

“Parque Gastronómico de Valparaíso”
Revitalización de la Quebrada Cabritería

Autor: Carolina Andrea Salas Sandoval

Institución: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso -
Escuela de Arquitectura y Diseño

Profesor Guía: Sr. Andrés Garcés Alzamora

Fecha: Diciembre 2012

Carrera: Arquitectura

INDICE

| | PAGINAS |
|---|---------|
| PROLOGO | 3 |
| INTRODUCCION | 5 |
| CAPITULO UNO <i>MEMORIA ETAPAS</i> | 7- 36 |
| CAPITULO DOS <i>CATASTRO DE RESTAURANTES</i> | 36 - 51 |
| CAPITULO TRES <i>CICLO VITAL</i> | 51 - 57 |
| CAPITULO CUATRO <i>HISTORIA DE LA COCINA CHILENA</i> | 59 - 63 |
| CAPITULO CINCO <i>CASOS REFERENCIALES</i> | 66 - 69 |
| CAPITULO SEIS <i>QUEBRADAS DE VALPARAÍSO</i> | 71 - 85 |
| CAPITULO SIETE <i>MERCADOS DE VALPARAISO</i> | 87 - 92 |

| | PAGINAS |
|---|-----------|
| CAPITULO OCHO <i>MERCADOS NACIONALES</i> | 94 - 107 |
| CAPITULO NUEVE <i>FUNDAMENTOS DEL PROYECTO</i> | 109 - 113 |
| CAPITULO DIEZ <i>MERCADOS INTERNACIONALES</i> | 113 - 127 |
| CAPITULO ONCE <i>PAISAJES AGRÁRIOS</i> | 128 - 131 |
| CAPITULO DOCE <i>HUERTAS, GASTRONOMIA Y CIUDAD</i> | 133 - 145 |
| CAPITULO TRECE <i>PARQUES DE LA V REGION</i> | 149 - 157 |
| CAPITULO CATORCE <i>PROPUESTA DE ESPECIES PARA EL PARQUE</i> | 160 - 167 |
| CAPITULO QUINCE <i>PLANIMETRIAS</i> | 169 - 210 |
| BIBLIOGRAFIA | 212 |

La presente carpeta da cuenta de los años de estudio de arquitectura, en la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, siete años en los que aprendí finalmente en confiar en la intuición creativa, donde se origina el oficio de arquitecto. La carpeta da cabida también a la investigación de antecedentes y a las distintas disciplinas que luego serán fundamento del proyecto de título, del mismo modo aparecen diversas herramientas a lo largo del camino para dar forma al proyecto final.

Comienzo así en el origen de las primeras civilizaciones, las cuales se asentaron a orillas de los ríos Tigris y Eufrates en Mesopotamia y a la importancia de un caudal de agua permanente para la agricultura, se da inicio así a la búsqueda de un lugar para el proyecto de título. Aparecen las quebradas de Valparaíso como una oportunidad para revitalizar éstos enclaves de la ciudad, que a menudo han pasado a un segundo plano en la historia del puerto. Me hago cargo entonces, de un paño de 20 hectáreas ubicado en la quebrada Cabritería, entre el cerro Placeres y Rodelillo en la parte alta de la ciudad. Este sitio corresponde según el plan regulador de Valparaíso a un parque urbano destinado a la ciudad, sin embargo hasta ahora no habían sido desarrolladas propuestas para éste lugar.

El acento gastronómico que le otorgo al parque viene a completar el ciclo vital del comer en la ciudad, la propuesta da cabida a terrazas de cultivos, áreas de picnic e infraestructuras relacionadas a lo culinario, sin perder su carácter de ser parque.

CAPITULO 1
MEMORIA ETAPAS
[2006-2012]

ESPACIO PUBLICO

PASEO MIRADOR, BALNEARIO LAS TORPEDERAS



PRIMER AÑO

LA CASA

VIVIENDA UNIFAMILIAR



SEGUNDO AÑO

LA SEDE

MUSEO PATRIMONIO HUNDIDO DE VALPARAISO



TERCER AÑO

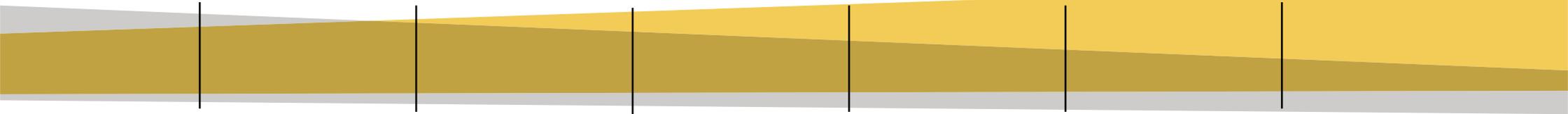
PRIMERA ETAPA

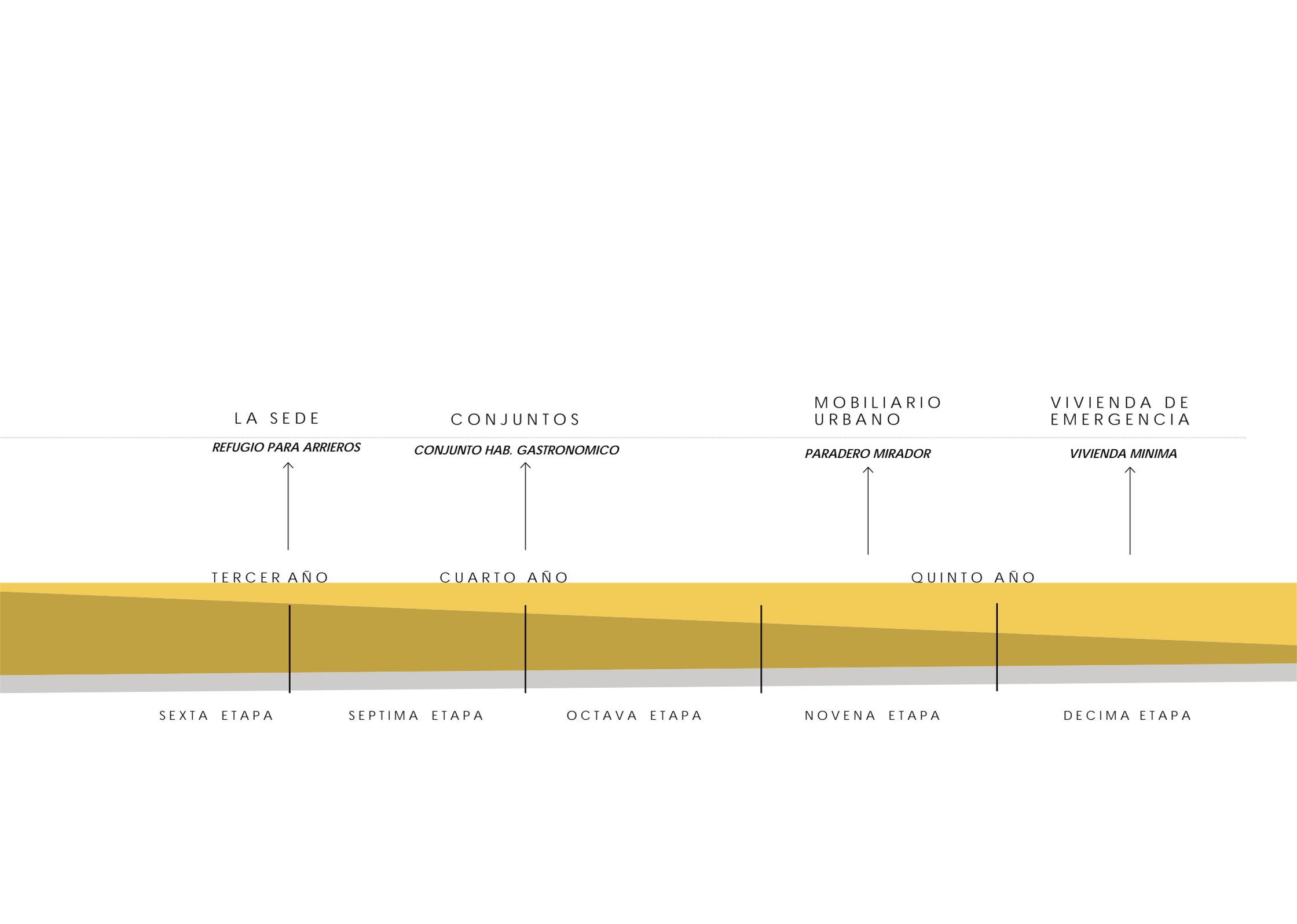
SEGUNDA ETAPA

TERCERA ETAPA

CUARTA ETAPA

QUINTA ETAPA





LA SEDE

REFUGIO PARA ARRIEROS



TERCER AÑO

SIXTA ETAPA

CONJUNTOS

CONJUNTO HAB. GASTRONOMICO



CUARTO AÑO

SEPTIMA ETAPA

MOBILIARIO URBANO

PARADERO MIRADOR



QUINTO AÑO

NOVENA ETAPA

VIVIENDA DE EMERGENCIA

VIVIENDA MINIMA



DECIMA ETAPA

PRIMERA ETAPA

TEMA
ESPACIO PÚBLICO

Se observa la dimensión pública de Valparaíso, en el plan y sobre todo en los cerros de la ciudad. Es interesante el modo en que el habitante genera espacios públicos acogidos en mínimos elementos, como una escalera, en el desnivel de una vereda, en el umbral de una casa, etc.

1. El vacío en la escala urbana.

La fachada como un elemento arquitectónico capaz de construir espacios intermedios entre el interior y el exterior. Espacios que construyen los barrios de Valparaíso, regalando esa intimidad del resguardo. Lo nombro como vacíos de la luz templada, que se distancian de la magnitud urbana.

Estos vacíos templados son los que conforman lugares para la permanencia en la ciudad. Espacios que contienen al habitante dejándolo sujeto a la ciudad. Con esto me refiero a quedar acogido por una dimensión espacial de la ciudad, una dimensión que da cabida a la permanencia del habitante.



01.

CALLE PASTEUR, CERRO BELLAVISTA.

La escalera, que le gana a la pendiente y le da un ritmo al paso. Es un andar expectante, cercado por las fachadas (C. 1)



02.

La continuidad de la escalera pausada por los accesos de las casas, detención que regala un tiempo del quedar ante (C. 2)



03.

FALLABELLA VALPARAISO

La distancia entre pilares construye un exterior contenido, quedando bajo una luz templada, se trata de un permanecer acogido en la fachada. (C. 3)



Fig. 1

CURSO DEL ESPACIO
ESPALDAR EN CONTRALUZ

Este encajonamiento de fachadas en el espacio público, acoge al habitante, genera un límite nítido al ojo, una distancia de seguridad, que da cabida a un habitar más íntimo, custodiado por aquel que permanece allí. Surge entonces un nuevo tipo de espacio exterior, tan necesario en Valparaíso donde la mayoría de las casas no tienen patio, aquel lugar entre fachadas, atrapable al habitante de tal modo de volverse innegablemente propio.

Travesía . Puerto Williams.

CULTURAS DEL LUGAR YAMANES



Fig. 2 CHAMAN

CULTURA YAMANA

El pueblo yagan o yamana fue canoero y habitaban originalmente en el sector circundante a los canales y costas de Tierra del Fuego, entre el canal Beagle y el Cabo de Hornos.

Yekamush eran los curanderos o chamanes más importantes. Podían sanar enfermos, curar desequilibrios emocionales e invocar a los espíritus.

Contaban con una **relación cercana con la naturaleza**, medidos por ésta dimensión al ser nómades construían chozas con maderas y follaje del lugar. La canoa se transforma así en una "vivienda" permanente allí trasladaban comida, el fuego, armas y herramientas.

PLANTA OBRA TRAVESIA

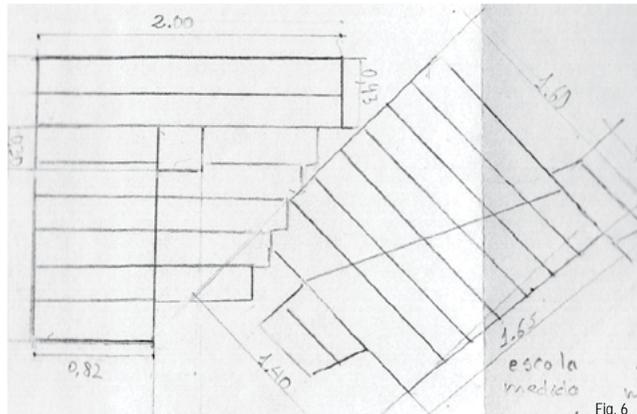


Fig. 6

OBRA TRAVESIA



Fig. 3



Fig. 4

La travesía se realizó en la isla Navarino. Llegamos en avión a Punta Arenas, y luego en Bus a Ushuaia, en Argentina. Cruzamos en catamaran, zodiac y en buques de la armada hasta llegar a Puerto Williams.

El pueblo es una base naviera, de construcciones pequeñas, la mayoría casas unifamiliares. Nos hospedamos en el gimnasio de un colegio en carpas y utilizamos su casino para comer. La comida de cada día se organiza en grupos de trabajo, así como las faenas diarias en la obra.

OBRA DE TRAVESÍA

asomo. detención. suspensión

La obra se ubica en el parque nacional Villa Ukika, y se trata de una serie de cinco terrazas, que nacen de una larga escalera que vincula la parte alta del parque con la parte baja.

La materialidad son troncos del lugar, como los poyos de las terrazas y tablas de madera de 2 x 20 cm.

El nombre arquitectónico de nuestra obra es: Apertura del giro de lo próximo a lo lejano.



Fig. 5

OBRA CONSTRUIDA

1. EN VIAJE



estructura aeropuerto punta arenas

2. EN FAENA



Agrupamiento hacia los bordes de la escalera.

Fig. 8

SEGUNDA ETAPA

TEMA

ESPACIO PÚBLICO

SOBRE LA ETAPA

Se hizo un estudio sobre los paseos costeros y las multitudes en la ciudad. Seguimos observando el espacio público, ahora en su expresión más multitudinaria, ¿Qué es lo que convoca a los habitantes a recrearse en un determinado lugar?

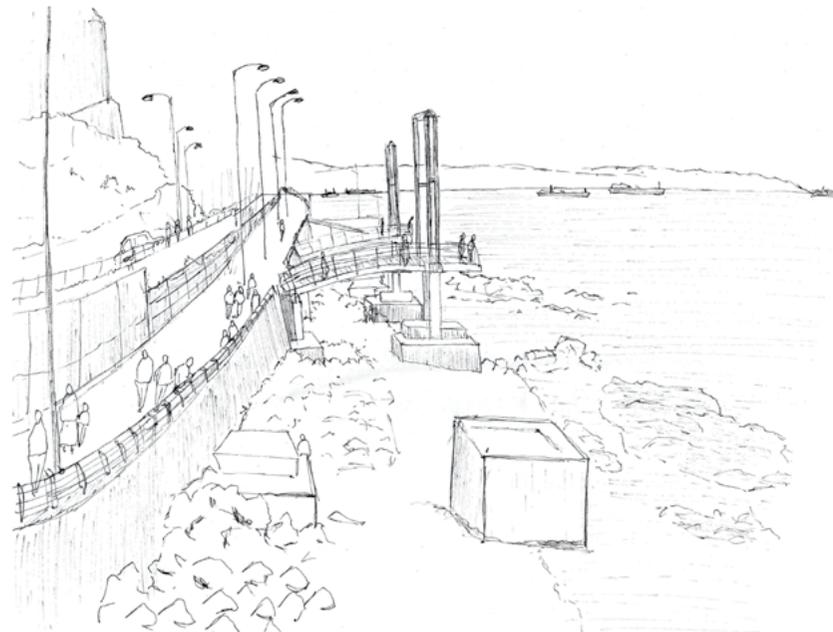
. Teoría .

2. El borde que es paseo

Los bordes contienen al habitante, ordenando así el espacio. Estudiando los bordes, descubro las circulaciones, como un modo de andar por el espacio, con un límite tangible al habitante. Límite que custodia los recorridos y que puede dar cabida a una multiplicidad de su uso. A pesar de que lo esencial de las circulaciones es llegar de un origen a un punto de culminación, existen otras dimensiones muy importantes como por ejemplo: las vistas que aparecen en los recorridos, las medidas de la circulación, la existencia de pendiente o no, las barandas o límites de la mano, etc.

Los paseos son circulaciones que están vinculadas al paisaje exterior, es decir cuentan con una dimensión de lo natural en sus recorridos, lo que da cabida a un paso pausado, que tiende a contemplar el paisaje.

El paseo se retrae del paisaje, construye una distancia de lo observado, así se queda en un ante o en un entre delo propiamente natural.



04.

La plenitud espacial del paseo costero, aparece en los balcones, un punto culmine, que orienta al habitante al horizonte.

El borde como un límite al cuerpo.

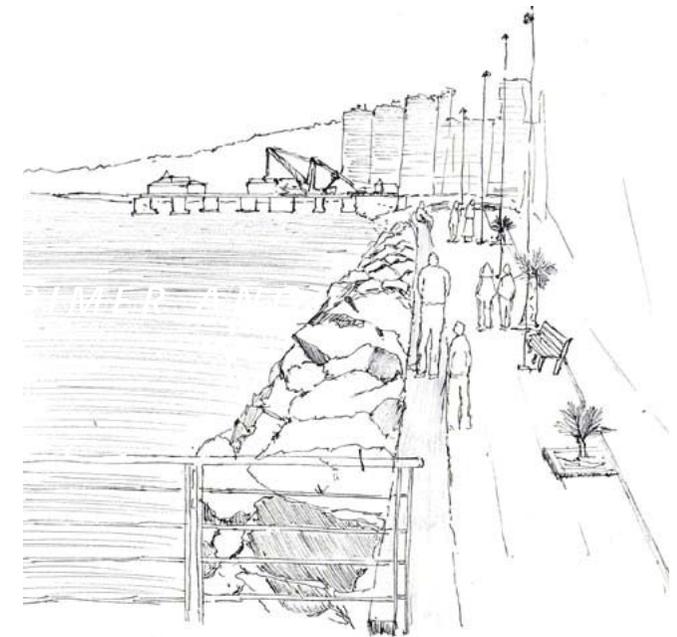
El borde como un límite al pie que da cabida al habitante induciéndolo a la permanencia. Se trata de una contención que retiene al cuerpo, quedando ante el espacio. El borde presenta el espacio, lo expone.

Es un límite que proyecta a lo lejano, profundidad que culmina en un fondo. Borde que es con un frente y un atrás, orientando al habitante en el espacio.

En el borde la atención está en lo que está más allá, el habitante se distancia de su proximidad para quedar con lo enfrentado. El borde se transforma en un límite en expansión que en su arista contiene y a la vez proyecta al habitante

EL PUERTO Y SU RELACIÓN CON EL BORDE

Valparaíso como puerto se aborda desde su orilla, se construye ésta relación desde sus límites geográficos. Borde que es contenido por los cerros. El primer acercamiento a Valparaíso fue por su orilla, la cual con su forma refugió a los barcos que la descubrieron.



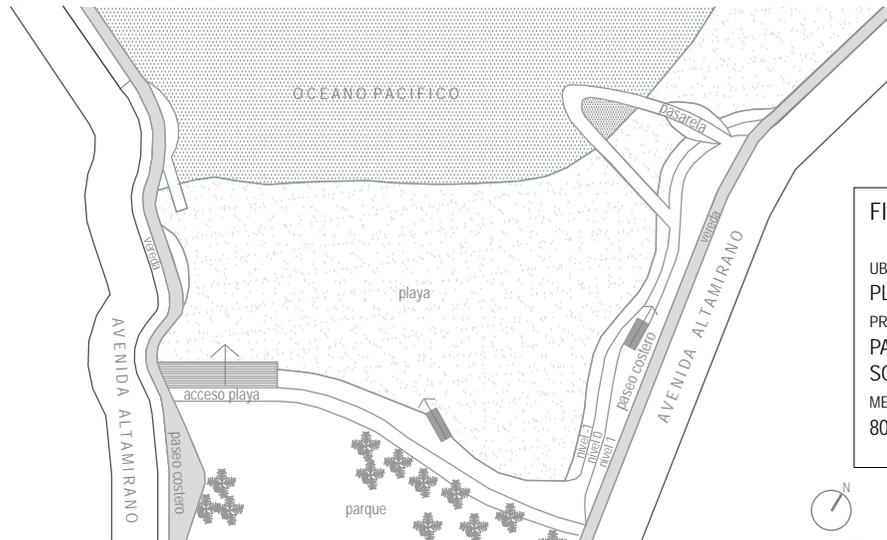
05.

Andar a paso pausado por el paseo, contemplando el paisaje. Existen 3 tipos de bordes: la vereda, el muro de contención y un borde de rocas, éstos dos últimos ofrecen asiento orientados al mar o a la calle.



06. La potencia de la playa está en su forma cóncava que custodia el lugar, cercándolo con laderas naturales.

PLANTA ESQUEMATICA



FICHA TECNICA:

UBICACION PROYECTO:
PLAYA LAS TORPEDERAS, VALPARAISO
PROGRAMA:
PASEO COSTERO, PASARELAS Y ACCE-
SOS A LA PLAYA Y ROQUERIOS.
METROS 2:
800 MT 2



Fig. 9

1. ACTO

Se trata de un ir que retrasa el paso y posibilita una permanencia en los bordes. Los habitantes van en un ir que también se transforma en retorno. Con el ir se adquiere la vastedad del horizonte, se recoge la escala de la naturaleza, para regresar al ritmo de la ciudad. La circulación como un modo de reconocer las vistas del lugar. Los accesos a los roqueríos traen la dimensión de lo natural al proyecto. Las circulaciones curvas le regalan continuidad al ir bordeando el paseo.

2. PROGRAMA

Se trata de un paseo mirador, que se convierte en el acceso a la playa Las Torpederas. La forma de la playa en herradura da cabida a una dualidad, al enfrentamiento de los paseos costeros, así el proyecto se mira a sí mismo como ocurre en muchos de los cerros de Valparaíso

TERCERA ETAPA

TEMA
LA CASA

SOBRE LA ETAPA

Partimos estudiando las mesas, como una manera de acercarnos a la escala de una casa. ¿Qué es lo que acontece alrededor de ellas?, ¿Cómo articula el habitar de una casa, desde la estancia?. Luego observamos la manera de acceder a las casas dentro del contexto de Valparaíso, que significa habitar el cerro.

3. La calle como lugar de encuentro.

- El aspecto social de la casa inserta en un barrio -

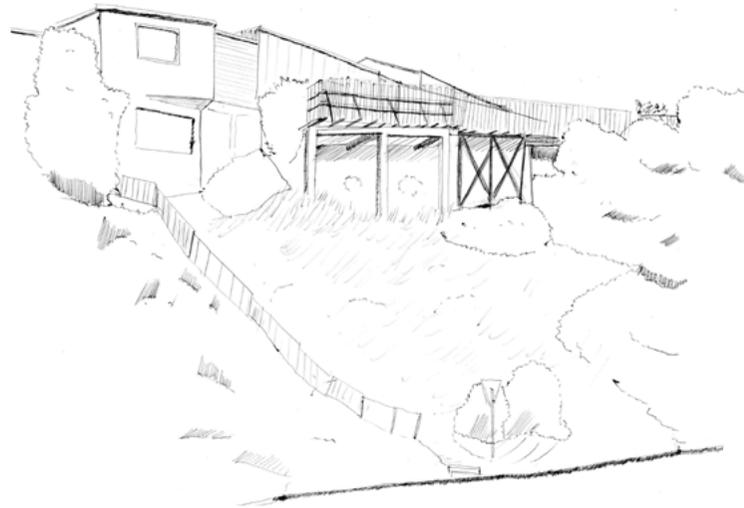
La intimidad de la casa traspasa el umbral de la puerta y se despliega a la calle, esto tiene lugar en la vereda. Se trata de un espesor que demora el paso del vecino que pasa por ahí, dando cabida al saludo.

Este permanecer bajo el umbral de la puerta custodia el barrio y a los niños que allí juegan, la calle entonces se torna en el patio de los niños.

Un patio que queda resguardado por las fachadas y sus vanos. Un exterior contenido que reconoce a las personas que transitan por allí.

El reconocimiento entre los vecinos, así también la distancia próxima entre las casas y la condición morfológica de habitar en pendiente [donde desde la cima, se tiene una visión del total de la vecindad], da cabida a las interrelaciones que construyen la dimensión de barrio.

En conclusión, el barrio se completa con la calle, allí es donde se desencadena el encuentro de los habitantes, tanto de niños como adultos.



07.

CERRO RAMADITAS

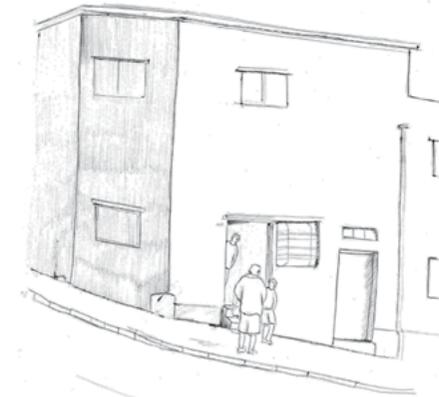
Las casas coronan la ladera, distanciándose de la calle, la ladera le otorga cierta opulencia a la construcción. (C.7)

BARRIO:

1. Cada una de las partes en que se dividen los pueblos grandes o sus distritos.

2. Grupo de casas o aldea dependiente de otra población, aunque estén apartadas de ella.

[diccionario RAE]



08. *La reunión junto al umbral de la puerta, crea un espesor de la palabra, fino límite entre lo privado y lo público (C.8)*



09. *El encuentro con el vecino se da a la puerta de la casa, es un umbral de reunión, que revela la dimensión de barrio que tiene Valparaíso (C.9)*

1. SOBRE EL CASO ESTUDIADO

En el modo de habitar la casa original se daba en situación de pasillos, tangibles e intangibles, era un ir de umbral a umbral, un traspasar longitudinal en el interior y exterior de la casa. El proyecto está orientado a potenciar ésta cualidad de pasillos e intenta crear un recorrer continuo del habitante atrapando la extensión, es decir el habitante recorre a través de pasillos y desniveles la extensión de la casa alcanzando con la mirada otras estancias de ésta. Es un recorrer concéntrico dado por quiebres. El acceder a la casa se vincula con el E.R.E del módulo de casas por medio de desniveles que se tornan públicos en un recodo para el estar.

3. ACTO

La manera de habitar que se propone en el proyecto es recorriendo el borde del patio interior. De ésta manera se intenta vincular el interior con el exterior. La forma de la casa LARGO EN QUIEBRE, permite que las fachadas se enfrenten, generando una suerte de reflejo en la casa, es decir que la casa se mire a sí misma.

FICHA TECNICA:

UBICACION PROYECTO:
CALLE FORTUNY 134, CERRO RAMADITAS,
VALPARAÍSO

PROGRAMA:
ESTAR / COMEDOR, COCINA, BAÑOS,
DORMITORIOS.

METROS 2:
MT 2

2. FORMA

La casa nace a partir de un vacío central [patio interior], que otorga luz y transparencia a la casa. Este vacío se envuelve y atraviesa por pasillos para el estar y el traspaso de los habitantes. Pasillos para el estar porque están condicionados por una longitudinal un poco estrecha, la cual invita el atravesar la casa. En estos largos que envuelven el vacío central se encuentran ubicados los espacios públicos y privados de la casa. La circulación como eje principal de la casa, los recorridos dan cabida a una relación continua con el exterior.

PLANTA

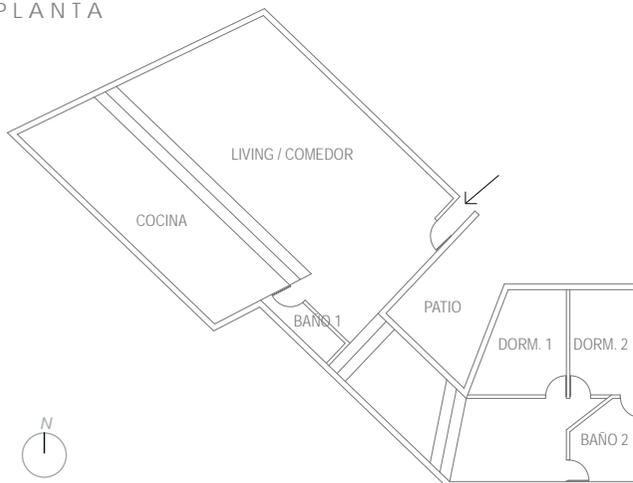


Fig. 12

FOTOGRAFIAS MAQUETA



Fig. 10

El patio interior, además de traer a presencia lo exterior, trae al habitante la luz cenital, vinculando aún más el interior del exterior.

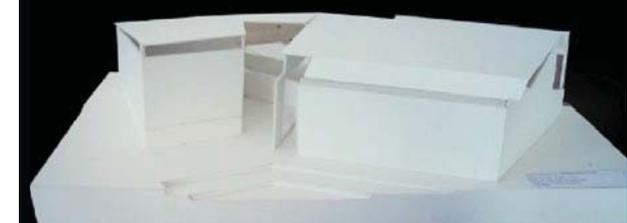


Fig. 11

CUARTA ETAPA

SOBRE LA ETAPA

Como se accede a la dimensión de un interior en Valparaíso, cuál es el modo de ese llegar, cual es la importancia de los umbrales en el barrio, son algunas preguntas que tratamos de responder en ésta etapa.

TEMA

LA CASA

3. El desborde en Valparaíso.

En los cerros de Valparaíso se va en constante desborde, un desborde que muestra el espacio, un borde develador.

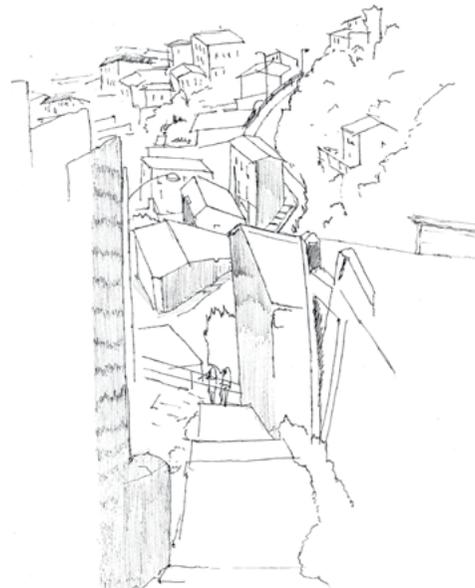
¿Qué es lo que trae éste desborde?

Este desborde que retiene el pie y proyecta la mirada, trae una dimensión que le es propia a Valparaíso. La dimensión de quedar orientado con lo lejano, ésta dimensión intrínsecamente rural, le regala la particularidad a Valparaíso.

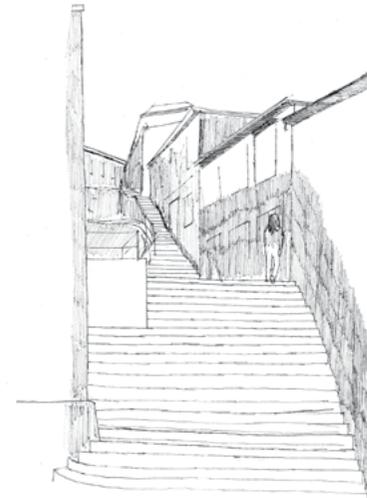
La conciencia de tener ésta orientación, es una potencia de la ciudad, que da cabida a cierta virtud o capacidad arquitectónica que ya se tiene ganada al momento de construir.

Estar orientado al borde norte del cerro, es enfrentar el horizonte. Las otras orientaciones traen consigo la dimensión propia de las construcciones de Valparaíso.

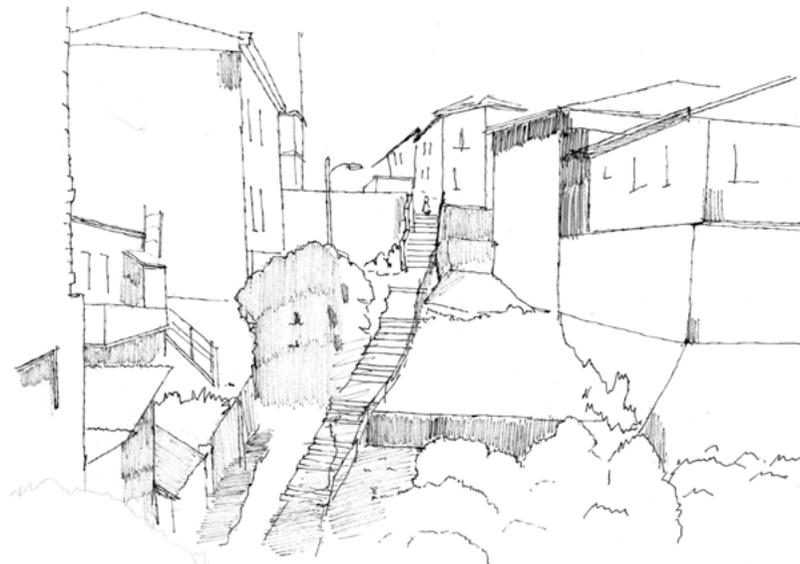
La pendiente trae la necesidad de arraigo, arraigarse a un suelo que se conquista con el aterrizar, que es darle un suelo permanente al pie, la pendiente tiene que ver con el traspaso, un ir o llegar, sin embargo no permanecer.



10. Circulación intersticial, que en su recorrido expone la densidad de las casas encaramadas de los cerros(C.10.)



11. La continuidad de la escalera articula el conjunto de casas, su potencia está en su altitud que logra cierta solemnidad. (C.11)



12. La escalera ofrece un modo particular de atravesar el lugar, se queda contenido en su espesor palpable(C.12)

Las circulaciones en los cerros de Valparaíso tienen dimensiones en común, por ejemplo: la necesidad de conquistar la pendiente, y el hecho de construir los intersticios de la ciudad, las hacen poseedoras de ser ejes de traspaso que revelan la realidad e historia de Valparaíso.

HISTORIA

Con el aumento demográfico que Valparaíso tuvo en un momento, la ciudad se vio en la necesidad de crecer hacia los cerros, a la primera manera de acceder que existió por las quebradas, hubo que crear nuevos modos de llegar a los cerros, por ejemplo a través de largas escaleras que resolvían pendientes demasiado inclinadas, o a través de calles zigzageantes que le quitan el peso al cuerpo, al subir directamente calles que son prolongaciones del plan.

Travesía . La Paz, Bolivia.

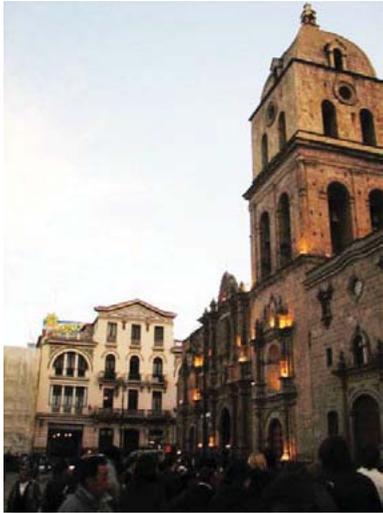


Fig.13 Catedral de San Francisco

OBSERVACIONES LA PAZ

La paz es una ciudad azocalada, sin plan. Siempre se está habitando la vertical. Las casas masivas de ladrillo dan a la paz un matiz rojizo. Las construcciones mimetizadas con la tierra conforman una gran olla con la altura de los cerros.

HABITANDO LA CIUDAD

En la convergencia azocalada se da un detenimiento enfrenando lo holgado. El habitante en busca de lo holgado. Ante la catedral de San Francisco se regala un espacio. El espacio para el acto de contemplar, y detenerse ante una fachada simbólica. El habitante transita a paso dilatado en lo holgado, lo cual hace esplender la posición del habitante en el espacio.

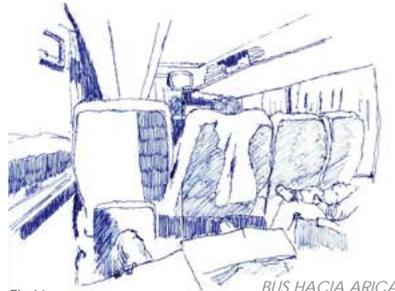


Fig.14

BÚS HACIA ARICA

Lo que recojo de esta travesía es el modo en que se desenvuelve el habitante en la ciudad. Es un andar apretado por las calles, lo cual te aproxima a las fachadas, quedando orientado al vacío de la ciudad.



Fig.15

PLAZA MURILLO. La plaza centra la ciudad. La holgura de la plaza construye un paso pausado. Las circulaciones son alrededor de un monumento



Fig.16

REUNION TALLER



LAS BRUJAS. SECTOR COMERCIAL

Fig.18

CEMENTERIO LA PAZ

DE LA CIUDAD EN CELEBRACION:

Aparece el despliegue y destinción de los habitantes en fiesta. Distensión a un centro de flujos de convergencia. La multitud se dispersa por la ciudad. Existen dos momentos, un llegar e irse con la multitud, es decir ir cuerpo a cuerpo con el otro. En un gran paso denso al unísono. En el giro del cuerpo aparece lo sagrado, enrostrar y estar cobijado por una vertical pura, simbólica. En ese habitar se construye un momento, un silencio dentro de la fiesta, un espacio definido e impermeable.



Fig.17

INTERIOR CURSO DEL ESPACIO CONSTRUIDO EN ZINC



Fig.19

PLAZA MURILLO



LAGO CHUNGARA

Fig.20

QUINTA ETAPA

TEMA
SEDES

SOBRE LA ETAPA

Se estudian desde la observación las sedes que existen en Valparaíso, así como la ciudad misma. Para el proyecto final se realiza un estudio de la geometría de una cala.

. Teoría .

5. El vacío central vinculante.

Estudiando las sedes me di cuenta del aspecto social del cual forman parte, rescato de lo observado la tipología de patio o vacío central.

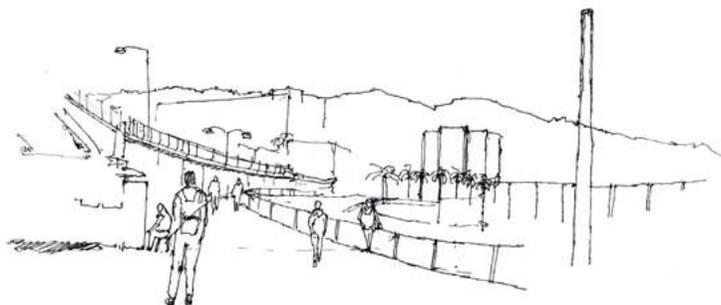
Este caso vincula casi la totalidad de los recintos que conforman una sede en torno a un vacío central, así se queda ubicado, orientado y posicionado en el edificio.

La ubicación, orientación y posición como un modo que tiene la arquitectura de construir en el espacio, el habitar.

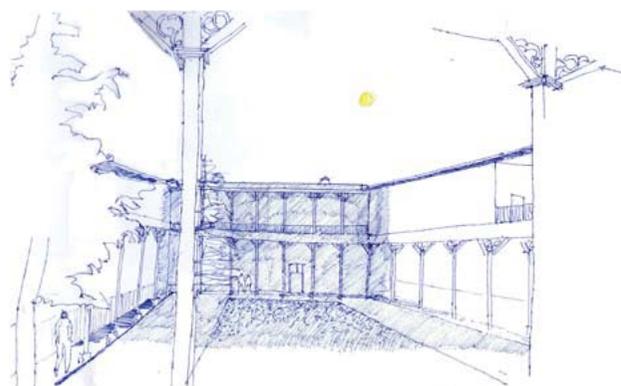
Dentro del ámbito de los edificios públicos ,creo importante valorar las relaciones interpersonales que ocurren en el lugar, como un modo de acercarse al acto de habitar una sede. Es ahí, cuando es posible dar cabida a un tipo de arquitectura funcional que respete y potencie los modos propios de habitar una sede abocada a alguna actividad específica.

La curva

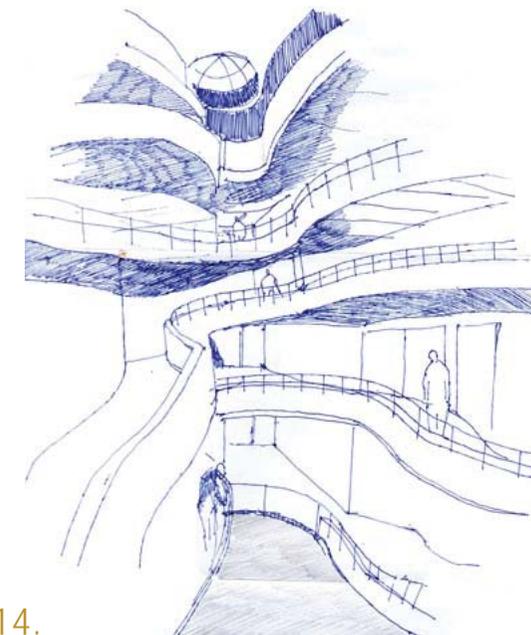
La relación de la curva en el espacio. La curva anticipa lo lejano en un ir que es más intuitivo que conciente. Se trata de un andar paseante, que vincula al habitante con el exterior.



12. *La curva anticipa la ciudad y dirige la mirada a distintos frentes. La curva dilata el paso y se anda a modo de paseo. (C.12.)*



15. *El suelo y el cielo quedan enmarcados por el edificio, la simetría del edificio regala una equivalencia espacial alrededor de un centro, quedando orientado hacia él. (C.15)*



14. *El vacío aparece construido desde las circulaciones que bordean un sinuoso espacio interior vinculante (C.14)*

1. SOBRE EL ACTO: INTERNARSE EN DEVELACIÓN

Tiene que ver con el modo de mostrar que tiene el edificio, ya que desde el llegar es posible observar casi la totalidad de obras expuestas. En ese sentido lo primordial del museo es su transparencia espacial, es decir que las circulaciones ordenen el programa, sin la necesidad de cerrar los recintos.

FICHA TECNICA:

UBICACION PROYECTO:
CALLE DIEGO PORTALES, CERRO BARON,
VALPARAISO

PROGRAMA:
GALERIA, SALA DE EXPOSICION, AUDIO-
VISUAL, TALLERES, BAÑOS, BODEGA Y
ESTACIONAMIENTOS.

METROS 2:
2500 MT 2



Fig.21 *Estudio sobre la geometría y volumen de una cala.*

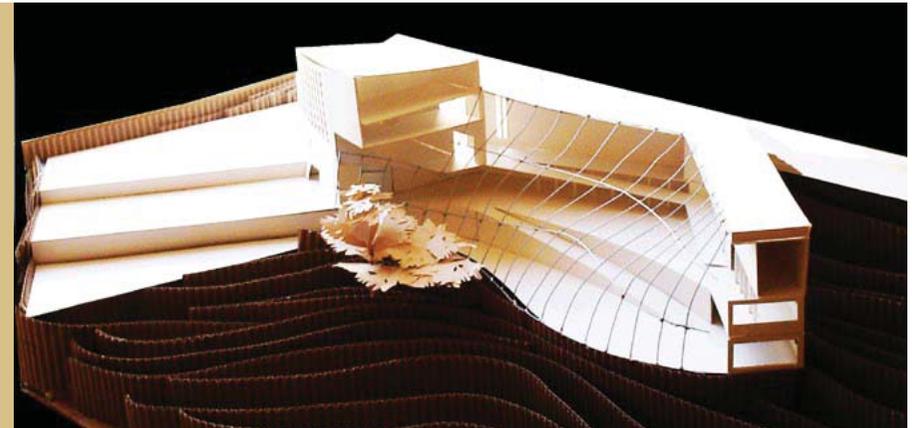


Fig.22 *La geometría de la cala, como generatriz de la arquitectura del museo.*

PLANTA

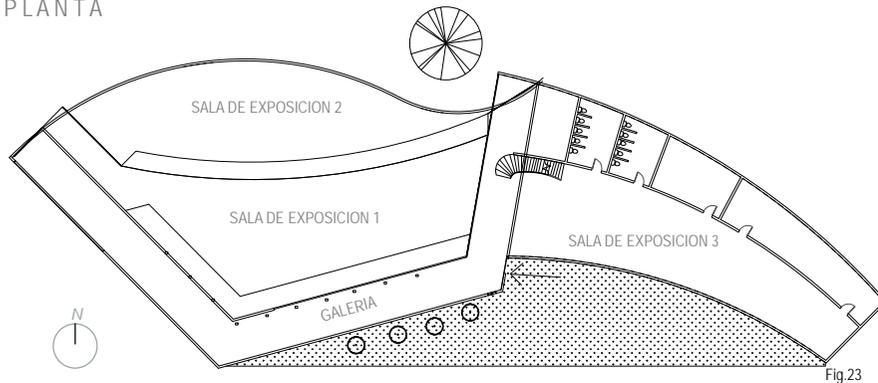


Fig.23

2. ARQUITECTURA:

El encargo se origina con dos requerimientos, el primero es que debe situarse dentro de un pentágono o hexágono, es decir que un 60% del museo debe inscribirse dentro de los límites de una de éstas figuras. El segundo requerimiento es que debe utilizarse una porción escogida del manto de la cala estudiada e incluirla en el proyecto.

Mi intención fue incluir el manto, no como un adorno o adosamiento al edificio, sino como parte fundamental del diseño. El manto entonces, se transforma en un elemento arquitectónico del proyecto y conforma la cáscara o cubierta del museo.

3. RELACION DEL LUGAR CON LA OBRA:

La obra se emplaza en la calle Diego Portales, en el borde del Cerro Barón. La pendiente del cerro se trabaja a modo de terrazas que van bajando por el cerro y que da cabida a la vista de la Bahía de Valparaíso. La cubierta orgánica del museo inspirada en el manto de una cala, potencia la morfología natural del cerro en el cual se emplaza.

SEXTA ETAPA

TEMA
SEDES

SOBRE LA ETAPA

Se hizo un estudio sobre el modo de acceder a las sedes en Valparaíso como también de su espacialidad y ubicación en la ciudad.

. Teoría .

6. El despliegue como modo de apertura.

Me encuentro con dos casos, un despliegue del habitar hacia un interior abierto y un despliegue hacia el espacio exterior. El despliegue dice de una relación de apertura hacia el espacio. La revelación de algo que queda expuesto, a la vista de todos.

La graduación de éste despliegue habla de los tamaños que se tienen y dan cuenta de la medida de la arquitectura concebida.

Sobre el ir llegando.

Umbrales de tiempo demorado

Son aquellos casos donde el acceder queda contenido en un tiempo dilatado, se accede como paseo, con ésto quiero decir que se va observando lo que se recorre, el paisaje queda retenido, se tiene ese tiempo.



16. *Se llega internándose en la sede, de un modo demorado, el edificio te recibe en el llegar, los peldaños retienen el paso. (C.16)*



17. *Se construye el vacío desde sus límites, lo contiene en el modo de que los habitantes se abalcanan sobre él. El centro queda expuesto bajo una luz nítida. (C.17)*



18. *El edificio construido desde sus ejes, la sede que se despliega hacia las calles, ocupando con los actos del mercado un radio mayor a la manzana. La apertura del mercado es desde la fachada, en la exhibición de los productos. (C.18)*



Fig.24

CAMPO ESPACIAL CUBICO DE 40X40 CM
CONSTRUIDO A BASE DE BOTELLAS
LUZ REFLEJADA EN MATICES TRANSPARENTES

Al comenzar la etapa construimos un curso del espacio que luego replicaremos a menor escala para llevar al refugio de los arrieros.

1. INTRODUCCION: Se propone un refugio para los arrieros que cruzan la cordillera en la IV región, en las Hualtatas. En la travesía se termina de construir la obra comenzada el año anterior. La propuesta es incluyendo uno de los módulos del refugio, y proponiendo un nuevo módulo y su vínculo con el existente.

2. SOBRE EL LUGAR

REMANSO Del lat. remansum, de remanere, detenerse. El lugar se configura como una detención del recorrido de los arrieros al cruzar la cordillera. Un remanso tiende a la horizontalidad, es una estación, un tiempo del reparo del cuerpo del arriero y de sus animales, un tiempo de distensión en la ruta. El cuerpo del arriero se distiende en la horizontal. Aparece lo ahondado del paisaje y el remanso como un descanso de la pendiente, una planicie cercada junto al río y a los senderos. En este remanso quedas inmerso en la geografía, rodeado por la extensión de lo lejano.



Fig.25

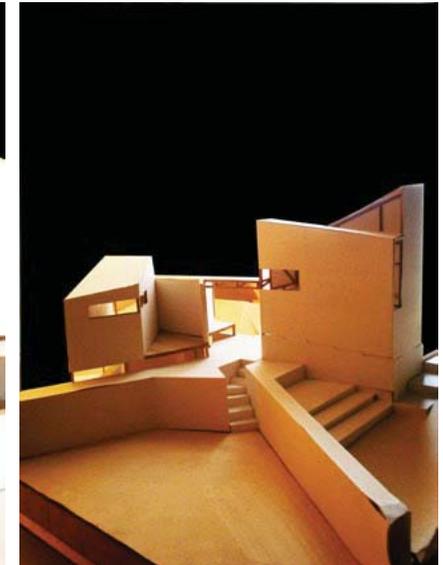


Fig.26

3. RELACIÓN DEL LUGAR CON LA OBRA

El proyecto nace del lugar, de una extensión que siempre es con la lejanía, entonces la obra le trae la proximidad al habitar de la montaña. La obra viene a realzar la horizontalidad del enclave a regalarle al arriero la horizontal que descansa al cuerpo. Siguiendo los ejes de las pircas la obra se enraiza en un nivel más abajo que el módulo este. La pirca existente en el lugar le da cabida al refugiarse, que es con aquella vertical.

¿Cual es la extensión del arriero?

El arriero ocupa una extensión que es con sus animales con la distancias entre ellos y la distancia hacia él. Con la mirada del arriero aparece otra medida que es con la lejanía y su reconocimiento, el arriero va con la extensión la padece, es decir nace una relación de unidad entre el arriero y la extensión, existen en su ser unidad.

PLANTA
NIVEL 1

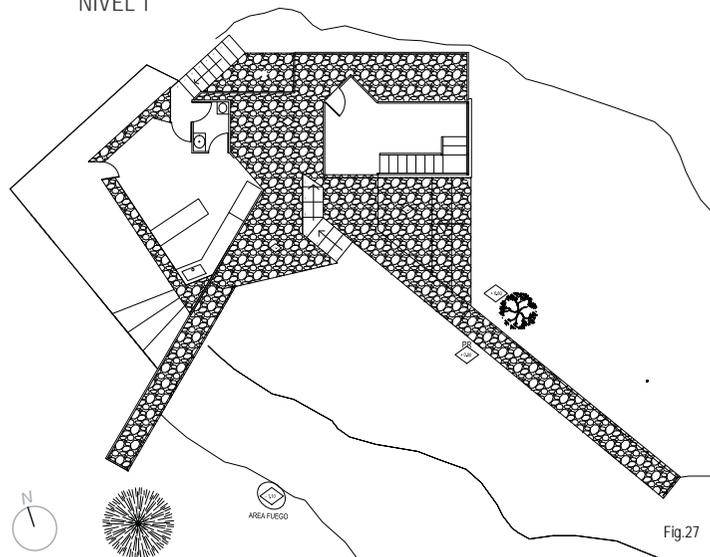


Fig.27

FICHA TECNICA:

UBICACION PROYECTO:
ENCLAVE LAS HUALTATAS, COMBARBALA,
IV REGION

PROGRAMA:
COCINA / COMEDOR, BAÑO, 1 DORMITORIO,
Y BODEGA.

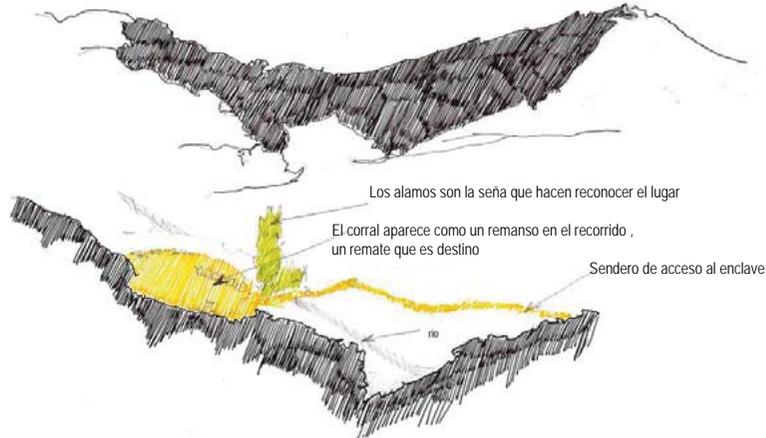
METROS 2:
75 MT 2 INTERIOR
40 MT 2 EXTERIOR



TRAVESIA LAS HUALTATAS, IV REGION 2009

La travesía se realiza a un enclave geográfico de la cuarta región, lugar de paso de los arrieros que cada año cruza la cordillera. Se propone un refugio, para dar cabida a la detención de los arrieros en este lugar. Llegamos en bus a valle alegre a los pies de los cerros pre-cordilleranos, para luego subir a pie junto a nuestras mochilas hasta Las Hualtatas. Se realiza una excursión a la cima Curamavida a 3.800 mt de altura, donde se realizó una travesía de la escuela, hace algún tiempo atrás. Nos perdemos en el camino de ida, sin embargo gracias a Don Francisco arriero del lugar, nos hace una seña con el fuego, y logramos finalmente llegar a nuestro destino.





LUGAR LAS HUALTATAS

El corral aparece como un remanso del relieve, es con lo circundante, con el entorno. El lugar se conforma como un remate - destino. Se permanece con un fondo estático. Las cabras aparecen primero con su sonido luego con el movimiento.

LLANOS DE CURAMAVIDA:

Se reconoce el lugar desde sus alturas desde el dibujo de sus perfiles. Se queda contenido en gran holgura, lo vasto sin medida. Con el perfil de los cerros surge el avistamiento que es con la lejanía. Es con la mirada que descubre un signo.

En la ubicación de los puestos [pircas] el habitante queda junto al borde a otra altura, más arriba que los llanos, es un borde del espectar.

La roca regala al cuerpo la posibilidad de lo múltiple. Aparece el juego de posicionarse sobre ella y sus diferentes alturas que otorgan al habitante distintos horizontes de lo que se ve.



OBRA DE TRAVESIA

Se construye el cobijo al arriero, potenciando las vistas del lugar, para quedar ubicado en la extensión, medido por la arquitectura proyectada. La obra se construye a base de perfiles metálicos de 2x2", los cuales son soldados en sus uniones, se reviste en planchas de PV4 y la estructura queda fun

OBRA DE TRAVESIA



REFUGIO DE ARRIEROS

ARRAIGO Y PAISAJE

El arraigo es nosotros en el lugar. Lo encarnado es nosotros en el lugar. Paisaje- País. El gobierno y la conquista. Un paisaje es representativo - síntesis del territorio. Arrieros no tenían configurado el paisaje. En el reconocimiento de un territorio que esta encarnado. Paisaje que es con una imagen. Se abrió en el la posibilidad de contemplación, se le revelo el paisaje con la obra. Altura (desde pie de montaña) y altitud como la potencia del lugar.

En el enclave está sitiada la naturaleza

ARRIERO, DON PEDRO CARVAJAL



¿Cual es la extensión del arriero?

El arriero ocupa una extensión que es con sus animales con la distancias entre ellos y la distancia hacia él. Con la mirada del arriero aparece otra medida que es con la lejanía y su reconocimiento, el arriero va con la extensión la padece, es decir nace una relación de unidad entre el arriero y la extensión, existen en su ser unidad.



Fig.33

PREPARACION DE ALIMENTOS PARA EL PRIMER DIA DE CAMPAMENTO

INGREDIENTES: HUEVO
TOMATE
ZANAHORIA
LECHUGA
APIO
CEBOLLA

PREPARACION: 1. LAVADO DE VEGETALES
2. PICADO DE VEGETALES
3. COMPOSICION DEL PLATO
4. ALIÑO CON LIMÓN,, SAL, ACEITE.

DE LA COCINA EN TRAVESIA

EL HABITAR EN LA COCINA

La cocina reúne y recibe a los invitados. La comida como momento de reunión que convoca, aparece lo ser sede su dimensión pública. En la cocina se hace presente el funcionalismo, ya que es el espacio donde la acción de habitar cobra un tiempo nuevo y único, es presente y los objetos, implementos e ingredientes se tienen que presentar al ojo y a la mano. Aparece la inmediatez al momento de cocinar.

Surgen las medidas específicas de cuanto es lo que se necesita para cocinar y los pasos y giros del habitante al interior de la cocina.

RELACIÓN DEL CUERPO EN LA COCINA.

El andar en la cocina es con las manos y las distancias son con el brazo. Se va con la mirada en las manos. La mirada en el horizonte de las manos. Es la dimensión de lo manual, los pies desaparecen.

EL MODO DE HABITAR AL MOMENTO DE COMER DEL ARRIERO

Aparece la relación del arriero con el suelo, su tenderse y no sentarse, la manera de tenderse le da valor al suelo es una manera de asentarse.

PROCESO CONSTRUCTIVO



aparece la gestualidad de las manos



aparece la elevación de las manos



la elevación de las manos es siempre a una misma distancia



la mirada va a las manos.



el ritmo en los movimientos.

Fig.34

SEPTIMA ETAPA

TEMA

CONJUNTOS HABITACIONALES

SOBRE LA ETAPA

Se hizo un estudio de los conjuntos habitacionales de Valparaíso y Viña. Luego se realizó un orden a modo de tipologías. Como por ejemplo: ranchos, condominios, cités, conventillos, cuchitriles, y villas.

. Teoría .

7. Las circulaciones de los conjuntos, como los ejes vinculadores de los habitantes.

De los casos estudiados, es interesante el modo en que se vinculan los módulos habitacionales. Aparecen distingos de suelos, pasarelas, pasillos, escaleras, etc., lo que da cabida al saludo y agrupamiento de los vecinos. Se potencia la vida vecinal, lo cual fortalece la seguridad y custodia de los recintos.

Las circulaciones que exponen el desplazamiento de los habitantes dan lugar a una transparencia espacial. Esto quiere decir que se genera una permeabilidad que potencia la intangibilidad del vacío.

