



UNIVERSIDAD TÉCNICA
FEDERICO SANTA MARÍA



Arquitectura de la Reunión

Como los espacios comensales se vuelven catalizadores sociales.

Camila Guajardo Jaime

Memoria para optar al título de Arquitecta

Profesores guía: Pablo Silva / Raúl Solís

Julio 2025 Valparaíso, Chile.

Material de referencia, su uso no involucra responsabilidad del autor o de la institución.



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD DE MONOGRAFÍA A REPOSITORIO ACADÉMICO

1.- IDENTIFICACIÓN DEL TRABAJO ACADÉMICO

Tipo de monografía (marcar una opción): Memoria o trabajo de título Tesis de Postgrado

Título del trabajo: Arquitectura de la reunión: cómo los espacios comensales se vuelven catalizadores sociales.

Nombre del candidato(a): Camila Fernanda Guajardo Jaime

Carrera / Grado: Arquitectura

Campus: Casa Central Valparaíso

Departamento: Arquitectura

2.- VALIDACIÓN DEL PROFESOR GUÍA/DIRECTOR DE TESIS

Yo, Pablo Silva y Raúl Solís, en mi calidad de profesor(a) guía/director(a)

del trabajo académico mencionado anteriormente DEJO CONSTANCIA que:

- He revisado esta versión del documento y corresponde a la versión final aprobada del trabajo.
- El trabajo cumple con los requisitos académicos y de formato establecidos por la institución.

3.- EVALUACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD POR PROPIEDAD INDUSTRIAL (marcar una opción)

El trabajo **NO** contiene información que amerite confidencialidad y puede ser publicado de inmediato en repositorio con acceso abierto.


El trabajo **CONTIENE** información con potenciales implicancias de propiedad industrial o intelectual y requiere un periodo de confidencialidad (embargo) por (marcar una opción):

5 meses 12 meses 2 años 3 años 5 años 10 años

Fundamentación de la necesidad de confidencialidad (obligatorio si se solicita embargo):

4.- FIRMAS


Profesor(a) guía o director(a) de memoria o tesis:

Fecha: 22/12/2025 Firma: 

22/12/2025



Estudiante o Candidato(a):

Fecha: 22/12/2025 Firma: 

Este formulario debe ser insertado como página 2 de la memoria o tesis, completado y firmado por estudiante y profesor(a) antes de la entrega en portal PRISMA de Biblioteca USM.

Agradecimientos

Primero quisiera agradecer a mi familia por todo su apoyo incondicional, a mi pareja por ser mi mano derecha en el proceso, a mis amigos quienes participaron en el proyecto y no permitieron que desistiera, y a mis profesores Raúl y Pablo por confiar en mis capacidades e incentivarme a sacar adelante el proyecto aún en momentos críticos. Ustedes junto a quienes se atrevieron a participar hicieron posible el éxito de esta experiencia.

Dedicatoria

Dedicado a mi madre Katherine Jaime y mis abuelas Enriqueta Vera y Carmen Barraza, quienes a través del tiempo me transmitieron su amor por medio de la cocina e inspiraron este proyecto.

Resumen

Este trabajo analiza las relaciones espaciales — tanto físicas como sensoriales — que configuran los espacios comensales con el objetivo de llevar a cabo un evento en la plaza de La Conquista, el cual reúne dichas características para propiciar un encuentro social. Se adopta una metodología de observación crítica que permite reconocer y comparar dichos parámetros a partir de referentes arquitectónicos, cinematográficos y situaciones de la vida cotidiana. A partir de estos insumos se diseña una intervención espacial a la disposición de la comunidad para poner a prueba su efectividad. En cada lugar donde se colocó el proyecto se logró propiciar múltiples encuentros, teniendo éste influencia directa entre el nivel de intervención y el público que logra convocar. Esto se evidencia a través del número de comida entregada, los vestigios remanentes a los días siguientes y la opinión de los participantes respecto del espacio intervenido. De esta manera se corrobora que los espacios donde comemos poseen características que incentivan el encuentro e interacción humana. Sin embargo dicha interacción no depende únicamente de ofrecer un soporte físico o comida, sino de una composición compleja de condiciones espaciales las cuales responden a la intimidad — como lo estrecho — y el confort corporal — como lo acogedor y lo cálido — para que las personas se predispongan a estar más abiertas emocionalmente al encuentro.