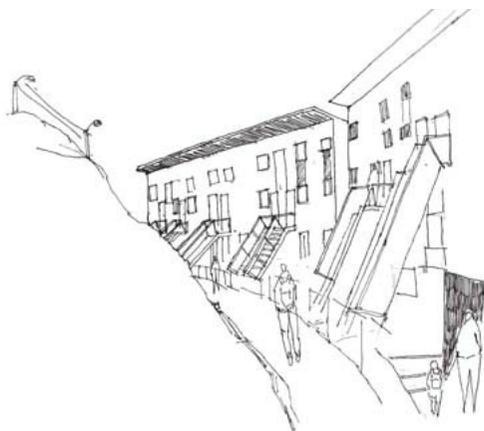
Estos espacios que retienen el paso regalan una cualidad nueva a las circulaciones, las configura no sólo como espacios de traspaso sino también de permanencia. Una permanencia que tiene cierto tiempo acotado, el tiempo de una conversación acogida en un espacio de proximidad.



19. Los volúmenes enciman el cerro, dibujando un perfil. Los amplios accesos se toman en los espacios públicos del conjunto.(C.19)



20. Las circulaciones ubicadas fuera de las aristas de los edificios exponen el desplazamiento de los habitantes, vinculando aún más las relaciones entre los vecinos.(C.20)



21. La sucesión de las escaleras, crea un vínculo estrecho entre los vecinos desde el umbral de los departamentos. Ahí aparece la dimensión pública de éste conjunto.(C.21)



22. El conventillo rescata la plenitud del patio interior. Ordena así el espacio público en un núcleo central y distribuye homogéneamente los espacios privados alrededor de éste patio.(C.22)

1. SOBRE EL ACTO: PASEAR ENTRE BORDES PERMEABLES

El acto que se propone se aborda desde los recorridos, la huerta como un largo vinculante entre los loft, la cual potencia el encuentro de los estudiantes desde su mismo oficio, desde el ir a cosechar los ingredientes para practicar las recetas. Entonces esta permeabilidad visual y espacial de ver desde la cocina la huerta, y a los vecinos estudiantes da cabida a lo conjunto del proyecto.

También se construye este pasear en el instituto gastronómico, aparece en los largos recorridos que atraviesan las salas de cocina, donde se puede ver cocinando a los estudiantes.

2. SOBRE EL LUGAR: BARRIO SANTA ELENA Y BOSQUE EL PAJONAL, VALPARAISO

El lugar lo escogemos por su condición de remate de Valparaíso al concluirse allí la avenida argentina, queda en el fondo de la ciudad, sin embargo muy vinculada a ella. El lugar se encuentra muy próximo al plan, y a ese ritmo comercial de la ciudad, sin embargo al adentrarse un poco por avenida Santa Elena se tiene conciencia de entrar a algo nuevo, hay un cambio profundo en la acústica del lugar, del encajonamiento creado por las casas, la tranquilidad y el silencio aparecen en este pie de cerro. La condición de parque le regalo una gran potencia espacial al lugar, se queda cobijado por un follaje de altos eucaliptos y especies autóctonas chilenas. Se queda en un remanso de la ciudad que aparece en el plan hacia el norte.

FICHA TECNICA:

UBICACION PROYECTO:
 CALLE FORTUNY 134, CERRO RAMADITAS,
 VALPARAISO
 PROGRAMA:
 BOULEVARD, RESTAURANT, MUSEO ATRIO,
 OFICINAS ADMINISTRATIVAS, SALAS DE
 CLASES, HUERTA, PASEO - BOSQUE, LOFT
 INDIVIDUAL, ESTACIONAMIENTOS, MIRADOR
 METROS 2:
 MT 2

MAQUETA DE ESTRUCTURA



Fig.35

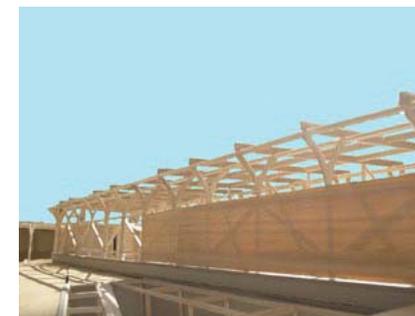


Fig.36

ESQUEMA



Fig.37

OCTAVA ETAPA

TEMA

CONJUNTOS HABITACIONALES

SOBRE LA ETAPA

Se hizo un estudio de observación de las fachadas de Valparaíso. En esta etapa, también se avanzó en el proyecto realizado la etapa anterior, en cuanto a los interiores que contenidos en el proyecto.

. Teoría .

8. La plenitud de una fachada

La envolvente de un edificio dentro de su hermetismo, ofrece cierta cantidad de interior al espacio público. En su graduación aparece la permeabilidad del edificio, la cual tiene que ver con su uso y finalidad en la ciudad.

Las fachadas se completan en el momento en que pueden ser vistas en su totalidad por el habitante, esto es lo que las hace esplender.

Ventanas, balcones, terrazas, vitrinas y accesos construyen una relación con el exterior. Cada una, con su potencia acoge al habitante en distinta proporción, relacionando interior y exterior de distintos modos, ya sea a una escala visual, palpable o de traspaso. Estos tres niveles de relación dan paso al develamiento de la identidad del edificio.



24. La altura de las fachadas otorga una continuidad al espacio, la vereda constituye el suelo de la fachada, su sustento. (C.24)



23. La fachada aparece como una composición completa y ordenada. Existe un equilibrio entre muro y vanos. Se puede apreciar lo completo de la fachada. (C.23)



25. El detalle en repetición como una forma de ornamento que completa la fachada. La luz opaca de los locales retiene al ojo en busca de cierta nitidez. (C.25)

Lo homogéneo de las antiguas fachadas de Valparaíso siguen los antiguos órdenes de Vitrubio, donde aparecen todas las medidas tamaños y proporciones que se deben seguir, para lograr una construcción armónica.

1. INTRODUCCION

En este trimestre se trabajó individualmente el proyecto, desarrolle la parte de los servicios del conjunto habitacional, es decir el instituto gastronómico. En esta etapa trabajamos la interinidad del edificio. El desarrollo del proyecto a lo largo del año fue sometido a cambios, desde su estructura hasta aspectos formales-programáticos del edificio. De la estructura del instituto gastronómico era importante considerar la relación entre la materialidad y el programa que alberga. Es por eso que escogí la madera como material principal para la obra ya que le regala calidez y textura al edificio, muy relevante al ser un pabellón de exposición gastronómica que cuenta con un tamaño considerable. Al plantearse el interior del pabellón volví a la observación, me pregunte por la forma que cobijaría la exposición de platos y preparaciones gourmet.

ELEVACION PONIENTE
SALON DE PASTERERIA

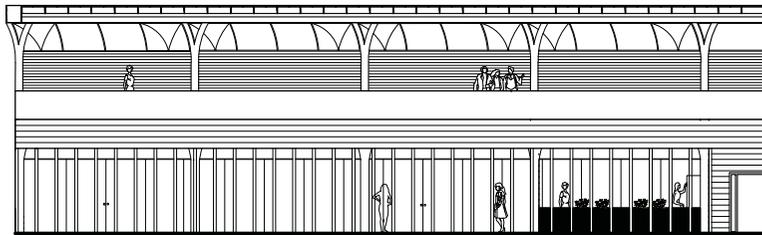
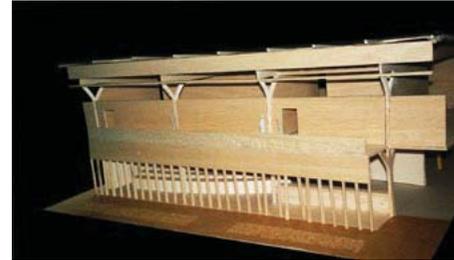


Fig.41

2. DESARROLLO DEL INTERIOR DEL PROYECTO

Se trabajaron como interiores, las salas de clases de cocina, las cuales se originan desde los desplazamientos que hacen los cocineros, Se modificaron los accesos a las salas de cocina para generar una relación de mayor permeabilidad entre interior y exterior, es decir, entre las huertas y las salas. Es por eso que los accesos siguen la dirección del paso al andar bordeando el edificio por su exterior, también por eso la elección de las puertas correderas para crear un paso de mayor sutileza entre interior y exterior. La curva como articuladora de las dos alas del edificio, el instituto gastronómico y el conjunto habitacional. Tiene relación con la arquitectura observada de Niemeyer en Sao Paulo, la convergencia de la naturaleza y las formas orgánicas.

MAQUETAS PROPUESTA



ESCALA 1:50

Fig.38

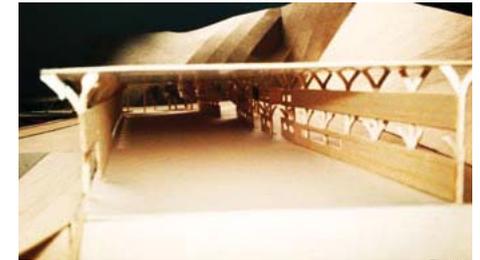
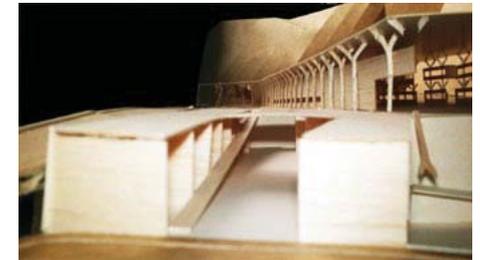


Fig.39



ESCALA 1:250

Fig.40

3. ARQUITECTURA INTERIOR

Se trata de sacar el máximo provecho a los bordes o límites de la cafetería, arrimándose a éstos bordes, se habita en proximidad en un retirarse del alrededor. Al centro de la cafetería se habita en un dispersarse, un distanciarse de los bordes.

PLANTA
cafeteria

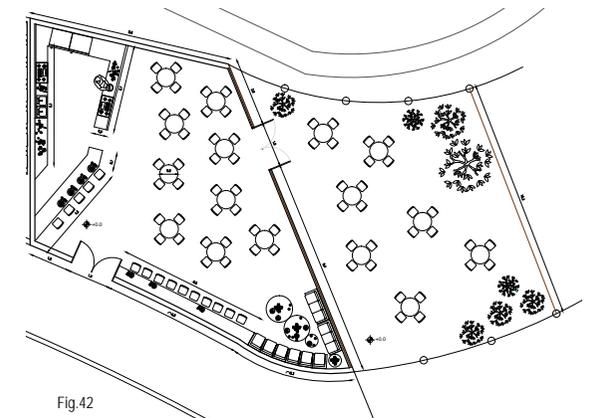


Fig.42



VISTA DESDE LOS CERROS

TRAVESIA SAN LUIS DE PARATINGA, BRASIL 2010



OBRA ARQ. LINA BOVARDI

En la travesía a San Luis de Paratinga, uno de los aspectos más relevantes son los recorridos que realizamos para llegar a nuestro destino, nos quedan encarnadas las distancias entre ciudad y ciudad, con cada detención.

Al llegar a Sao Paulo, nos encontramos con la arquitectura de la italiana Lina Bo Bardi, una arquitectura que pone énfasis en el edificio como un sólido, un lleno intervenido que deja ver su materialidad con cierta aspereza.

Es interesante ver el modo de trabajar de esta arquitecta desde el diseño de un programa, siempre vinculado a temas sociales, constituyéndose como un aporte para la sociedad.

Por ejemplo el centro SESC POMPEIA, da cabida a distintos talleres artísticos para la comunidad, desde ahí se enriquece la cultura del barrio y de la ciudad.



Fig.43

OBRA TRAVESIA

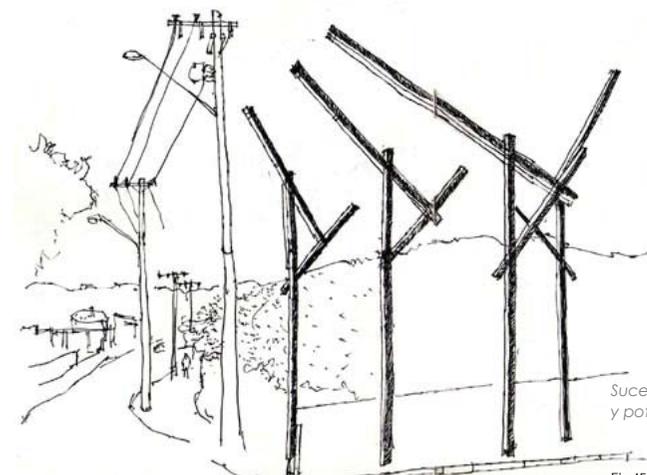
OBRA DE TRAVESÍA

Se contruyen treinta verticales a modo de sucesión, las cuales sostienen los vitros realizados por el segundo año de diseño. Las verticales configuran un corredor expositor en el espacio público, que con su permeabilidad da cabida al juego de los niños y a la reunión de los vecinos.

MATERIALIDAD

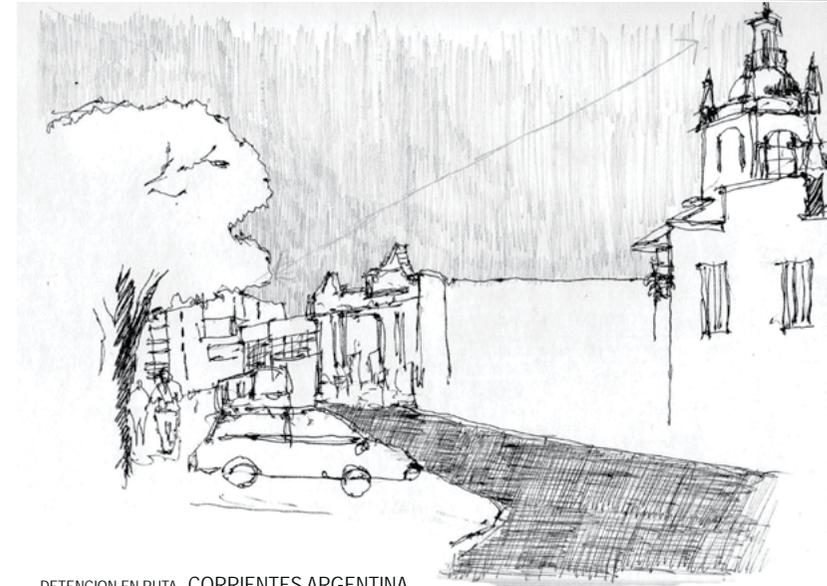
La obra se construye en base a listones de madera de 50x50 mm y de altura máxima 3.1 metros. Las fundaciones se realizan con una mezcla de cemento y los vínculos entre maderas se afianzan con pernos metálicos.

* Con las diagonales inclinadas se intenta construir un cielo al corredor, se configura como una nave en el lugar.



Sucesión que direcciona la mirada y potencia la profundidad

Fig.45



DETENCIÓN EN RUTA. CORRIENTES ARGENTINA

Fig.44

La cúpula crea una diagonalidad en el espacio, aparece desde sus contornos, se alza el cuello para poder contemplarla.

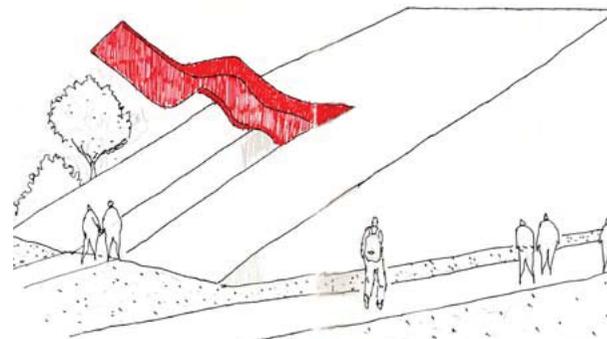


Fig.46

El edificio aparece como un monolito, el acceso está anunciado a modo de signo.

PARQUE IBIRAPUERA

Durante el viaje a Sao Paulo, conocemos el Parque Ibirapuera, donde se encuentran las obras del arquitecto brasileiro Oscar Niemeyer. Recorriendo las obras me puedo dar cuenta de lo orgánico de sus formas, curvas que da forma a las circulaciones de los edificios y que dan continuidad al espacio habitado.

NOVENA ETAPA

TEMA
ESPACIO PÚBLICO

SOBRE LA ETAPA

Se hizo un estudio de las carretera F-30-E, ubicada entre la rotonda de Concon y la población La Greda, para dilucidar la plenitud de éste recorrido dentro de la ciudad.

. Teoría .

9. La dimensión rural de la región.

Los primeros indicios de urbanidad en lo rural.

La primera intervención en la naturaleza es a modo de sendero, una apertura que aproxima al pie a un interior natural.

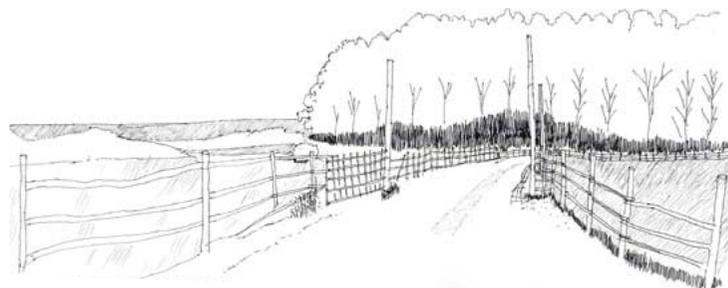
Este primer traspaso tiene una cadencia de lo observado, cierta expectación contenida en el sendero. Cadencia que no es sólo de la vista sino también del paso.

El camino aproxima lo lejano al ojo, lo torna señalable. Es un recorrido, un modo de atravesar la extensión que te retrae del paisaje mismo, te da las distancias, profundidades y puntos de vistas que enfrentan la extensión.

Entrar a un camino implica el retiro de otro lugar, entrar a un sendero, es un ir retirándose hacia un llegar.



26. *Dunas de Mantagua*
El camino queda inmerso en el paisaje natural, es una apertura formal al paisaje que retiene el manto dunar. (C.26)



27. *Acceso Posada del Parque*
Se accede franqueando el paisaje natural, en un andar zanjado (C.27)

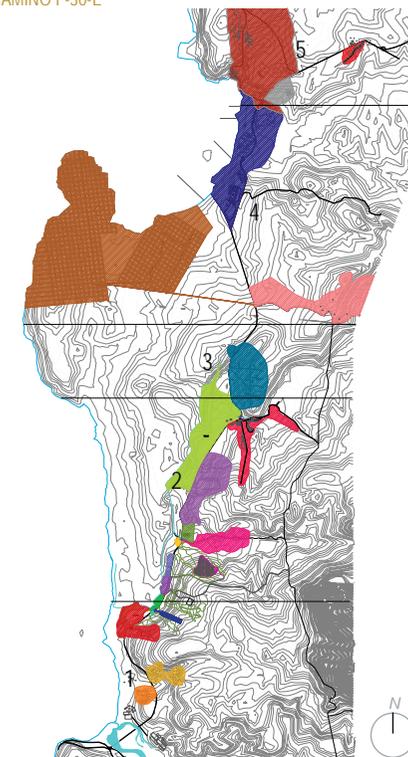
El paisaje mínimamente intervenido potencia la naturaleza porque la hace alcanzable, recorrible y palpable al habitante.

La medida de lo próximo y lo lejano en el área rural es más nítida que en la ciudad, el habitante cuenta con un conocimiento corporal de las distancias de las cuales forma parte.



28. *Acceso Santa Adela*
Se trata de un sendero custodiado por la naturaleza, un espesor estrecho que alarga la profundidad del espacio (C.28)

AREAS TRIBUTARIAS
CAMINO F-30-E



SIMBOLOGÍA:

| | | | |
|------------------------|------------------------|-------------------|-------------------|
| RIO ACONCAGUA | CORPORACION AMEREIDA | HOTEL SOL Y MAR | LOMAS DE MANTAGUA |
| FABRICA DE CHAMPIÑONES | CONDOMINIO SANTA ADELA | SANTA ADELA | ACCESO A DUNAS |
| CACERIO STA. LUCIA | POSADA DEL PARQUE | CABARAS | CAMINO DOMUÑO |
| CANCHAS MACKAY | VEGAS | QUINTERO | ESTANQUES GNL |
| CAMPOMAR II | SANTA JULIA | ZONA INDUSTRIAL | CAMPICHE |
| CAMPOMAR IV | VALLE ALEGRE | LA GREDA-VENTANAS | |

EL CAMINO LO DIVIDO EN CINCO TRAMOS DE ACUERDO A SU FISONOMIA:

1. ROTONDA CONCON - ACCESO SUR CIUDAD ABIERTA.
2. ACCESO SUR CIUDAD ABIERTA - PUENTE SANTA JULIA
3. PUENTE SANTA JULIA - CRUCE QUINTERO
4. CRUCE QUINTERO - LA GREDA
5. LA GREDA - PASO SOBRE NIVEL NOGALES

PROPUESTA

La propuesta da cabida a una detención importante dentro del tramo estudiado [camino F-30-E], detención destinada a los estudiantes de arquitectura y diseño, quienes llegan al acceso norte de la ciudad abierta, sede y también residencia, de profesores y alumnos de la escuela de Valparaíso.

SOBRE EL ACTO:

Se aborda el acto desde la potencia del lugar, desde las vistas que se pueden atrapar desde allí. La manera de acceder a éstas vistas es desde los recorridos de un mirador, recorridos que se van elevando hacia una terraza que orienta cada uno de sus lados a los puntos cardinales. De ésta manera se queda orientado ante el paisaje.

Esta manera de aproximarse al paisaje desde un recorrido suspendido, le regala cierta levedad a la obra, un distanciamiento del suelo para quedar direccionado a las vistas.



Fig.47



Fig.48

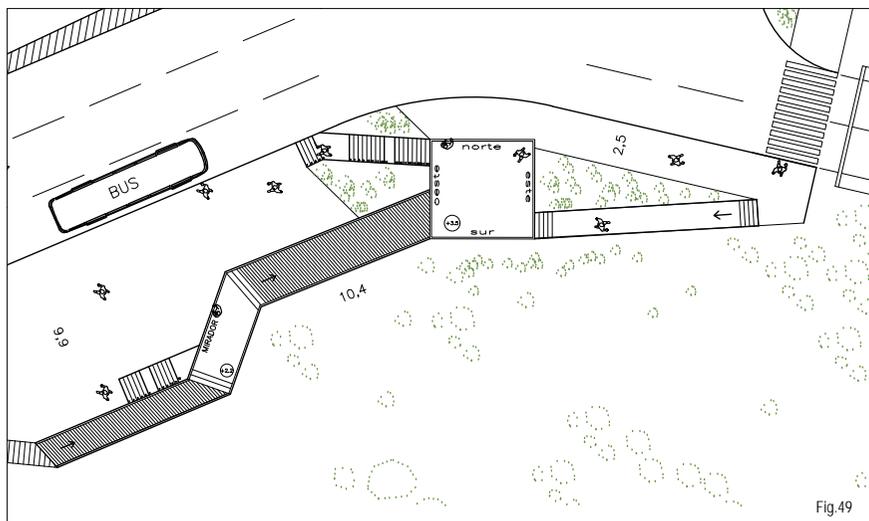
FORMA

Formalmente el paradero es una serie de rampas, terrazas y escaleras que están proyectadas a partir de ejes estudiados del lugar, es decir ejes cuya culminación, es una concepción visual y espacial que se tiene del paisaje.

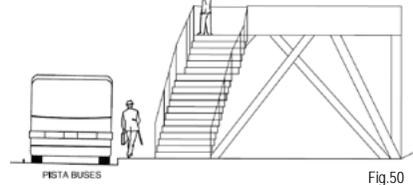
El origen de la forma de la propuesta es a partir de una terraza cuadrada que tiene orientado cada uno de sus lados a los puntos cardinales, es decir deja al habitante orientado dentro de la extensión.

En conclusión se propone una intervención sutil en el paisaje, por su relación con el medio ambiente y lo existente en el lugar, dando cabida al acto de llegar a un lugar como peatón y por lo tanto poniendo en valor el traspaso desde la contención de un bus, a un espacio que privilegia la relación con lo lejano y extenso del espacio.

PLANTA



CORTE



FICHA TECNICA:

UBICACION PROYECTO: ACCESO NORTE A CIUDAD ABIERTA, CAMINO F-30-E, PROVINCIA QUINTERO, V REGION.

PROGRAMA: RAMPAS, ESCALERAS Y TERRAZA

METROS 2: 130 M2

PROGRAMA

En cuanto al programa del tramo escogido, la propuesta es un **paradero - mirador orientado** que potencia esta dimensión de mirar expectante, que tiene el acto de esperar la micro especialmente al estar emplazado luego de una curva, así como ser una detención en el camino, para el que se dirige hacia el norte. A éste acto de mirar expectante se le regala otra dimensión, la de ubicar al peatón dentro de la extensión ciudad - provincia de Valparaíso.

LA PROPUESTA Y LA VEGETACION EXISTENTE

Se propone cuidar la vegetación natural que se da en el lugar, que son principalmente docas de dunas. La propuesta se eleva sobre pilares para así intervenir lo menos posible el suelo existente en el lugar, que es un valor del lugar. Los suelos proyectados de pavimento son atravesados por suelo natural para así lograr un mayor vínculo entre lo natural y artificial del paisaje.

DECIMA ETAPA

TEMA

VIVIENDA DE EMERGENCIA

SOBRE LA ETAPA

Partimos la etapa con el propósito de construir una vivienda de emergencia en reñaca alto. En la etapa organizaremos las faenas en grupos, y trabajaremos diariamente para dar término a la obra.

. Teoría .

10. La potencia del borde de quebrada

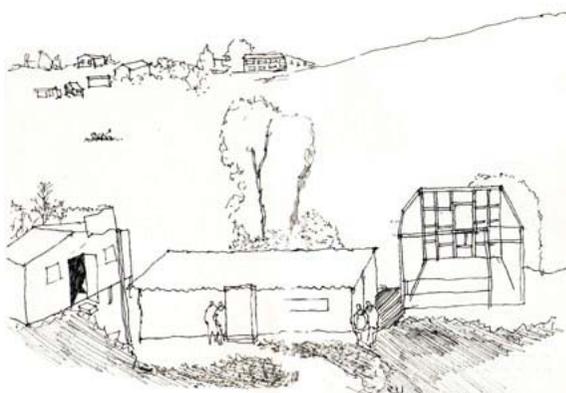
Nos encontramos con un habitar del espacio natural, sin embargo no desde la dimensión rural, sino con los modos de estar en la ciudad. Esto significa un desencuentro, un estar ajeno a la dimensión natural. La dimensión urbana se distancia de la naturaleza, construye sus propios ritmos y tiempos.

Lo rural da cabida a los ritmos naturales, los gobierna y se nutre de ellos.

Lo rural es con lo completo, con lo cíclico de la naturaleza, con las dimensiones extendidas, con la proximidad visual de lo lejano.

La quebrada del lugar regala un límite al terreno de la vivienda de emergencia, un vuelco hacia lo exterior del lugar. Bordeando la quebrada desde las laderas, no te permite acceder a ella, te arroja afuera, es un bordear centrífugo.

Se accede a la quebrada desde abajo, en un andar expectante que revela el interior de la quebrada.

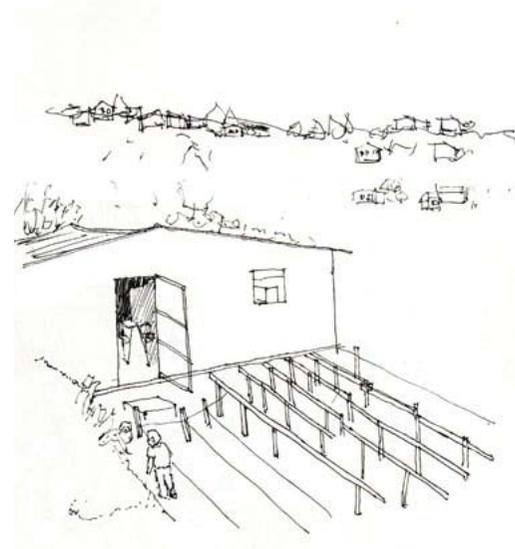


29. El lugar sostenido por la ladera del cerro, ésta terraza bordeante regala un límite, un distanciamiento para observar la naturaleza (C.29)

La agricultura modifica el paisaje rural



31. El distingo del lugar aparece desde los perfiles y árboles surgen desde la ladera. (C.31)



30. La superficie aparece al darle continuidad al zócalo de la fachada. (C.30)

DEL LUGAR

Aparece una distancia regalada por la topografía del lugar que presenta el paisaje, es la hondonada de la quebrada la que genera un límite al pie y una distancia al ojo de lo enfrentado. En este distanciamiento se revela un modo particular de permanecer, que es un permanecer arrimado, es decir habitar sostenido desde un borde. En este retraimiento del cuerpo a una arista, surge una profundidad focal que da cuenta del espacio ocupado.

En el lugar observado en reñaca alto aparecen dos tipos de arrimo: Un arrimo que ubica al habitante a una proximidad enfrentada, entonces lo contiene y un arrimo al modo de apoyo como respaldo que sostiene al habitante hacia una apertura.

1. PROPUESTA:

Se trata de un prototipo de vivienda de emergencia, que da cabida a una familia en situación de riesgo social. Se decide la orientación en la cual será emplazada en el lugar, la cuál es una variable importante en el diseño de la obra. El presupuesto máximo con el que se cuenta para la construcción de la obra es de \$2.500.000, por lo que la elección tanto de materialidad como de diseño están sujetos a ésto.

2. SOBRE EL ACTO

PLENITUD DEL HABITAR:

Arrimo que posiciona y direcciona al habitante desde una proximidad a una lejanía. El arrimo da cuenta del apoyo del cuerpo sobre una superficie, es decir se le otorga cierta levedad al habitante, una pérdida del peso propio en pos del apoyo sobre una estructura resistente, se trata entonces de un permanecer en liviandad. Este arrimarse también se sostiene desde un direccionarse hacia una lejanía, por lo que tiene que ver con un distanciarse de lo próximo, para abordar el paisaje circundante, es decir quedar incluido y comunicado dentro de un contexto ya sea rural o urbano.



Acceso a vivienda

Fig.51

3. MATERIALIDAD

La estructura de la propuesta es a base de paneles construidos con listones de pino de 2"x2", los paneles están compuestos de aislapol en su interior y cubiertos con planchas de OSB tratadas. La propuesta se apoya sobre pilotes de 4", dando así cabida a variaciones de nivel en su emplazamiento.



Vista aérea

Fig.52

4. DE LA PLENITUD AL PROGRAMA:

Arrimo que posiciona y direcciona al habitante desde una proximidad a una lejanía. El programa se abordó desde las superficies que sirven de apoyo al cuerpo, es decir otorgarle liviandad al habitante, esa misma liviandad se la quise dar al acceso de las dependencias de la casa que con las puertas correderas constituyen un acceder con sutileza, con cierto cuidado de los interiores. El pórtico de la casa es un corredor que le regala permeabilidad a la casa, las puertas que dan al exterior tienen la posibilidad de permanecer abiertas, sin conflictos con el viento. El corredor de acceso permite la permanencia al exterior, sentados y apoyados sobre los pilares que sostienen el techo. En cuanto a la orientación de la casa el pórtico está orientado al norte, protegido contra el sol y contra la lluvia, gracias a una cubierta techada. La distribución del programa al interior de la vivienda, intenta optimizar metros cuadrados, ahorrando metros en circulaciones y manteniendo un estar-cocina como núcleo dinámico y de encuentro al interior de la casa.

PLANTA

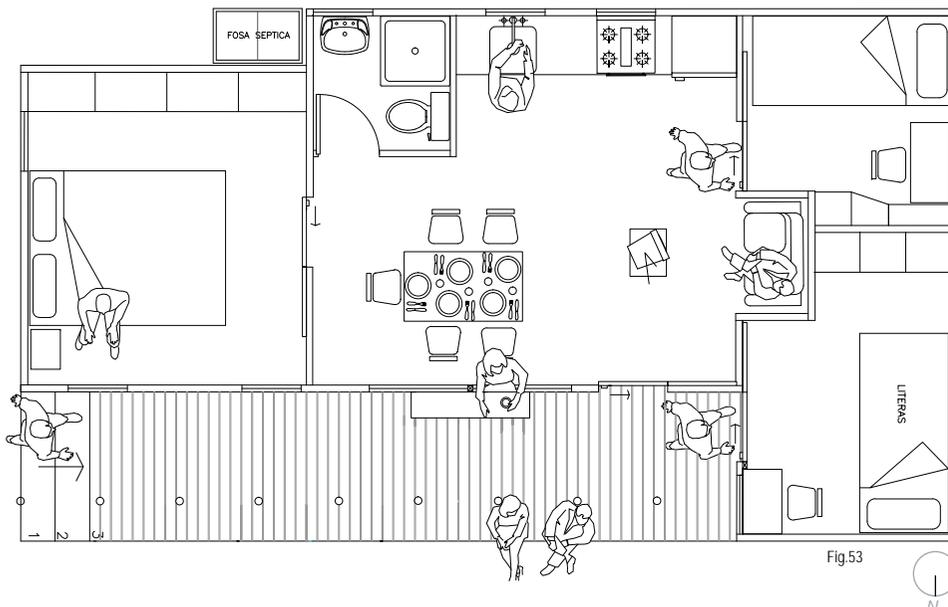


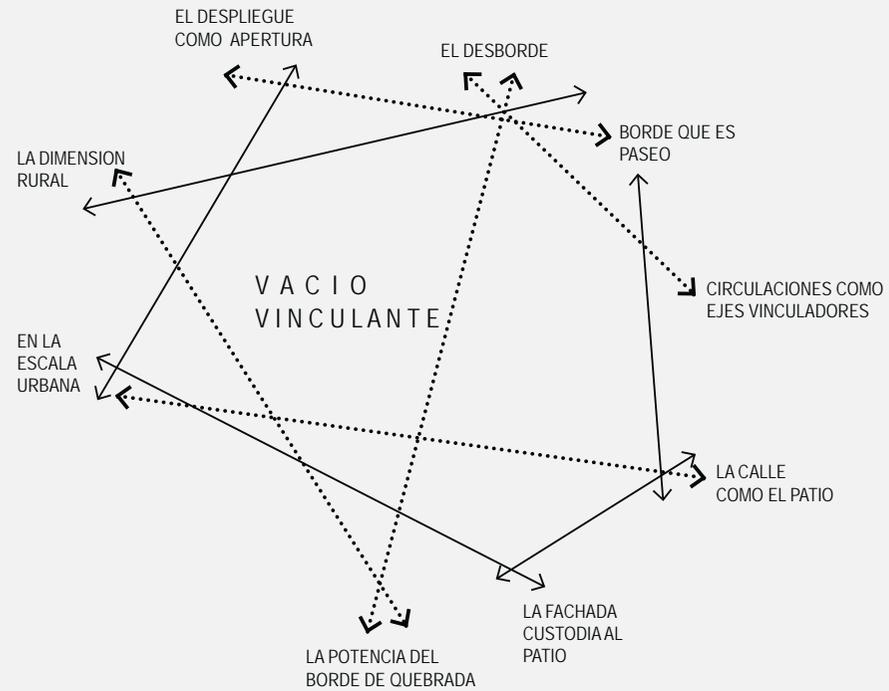
Fig.53



FICHA TECNICA:

UBICACION PROYECTO: PROYECTO GENERICO,
PORTICO ORIENTADO SIEMPRE AL NORTE.
PROGRAMA: 3 DORMITORIOS, 1 BAÑO, 1
COCINA / COMEDOR / ESTAR Y UN PORTICO
DE ACCESO.
METROS 2: 38 M2 INTERIOR
10 M2 EXTERIOR

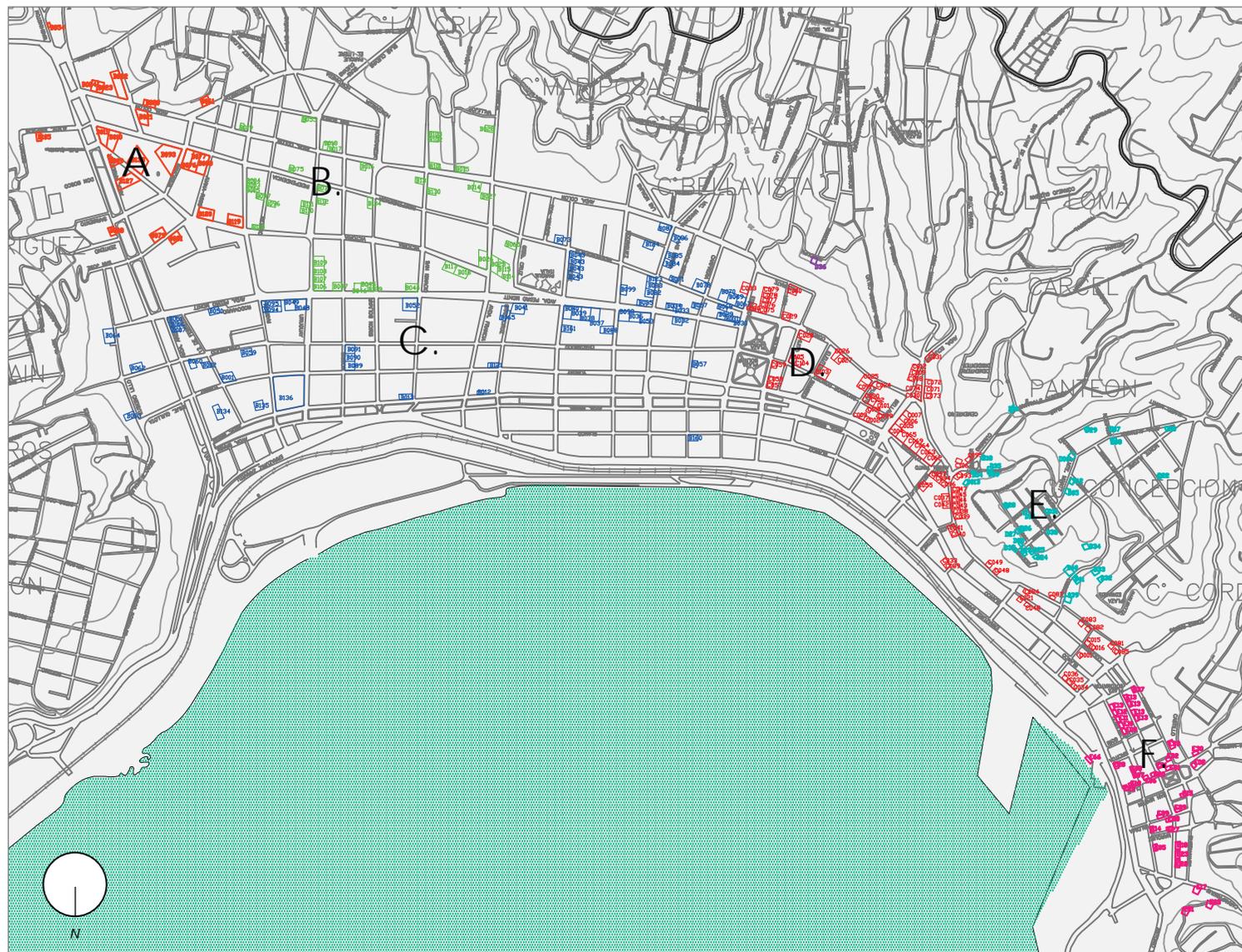
POLIGONO DE EXHAUSION



CAPITULO DOS

CATASTRO RESTAURANTES DE VALPARAISO

PLANIMETRIA DE UBICACION , 383 RESTAURANTES EN VALPARAISO



ZONAS

- A. RESTAURANTES AV. ARGENTINA - COLON
- B. RESTAURANTES COLON - FRANCIA
- C. RESTAURANTES EL ALMENDRAL
- D. RESTAURANTES BELLAVISTA
- E. RESTAURANTES CERRO CONCEPCION
- F. RESTAURANTES ZONA PUERTO

En Valparaíso, la mayoría de los restaurantes se ubican en el plan de la ciudad [zonas **A**, **B**, **C**, **D**, **F**], sin embargo éstos responden a una cocina en su mayoría sin identidad propia. Existen excepciones como por ejemplo el Mercado Cardonal, el cual ofrece en su carta productos de la zona, como la merluza y otros pescados. Otro ejemplo, es el Bote Salvadidas, de larga trayectoria en la ciudad, que se configura como un umbral culinario de la ciudad al situarse en el muelle Prat, donde arriban los turistas desde los cruceros.

En la actualidad la buena gastronomía se encuentra en los cerros, principalmente el Cerro Alegre y Concepción [zona **E**]. Los principales clientes son los turistas extranjeros, conformando aproximadamente el 70% del total de los comensales que llegan.

Los restaurantes emplazados en los cerros, ofrecen una dimensión extra al comer, un recorrido que permite atrapar la potencia de Valparaíso al habitar la pendiente.

B. RESTAURANTES COLON - FRANCIA



zona B.

- B102 REST. REGINA
- B103 REST. CAPITÁN DE LA COSTA
- B104 REST. NUEVO MEZON
- B106 AVE CESAR
- B107 FUENTE DE SODA BAR VUYE
- B108 BAR REST. LA COOPERATIVA
- B109 COLACONES ERI MAC
- B110 REST. COCTEL
- B111 FUENTE DE SODA
- B112 REST. RINCÓN DE MIGUEL
- B113 SANDWICHERIA EL GIGANTE
- B114 PEPPE PIZZA
- B115 CAFE HESPERIA
- B116 REST. ASCENSOR A LA LUNA
- B117 REST. TUNSAN
- B118 REST. O'HIGGINS
- B122 CAS. MEDICINA U. VALPO
- B129 DON MATU
- B130 REST. DON PIPE
- B131 CAF. DON JAIME
- B159 CAF. HOSPITAL VAN BUREN

- B003 BAR REST. BRASIL
- B004 DONDE LUCIANO
- B005 REST. POPULAR
- B014 FUENTE DE SODA LOURDES
- B015 BAR REST. MI VALPARAÍSO
- B016 REST. IMPERIO
- B017 REST. VEGETARIANO NATUR-IN
- B018 REST. DONDE FÉLIX
- B019 SANDWICHERIA LAS BRUJAS
- B025 FUENTE DE SODA ESPANITA
- B027 COMIDA AL PASO EL TUTTY II

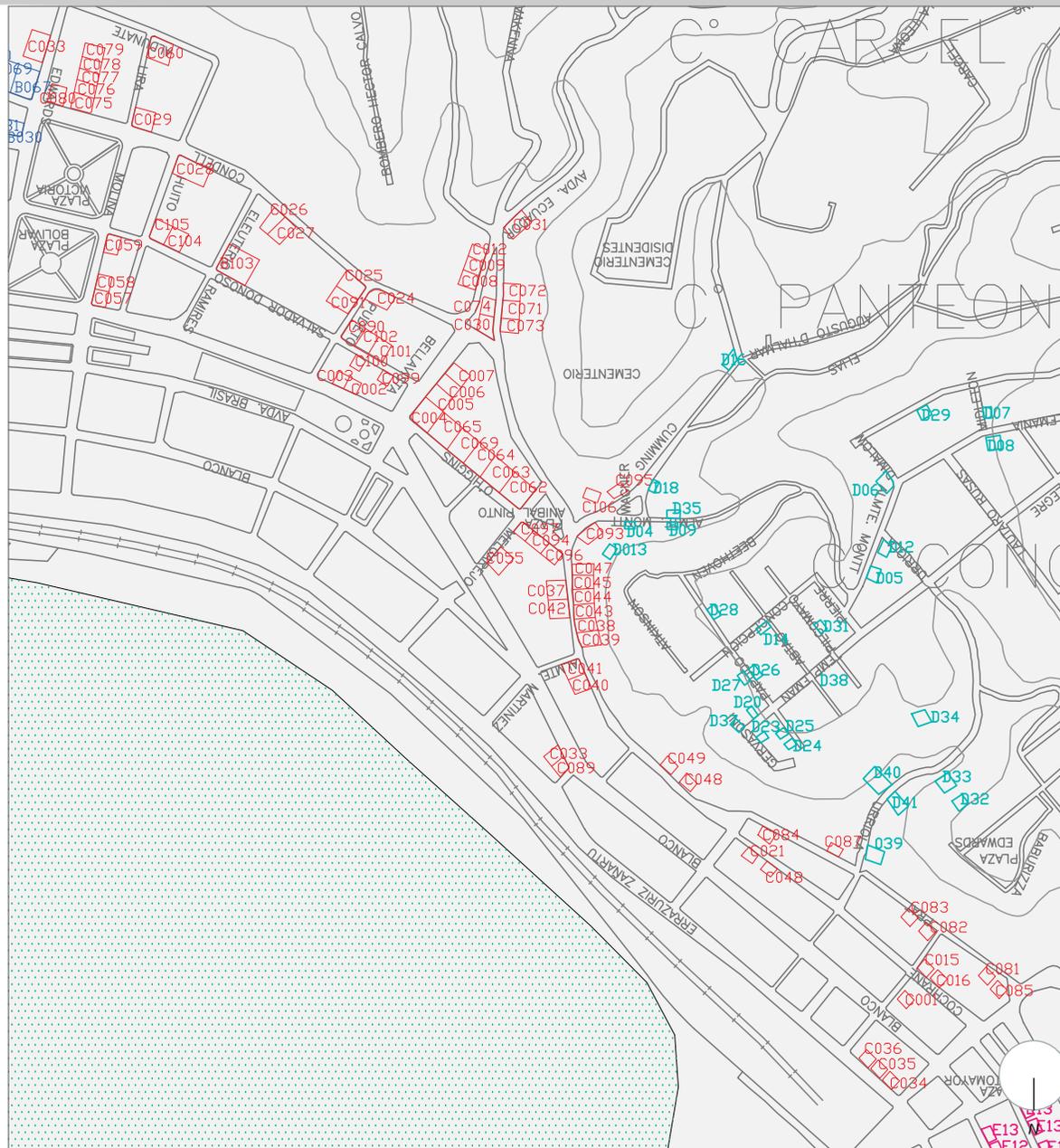
- B028 FUENTE DE SODA YOKA
- B044 REST. LE BAGON'S
- B045 REST. GALAXIA
- B046 TELEPIZZA
- B047 BAR REST. ANTAÑO
- B055 REST. RINCÓN DE ARTURO
- B064 COMEDOR U. EUSEBIO LILLO
- B074 TIERRA DERECHA
- B075 ROLAINES
- B092 BONANZA
- B096 REST. LA PORTADA
- B097 CAF. ÉBANO Y MARFIL

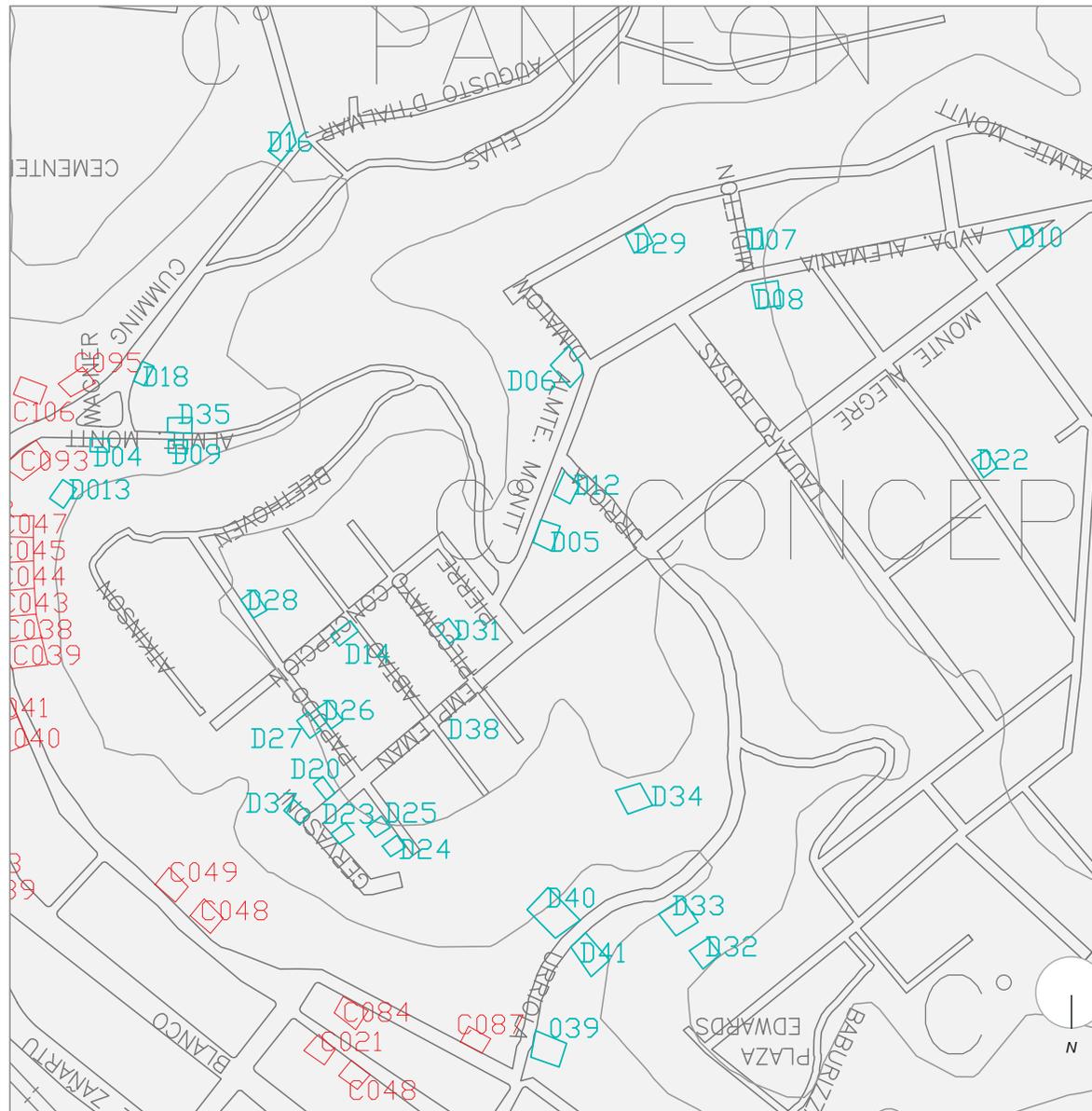
zona D.

- C028 TABIKE BAR
- C029 CLUB NAVAL
- C033 PIEDRA FELIZ
- C057 KUUKAI
- C058 YANTAR
- C059 SERVILUNCH
- C060 NATURISTA GIOCO
- C076 DOGGIS
- C077 EL GIGANTON
- C078 KOKORICO
- C079 LOMITO'N
- C080 BOGARIN JUGOS
- C103 LE PONT D'AVIGNON
- C104 VICTORIA
- C105 HON SAN
- D36 VALLE DEL QUINTIL

- C002 NANFON
- C003 CAFETERIA MORA
- C004 LA CASCADA
- C005 CHILE SUECIA
- C006 SALON DE TE MIKASA
- C007 MAHUEL HOT
- C008 CHILOE
- C009 MARIELA
- C011 EL IRLANDES
- C012 LA HORA
- C013 CASINO INP
- C014 SUBTERRANEO
- C021 RUDIS
- C022 J. CRUZ
- C023 CARILLON
- C024 PUB SALSABOR
- C025 SABRONOMICO
- C026 ASI NOS GUSTA
- C027 HOTEL PRAT
- C030 SUKASA
- C031 GOVINDA
- C033 PIEDRA FELIZ
- C037 MASTODONTE

- C038 J&J
- C039 PIZZA PRONTO
- C040 LA TERTULIA
- C041 MICHELLANGELO
- C042 RINCON DE MARTIN
- C043 CAFÉ MODELO
- C044 CAFÉ Y CANELA
- C045 PUERTO SUSHI
- C047 DANUBIO AZUL
- C048 FONTANA DI SOLARI
- C049 TERRANOSTRA
- C055 YOYITA
- C062 RINCON CUBANO
- C063 NECTARI
- C071 PEPONE
- C072 WUTTEMBERG
- C073 GOYA
- C074 ROBINSON CRUSOE
- C084 ARTE K FE
- C087 AQUIS
- C089 ERRAZURIZ
- C090 PEKIN
- C091 PANCHO PIRATA
- C093 CINZANO
- C094 TACO MEXICANO
- C095 GRILL MONEDA
- C096 CAFÉ PASEO
- C097 CAFÉ DEL POETA
- C099 CLUB ALEMAN
- C100 EMP. FAMOSAS
- C101 PAJARITO



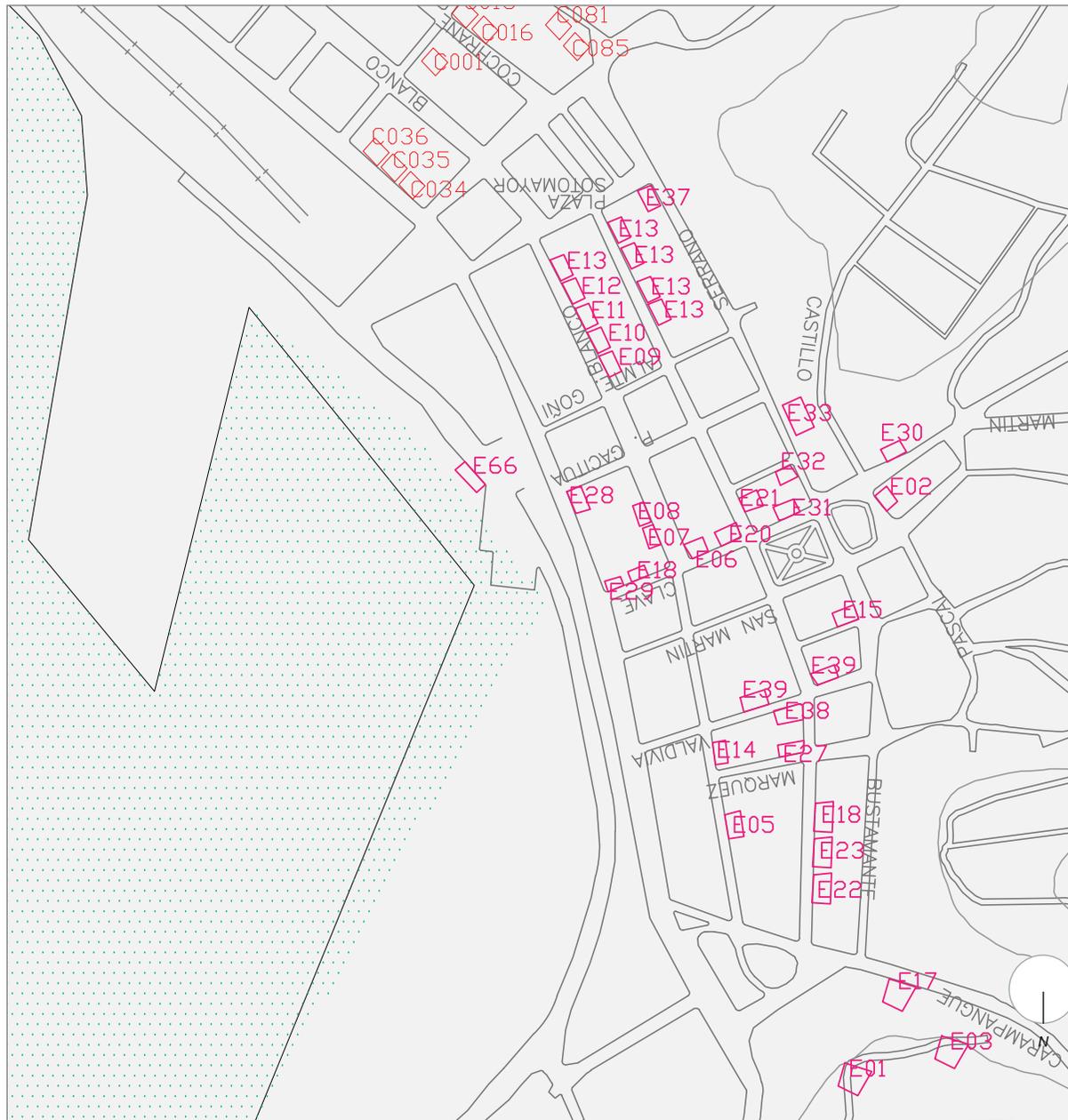


zona E.

- D03 ALIMAPU
- D04 KABALA
- D05 CAFÉ C/ LETRAS
- D06 DESAYUNADOR
- D07 SAMSARA
- D08 CAFÉ VINO**
- D09 RITUAL
- D10 CAFÉ 8 Y MEDIO
- D11 LESCAPADA
- D12 F. MONTPELLIER
- D13 BRIGHTON
- D14 CARMENERE
- D16 CARUSO
- D17 MI CASA
- D18 BITACORA
- D19 DOMINO
- D21 DIVINO
- D23 GATO TUERTO**
- D24 NAPOLETANA
- D25 CAVE REST.
- D26 BISTRO
- D27 PTO. ESCONDIDO
- D28 COLOR CAFÉ
- D29 LA CONCEPCION
- D31 ALLEGRETTO
- D32 LA COLOMBINA**
- D33 APOLO77
- D34 EL GREMIO
- D35 CAS. MAR. CIVIL
- D37 VALLE QUINTIL
- D38 TURRI
- D39 PASTA E VINO
- D40 EL PORTAL
- D42 DELICATESSEN

RESTAURANTES ENTREVISTADOS

F. RESTAURANTES ZONA PUERTO



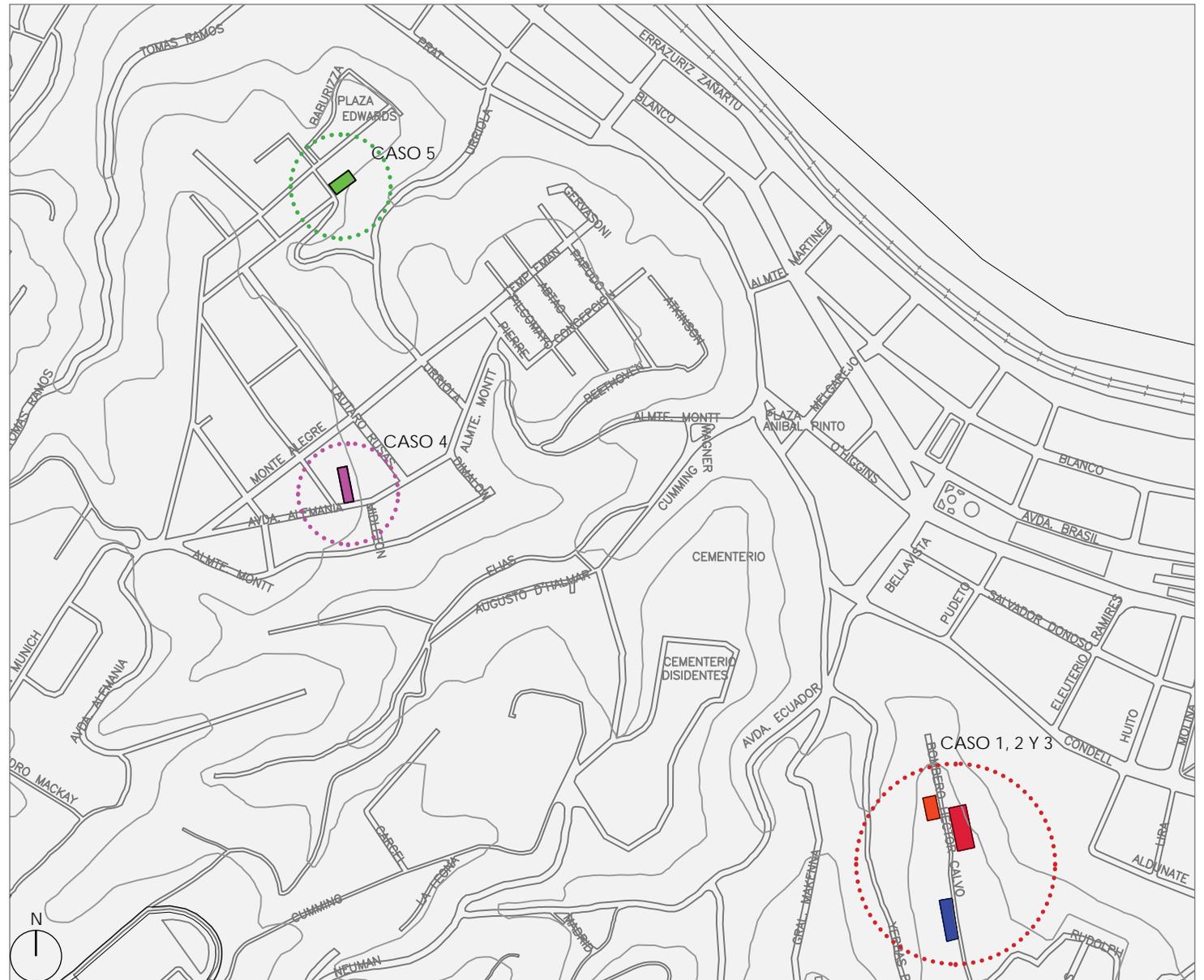
zona F.

- E07 MAISON DORE
- E08 DORIS
- E09 MORENA BISTRO
- E10 SOBERANO 1
- E11 RICHARDS
- E12 MILAN
- E13 NEPTUNO
- E18 SCANDINAVIAN
- E25 LAS VIGAS
- E26 LO DE PANCHO
- E28 VACILOS
- E29 PROA AL CAÑABERAL
- E34 EL GALEON
- E35 LA PLAYA
- E37 SEGAFREDO
- E66 BOTESALVAVIDAS**
- E01 CAFÉ ARTE MIRADOR
- E02 LIBERTY
- E03 VISTAMAR
- E05 CASINO CLUB ZENTNO
- E06 CACHAS GRANDES
- E14 LA COSTEÑITA
- E15 LUGOS
- E17 LA ORILLA
- E18 SCANDINAVIAN
- E20 HAMBURGUELLA
- E21 SUECIA
- E22 FLAMINGO ROSS
- E23 CALIPSO
- E27 JOURNAL
- E30 LOS COMPADRES
- E31 EL FARO
- E32 PUERTAZO

RESTAURANES

- CORAZON CONTENTO
- GATO TUERTO
- ESPIRITU SANTO
- CAFE VINILO
- LA COLOMBINA

Los restaurantes se inscriben en una zona turística de Valparaíso. Además de existir varios restaurantes, existen hoteles y hospederías que dan cabida a la alta demanda turística que tiene el sector. Estos restaurantes especializados en recibir turistas se ubican en los cerros Bellavista, Concepción y Alegre.



ESTUDIO CULINARIO EN LOS CERROS GASTRONOMÍA EN VALPARAISO

Conjunto de entrevistas, ubicadas dentro del marco de investigación de un proyecto arquitectónico, orientado a la gastronomía y a su sustentabilidad.

CASO 1

| RESTAURANT <i>CORAZON CONTENTO</i> | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| | <i>Cocina Internacional</i> |
| NOMBRE: | FELIPE BARRERA (DUEÑO) |
| RESTAURANT: | CORAZON CONTENTO |
| UBICACION: | HECTOR CALVO N° 198, CERRO BELLAVISTA |
| FECHA: | SABADO 7 DE ENERO, 2012 |



INTERIOR DEL RESTAURANT

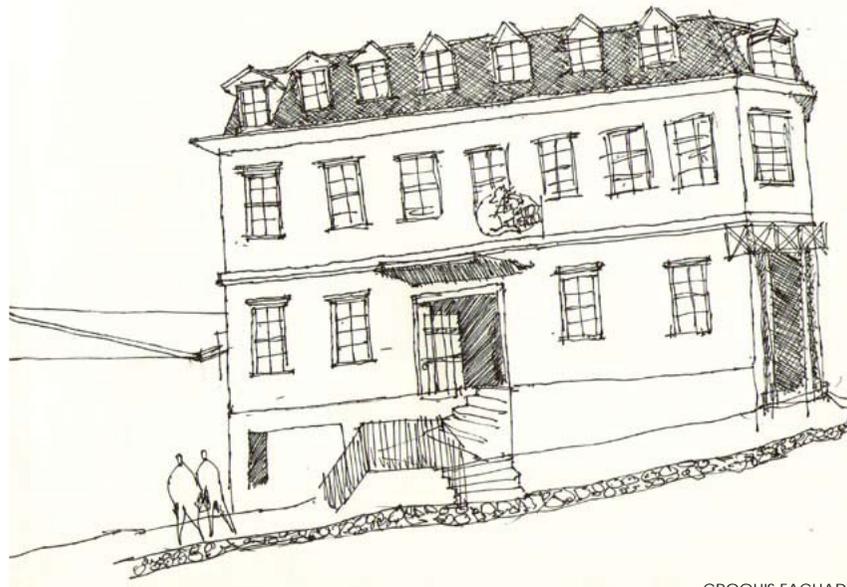
Observaciones:

El restaurant se caracteriza por construir una relación cercana con el cliente, haciendo sugerencias sobre los platos y la ciudad.

La estética del lugar es rústica, sin embargo tiene algunos toques contemporáneos.

ENTREVISTAS

1. ¿Como describiría ud. la identidad culinaria del restaurant?
Cocina Chilena Tradicional, con algunos toques contemporáneos.
2. ¿Cuáles son los productos que utilizan para elaborar los platos?
Erizos, cochayuyo, pescados, carnes, la carta va variando de acuerdo a las cosas que ofrece el mercado y el mar.
3. ¿Las materias primas que utiliza provienen en su mayoría de Valparaíso?
Del Mercado Cardonal y Caleta Abarca y algunos pescados de la isla Juan Fernandez.
4. ¿Cuales son sus apreciaciones de las caletas y mercados que ofrece la ciudad?
Son un lugar de encuentro, de comercio. Sin embargo, encuentro que deberían haber más caletas y más variedad de productos.
5. ¿Qué opina acerca del boom gastronómico en cerros como el Concepcion y Alegre?
Lo encuentro muy bueno, hay mucha oferta, varias propuestas y harta demanda por los turistas.
6. ¿En cuanto al tipo de clientes que reciben, como los describiría?
60 % extranjeros, 40% chilenos en su mayoría santiaguinos. Los extranjeros vienen a lo largo de todo el año, eso si con temporadas más altas.
7. ¿Cree que la cocina chilena está avanzando, que se le es más valorada que antes?
Es más valorada que antes, se está saliendo de lo típico, hay un movimiento más creativo que considera los productos naturales.
8. ¿Cree que Valparaíso cuenta con una identidad culinaria?
Sí, la identidad aparece en las caletas, las pescaderías, etc. Tiene relación con el mar, con ser una ciudad puerto. También tiene que ver con el trato, con una relación más cercana con los clientes.
9. ¿Que productos les interesa comer a los turistas cuando llegan al restaurant?
Les interesa comer congrio, salmón, mariscal, pastel de choclo, mote con huesillos, la plateada, porotos.
10. ¿En su opinión Ud. considera a Valparaíso como un núcleo gastronómico, dentro de Chile?
Sí, se está desarrollando mucho más que antes, es un campo que se está abriendo. La misma topografía de Valparaíso construye esa identidad. La buena cocina se da en los cerros.



CROQUIS FACHADA

RESTAURANT
EL GATO TUERTO

Cocina Internacional

NOMBRE: JENNIFFER MANCILLA (ADMINISTRADORA)

RESTAURANT: EL GATO TUERTO

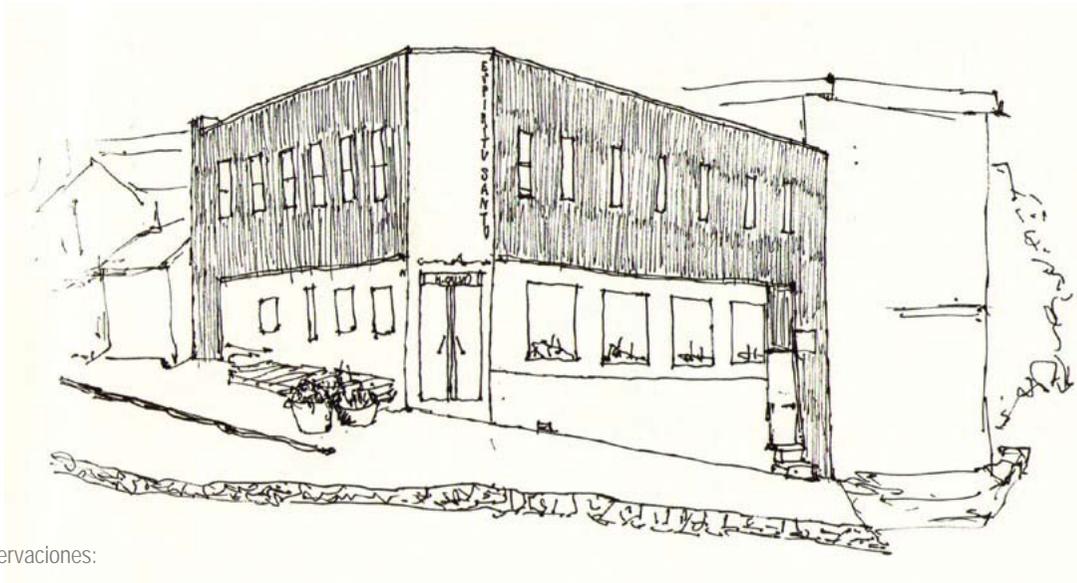
UBICACION: HECTOR CALVO N° 205, CERRO BELLAVISTA

FECHA: SABADO 7 DE ENERO, 2012

CASO 2

ENTREVISTAS

1. ¿Como describiría ud. la identidad culinaria del restaurant?
 Cocina Internacional con mezcla tailandesa y un toque de india.
2. ¿Cuales son los productos que utilizan para elaborar los platos?
 pescados y mariscos del océano pacífico como también carnes.
3. ¿Las materias primas que utiliza provienen en su mayoría de Valparaíso?
 Proveedores de la quinta región
4. ¿Cuales son sus apreciaciones de las caletas y mercados que ofrece la ciudad?
 Buenos precios y buena calidad.
5. ¿Qué opina acerca del boom gastronómico en cerros como el Concepcion y Alegre?
 Muy bueno porque atrae al turismo y ayuda a la economía de la región.
6. ¿En cuanto al tipo de clientes que reciben, como los describiría?
 80% extranjeros, 20% chilenos de otras regiones.
7. ¿Cree que la cocina chilena está avanzando, que se le es más valorada que antes?
 Es más valorada que antes, ya que hay un mayor conocimiento de lo que se come y una mayor demanda.
8. ¿Cree que Valparaíso cuenta con una identidad culinaria?
 Sí, la identidad tiene que ver con los pescados y mariscos de la región, con los productos naturales que ofrece el mar.
9. ¿Que productos les interesa comer a los turistas cuando llegan al restaurant?
 Les interesa comer pescados, mariscos en general.
10. ¿En su opinión Ud. considera a Valparaíso como un núcleo gastronómico, dentro de Chile?
 Sí, está empezando a hacerlo, hay zonas como Concón - Viña que ya están más consolidadas.



Observaciones:

Esta hostería/restaurant tuvo su apertura hace siete meses en el cerro Bellavista. La dueña es residente del cerro y participa de la comunidad activamente. El chef es su hijo, Manuel Subercaseaux, del recordado y también porteño Apolo 77. El diseño del restaurant fue realizado por la misma dueña, quien quería lograr un espacio limpio y luminoso.

El restaurant está pensado desde su transparencia al cerro, y no como un espacio invasivo dentro de la vecindad. De hecho, para poder abrir un restaurant en el cerro es exigido ser residente, esto tiene que ver con que el cerro conserve su identidad y no se pierda la calidad de ser un barrio, donde las personas se conocen y construyen la comunidad entre todos. Esta medida hace poco fue implementada en el cerro Concepción, un poco tarde a mi parecer, considerando la cantidad de restaurantes que hoy ya existen en el lugar.

CASO 3

RESTAURANT
 ESPIRITU SANTO

| | |
|-------------|-------------------------------|
| | <i>Cocina de Autor</i> |
| NOMBRE: | LAURA MORENO (ADMINISTRADORA) |
| RESTAURANT: | ESPIRITU SANTO |
| UBICACION: | HECTOR CALVO N° 392 |
| FECHA: | DOMINGO 8 DE ENERO, 2012 |

FACHADA DEL RESTAURANTE

ENTREVISTAS

1. ¿Como describiría ud. la identidad culinaria del restaurant?
 Cocina de Autor, productos frescos, repostería española

2. ¿Cualés son los productos que utiizan para elaborar los platos?
 Pescado de Roca, mollejas, cordero, patos, principalmente.

3. ¿Las materias primas que utiliza provienen en su mayoría de Valparaíso?
 Tenemos un proveedor de un mercado orgánico en Algarrobo, y los peces los buscamos con un buzo.

4. ¿Cuales son sus apreciaciones de las caletas y mercados que ofrece la ciudad?
 Como me interesan los productos frescos y orgánicos en verdad no los utilizo, prefiero tener proveedores personalizados.

5. ¿Qué opina acerca del boom gastronómico en cerros como el Concepcion y Alegre?
 No hay tanta variedad, ni calidad a excepción del Pasta y Vin, el Samsara y el Malandrina.

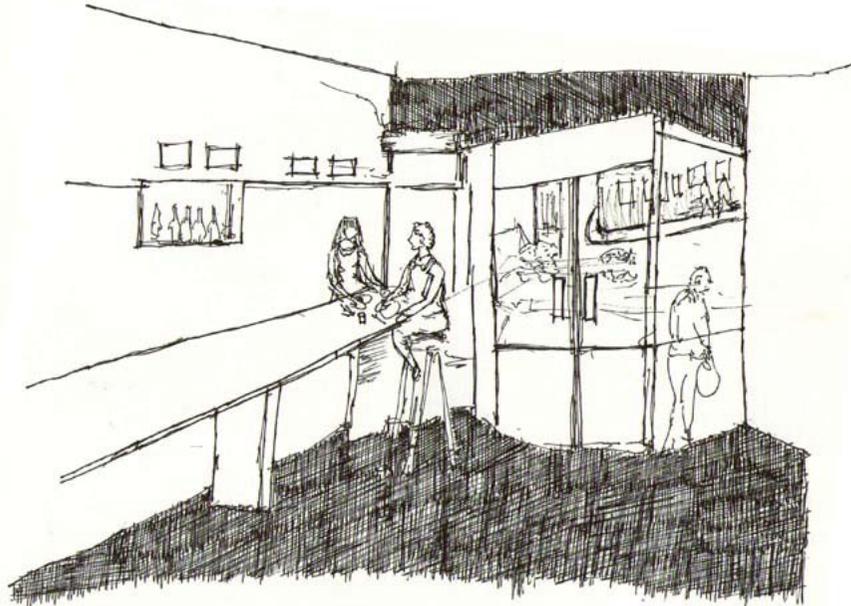
6. ¿En cuanto al tipo de clientes que reciben, como los describiría?
 Vienen extranjeros, chilenos y incluso los vecinos del cerro.

7. ¿Cree que la cocina chilena está avanzando, que se le es más valorada que antes?
 Yo diría que la cocina que se hace en Chile, porque no hay una cocina propiamente chilena. La cocina que se conoce como chilena viene de España, las sopaipillas, el pastel de choclo, la repostería, etc.

8. ¿Cree que Valparaíso cuenta con una identidad culinaria?
 No, pero creo ke existe una buena cocina en los cerros.

9. ¿Que productos les interesa comer a los turistas cuando llegan al restaurant?
 Les interesa comer pescados, y en general todos los platos tienen una buena respuesta, creo que tiene que ver con la manera en que trabajamos teniendo como máximo cuatro ingredientes en cada plato, poniendo énfasis así en la calidad de los productos.

10. ¿En su opinión Ud. considera a Valparaíso como un núcleo gastronómico, dentro de Chile?
 Sí, es un mercado que está apareciendo y que también está relacionado con el turismo que se da sobretodo en los cerros.



INTERIOR CAFE VINILO

Observaciones:

El restaurant se ha consolidado en el cerro, ya llevan 10 años en él, y la carta que ofrecen es típicamente chilena con productos muy seleccionados, además de elaborar su propia cerveza.

CASO 4

RESTAURANT
 CAFE VINILO

Cocina Chilena de Origen

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| NOMBRE: | MARCO SALGADO (DUEÑO) |
| RESTAURANT: | CAFE VINILO |
| UBICACION: | ALMIRANTE MONTT 448, CERRO ALEGRE |
| FECHA: | VIERNES 7 DE ENERO, 2012 |

ENTREVISTAS

1. ¿Como describiría ud. la identidad culinaria del restaurant?
 Cocina Chilena de Origen

2. ¿Cuales son los productos que utilizan para elaborar los platos?
 Róbalo, salmón, cochayuyo, lengua, albacora, conejo, carne mechada.

3. ¿Las materias primas que utiliza provienen en su mayoría de Valparaíso?
 Sólo algunos productos del mar, como pescados, cochayuyo. El queso de cabra viene de Limari, IV región, las callampas de Cañete, la chuchoca de Cauquenes, etc.

4. ¿Cuales son sus apreciaciones de las caletas y mercados que ofrece la ciudad?
 Que está bien son una fuente de trabajo para las personas de la ciudad.

5. ¿Qué opina acerca del boom gastronómico en cerros como el Concepcion y Alegre?
 Existen distintas tendencias en cuanto a la gastronomía de cada restaurant, algunos ofrecen desayunos, otros comida vegetariana, etc.

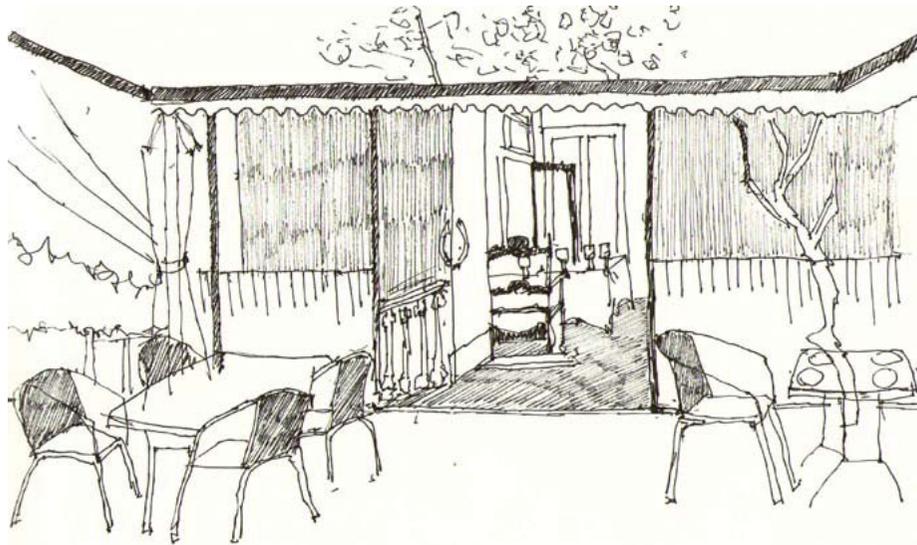
6. ¿En cuanto al tipo de clientes que reciben, como los describiría?
 85% turistas extranjeros, los cuales buscan comida y vinos chilenos.

7. ¿Cree que la cocina chilena está avanzando, que se le es más valorada que antes?
 Es más valorada que antes, ya que se están explorando cosas nuevas, hay muchas más opciones como también más demanda

8. ¿Cree que Valparaíso cuenta con una identidad culinaria?
 Si, la identidad aparece en los cerros, en la topografía de Valparaíso, en los recorridos, que muestran la diversidad culinaria.

9. ¿Que productos les interesa comer a los turistas cuando llegan al restaurant?
 Les interesa comer cocina y vinos chilenos.

10. ¿En su opinión Ud. considera a Valparaíso como un núcleo gastronómico, dentro de Chile?
 Sí, identidad no sólo de los pescados y mariscos por se un puerto, sino también por la cultura de los cerros.



EXTERIOR DEL RESTAURANTE

RESTAURANT
LA COLOMBINA

Cocina Internacional

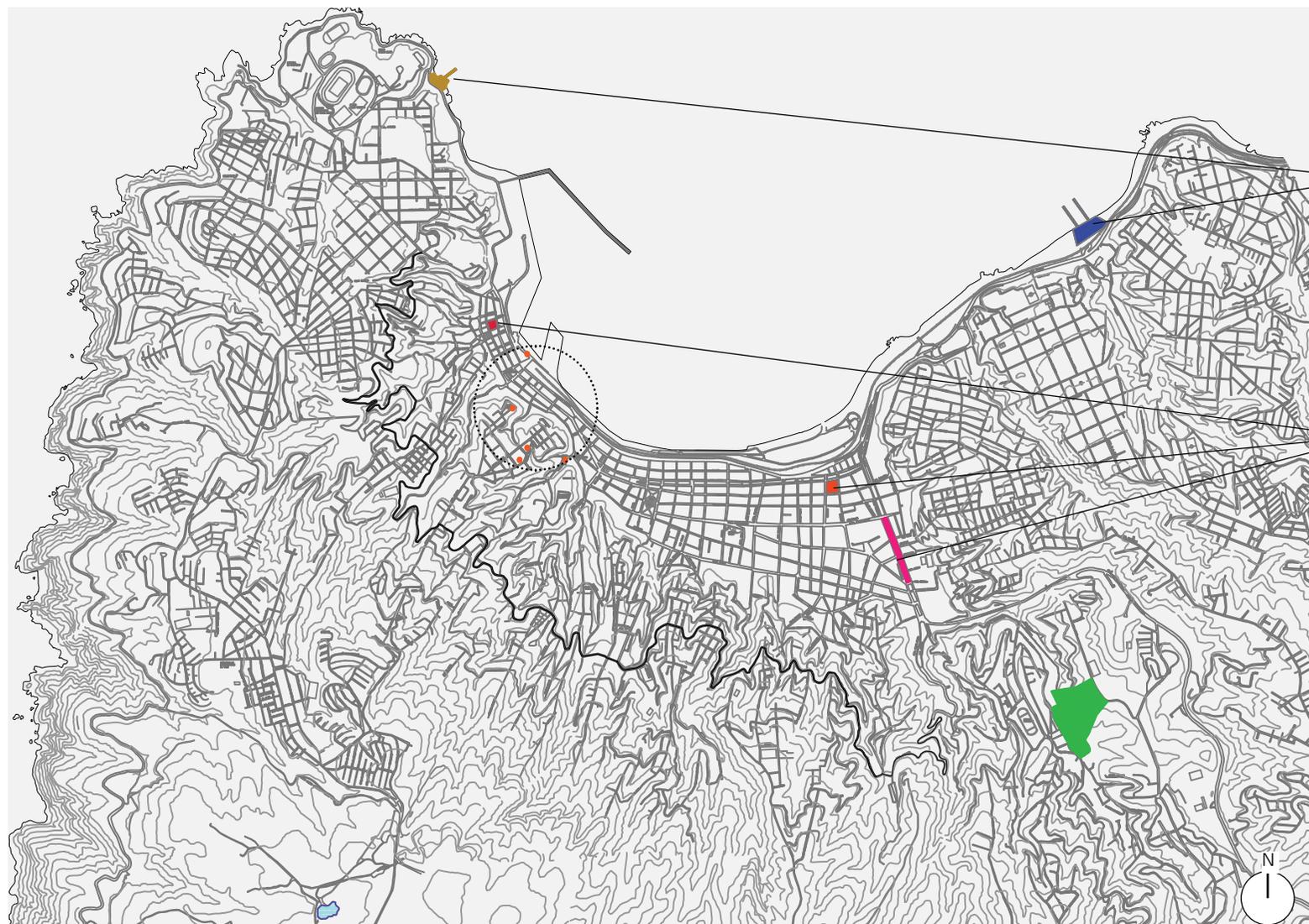
NOMBRE: PEDRO CALDERON (DUEÑO)
RESTAURANT: LA COLOMBINA
UBICACION: PASEO YUGOSLAVO N° 15 / PASAJE APOLO 77-91, CERRO ALEGRE
FECHA: SABADO 7 DE ENERO, 2012

CASO 5

ENTREVISTAS

1. ¿Como describiría ud. la identidad culinaria del restaurant?
Cocina de Autor, con productos chilenos
2. ¿Cuáles son los productos que utilizan para elaborar los platos?
Trabajamos con peces chilenos, especies, vegetales y carnes también del país.
3. ¿Las materias primas que utiliza provienen en su mayoría de Valparaíso?
No, porque las machas son de la IV región, los peces de la VIII y X región.
4. ¿Cuales son sus apreciaciones de las caletas y mercados que ofrece la ciudad?
Los productos en general son buenos, sin embargo cuentan con poca higiene.
5. ¿Qué opina acerca del boom gastronómico en cerros como el Concepcion y Alegre?
Lo encuentro pintoresco, destacable y la única real industria, junto al turismo que Valparaíso puede tener.
6. ¿En cuanto al tipo de clientes que reciben, como los describiría?
En general de buen nivel, 70% extranjeros y 30% chilenos de otras regiones.
7. ¿Cree que la cocina chilena está avanzando, que se le es más valorada que antes?
Nadie realmente explota una carta gastronómica chilena, es algo que hace falta.
8. ¿Cree que Valparaíso cuenta con una identidad culinaria?
No, Valparaíso cuenta con influencias de otras partes, mayoritariamente de los ingleses.
9. ¿Que productos les interesa comer a los turistas cuando llegan al restaurant?
Les interesa comer Merluza, sobretodo a turistas sudamericanos que saben que aquí existe, sin embargo acá no se aprovecha ya que es muy difícil trabajarlo.
10. ¿En su opinión Ud. considera a Valparaíso como un núcleo gastronómico, dentro de Chile?
Sí, es algo que está creciendo hace unos cuantos años en Valparaíso.

CAPITULO TRES
CICLO VITAL



EJES GASTRONOMICOS
DE LA CIUDAD

1. ORILLA

CALETAS

- . PORTALES
- . EL MEMBRILLO

2. PLAN

MERCADOS

- . MERCADO PUERTO
- . MERCADO CARDONAL
- . FERIA AV. ARGENTINA

3. CERROS

RESTAURANES (IZQ. A DER.)

- . BOTE SALVAVIDAS
- . CAFE VINILO
- . LE FILOU DE MONTPELLIER
- . LA COLOMBINA
- . CARUSO

CASAS PARTICULARES

A. EJES GASTRONOMICOS DE LA CIUDAD

Existen tres ejes principales en torno a la gastronomía de Valparaíso. Estos son: la orilla, el plan y los cerros.

El primero tiene que ver con la dimensión de mar que existe en el puerto, es decir las **caletas** como Portales o El Membrillo. El segundo eje son los **mercados y ferias** de abastecimiento como por ejemplo, la feria de la Avenida Argentina, el Mercado Cardonal y antes del terremoto el Mercado Puerto. También se encuentran aquí la mayoría de los restaurantes de la ciudad, alrededor de 300 de un total de 383 restaurantes en Valparaíso. Luego se encuentra el eje de los cerros, los cuales dan cabida a los **restaurantes - boutiques** y a la mayoría de las **casas particulares** de la ciudad.

Estos tres ejes se relacionan y nutren entre sí, los dos primeros ejes, es decir **orilla y plan**. Son los **ejes de abastecimiento y servicios del comer**, luego están los cerros que bajan a abastecerse al plan semanalmente. La relación entre plan y cerro da cuenta del marcado centralismo de la ciudad, ya que sólo se accede a ciertos productos en el plan. Sin embargo, todos los productos de primera necesidad se encuentran fácilmente en los **almacenes barriales**.

El **ciclo vital** de la gastronomía en Valparaíso tiene que ver con **su extensión natural**, al emplazarse en una región con conocidas virtudes agrícolas y al ser una ciudad / puerto, cuenta con una relación cercana con los **pesca-dos y mariscos**. Sin embargo ésta dimensión pesquera pareciera ser más una ilusión que una realidad, ya que la mayor parte de los productos del mar son traídos desde Puerto Montt, estableciendo a Caleta Portales como un terminal pesquero de Valparaíso.

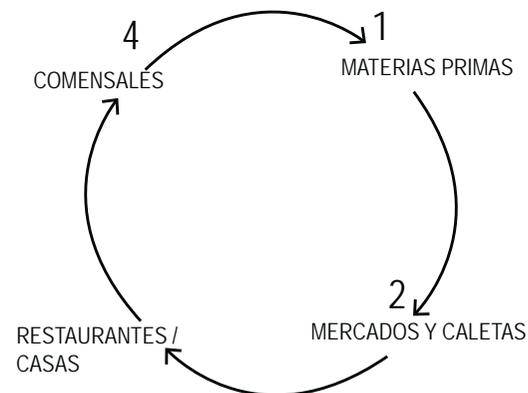
Entonces podemos nombrar a Valparaíso como un **terminal agro - pesquero**, que actualmente se encuentra viviendo un renacimiento gastronómico, que tiene en su mayor parte a los turistas como clientes.

B. CICLO VITAL

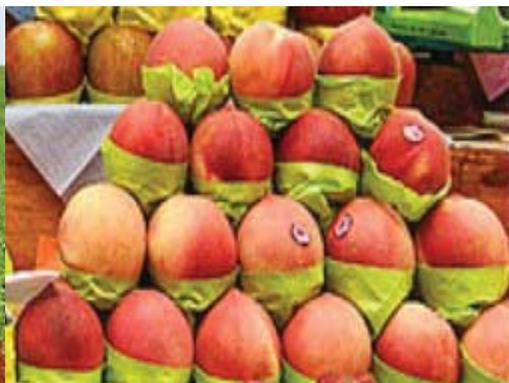
1. PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS PROVENIENTES DE LAS ZONAS INTERIORES DE LA REGION. PESCADOS Y MARISCOS PROVENIENTES EN SU MAYORIA DE PUERTO MONTT Y OTRAS ZONAS DEL SUR
2. MERCADOS Y CALETAS DE VALPARAISO
3. RESTAURANTES DEL PLAN Y CERROS
4. COMENSALES PORTEÑOS Y TURISTAS

* Los mercados de la región, como el Mercado Cardonal se destacan por su agitado comercio que llega a afectar los alrededores de donde se emplazan, dando cuenta de su acelerado ritmo e importancia en el ciclo vital de la ciudad. Son muchos los habitantes que utilizan éste lugar para hacer sus compras semanales, y cuentan con "caseros" conocidos para ésto.

C. ESQUEMA



CULTIVOS



MATERIA PRIMA



MERCADO CARDONAL



RESTAURANTE ESPIRITU SANTO



CERROS DE VALPARAISO

EL ESPACIO COMO UN CONSTRUCTOR DE LA IDENTIDAD CULINARIA EN VALPARAISO.

La región de Valparaíso tiene muchas cualidades que la hacen atractiva a los turistas, el ser una ciudad no fundada, le otorgo ciertos matices que la hacen muy particular hasta el día de hoy. La morfología de los cerros es una de las cosas que más les atrae a los turistas y es allí donde aparece el núcleo gastronómico de la ciudad. Este núcleo comprende los cerros Bellavista, Concepción y Alegre.

Valparaíso al ser la capital cultural de Chile es un lugar donde la gastronomía tiene un rol importantísimo, ya que tiene que ver con la cultura del país, con sus tradiciones y con su identidad. Sin embargo en Valparaíso, no es posible decir que cuenta con una identidad culinaria, ya que son muchas las corrientes que aparecen en los cerros y la mayoría son cocinas de otros países que no aprovechan los recursos naturales del país.

Es por eso que es muy necesario construir una identidad culinaria en Valparaíso, ya se cuenta con un lugar, con la forma de los cerros que de cierta manera construyen ésta patrimonio inmaterial. La manera de recorrer expectante los cerros en busca de un lugar para comer y con la dimensión del mar que se enfrenta, crea una atmósfera única, la cual cuenta con mucho potencial.

DE LA ECONOMIA DE LA REGION DE VALPARAISO RELACIONADO AL TURISMO

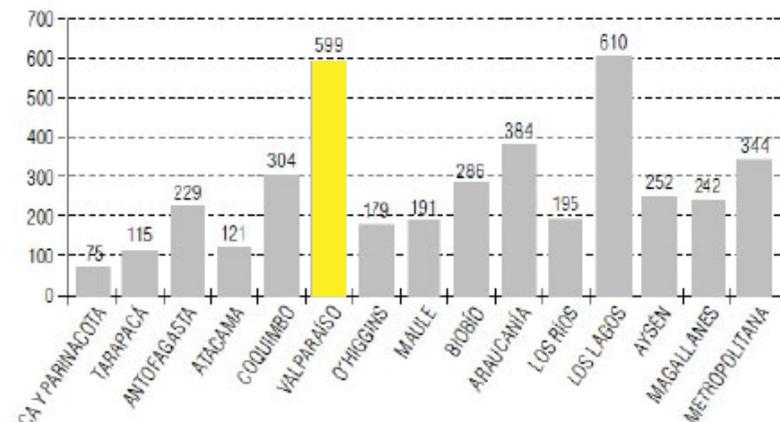
2.6.2 Restaurantes y Similares

Dentro de los servicios de alimentación se consideran diversas clases tales como restaurantes, servicios de comida rápida, salones de té/ cafetería, fuentes de soda, pubs, bares, discotecas, cocinería, picada y peña.

Durante año 2010 SERNATUR registró 3.256 establecimientos vinculados a la actividad turística en el país, concentrados en las regiones de Valparaíso (24,8%), Metropolitana (17,2%), del Biobío (8,1%), Los Lagos (8,0%) y Coquimbo (7,0%).

FUENTE: INFORME ANUAL DE TURISMO 2010, SERNATUR, MINISTERIO DE ECONOMIA, FOMENTO Y TURISMO.

NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURISTICO POR REGION

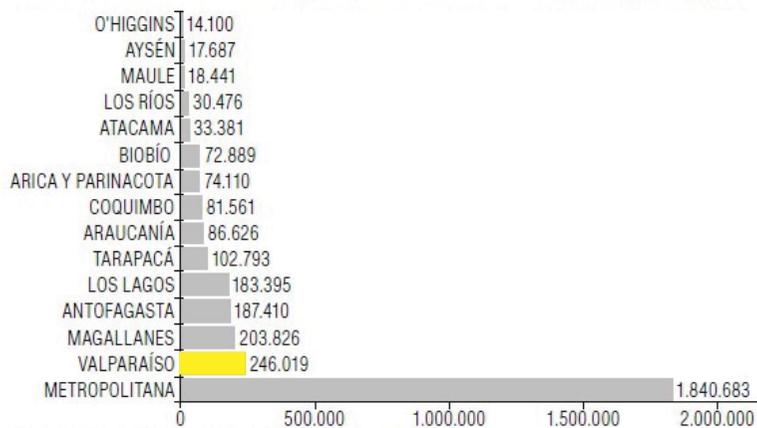


FUENTE: Direcciones Regionales de Turismo, SERATUR.

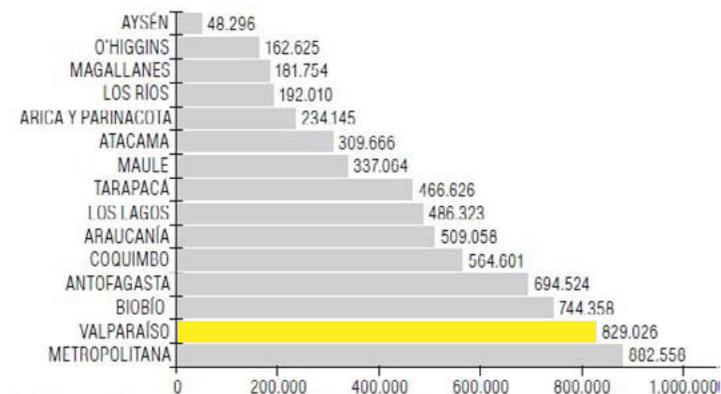
REGIONES EN LAS CUALES LOS EXTRANJEROS SE HOSPEDAN.

La región se caracteriza por ser la segunda dentro del país en contar con establecimientos de alojamiento turístico, lo cual está directamente relacionado con la actividad comercial en el área de la gastronomía

NUMERO DE PERNOCTACIONES DE EXTRANJEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURISTICO DEL PAIS POR REGION



FUENTE: Encuesta Mensual a Establecimientos Alojamiento Turístico INE, 2010.



FUENTE: Encuesta Mensual a Establecimientos Alojamiento Turístico INE, 2010.

En cuanto a turistas nacionales que recorren Chile, Valparaíso nuevamente ocupa el segundo lugar en cuanto a chilenos que se alojan en esta ciudad, estando aún muy cerca de Santiago, lo que habla de la buena calidad de hoteles y hosterías que tiene la región.

CANTIDAD DE AGENCIAS DE VIAJE EXISTENTES POR REGION

La región metropolitana cuenta con la mayor cantidad de agencias de turismo, ya que desde Santiago se organizan viajes no solo a la ciudad, sino que a países extranjeros también. Valparaíso, también cuenta con una gran cantidad de agencias que reciben turistas de todas partes del mundo.

CAPITULO CUATRO

HISTORIA DE LA COCINA CHILENA

1. INTRODUCCION
2. COCINA INDIGENA
3. COCINA ANDINA
4. COCINA MAPUCHE
5. LA HUERTA EN CHILE COLONIAL

1. INTRODUCCION.

La cocina chilena nace de la mezcla de dos culturas, la de los pueblos originarios y la española. Esta convergencia nos dice de una identidad culinaria que se sostiene en una constante ambigüedad. No existe algo verdaderamente propio en cuanto a la cocina de Chile, sin embargo lo que tenemos como propio son nuestra **vasta cantidad de recursos naturales**, únicos en el mundo, resultado de nuestro extenso territorio, con diversidad de climas muy aptos para los cultivos, así como de una larga costa que nos ofrece los más diversos productos del mar.

En mi recorrido por algunos restaurantes de Valparaíso me di cuenta de que sí existen algunas luces de la identidad culinaria chilena o por lo menos de lo que existe en el imaginario colectivo de las personas, restaurantes como el Café Vinilo, o el Corazón Contento tratan de rescatar aquellos modos de preparar los alimentos que nos hacen creer en una identidad propiamente chilena.

A continuación algunos extractos del libro "historia y cultura de la alimentación en Chile", realizado por Carolina Sciolla, que nos ubica en la época en que nació la cocina criolla, típicamente chilena.

2. LOS INICIOS DE LA COCINA EN LOS PUEBLOS INDÍGENAS

2.1 LA GEOGRAFIA

LOS INGREDIENTES ESTÁN EN LA NATURALEZA.

La zona central de Chile se inscribe en la región geomorfológica denominada como "Región Central de las Cuencas y del Llano Fluvio-Glacio-Volcánico", que se caracteriza por la presencia clara y definida de las cuatro macroformas del relieve chileno: Planicies Litorales, Cordillera de la Costa, Depresión Intermedia y Cordillera de los Andes. Presenta un clima templado de tipo mediterráneo, con un ciclo anual dividido en cuatro estaciones. Desde la cordillera andina hasta el litoral se destaca un enorme potencial en sus variados recursos naturales y una gran biodiversidad con especies endémicas y exclusivas. La disponibilidad estacional de flora y fauna silvestres ha sido un aspecto importante de la dinámica que en parte sustentaba la **economía y movilidad** de los antiguos habitantes de la región.

Conocer la historia de la cocina, y los alimentos del centro de Chile, tiene sus dificultades, debido a la ausencia de grupos étnicos actuales originarios de la región, sólo se conoce la historia culinaria desde la llegada de los españoles.

BIBLIOGRAFIA:
HISTORIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACION EN CHILE
miradas y saberes sobre nuestra culinaria
Carolina Sciolla, 2010

PATRIMONIO ALIMENTARIO

FRUTOS ENDEMICOS DE CHILE

FRUTOS MADUROS EN OTOÑO
peumo
palma chilena
algarrobo

FRUTOS MADUROS EN VERANO
maqui
molle
boldo
frutilla silvestre
copihue
doca
perla (fruto del cactus)
palo amarillo
coguil

DEL LITORAL
luche
cochayuyo

DEL MAR
crustaceos
moluscos
peces

ANTIGUAS FORMAS DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS

Algunos de éstos productos mencionados son almacanales, lo que es muy importante para subsistir en invierno. Algunos sistemas de almacenajes, era el uso de hoyos excavados en el suelo al interior de la vivienda o bodega y rellenos con arena limpia en donde se introducen huevos, tubérculos, frutos de peumo u otros productos para mantenerlos frescos por un tiempo. Con similar principio se utilizaban tiestos de cerámica llenos de arena. Calabazas eran utilizadas como recipientes para guardar y transportar líquidos y también para transportar granos, y las plantas cosechadas con sus granos adheridos, como las de quinoa y mazorcas de maíz. Otro sistema relevante más tarde durante la conquista inca, es el de las llamadas collcas. Estas son verdaderas instalaciones semi-excavadas acondicionadas para el almacenaje, con cimientos de piedra y paredes generalmente de adobe, en las que su ubicación y sistema de drenaje impiden la acumulación de humedad que dañarían los productos guardados en su interior.

En el valle central las condiciones del suelo, clima y recursos hídricos favorecieron las prácticas agrícolas, de manera que las actividades de caza y recolección, heredadas de grupos indígenas quedaron relegadas a algunas familias de sectores rurales en que la tradición oral está aún vigente. Sin embargo los cambios de las últimas décadas en materia agrícola, han contribuido a que la chacra como regalo o beneficio para quien trabaja la tierra, vaya desapareciendo de la zona central y con ello este sistema tradicional de asociación de cultivos indígenas e hispanos característicos del Chile agrícola.

3. COCINA ANDINA

“Todo deriva de la producción de alimentos. El excedente de comida que hombres y mujeres producen a partir de la mejora de las plantas o animales comestibles o el uso que dan a nuevas herramientas y al trabajo intenso, permite a otras personas -como alfareros, guerreros, sacerdotes o profesores universitarios- practicar su oficio sin que tengan que ensuciar las manos con la tierra o preocuparse por saber de donde provendrá la siguiente comida”

Arnold J. Bauer

“Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina”

EL NORTE PRE-HISPANICO

Los pueblos ubicados hasta la desembocadura del río Loa, luego de una etapa de caza y recolección adoptan un modo de vida agro-pastoril. Para ellos la comida es considerada tanto como alimento, como elemento articulador de una cosmovisión en la cual incluso se considera el alimento para la vida después de la muerte. Los pueblos andinos consideraban la comida como un don, puesto que hace posible la reproducción de la vida. En consecuencia el calendario económico ceremonial debió contemplar, como hoy, un lugar muy significativo para la elaboración de comidas especiales al celebrar o conmemorar eventos de trabajo colectivo, agradecimiento y remembranza. Es un gran factor de cohesión social.

La ocupación costera, continúa durante el período formativo pero la dieta se diversifica por el aporte de la agricultura de los valles especialmente en la zona de valles occidentales hasta la desembocadura del río Loa. La población de los valles muestra en este tiempo una economía mixta con cultivos de quinua en altura, porotos, yuca, ají, calabaza, mandioca, maíz, camote. También fue importante la recolección del fruto del árbol Algarrobo.

DEL HABITAR DE ESTOS PUEBLOS.

La construcción de los espacios productivos o chakras adyacentes a las casas, conlleva una transformación paulatina del paisaje, en donde la vegetación natural de las quebradas fue reemplazada paulatinamente por las especies cultivadas. Esto sólo se produjo gracias al avance tecnológico en cuanto a retención de la humedad, la previsión de las heladas, junto con la compleja trama de canalizaciones.

4. COCINA MAPUCHE, HUERTA COLONIAL

CONOCIMIENTO VERNÁCULO DEL PAISAJE

Los estratos vegetacionales son reconocidos por los habitantes locales con nombres que aluden a la fisionomía y utilización de este paisaje. El piso más alto, que corresponde a la cima de los cerros y volcanes, casi sin vegetación, recibe el nombre de panizo, por su condición de criar minerales. Los estratos inmediatamente inferiores son llamados pajonal, aludiendo a las duras gramíneas o pajas bravas que dominan la cobertura del paisaje. Más abajo está el tolar, nombre vernáculo colectivo que designa a las variadas especies arbustivas que dominan este estrato junto a las cactáceas. El límite inferior de la vegetación, cuando el tolar es más ralo y menos variado y el paisaje se torna en una llanura, recibe el nombre de pampa, palabra quechua que alude a una extensa llanura (Aldunate et al., 1981). Cuando los habitantes locales se refieren a la forma en que utilizan este paisaje, usan la nomenclatura de cerro, campo y chacra, que a veces comprenden varios pisos vegetacionales. El cerro comprende es el panizo y el pajonal y está asociado a elementos sagrados, religiosos y al forrajeo de camélidos. El campo comprende el tolar y la pampa, formados por arbustos que son la base de la alimentación de los rebaños pastoriles de camélidos, ovinos y caprinos. Asociadas al pueblo hay otras unidades económicas de fundamental importancia: las chacras, terrazas artificiales con sistemas de irrigación, construidas en las laderas de las quebradas de la puna o como canchones en la pampa, donde se ha creado un espacio para el cultivo de maíz, alfalfa, habas, quínoa y tubérculos que se dan en estas alturas de los Andes (Aldunate et al., 1981).

Esta forma de comprensión vernácula del paisaje contribuye a la construcción de un paisaje social en donde la naturaleza se transforma en cultura. Sobre este ambiente, se escogen los espacios para la ocupación humana y la instalación de los asentamientos. (Victoria Castro)

COCINA MAPUCHE

Las notas de Claudio Gay sobre los mapuches tomadas en 1838 y 1839, hacen referencia al abundante cultivo de la quínoa o dalhue en mapudungun. El cereal se reproducía en abundancia, de los vegetales introducidos por España se cultivaba trigo, cebada, lentejas, arvejas, cebolla, ajo, cilantro, guindas, duraznos, uvas, sandías y melones y otros de origen local como los digueños y las pinatras. Algunas preparaciones típicas de los mapuches eran la mazamorra de trigo nacido, la pancruta, el nado, que era la base para hacer la chucoca, el tokín o locro, los mitrines, que era trigo cocido y molido en piedra, se agrega sal y ají y se dobla y come como pan. Otro plato principal era el mote y el piñon. Para beber preparaban ulpo, que es harina tostada con agua caliente, la chicha de manzana y el mudai o chicha de maíz.

5. LA HUERTA EN CHILE COLONIAL.

La agricultura del mundo colonial chileno fue pródiga, pese a altos y bajos productivos sobretodo al comienzo. La gran adaptación de los cultivos mediterráneos aportados por los españoles, más los productos nativos, generaron un panorama alentador. La producción era a gran escala y sobre todo de las huertas de pequeñas parcelas o conventos. Las cosechas y siembras permitieron generar excedentes para la exportación, no sólo de producción agrícola sino también ganadera.

CAPITULO CINCO

CASOS REFERENCIALES

ESCUELA DE GASTRONOMIA DUOC UC

NOMBRE: JOSÉ GALARCE | FECHA: VIERNES 9 DE DICIEMBRE
PROFESOR GASTRONOMÍA DUOC UC



* LA SALA CUENTA CON CINCO MESONES DE ACERO INOXIDABLE, CON RUEDAS POR LO QUE SON REUBICABLES, CADA COCINERO TRABAJA SOLO, GOBERNANDO SUS MT 2 CORRESPONDIENTE AL ÁREA DEL MESÓN. LOS ARTEFACTOS DE COCINA SE ENCUENTRAN EMPLAZADOS EN EL PERIMETRO DE LA SALA.

1. ¿Cuáles son los requerimientos esenciales para una cocina de un restaurant?

Fuentes de calor y de frío: hornos, parrillas, pañol, carros bandejeros, extractores de aire, piso antideslizante, desde 1.5 m hacia abajo muros claros y lavables.

2. ¿Qué privilegiaría al momento de centrar una actividad en la cocina, la preparación de los alimentos o los fuegos para la cocción de la comida?

Los fuegos, porque se puede trabajar alrededor de ellos, aprovechando todo su perímetro.

3. ¿Qué piensa de las salas del Duoc UC en cuanto a su espacio y transparencia a las salas colindantes?

Las encuentro muy buenas ya que permite que los estudiantes quieran indagar sobre lo que ésta realizando la clase vecina.

4. ¿Cuales son sus opinones respecto a una cocina a la vista de los comensales?

Lo considero una buena alternativa porque incentiva a los cocineros a ser más ordenados y limpios y a trabajar en silencio.

También trabajé en un restaurant, donde la mesa más cara estaba adentro de la cocina y así los comensales veían como se realizaban los platos.

5. ¿Ud. destinaría un área separada de la cocina para la limpieza de los utensilios y objetos ocupados en la cocina?

Sí, por los olores de los productos químicos de limpieza es necesario separar el área de limpieza del área de cocina.

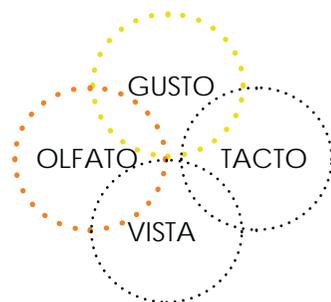
6. ¿al enseñar cocina el estudiante se vuelve espectador en un primer momento, para luego proceder ellos mismos a cocinar?

La modalidad de estudio consiste en que se le entregan las recetas a los alumnos y a la medida que van trabajando se les va guiando individualmente.

OBSERVACIONES SALA DE COCINA

Al interior de la sala de gastronomía los cocineros recorren a paso rápido, en un ir y venir a través de la sala, buscando implementos, condimentos, etc., la detención sólo se da cuando se vigila la preparación sobre el fuego. Se llega aquí entonces, como una culminación del trabajo realizado, a una escala que es con el olfato, gusto, tacto y vista. La mano maneja éstas distancias, permite la cercanía necesaria para sentir desde el aroma al gusto, si la preparación está en su punto.

Los movimientos sobre el fuego, quedan sujetos a las formas y dimensiones de los objetos que contienen la comida. Es decir la mano, con movimientos envolventes, reúne y mezcla los ingredientes al interior de un fondo u olla, entonces, es la mano la que con sus propios modos y sensibilidades da forma a los implementos de cocina. La olla, como un objeto circular, que da cabida al cocinar.



CASI TODOS LOS SENTIDOS CONVERGEN
EN EL PROCESO DE COCINAR

SEDE PALACIO COUSIÑO DIRECTOR DE LA ESCUELA: HECTOR ARAYA



El edificio del Duoc UC, ó Centro de Gestión del Turismo, el Patrimonio y la Cultura, cuenta con dos niveles de carácter público y con un Restaurante-Escuela, donde los propios alumnos de gastronomía pueden trabajar.

Así también se imparten clases de restauración patrimonial y turismo.

DEL ESPACIO DE EL EDIFICIO

El edificio está organizado a través de un vacío central que conecta los cuatro niveles, las salas se encuentran ubicadas en el perímetro del edificio. Las clases de cocina quedan expuestas a las circulaciones interiores del edificio a través de unas ventanas alargadas que dan a conocer el ritmo del cocinar.

El edificio fue remodelado por la oficina SABBAGH ARQUITECTOS. La obra inaugurada en abril de éste año fue galardonada con el Premio Ciudad Fundación Futuro Valparaíso 2011, reconocimiento que se entrega a personas e instituciones que hacen del Puerto de Valparaíso un espacio educativo y de encuentro entre los ciudadanos, generan espacios de valorización del patrimonio y de la identidad nacional y fomentan espacios de reflexión, recreación y cultura para alumnos y profesores del país.

ESTUDIOS SOBRE EL HABITAR EN UNA COCINA

LA COCINA PARA COCINAR. EL FINAL DE UNA DOCTRINA ARQUITECTÓNICA

AUTOR: OTL AICHER

DISEÑADOR Y COCINERO

COCINA DE FRANKFURT



INTRODUCCION

Aicher, recopilando información para su libro concluyó que la historia del cocinar era tan interesante como la de la propia arquitectura. "La verdad del comer proviene de la cocina de la ejecución, del hacer, del uso; del mismo modo que una individualidad diferenciada proviene de la decisión de vivir la propia vida, no la vida de los otros".

Cocinar tiene sus raíces en la conservación de la comida y en la idea de acumular. Pero ha llegado a ser más: "Es el acto en que establecemos humanidad". Sin cuchillo, cuchara y tenedor viviríamos de lo que se puede asir con la mano: "Se perdería el arte de cocinar y con él, algo que diferencia a los hombres de los animales"; una mezcla de sabiduría y habilidad".

Entonces la gastronomía se convierte en un arte, y la cocina en un taller donde se debe contar con todo lo necesario para trabajar y que se encuentre próximo a la mano, sin necesidad de recorrer innecesariamente la cocina. Esta distancia a la mano es lo que le da forma al espacio interior de una cocina, por lo que las puertas y cajones deberán reducirse al mínimo, para llegar así con inmediatez a las cosas.

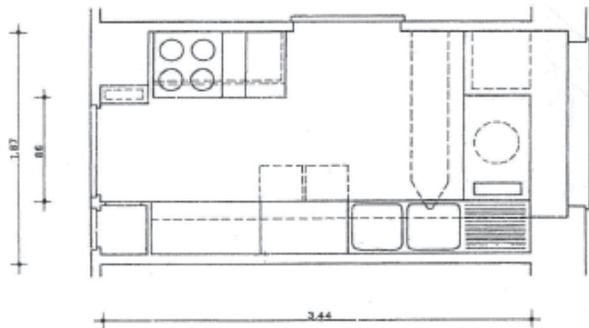
*** TALLER: LUGAR EN QUE SE TRABAJA UNA OBRA DE MANOS.**

LA COCINA PARA COCINAR. EL FINAL DE UNA DOCTRINA ARQUITECTÓNICA

AUTOR: OTL AICHER

DISEÑADOR Y COCINERO

PLANTA COCINA DE FRANKFURT



Estos planos de la cocina de Frankfurt muestran como su diseñadora, se propuso ahorrar espacio y evitar superficies vacías y caminos sin sentido. La funcionalidad entendida como solución maquinal para un proceso de trabajo racional y que se podía calcular con exactitud.

ACTIVIDADES BASICAS EN LA COCINA

1. FUEGO DONDE SE COCINA
2. PUNTO DE AGUA DONDE SE LAVA
3. MESA DONDE SE PREPARAN LOS ALIMENTOS

ORDEN DEL COCINAR

1. LIMPIAR Y LAVAR
2. PREPARAR
3. COCINAR AL FUEGO
4. SERVIR

La preparación es hoy el trabajo principal de la cocina, desde que se modificaron los modos del cocinar, tratando de conservar los alimentos de la manera más natural posible. Por eso tiene que emplazarse en el lugar central de la cocina, a un paso del punto de agua para limpiar la verdura, a un paso del armario de los alimentos y de la nevera y finalmente a un paso del fogón. Desde éste lugar central tendría que bastar un movimiento de la mano para poder tomar cuchillos y tablas de cortar, especias, etc.

Cocinar al fuego es un proceso más estacionario. Debe estar coordinado con la preparación y el acceso al armario de los alimentos de modo que los caminos sean siempre cortos. La relación de la actividad de servir con el fogón y con el armario donde se encuentra la vajilla, debe estar bien organizada. La mejor organización se logra cuando la preparación se desarrolla en el centro de la cocina y el fogón y el lavaplatos, la mesa para comer y el almacén de los alimentos se ubican cada uno junto a una pared distinta. Así, entonces las actividades básicas podrían desarrollarse desde un sólo sitio, pues cada posición mía se relaciona con dos unidades, una delante de mí, y otra detrás de mí. Basta con que me gire para que pueda llevar lo que acabo de preparar a las ollas y al fuego.

CAPITULO SEIS
QUEBRADAS DE VALPARAISO

PLANIMETRIA QUEBRADAS DE VALPARAISO

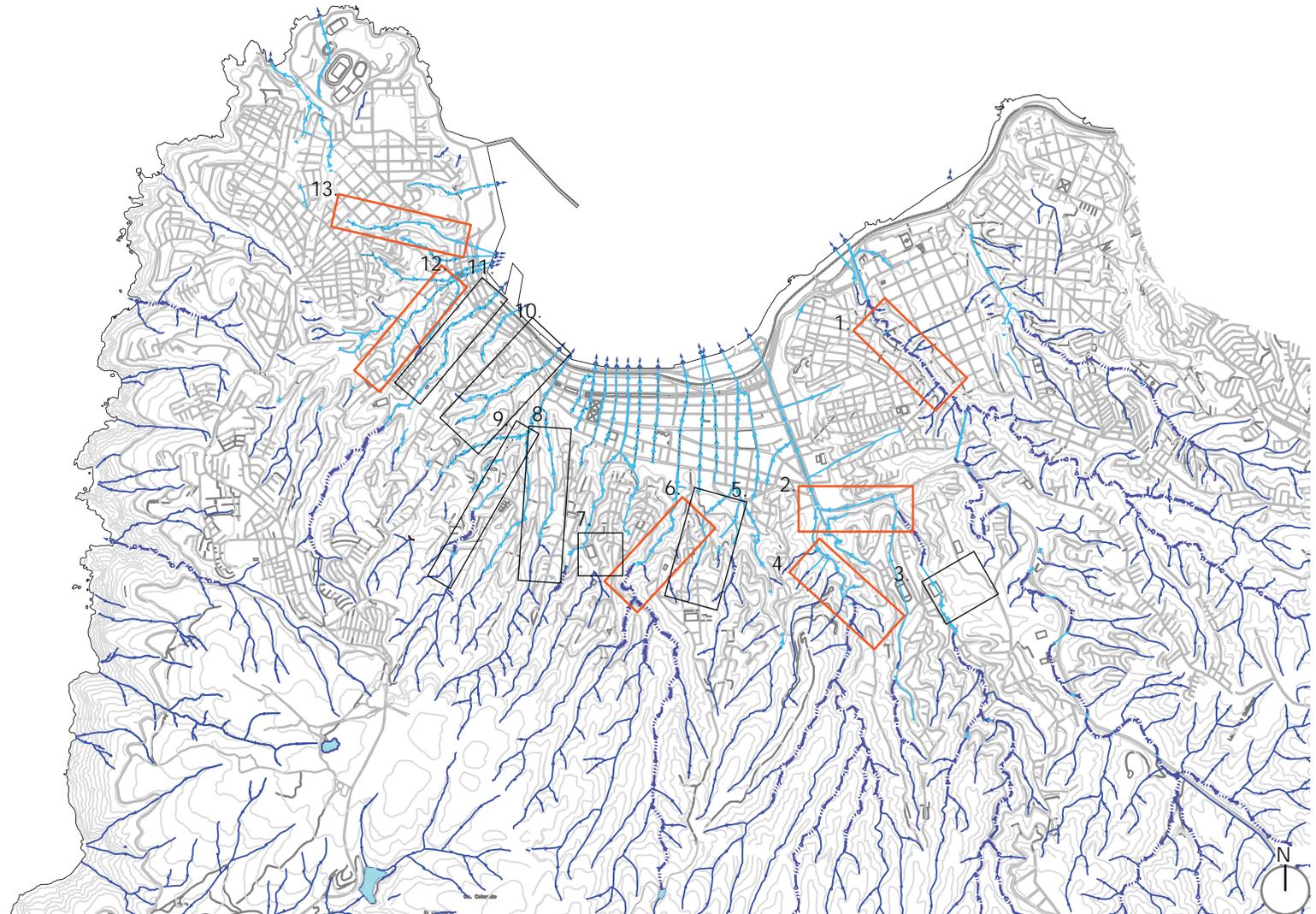
QUEBRADAS MAYORES

ordenadas de este a oeste

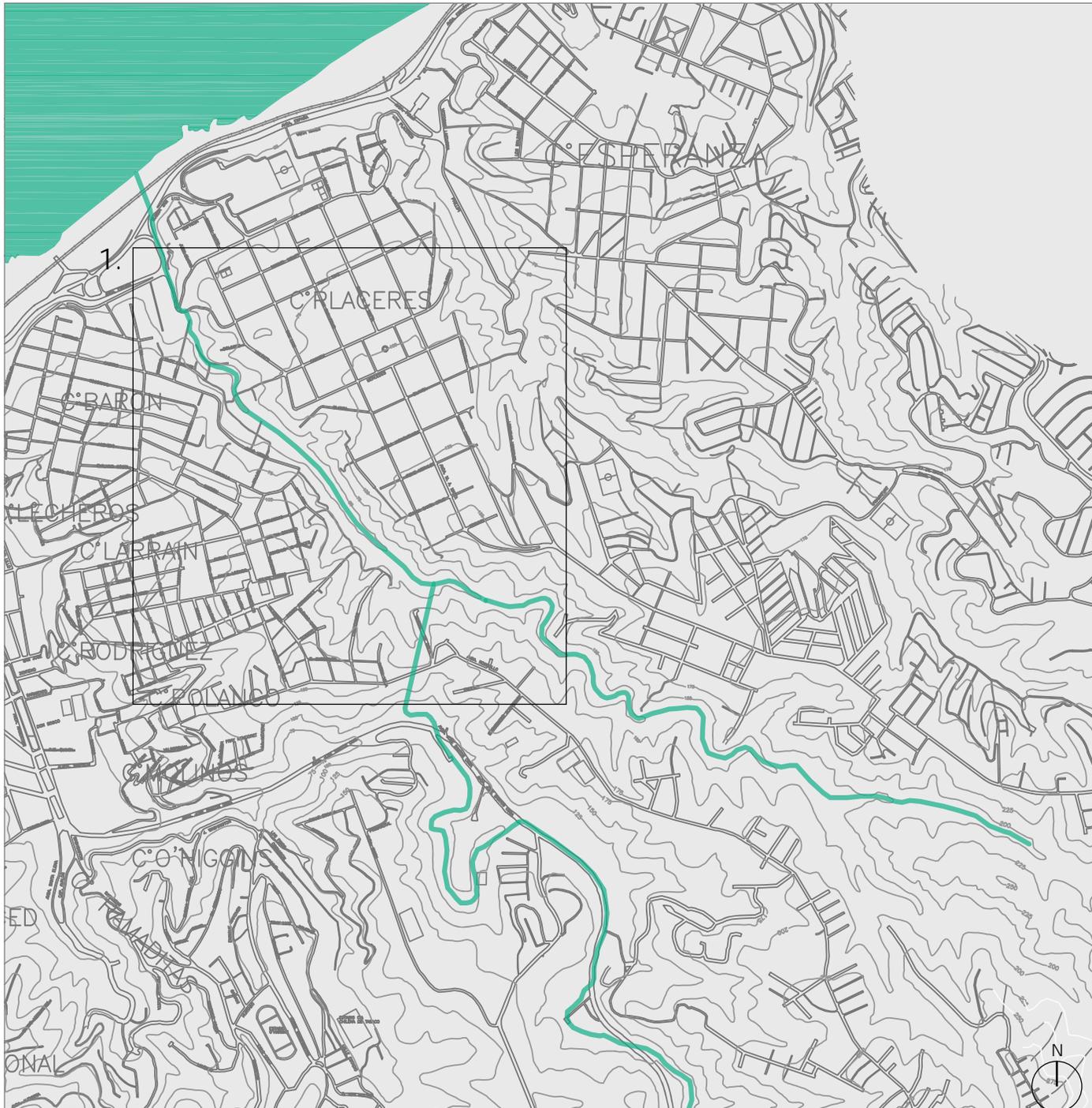
1. *QUEBRADA LA CABRITERIA*
2. *QUEBRADA LAS ZORRAS*
3. *QUEBRADA SAN ROQUE*
4. *QUEBRADA LOS LAVADOS*
5. *QUEBRADA EL LITRE*
6. *QUEBRADA FRANCIA*
7. *Q. OSMAN PEREZ FREIRE*
8. *QUEBRADA YERBAS BUENAS*
9. *QUEBRADA SAN JUAN DE DIOS*
10. *QUEBRADA DE ELIAS*
11. *QUEBRADA SAN AGUSTIN*
12. *QUEBRADA SAN FRANCISCO*
13. *QUEBRADA JUAN GOMEZ*

 QUEBRADAS DE CAUDAL PERMANENTE

 QUEBRADAS DE CAUDAL INTERMITENTE



ESCALA: 1:10.000



1. QUEBRADA DE LA CABRITERIA

ANÁLISIS URBANO DE LA QUEBRADA

La quebrada La Cabritera, es una de las más grandes de Valparaíso tiene un largo continuo de 1,5 km. Esta quebrada involucra a una gran cantidad de barrios del cerro Barón y Placeres, los cuales habitan sólo su límite en la cima. Sin embargo aparecen algunas excepciones, casas unifamiliares de precarias condiciones que se acercan al fondo de quebrada, a pesar de lo complejo de la situación climática e higiénica del lugar.

Las calles que limitan con la quebrada son en su mayoría discontinuas y sólo una la atraviesa por completo, me refiero a la calle Carmen.

DE SU EMPLAZAMIENTO EN LA CIUDAD

Desde el plan se accede por la calle Yolanda, la cual se inicia en un enclave, que articula el tránsito automovilístico entre Valparaíso y Viña del Mar, esto a través de la Avenida España y del metro tren. También existe un tránsito de menor escala entre el plan y los cerros a través de las subidas Los Placeres y Yolanda.

A pesar de ser una zona muy conectada con Viña y Valparaíso, queda en desmedro la habitabilidad del peatón que pertenece a esta zona, ya que es una sección de ciudad construida esencialmente para el auto y la locomoción colectiva.

Esa es su imagen urbana.

DE SU NATURALEZA

La quebrada se alimenta a través de 2 caudales, uno proveniente de Cabritera Norte y otro que llega desde la subida Santos Ossa.

Estos caudales más las lluvias, construyen una rica vegetación silvestre donde podemos encontrar: Espinos, Tabaco del Diablo, Chilcas, Palma Chilena y Eucaliptos. Los cuales aparecen claramente en las laderas que conforman la quebrada.

En cuanto a la humedad del sector corresponde a un 82% , sin embargo ésta aumenta a un 90% por la condición topográfica de quebrada (biombo climático).

REFERENCIA HISTORICA

Se ubica entre las cotas 75 y 50 que separan los cerros Los Placeres y Barón. Su nombre proviene de una antigua curtiduría de pieles de cabrito que allí se habían establecido.

Los terrenos de ésta quebrada fueron cedidos a un soldado llamado Martín García, quien plantó un crecido número de almendros, lo que dió lugar luego al Almendral.



2. QUEBRADA LAS ZORRAS

Esta Unidad hidrológica es la mayor superficie en Valparaíso, desarrolló originalmente un área de inundación muy amplia, dando origen a la Av. Argentina con 54 m. de ancho como promedio. La quebrada se ubica entre las cotas 50 y 25 de Valparaíso, y cuenta con dos afluentes principales, que llegan desde el cerro O'Higgins y cerro Rocuant. La ladera más asoleada es la que da al norte, la que corresponde el cerro O'Higgins y Rocuant.

Esta quebrada ya no se encuentra en su estado natural, sino que fué intervenida en un proceso de abovedamiento de su caudal de agua, para así prevenir de las inundaciones el sector de Avenida Argentina especialmente la ex-calle del peligro, ahora conocida como 12 de febrero.

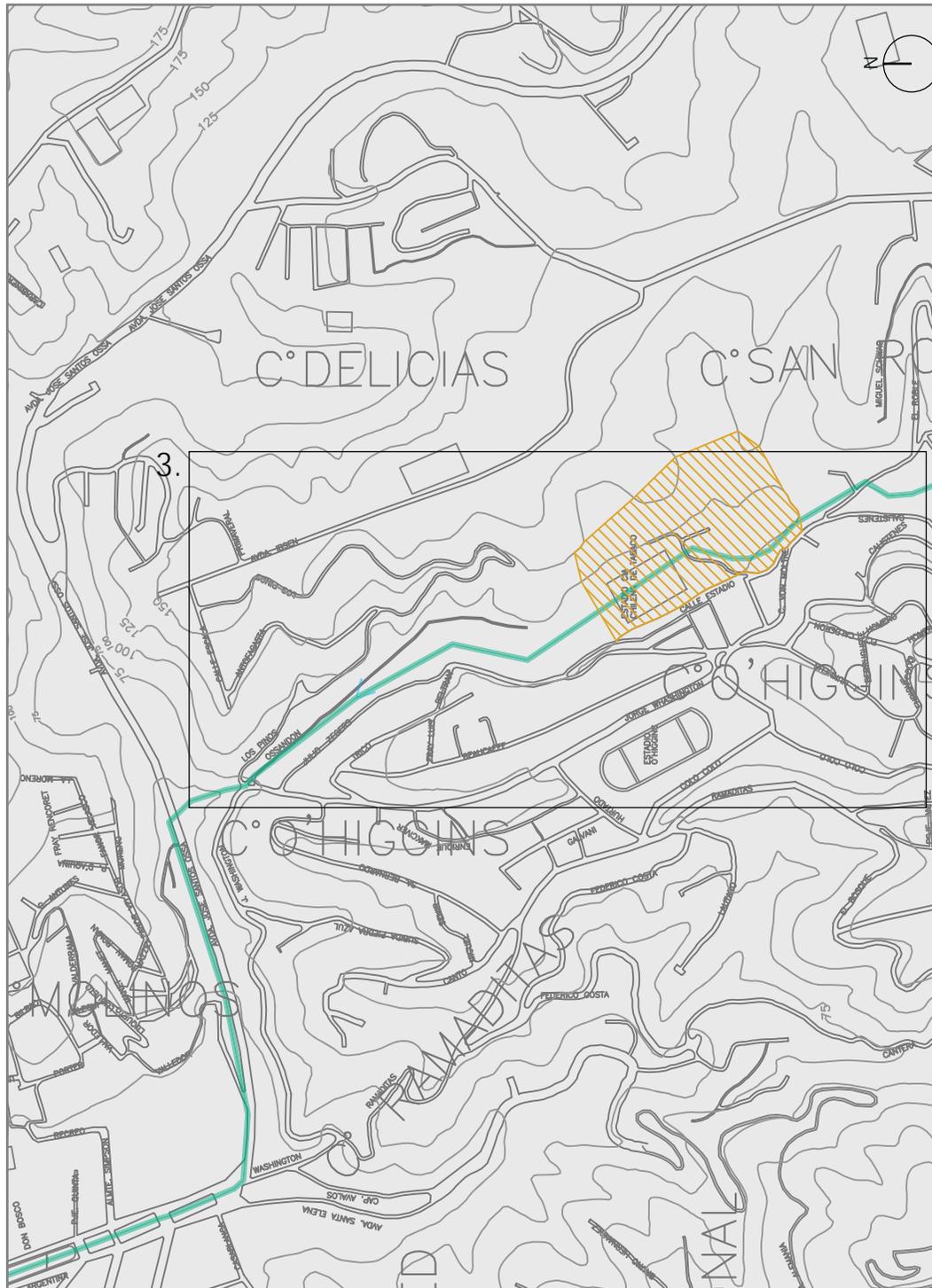
La quebrada es ahora el inicio de una carretera para acceder a Valparaíso desde Santiago (ruta 68) y al ser un camino de alta velocidad, quedan muy desvinculados los Cerros Molinos y O'Higgins y también Rodelillo con Cerro Rocuant.

El ser un acceso de la ciudad de Valparaíso, le otorga una calidad de quebrada / umbral, ya que al llegar a la Av. Argentina es posible darse cuenta de la dimensión de Valparaíso, es decir una ciudad que abarca tres condiciones fundamentales, las cuales son: cerro, plan y mar.

Los caudales llegan desde el barrio O'Higgins, un barrio antiguo que está consolidado en su mayor parte, cuenta con un consultorio, un estadio y antiguamente contaba con un pequeño "parque", el jardín suizo, el cual era un área de recreación y encuentro de los vecinos.

REFERENCIA HISTORICA

Esta quebrada era el linde de la estancia colonial de las "Siete Hermanas" conocida también como "Peuco", "valle del peuco", o "peuco del mar". Abarcaba esta hacienda desde la quebrada de "Las Zorras" [por la gran cantidad de éstos animales] hasta el "Rio de Marga-Marga" actual estero de Viña del Mar. Estos datos son recogidos del año 1738.



RECORRIDO QUEBRADA
CALLES ESTADIO - AV. WASHINGTON - AV. ARGENTINA

3. QUEBRADA SAN ROQUE (BARRIO O'HIGGINS)

Nombre así a la quebrada que se encuentra entre el Cerro O'Higgins y el Cerro Delicias, ya que aquí es donde comienza la población de San Roque. Por ésta quebrada transcurre un caudal proveniente de la Avenida O'Higgins, que pasa por la calle Estadio (Ex-Estadio de la Compañía Chilena de Tabacos), y que decanta en Ossandon y en Santos Ossa.

Un aspecto importante de ésta quebrada es que es el punto donde se conecta el barrio del Cerro Delicias, con el barrio O'Higgins, sin embargo no existe en este momento lugares que fomenten la cohesión de los vecinos.

SOBRE EL CERRO DELICIAS

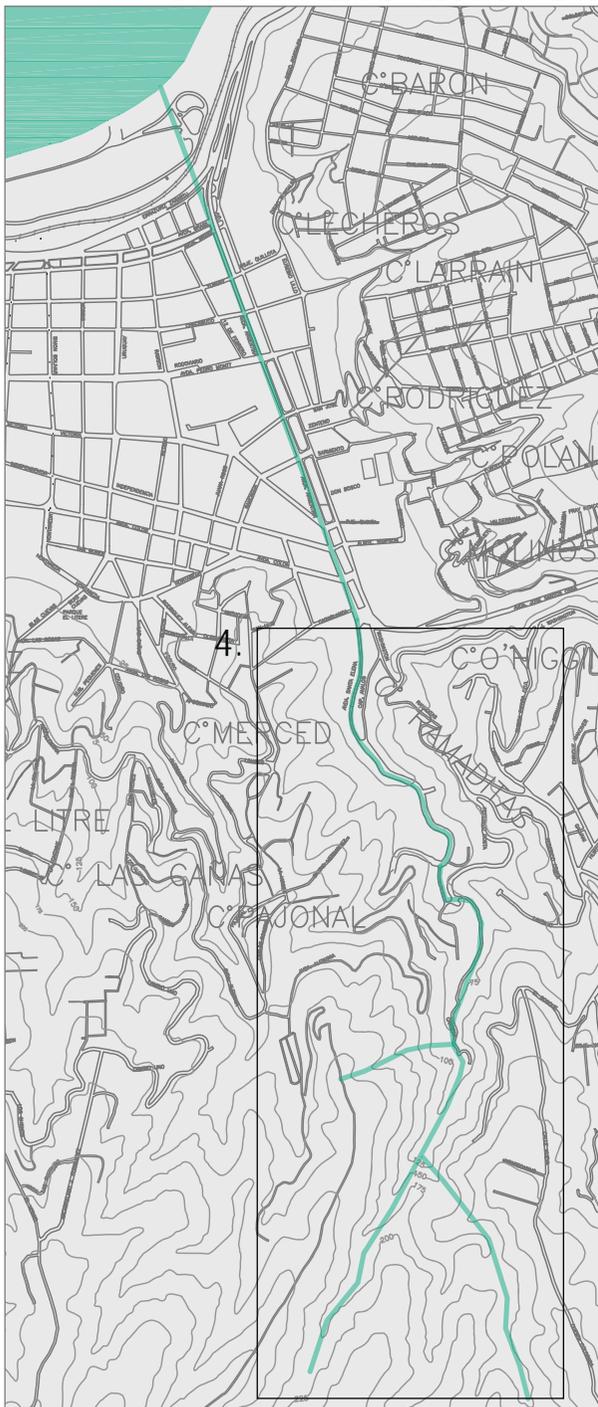
El cerro las delicias, no es un cerro de mucho tamaño por lo que lo consideramos un cerro barrio en la medida que se interrelaciona. Y en esa medida ser considerado una comunidad dentro de la ciudad lo cual no se ha formado por su disgregación espacial, por el avance de las inmobiliarias creando conjuntos habitacionales cerrados, así aparece el hospital con su gran sitio eriazos que no permiten la interacción y articulación entre la calle Noruega con la de Av. Ibsen. La vida es puertas adentro.

Es un conjunto de ciudad no conformado ya que no posee un elemento radical y público que los atraviese y articule, generando finalmente un sector disgregado, un barrio no consolidado dentro del cerro.

RESEÑA HISTORICA

JARDIN SUIZO

En 1881 llega a Chile Don Benjamín Pümpin Ruesch, arquitecto paisajista de nacionalidad suiza. En 1891 decide independizarse y arrienda a su amigo, Ernesto Haag, las instalaciones del Jardín Francés ubicadas en San Roque, Valparaíso. Cambia el nombre por Jardín Suizo y comienza a producir plantas y flores que a partir del año siguiente comercializa en una tienda ubicada en la actual Calle Victoria. Poco tiempo después la tienda se traslada a la Plaza del Orden (hoy Plaza Anibal Pinto) donde funciona hasta el año 1902 en que se traslada a la calle Esmeralda 1077 y donde funcionaría hasta el 30 de marzo de 1995.



4. QUEBRADA DE LOS LAVADOS.

Esta quebrada, se caracteriza por haber sido el lugar donde se construyó un barrio consolidado, a partir de la apertura de la Fábrica de Chocolates Costa. La compañía edificó las residencias para los trabajadores con altos puestos en la fábrica, así se instauró un modelo de habitar que vincula el lugar de trabajo, con la vivienda.

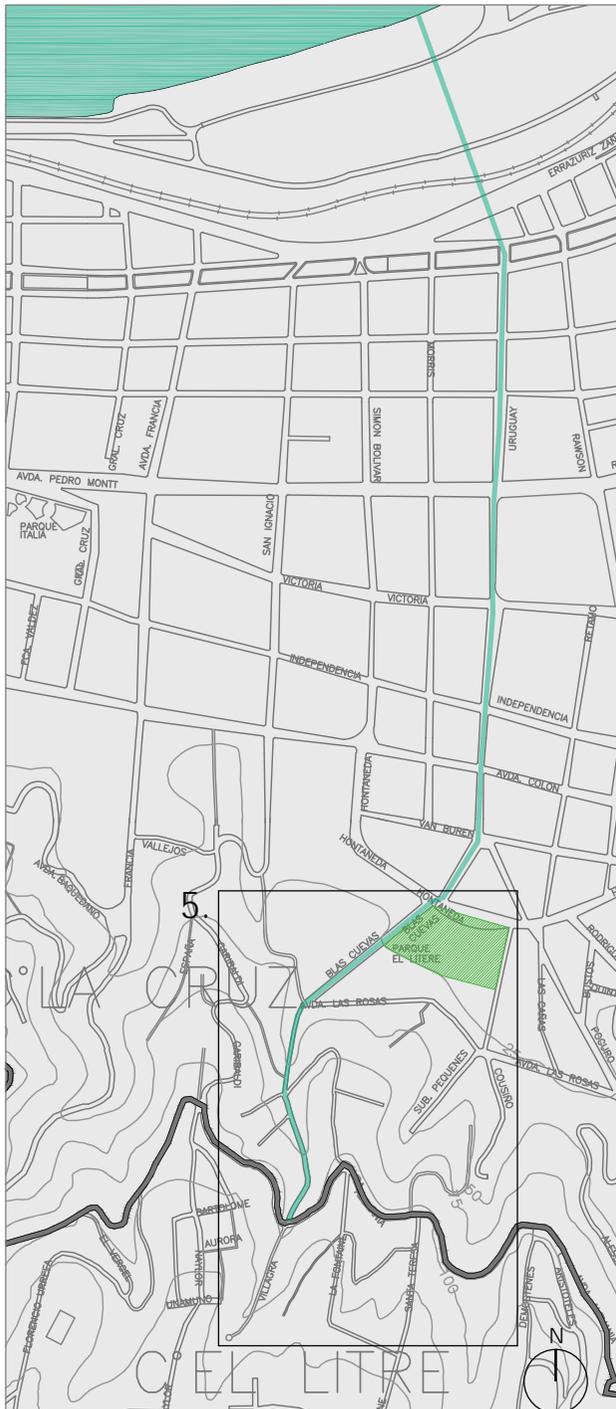
Además ésta quebrada tiene una dimensión de lo rural al estar situada al lado del bosque el Pajonal, el cual aún se conserva en su estado natural. Hay una cantera, que ya no está en funcionamiento, pero que también forma parte de la quebrada Los Lavados.

REFERENCIA HISTORICA

Separando los cerros Merced y Ramaditas se encuentra la gran quebrada de "Los Lavados". Podría pensarse que allí se efectuaban labores de lavandería en las que se aprovechaba el caudal de las aguas del estero que corre al fondo de la quebrada donde se hacían "los lavados", sin embargo ésta hipótesis no es correcta.

En la quebrada vivían unas señoras tan religiosas que pronto comenzaron a llamarlas las "viejas Alabaos". Tiempo después los hablantes entendieron "Las Labaos" y ultracorrectamente escribieron "Las Lavados". Unica posibilidad de darle algún sentido a la voz que al perder la vocal inicial había hecho olvidar todo su significado primitivo.

Por ésta razon la encontramos mencionada desde el último cuarto del siglo XIX hasta mediados del siglo XX como "Quebrada de los Lavados", nombre que conservó hasta que fué abovedada denominándose la nueva calle que se levantó sobre su fondo como Avenida Santa Elena.



RECORRIDO QUEBRADA
URUGUAY - BLAS CUEVAS - EL LITRE

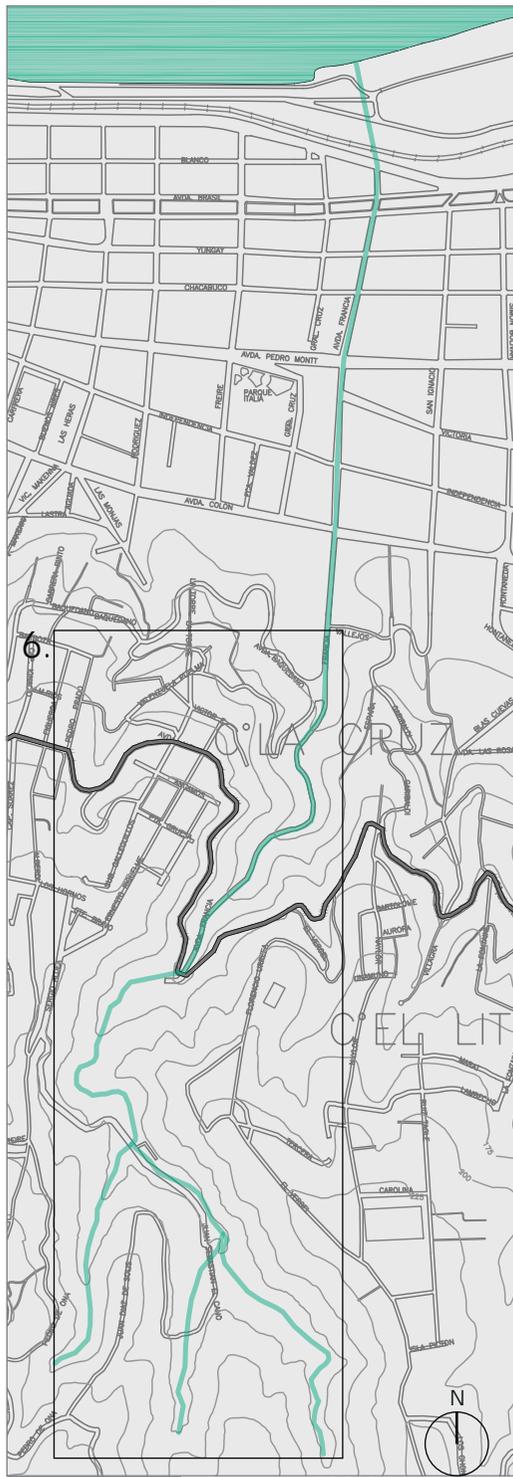
5. QUEBRADA EL LITRE

Quebrada que divide el Cerro La Cruz con el Cerro El Litre. Esta quebrada nace en la calle Uruguay con Colón, en el Parque El Litre, el cual, aunque es un espacio muy agradable, no es un lugar muy visitado, ya que es un parque cerrado y a concesión. La quebrada está casi completamente construida con casas en sus laderas, y casi al final, pasando Av. Alemania uno se puede dar cuenta de la dimensión natural de la quebrada.

La quebrada se constituye como un gran eje conector abalconado, en el que se van disponiendo las casas a lo largo de ella. El camino peatonal se emplaza en la ladera, vinculado a 2 laderas. Los muros de contención; muro que son parte fundacional del habitar la pendiente, y así la altura va generando un recorrido sinuoso y vertiginoso; en una escalera que es un pasillo estrecho que confina al habitante en un andar laberíntico; no hay anticipo de cómo puede estar conformado el espacio, pues se va descubriendo a medida que se va por él.

RESEÑA HISTORICA

Tiene el nombre mapuche de Litre, por el cerro con el cual limita, el cual estaba lleno de estos pequeños arbustos.



RECORRIDO QUEBRADA
CALLE FRANCIA

6. QUEBRADA JAIME

SECTOR AV. FRANCIA

El poblamiento del pie de cerro en Av. Francia, da cuenta de la condición urbana de transición entre la zona del almendral y el sector residencial del cerro Monjas. Se configura en la segunda mitad del siglo XIX en la Quebrada Jaime, donde se ubicaron las primeras instalaciones industriales, a comienzos del siglo XX, siendo la más importante, la Fábrica Nacional de Envases y Enlozados S.A. (1905). Luego del terremoto, se construyeron agrupaciones de viviendas para satisfacer la demanda habitacional.

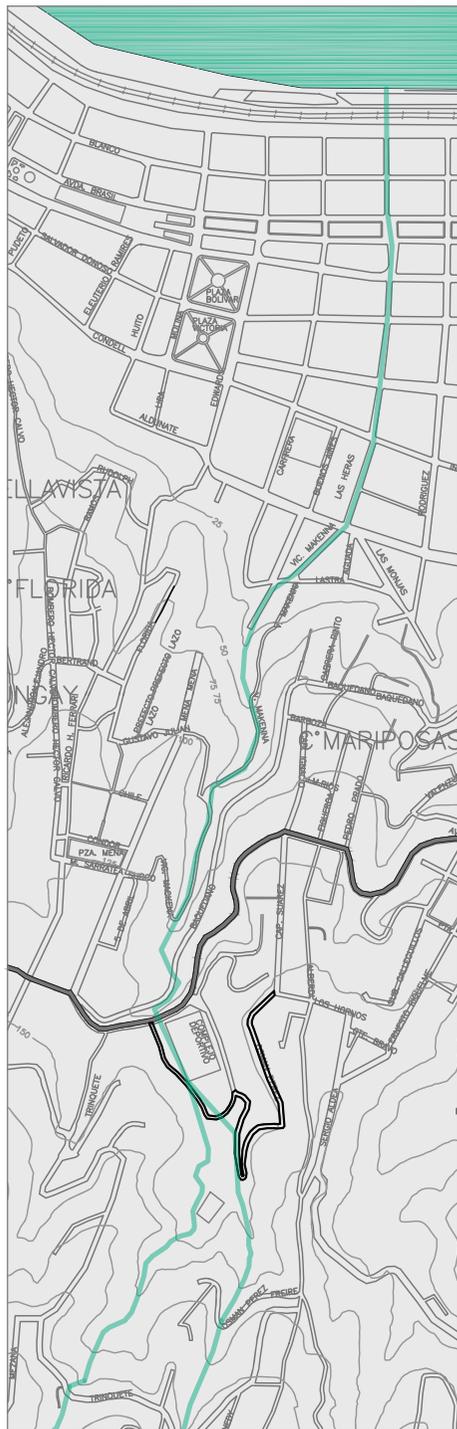
REFERENCIA HISTORICA

Separa los cerros la cruz y monjas. El origen de su nombre es el siguiente: El maestro Francisco Jaime era un pequeño industrial que había instalado unos hornos para cortar tejas y ladrillos. Como las crecidas del estero en invierno dificultaban mucho el peso de los burros que transportaban los ladrillos, el maestro Jaime construyó un pequeño puente sobre el estero con lo que solucionó su problema. Este puente pasó a ser conocido por todos los habitantes de Valparaíso como el "Puente de Jaime" y fue citado elogiosamente por las autoridades y vecinos como un verdadero ejemplo de la iniciativa particular que debía ser imitado por todos.

Más tarde se extendió el nombre de Jaime a la quebrada, al estero a la calle que se hizo sobre el estero luego de abovedarlo y, por último, a la caleta en donde desembocaba el estero. La calle Jaime, actual Avenida Francia, fue escenario de diversos espectáculos públicos de bastante trascendencia que animaron la ciudad. Así en Octubre de 1900 se estableció la Plaza de Acho, rodeo de toros con capacidad para tres o cinco mil personas, que fue uno de los tres redondeles porteños. Los otros eran la Plaza de las Delicias donde cabían poco más de cuatro mil personas y la plaza de Playa Ancha, la de mayor extensión pues podían instalarse ocho mil espectadores.

Poco duró la pasión de los rodeos, ya que al año siguiente se prohibieron las corridas de toros. No se desperdició la Plaza de Acho de la calle Jaime, se adaptó a las nuevas circunstancias y el 7 de septiembre de 1902 se inauguró un frontón (vasco) de pelotas "primero de la República". Más tarde, seguramente por no contar el nuevo deporte con muchos entusiastas, se cerró el frontón y en su reemplazo surgió un teatro en el mismo lugar: "el Skating Rink" también de efímera existencia.

En la actualidad se conocen con el nombre de Avenida Francia tanto la quebrada como el estero Jaime. La antigua caleta de Jaime ha desaparecido.



7. QUEBRADA OSMÁN PEREZ FREIRE

Se trata de un sector de Valparaíso que permanece aislado totalmente entre sí y al mismo tiempo con la trama urbana de la ciudad. Su condición geográfica de quebrada limita los accesos o circulaciones de ambos frentes, convirtiendo la quebrada en un lugar abandonado. Actualmente en la parte baja existe un vertedero municipal donde se alojan vehículos para desarme y camiones de recolección de basura. Todo esto en torno a una ex-cantera que funcionó durante el 1900 donde ahora sólo quedan los restos geográficos. En la parte media alta hay viviendas irregulares de precarias condiciones.

SOBRE EL LUGAR

El sector inicialmente era una cantera con un importante curso de agua, una parte rural en el entramado de la ciudad.

La quebrada queda desvinculada del cerro, su topografía la retrae de la urbe y se constituye como un todo aislado, sin embargo con cierta unidad, allí se encuentra su valor en el aparecer como un espacio al que se queda vinculado a través de su vacío.

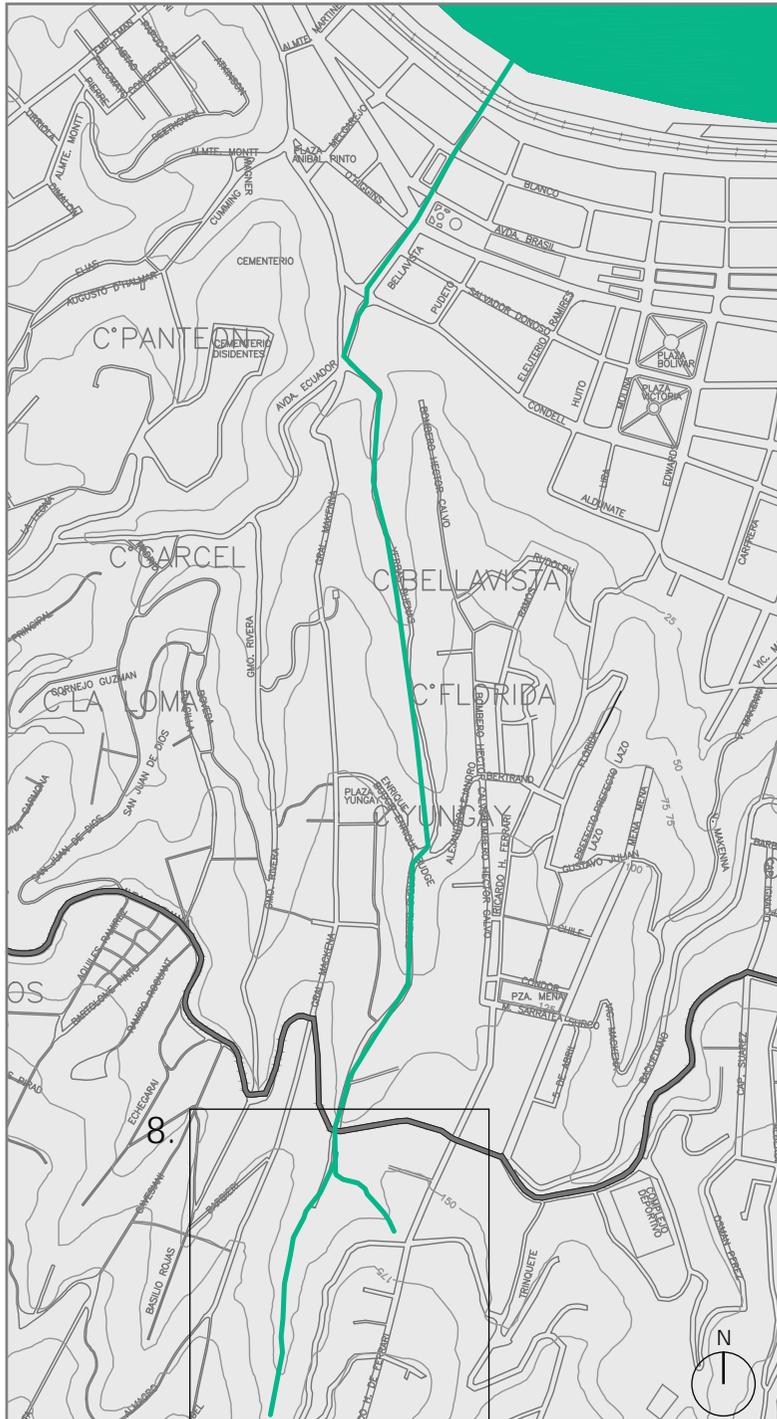
La quebrada entonces, presenta dos zonas una arriba, lo urbano y otra abajo lo segregado. Carente de servicio y espacios abiertos públicos, sin embargo aparece una relación auditiva que le da unidad al lugar. Las viviendas aparecen como una aglomeración de viviendas en vertical, adosadas a la quebrada y sin un frente, sin una medida.

FLORA

La vegetación del lugar varía en la ladera en la que se esté. La ladera poniente es la ladera con más luz solar durante el día, presenta una vegetación de arbustos bajos con hojas duras. En la ladera más húmeda hay presencia de arbustos más verdes y frondosos, zarzamora y árboles como eucalipto y boldo.

El contacto con el agua es fundamental siendo un eje que atraviesa la quebrada de un extremo a otro, permaneciendo cubierta por las vegetaciones más frondosas y verdes.

La quebrada se encuentra inmersa en una zona mesomórfica. La zona intermedia se caracteriza por la estepa de arbustos. En los sectores más soleados que miran al norte se encuentran arbustos como el guayacán, algarrobo, quillay, molle y espinos. Se puede encontrar vegetación asociada a un matorral arbustivo que son más de la zona costera formado por especies como el peumo, boldos, maitenes.



8. QUEBRADA YERBAS BUENAS

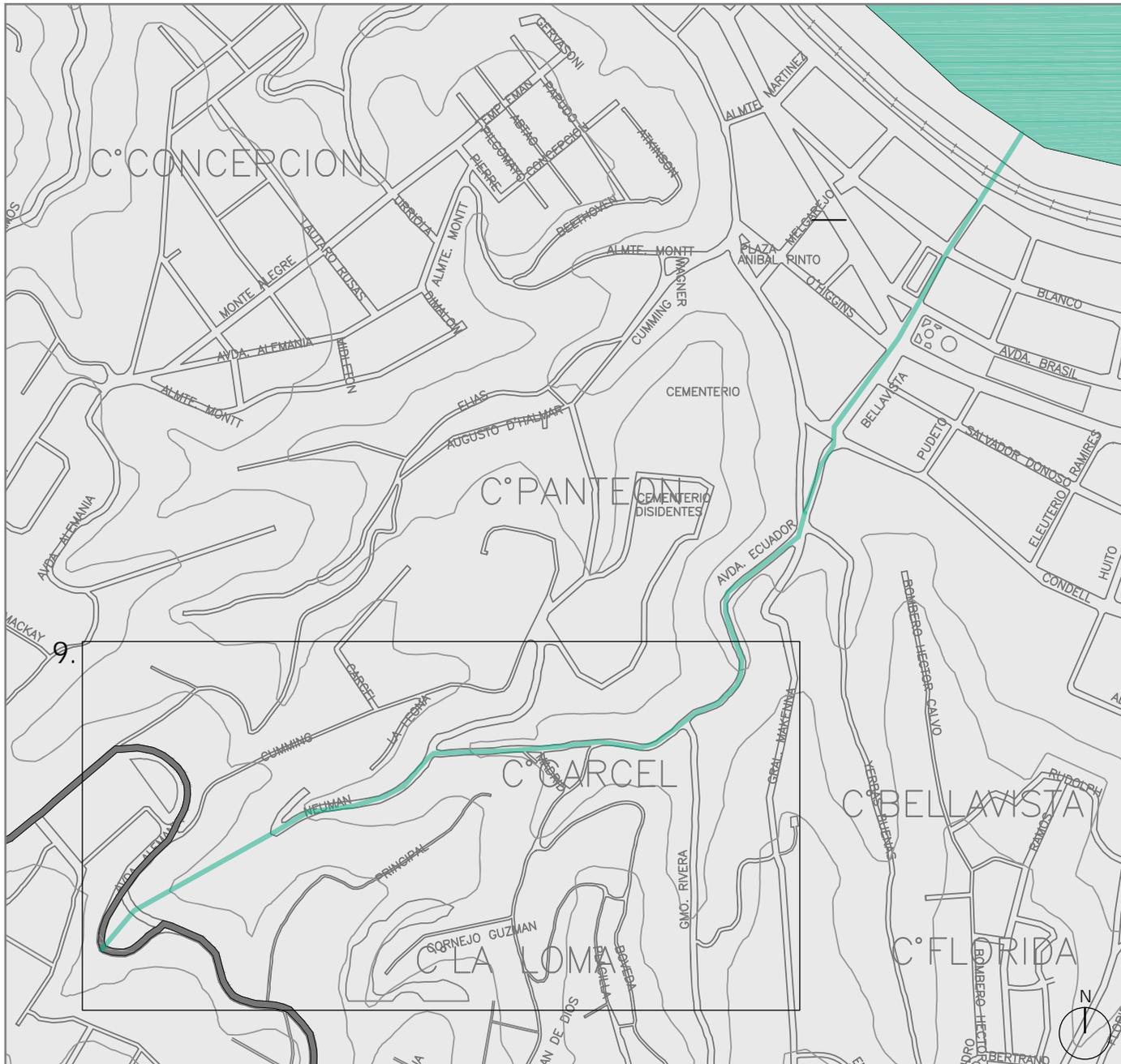
Cerca de la Avenida Alemania están las zonas más constituidas del cerro. Sin embargo al ir subiendo nos encontramos con conjuntos más dispersos, los cuales quedan aislados de los servicios que ofrece el plan y aún más cerca los servicios de la Avenida Alemania. Su modo de trasladarse es a través de Caballo o a pie, éstos habitantes son los llamados “quebradeños”, ellos utilizan el cultivo y la ganadería en la ladera de la quebrada. La pavimentación de las calles llega sólo hasta cierta altura, por lo que los accesos no responden a las necesidades de tránsito diarios que hay en el sector. Entonces podemos distinguir dos zonas en el lugar, un barrio constituido a pies de la Avenida Alemania y un barrio disperso y con una connotación más rural en las partes más altas.

Los habitantes de los cerros Miguel Angel y Mena, se encuentran disconformes con el estado de la quebrada, su aislación con respecto a la zona baja del cerro afecta a los habitantes diariamente. La situación actual es precaria, hay abandono y falta de construcción barrial. Hay necesidad de espacios, accesos y de recreación y de zonas de encuentro.

La conectividad es aislada y la quebrada se utiliza como medio de paso a modo de atajo, aumentando así el peligro que posee la salubridad del estado de la quebrada, y la delincuencia que converge en la zona.

REFERENCIA HISTORICA

El nombre es un recuerdo de la “sorpresa de Yerbabuenas”, el primer encuentro importante en la gesta emancipadora de Chile, en las que el coronel de las milicias patriotas, Juan de Dios de Puga al mando de una columna de seiscientos hombres, pensando en atacar a una pequeña fuerza de trescientos hombres, cayó sobre el grueso ejército del almirante Antonio Pareja, produciéndose con ello una gran confusión en la que los patriotas sacaron la mejor parte hasta que los realistas se dieron cuenta del escaso número de sus atacantes y los pusieron en desastrosa fuga. Esta batalla, que tuvo imprevistas consecuencias tuvo lugar el día 26 de abril de 1813.



RECORRIDO QUEBRADA CALLES ECUADOR - BELLAVISTA

9. QUEBRADA DE SAN JUAN DE DIOS

corresponde a una de las primeras quebradas ocupadas

La quebrada nace en la calle Bellavista, la cual está muy constituida como un lugar de comercio y bares. Luego subiendo por Ecuador nos damos cuenta de la dimensión residencial del lugar, antiguas casas que bordean las laderas de cerros nos muestran el vacío que alguna vez hubo, y por el cual escurría agua, ahora recolectada bajo tierra.

El barrio se encuentra muy relacionado con el plan y con su movimiento comercial. Esa cercanía se transforma en un plus para el sector.

La quebrada comienza en la Avenida Alemania y decanta en Bellavista y luego en el mar.

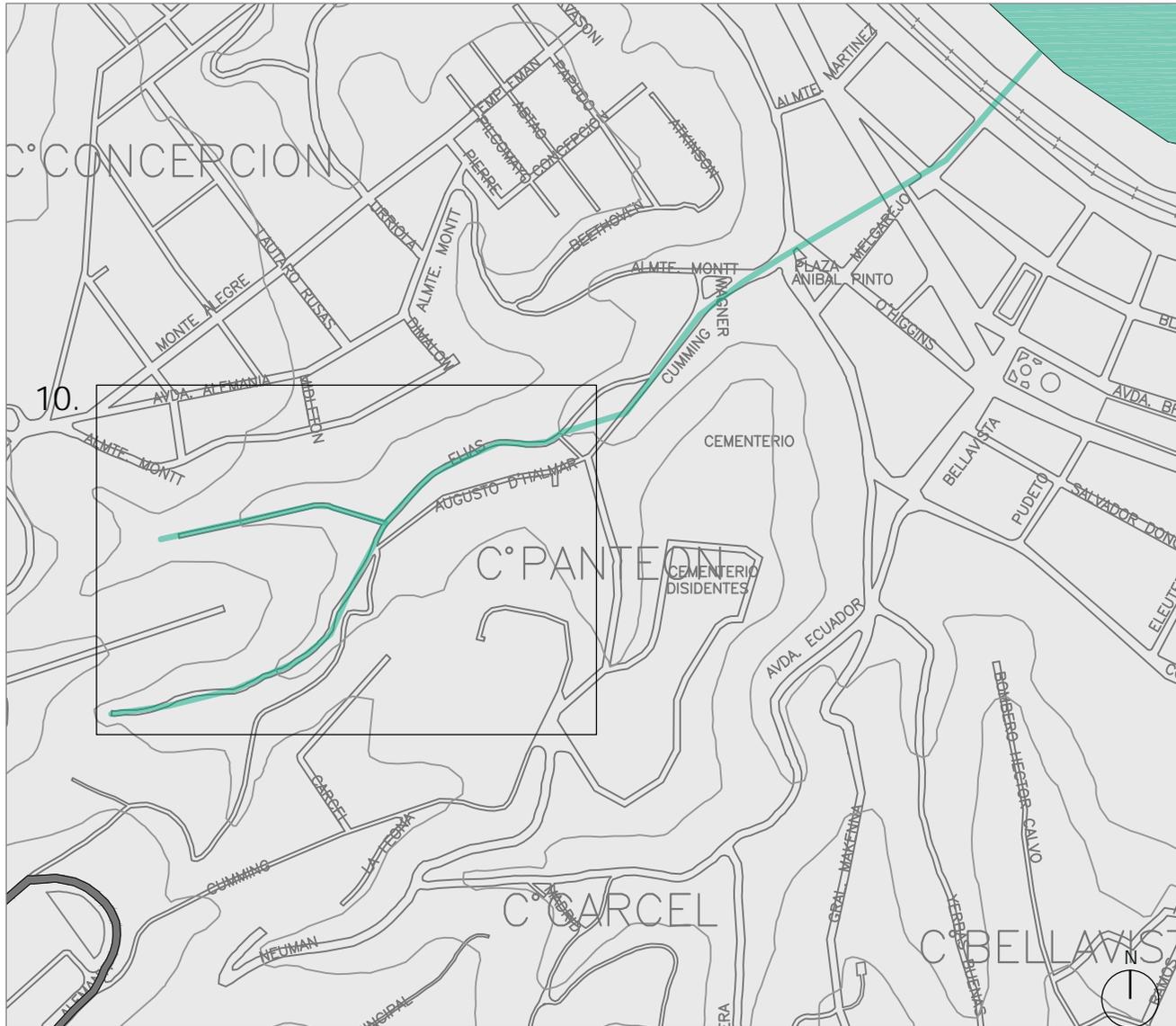
REFERENCIA HISTORICA

Tomo su nombre de los hermanos de San Juan de Dios que instalaron allí un hospital de Caridad, que fue financiado durante los primeros años con el derecho de aguada, es decir con la autorización, para vender en agua que corría por las vertientes del cerro Bellavista, y luego con una renta consultada en el presupuesto general de la Nación.

El hospital era paradójicamente, de una pobreza franciscana y se acabó de derrumbar con el terremoto de 1822. A fines del siglo XIX la Municipalidad de Valparaíso adquirió la Quebrada de San Juan de Dios con el fin de Abovedarla y hacer las calles respectivas.

Hasta aproximadamente 1896 se llamaba San Juan de Dios desde el comienzo de la quebrada en la Avenida Alemania hasta la Plazuela Anibal Pinto. Más adelante se llamó a un tramo Avenida Ecuador y a otro, calle Carlos Condell, nombres que aún permanecen.

PLANIMETRIA QUEBRADA ELIAS



10. QUEBRADA DE ELIAS

Esta quebrada es una de las pocas que se inicia un poco más abajo de la Avenida Alemania, pasa por la calle homónima a la quebrada, Elías, luego por Cumming, Malgarejo para decantar en el mar.

Este sector al igual que la quebrada anterior se ha dedicado a desarrollar el área comercial, específicamente de bares. Esto genera un gran movimiento en el sector, así como también la visita de turistas extranjeros.

La quebrada Miraflores (al poniente), es una quebrada menor, la cual también aporta al caudal de la quebrada Elías.

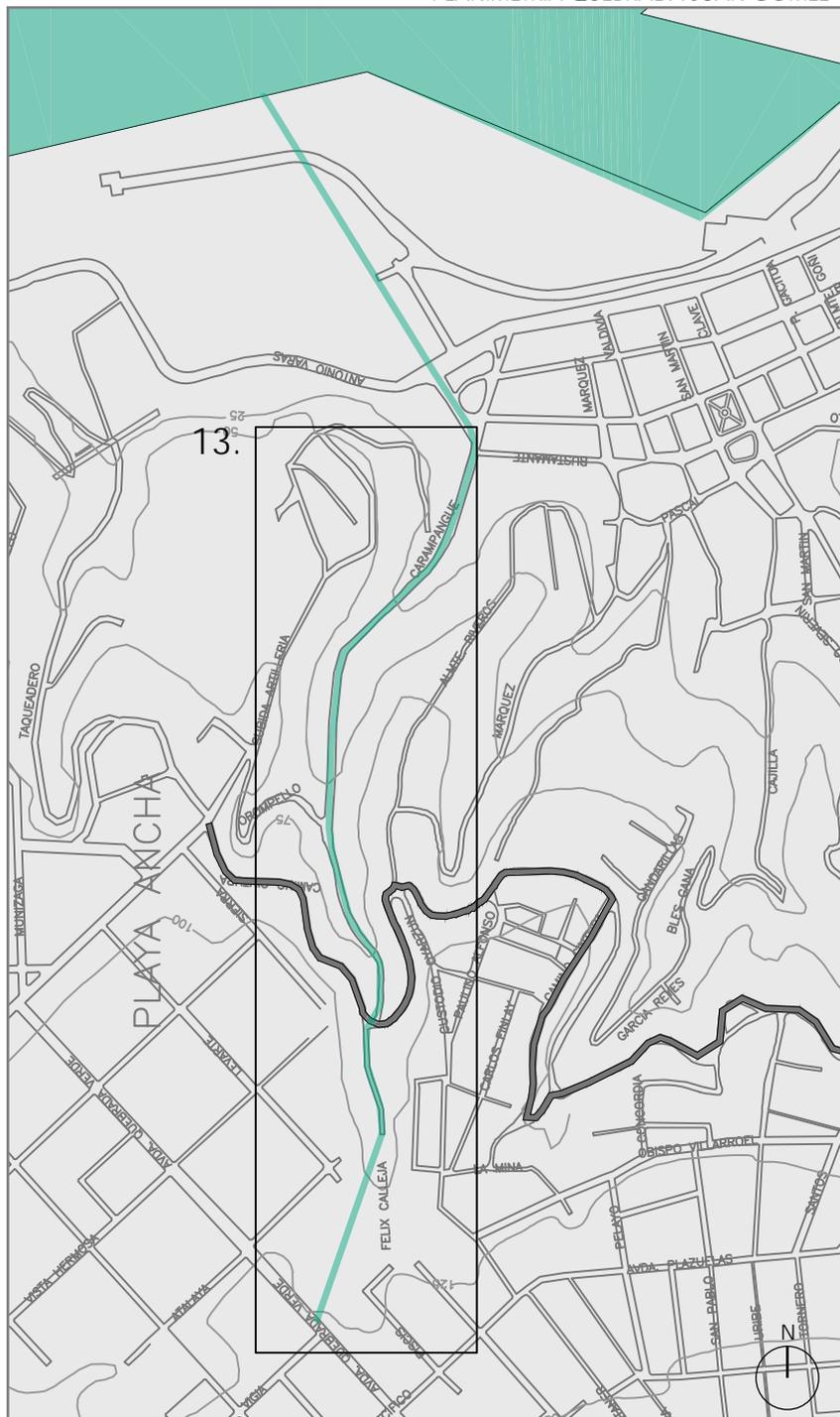
Al inicio de la quebrada podemos ver aún la dimensión natural de la quebrada, con árboles y arbustos que dan vida al lugar.

REFERENCIA HISTORICA

Esta quebrada nace como límite de los cerros Alegre, Reina Victoria (Cerro Concepción) y cerro Cárcel. Desemboca en la antigua Plaza del Orden, conocida ahora como Plazuela Anibal Pinto. Su nombre proviene de uno de los fundadores del vecindario, don Juan de Elías, que obtuvo la concesión de la quebrada en el siglo XVI. Este personaje era uno de los tripulantes del "Santiaguillo".

En la desembocadura de la quebrada había un embarcadero que dificultaba el tránsito de la gente que venía del almendral al Puerto y viceversa. Aprovechándose de ello el gobernador, don José Ignacio Zenteno instaló un portón, cerro el paso y cobro peaje.

RECORRIDO QUEBRADA
CALLES ELIAS - CUMMING - MELGAREJO



RECORRIDO QUEBRADA
CALLES JOSE TOMAS RAMOS - SOTOMAYOR

13. QUEBRADA DE JUAN GOMEZ

corresponde a una de las primeras quebradas ocupadas

La quebrada de Juan Gomez se inicia en la Avenida Alemania y baja por la calle Carampangue hasta llegar al mar. Esta quebrada se caracteriza por ser ocupada en sus bordes superiores o inferiores colindante a Carampangue, éstos caseríos, sin embargo quedan desvinculados entre sí, y en-tremedio aparece un espesor verde natural, el jardín virtual de los vecinos. La ladera poniente limita por arriba con la Avenida Alemania y con el Cerro Artillería.

REFERENCIA HISTORICA

La quebrada de Juan Gomez cerraba la antigua bahía de Quintil y fue el límite de Valparaíso hasta fines del siglo XVIII. Su nombre es el de su primer propietario, aquel alguacil famoso por su crueldad, de quien se dice hizo una matanza de indios en este mismo lugar. Las crónicas recuerdan que posiblemente en la boca de ésta quebrada, Pedro de Valdivia construyó un rancho de paja (primer edificio porteño) donde regalo a los conquistadores con un gran almuerzo para después engañarlos y partir con sus dineros a la guerra civil del Perú. Esta quebrada separaba los cerros Carretas y Artillería. Luego debido a las nuevas denominaciones de los cerros es el linde entre Arrayán y Playa Ancha.

Desde el 8 de septiembre de 1871 esta quebrada se llama Carampangue.

CAPITULO SIETE
CASOS REFERENCIALES
MERCADOS DE VALPARAISO

1. MERCADO CARDONAL
2. MERCADO PUERTO

1. MERCADO CARDONAL

SOBRE LA ORGANIZACION DEL MERCADO

Señora Sonia Roman

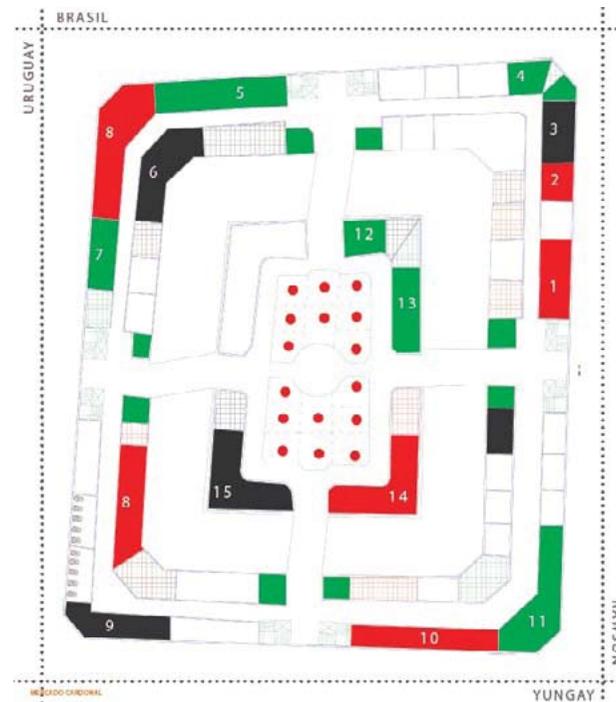
Dueña de Desayunos la Paloma, desde 1976. El negocio lo heredó de su madre y siempre se han dedicado a servir desayunos, muchos de sus clientes son personas que trabajan en el mercado.

La señora Sonia me cuenta que existen dos organizaciones en el Mercado Cardonal. La primera es una Comunidad del Mercado, donde se reúnen regularmente todos los dueños de pilastras y restaurantes, cuentan con un administrador, con guardias, con un abogado, un contador y personas que se encargan del aseo. Pagan una cuota para los servicios comunes, la cual es proporcional a los ingresos de cada local.

La segunda organización tiene como nombre ASOCOMERCAR, la cual es una asociación de carácter social, que organiza obras como por ejemplo cenas de navidad para niños, conseguir sillas de rueda, etc. Para ingresar a la asociación es necesario pagar una cuota, y sólo el 25% de las personas del Mercado pertenecen a la asociación. En 1982 las personas que trabajan en el Mercado compraron sus pilastras y locales, por lo que actualmente son dueños del Mercado.

Los comerciantes ilegales, están quebrando el negocio a los locatarios del mercado, ya que no pagan patente para vender. Ellos traen sus productos de pequeños agricultores de la región y tienen la posibilidad de vender más barato.

Actualmente hay mucho más control de carabineros en la zona por lo mismo, lo cual ha beneficiado en gran medida al mercado.



ESQUEMA UBICACION RESTAURANTES

DEL EDIFICIO

El edificio fue construido en 1912, y posee dos niveles, el primer nivel cuenta con 106 pilastras, de venta de frutas y verduras. El segundo nivel tiene 14 restaurantes y comedores en el centro del edificio a modo de una plaza pública.

La mayoría de las pilastras exteriores no tienen acceso al interior del edificio, así es como aparecen en su mayoría ocupadas por cajas y pallets, mientras que los productos se exhiben hacia el exterior hacia y en la misma vereda. El edificio cuenta con dos ascensores para bajar la basura.

El mercado es un negocio que se ha ido pasando de abuelos a padres, y de padres a hijos, se ha construido una tradición familiar en el edificio.

Fue diseñado por Eduardo Feuereisen y se utilizaron piezas prefabricadas traídas desde Alemania.

RESTAURANTES

PERIMETRALES:

1. *el patito*
2. *la estrella*
3. *donde la gladiz*
4. *donde la myriam*
5. *erika*
6. *el mesón del diablo*
7. *k*
8. *la popular*
9. *el rey II*
10. *el rincón de pancho*
11. *la cabaña de miguel*

CENTRAL:

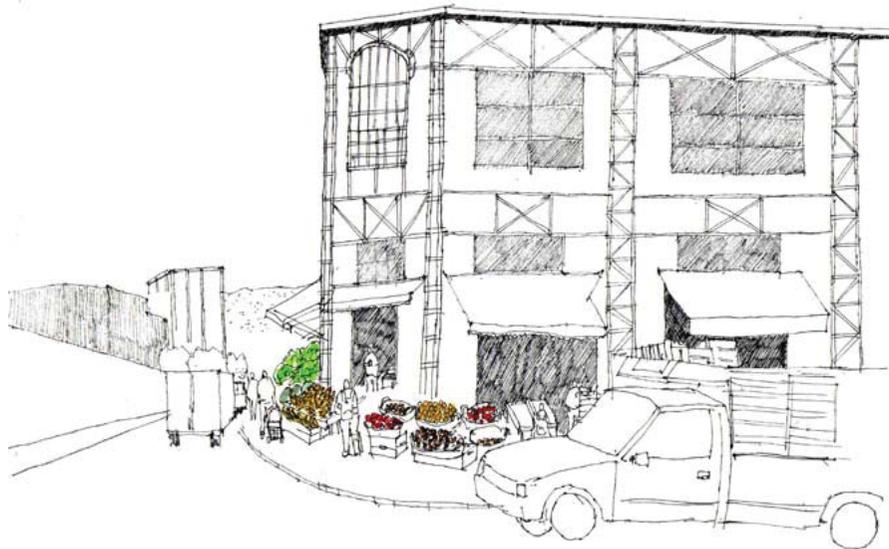
12. *doña tatito*
13. *la granja*
14. *las tejas*
15. *donde capelli*

ENTREVISTA

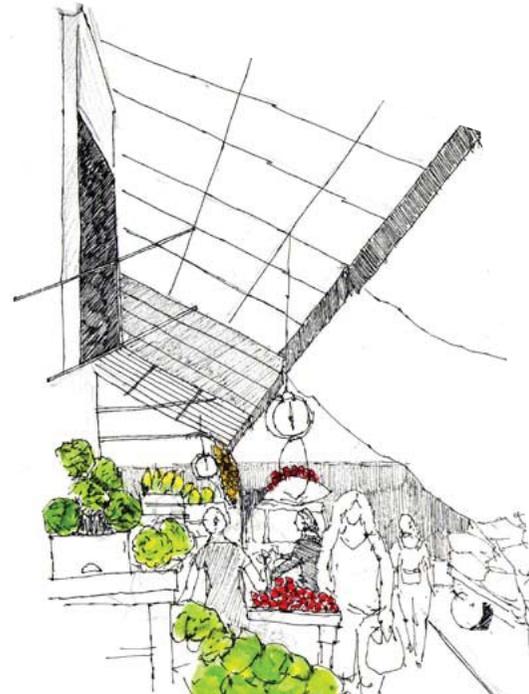
ALVARO DIAZ, PROPIETARIO DE PILASTRA UBICADA EN LA ESQUINA DE URUGUAY CON BRAZIL.

1. ¿De dónde vienen los productos que acá se venden?
De Ecuador, Perú, China, Chile (Curicó), Canadá.
2. ¿Cuántas veces en la semana necesitan abastecerse de los productos?
Todos los días
3. ¿Qué alimentos venden en el local?
Plátanos, piñas, mangos, lentejas, garbanzos, porotos.
4. ¿Qué le parece la infraestructura del mercado?
Debería tener más estacionamientos, más accesos y más seguridad.

* Al igual que el edificio de Chilactra (ex-Hucke) está hecha en base a pilares y vigas de acero que se arman y se desarman como un mecano.



La esquina como vórtice de la fachada en despliegue, giro que dilata el paso y retiene la mirada en los alimentos expuestos.



Los toldos otorgan un tamaño de lo íntimo, se queda resguardado de la dimensión de ciudad. La estrechez de la circulación por la que se va, deja al cuerpo en un constante roce con los vegetales y se discontinúa el paso.

5. ¿Qué días abre el mercado y en que horarios?
Todos los días, de 5 a.m. a 2 p.m.
6. ¿Tienen algún tipo de asociación todos los comerciantes?
Existe una asociación gremial, que ve temas de seguridad, del aseo, etc.
7. ¿Qué días llegan camiones de abastecimiento?
Todos los días
8. ¿Qué tipo de clientes vienen a comprar al mercado?
Dueños de hoteles, restaurantes, almacén de barrio y clientes particulares.

ANALISIS CRITICO DEL MERCADO CARDONAL

DE SU UBICACION EN EL PLAN

El mercado se extiende hacia sus cuatro calles colindantes, Brazil, Uruguay, Yungay y Rawson. Estas se ven muy afectadas por no tan sólo el mercado, sino también por los vendedores informales, camiones de abastecimiento y de aseo. Los acopios de restos de frutas y verduras aparecen por las veredas y las calles colindantes, junto con el grito de los precios y alimentos que se venden. La avenida Brazil se consolida como el antepatio del mercado, aquí descansan los cargadores de la mercadería, como también los cuidadores de autos. Son personas que han trabajado la mayor parte de su vida en el mercado, conocen muy bien su historia y la de Valparaíso, me cuentan que antes había una pileta en la actual calle Rawson, que era el bebedero de los caballos, que cargaban las cosas al mercado desde el almendral.

DESDE LA FACHADA HACIA AFUERA

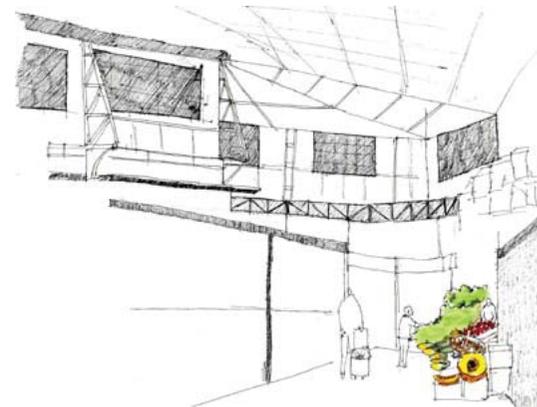
El edificio cobra plenitud espacial no en sí mismo, sino en el modo de exponer las frutas y verduras generando una continuidad en los recorridos tanto interiores como exteriores, los productos quedan al paso y a la mano. Desde que uno llega al mercado, se cae en la cuenta de lo estrecho que se vuelven las veredas exteriores. Al exponer todos los productos desde las pilastras hacia afuera y muchas veces en la misma vereda se crea un colapso de las circulaciones exteriores. La detención de algún cliente crea "tacos" que dificulta el paso de los demás compradores. Entonces la potencia del mercado se vuelve una problemática, al no poseer suficiente espacio de circulación exterior que mantenga esa relación de continuidad entre el recorrer y el acto de comprar.



Los vendedores se asoman de sus pilastras para cantar sus precios, se va por el corredor en una condición muy expuesta.



Las frutas y verduras configuran un orden, que se estructura de acuerdo a su forma y peso y así logran un equilibrio y esplenden sus colores que las identifican.



La estructura devela el tamaño del edificio, se queda velado por la cubierta, y su luz vuelve nítidos los perfiles.

LA POTENCIA DEL MERCADO

La forma de exponer las frutas y verduras es de un modo tal que no es necesario entrar a las pilastras, está todo ahí al paso.

Lo nombro como un corredor expositor de interiores desplegados. Existe entonces una continuidad en el habitar de este mercado, en el recorrer del edificio ya sea por el interior o el exterior aparecen los productos al paso y a la mano.

2. MERCADO PUERTO

El edificio fue clausurado en marzo del 2010, por daños estructurales luego del terremoto del 27 de febrero.



ESQUEMA DE OCUPACION DEL AÑO 2006
NIVEL 1

SOBRE EL EDIFICIO

Antes de la construcción del mercado actual, fueron construidos cuatro edificios para utilizarse como Recova. El último de estos edificios fue construido en 1889, en la misma ubicación que el Mercado actual y fue destruido en el terremoto de 1906. El Mercado actual se construyó para reemplazar al antiguo Mercado y para la preparación del Centenario de la Independencia del país. En el año 1910, el Estado decidió realizar grandes inversiones en la ciudad para beneficiar su imagen de primer puerto del país.

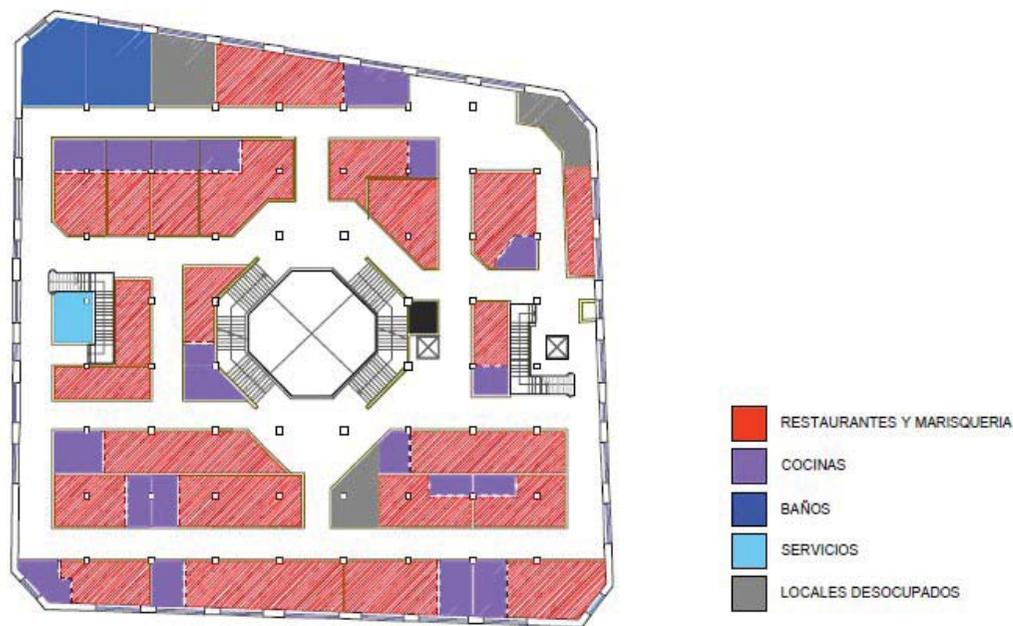
En 1920, la firma de Arquitectos Benzanilla y Vásquez presentó un proyecto del cual se tienen los únicos planos hasta ahora. La empresa constructora Dickerhoff & Widmann S.A. ejecutó el proyecto. La obra gruesa estuvo concluida en 1922 y el edificio fue terminado 2 años después.

El edificio cuenta con una cúpula que tiene una lucarna con cielo acristalado, que se sitúa sobre la caja de escaleras principal, iluminando todos los niveles del edificio. El perímetro cuenta con amplias ventanas que iluminan las plantas, debido a las posibilidades que ofrece el hormigón armado como material de construcción.

- Locales abiertos hacia calles laterales
- Locales abiertos hacia el interior
- Baños
- Servicios
- Locales desocupados

EL MERCADO Y SU CONTEXTO INMEDIATO

El Mercado es un edificio isla que ocupa la totalidad de la superficie de la manzana sobre la cual se emplaza, entre los ejes longitudinales Blanco y Cochrane, y entre los ejes transversales Valdivia y San Martín. Destaca dentro del contexto por su tamaño y volumen. El edificio configura la esquina nor-poniente de la Plaza Echaurren, que es el principal vacío del sector y entre ambos se establece una relación a través del eje diagonal de la Plaza. Esta diagonal, se complementa con eje axial de la calle La Matriz, que establece una relación visual continua y recíproca entre el Mercado y la Iglesia Matriz. En este eje se destaca también el edificio del ex teatro Pacífico que se emplaza en la manzana poniente del mercado transformándose en el frente potencial del eje hacia Av. Errázuriz, que es la calle de borde del plan. El edificio del teatro actualmente funciona como una bodega industrial, bloqueando la percepción del barrio desde el borde costero, lo que impide tener referencia de La Matriz desde calle Errázuriz.

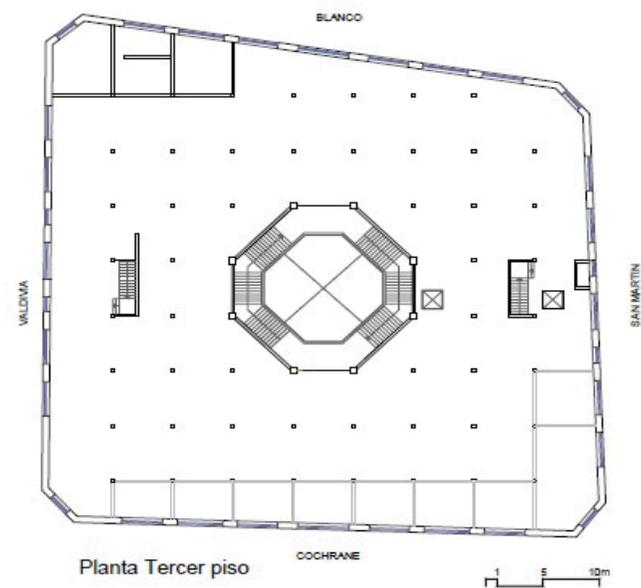


ESQUEMA DE OCUPACION DEL AÑO 2006
NIVEL 2

USOS DE HORARIOS DEL BARRIO

El Barrio Puerto presenta diferencias de uso y de afluencia de personas según el horario y día de la semana. De lunes a viernes, durante el día, se ve gran cantidad de personas circulando por las calles del barrio, la mayoría atraída por la actividad comercial del sector. La plaza Echaurren presenta una alta ocupación y es el principal lugar de permanencia. Las actividades comienzan a partir de las 6:30 de la mañana, con la descarga de productos para el abastecimiento de los locales comerciales y restaurantes. La mayoría de los locales abren sus puertas al público a las 8:30 AM y cierran provisionalmente entre la 1:30 y 3:00 de la tarde. El cierre definitivo es a las 8:30 PM. Los restaurantes presentan su mayor ocupación a la hora de almuerzo entre las 12:30 y las 4:00 de la tarde y el resto de las horas del día se encuentran prácticamente desocupados. La mayoría cierra entre 7:00 y 8:30 PM, pero algunos funcionan hasta las 10:00 de la noche. En horario nocturno, a partir de la 8:00 PM, los únicos locales que continúan abiertos son las botillerías, el supermercado Santa Isabel, algunos restaurantes y los moteles de calles Bustamante y Cochrane. Los pubs y bares del sector abren a partir de las 10 de la noche y funcionan hasta las 12:00 AM. No se aprecia flujo relevante de personas en este horario. A partir del jueves aumenta la actividad nocturna y los bares y discotecas presentan un movimiento mayor.

El día Sábado, los locales comerciales tienen un horario similar que en el resto de los días de la semana, aunque la cantidad de personas que circulan por las calles es menor que en los días de semana. La Plaza mantiene una alta ocupación y aparte de las personas del barrio se suman personas de otros sectores de Valparaíso y turistas que recorren el barrio. Se realizó una visita el sábado 18 de marzo a las 10:00 de la noche. Los locales comerciales y los restaurantes se encontraban cerrados y los únicos locales abiertos eran las botillerías. Recién estaba comenzando la apertura de los pubs y bares y en las calles solo fue posible apreciar a los clientes de las botillerías y a los empleados de los pubs realizando preparativos para su apertura.



ESQUEMA DE OCUPACION DEL AÑO 2006
TERRAZA

El día domingo, la actividad comercial decae considerablemente y todo el comercio y restaurantes cierra a las 3 de la tarde. Incluso algunos locales como La Bandera azul no abren este día. La plaza Echaurren mantiene su alta ocupación por parte de los habitantes del barrio, sumado a turistas y a personas de otros sectores de Valparaíso.

[REHABILITACION MERCADO PUERTO, ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD]
JULIO 2006

CAPITULO OCHO
CASOS REFERENCIALES
MERCADOS INTERNACIONALES

1. MERCADO DE BARCELONA
2. MERCADOS DE BERLIN

BARCELONA Y SUS MERCADOS BARRIALES

Barcelona es la capital europea de los mercados, cuenta con 39 mercados municipales alimenticios, y cuatro mercados no alimenticios, los cuales están distribuidos estratégicamente, abasteciendo así a cada barrio de la ciudad. Cada mercado entonces refleja la identidad del barrio donde se emplaza. Los mercados ocupan también un rol muy importante para la vida económica de la ciudad.

En Barcelona existe una normativa que regula todos los mercados llamada: ordenanzas de los mercados municipales, en ella se ven casi todos los aspectos que involucran un mercado emplazado en la ciudad.



DISTRITOS MUNICIPALES

Los Distritos municipales son la unidad territorial más grande dentro de la ciudad Barcelona. En la organización territorial actual, que data de 1984, el municipio se divide administrativamente en diez distritos, que a su vez se subdividen en un total de 73 barrios. Más de la mitad de los barrios en Barcelona tienen su propio mercado.

Los distritos son territorios en los que se materializa la descentralización política y administrativa del Ayuntamiento de Barcelona, ya que tienen autonomía y capacidad de decisión y gestión económica en determinados ámbitos.

* El mercado entonces, se articula como un núcleo vinculador del barrio, un lugar de encuentro que habla sobre la identidad del barrio.

MERCADOS EN LOS BARRIOS

SARRIÀ SANT GERVASI

1. Sarrià
2. Las tres torres
3. Sant Gervasi
4. Galvany

GRÀCIA

5. Lesseps
6. La estrella
7. La libertad
8. La abacería central

HORTA-GUINARDÓ

9. Vall d'Hebron
10. El Carmel
11. Horta
12. El Guinardó

NOU-BARRIS

13. Canyelles
14. La Guineueta
15. La Mercé
16. Núria
17. La ciudad meridiana
18. Montserrat
19. La trinidad

SANT ANDREU

20. San Andreu
21. El buen pastor
22. Felipe II

SANT MARTI

23. Provençal
24. San Martin
25. El clot
26. Del Besós
27. De Poblenou

EXAMPLE

28. La Concepción
28. El Ninot
29. Sagrada Familia
30. Sant Antoni
31. El Fort Pienc

LES CORTS

32. Les Corts

SAINTS-MONT JUIC

33. Sants
34. Hostafrancs
35. La Marina

CIUTAT VELLA

36. La Boquería
37. Santa Caterina
38. La Barceloneta

ORGANIZACION DE LOS MERCADOS EN BARCELONA

El ayuntamiento a través del INSTITUTO MUNICIPAL DE MERCADOS DE BARCELONA (IMMB), promueve la modernización y remodelación de los mercados Barceloneses, con vistas a adaptar la oferta comercial y las infraestructuras a los ciudadanos.

El Modelo Barcelona de la Remodelación trata de impulsar el **comercio de proximidad**.

La mejora de los mercados pasa por el consenso y participación de los comerciantes, por lo que se arman equipos de trabajo interdisciplinario con el fin de satisfacer la necesidad tanto de los comerciantes como del barrio en general.

*INSTITUTO MUNICIPAL DE LOS MERCADOS
bajo la tutela del ayuntamiento*

Se encuentra organizado a través de un:

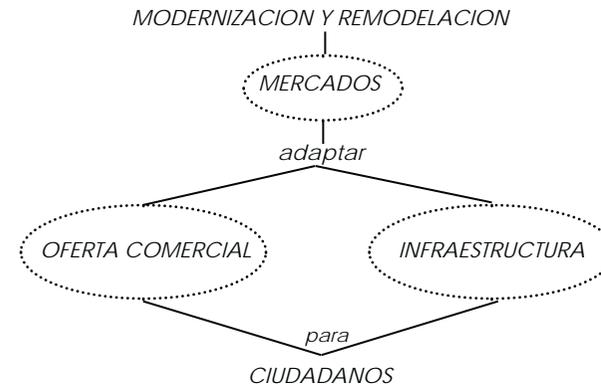
- Presidente
- Miembros representantes del ayuntamiento
- Miembros representantes del comercio
- Miembros representantes de los consumidores

Además de éstas acciones realizan estudios del impacto económico de los mercados, encuestas y estudios de hábitos de compras y transporte. También organizan la cesión temporal de espacios en los mercados con el fin de desarrollar fiestas, actividades culturales o lúdicas.

En los últimos años han modernizado 19 de los 39 mercados de Barcelona. Los mercados de Barcelona forman parte de la UNION EUROPEA DE MERCADOS y de la UNION MUNDIAL DE MERCADOS.

[Fuente: www.bcn.cat/es/ehome.htm]

MODELO BARCELONA DE REMODELACION



MODELO BARCELONA PARA LA REMODELACION

1. RECUPERACION DEL VALOR ARQUITECTONICO DEL EDIFICIO Y LOS ELEMENTOS ARTISTICOS
2. REDEFINICION DEL MIX COMERCIAL, ADAPTANDOLO A LA ACTUALIDAD
3. SOTERRAMIENTO DE LA LOGISTICA DEL MERCADO (RESIDUO, ESTACIONAMIENTOS, CARGA Y DESCARGA)
4. RECOGIDA SELECTIVA DE LA BASURA Y COMPROMISO AMBIENTAL
5. PROMOCION DE LOS MERCADOS MEDIANTE CAMPAÑAS DE COMUNICACION Y DE PROMOCION COMERCIAL

DISTRITO SARRIÀ SANT GERVASI



1. MERCADO DE SARRIÀ

Levantado sobre lo que había sido el huerto de la parroquia de Sant Vicenç de Sarrrià, es un proyecto de los arquitectos M. Coquillat y A. Calvet.



2. LAS TRE TORRES

Situado en el barrio de las Tres Torres, este mercado se edificó en los terrenos que habían ocupado unos estudios cinematográficos. Como el resto de mercados de esta época, se construyó para cubrir las necesidades comerciales de una zona residencial que en aquel momento estaba en proceso de expansión.



3. SAN GERVASI

El primer Mercado de Sant Gervasi (1913), ya desaparecido, pertenecía a la época de las construcciones de hierro. El mercado actual, de 1968, se construyó en el solar donde estaba la casa consistorial de este ex municipio.

AÑO DE CONSTRUCCION: 1911
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
SUPERFICIE TOTAL: 2.297 M2
SUPERFICIE COMERCIAL: 872 M2
REMODELACION: FINALIZADA EN EL 2007

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1958
TIPO DE EDIFICIO: ADOSADO A OTRO EDIFICIO
SUPERFICIE TOTAL: 639 M2
SUPERFICIE COMERCIAL: 299 M2
REMODELACIONES: REFORMAS ESTRUCTURALES PRINCIPALMENTE EN LOS NOVENTA

ES UNA CONSTRUCCIÓN MODERNA DE HORMIGÓN VISTO CON PLANTA RECTANGULAR.
AÑO DE CONSTRUCCIÓN: EL ANTIGUO EN 1913, EL ACTUAL EN 1968
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
SUPERFICIE TOTAL: 6.577 M2
SUPERFICIE COMERCIAL: 360 M2
REMODELACIONES: PUNTUALES EN 1995

DISTRITO GRÀCIA



4. GALVANY

Iniciado en el año 1868, su inauguración definitiva se retrasó hasta el año 1927. Construido en unos terrenos cedidos por el conde de Galvany, el edificio está catalogado como monumento artístico y es uno de los mercados municipales más bonitos de Barcelona.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: INICIADO EN 1868 Y TERMINADO EN 1927.
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO.
SUPERFICIE TOTAL: 5.504 M²
SUPERFICIE COMERCIAL: 842 M²
REMODELACIONES: PENDIENTE DE REMODELACIÓN, EN LA DÉCADA DE 1990 SE HICIERON REFORMAS PUNTUALES.



5. LESSEPS

Fue inaugurado en 1974, aunque ya se había empezado a construir en la época del alcalde Porcioles. Se instaló en un barrio urbanísticamente ya consolidado, Lesseps.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1974
TIPO DE EDIFICIO: ADOSADO A OTRO EDIFICIO
SUPERFICIE TOTAL: 3.619 M²
SUPERFICIE COMERCIAL: 1.014 M²
REMODELACIONES: REFORMAS A PRINCIPIOS DE LOS NOVENTA Y GLOBAL EN 1999.



6. LA ESTRELLA

Su construcción fecha de finales de los años cincuenta y corresponde a la época del gran boom de los mercados municipales, construidos durante el mandato del alcalde Porcioles. A pesar de que la mayoría se edificaron en los nuevos barrios de la periferia, la Estrella se construyó en una de las zonas más tradicionales de la ciudad, Gràcia, de urbanismo consolidado desde hacía años.

ARQUITECTURA: EDIFICIO ADOSADO CON ESTRUCTURA Y CIERRES DE HORMIGÓN.
AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1957
TIPO DE EDIFICIO: ADOSADO A OTRO EDIFICIO.
SUPERFICIE TOTAL: 2.195 M²
SUPERFICIE COMERCIAL: 652 M²
REMODELACIONES: REFORMAS ESTRUCTURALES A FINALES DE LOS AÑOS OCHENTA Y EN LOS NOVENTA.

CATASTRO MERCADOS DE BARCELONA

DISTRITO GRÀCIA



7. LA LIBERTAD

Inaugurado en 1888, según el proyecto del arquitecto Miquel Pasqual i Tintoré, se ha modernizado gracias a una remodelación integral, totalmente respetuosa con el valor patrimonial del edificio. La cubierta está hecha de hierro con un cierre perimetral de obra vista. Tanto en la parte superior como en la inferior de la estructura de hierro hay una serie de paneles con aberturas horizontales estrechas que permiten el paso del aire, y facilitan la ventilación del mercado.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1888
 TIPO DE EDIFICIO: AISLADO.
 SUPERFICIE TOTAL: 4.400 M²
 SUPERFICIE COMERCIAL: 1.300 M²
 REMODELACIONES: TERMINADA EN EL 2009.



8. LA ABACERÍA CENTRAL

Construido en 1892, la Abaceria Central es uno de los mercados centenarios de la ciudad. Tiene sus orígenes en los puestos al aire libre instalados en la plaza de la Revolució, y antes del nombre actual también se denominó de Santa Isabel y de la Revolució.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1892
 TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
 SUPERFICIE TOTAL: 4.043 M²
 SUPERFICIE COMERCIAL: 1.572 M² (SEGÚN EL SITIO WEB DEL IMMB)
 REMODELACIONES: PENDIENTE DE REMODELACIÓN, EN LAS DÉCADAS DE 1980 Y 1990 SE HICIERON REFORMAS PUNTUALES.

HORTA-GUINARDÓ



9. VALL D'HEBRON

Forma parte del conjunto de los mercados más modernos construidos el siglo XX. Se inauguró en 1969. Tiene el nombre del barrio donde se emplaza.

ARQUITECTURA: TIENE UNA ESTRUCTURA NUEVA, DE HORMIGÓN VISTO.
 AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1969
 TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
 SUPERFICIE TOTAL: 7.968 M²
 SUPERFICIE COMERCIAL: 760 M²
 REMODELACIONES: PUNTUALES EN LA DÉCADA DE LOS NOVENTA Y ESTRUCTURALES TAMBIÉN EN LOS NOVENTA Y EN EL 2009



10. EL CARMEL

Inaugurado en 1969, es uno de los mercados más representativos de la época. Su instalación de placas fotovoltaicas es un ejemplo del modelo Barcelona impulsado por el Instituto Municipal de Mercados para potenciar la sostenibilidad y preservar el medio ambiente.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1969
TIPO DE EDIFICIO: ADOSADO A OTRO EDIFICIO.
SUPERFICIE TOTAL: 10.920 M²
SUPERFICIE COMERCIAL: 1.276 M²
REMODELACIONES: PENDIENTE DE REMODELACIÓN. HA TENIDO VARIAS REFORMAS PUNTUALES EN LA DÉCADA DE 1990.



11. HORTA

Este mercado, inaugurado en 1951, tiene una estructura y organización que se aviene con los mercados construidos en aquella época —años cincuenta— en el corazón de un barrio que aumentaba su población gradualmente.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1951
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO.
SUPERFICIE TOTAL: 2.175 M²
SUPERFICIE COMERCIAL: 1.560 M²
REMODELACIONES: PENDIENTE DE REMODELACIÓN, EN LAS DÉCADAS DE 1980 Y 1990 SE HICIERON REFORMAS PUNTUALES.



12. EL GUINARDÓ

El antiguo Mercado del Guinardó, hoy en remodelación, se construyó en el año 1954. Perteneció a la época de los cincuenta, en la que el mercado, como pasa en muchos otros casos, sustituyó un mercadillo instalado antiguamente en el mismo espacio.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1954
TIPO DE EDIFICIO: ADOSADO A OTRO EDIFICIO.
SUPERFICIE TOTAL: 2.964 M²
SUPERFICIE COMERCIAL: 1.325 M²
REMODELACIONES: ACTUALMENTE SE ESTÁ REMODELANDO.
REFORMAS PUNTUALES EN LA DÉCADA DE LOS NOVENTA.

MERCADOS ANALIZADOS PRIMER CASO

Mercado de Santa Caterina

El mercado de Santa Caterina, emplazado en el casco antiguo de Barcelona, en el distrito de la Ciutat Vella (Ciudad Vieja) se presenta como un punto neurálgico de la ciudad, configura el barrio a partir del abastecimiento de alimentos frescos, los cuales fomentan la cocina y una buena calidad de vida para los habitantes.

El edificio se emplaza, sobre el antiguo convento de Santa Caterina, éste fue el primer mercado cubierto de la ciudad, inaugurado el año 1848, el cual fue realizado en estructura de madera con cierre de hormigón. La construcción del primer mercado tenía por objetivo ser un mercado de venta al por mayor principalmente de carnes y pescados, ubicado en el centro de la ciudad y a pasos de la catedral.

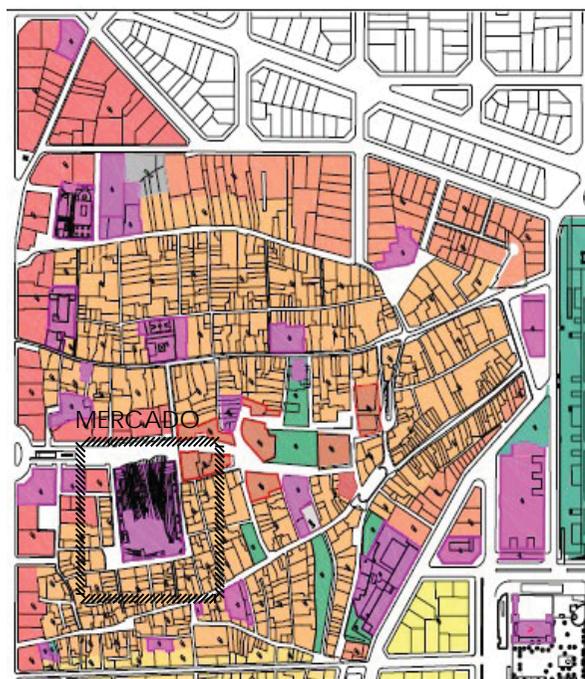
El Mercado es un organismo vivo dentro de la ciudad, reúne a los habitantes en un ambiente festivo y sano, otorgando a las personas un sentido de identidad con su barrio.

EL MERCADO Y SU ASPECTO SOCIAL DENTRO DE LA COMUNIDAD

Algunas actividades de compromiso social que realiza el mercado son: la venta de los productos por internet, recolección de ropa usada, actividades lúdicas y solidarias alineadas con las entidades del barrio, participación activa en las celebraciones y fiestas tradicionales. A la vez el mercado se preocupa del reciclaje selectivo de los residuos, y también es la sede de la recolección de basura del barrio en el subsuelo lo que significa una mejora para el entorno.

El mercado se consolida también como un importante punto turístico dentro de Barcelona, cada año reciben más de 2.500.000 millones de personas.

CONTEXTO EN EL BARRIO



- ZONA CASCO ANTIGUO
- EQUIPAMIENTO COMUNITARIO
- AREA DE REMODELACION
- PARQUES Y JARDINES
- DENSIFICACION URBANA INTENSIVA

LEY DE BARRIOS

El objetivo de esta ley es promover una transformación global de aquellos barrios que, como su nombre indica, requieren una atención especial, con el fin de evitar su degradación, mejorar las condiciones y la calidad de vida de sus ciudadanos y favorecer, así, la cohesión social.

REMODELACION URBANISTICA DEL ENTORNO

Además de la remodelación del edificio, se hizo una mejora urbanística del entorno más cercano, en las siguientes calles: Colomines, Giralt el Pelisser, Freixures, plaza de Santa Caterina, así como de las avenidas Francesc Cambó, que posteriormente fué extendida hacia la nueva plaza pública del entorno del Pou de la Figuera, se sumó la construcción de nuevas viviendas públicas.

** Las consecuencias de la ley de barrios, en el sector de Santa Caterina y San Pere permitió realizar tanto la intervención urbanística, como la implementación de nuevas dinámicas sociales y de reactivación económica.*

MIRALLES

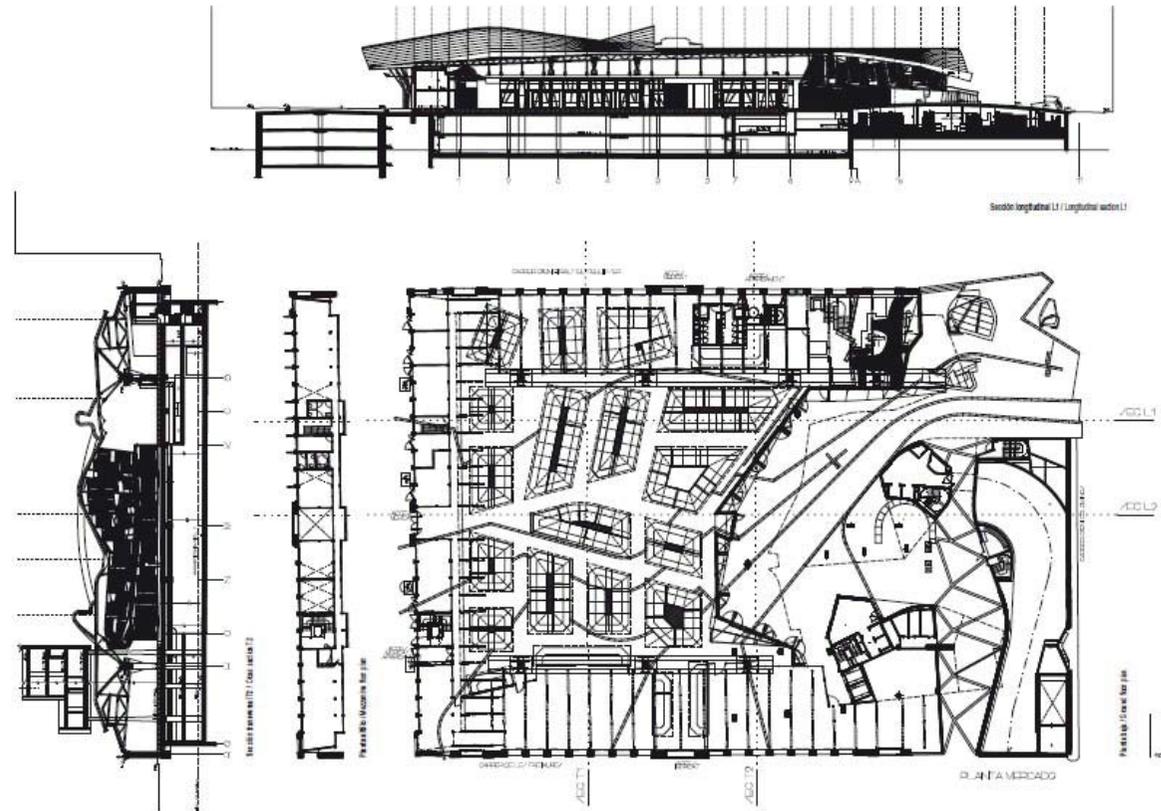
FUNDAMENTO DE LA REMODELACION DEL MERCADO

Volver a hacer de nuevo. El proyecto no debe insistir en un momento concreto del tiempo, sino instalarse en él. Nuestro proyecto se inicia con la crítica al planteamiento existente y propone un modelo que permita adaptarse a la complejidad del lugar. Una normativa que atienda algo más que a la anchura de la calle y la altura de edificación. Un primer esquema que permita desarrollar la complejidad de la ciudad y que respete los compromisos públicos adquiridos. Proponemos un modelo donde no sea tan fácil distinguir entre rehabilitación y nueva construcción.

Donde las plazas, el trazado continuo de ensanchamientos pasa por encima de la calle como único mecanismo urbano. Se reduce el número de puestos de venta, racionalizando los sistemas de accesos y servicios. Aportando espacio público y densidad residencial. Desplazamos la zona comercial hacia la Avenida Cambó, reduciendo su sección y abriendo la antigua construcción del Mercado hacia el interior del barrio de Santa Caterina.

ESTRUCTURA NUEVA

La estructura del mercado de Santa Caterina está formada por un conjunto de bóvedas de madera irregulares, unas biarticuladas otras triarticuladas, que se apoyan en vigas de acero de sección y directriz variable sustentadas, a su vez, en vigas y pilares de hormigón. Un conjunto de tres grandes arcos de 42 metros de luz sujetan centralmente las vigas de acero para evitar su descenso.



ESTRUCTURA DEL MERCADO DE SANTA CATERINA

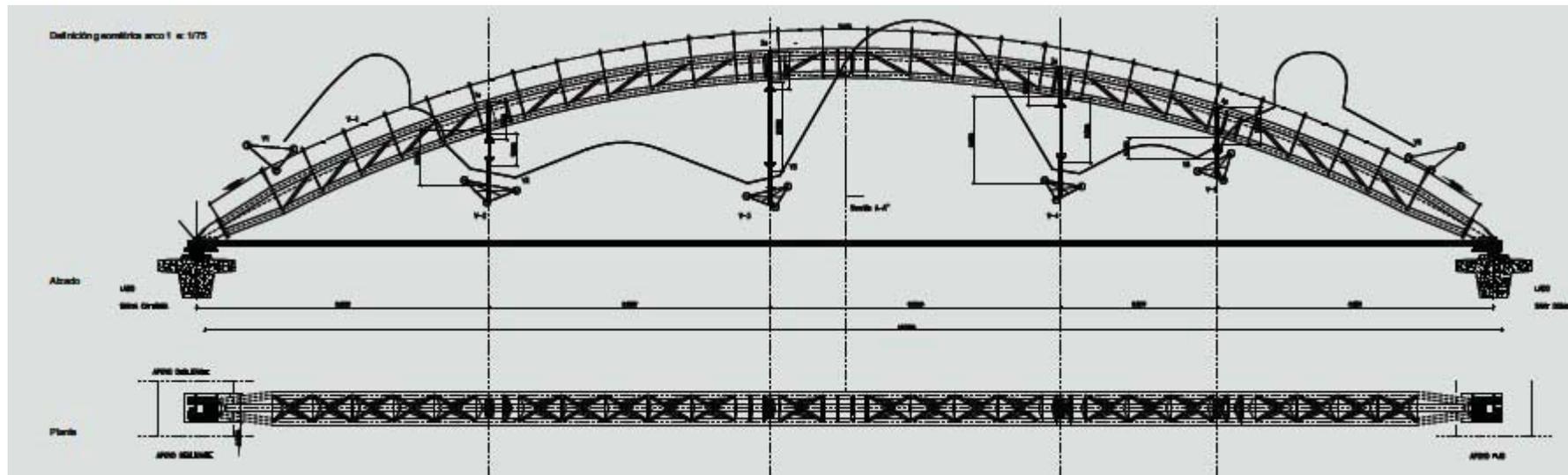
La carga de la cubierta la reciben 7 pilares, 3 dispuestos paralelamente a la fachada Oeste y 4 paralelamente dispuestos en la fachada Este. Cada uno de estos dos grupos de pilares soporta una potente viga postensada, con sección "en T", y lo hace con mayoría de enlaces deslizantes, puesto que sólo un pilar de cada grupo se une rigidamente con la gran viga, quedando los restantes asentados mediante láminas elastoméricas de neopreno armado.

El edificio del Mercado debe dar cabida a unos 70 puestos de venta, además de a una serie de espacios de servicios de índole diversa. Su organización básica en planta responde a cánones clásicos, dividiéndose espacialmente en tres naves, la mayor de las cuales, con una luz ligeramente superior a los 40 metros, se dispone en el centro perpendicularmente a la Avenida de Cambó. Esta nave principal no aprovecha ningún elemento estructural del viejo edificio, que mantiene viva una cierta presencia únicamente a través de la conservación del plano de fachada.

Las dos naves laterales, de unos 14 metros de luz, se disponen paralelamente a la nave principal, y conservan -de manera testimonial- en su posición inicial las viejas cerchas de madera, convenientemente restauradas o substituidas. El soporte primario de la estructura de la cubierta del Mercado es un conjunto de 7 potentes pilares, 3 dispuestos paralelamente a la fachada del lado Oeste y 4 paralelamente a la fachada del lado Este. Cada uno de estos dos grupos de pilares soporta una potente viga postensada, con sección "en T", y lo hace con mayoría de enlaces deslizantes, puesto que sólo un pilar de cada grupo se une rigidamente con la gran viga, quedando los restantes asentados mediante láminas elastoméricas de neopreno armado.

Sobre la parte central de las dos grandes vigas arrancan tres potentes arcos metálicos atirantados, de más de 40 metros de luz y unos 8 metros de flecha, de los cuales cuelga, mediante pendolones verticales, una compleja red de vigas metálicas trianguladas, que zigzaguean en planta, suspendidas en su parte central desde los grandes arcos y llegando a sus extremos donde son recibidas por las ramificaciones de unos singulares árboles metálicos

http://www.boma-files.com/pub/pdf/paneles_valencia/mercat_santa_caterina.pdf



MERCADOS DE BERLIN

1. PLAZA ALEXANDERPLATZ

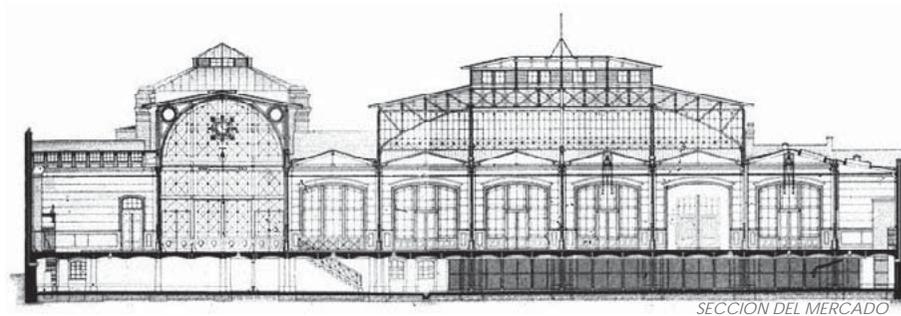


1. MERCADO I CENTRAL DE BERLIN
[Destruído en la 2° guerra mundial]

El Mercado Central fue construido 1883-1886 y 1893 en la Alexanderplatz en Berlín como parte del programa de construcción de municipal de mercados, contaba con 1.336 puestos de venta.

AÑO DE CONSTRUCCION: 1883-1886
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
ARQUITECTO: HERMANN BLANKENSTEIN
SUPERFICIE COMERCIAL: 16 079 M2
ESTADO ACTUAL: NUEVO EDIFICIO (CENTRO COMERCIAL)
ESTRUCTURA: HIERRO FUNDIDO Y VIGAS DE ACERO
FACHADA: LADRILLO
UBICACION: UBICADA EN LOS TRAMOS DE CARRETERA ENTRE ROCH STREET, NUEVA FREDERICK STREET, KING STREET Y EN EL FERROCARRIL, CORTADA POR LA KAISER-WILHELM-STR.

2. BARRIO FRIEDRICH



2. MERCADO II, LINDENHALLE
[Destruído en la 2° guerra mundial]

También construida en la primera fase del programa de construcción de la municipal salas de mercado en Berlín 1884-1886. La pequeña sala de mercado deben cooperar con el Mercado Central, en cuanto a ventas al por menor. Tenía 746 puestos de venta.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1884-1886
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
ARQUITECTO: HERMANN BLANKENSTEIN
SUPERFICIE COMERCIAL: 9.114 M2
ESTADO ACTUAL: NUEVO EDIFICIO (EXTENSION DEL MUSEO JUDIO)
ESTRUCTURA: HIERRO FUNDIDO Y VIGAS DE ACERO
FACHADA: LADRILLO
UBICACION: CALLES LINDE Y FREDERICK



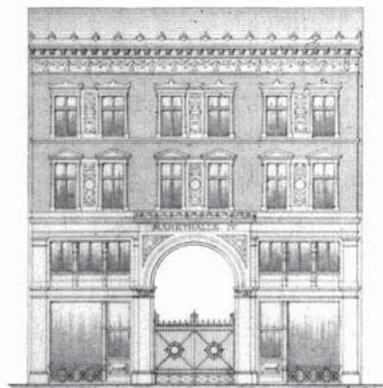
FACHADA DEL MERCADO

3. MERCADO III
[Destruído en la 2° guerra mundial]

El complejo edificio del mercado está dentro de los dos edificios frente a los pasajes y tiene los elementos típicos de los mercados del programa de construcción municipal, que no fueron construidos como edificios independientes. Hermann Blankenstein diseño a menudo los edificios como mixto residencial y edificios comerciales, con tiendas en la planta baja y apartamentos en los pisos superiores. Tenía 353 puestos de venta.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1886
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
ARQUITECTO: HERMANN BLANKENSTEIN
SUPERFICIE COMERCIAL: 3.233 M2
ESTADO ACTUAL: NUEVO EDIFICIO [HOTEL]
ESTRUCTURA: HIERRO FUNDIDO Y VIGAS DE ACERO
FACHADA: LADRILLO
UBICACION: ENTRE LAS CALLES ZIMMER Y MAUER

4. DOROTHEENSTRASSE

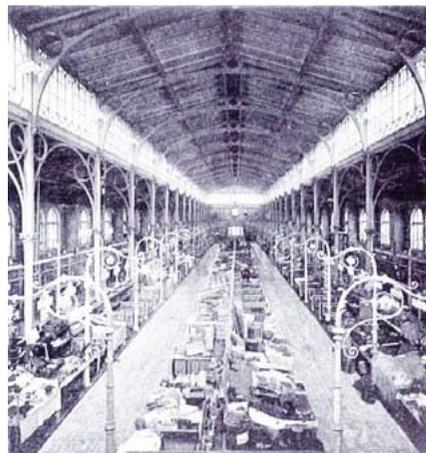


4. MERCADO IV, DOROTHEENSTRASSE

El mercado IV, se abrió al público en 1886. En 1914 fue remodelado y se convirtió en la Oficina Postal Cheque. Hoy en día el edificio forma parte del domicilio de la Oficina de Prensa e Información del Gobierno Federal.

AÑO DE CONSTRUCCION: 1886
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
ARQUITECTO: HERMANN *BLANKENSTEIN*
SUPERFICIE COMERCIAL: 16 079 M2
ESTADO ACTUAL: NUEVO EDIFICIO, *OFICINA DE PRENSA E INFORMACIÓN DEL GOBIERNO FEDERAL.*
ESTRUCTURA: HIERRO FUNDIDO Y VIGAS DE ACERO
FACHADA: LADRILLO
UBICACION:

5. MAGDEBURGO

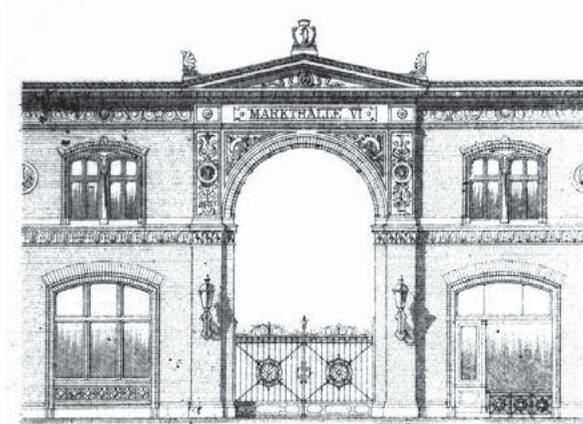


5. MERCADO V, MAGDEBURGO

La sala de mercado V situado en Magdeburgo el espacio fue abierto al público en 1888.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1888
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
ARQUITECTO: HERMANN *BLANKENSTEIN*
SUPERFICIE COMERCIAL: 9.114 M2
ESTADO ACTUAL: NUEVO EDIFICIO (EXTENSION DEL MUSEO JUDIO)
ESTRUCTURA: HIERRO FUNDIDO Y VIGAS DE ACERO
FACHADA: LADRILLO
UBICACION:

6. ACKER HALL



6. MERCADO VI, ACKER HALL

Abierto al público en 1888. Casi completamente conservado. Sin embargo, no se utiliza como sala de mercado por varios puestos de mercado, sino por un supermercado.

AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 1886
TIPO DE EDIFICIO: AISLADO
ARQUITECTO: HERMANN *BLANKENSTEIN*
SUPERFICIE COMERCIAL: 3.233 M2
ESTADO ACTUAL: NUEVO EDIFICIO [HOTEL]
ESTRUCTURA: HIERRO FUNDIDO Y VIGAS DE ACERO
FACHADA: LADRILLO
UBICACION:

MERCADOS QUE SOBREVIVIERON A LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL

CASO 1

MERCADO XI, MARHEINEKE

Marheineke Markthalle es uno de los tres mercados cubiertos que quedan en Berlín. Este formato comercial que en los años treinta era la principal forma de abastecimiento de alimentación de la ciudad no superó los destrozos de la guerra, tras la que no se reconstruyeron los mercados destruidos, cediendo la primacía de la distribución alimentaria a las grandes cadenas de supermercados y a su complemento, el llamado "comercio étnico".

El edificio del mercado se construyó en 1892, es parte de la Marheineke, barrio de la vida minera en Berlín-Kreuzberg. En 2007 fue remodelado en su forma actual. El edificio es muy sencillo, de planta rectangular que da lugar a una única gran sala. La disposición interior del mercado está formada por cuatro filas de puestos que dan lugar a un amplio pasillo central y a dos laterales más estrechos en los que los puestos se encuentran adosados. En estos laterales se alojan, en uno de ellos, actividades de venta de productos de no alimentación y de servicios, como una copistería; en el otro pasillo lateral se sitúan los bares y cafeterías con comunicación con la calle.

http://www.mercasa.es/noticias/post/mercados_del_mundo__marheineke__markthalle_en_berlin.



MERCADO ACTUAL

CASO 2

MERCADO X, ARMINIUSHALLE (MOABIT)

El único de una sola planta Market Hall, conocido inicialmente como Moab Hall, es un edificio sin interrupción sustancial desde su fundación. Los comerciantes locales se han adaptado a las necesidades locales. Además, hay muchas más tiendas desde la primavera del 2011, una cervecería y ahora también con artesanos que hacen degustaciones.



ACCESO ACTUAL

El Arminiusmarkthalle fue inaugurado en 1891. Que estaba muy dañado en la Segunda Guerra Mundial y reconstruida en la década de 1950. En 1990, la fachada fue restaurada y en 1996, el interior ha sido reformado caro con muchas características del estilo histórico. El edificio está ahora bajo protección nacional de confianza.

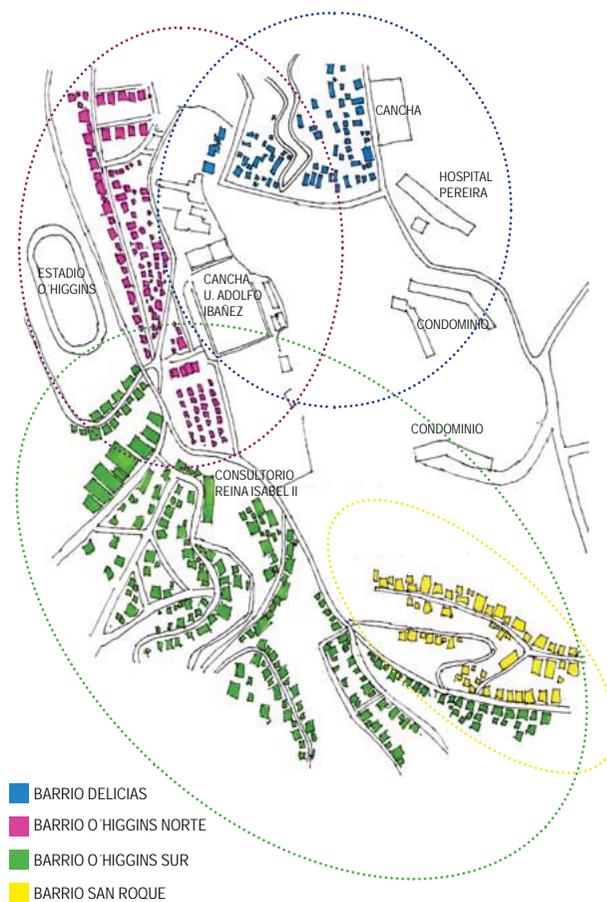
CAPITULO NUEVE
FUNDAMENTOS PROYECTO

A. FUNDAMENTO PROYECTO

INTERSECCION BARRIAL EN VALPARAISO

La huerta comunitaria como un modo de vincular los barrios.

EJEMPLO, CASO EX - JARDIN SUIZO, QUEBRADA LAS ZORRAS.



LA HUERTA COMO UN MODO DE VINCULAR BARRIOS.

Las quebradas son la dimensión rural de Valparaíso, se conoce como el lugar donde se asentaron los primeros campesinos que llegaron al puerto en busca de mejores oportunidades. Construyeron ranchos y trajeron sus tradiciones rurales como el cultivo de hortalizas, aquí nos encontramos con las primeras luces de lo que ahora se conoce con el concepto de "sustentabilidad", el autoabastecimiento de alimentos, una cultura que se nutre de la naturaleza, respetando sus ritmos.

En Valparaíso las quebradas construyen los límites que separan los cerros, así éstos barrios quedan de algún modo distanciados y desvinculados entre sí. Se propone un Parque Gastronómico, que tiene como objetivo construir un lugar de encuentro y restauración entre los barrios. Así como también busca la sustentabilidad alimentaria de parte de la dieta de los habitantes del barrio.

La huerta es un modo de unir a los habitantes, desde el trabajo en la tierra en pos de la obtención de productos alimenticios saludables, teniendo en cuenta además que en Valparaíso existe un muy alto nivel de malnutrición. De éste modo se realiza un autoabastecimiento, que respeta el medio ambiente al no gastar energía en transportar ingredientes que son capaces de producirse en el mismo lugar habitado.

Esta forma de cooperación o sinergia entre los habitantes contribuye a la mejora de la calidad alimentaria de un barrio y más allá de eso se vincula a los habitantes con la naturaleza, dimensión un tanto perdida en Valparaíso, donde los patios son un bien escaso, sin embargo muy necesarios para el desarrollo integral de los ciudadanos.

En conclusión el proyecto propone un nuevo modo de abordar la alimentación de un barrio, potenciando los productos locales, y generando una cocina con identidad regional.

SALUD ALIMENTARIA

El proyecto queda enmarcado dentro de un contexto nacional e internacional vigente, en cuanto a que actualmente se buscan nuevas y mejores formas de producir alimentos de calidad, con el propósito de mejorar la dieta y salud de las personas en el mundo.

BENEFICIOS DE LOS HUERTOS URBANOS

Algunos de los beneficios que los huertos urbanos ofrecen para el medio ambiente son el reducir de los niveles de dióxido de carbono, el proporcionar más oxígeno, nivelar la temperatura ambiental reduciendo el calentamiento global, evitar la sobreexplotación de las tierras y liberar el ambiente de productos tóxicos y químicos.

El proyecto busca la intersección de los barrios en Valparaíso, utilizando el cuidado de huertas comunitarias como el vínculo entre vecinos. Esta dimensión interbarrial potencia la interacción de las personas en pos de una alimentación más nutritiva y cercana a las viviendas. La huerta enriquece también las capacidades de progreso de los vecinos al fomentar el aprendizaje de la horticultura y luego también de la gastronomía.

LA RURALIDAD COMO PAISAJE

El acercamiento del habitante a la naturaleza, a una escala de no sólo estar y rodearse de ella, sino permanecer en un espacio natural con una dimensión palpable, es decir trabajar la tierra y ser testigo de sus cambios a lo largo del año. Se regala un tiempo único de contacto con la dimensión rural, en medio de la ciudad.



REENCUENTRO CON LA DIMENSION DE LA NATURALEZA EN VALPARAISO.

El arraigo a la topografía natural de Valparaíso es muy potente, sin embargo la formación de la ciudad a partir de la autoconstrucción y con el gran aumento demográfico a partir del siglo XIX, configuró una ciudad sin espacios naturales o áreas verdes en los cerros, donde vive gran parte de la población. Las quebradas son en la actualidad los últimos enclaves naturales de la ciudad.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se recomienda que las ciudades dispongan, como mínimo, **9 mt cuadrados de área verde por habitante**, distribuidos equitativamente en relación a la densidad de población. Además se debe contar con una red de áreas verdes accesible a no más de 15 minutos caminado desde las viviendas. Valparaíso tiene alrededor de 0.72 metros cuadrados de áreas verdes mantenidas por habitante. Esto indica una necesidad de desarrollo de espacios naturales para la población.

GASTRONOMIA PORTEÑA

RESTAURANTES ENTREVISTADOS



ESPIRITU SANTO



CAFE VINILO

De la gastronomía típicamente porteña.

Existen pocos textos que indiquen que era lo que se comía en el puerto, sin embargo el escritor Joaquín Edwards Bello, dejó constancia de los platos que se consumieron a principios del siglo XX en Valparaíso, como los pucheros, los garbanzos, los merengues, las empanadas y el arroz con gallina. Es por él que podemos saber que la **tortilla de erizos** fue por años el plato emblemático de Valparaíso, una preparación que continúa vigente hasta hoy en restaurantes como el **“Bote Salvavidas”**. La viajera y cronista Mary Graham escribió sobre las deliciosas **hortalizas de la ciudad** y de su muy buen pan francés.

El modo en que se proveen estos restaurantes.

La tipología de **restaurantes / bistrós** se abastecen de un modo muy particular. Por ejemplo el restaurante Espiritu Santo, a través de un buzo recolecta los peces del mar de Valparaíso, que luego utilizará en sus preparaciones. También este tipo de restaurantes trabajan con productores particulares de hortalizas y frutas, privilegiando productos de la región.



CASA DE TÉ LAVANDA



HUERTA PRIVADA EN EL ANTEJARDIN

A. LA CONCEPCION ACTUAL DE LA GASTRONOMIA

La gastronomía actual **pone en valor los ingredientes** que configuran un plato. Utilizando como máximo tres o cuatro ingredientes se construye un equilibrio de los sabores que convergen en algo armónico. Esta gastronomía busca **materias primas de calidad** en lo posible de la zona, revelando así la identidad del lugar.

En Chile, cada vez más se están incluyendo los cultivos en los restaurantes como un modo de autoabastecerse. Buenos ejemplos de esto son el restaurante **Osadía** del chef Carlo Von Mühlenbrock, que cuenta con cultivos de ajo chilote, alcachofa, tomillos común y ‘chascudo’, poleo, laurel de comer, romero rastrero, huacatay, salvia, melisa, geranio limón, ciboulette, mentas coca y piperita, hierbabuena, ruda, alcachofín, éter, lavanda, cedrón y paico, entre otros.

Otro caso es la **Casa de té Lavanda**, ubicada en Frutillar, la cual ofrece productos que se originan desde la hierba lavanda, como por ejemplo: chocolates, licores e infusiones con lavanda que cultivan en el mismo lugar.

El paisaje cultural surge gradualmente como una expresión de las actuaciones de la sociedad humana articulada con su tecnología sobre la naturaleza. ¿Cómo queremos que sea el de Chile? Para que exista algún plan claro respecto de la forma que tomará nuestro entorno se requieren políticas públicas que tengan injerencia en su diseño.

El paisaje se define como el entorno que un individuo utiliza y percibe o como la interfaz entre un organismo y su entorno (Varrela, 1999). El hombre actúa en base a su percepción particular del paisaje. Esto implica una connotación subjetiva, es decir, existen tantos paisajes como individuos. El paisaje también es resultante de procesos evolutivos naturales por lo que además implica una connotación objetiva.

Las condiciones locales de un ecosistema pueden acotar la capacidad de actuación del hombre y por lo tanto no siempre en cada lugar existe la posibilidad de lograr simultáneamente una sustentabilidad ecológica, social y económica. Sin embargo, a escalas espaciales más extensas debe existir un balance adecuado de estas tres dimensiones, para que éste sea sustentable como un todo. De esta forma, algunos paisajes pueden desarrollarse con el predominio de uno o de otro tipo de paisaje, pero el todo debe ser armónico.

EXTRACTO DE ARTICULO REALIZADO POR AGRONOMOS

- Juan Gastó
- Lorena Vielí
- Leonardo Vera

El Hombre y el Paisaje

“El hombre modela a la naturaleza de acuerdo a sus propios requerimientos de manera que gradualmente la transforma en paisaje”

Cataldi, s. XVI



CULTIVO EN LADERA

CAPITULO DIEZ

ANTECEDENTES DEL LUGAR DE PROYECTO

ENTREVISTA A DUEÑO DE LOS CULTIVOS EN TERRAZAS EN RODELILLO

DEMETRIO MORALES ESCOBAR

Don Demetrio nos cuenta que tiene la huerta desde 1958, el llegó del cerro Placeres, venía de una familia con tradición campesina, su padre le enseñó a cultivar la tierra y a reutilizar las semillas. Cuando se casó se asentó en la quebrada de Rodelillo y trajo consigo sus tradiciones rurales, sus abuelos vivían un poco más arriba, en la actual rotonda.

La familia Escobar - Duarte fueron los primeros en habitar la quebrada, la familia fue creciendo y se fueron distribuyendo a través de ella. En esa época sembraban más, y lo que no se consumía se llevaba a caballo al Mercado Cardonal, ya que eran dueños de dos pilastras.

Luego llegó la población cerca del año 1975 - 1976 lo que significó la contaminación del agua de la quebrada y la necesidad de cerrar bien el terreno por los robos de los cultivos.

Antes de que llegara el agua potable, en invierno recogían el agua de las lluvias a través de los techos de las casas construidos en fenolita y antes construidos con ramas de palma.

Don Demetrio nos cuenta que el tener sus terrazas cultivadas les alivia el bolsillo a la hora de comprar alimentos, la diversidad de su huerta llega alrededor de las cien especies. Don Demetrio es un curador de las semillas, un curador genético ya que sus árboles son de semillas. Sus porotos son de semillas del 1962 las cuales ha tratado cuidadosamente para tenerlas hasta el día de hoy. También antes se dedicaban a la apicultura y ellos mismos hacían el pan, y la mantequilla.

En la casa viven en total 9 personas: Don Demetrio con su esposa Patricia Nuñez Escobar, su hijo Ignacio Morales que está casado con Ana y tienen tres hijas.

También residen ahí dos primas de Don Demetrio. La casa fue construida por Demetrio y sus hijos y actualmente la están ampliando.

El momento de reunión de los habitantes es en el acto de comer. Los ingredientes que no cultivan ellos los traen del plan.

Don Demetrio trabaja la huerta todos los días desde temprano, dedicando de dos a tres horas. Los excedentes de las cosechas los venden en una feria en Rodelillo



huerta de lechuga / cilantro



cultivo de ajíes

OBSERVACIONES ESPACIALES DEL LUGAR

Las terrazas están contenidas por los mismos árboles frutales, y ellos mismos están creando suelo rellenando con materiales y desechos para evitar que el agua siga erosionando el terreno. Ellos mismos limpian el cauce de la basura que llega desde las poblaciones y la queman.



vista sur de la quebrada rodelillo

En el sector hay espacios para la dispersión de los niños, también hay canchas de fútbol. La familia de Don Demetrio se atiende en el consultorio de Rodelillo, y asisten a la iglesia evangélica que está dos casas más arriba.



cultivo de lechugas



cultivo de tomates

HISTORIA DE LA HUERTA

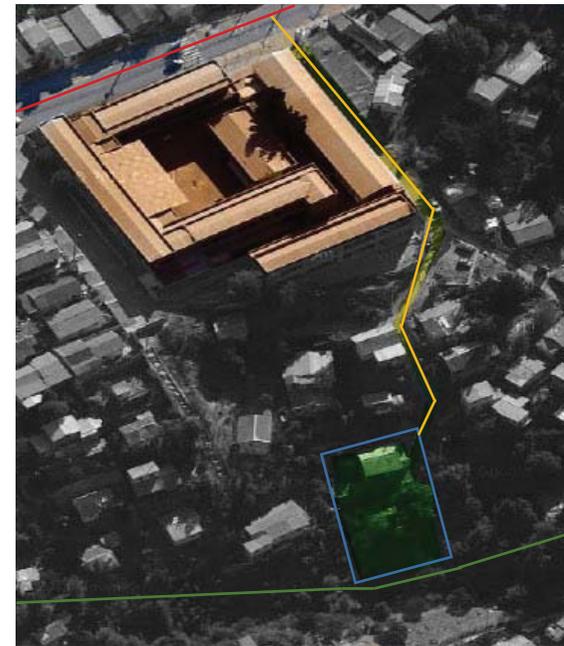
La Hacienda 7 Hermanas de Blanca Vergara que incluye gran parte de Valparaíso, Viña del Mar. Abarcaba desde la quebrada las zorras en santos ossa hasta el estero marga-marga en viña del mar. (nombrado así por los 7 hijos de Blanca V. y cuenta la historia que fue elegido el lugar en los altos de reñaca y fue lo que alcanzo la vista de blanca lo que era de ella). La hacienda para su cuidado contaba con Inquilinos los cuales tenían su pedazo de tierra para cultivar y una quinta para cultivar para ellos y para los dueños. Uno de los inquilinos en el sector de los placeres alto cabrales ancho, es el Abuelo de Don Demetrio Morales Escobar. Hombre el cual en este momento habita en la zona de la población del sauce, en el cerro Rodelillo y mantiene sus cultivos y un gran huerto con mas de 100 especies en diversificación y con excelentes asociaciones de cultivo como las 3 marías (maíz poroto y zapallo) y grandes diseño de terrazas de cultivo.

La señora de Don Demetrio, Don "Nicho", doña Patricia Nuñez Escobar los cuales llevan 53 años de casados viven en el sector de Rodelillo con su huerto ,cuenta la historia que después del haber vivido en placeres alto las tierras heredadas de Blanca Vergara pasaron a la señora Amalia Errazuriz, pariente de Blanca. La señora Amalia le donó parte de la tierra a la familia de don Nicho.

Ellos no se mantuvieron en Placeres ya que el lugar luego se repartió en la familia y el heredo una parte mas abajo la cual no era bueno para cultivar así que busco un lugar mejor y con agua. Luego llego a Rodelillo, el sector estudiado.

La huerta aterrazada se ubica en un lugar cercano a la dimensión urbana, muy próximo a la Avenida Rodelillo, sin embargo entrar al predio de la casa, es entrar directamente a la dimensión rural. El modo de recorrer el lugar es como recorrer un fundo, se recorre en dispersión. La casa encima las terrazas cultivadas y con el pórtico construye un espacio para mirar y cuidar los cultivos.

Los cultivos se riegan con el agua de la quebrada, a través de una bomba.



- AVENIDA RODELILLO
- CAMINO PEATONAL
- COLEGIO 3-14
- HUERTA ATERRAZADA
- CAUDAL AGUA QUEBRADA

La construcción de la casa eran de ramas de arboles, "ramaje el cual se colocaban dos líneas y entre ellas barro, luego el techo era de fonola con brea, las casa de madera aparecieron después , teníamos animales tomábamos leche de vaca, el arado era con 2 caballos incluso con toros, hacíamos mantequilla, yo vendía la s verduras porque nacieron mis nietos y necesitaban comer". "Antes el agua se sacaba de las aguas lluvias la recolectábamos en grandes bidones debajo de los techos y lo usábamos para riego".

Cuenta doña Patricia.

"Acá en el lugar no todos tiene huertos, algo cultivan pero mas pequeño, los que tienen grandes huertos somos nosotros y nuestros parientes, mi prima al frente tiene cultivos también, al huerto hay que dedicarle tiempo, y si el agua nos juega chueco, y nos desarma las terrazas, hay que hacerlo de nuevo, el que no crea ni hace no tiene"

Cuenta don Demetrio.

ANALISIS HISTORICO
QUEBRADA CABRITERIA

1.578



Primeros asentamientos 1578 / Esc: 1: 100.000
Fuente: P. Levantamiento Valparaíso. Diversas épocas - Alberto Cruz

1.874



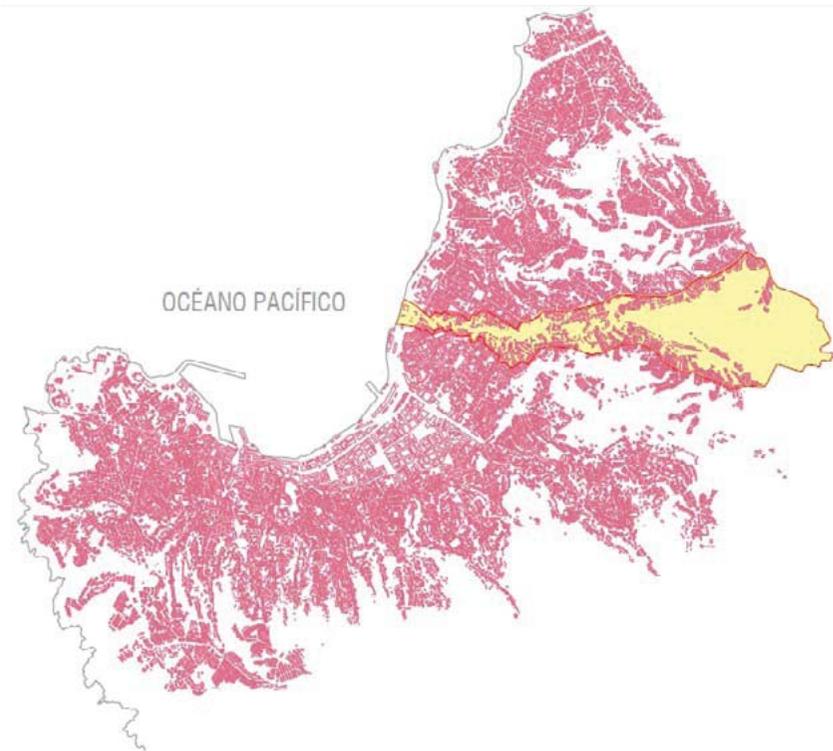
Expansión de centros urbanos 1874 / Esc: 1: 100.000
Fuente: P. Levantamiento Valparaíso. Diversas épocas - Alberto Cruz

1.970



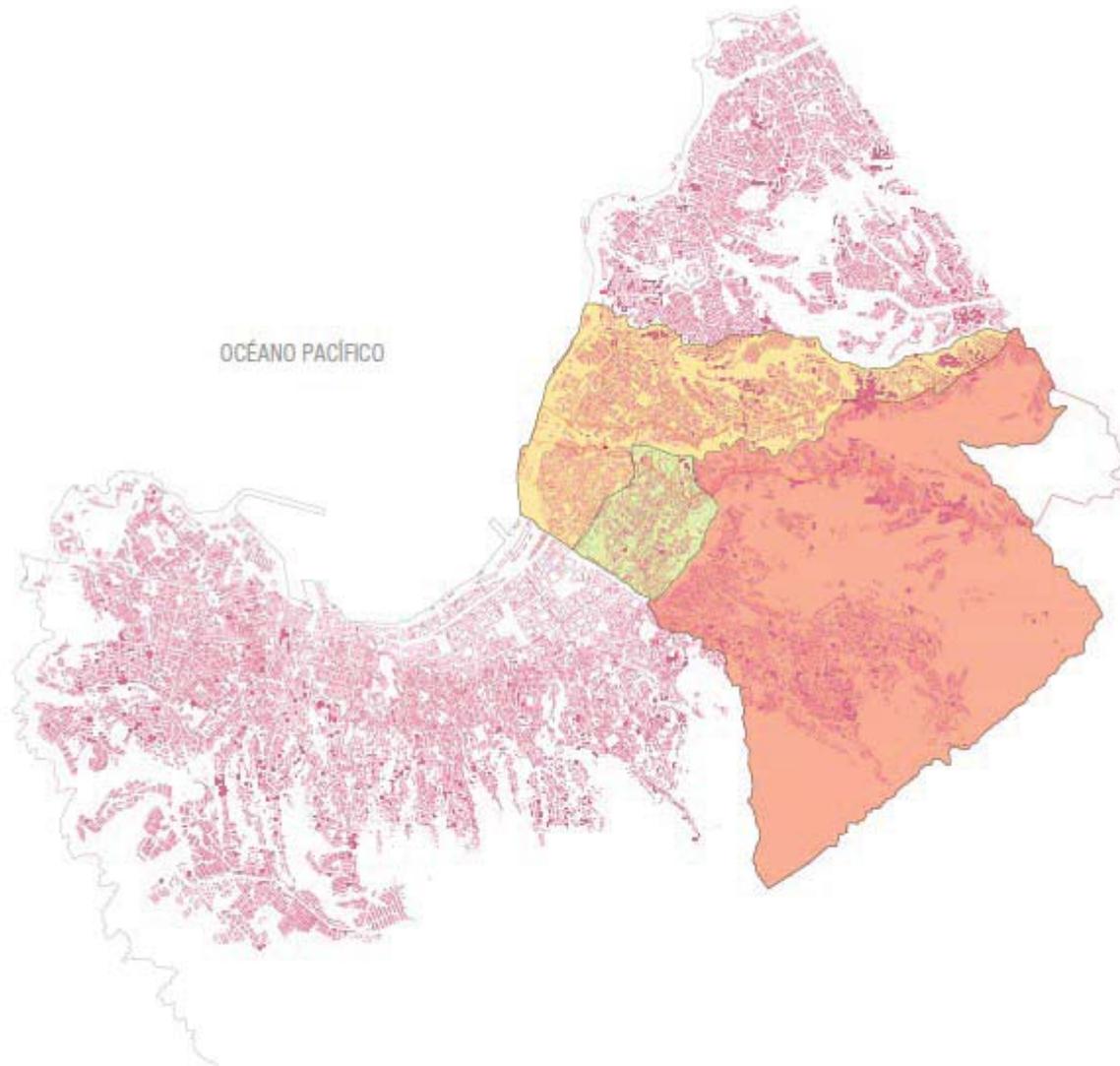
Conurbación 1970 / Esc: 1: 100.000
Fuente: P. Levantamiento Valparaíso. Diversas épocas - Alberto Cruz

2.005



Densidad Poblacional de Valparaíso / Esc: 1: 100.000
Fuente: P. Levantamiento Valparaíso. Diversas épocas - Alberto Cruz

CONDICION DE HABITABILIDAD DE QUEBRADA CABRITERIA



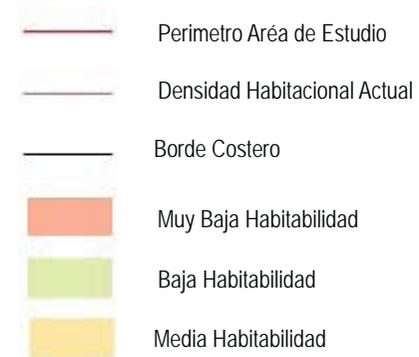
Habitabilidad: se define como la capacidad de un sitio o edificio de ser habitado. Y para su plano correspondiente se consideran los siguientes puntos de comparación.

Protección materialidad de la vivienda, evalúa la calidad de las viviendas según su tipo (permanentes, no permanentes) y sus características físicas.

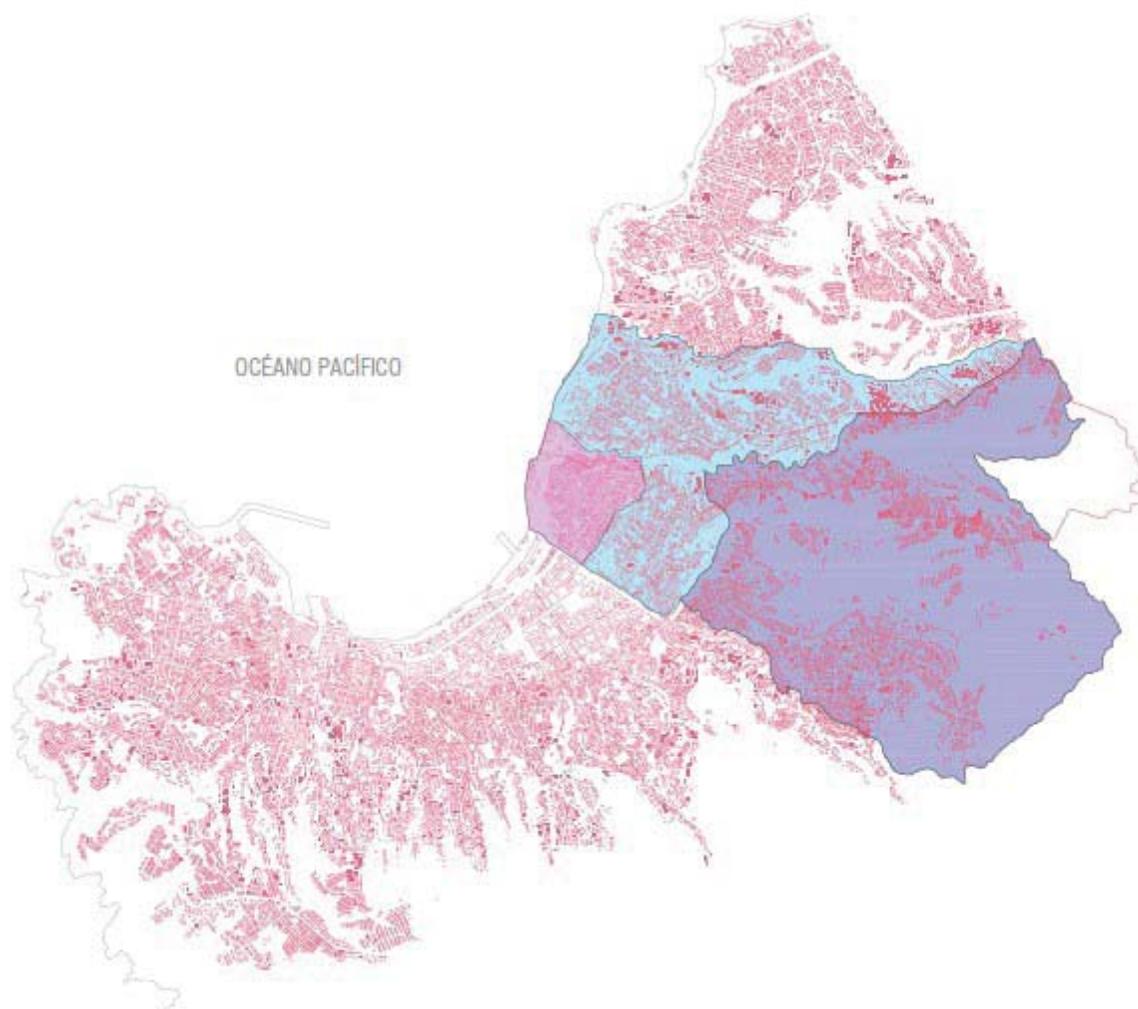
Saneamiento de las viviendas, mide la disponibilidad de servicios básicos e infraestructura en las viviendas (red de agua potable, alumbrado eléctrico).

Situación de uso de la vivienda, orientada a calificar el grado de utilización de habitaciones (hacinamiento), y el déficit de espacios de descansos.

Situación patrimonial, cualifica la posesión de las viviendas y el estado de tenencia de éstas.



SITUACION SOCIAL DE QUEBRADA CABRITERIA



Vulnerabilidad social: se entiende como el riesgo de estar en situación de pobreza y abarca tanto a los hogares que actualmente en ese estado, como a los que pueden estarlo en el futuro. Y como medio de comparación se toman los siguientes puntos.

Situación laboral, mide el nivel de actividad económica de la población.

Situación educacional, mide el nivel de instrucción de la población.

Situación sociodemográficos, mide el nivel de protección sociofamiliar mediante la evaluación de grupos sociodemográficos vulnerables (jefas de hogar, jefes de hogar ancianos, dependencia etaria).

DEL WORKSHOP A UNA PROPUESTA PARA EL PARQUE GASTRONOMICO

PROPUESTA DE PLAN MAESTRO PARA QUEBRADA CABRITERIA **PASEO DEL AGUA**

SOBRE LA PROPUESTA:

Se propone un PASEO EN TORNO AL CAUDAL DE QUEBRADA CABRITERIA en el cual se dispondrá a lo largo de su extensión espacios para el acontecer barrial, generando encuentros, servicios y conexiones.

Dentro del recorrido se identifican tres fondos de quebradas importantes los cuales son unificados a través de un NUCLEO O PLAZA CENTRAL.

El acceso a la PLAZA CENTRAL, se realiza por medio de escaleras y rampas, manteniendo así el lenguaje observado a lo largo de los recorridos de estudio. Otorgando IDENTIDAD en la manera de habitar las laderas.

LA DEFINICION DE TRES ASPECTOS A DESARROLLAR A LO LARGO DEL TRAMO:

1. EL OCIO
2. LA CULTURA
3. EL ABASTECIMIENTO

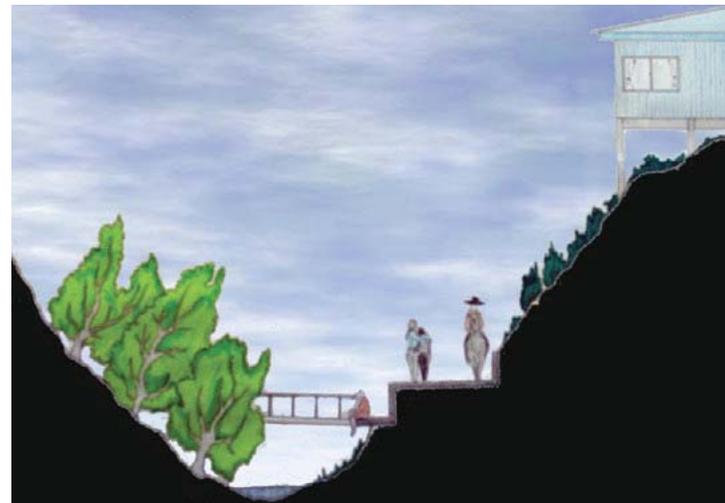
Se toman tres directrices a considerar en el desarrollo del plan maestro, éstas son el ocio, generar espacios constituidos para la recreación y el esparcimiento de los habitantes. También se busca potenciar el desarrollo cultural de Rodelillo a través de bibliotecas y salas de estudio, las cuales se relacionarán con los colegios que existen en el lugar.

Finalmente se trata de dar solución al problema que afecta a los habitantes de las laderas y fondo de quebrada respecto al abastecimiento de insumos alimentarios a través de huertas orgánicas y también el tratamiento de material orgánico que se debe hacer en el lugar.

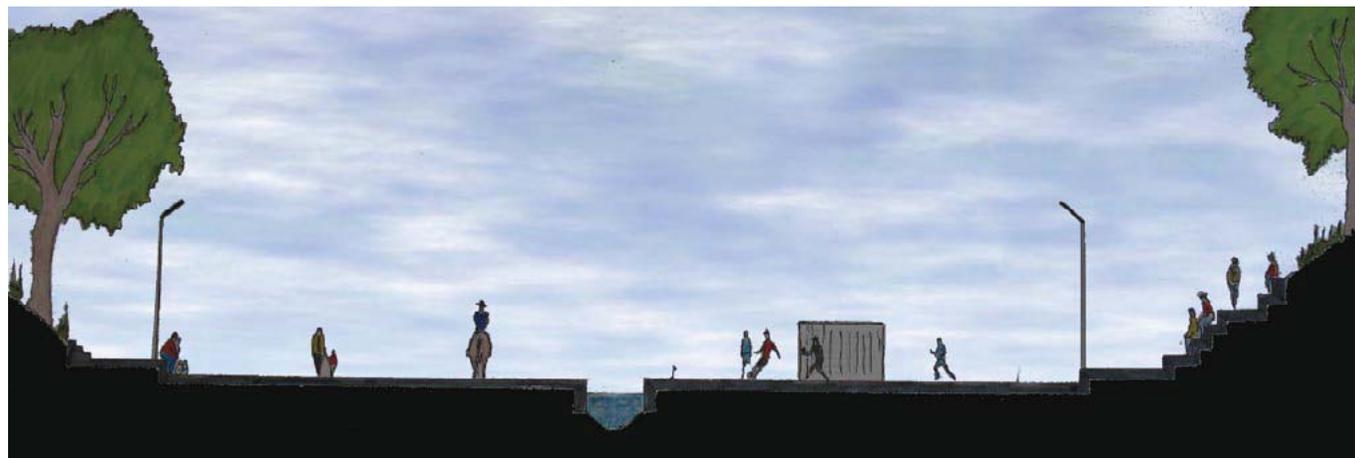
OBJETIVOS DEL PLAN MAESTRO

1. Mantener la **condición rural**, virtud que le regala una identidad al lugar.
2. Constituir el fondo de quebrada como un **lugar atractivo** para los habitantes de Valparaíso.
3. Generar una **conectividad eficiente** entre las dos laderas de la quebrada.
4. La integración de los vecinos a través de **espacios comunitarios** de recreación.
5. Crear **espacios claros y transparentes** en el fondo de quebrada para combatir la delincuencia y el microtráfico de drogas.

VISTAS DE LA PROPUESTA



SENDERO NORTE Y PASARELA DE CONEXION



SENDERO SUR Y CANCHA DE FUTBOL

PROPUESTA PROGRAMATICA PARA EL PARQUE GASTRONOMICO

Estudiando el caso llego a la conclusión de la gran necesidad que existe en el lugar de una *escuela de oficios* involucrados con el cuidado y aprovechamiento de los *recursos naturales* que ofrece la quebrada, tales como el recurso hídrico, el clima, y la cantidad de suelo disponible que existe en el lugar.

* El proyecto propone realizar un saneamiento del agua que recorre la quebrada para poder ser utilizada por los habitantes del lugar.

DEFINICION DEL PROGRAMA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

- huertos comunitarios
- almacenes orgánicos
- feria

ESCUELA DE OFICIOS RURALES

- granjas educativas
- centro de reciclaje

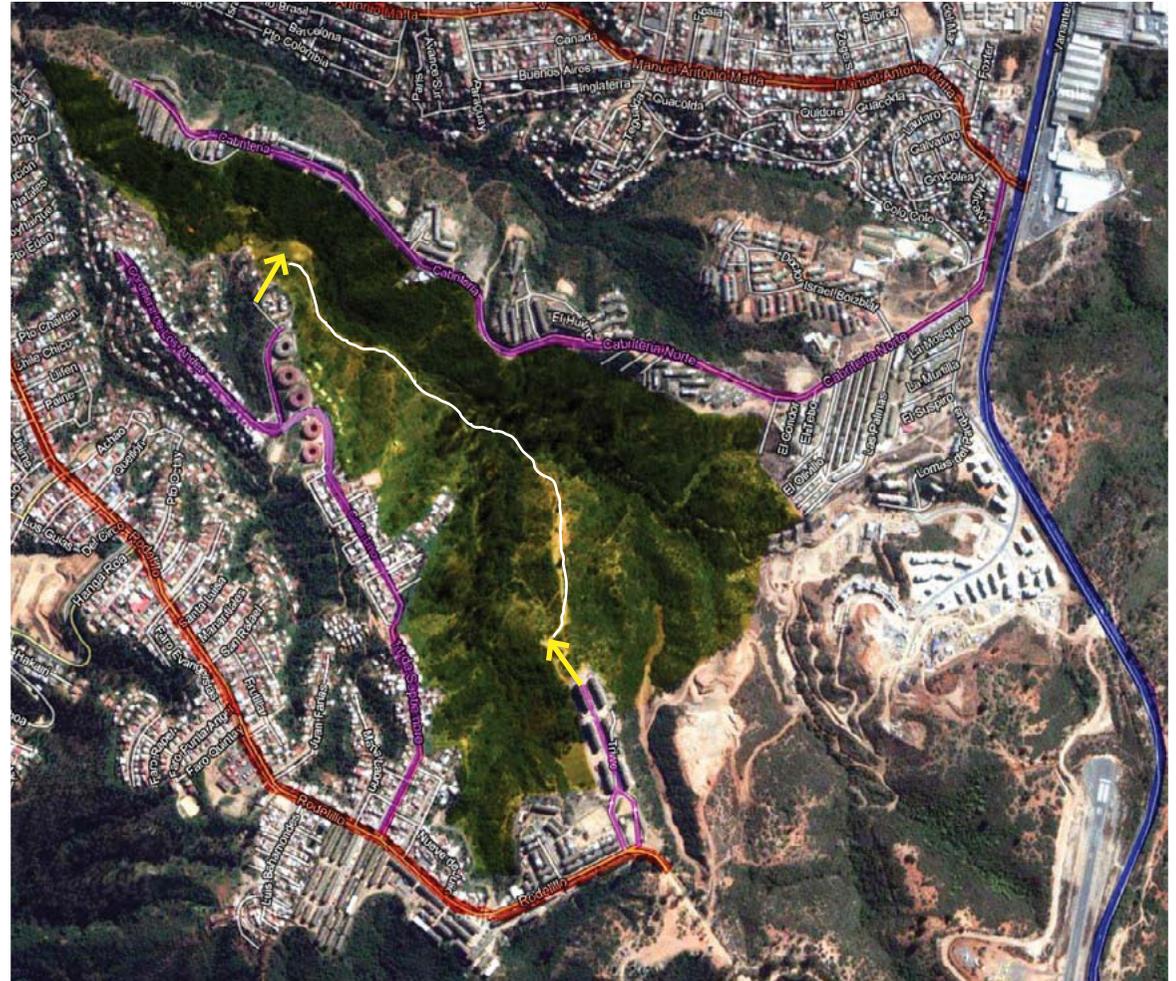
DIMENSIONES SOCIALES DEL PROYECTO

1. Generar fuentes de trabajo para los jóvenes de Rodelillo
Potenciar oficios ligados al mundo rural como el aprendizaje de técnicas tradicionales de cultivo.
2. Mejorar la seguridad del lugar.
Especialmente crear espacios claros y transparentes que otorguen seguridad al barrio.

DIMENSIONES ECOLOGICAS A TRABAJAR CON EL PROYECTO

1. Realizar un saneamiento del agua de la quebrada cabritería para poder ser aprovechada por los habitantes de Rodelillo y Placeres
2. Reciclar la basura orgánica de las casas para ser utilizada como compost en huertas comunitarias.
3. Producir el autoabastecimiento alimentario del sector de Rodelillo a través de huertas ubicadas en las laderas de la quebrada.

SITUACION DE CONECTIVIDAD EXISTENTE DEL PARQUE



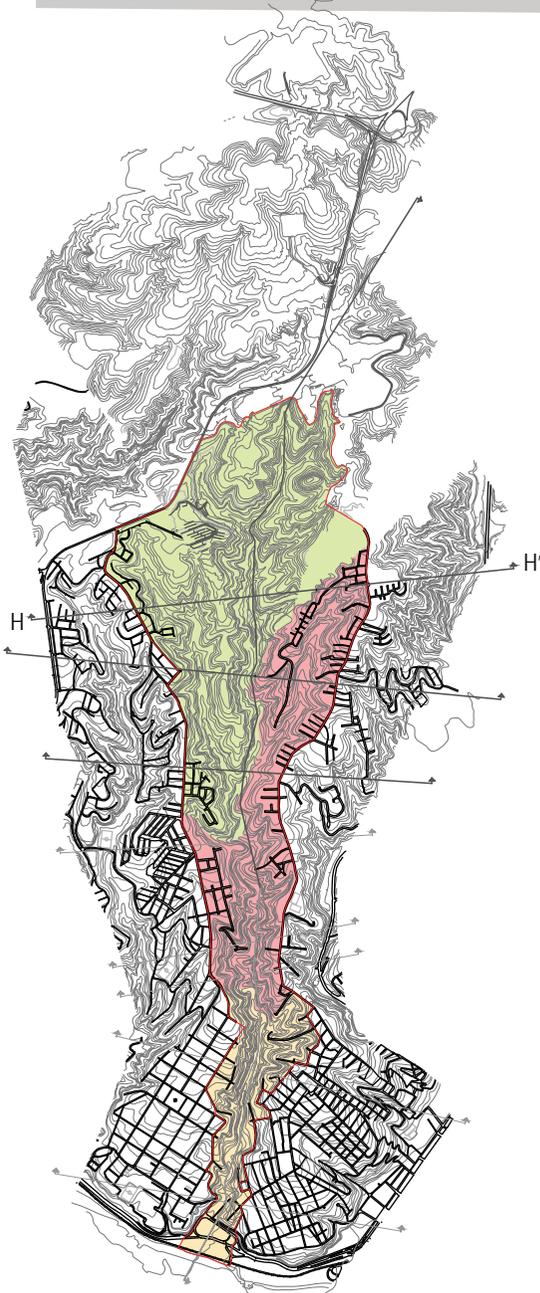
La situación de conectividad que existe actualmente en la zona del parque de palmas chilenas, es de muy difícil acceso. Esto en parte por su topografía y por estar bordeada por dos calles ciegas que enciman la quebrada. Este no-vínculo entre las dos cimas tiene que ver con el grado de vulnerabilidad que tienen éstas poblaciones al estar inmersas en un área donde existe mucho tráfico de drogas.

* El terreno cuenta con un área aproximada de 4 hectáreas.

INFOGRAFIA (DE ABAJO HACIA ARRIBA)

- AV. RODELILLO
- CORDILLERA DE LOS ANDES
- SENDERO FONDO DE QUEBRADA
- CABRITERIA NORTE
- AV. MANUEL ANTONIO MATTA
- AGUA SANTA

REGISTRO FOTOGRAFICO
VISTA ORIENTE DEL LUGAR DEL PROYECTO

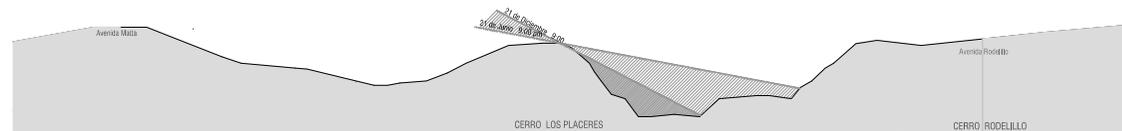


VIENTO:

El viento en la mañana fluctúa entre el comienzo de la quebrada (sector agua santa) hasta llegar al mar, este viento baja por el fondo de quebrada, es por eso que en la mañana en la cima no hay viento, a medio día el viento se detiene, y después de las 12 del día cuando la tierra se calienta el viento empieza en dirección contraria es decir desde el mar hacia la tierra, esta vez por las cimas, dejando el fondo de quebrada protegido del viento de la tarde.

ESTUDIO DE ASOLEAMIENTO:

CORTE H - H'



MAÑANA



MEDIODIA



MEDIODIA /
TARDE



VISTA HACIA LA CALLE CABRITERIA



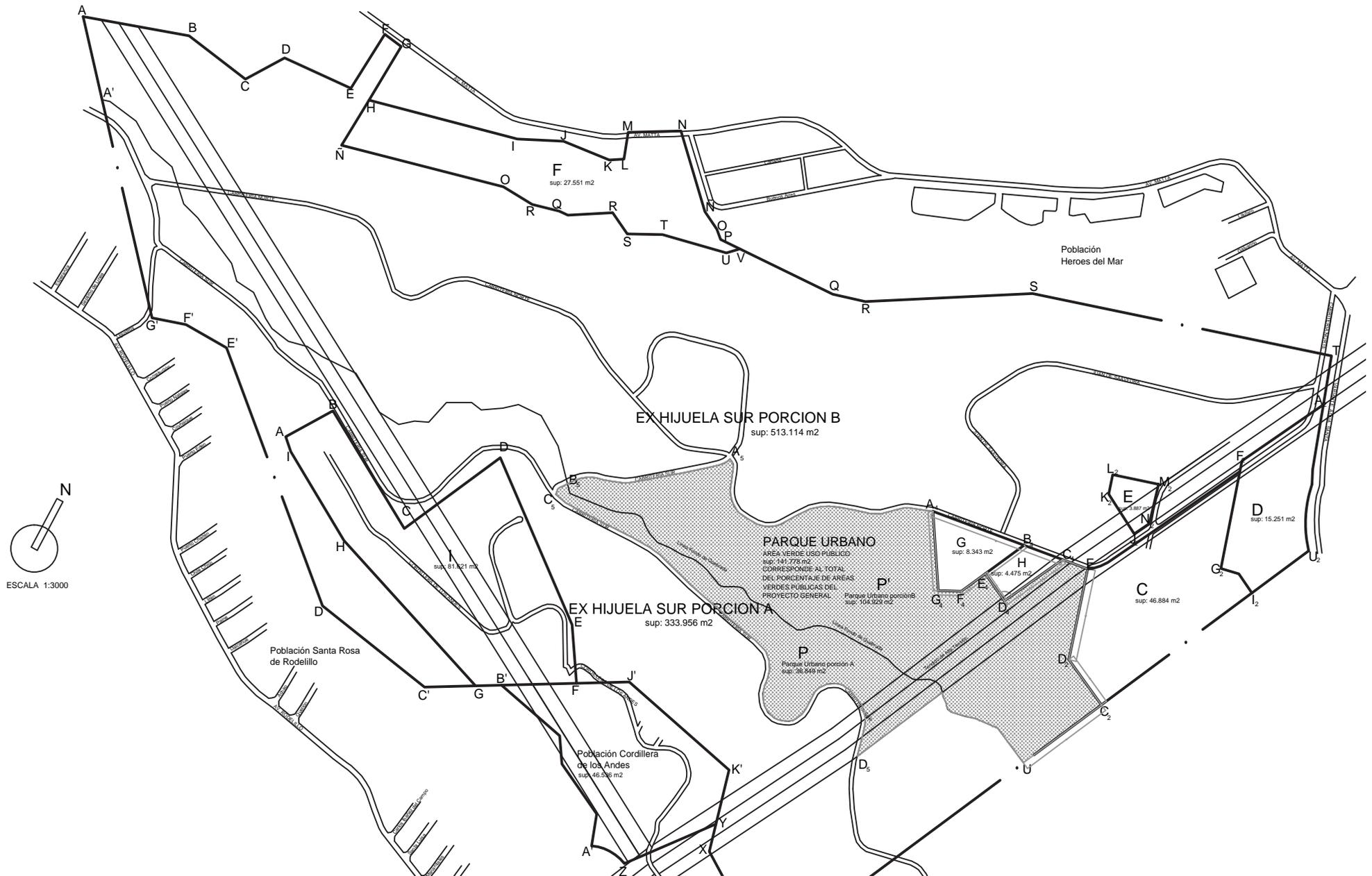
VISTA AL ORIENTE DEL PARQUE

VISTA PONIENTE DEL LUGAR DEL PROYECTO



VISTA AL INTERIOR DEL PARQUE

POLIGONO DEL PARQUE URBANO
 FUENTE: CONSERVADOR DE BIENES RAICES VALPARAISO
 AÑO DEL PLANO: 1994



CAPITULO ONCE
PAISAJES AGRARIOS

1. En la entrevista con Javier, nos explica las dimensiones normativas, programáticas y características especiales que tienen hoy en día los parques.

Los centros de interpretación que poseen algunos parques hacen referencia a las claves para entender el lugar que se visita, da cuenta de todo lo que "viene", a través de cartografías, animaciones, paneles, e indica la manera en que debiese recorrerse el lugar, sus resguardos, etc.

Los senderos diseñados por la CONAF, se trazan en los lugares donde se hace menos daño al lugar y a su naturaleza

La categoría paisaje no existe en Chile : y la define como la particular relación entre el hombre y la naturaleza.

A mi compañera de título, Nicole le habla sobre los itinerarios culturales: como por ejemplo el camino del inca (la cual es la segunda ruta más larga del planeta), la cual tiene ciertas estaciones a lo largo de su recorrido.

La educación ambiental es más real cuando se realiza a través de la interpretación, más que por instrucción. Es decir asociar el background de la persona para aprender algo.

Le cuento de mi proyecto, de mi propuesta de un Parque Gastronómico en Valparaíso, y lo encuentra interesante ya que no existe otro igual.

Me cuenta de las Industrias Creativas que son entidades donde existe un proceso creativo, su ciclo vital. Según la UNESCO existe la categoría de ciudades creativas, como por ejemplo: Buenos Aires, es ciudad creativa del diseño, así también existen ciudades creativas de la gastronomía.

Los parques agrarios, tienen que ver con el crecimiento de la ciudad, y me presta el libro Gestión del Paisaje, donde se pueden encontrar ejemplos de este tipo de parque agrario.

2. INDUSTRIAS CREATIVAS (UNESCO)

La definición de industrias creativas ha variado en el tiempo, sin embargo puede afirmarse que éstas se encuentran en el corazón de la economía creativa en la intersección entre el arte, la cultura, los negocios y la tecnología. En palabras de UNESCO, son aquellas en las que el producto o servicio contiene un elemento artístico o creativo substancial e incluye sectores como la arquitectura y publicidad.

El concepto industrias creativas es relativamente reciente y probablemente deba su origen a la necesidad de diseñar e implementar nuevas estrategias de reconversión productiva y renovación urbana en zonas afectadas por la deslocalización de su industria pesada en un contexto de acelerada globalización (ciudades industriales del Reino Unido a mediados de los 90s). Esta nueva forma de entender la relación entre cultura, economía y creatividad pone en crisis el concepto más tradicional de industrias culturales, planteando un conjunto más amplio de actividades que incluye a (...) toda producción artística o cultural, ya sean espectáculos o bienes producidos individualmente.

Programa Industrias Creativas Valparaíso, un proyecto de CORFO creado para apoyar a los emprendimientos, organizaciones y negocios de la ciudad de Valparaíso, que se basan en la creatividad y el capital intelectual para generar riqueza y desarrollo.

Trabajamos con las Industrias Creativas de Valparaíso, es decir, con todos aquellos proyectos, organizaciones y negocios de la ciudad de Valparaíso que se basan en la creatividad, el arte y la cultura.

Del mismo modo, al igual que el resto de las MIPYMES son importantes generadores de empleo y autoempleo, y lo que es su caso particular, se agrega el hecho de que contribuyen a la inclusión social y económica de la población joven.

3. PARQUES AGRARIOS

PAISAJES AGRARIOS

Elementos básicos a considerar en el paisaje agrario:

- El espacio agrario: ámbito, morfología agraria y hábitat rural
- Los sistemas de cultivo y uso del espacio agrario
- La agronomía y la influencia del medio natural sobre el espacio agrario
- Los factores de producción: tierra, trabajo y capital. La propiedad y el sistema de explotación agraria
- La ciudad y el campo: procesos de sustitución o de complementariedad

El espacio agrario comprende los campos cultivados, los prados, los bosques y los terrenos de pastoreos. Su ámbito se define por ciertos rasgos que lo identifican con una realidad concreta: por sus condiciones naturales (clima, relieve, orientación, tipo de suelo, etc.) así como por la organización social o por la transformación humana del espacio agrario (irrigación, drenaje, construcción de terrazas, etc)

La morfología agraria de un territorio nos muestra la distribución la forma y los tamaños de las distintas parcelas. Esta es la unidad más elemental en que se divide la superficie agraria. Es un pedazo de tierra de una sola pieza que depende de un único explotador y con uno o varios tipos de suelo simultáneos.

EL PROYECTO DEL PARQUE

El proyecto del Parque Agrario prevé determinaciones encaminadas a garantizar su estructura física. Entre ellas conviene mencionar especialmente las siguientes:

1. Delimitación y propuesta de modificación puntual de determinadas afectaciones .
2. Identificación de áreas homogéneas y diseño de una normativa atenta a la especificidad de los diversos paisajes.
3. Racionalización de la red de caminos de tierra, distinguiendo los de uso general, los agrícolas y los itinerarios lúdicos; segregando las diferentes demandas e circulación
4. Adecuación de los caminos de agua (redes de riego y drenaje; lagunas de laminación y recarga, renaturalización de rieras canalizadas, establecimientos de estaciones depuradoras a las exigencias de una agricultura competitiva, aprovechamiento asimismo de su potencial ecológico y lúdico.
5. Control de aquellas actividades que por su naturaleza y disposición comprometen la calidad ambiental y el desarrollo de una agricultura competitiva.
6. Propuesta e dotaciones lúdicas y culturales, que pueden generar sinergias positivas con la actividad agrícola

CULTIVO DE ARROZ EN TERRAZAS



El paisaje se parece a un tablero de ajedrez: está constituido por multitud de pequeñas parcelas cuadradas, separadas por diques y acequias para el riego, que se utilizan también como senderos.

Uno de los objetivos claves en el proyecto del parque agrario es dotarlo de un **modelo propio**, de una estructura que lo haga resistente a las nuevas y cambiantes solicitudes. Históricamente este territorio se ha construido con una lógica bastante precisa con un modelo de estructura cuyos elementos principales son los **caminos de tierra y los caminos de agua**

El trazado de grandes infraestructuras ajenas a esa lógica secular y la multiplicación de actividades incompatibles con las agrícolas han sido dos factores claves en la crisis de este modelo.

Para proponer un nuevo modelo es importante partir por reconocer la identidad del territorio, valorar los desajustes de su modelo anterior y corregirlo o actualizarlo.

FUENTE: GESTION DEL PAISAJE, JAUME BUSQUETS, ALBERT CORTINA., 2009

El parque sostenible conlleva un conjunto de estrategias para disminuir los consumos de energía, fertilizantes, materiales básicos, laboreo y agua; al mismo tiempo, produce menos ruido, menos aguas lluvias contaminadas, menores cantidades de residuos líquidos y sólidos, incluyendo la hierba cortada (Cranz & Boland, 2004).

Es obvio que la plena autosuficiencia de recursos en el funcionamiento del parque es un objetivo poco viable, de manera que las finalidades y condiciones de la sustentabilidad se dirigen fundamentalmente a la reducción en el consumo de recursos y producción de residuos. Se relaciona el ahorro y uso eficiente de agua, energía y residuos, como prácticas de producción más limpia ya sea a nivel de uso doméstico o de los sectores económicos industrial, agrícola, comercial, de servicios, entre otros (AMVA, 2007)

En esa perspectiva, los parques, así como los hoteles, centros educativos, de salud y restaurantes se incluyen en el sector servicios, en tanto constituyen espacios cuyo funcionamiento, desde el punto de vista hídrico, energético y de residuos, se asocia básicamente a la operación de instalaciones sanitarias, actividades de aseo, riego y mantenimiento de jardines, cocción de alimentos, iluminación, equipos de oficina y, en algunos casos, motores de juegos mecánicos.

La **funcionalidad social** como principio, en general se refiere al reconocimiento de la contribución que hacen los parques al bienestar de los ciudadanos (Chiesura, 2004; Tyrväinen et al., 2007), para lo cual la aceptabilidad de estos espacios es un condicionante de dicha funcionalidad y, particularmente, de los procesos y formas de naturalización o ambientalización.

El concepto de atractividad puede constituir aquí un marco de integración de distintos factores físicos y humanos que inciden en el mayor o menor uso social de los parques y áreas verdes. Con base en Van Herzele & Wiedemann (2003) el modelo generado en este estudio acude básicamente a tres requisitos generales de atractividad: accesibilidad, tranquilidad y seguridad, como indicadores de cualidades indispensables en cualquier parque o espacio verde, y en buena medida, objetivas, independientes de la clase de usuario y del tipo de área.

CONSTRUCCION INDICE DE SUSTENTABILIDAD

- | | | |
|--|---|---|
| 1. FUNCIONALIDAD ECOLÓGICA | → | VALOR DEL HABITAT |
| 2. ECONOMIA Y MANEJO AMBIENTAL DE RECURSOS | → | CONSUMO H2O CONSUMO ENERGIA PRODUCCION RESIDUOS CALIDAD DEL AIRE |
| 3. FUNCIONALIDAD SOCIAL | → | SEGURIDAD TRANQUILIDAD ACCESIBILIDAD |

LA NOCION DEL PARQUE SOSTENIBLE ESTA ASOCIADO A CARACTERISTICAS, ECOLOGICAS, AMBIENTALES, SOCIALES Y ECONOMIA DE RECURSOS.

CONCEPTO DE ATRACTIVIDAD DE UN PARQUE, TIENE QUE VER CON EL MAYOR O MENOR USO SOCIAL QUE TIENE EL PARQUE

FUENTE: Revista de Geografía Norte Grande, 43: 31-49 (2009)
Tema central: medio ambiente urbano

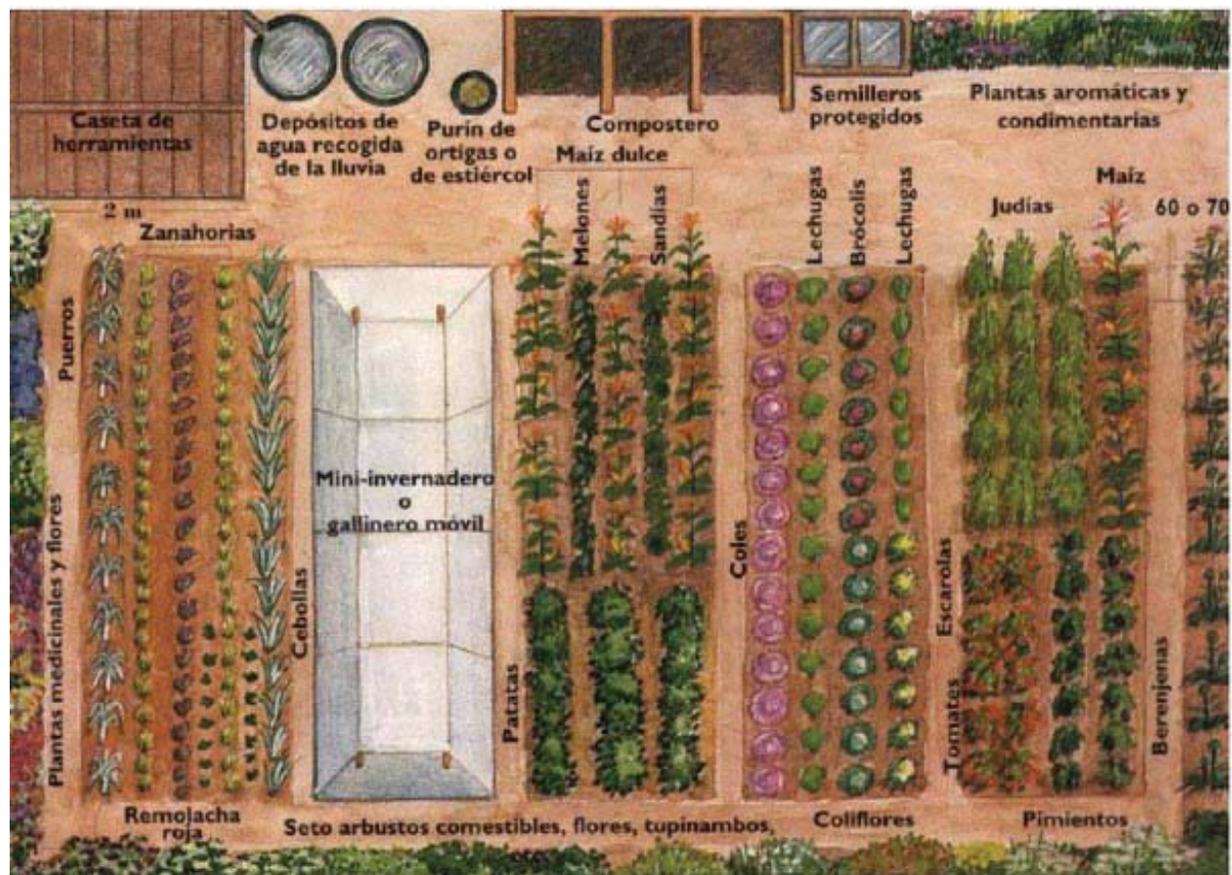
CAPITULO DOCE
HUERTAS, GASTRONOMIA Y CIUDAD

EL HUERTO ORGÁNICO INTENSIVO

Método utilizado desde hace 4000 años, surge cuando el hombre necesita abundantes alimentos y dispone de poca tierra.

“Orgánico” pues se basa en la forma como la misma naturaleza produce y mantiene los seres vivos. Al usar este método se respetan las leyes de la naturaleza y la vida que produce. En esta forma de cultivar la tierra, los seres vivos, especialmente los del suelo, hacen la mayor parte del trabajo de la producción.

“intensivo” porque se usa al máximo el pequeño pedazo de suelo, haciéndolo producir durante todo el año y mejorando su calidad paulatinamente.



FUENTE: EL HORTICULTOR, SEYMOUR.

DEFINICION DE CHACRA

La huerta orgánica intensiva nos provee fundamentalmente de hortalizas frescas, fuente principal de vitaminas y minerales. Pero si disponemos de terreno suficiente, la Chacra será el sector productivo donde vamos a cultivar en forma asociada especies grandes, resistentes y que requieren menos cuidados como el maíz, poroto, calabaza, habas, mandioca, papa, batata etc. Este método de siembra ya era utilizado por los pueblos originarios de nuestra América. Los frutos de la Chacra, en general, podremos almacenarlos para todo el año y nos garantizarán, principalmente, alimentos ricos en energía y proteínas.

MONOCULTIVO / VERSUS / POLICULTIVO

El **monocultivo** se refiere a la plantaciones de gran extensión con el cultivo de una sola especie, con los mismos patrones, resultando en una similitud genética, utilizando los mismos métodos de cultivo para toda la plantación (control de plagas, fertilización y alta estandarización de la producción), lo que hace más eficiente la producción a gran escala.

Pero al no diversificar lo cultivado, puede haber una rápida dispersión de enfermedades (cuando el cultivo es uniforme es más susceptible a patógenos). Otra implicancia de la falta de variabilidad en el cultivo es que no puede sustentar a animales que antes habitaban ese sitio y estos no pueden alimentarse, encontrar abrigo o reproducirse. Por otro lado algunos insectos encuentran alimento constante, pocos predadores y se reproducen intensamente, con lo cual se tornan en plagas. El suelo sufre un desgaste de los nutrientes y finalmente comienza a erosionarse. Esto se debe a que en la mayoría de los cultivos se retira la planta completa, y así se interrumpe el proceso natural de reciclaje del suelo. El suelo se torna empobrecido y pierde productividad por lo cual es necesario la adición de fertilizantes. Casos frecuentes de monocultivo se dan con eucalipto, pino o insigne, en el caso de árboles, o grandes plantaciones de cereal, soja, caña de azúcar, algodón etc.

El **policultivo** o Policultura es aquel tipo de agricultura que usa cosechas múltiples sobre la misma superficie, imitando hasta cierto punto la diversidad de ecosistemas naturales de plantas herbáceas, y evitando las grandes cargas sobre el suelo agrícola de las cosechas únicas, o monocultivo. Incluye la rotación de cosecha, multi-cultivo, inter-cultivo, y cultivo en callejones. El policultivo, aunque requiere a menudo más trabajo, tiene varias ventajas sobre el monocultivo: La diversidad de cosechas ayuda a evitar la susceptibilidad que los monocultivos tienen a las plagas. Por ejemplo, un estudio reciente [cita requerida] en China divulgado en Nature demostró que si se plantaban varias variedades de arroz en los mismos campos las producciones crecían por 89%, en gran parte debido a una disminución dramática (del 94%) de la incidencia de plagas, lo cual hizo que los plaguicidas no fueran necesarios. La mayor variedad de cosechas proporciona el hábitat para más especies, por lo que aumenta la biodiversidad local. Éste es un ejemplo de la Ecología de reconciliación, o biodiversidad servicial dentro de paisajes humanos. El policultivo es uno de los principios de la permacultura.



EJEMPLO DE POLICULTIVO EN HUERTA

Los incas tuvieron una especial preocupación por encontrar formas para mejorar las condiciones del suelo para la agricultura. La variedad del clima y del territorio difícil, los llevaron a buscar soluciones diversas, y fueron muchas las formas que encontraron para hacer frente al problema. Entre las medidas más conocidas se encuentran la construcción de andenes, que durante el gobierno incaico se le dio una gran importancia. Aunque demandaban movillar grandes cantidades de mano de obra, que el estado inca podía realizar con relativa facilidad.

Los andenes son terrazas agrícolas artificiales que sirven para obtener tierra útil para la siembra en las escarpadas laderas andinas. Permitían aprovechar mejor el agua, tanto en lluvia como en regadío, haciéndola circular a través de los canales que comunicaban sus diversos niveles, con esta medida evitaban al mismo tiempo la erosión hidráulica del suelo. Los andenes no sólo servían para el cultivo del maíz, sino para el cultivo de diferentes productos agrícolas, y aún para diferentes usos: para sembradíos, para evitar la erosión, para el lavado de la sal mineral.

Los andenes han merecido amplias investigaciones e inclusive se trata actualmente de reconstituirlos para beneficio de la agricultura. Ellos permiten cultivar las laderas empinadas de las quebradas y evitar la erosión producida por las lluvias.

La tierra acarreada en los andenes después de la construcción de los muros de piedra y del canal hidráulico que lleva el agua para el regadío desde el primer andén hasta el último, es labrada con la chaki-tacla o tacla, típico "arado" de pie indígena que es una herramienta para remover la tierra y para abrir huecos donde poner las semillas.

En la costa, algunos angostos andenes que carecen de agua y de canales de riego fueron utilizados como tendedores para secar algunos productos agrícolas como el ají (*Capsicum sp.*). Ejemplo de esto son los andenes que están detrás del edificio de Puruchuco en Lima. Otros como en Carquín, cerca de Huaura, servían para secar pescado.



ANDENES DE CULTIVO INCAS

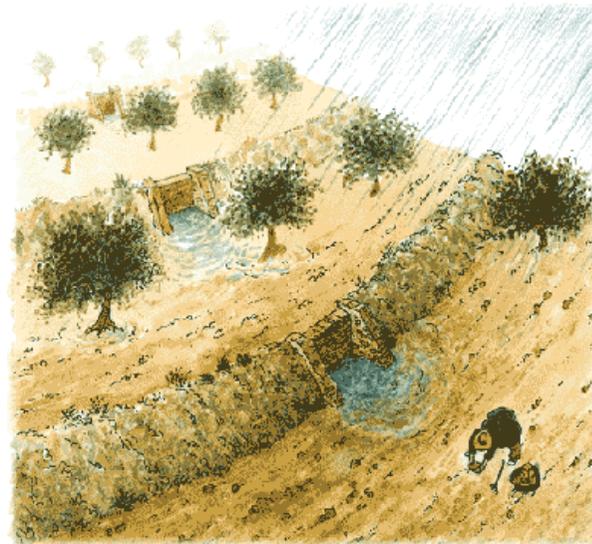
HUERTO ORGANOPÓDICO

El organopónico es la técnica de cultivo establecida sobre sustratos preparados mezclando materiales orgánicos con capa vegetal, los cuales se colocan dentro de contenedores, camas, barbacoas o canteros y se instalan en lugares o espacios vacíos, en las zonas densamente pobladas, donde el suelo resulta improductivo por diversas razones.

Se debe favorecer el drenaje con grava, tubos, piedras u otros, fundamentalmente en terrenos bajos. En áreas con buen drenaje, o si se carece de estos materiales, remover con escardilla, pico o arado unos 30 cm. del suelo. La pendiente del cantero será hasta 2 por 1000 (2/1000).

CULTIVO EN TERRAZAS

El cultivo en terrazas se utilizan para cultivar en pendiente, en terrenos acidentados y montañosos. Con este método se disminuye la erosión. Son eficientes para cultivos que necesitan mucha agua, como el arroz. En los Andes se han utilizado desde épocas precolombinas.



Las laderas aprovechan el agua de lluvia disponiendo sus cultivos en terrazas.

HUERTAS COMUNITARIOS

FONDO DE ACCION SOCIAL

[PROYECTO GANADO EN CONJUNTO CON VALENTINA NAVARRETE , DISEÑADORA INDUSTRIAL]

El proyecto "HUERTOS COMUNITARIOS" es una iniciativa que busca promover los conocimientos y técnicas de cultivo y compostaje para obtener así alimentos de calidad al alcance de la mano.

En cada reunión se realiza una clase, dictada por agrónomas PUCV, donde revisamos las distintas dimensiones que conlleva el cultivo de hortalizas a pequeña escala.

Los participantes del taller cada clase llevan desechos orgánicos que separan de la basura, para construir con éstos, cajas de lombricultura para la creación del humus, que es un fertilizante natural para los cultivos.

Además hemos preparado almácigos de distintas especies de hortalizas y realizado el sembrado en las dos primeras terrazas.

Para finalizar el proyecto se propone la ubicación de un invernadero, diseñado por Valentina Navarrete, que protegerá los almácigos y plantas que necesiten de un ambiente más controlado.



MODALIDAD DE TRABAJO

El proyecto se realiza en un terreno donado por la familia Escobar, familia de origen.

Se realiza todas las semanas y se estudia junto con la gente el problema del cultivo en la quebrada y la creación de un invernadero para abarcar la pendiente y potenciar a los huerteros urbanos de Rodelillo.

El taller beneficia a gran modo a los pobladores del lugar, ya sea creando una forma de conciencia ambiental, el auto sustento de alimentos y nutrición, limpieza de las quebradas, creando espacios de cultivo y disminuyendo la contaminación. En el taller se realiza el estudio de conversación con la gente y la forma de cultivar, se discute el problema y se buscan soluciones un trabajo en conjunto.



REGISTRO FOTOGRAFICO DE LO AVANZADO EN EL TALLER

Las quebradas son la dimensión rural de Valparaíso, se conoce como el lugar donde se asentaron los primeros campesinos que llegaron al puerto en busca de mejores oportunidades. Construyeron ranchos y trajeron sus tradiciones rurales como el cultivo de hortalizas, aquí nos encontramos con las primeras luces de lo que ahora se conoce con el concepto de "sustentabilidad", el autoabastecimiento de alimentos, una cultura que se nutre de la naturaleza, respetando sus ritmos.

En Valparaíso las quebradas construyen los límites que separan los cerros, así éstos barrios quedan de algún modo distanciados y desvinculados entre sí. Se propone un Parque Gastronómico, que tiene como objetivo construir un lugar de encuentro y restauración entre los barrios. Así como también busca la sustentabilidad alimentaria de parte de la dieta de los habitantes del barrio.

La huerta es un modo de unir a los habitantes, desde el trabajo en la tierra en pos de la obtención de productos alimenticios saludables, teniendo en cuenta además que en Valparaíso existe un muy alto nivel de malnutrición.

De éste modo se realiza un autoabastecimiento, que respeta el medio ambiente al no gastar energía en transportar ingredientes que son capaces de producirse en el mismo lugar habitado.

Esta forma de cooperación o sinergia entre los habitantes contribuye a la mejora de la calidad alimentaria de un barrio y más allá de eso se vincula a los habitantes con la naturaleza, dimensión un tanto perdida en Valparaíso, donde los patios son un bien escaso, sin embargo muy necesarios para el desarrollo integral de los ciudadanos.

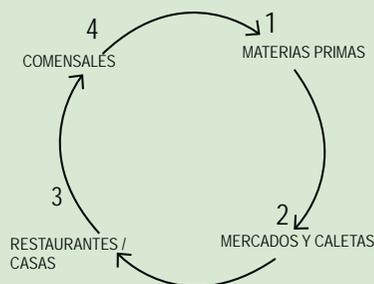
En conclusión el proyecto propone un nuevo modo de abordar la alimentación de un barrio, potenciando los productos locales, y generando una cocina con identidad regional.

REENCUENTRO CON LA DIMENSION DE LA NATURALEZA EN VALPARAISO.

El arraigo a la topografía natural de Valparaíso es muy potente, sin embargo la formación de la ciudad a partir de la autoconstrucción y con el gran aumento demográfico a partir del siglo XIX, configuró una ciudad sin espacios naturales o áreas verdes en los cerros, donde vive gran parte de la población. Las quebradas son en la actualidad los últimos enclaves naturales de la ciudad.

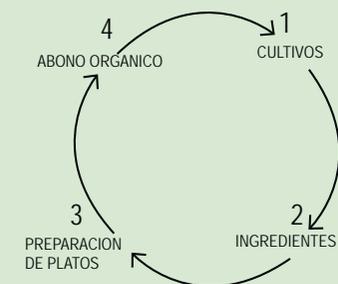
Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se recomienda que las ciudades dispongan, como mínimo, 9 mt cuadrados de área verde por habitante, distribuidos equitativamente en relación a la densidad de población. Además se debe contar con una red de áreas verdes accesible a no más de 15 minutos caminado desde las viviendas. Valparaíso tiene alrededor de 0.72 metros cuadrados de áreas verdes mantenidas por habitante. Esto indica una necesidad de desarrollo de espacios naturales para la población.

CICLO VITAL DE LA CIUDAD



El ciclo vital de la gastronomía en Valparaíso tiene que ver con su extensión natural, al emplazarse en una región con conocidas virtudes agrícolas y al ser una ciudad / puerto, cuenta con una relación cercana con los pescados y mariscos. Sin embargo ésta dimensión pesquera pareciera ser más una ilusión que una realidad, ya que la mayor parte de los productos del mar son traídos desde Puerto Montt, estableciendo a Caleta Portales como un terminal pesquero. Entonces podemos nombrar a Valparaíso como un terminal agro - pesquero, con un renacimiento gastronómico, que tiene en su mayor parte a los turistas como clientes. Los mercados de la región, como el Mercado Cardenal se destacan por su agitado comercio que llega a afectar los alrededores de donde se emplazan, dando cuenta de su acelerado ritmo e importancia en el ciclo vital de la ciudad. Son muchos los habitantes que utilizan éste lugar para hacer sus compras semanales, y cuentan con "caseros" conocidos para ésto.

CICLO VITAL DE LA PROPUESTA



** Se propone un ciclo vital propio al interior del Parque Gastronómico, es decir que autoabastezca al barrio y al proyecto en sí a partir de cultivos producidos en el mismo lugar.*

Un ciclo vital relacionado con el territorio y el barrio. Ejes fundamentales del proyecto.

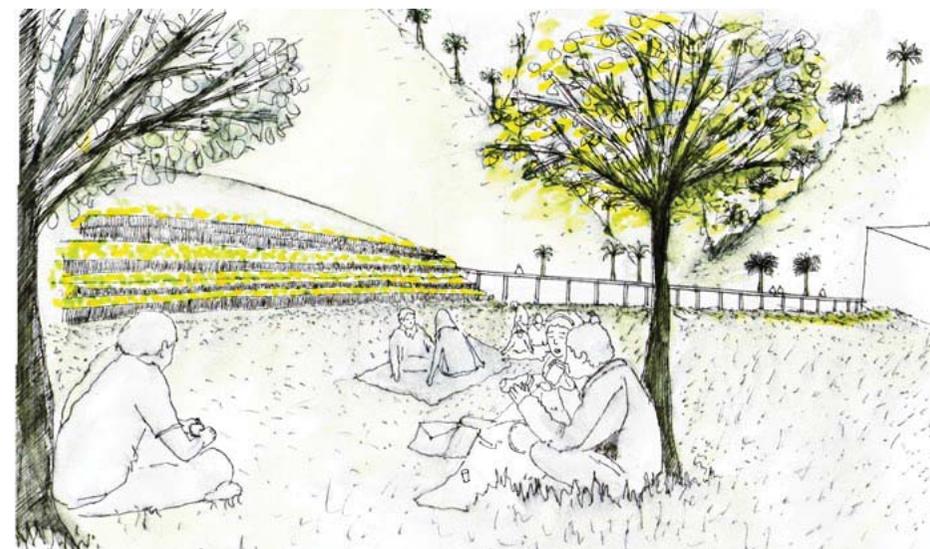


BENEFICIOS DE LOS HUERTOS URBANOS

Algunos de los beneficios que los huertos urbanos ofrecen para el medio ambiente son el reducir de los niveles de dióxido de carbono, el proporcionar más oxígeno, nivelar la temperatura ambiental reduciendo el calentamiento global, evitar la sobreexplotación de las tierras y liberar el ambiente de productos tóxicos y químicos.

LA RURALIDAD COMO PAISAJE

El acercamiento del habitante a la naturaleza, a una escala de no sólo estar y rodearse de ella, sino permanecer en un espacio natural con una dimensión palpable, es decir trabajar la tierra y ser testigo de sus cambios a lo largo del año. Se regala un tiempo único de contacto con la dimensión rural, en medio de la ciudad.



SALUD ALIMENTARIA

El proyecto queda enmarcado dentro de un contexto nacional e internacional vigente, en cuanto a que actualmente se buscan nuevas y mejores formas de producir alimentos de calidad, con el propósito de mejorar la dieta y salud de las personas en el mundo.

El proyecto busca la intersección de los barrios en Valparaíso, utilizando el cuidado de huertas comunitarias como el vínculo entre vecinos. Esta dimensión interbarrial potencia la interacción de las personas en pos de una alimentación más nutritiva y cercana a las viviendas. La huerta enriquece también las capacidades de progreso de los vecinos al fomentar el aprendizaje de la horticultura y luego también de la gastronomía.

A fines del siglo XIX, y comienzos del siglo XX, en Valparaíso la cocina más fina y de tradición francesa se asoció al plan, porque ahí estaba la burguesía; y la más popular se instaló en los cerros. La excepción fue el Cerro Alegre, habitado en su mayoría por extranjeros. Los ingleses y alemanes construyeron ahí su propio núcleo cultural - culinario. Hoy esa situación se revirtió. La burguesía se fue a Viña del Mar o a Santiago y la buena gastronomía se fue del plan a las alturas de los cerros.

En los cerros se instaló una cocina que se relaciona más con la *belle époque* y Francia. Buenos ejemplos de ello son "Le Filou de Montpellier" y el "ViaVia". El ViaVia está emplazado en el cerro Alegre, en una casa art déco que también funciona como hotel boutique.

Los restaurantes - bistrós son la tipología que más podemos encontrar recorriendo los cerros. Son restaurantes pequeños, de cocina sencilla pero de alto nivel culinario. Esto ocurre en gran parte porque, los cerros son muy visitados por extranjeros y a la mayoría de ese público le gusta comer en bistró.

De la gastronomía típicamente porteña.

Existen pocos textos que indiquen que era lo que se comía en el puerto, sin embargo el escritor Joaquín Edwards Bello, dejó constancia de los platos que se consumieron a principios del siglo XX en Valparaíso, como los pucheros, los garbanzos, los merengues, las empanadas y el arroz con gallina. Es por él que podemos saber que la **tortilla de erizos** fue por años el plato emblemático de Valparaíso, una preparación que continúa vigente hasta hoy en restaurantes como el "**Bote Salvavidas**". La viajera y cronista Mary Graham escribió sobre las deliciosas **hortalizas de la ciudad** y de su muy buen pan francés.

El modo en que se proveen estos restaurantes.

La tipología de **restaurantes / bistrós** se abastecen de un modo muy particular. Por ejemplo el restaurante Espíritu Santo, a través de un buzo recolecta los peces del mar de Valparaíso, que luego utilizará en sus preparaciones. También este tipo de restaurantes trabajan con productores particulares de hortalizas y frutas, privilegiando productos de la región.

1. PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS PROVENIENTES DE LAS ZONAS INTERIORES DE LA REGION. PESCADOS Y MARISCOS PROVENIENTES EN SU MAYORIA DE PUERTO MONTT Y OTRAS ZONAS DEL SUR

2. MERCADOS Y CALETAS DE VALPARAISO

3. RESTAURANTES DEL PLAN Y CERROS

4. COMENSALES PORTEÑOS Y TURISTAS



MARISQUERIA CALETA PORTALES



CULTIVOS EN QUILLOTA



MERCADO CARDONAL

LOS CULTIVOS Y SUS TIEMPOS

CALENDARIO DE SIEMBRA

| TIEMPO EN INVERNADERO O PROTECCION | | | | TIEMPO EN SOMBREADERO | | | | TIEMPO EN TIERRA | | | |
|------------------------------------|---------|---------|--------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|-------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| ESPECIE | | | | SIEMBRA EN ALMACIGO | SIEMBRA / TRASPLANTE DEFINITIVO | GERMINACIÓN EN DIAS | DIST. ENTRE LAS PLANTAS TRAS RALEO (CM) | DIST. ENTRE LINEAS (CM) | PROFUNDIDAD DE SIEMBRA(CM) | DURACION DE CULTIVO (MESES) | PERIODO DE COSECHA |
| ACELGA | ASOC.10 | | | TODO EL AÑO | DICIEMBRE - ABRIL /MAYO- DICIEMBRE | ENTRE 7 Y 12 | 20/ 20 | 30 A 50 | 2 A 3 | DE 3 A 6 | TODO EL AÑO |
| ACHICORIA | ASOC.6 | | | JULIO | OCTUBRE - MARZO/ ABRIL | ENTRE 7 Y 12 | 35 | 30 A 45 | 0,5 A 1 | DE 3 A 4 | FEBRERO - JUNIO |
| AJO | ASOC.1 | | | | FEBRERO/MARZO - ABRIL | ENTRE 4 Y 7 / 15 | 7 A 8 | 40 | 0,5 A 1 | DE 5 A 7 | SEPT.- DIC. /OCT. DIC. |
| ALBAHACA | ASOC.7 | | | AGOSTO | OCTUBRE -NOVIEMBRE | 15 | 20 - 25 | 40 | 0,5 | DE 5 A 7 | OCTUBRE -MAYO |
| APIO | ASOC.3 | | | SEPT.-DICIEMBRE-MARZO | OCTUBRE - ENERO/ MAYO | ENTRE 10 Y 15 /ENTRE 10 Y 20 | 20 - 25 / 15 - 20 | 70 /40 | PLANTINES | DE 6 A 7 | MAYO- AGOSTO /NOVIEMBRE |
| ARVEJA | ASOC.2 | | | | ABRIL - AGOSTO | ENTRE 10 Y 20 | 10 A 20 | 40 | 3 A 4 | DE 3 A 5 | SEPTIEMBRE - DICIEMBRE |
| BERENJENA | ASOC.4 | | | AGOSTO | OCTUBRE | ENTRE 7 Y 10 | 45 A 60 | 60 | 0,5 A 1 | 5 | DICIEMBRE - ABRIL |
| BROCOLI | ASOC.11 | | | FEBRERO | FEBRERO - ABRIL | ENTRE 5 Y 10 | 30 A 40 | 50 | 0,5 | DE 3 A 5 | MAYO - JUNIO |
| CALABAZA | ASOC.6 | | | | OCTUBRE | ENTRE 6 Y 8 | 150 | 200 | 2 A 3 | 5 | ENERO - MARZO |
| CEBOLLA | ASOC.5 | ASOC.8 | | FEBRERO - ABRIL | ABRIL / JUNIO | ENTRE 10 Y 12/ ENTRE 10 Y 12 | 5 | 30 | 0,5 A 1 | DE 5 A 7 | SEPT. OCT/ NOV. - DIC. |
| COLIFLOR | ASOC.3 | | | SEPT.-DIC./FEB.-MAR | NOVIEMBRE - ENERO/ MARZO - ABRIL | ENTRE 5 Y 7/ ENTRE 5 Y 7 | 45 A 50 | 50 A 70 | 1 A 1,5 | DE 4 A 7 | ABRIL - JULIO/JULIO - OCTUBRE |
| ESPARRAGO | ASOC.7 | | | AGOSTO - SEPTIEMBRE | SEPTIEMBRE | 20 | 25 A 30 | 180 A 200 | 1 A 2 | DE 3 A 5 | MAYO - AGOSTO |
| ESPINACA | ASOC.11 | | | | MAYO -AGOSTO/ FEBRERO - MARZO | ENTRE 7 Y 8 / ENTRE 7 Y 8 | 5 A 10 | 40 | 2 A 3 | DE 2 A 3 | AGOSTO-NOV / MAYO - AGOSTO |
| FRUTILLA | ASOC.8 | | | | ABRIL - MAYO | ENTRE 14 Y 18 | 25 | 40 | 0,5 O ESTOLONES | PERENNE | OCTUBRE -DICIEMBRE |
| HABA | ASOC.3 | | | | ABRIL - JUNIO | ENTRE 5 Y 8 | 30 | 70 | 5 A 6 | DE 3 A 6 | SEPTIEMBRE - DICIEMBRE |
| HINOJO | ASOC.11 | | | ENERO - MARZO | MARZO - MAYO | ENTRE 8 Y 10 | 30 | 70 | 1 | DE 3 A 4 | JULIO -SEPTIEMBRE |
| LECHUGA | ASOC.1 | ASOC.5 | ASOC.8 | | DIC.-MAR./FEB.-JULIO/AGOSTO - NOV. | ENTRE 4 Y 10 | 15 A 20 | 30 | 0,5 A 1 | DE 2 A 3 | MARZO-MAYO/MAYO-OCTUBRE/NOV.- FEBRERO |
| MAIZ | ASOC.6 | ASOC.9 | ASOC.2 | | SEPT. - NOV. / DICIEMBRE | 10 | 30 /30 | 70 A 70 | 3 A 3 | DE 3 A 4 | NOVIEMBRE - FEBRERO/ MARZO |
| MELON | ASOC.11 | | | | SEPTIEMBRE/ OCTUBRE | ENTRE 6 Y 8 | 90 | 120 A 180 | 3 A 4 | DE 3 A 4 | ENERO - MARZO |
| OREGANO | ASOC.11 | | | | AGOSTO - SEPTIEMBRE | ENTRE 7 Y 10 | 15 A 20 | 40 | 1 A 1,5 | DE 2 A 3 | PERMANENTE |
| PEPINO | ASOC.2 | | | | SEPTIEMBRE/ OCTUBRE | ENTRE 3 Y 7 | 75 | 40 | 0,5 A 1 | PERENNE | NOVIEMBRE - MARZO |
| PEREJIL | ASOC.7 | | | | SEPT. - OCT./FEBR. - MARZO | ENTRE 7 Y 10 | NO SE RALEA | 30 | 1,5 A 2 | 3 | NOVIEMBRE -DICIEMBRE/ ABRIL -AGOSTO |
| PIMIENTO | ASOC.11 | | | AGOSTO | OCTUBRE | ENTRE 7 Y 15 | 40 A 45 | 60 | 0,5 A 1 | DE 4 A 5 | MARZO |
| POROTO | ASO.9 | ASOC.10 | ASOC.4 | | OCTUBRE | ENTRE 5 Y 8 | NO SE RALEA | 70 | 2,5 A 4 | DE 2 A 4 | ENERO - ABRIL |
| PUERRO | ASOC.3 | | | AGOST.- SEPT/ MAR.- ABRIL | SEPT. - OCT./MAYO-JUNIO | ENTRE 7 Y 15 | ENTRE 5 Y 8 | 40 | 1 A 1,5 | DE 3 A 5 | FEBRERO - MARZO/AGOSTO - SEPTIEMBRE |
| RABANITO | ASOC.8 | ASOC.2 | | | AGOST. - OCT./FEBR. - MAYO | ENTRE 3 Y 5 | NO SE RALEA | AL VOLEO | 1 A 2 | DE 20 A 30 DIAS | SEPT -NOVIEMBRE/ MARZO - JUNIO |
| REPOLLO | ASOC.3 | | | FEBRERO -MARZO | MARZO-ABRIL/NOVIEMBRE | 5 | 35 A 50 /30 A 45 | 70 | 1 | DE 4 A 6 | JULIO - OCTUBRE / MAYO - JULIO |
| SANDIA | ASOC.5 | | | | SEPTIEMBRE/ OCTUBRE | ENTRE 14 Y 18 | 150 | 200 A 300 | 3 A 4 | DE 3 A 5 | ENERO - MARZO |
| TOMATE | ASOC.1 | ASOC.7 | ASOC.3 | AGOSTO | OCTUBRE / DICIEMBRE | ENTRE 7 Y 12 | 20/ 20 | 60-80 | 0,5 A 1 | DE 3 A 4 | DICIEMBRE - FEBRERO / MARZO |
| TOMILLO | ASOC.3 | | | | OCTUBRE | ENTRE 10 Y 15 | 20 | 40 | 1 | PERENNE | TODO EL AÑO |
| ZANAHORIA | ASO.1 | ASOC.8 | | | DIC.-ABRIL/MAYO- NOV. | ENTRE 10 Y 20 | 3 A 5 / 3 A 5 | 40 | 1 | DE 2 A 3 | MARZO - JULIO / AGOSTO - FEBRERO |
| ZAPALLO | ASOC.9 | ASOC.3 | ASOC.8 | | OCTUBRE | ENTRE 6 Y 8 | 150 /100 | 250 | 3 A 4 | DE 3 A 4 | NOVIEMBRE - MARZO |
| ZAPALLO ITALIANO | ASOC.10 | | | | SEP.-NOV.- ENERO | ENTRE 6 Y 8 | 90 / 100 | 100 | 3 A 4 | DE 3 A 5 | DICIEMBRE - ABRIL |

| SIMBOLOGIAS: | | | |
|-------------------------|--|--|---------|
| NO NECESITA INVERNADERO | | | |
| ASOC. 1 | | | ASOC.1 |
| ASOC. 2 | | | ASOC.2 |
| ASOC.3 | | | ASOC.3 |
| ASOC.4 | | | ASOC.4 |
| ASOC. 5 | | | ASOC.5 |
| ASOC. 6 | | | ASOC.6 |
| ASOC. 7 | | | ASOC.7 |
| ASOC. 8 | | | ASOC.8 |
| ASOC.9 | | | ASOC.9 |
| ASOC.10 | | | ASOC.10 |
| ASOC.11 | | | ASOC.11 |

El jardín pertenece a esa estirpe de las bellas artes que no producen la obra de toda una vez perfecta, sin necesidad de reiteración, como, por ejemplo, sucede con una estatua que, una vez salida de las manos del creador existe por sí misma sin requerimiento de un nuevo trabajo o ayuda externos. Es necesario ayudar a que el jardín viva, a que se produzca como una obra de arte a lo largo del tiempo. En ello la jardinería está hermanada con el teatro y la música, las obras que no "existen por sí mismas, sino que el hombre debe reiterar su actividad artística si quiere reproducirla a lo largo del tiempo"

Nicolau Maria Rubió i Tudurí,
El jardó obra d'art

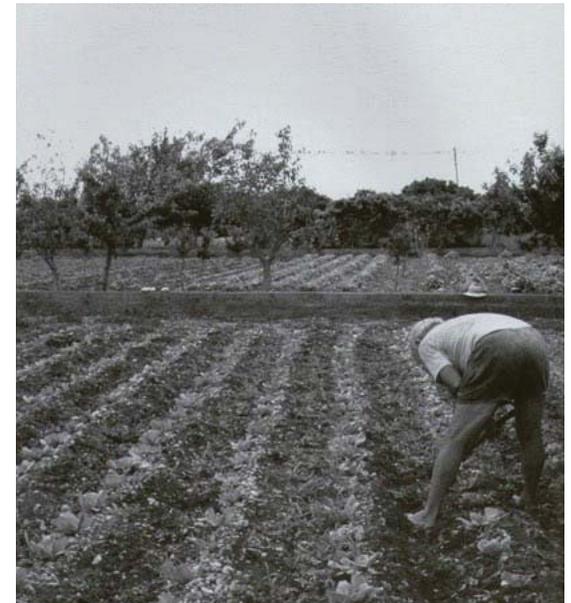
AGRICULTURA Y PAISAJE

Actualmente existe un nuevo espíritu a partir de una esmerada sensibilidad hacia la agricultura y la naturaleza como base de conocimientos para poder intervenir el paisaje y se complementa con cierto regusto neoromántico producto de la defensa de los procesos agrícolas y naturales que han conformado nuestros paisajes que se están abandonando y sustituyendo, pero por encima de todo se alimenta de las instituciones de las posibles nuevas propuestas, nuevos procesos que permitan conseguir el equilibrio entre naturaleza y la cultura en nuestro territorio.

LA AGRICULTURA COMO ESPACIO LIBRE

"Tanto en los bosques holandeses como en los suizos, el concepto de agricultura a pequeña y gran escala ha sido integrado como una **función básica del sistema de parques**. En ambas escalas, la agricultura se realiza de forma privada, y es la ciudad la que proporciona y alquila la tierra. Los parques urbanos, por tanto, **funcionan como productores de alimentos** y para la diversión y son administrados siguiendo esta guía. Los procesos productivos de la producción de alimentos, de jardines bien cuidados y de gestión del suelo se convierten en otro elemento invisible de los procesos urbanos: enriquecen la experiencia urbana y proporcionan las bases de una estética que se asienta en la aplicación exacta de los principios de la sostenibilidad enlazados con la tierra"

Michael Hough, "Agricultura Urbna"



HUERTA LES CASES D'ALCANAR, TARRAGONA, ESPAÑA.

PROGRAMA

AREA PRIVADA 7.180mt2

| | | |
|---|--|----------|
| ■ | 1. Boulevard de pastelerías y panaderías | 1.354 m2 |
| | 2. Restaurantes | 1.479 m2 |
| | 3. Talleres Comunitarios | 1.217 m2 |
| | 6. Escuela de Gastronomía | 3.800 m2 |
| | 7. Feria Orgánica | 2.642 m2 |
| | 8. Mercado Gourmet | 2.859 m2 |

ÁREA PÚBLICA 89.637mt2

Áreas verdes

| | | |
|--|--|-----------|
| | 1. Huertas aterrazadas | 5.300 m2 |
| | 2. Bosque nativo | 2.950 m2 |
| | 3. Zona de Picnic | 2.000 m2 |
| | 4. Jardín de hierbas medicinales | 1.100 m2 |
| | 5. Patio de plantas ornamentales | 6.309 m2 |
| | 6. Biombo de especies nativas | 1.572 m2 |
| | 7. Zona de conservación de palmas chilenas | 51.283 m2 |

Edificios

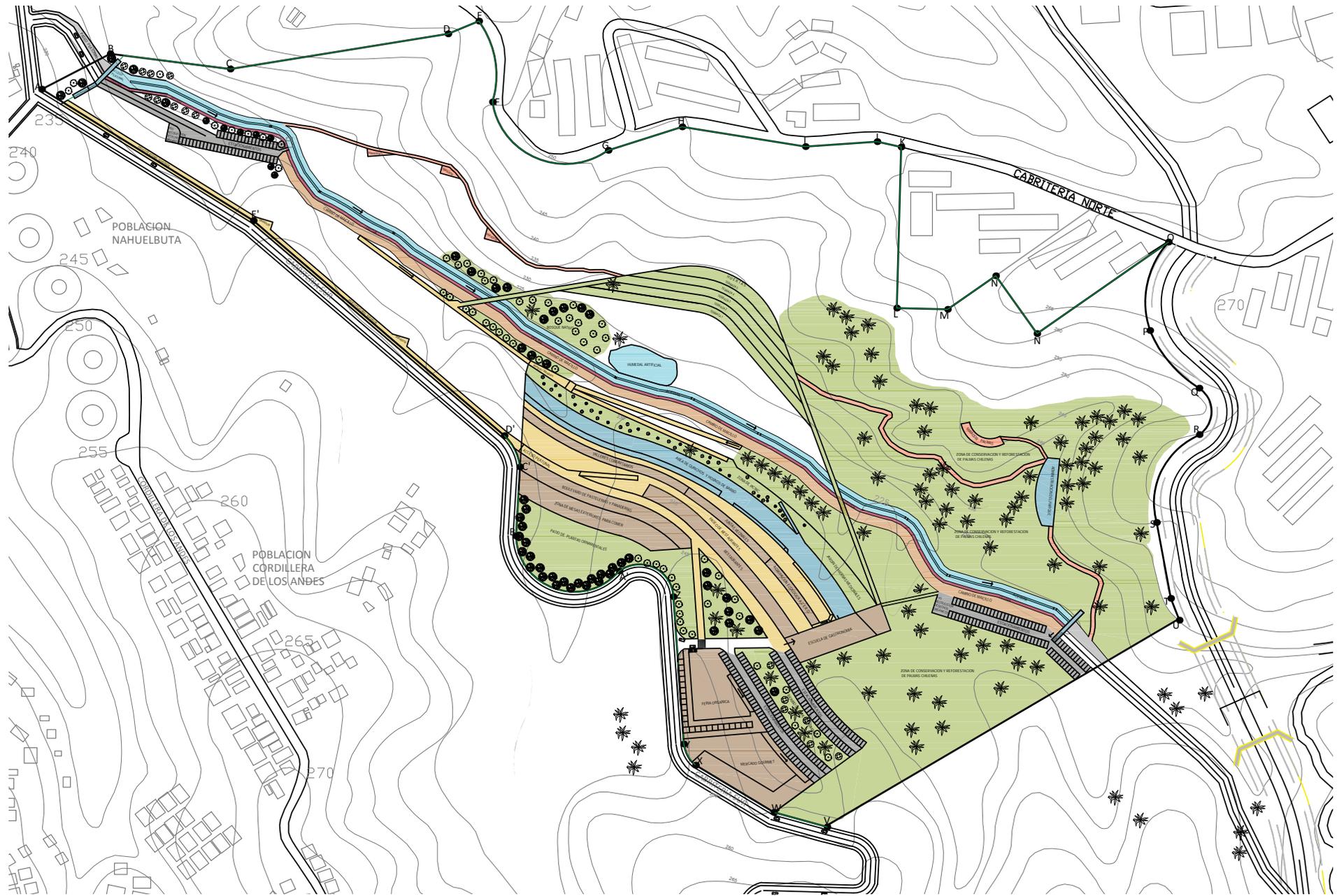
| | | |
|--|---------------------------------------|----------|
| | 1. Area de quinchos y hornos de barro | 4.646 m2 |
| | 2. Porterías | 240 m2 |
| | 3. Administración | 592 m2 |

Vialidad

| | | |
|---|--|----------|
| ■ | 1. Paseos miradores | 8.654 m2 |
| ■ | 2. Trazado senderos mediana dificultad | 1.928 m2 |
| ■ | 3. Rampas / Miradores | 1.383 m2 |
| ■ | 4. Estacionamientos | 6.307 m2 |
| ■ | 5. Paseo del Agua | 3.714 m2 |
| ■ | 6. Ciclovía | 1.584 m2 |

PLAN MAESTRO

PARQUE GASTRONOMICO DE VALPARAISO



El proyecto se ubica en el inicio de la Quebrada Cabritería, en el sector más alto de Rodelillo, en la cota 270. Se trata de una Quebrada de caudal permanente, que alberga una reserva de 293 palmas chilenas. El lugar, se presenta como un enclave en el territorio, y separa con su topografía la población de Rodelillo con el Cerro Placeres, generando así una situación de aislamiento y vulnerabilidad social en el lugar.

Se propone un Parque Gastronómico, que tiene como objetivo construir el ciclo vital del comer, desde el cultivo de las materias primas hasta la preparación y venta de productos culinarios, es decir un espacio gastronómico autosustentable que dé cabida al encuentro y restauo de los habitantes de Valparaíso.

El parque busca aprovechar el recurso hídrico de la quebrada, a través de un humedal artificial que busca sanear el agua contaminada para así aprovecharla para el riego de los cultivos orgánicos de hortalizas, hierbas aromáticas y frutas.

Con el proyecto se potencia la connotación rural que tienen las quebradas en la ciudad y la manera en que se acostumbraba obtener los alimentos. La gastronomía actual recupera éstos antiguos valores, que van en beneficio de la calidad de las materias primas que se utilizan, lo que es esencial para la construcción de un buen producto culinario.

El parque ofrece la posibilidad de aproximarse a una escala uno a uno, con los ingredientes de la huerta, que luego serán compradas en la feria o consumidas en las preparaciones de los distintos restaurantes presentes en el parque.

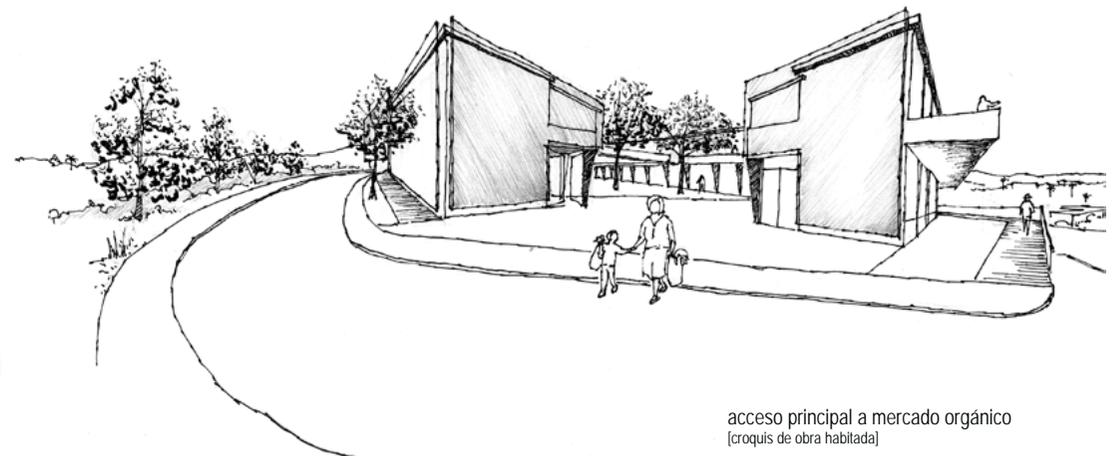
Este aproximarse a los ingredientes genera ciertas relaciones espaciales importantes en el desarrollo del parque, la huerta se reconoce en el territorio como un núcleo desencadenador del programa, vinculándose así a la escuela de gastronomía y a los recorridos del interior de la quebrada.

El programa del parque incluye un paseo / acequia, que atraviesa toda la quebrada, un humedal artificial, senderos, miradores, ciclovías, restaurantes, huertas aterrazadas, una feria orgánica, un mercado con productos gourmet, áreas de picnic, quinchos y hornos de barro, una escuela de gastronomía, un edificio de talleres enfocados al barrio y zonas de conservación de palmas chilenas.

En conclusión el proyecto busca potenciar las quebradas como un espacio de producción y recreación en la ciudad, vinculándose con los barrios y sus habitantes.



patio interior de boulevard de restaurantes
[croquis de obra habitada]

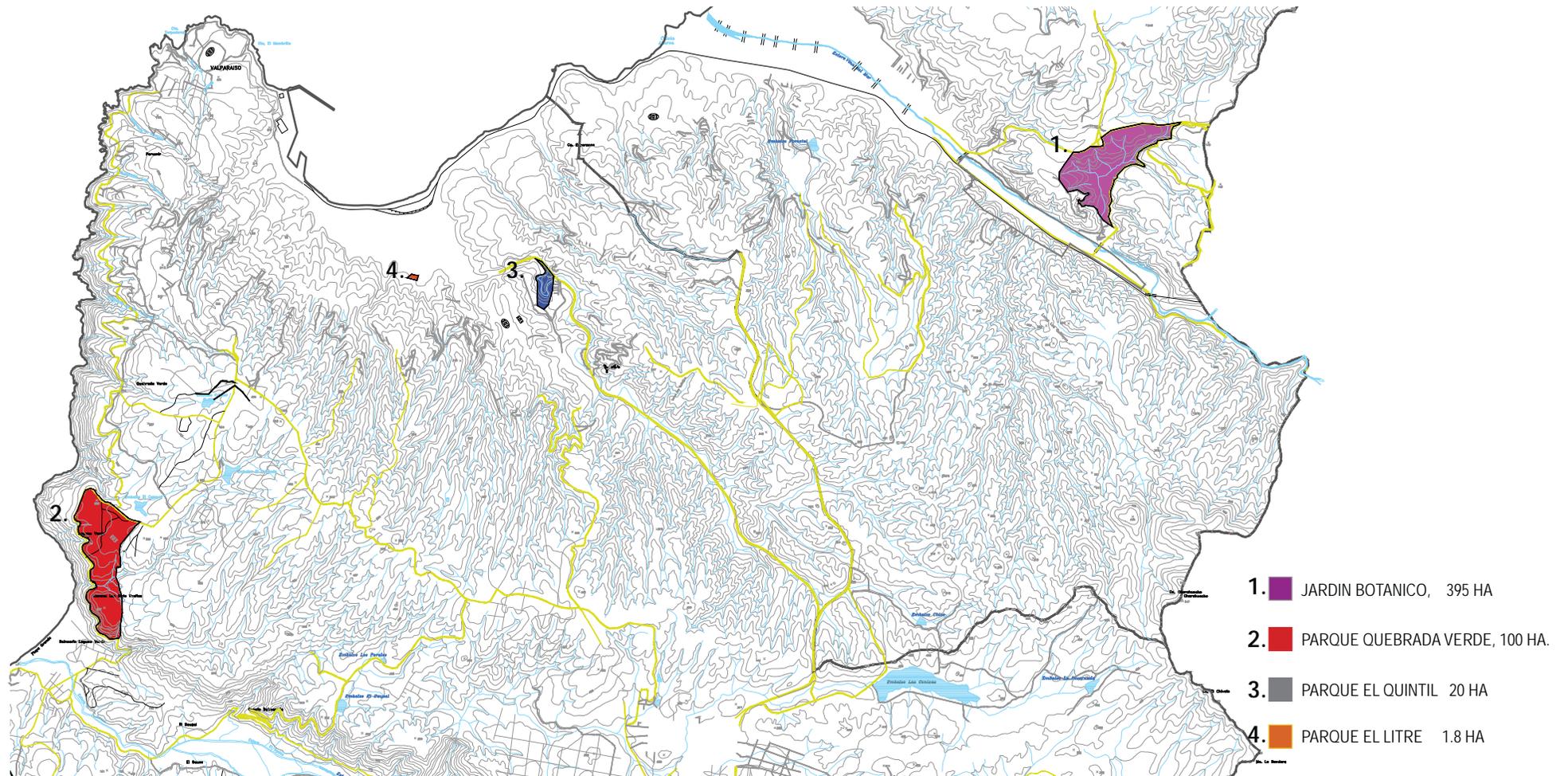


acceso principal a mercado orgánico
[croquis de obra habitada]

CAPITULO TRECE
CATASTRO DE PARQUES Y JARDINES

1. JARDIN BOTANICO
2. PARQUE EL QUINTIL
3. PARQUE QUEBRADA VERDE
4. PARQUE NACIONAL LA CAMPANA

UBICACION DE LOS PARQUES
DE LA REGION DE VALPARAISO



1. JARDIN BOTANICO NACIONAL DE VIÑA DEL MAR

INTRODUCCION

La propuesta del parque gastronómico de Valparaíso viene a completar el conjunto de parques ya existentes en la zona, como por ejemplo: el Jardín Botánico, el parque Quebrada Verde, el parque El Quintil en Santos Ossa, parque El Litre en Valparaíso y el Parque Nacional La Campana al interior de la región.

1. JARDIN BOTÁNICO VIÑA DEL MAR

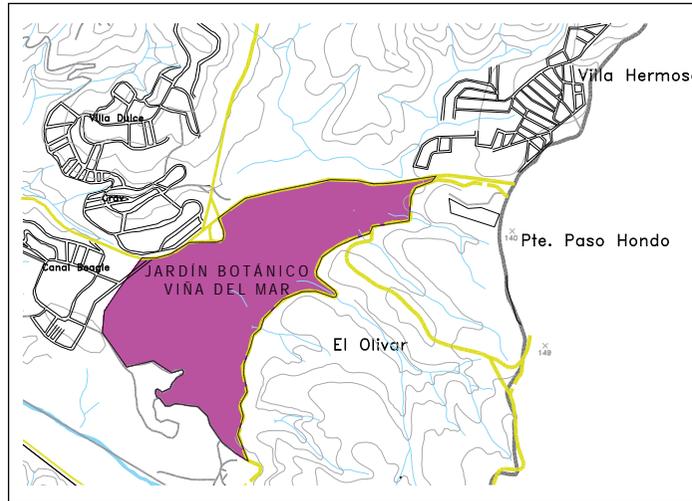
Este jardín, construido con una estructura de parque, está abierto al uso público desde la década de 1930 y fue donado, junto al resto del predio, al Estado de Chile el año 1951, para ser destinado a Jardín Botánico y Área de Experimentación Agrícola. En 1994 el Estado, a través del Ministerio de Agricultura, crea la Fundación Jardín Botánico Nacional, a quien le dona el predio en el 2004.

El parque contiene más de 3000 especies vegetales de todos los tipos, una gran cantidad de árboles y un palmar, además una laguna con un paseo peatonal que termina en un sendero en el bosque.

Hoy es administrado por Conaf (Corporación Nacional Forestal). Dentro de sus actividades se realizan caminatas explorativas, picnic, canopy, paseos familiares y conciertos al aire libre

FICHA TECNICA

- TIPO:** ZONA PRESERVADA Y JARDÍN BOTÁNICO.
- LOCALIZACIÓN:** COMUNA DE VALPARAÍSO, CHILE
- VÍAS ADYACENTES:** CAMINO EL OLIVAR SIN NÚMERO.
- TAMAÑO:** TOTAL 395 HECTÁREAS, COLECCIONES AL PÚBLICO 22 HECTÁREAS.
- INAUGURACIÓN:** CREACIÓN EN EL 1951.
- DIRECCIÓN:** FUNDACIÓN JARDÍN BOTÁNICO NACIONAL.
- ESTATUS NACIONAL**



PLANO DE UBICACION

COLECCIONES

En total el JBN cultiva 779 especies de plantas de las cuales el 42,5% son nativas de Chile que se encuentran en estado de amenazas varias en su medio natural.



Laguna ubicada al sector poniente del Jardín Botánico

Entre sus colecciones son de destacar:

- Cactarium, con Cactus chilenos y centroamericanos, con unos 680 ejemplares de 90 taxones, por ejemplo Copiapoa ssp., Browningia candelarijii, Haageocereus fascicularis y Corryocactus brevistylus.
- Colección de plantas del archipiélago de Juan Fernández con unos 710 ejemplares de 53 taxones endémicos.
- Colección de plantas del bosque esclerófilo de la zona central, unos 143 ejemplares de 49 taxones.
- Parque de Plantas Exóticas, se reúnen unas 2.317 plantas de 285 taxones exóticos procedentes de Europa y Asia.
- Colección de Plantas medicinales.
- Colección de Sophora toromiro, especie extinta de su hábitat natural, la isla de Pascua, solo sobreviven individuos en jardines botánicos y algunas residencias particulares. El Jardín Botánico Nacional posee 149 individuos de dos generaciones de Toromiro y otras 3 especies de Isla de Pascua.
- Geofitarium, colección de 5.140 individuos de 59 especies de plantas
- Geófitas (aquellas que poseen bulbos o rizomas como organos de acumulación de nutrientes y regeneración)
- Colección de Myrtaceas de Chile central y sur, mas de 17 taxones (aún no abierta al público)



Laguna ubicada al sector poniente del Jardín Botánico

- Colección de Plantas del sur de Chile, llamado también "Jardín Secreto", 306 individuos de 86 especies del sur del país. Aún no abierto al público.
- Colección de Tarasa umbellata (Malvaceae), mas de 80 individuos de esta especie endémica En Peligro Crítico de Extinción.

PARQUE QUEBRADA VERDE, PROYECTO BICENTENARIO

El propósito de este proyecto es diseñar un Parque Urbano para la ciudad de Valparaíso, a solo 15 minutos de su centro. Abarca una superficie de 100 hectáreas destinadas a la conservación de especies nativas y a la interpretación del medio natural. Cuenta con accesibilidad universal, servicios, espacios recreativos, centros de acogida, anfiteatro, un humedal artificial, senderos y miradores. Concurso encargado por: Fondo Nacional de Salud (FONASA)

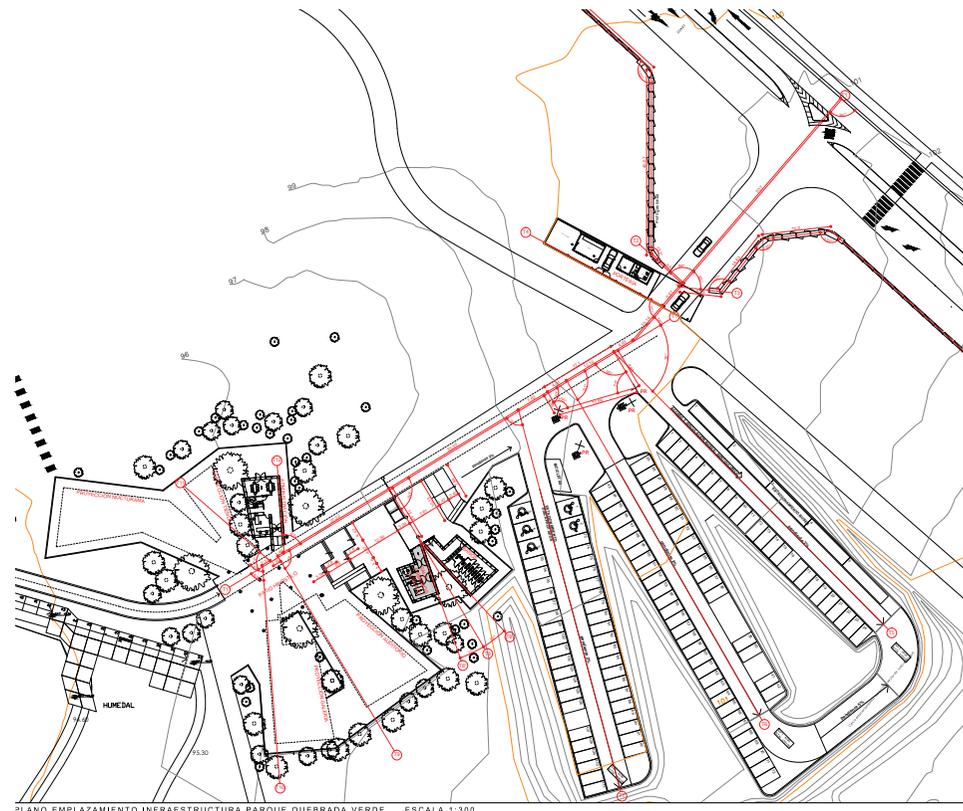
El 29 de enero de 2010, se inauguró la primera etapa con una extensión de 50 hectáreas.



Sendero que bordea el parque



Vista de la laguna y el sendero del parque



FICHA TECNICA

TIPO: ZONA PRESERVADA Y PARQUE RECREATIVO
LOCALIZACIÓN: COMUNA DE VALPARAISO, CHILE
TAMAÑO: 100 HECTAREAS
AÑO: 2010
MATERIALIDAD: HORMIGÓN, CARPINTERÍA EN MADERA, PIEDRAS, CRISTALES, VEGETACIÓN ORNAMENTAL
ARQUITECTOS: ASISTENCIA TÉCNICA E [AD]
JEFE DE PROYECTO: ANDRÉS GARCÉS A.
ESTATUS NACIONAL

3. PARQUE EL QUINTIL

El Parque Quintil pertenece a la Municipalidad de Valparaíso y corresponde a 20 hectáreas consideradas como un pulmón verde para la ciudad. Se trata de un gran paño de terreno, que ha sido el vivero de diversas plantas utilizadas por Parques y Jardines del municipio.

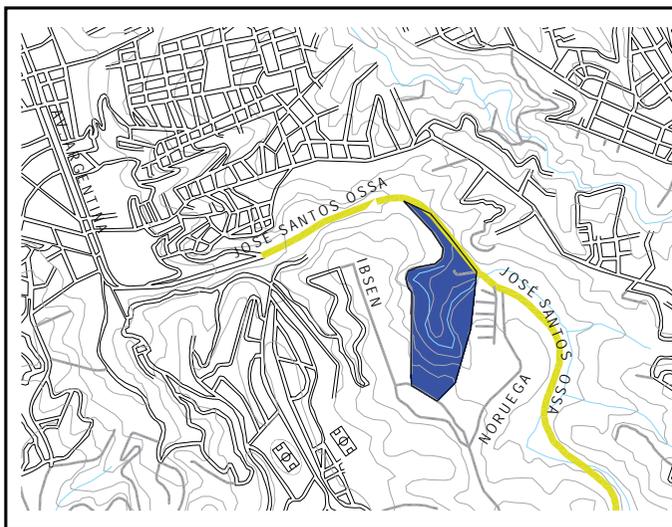
Varias veces este lugar estuvo en riesgo de desaparecer, sin embargo se decidió recuperarlo (luego de 20 años de estar cerrado para la población) para transformarlo en un parque para el adulto mayor, y en un futuro, no se descarta transformarlo en un lugar de recreación y picnic para las familias porteñas.

El año 2011 abrió sus puertas como plan piloto del Centro de Salud y Recreación para Adultos Mayores, allí se impartieron talleres de acondicionamiento físico como: caminatas, gimnasia, relajación, flexibilización y charlas de salud, los cuales estarán a cargo de monitores especializados.

Cabe destacar que el planteamiento de este parque parte de la premisa de reconocer a Valparaíso como una de las comunas más envejecidas a nivel nacional, cuenta con 38 mil adultos mayores, lo que representa el 14% de la población total.

Segunda Etapa

Dentro de la 2° fase de recuperación del parque consistirá en obras más gruesas como la construcción de un auditorio para 400 personas, multicanchas, espacios para el deporte y actividades culturales, potenciándolo como un centro de esparcimiento para todo el sector de San Roque, O'Higgins, Rapa Nuí y Rodelillo Sur.



PLANO DE UBICACION



Vista aérea del parque

Al borde de perderse

Durante los últimos años de la administración, la venta del Parque Quintil se escuchó muy fuerte en el concejo municipal, no solo por su abandono y poco uso, sino por las cuantiosas deudas que hasta hoy afectan al municipio. Finalmente en la venta no hubo interesados en comprar todo el predio sino sectores de éste y a un valor menor que pedía el municipio; la actual administración emprendió la tarea de recuperarlo al público como parque para el sector.

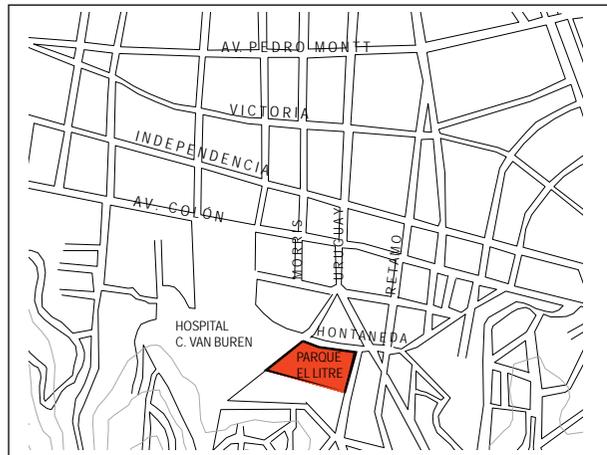
Las especies posibles

de encontrar en este sector son de preferencia Aromos, Eucaliptus, Álamos donde de manera singular es posible identificar Peumos, Boldos, Colliguay.



Sendero

4. PARQUE EL LITRE



PLANO DE UBICACION



Trabajos de limpieza del parque



Vista del interior del parque. Su relación próxima con los límites urbanos.

Parque el Litre se ubica en Valparaíso, en las faldas del cerro del mismo nombre. Nace de la donación de terrenos a la Municipalidad de Valparaíso en la década de 1940, tierras que fueron parte de la emblemática Hacienda Los Almendros.

Consta de 1.8 Ha aproximadamente, en las cuales se desarrollan múltiples actividades del orden cultural generadas básicamente por organizaciones ciudadanas que acuden al lugar para su congregación.

Actualmente existe un compromiso por parte de la Municipalidad y la Universidad de Valparaíso de potenciar de manera conjunta una intervención en el parque, sumándose así a una serie de trabajos que se han venido realizando durante el último tiempo. Siendo el principal enfoque de éste su relación con las intervenciones del orden cultural.

4. PARQUE NACIONAL LA CAMPANA

ANTECEDENTES

El Parque Nacional La Campana fue creado el 17 de Octubre de 1967. Actualmente posee una superficie de 8.000 hectáreas, las cuales están dividida en tres sectores: Granizo 972 ha, Cajón Grande 1.588 ha y Palmas de Ocoa 5.440 ha. Este parque pertenece administrativamente a las comunas de Hijuelas y Olmué en las Provincias de Quillota y Marga-marga respectivamente en la Quinta región de Valparaíso.

Es administrado por CONAF desde 1974, y fue declarado Reserva de la Biósfera en 1985 y definido como Lugar de Interés Científico para uso minero el año 1989. En 1834 Charles Darwin llega a la cumbre del cerro que recibe su mismo nombre "La Campana"

CARACTERÍSTICAS

La principal característica del Parque Nacional La Campana es su concentración y convergencia vegetal, las características de ubicación, topografía y clima del lugar han dado cabida a que se puedan desarrollar en él, un número importante de especies vegetales "nativas" de distintas latitudes y longitudes de Chile y "endémicas" propias del lugar, en total 320 especies de plantas (Según Plan de Manejo de la Unidad 1996) y las que a grandes rasgos se pueden agrupar en cuatro conjuntos de elementos fitogeográficos propios de Chile, del Norte, del Centro, del Sur y Andino de nuestro país.

Según el sistema de clasificación de Gajardo (1994) las comunidades vegetales descritas para el Parque Nacional La Campana son: bosque esclerófilo, bosque laurifolio higrófilo, matorral espinoso, bosque caducifolio (el cual marca el límite septentrional del género *Nothofagus* en América) y matorral bajo de altitud. Entre estas formaciones también destaca el Palmar de Ocoa compuesta por el mayor número de palmas chilenas existentes en todo el mundo la cual es considerada por los botánicos como una hierba gigante y la palma continental más austral del planeta. y un número importante de especies suculentas.

FUENTE: <http://www.conaf.cl>



Vista desde la cumbre del cerro la campana

LOCALIZACIÓN

Se ubica sobre la Cordillera de la Costa de Chile Central entre las coordenadas 32°55' - 33°01' latitud sur y 71°09' - 71°01' longitud oeste. Sus altitudes van desde los 400 a los 2.222 m.s.n.m.

Se convierte así, el recurso florístico, en la base de las cadenas tróficas y morada para la fauna que habitan en él. Junto a la flora; la topografía y el clima (en donde se ubica este parque) generan en conjunto condiciones necesarias para que puedan coexistir una variada gama de animales, teniendo como resultado una alta representatividad de especies animales del mediterráneo chileno como también de otras migratorias como aves y felinos. La fauna (vertebrada) de este parque está representada por 100 especies animales, agrupados en mamíferos, aves, reptiles y anfibios

CAMBIAR FICHA

FICHA TECNICA

TIPO: ZONA PRESERVADA Y JARDÍN BOTÁNICO.
LOCALIZACIÓN: COMUNA DE VALPARAÍSO, CHILE
VÍAS ADYACENTES: CAMINO EL OLIVAR SIN NÚMERO.
TAMAÑO: TOTAL 395 HECTÁREAS, COLECCIONES AL PÚBLICO 22 HECTÁREAS.
INAUGURACIÓN: CREACIÓN EN EL 1951.
DIRECCIÓN: FUNDACIÓN JARDÍN BOTÁNICO NACIONAL.
ESTATUS NACIONAL

SERVICIOS

Cada sector del parque posee un área de desarrollo, las que se encuentran habilitadas con 23 sitios para Picnic o Camping cada uno los cuales cuentan con hornillas y mesas-bancas (no cuentan con energía eléctrica). Poseen además servicios higiénicos y basureros de uso común. El agua disponible para uso público es fría y clorada, se sugiere traer agua embotellada.



Vista desde la cumbre del cerro la campana

Los senderos mas tradicionales del Parque Nacional La Campana son:

SECTOR GRANIZO

- Sendero Andinista (única ruta que conduce a la cima del Cerro La Campana) de 7 Km. de extensión, el cual se puede recorrer en aprox. 8 1/2 horas (ida y vuelta al punto de partida). como normativa los visitantes que deseen hacer cumbre el horario de subida tope es hasta las 09:30. En este se puede observar flora y fauna, es un mirador natural de la zona central de Chile y con buenas condiciones climáticas se puede apreciar la Cordillera de Los Andes y el Océano Pacífico a la vez.

- Sendero los Peumos-Portezuelo Ocoa de 5,5 Km., apto para observación de flora y fauna, mirador del valle de Ocoa y Olmué, con un tiempo de recorrido de 3 horas (solo ida). Sendero que conecta internamente a los tres sectores del parque

SECTOR CAJÓN GRANDE

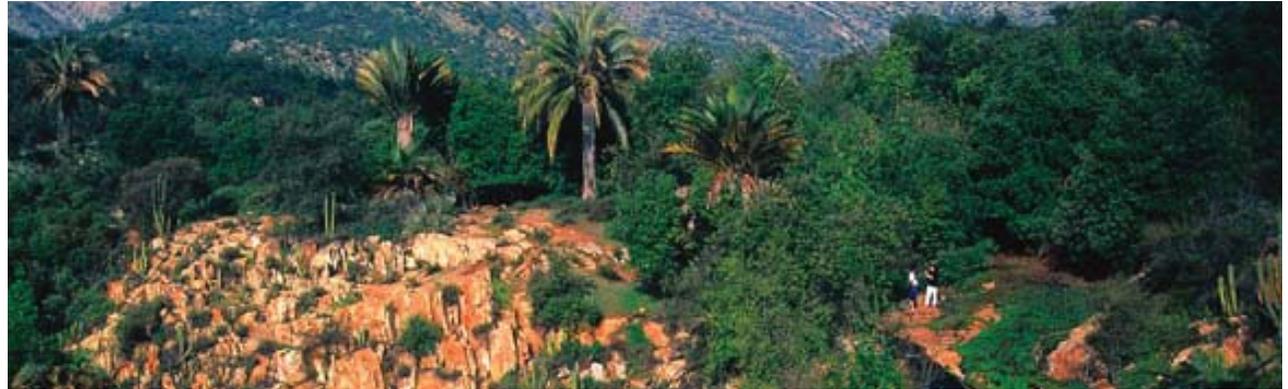
- Sendero Plateaux de 4,2 Km. el cual se puede recorrer en 2:30 hrs. (solo ida) y observación de flora y fauna del lugar.

- Sendero Los Robles-Portezuelo Ocoa - de 4,4 km., se puede observar flora y fauna. Encontrando ejemplares de Robles de Santiago (*Nothofagus macrocarpa*) durante la mayor parte del recorrido

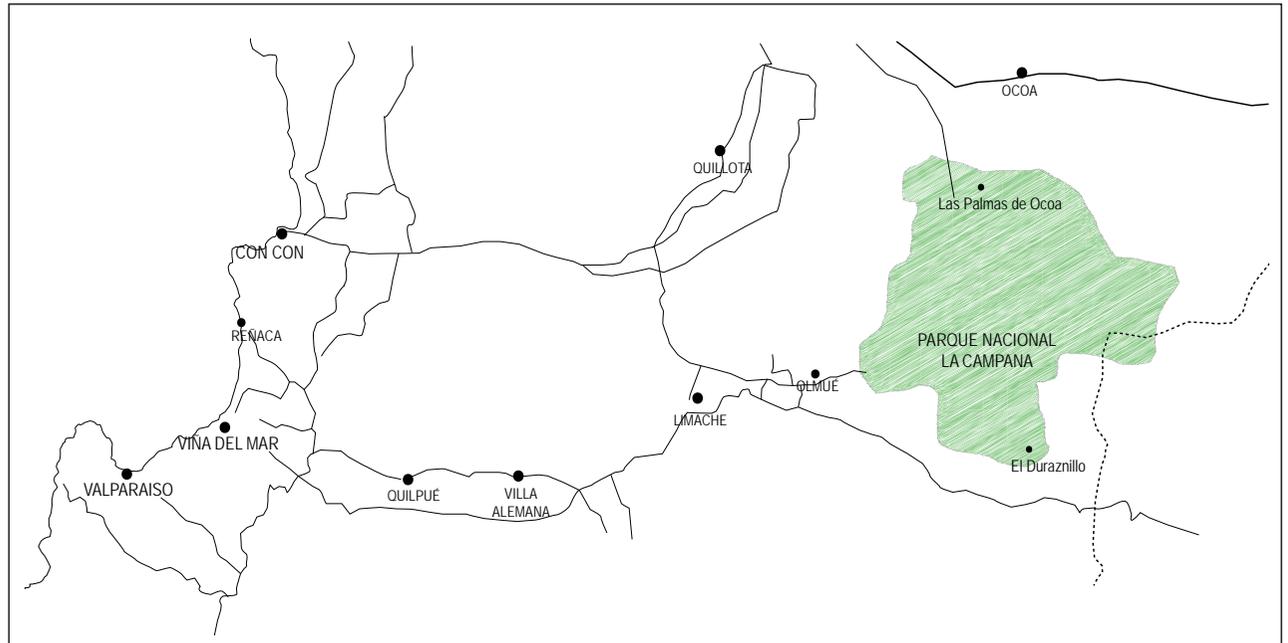
Sector Palmas de Ocoa

- Sendero La Cascada de 6 Km. de extensión, llega a un mirador donde se puede apreciar una caída de agua de unos 30 metros, la cual da el nombre al sendero.

- Sendero Al Amasijo- Portezuelo Ocoa el cual llega al corazón del Palmar de Ocoa, conecta hacia Olmué a los sectores de Cajón Grande o Granizo, según sea la travesía, debiéndose recorrer aproximadamente 12 Km. en un tiempo estimado de 5 horas.



Vista desde el sector de la cascada



PLANO DE UBICACION

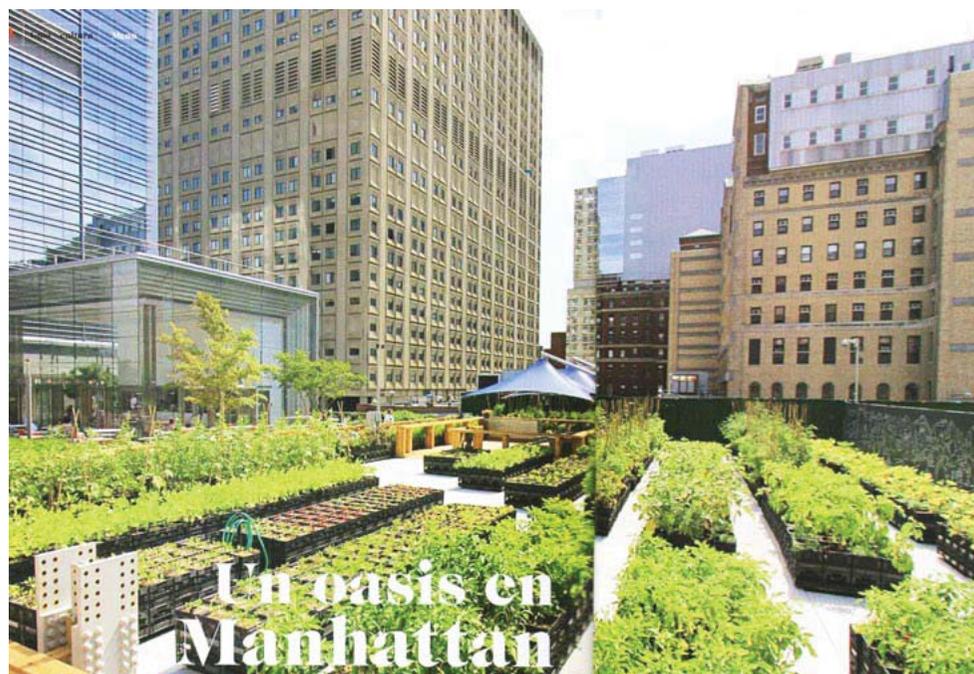
Se trata de un restaurante abastecido por su huerta en un 80% de los vegetales, emplazado en la ciudad de Nueva York.

Sicha Ortúzar, chef chileno es el creador de ésta huerta que abastece a su restaurant Riverpark.

"La idea nació por querer incorporar la agricultura, en éste caso la agricultura urbana, a Riverpark. Tener acceso a una granja de mediana escala nos permite crear nuestros menús en torno a lo que estamos cultivando. Y esa decisión nace de la cocina. O sea nos preguntamos ¿con que nos gustaría jugar? y la respuesta a eso es lo que está en el huerto, 180 tipos de plantas, entre ellas tomates, berenjenas, zapallos, remolachas, lavandas, menta, albahaca y pimentones" cuenta Sisha Ortúzar.

La idea de ocupar metros cuadrados, que en ésta ciudad son carísimos, en cultivos orgánicos, nace luego de la crisis económica del 2008, debido a que los inversionistas debieron detener las construcción de 700 edificios. Entonces nació este proyecto de ocupar este espacio sin gasto alguno, con cultivos orgánicos, hasta que comenzara nuevamente la construcción del edificio.

Su dueño cuenta que gracias a la asociación con Alexandria Real Estate Equities no tuvieron que pagar por el espacio y por es que la granja se ha convertido en un atractivo para la comunidad. Reciben a muchos grupos de estudiantes, desde pre-escolares hasta universitarios, quienes han ido para aprender sobre agricultura urbana y alimentación sana. Además han recibido a grupos gubernamentales de Centroamerica, Europa y Africa.



Terraza con cultivo en Manhattan

Paralelamente a éstas actividades el equipo que se encarga de la huerta ha creado programas para enseñar a cultivar, cosechar y cuidar las plantas en ambientes urbanos. La idea es fortalecer los lazos con la comunidad que va a comer al restaurante e incrementar las posibilidades que existen para crear propuestas alternativas.



Restaurante que incorpora el autocultivo en Nueva York

Fuente: Revista Capital nº 335, 26 de Octubre al 8 de Noviembre de 2012

CASOS REFERENCIALES NACIONALES

PARQUE BICENTENARIO

Teodoro Fernandez L. Arquitectos

Se trata de un área verde con una superficie de 30 hectáreas, entre la rotonda Pérez Zujovic, la Av. Bicentenario, y la futura Costanera Sur, lo que es actualmente ribera del río Mapocho.

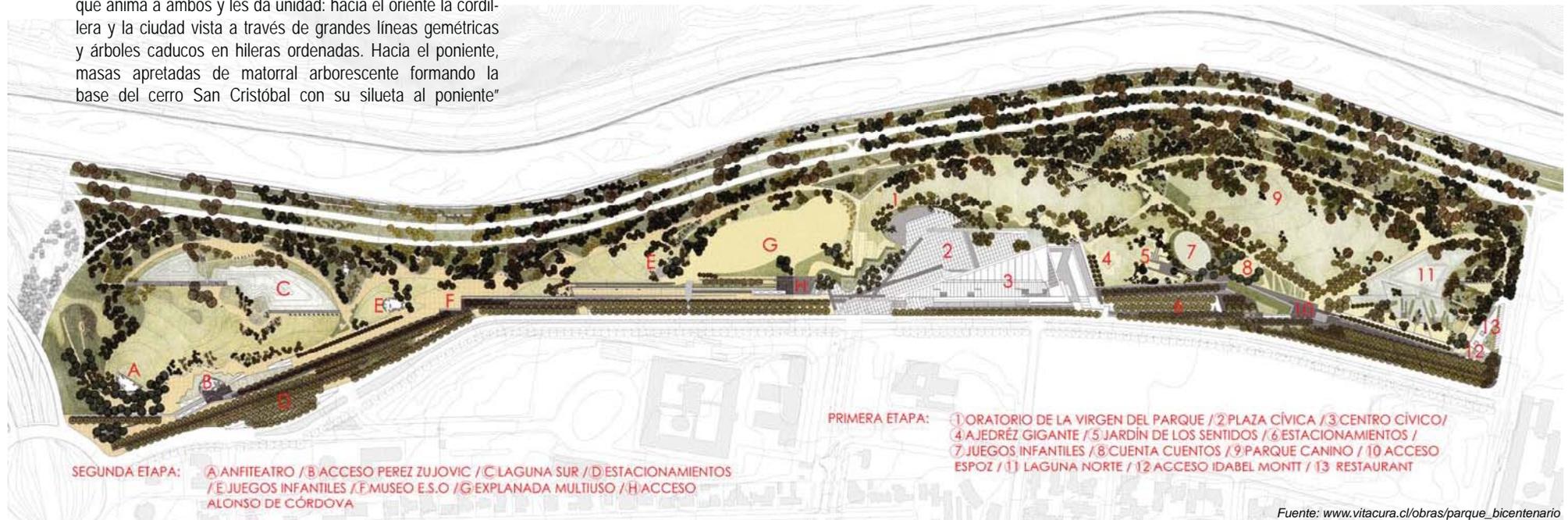
En el centro del parque se emplazó el edificio consistorial, terminado hace unos años. El parque se construirá en etapas, de las cuales mostramos la primera, del edificio de la Municipalidad hacia el norte. También se integra equipamiento y programas asociados: restaurante, galería de arte y cafetería, diversas zonas de juegos y canchas. Se plantea como una pieza más del conjunto de parques que bordean el río Mapocho, tomando como referencia tanto el Parque Forstal como el Parque Providencia, proyecto de Oscar Prager.

Un fragmento de la memoria del proyecto: "Cada uno de los bordes del parque se transforma en paisaje del otro, separados y reunidos al mismo tiempo por el gran espacio central que anima a ambos y les da unidad: hacia el oriente la cordillera y la ciudad vista a través de grandes líneas geométricas y árboles caducos en hileras ordenadas. Hacia el poniente, masas apretadas de matorral arborescente formando la base del cerro San Cristóbal con su silueta al poniente"



vista del parque

vista del parque



CAPITULO TRECE

ENTREVISTA A PAISAJISTA
ESPECIES ORNAMENTALES PARA PARQUE

Luego de contar y presentar el contexto e idea del ciclo vital que tiene el proyecto del parque, Macarena Politis sugirió que lo mejor sería proponer especies endémicas para el parque, así como también en la ladera sur, incorporar especies que pierden la hoja para así permitir el ingreso de la luz en el invierno.

También planteó la idea de introducir plantas grimáceas en la ladera del cerro correspondiente a la "falde del boulevard de pastelería", realzando así su notoriedad en cuanto a los granos, el trigo y la cebada, además de cumplir el rol principal: abastecer las panaderías y pastelerías del proyecto.

PROPUESTA DE ESPECIES ENDEMICAS PARA EL PARQUE

Debido a la connotación de sustentabilidad que busca tener el parque, se plantea que las especies sean nativas y a la vez se promueva la creación de cultivos de palma chilena, cuidando así la reserva de cerca de 300 palmas que tiene la Quebrada Cabrtería.

ESQUEMA DE ESPECIES POR SECTOR DEL PROYECTO



SECTOR PANADERIA

ORNAMENTALES

COLA DE ZORRO



COLA DE ZORRO

Altura: hasta 3 metros
Diámetro: 3 metros
Régimen de riego: Escaso
Floración: Marzo, Abril, Mayo

Originaria de América del Sur, su mayor poder ornamental se produce en la época de floración (verano). Su iluminación debe ser completa, recibiendo los rayos del sol de forma directa. El suelo debe mantenerse fértil y húmedo. Es altamente resistente al los fuertes vientos y sequías.

FLORES ALSTROEMEDIAS

Altura: hasta 1 metro
Régimen de riego: Escaso
Floración: Marzo, Abril, Mayo

Es un género de Sudamérica con alrededor de 120 especies, principalmente de regiones frescas y montañosas en los Andes. La planta es tuberosa o rizomatosa perenne. Cada tallo erecto tiene un follaje de pocas hojas lanceoladas, y termina en una umbela de 3 a 10 flores. Goza de gran popularidad por la relativa sencillez de su cultivo, asimismo por no requerir de unos cuidados especiales.

FLORES
ALSTROEMEDIAS



DE PRODUCCION

TRIGO



TRIGO

Altura : 0,5 a 2 metros
Régimen de riego: Escaso

Es una planta anual herbácea, de tallos erectos y presentan estructura de caña. Las flores, poco vistosas, se reúnen en espigas.

Se cultiva prácticamente en todas las partes del mundo y generalmente es molido como harina para su utilización. Un gran porcentaje de la producción total de trigo es utilizada para el consumo humano en la elaboración de pan, galletas, tortas y pastas, otro tanto es destinado a alimentación animal y el restante se utiliza en la industria o como semilla; también se utiliza para la preparación de aditivos para la cerveza y otros licores.

Tiene bajos requerimientos de agua, ya que se puede cultivar en zonas donde caen precipitaciones entre 25 y 2800 mm anuales de agua.

La siembra en cultivos rotativos de trigo es muy benéfica para los suelos ya que como la mayoría de las gramíneas tiene raíces en cabellera, ayudando a mejorar la estructura de los mismos, y proporcionando mayor aireación, permeabilidad y retención de humedad.

AVENA



AVENA

Altura : 1,2 metros
Régimen de riego: Alto

Es una planta herbácea anual, perteneciente a la familia de las gramíneas.

Se la siembra a principios de la primavera, para ser cosechada a fines del verano. Es exigente en agua por su alto coeficiente de transpiración, aunque el exceso puede perjudicarla. Es muy sensible a la sequía, sobre todo en el período de formación del grano.

CEBADA

Altura : 1,2 metros
Régimen de riego: Alto

Es una planta monocotiledónea anual perteneciente a la familia de las gramíneas; es cereal más cultivado en el mundo.

Es un cereal de cereal de invierno, se cosecha en primavera. En algunos países aún se utiliza como alimento para consumo humano. Sin embargo, es mucho más utilizada para la elaboración de la cerveza y para destilar alcoholes, también para elaborar pan (pan negro)

**SECTOR DE
CICLOVIAS**

BELLOTO DEL NORTE

Altura: 5 a 10 m.
Diámetro (tronco): hasta 80 cm.
Diámetro (follaje): hasta 15 m.
Régimen de riego: Escaso
Floración: Agosto - Septiembre
Uso : Sombra y reforestación



Especie endémica de Chile Central, formando parte del Tipo Forestal Esclerófilo. Se encuentra en 10 comunas entre V Región y la VI Región.

Árbol siempre verde, que alcanza una altura de hasta 25m, pero rara vez supera de 5 a 10 m. Glabro, con tronco recto, grueso y cilíndrico, de diámetro de hasta 80cm. Copa globosa y follaje denso de hasta 15m de diámetro. Corteza grisácea, agrietada longitudinalmente. Se ramifica casi desde la base, pero si crece aislado, pierde las ramas basales.

Por su porte y follaje, proporciona buena sombra, aunque al estar casi extinguida en Chile a raíz de su excesiva explotación. Posee flores hermafroditas dispuestas en inflorescencias de 2-10cm de largo. Flores pediceladas de 2-4mm, amarillo-verdosas

es muy recomendable para ser profusamente plantada en parques y jardines. Otro buen uso potencial incluye programas de reforestación en la zona central.

QUILLAY

Altura: hasta 20 m.
Diámetro (tronco): hasta 1m.
Diámetro (follaje): hasta 12 m.
Régimen de riego: Escaso
Floración: Primavera
Uso : Sombra y producción de miel



Es endémico de Chile y crece desde la IV a IX región. Habita en ambientes secos y suelos pobres, llegando hasta los 2000msnm. Especie frecuente en los Tipos Forestales: Esclerófilo, Palma Chilena, Roble-Hualo y Ciprés de la Cordillera. Vive entre la costa y la cordillera Andina.

Es una especie que se adecúa a una amplia variedad de climas mediterráneos que va desde el mediterráneo árido (200mm de precipitación) hasta el mediterráneo húmedo (1500mm), tanto en las laderas de exposición norte como en las de exposición sur.

Arbol siempre verde, de hasta 20m de altura y 1m de diámetro en su tronco y 12m de ancho en su copa, que es ensanchada por las ramas gruesas. Las ramillas terminales son predominantemente colgantes.

Necesita alta luminosidad, suelos bien drenados, algo profundos y poca agua.

La floración de este árbol es abundante y extensa, permitiendo la producción de miel monofloral, aunque es mas bien utilizado como árbol ornamental, por su follaje brillante y sus flores. Ideal para jardines, parques, plazas, parcelas y calles, con la ventaja de necesitar poco riego.

SECTOR DE ESTACIONAMIENTOS

PIMIENTO

Altura: 15 metros
 Diámetro (tronco): hasta 1,5 m.
 Diámetro (follaje): hasta 12 m.
 Régimen de riego: Escaso
 Floración: Primavera
 Uso : Sombra y decorativo



Es originario del Perú, Bolivia y Argentina. Se trata de la primera especie introducida en Chile por los incas. Se lo cultivó en el desierto y en algunos pequeños valles transversales. En Chile crece espontáneamente en distintos lugares de la zona norte; su rango de distribución se extiende desde la I Región a la Región Metropolitana y debido a su cultivo como especie ornamental, se le encuentra más hacia el sur, especialmente en las provincias centrales.

Árbol siempreverde, dioico, de hasta 15 m de alto; con la copa grande, densa y globosa. Tronco de 0,5-1,5m de diámetro en la base, muy ramificado en su parte superior; corteza pardo oscura, ligeramente gris, a veces rojiza, con la superficie agrietada, áspera, más bien escamosa. Ramas delgadas, péndulas. Es de crecimiento bastante rápido, ya que en 20 años puede alcanzar su máxima envergadura.

Crece en suelos bastante áridos y salinos, con fuerte insolación y muy resistente a la sequía, pero poco tolerante al exceso de riego. Teme las heladas. Soporta bien la poda, rebrotando con facilidad.

Su principal uso es como especie ornamental y de sombra, para parques, jardines y plazas de juegos.

OLIVILLO

Altura: hasta 20 m.
 Diámetro (tronco): hasta 1m.
 Diámetro (follaje): hasta 12 m.
 Régimen de riego: Escaso
 Floración: Primavera
 Uso : Sombra y producción de miel



Se distribuye desde los bosques relictuales de Fray Jorge y Talinai en la costa de la IV Región, hasta la provincia de Palena en la X Región. Habita desde el nivel del mar hasta los 1000 metros de altitud, tanto en la costa como en la precordillera andina, formando bosques puros en algunos sectores.

El Olivillo es un árbol siempre verde de follaje oscuro, capaz de alcanzar una altura sobre los 15 m. y 80 cm. de diámetro presenta corteza lisa y tonalidades opacas claras.

En la porción norte de su distribución geográfica, se localiza únicamente en lugares relictuales cercanos a la costa en altas laderas capaces de capturar neblinas y hacia el sur en las Regiones del Maule a la de Los Lagos se presenta más continuamente en ambas cordilleras.

**SECTOR DE
PICNIC**

BOLDO

Altura: hasta 15 m.
Diámetro (tronco): hasta 1,5 m.
Diámetro (follaje): hasta 10 m.
Régimen de riego: Escaso
Floración: Agosto-Septiembre
Uso : Sombra y medicinal



Esta especie se distribuye especialmente en la zona costera, donde se asocia principalmente a peumo y litre.

Prefiere suelos poco húmedos, y es ligeramente acidófilo. Es sólo moderadamente resistente al frío, y requiere de luz solar constante. Se multiplica por semillas, pero las plantaciones se realizan normalmente mediante esquejes de madera nueva. El boldo es un árbol de mediano tamaño, puede llegar hasta los 15 metros de altura; de muy lento crecimiento, tardando varias decenas de años para alcanzar un tamaño adulto, generalmente se le encuentra como un arbusto o árbol pequeño, en parte porque la mayoría de los individuos hoy existentes son producto de rebrote desde tocón. Es de follaje perenne, con hojas opuestas, ovoides, de 3 a 7 cm de longitud, de color verde brillante; el envés es más pálido y muestra pubescencias.

Florece entre agosto y septiembre en su hábitat nativo. Las inflorescencias se presentan en pequeños racimos de unas 12 flores pequeñas de color blanquecino.

Por mucho tiempo, en Chile, se comía su fruto y además era utilizado por la medicina indígena como antihelmíntico, y actualmente se ha descubierto su uso como diurético y con propiedades estomacales.

ARRAYAN

Altura: hasta 20 m.
Diámetro (tronco): hasta 0.7 m.
Diámetro (follaje): hasta 7 m.
Régimen de riego: Medio
Floración: Primavera
Uso : Madera, protección cursos de agua, medicinal.



El Arrayán crece preferentemente en terrenos muy húmedos, en las riberas de ríos y lagos.

Árbol de crecimiento lento, siempre verde y con hermoso aspecto. Lo más característico de su presencia es la corteza, de color rojo ladrillo, muy lisa y sedosa, con manchas blancas, debido a la caída de placas de corteza vieja. Las hojas son perennes, opuestas, lustrosas y aromáticas, de color verde oscuro, brillante en la cara superior y verde pálido en la inferior, de 1 a 3 cm de largo, aovadas a elípticas con una prolongación muy aguda, semejante a una espina, en el ápice. El borde la hoja es entero y tiende a doblarse hacia el interior.

Sus flores de color blanco son hermafroditas, de alrededor de 1,5 centímetro de diámetro, reunidas en grupos de tres a cinco.

La madera del arrayán es muy dura y compacta y brinda importante usos. Se la utiliza para fabricar mangos de herramientas y como leña. También tiene importancia ornamental. Se emplea en protección de curso de agua.

En medicina, el arrayán se usa como balsámico y vulnerario, astringente y estimulante. Su uso externo se realiza a través de lavados con cocimiento, para limpiar heridas y úlceras infectadas. Subir

MAITEN

Altura: entre 8 y 15 metros
 Diámetro (tronco): hasta 1 m.
 Diámetro (follaje): hasta 8 m.
 Régimen de riego: Escaso
 Floración: Primavera
 Uso : Sombra y decorativo



Especie nativa de Chile y se desarrolla entre las Regiones de Coquimbo y Los Lagos, tanto en la Cordillera de los Andes, como la de la Costa y el Valle Central. Sin embargo, es una especie que se adapta a diversos tipos de ambientes y generalmente crece asociado a otras especies en diferentes condiciones de suelo y clima, y muy rara vez se desarrolla en bosquetes puros.

Árbol no muy grande, escasamente alcanza los 6 u 8 metros máximo. Presenta el tronco con la corteza de color grisáceo y agrietada en pequeñas plagas a escamas, puede alcanzar un diámetro de 1 m en su base. Su follaje siempreverde donde sus ramas son generalmente largas y colgantes. Presenta hojas simples, cuya lámina es de forma oval a lanceolada de unos 3 a 9 cm de largo y entre 1 y 3 cm de ancho, de margen aserrado, y de peciolo corto, cuya distribución en las ramillas es alterna.

Sus frutos consisten en cápsulas coriáceas de 0,5 cm de largo, de tonalidad parda.

El Maitén, debido a su rápido crecimiento se trata de un árbol frecuentemente empleado como ornamental en parques y jardines, también como árbol de sombra. En la zona central brinda protección a orillas de cursos de agua.

ESPINO

Altura: hasta 6 m.
 Diámetro (tronco): hasta 0,5 m.
 Diámetro (follaje): hasta 5 m.
 Régimen de riego: Escaso
 Floración: Primavera
 Uso : Madera



Se extiende en lugares secos, especie muy resistente a la sequía. Crece formando lo que se conoce como estepas o espinales desde la III a la VIII región, principalmente en los Tipos Forestales; Esclerófilo y Palma Chilena.

Árbol pequeño o arbusto caducifolio que puede alcanzar hasta 6 m de altura y 45 cm de diámetro. La corteza es de color café pardo y cuando adulto tiene estrias longitudinales. Las hojas son compuestas, bipinadas, opuestas de 2 a 4,5 cm de largo. Posee dos espinas en la base de las hojas. Las flores son hermafroditas, dispuestas en inflorescencias globosas de color amarillo (foto derecha), perfumadas.

El fruto, comúnmente llamado quirica o quirincha, es una legumbre indehiscente de color oscuro, casi negro que en su interior tiene varias semillas parecidas a un poroto de color café oscuro de cerca de 8mm de largo. La dispersión es realizada por roedores y otros animales.

La madera del espino es de excelente calidad para producir muebles y artesanía, es muy dura y de color oscuro. También es utilizado para producir carbón el cual es de muy buena calidad.



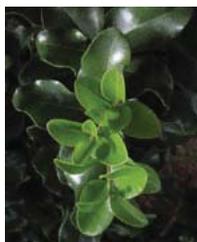
PEUMO

Altura: hasta 20 m.
 Diámetro (tronco): hasta 1 m.
 Diámetro (follaje): hasta 10 m.
 Régimen de riego: medio
 Floración: Primavera
 Uso : Madera, sombra, protección de cursos de agua, carbón

LITRE



Altura: hasta 5 m.
 Diámetro (tronco): hasta 0,5 m.
 Diámetro (follaje): hasta 4 m.
 Régimen de riego: Muy escaso
 Floración: Primavera
 Uso : Madera y chicha



Es endémico del centro de Chile y se distribuye desde el sur de la IVª hasta la IXª Región.



Es de crecimiento rápido cuando se encuentra en condiciones apropiadas. Requiere terrenos sueltos y profundos y bastante humedad. Resiste bien las heladas y las podas, incluso regenerándose sin problemas si se corta desde la base.



Árbol siempreverde, con follaje denso y oscuro, que llega a medir 15 a 20 metros de altura. Su tronco es recto o ligeramente torcido y presenta un metro de diámetro aproximadamente. Su corteza es gris-marrón o pardo grisáceo, relativamente lisa, con algunas grietas y escamas que se desprenden cuando la especie es muy vieja. Las ramas principales son gruesas y ascendentes; las ramillas terminales, más delgadas y colgantes.

El peumo es muy recomendable como ornamental, por su follaje denso y brillante y sus frutos rojos. Resulta adecuado para proteger cursos de agua y forestar laderas húmedas y sombrías. La corteza, rica en taninos, se emplea en la industria de cueros; también sirve para teñir dando un tinte anaranjado, sobretodo tratándose de cueros. En forma natural se explota abundantemente para carbón y leña. La madera es dura y resistente al agua.

http://parquedelasesculturas.providencia.cl/plano_general.php
<http://www.chilebosque.cl/>



Litre es endémico de Chile. Se distribuye desde Coquimbo hasta Arauco. Habita en suelos áridos y en quebradas hasta los 1.500m s.n.m. Especie frecuente en los Tipos Forestales; Esclerófilo, Palma Chilena, Roble-Hualo y Ciprés de la Cordillera.

Es una especie xerófila, muy resistente a las condiciones de sequía extrema, crece especialmente en laderas de cerros y en lugares abiertos

Es un árbol o arbusto siempreverde. Las hojas producen un líquido que resulta muy urticante para algunas personas y cuyo contacto a menudo provoca fuertes alergias. De uno a 5 metros de altura; posee hojas alternas, con peciolos cortos, de dos a seis centímetros de largo, siendo ovales, cuyo borde es entero y ondulado, algo duras al tacto y de nervadura muy marcada. Su corteza es de color gris oscuro.

La madera es muy dura y es utilizada para hacer piezas de embarcaciones y carretas. El carbón es de muy buena calidad. De sus frutos los indígenas fabricaban una chicha llamada muchi o müchü.

DISTRIBUIDOS POR TODO EL PROYECTO

PITOSPORO

Altura: hasta 6 m.
 Diámetro (tronco): 0.3 m.
 Diámetro (follaje): hasta 3 m.
 Régimen de riego: alto
 Floración: Primavera
 Uso : Sombra , decorativo y cierre (cerco vivo)



Es una especie introducida a Chile y es originaria de China y Japón.

Árbol o arbusto de 6-10 m de altura, follaje persistente, verde brillante, ramillas verdosas, glabras y levemente estriadas. Hojas alternas, lanceoladas o elíptico-lanceoladas, de hasta 10 cm de longitud por 2-3,5 cm de ancho, cara superior verde oscura, inferior verde claro , glabras en ambas caras, coriáceas, ápice agudo, margen entero y ondulado, algo revoluto, base atenuada, pecíolo pubescente, de 1-2 cm de longitud.

A inicios de la primavera, desde septiembre en adelante, este árbol produce flores blancas o cremosas, muy fragantes a azahar.

Es una de las especies favorables para la poda ornamental o topiaria que consiste en crear y mantener un arbusto o árbol con una forma determinada, recortando regularmente los brotes que sobrepasen el perfil preestablecido, por lo que su interés reside en su uso ornamental. y es usual encontrarlos en parques, jardines y plazas.

Se utiliza aislado o en grupos en exposición soleada o a media sombra.

PATAGUA

Altura: hasta 10 m.
 Diámetro (tronco): hasta 0.4 m.
 Diámetro (follaje): hasta 6 m.
 Régimen de riego: Muy alto
 Floración: Verano
 Uso : Madera



Crece en la zona central de Chile, desde la V a VIII Región, en lugares húmedos, cerca de cursos de agua o vertientes, agrupándose en pequeños bosquetes puros o asociada con canelos y arrayanes, protegiendo los cursos de agua.

Árbol siempreverde de copa globosa y ramas erectas, de 6 a 10m de altura y 6m de diámetro de copa. Sus hojas son opuestas, alternas o subalternas, oblongas, de borde ondulado, aserrado: subcoriácea y verde brillante por el haz y con la nervadura muy marcada y blanquecina por el envés; glabras; pecíolos de 0,5-1cm de longitud; lámina de 2-8cm de largo por hasta 2cm de ancho.

Su madera blanca se usa en ebanistería y carpintería. Su corteza es rica en tanino y se usa en curtiembres.

Es ornamental por el follaje, flor y fruto; las flores melíferas son requeridas por un gran número de insectos; Los frutos rojos destacan a fines del verano entre las hojas. Es un muy buen árbol para jardines, plazas, parques y calles, pero con el inconveniente que necesita mucho riego.

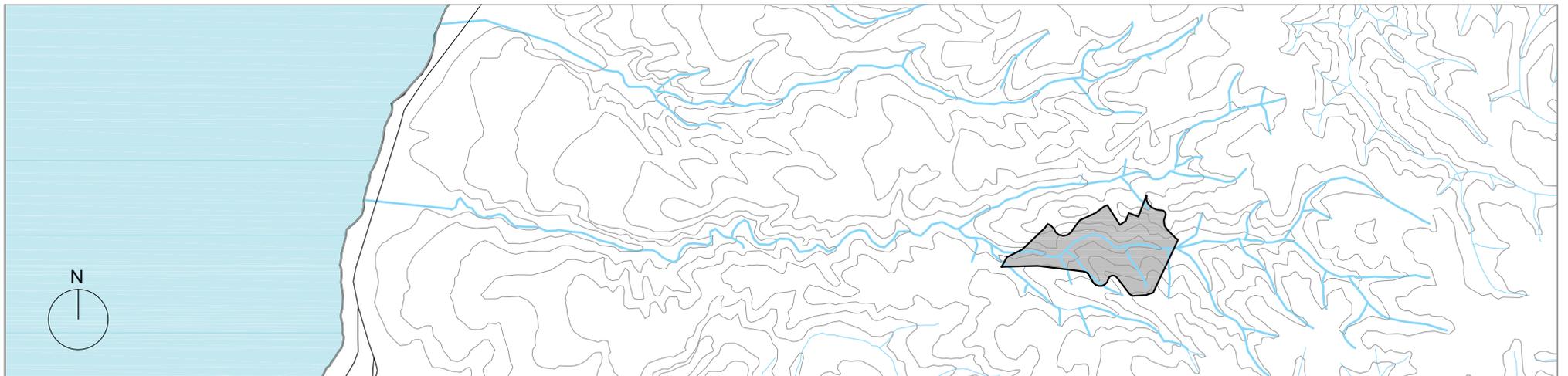
Se puede plantar a orillas de cursos de agua, donde su sistema radicular afirmará los suelos, o a orillas de tranques y estanques.

CAPITULO QUINCE
PLANIMETRIAS

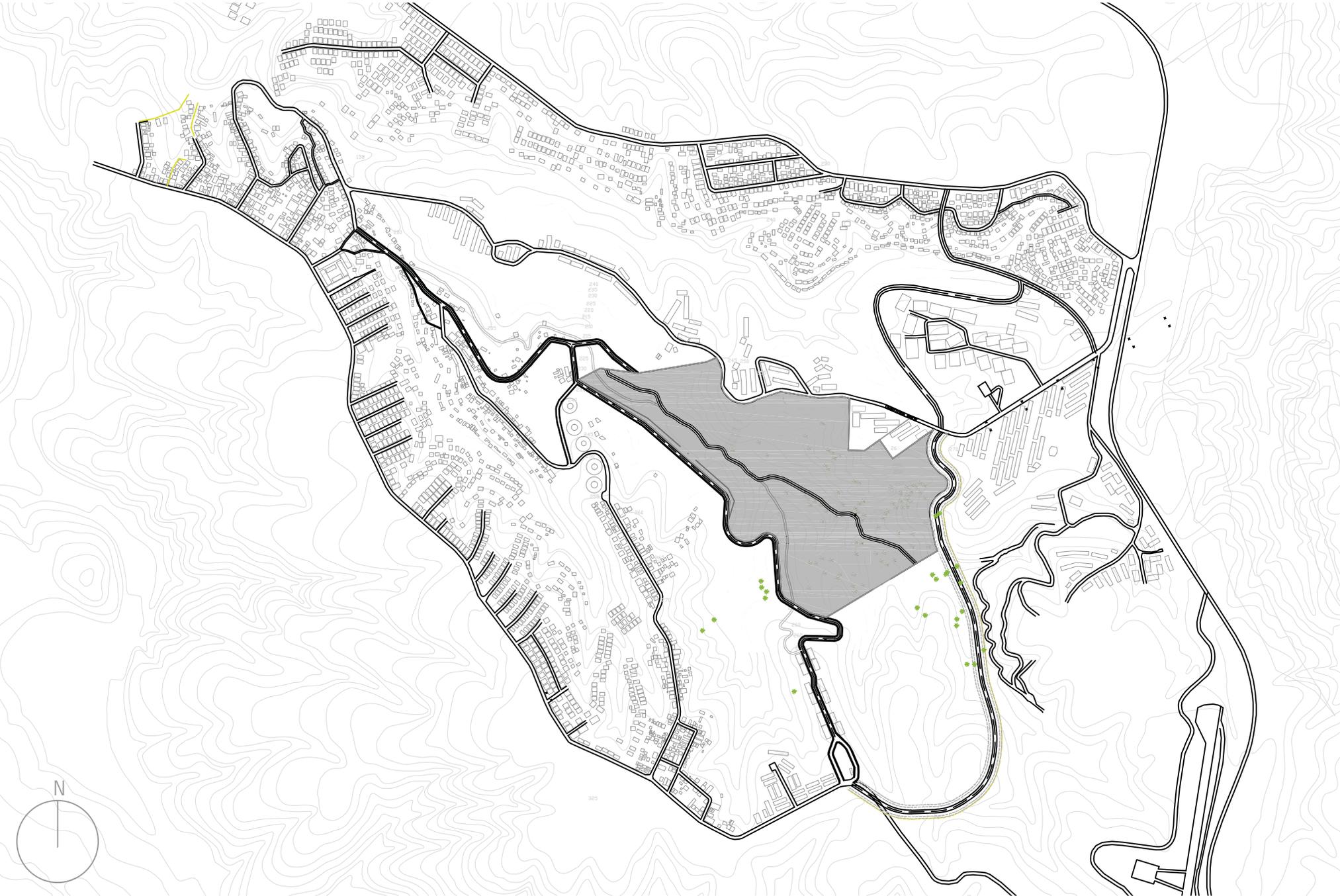
1. EMPLAZAMIENTO
2. PLANTAS
3. CORTES

EMPLAZAMIENTO

■ POLIGONO PARQUE



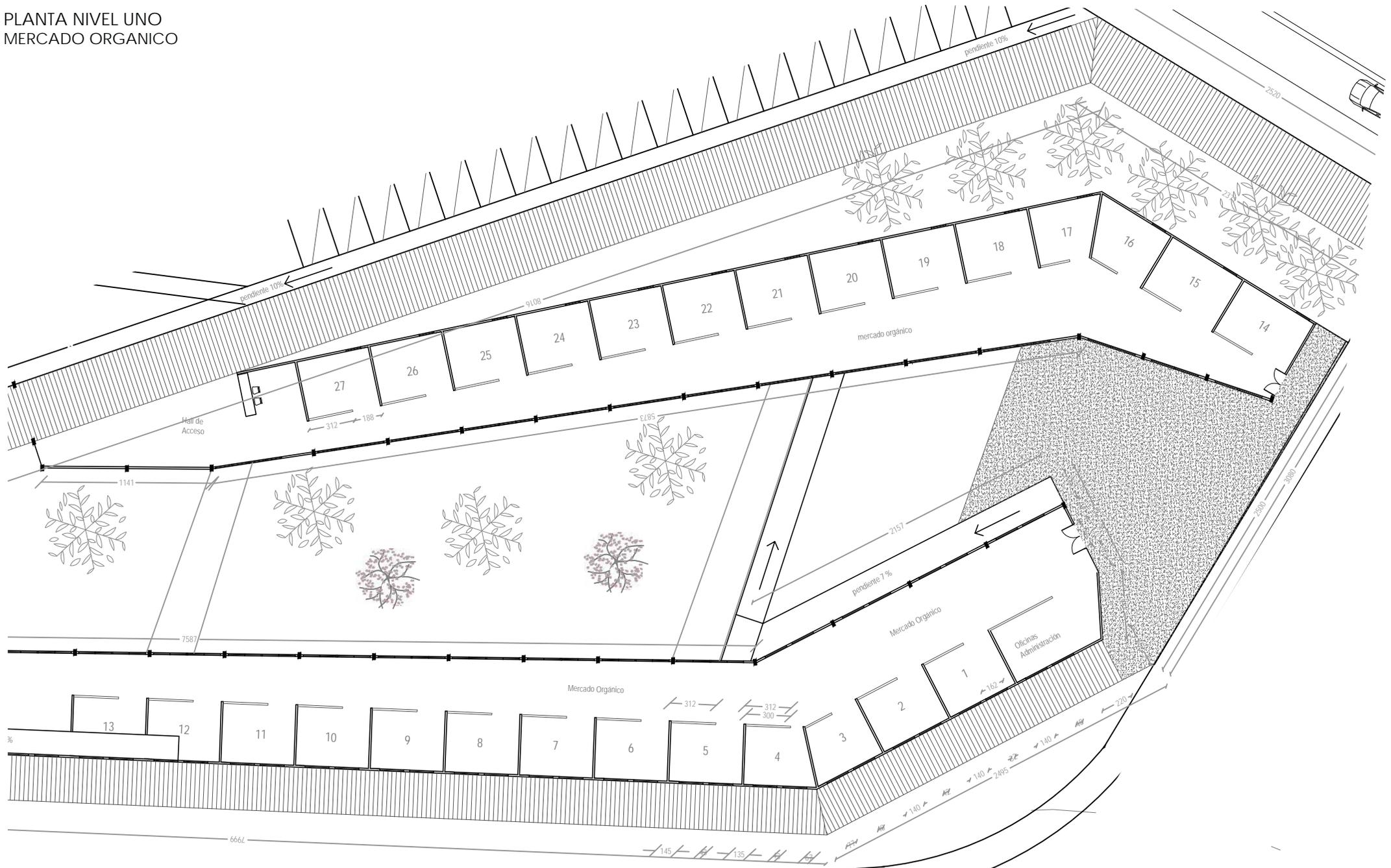
EMPLAZAMIENTO EN LA QUEBRADA CABRITERIA



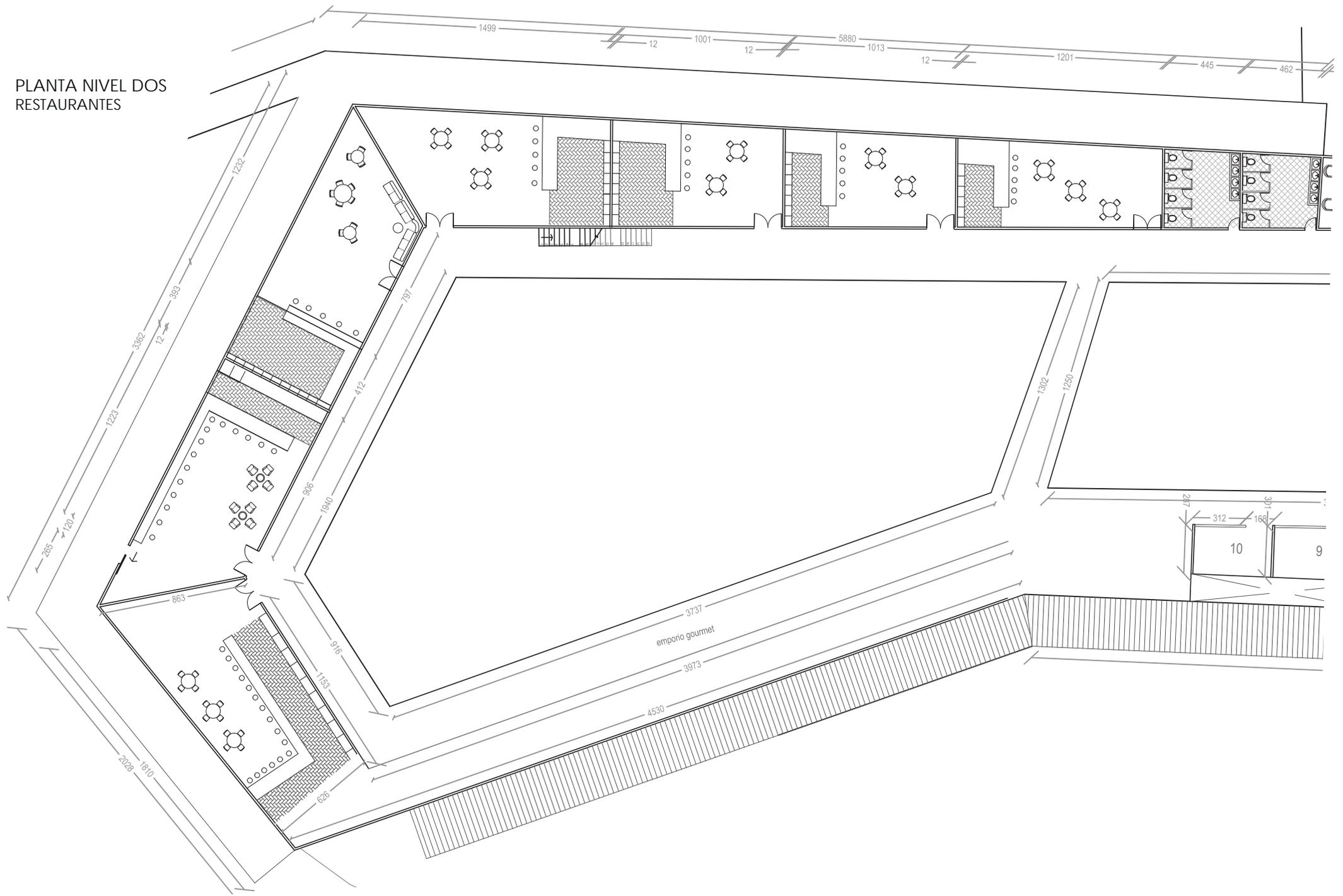
PLANTA GENERAL
DE ARQUITECTURA



PLANTA NIVEL UNO
MERCADO ORGANICO



PLANTA NIVEL DOS RESTAURANTES



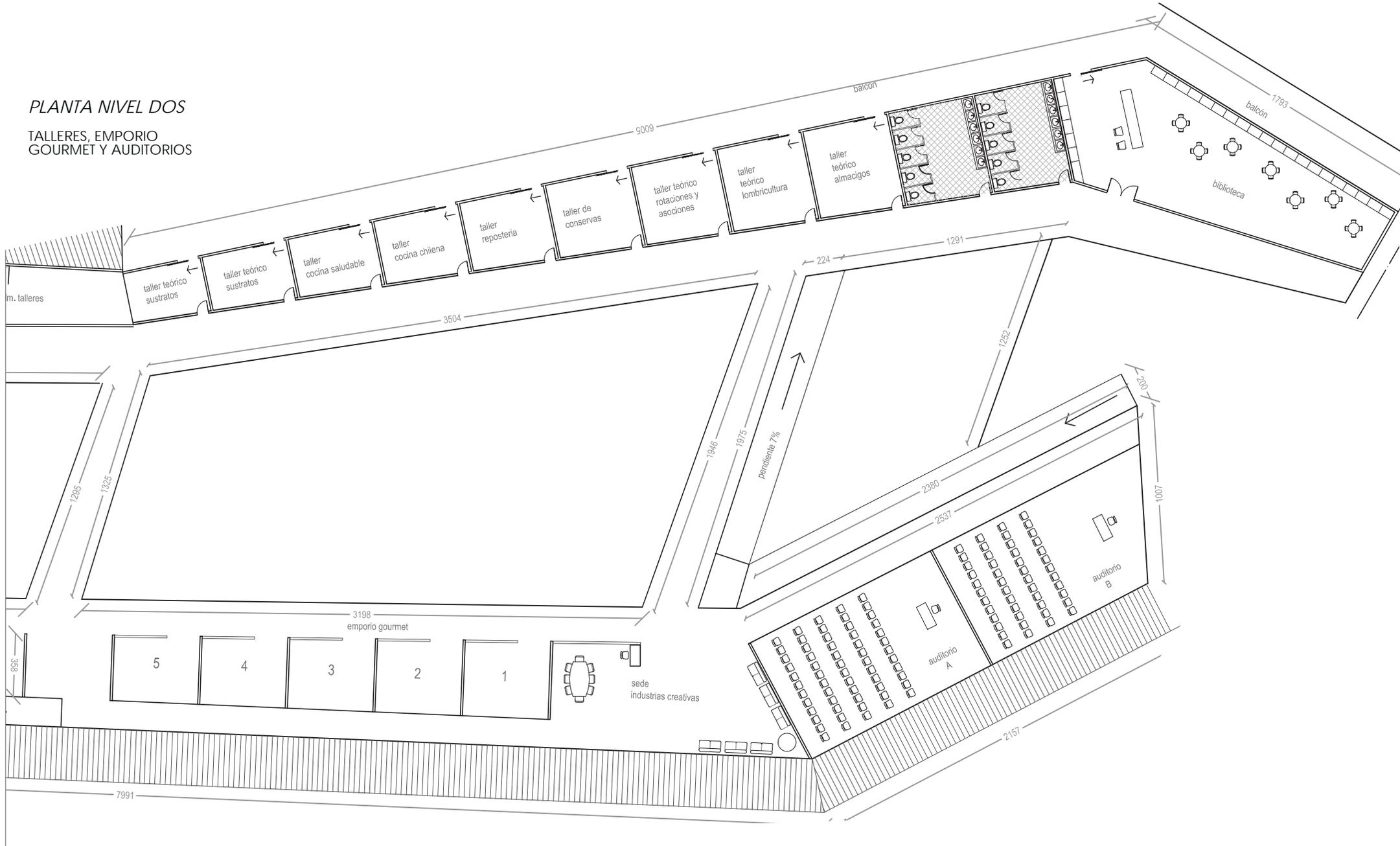
PLANTA NIVEL DOS

TALLERES Y EMPORIO GOURMET



PLANTA NIVEL DOS

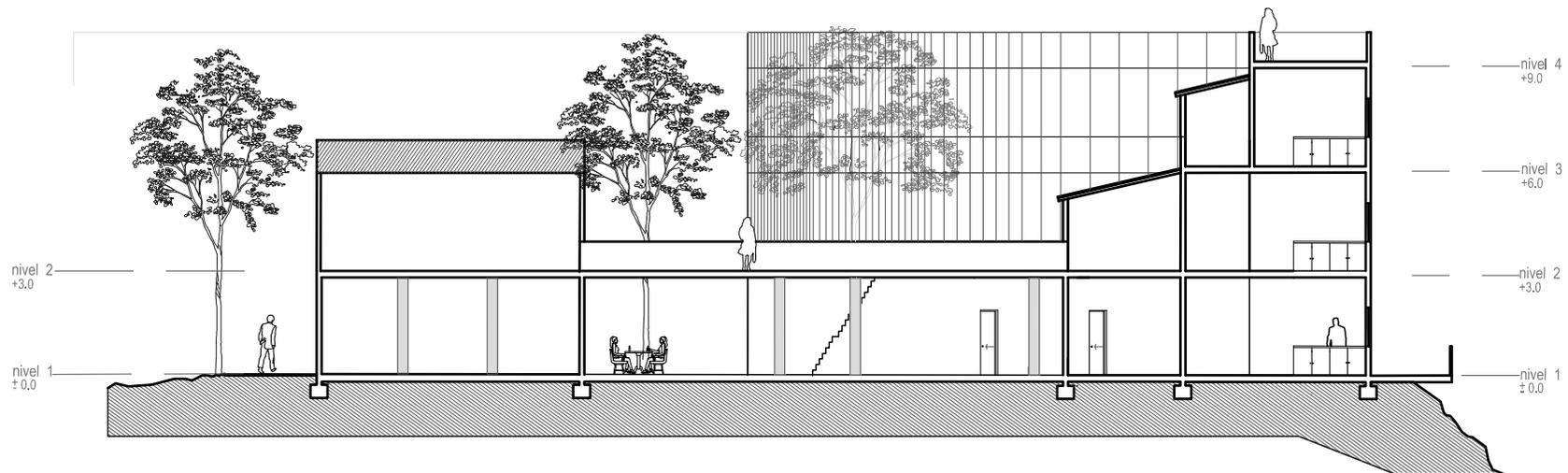
TALLERES, EMPORIO
GOURMET Y AUDITORIOS



CORTES A-A' Y B-B'

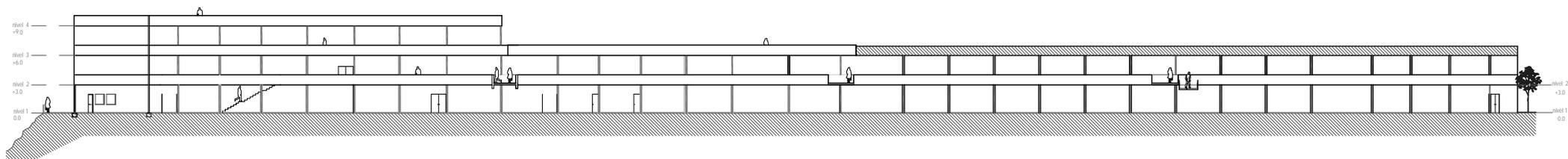
CORTE TRANSVERSAL B-B'

ESCALA 1:50



CORTE LONGITUDINAL A-A'

ESCALA 1:200



BIBLIOGRAFIA

Libros

- Gestión del paisaje, manual de protección, gestión y ordenación del paisaje. Jaume Busquets, Albert Cortina. Edición de 2009.
- Arquitectura del paisaje en Chile. Fulvio Rossetti. Edición de 2010.
- Tesis, toponomía de Valparaíso. Leopoldo Saez Godoy. Universidad de Chile. Instituto pedagógico de Valparaíso. Edición de 1962
- El jardín de la metrópoli. Del paisaje romántico al espacio libre para una ciudad sostenible. Enric Batlle. Editorial, Gustavo Gili, Land & Scapes series

Páginas Web

www.bcn.cat/es/ehome.htm

http://parquedelasesculturas.providencia.cl/plano_general.php

<http://www.chilebosque.cl/>

<http://www.veoverde.com/2010/02/huertos-y-cosechas-comunitarias/>

<http://www.proyectohuerto.cl/programas/>

<http://www.radioplaceres.cl/2010/11/24/palmar-de-cabriteria-o-perder-el-ultimo-bosque-urbano-de-valparaiso/>

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2007/05/31/en-construccion-parque-bicentenario-teodoro-fernandez/>

<http://www.socialab.com/trabajo/huertos-urbanos-sociales-de-proyecto-huerto/>

<http://www.plataformaarquitectura.cl/product/ficha-msd-cepillado-arauco/>

COLOFÓN

La presente edición fue diagramada en Adobe In Design CS 5

Formato de hoja A4 apaisado

Tipografía

Arial Narrow en subtítulos y textos

Century Gothic en títulos

Viña del Mar, Diciembre 2012