Abstract

This work analyzes the spatial relationships—both physical and sensorial—that configure dining spaces with the goal of holding an event in La Conquista Plaza that would combine these characteristics to foster a social encounter. A critical observation methodology is adopted to recognize and compare these parameters based on architectural, cinematic, and everyday life references. Based on these inputs, a spatial intervention is designed for the community to test its effectiveness. In each location where the project was located, multiple encounters were fostered, directly influencing the level of intervention and the audience it attracts. This is evidenced by the number of meals delivered, the traces remaining in the following days, and the participants' opinions regarding the intervened space. This corroborates that the spaces where we eat possess characteristics that encourage human encounter and interaction. However, this interaction does not depend solely on offering physical support or food, but on a complex composition of spatial conditions that respond to intimacy—such as closeness—and bodily comfort—such as cozy and warm—so that people are predisposed to be more emotionally open to the encounter.

Glosario

Reunión

El encuentro entre personas con un propósito común, que puede ser conversar, compartir, tomar decisiones o simplemente pasar tiempo juntas. Implica **presencia**, **interacción** y **disposición** a estar en relación con otros.

Espacio comensal

Es aquel que está destinado a compartir alimentos y, a la vez, a propiciar el encuentro social. No se trata solo de un lugar para comer, sino de un entorno que favorece la conversación, la convivencia y las relaciones entre personas a través del acto de comer en común.

Preexistencia

Es un lugar o estructura ya construida que existía antes de una nueva intervención arquitectónica. Puede tratarse de un edificio, un fragmento urbano o un espacio abierto que se reutiliza, transforma o adapta sin ser demolido, conservando parte de su historia, forma o función original.

Atmósfera

Dimensión que reúne las cualidades sensoriales y emocionales que transmite un espacio construido. Surge de la combinación de luz, materialidad, escala, sonido, temperatura y otros factores que afectan cómo se percibe y se vive un lugar. Es lo que hace que un espacio se sienta acogedor, solemne, íntimo o vibrante, más allá de su función física.

Pérgola

Para fines de este estudio la definiremos como una pequeña estructura abierta o semiabierta, usualmente ubicada en plazas o parques, diseñada como punto de reunión, descanso o actividades sociales y culturales. Tradicionalmente se usa para música en vivo, venta ambulante o encuentros comunitarios, y su diseño busca integrarse al espacio público como un elemento de uso colectivo.

Índice

Agradecimientos	1
Dedicatoria	1
Resúmen.....	3
Abstract.....	4
Glosario.....	5
Índice.....	6
Introducción.....	8
Objetivos.....	10
Marco Teórico.....	11
Metodología.....	16
Capítulo 1: Estudio de referentes arquitectónicos.....	20
Refettorio Ambrosiano.....	21
V Bienal de Diseño.....	24
La Luz del Cochayuyo.....	26
Capítulo 2: Análisis de espacios en el cine.....	28
Kramer contra kramer.....	29
Como agua para chocolate.....	38
Ratatouille.....	49
Capítulo 3: Experiencias explorativas y observacionales.....	64
Caso 1.....	65
Caso 2.....	66
Caso 3.....	71
Caso 4.....	73
Capítulo 4: Cruce e interpretación crítica.....	83
Capítulo 5: Vinculación con el medio.....	85
Capítulo 6: Análisis de contexto.....	89
Capítulo 7: Estrategias de Diseño.....	101
Estrategia de narrativa inmersiva.....	101
Estrategias de composición espacial.....	105
Secuencia narrativa de interacción esperada.....	109
Estrategias de Materialidad y Color.....	113
Equipamiento.....	114
Proyección de concurrencia.....	115

Capítulo 8: Organigrama.....	116
Capítulo 9: Evolución del diseño.....	117
Capítulo 10: Referentes y exploración material.....	125
Capítulo 11: Diseño final.....	132
Elemento A: Servicio de vasos.....	132
Elemento B: Malla central.....	135
Elemento C: Mesas.....	138
Planta de ubicación de las telas.....	141
Cubicación y costos.....	143
Proceso constructivo.....	145
Capítulo 12: Experiencias.....	151
Capítulo 13: Resultados obtenidos.....	195
Capítulo 14: Análisis y Conclusiones.....	203
Capítulo 15: Bibliografía.....	204

Introducción

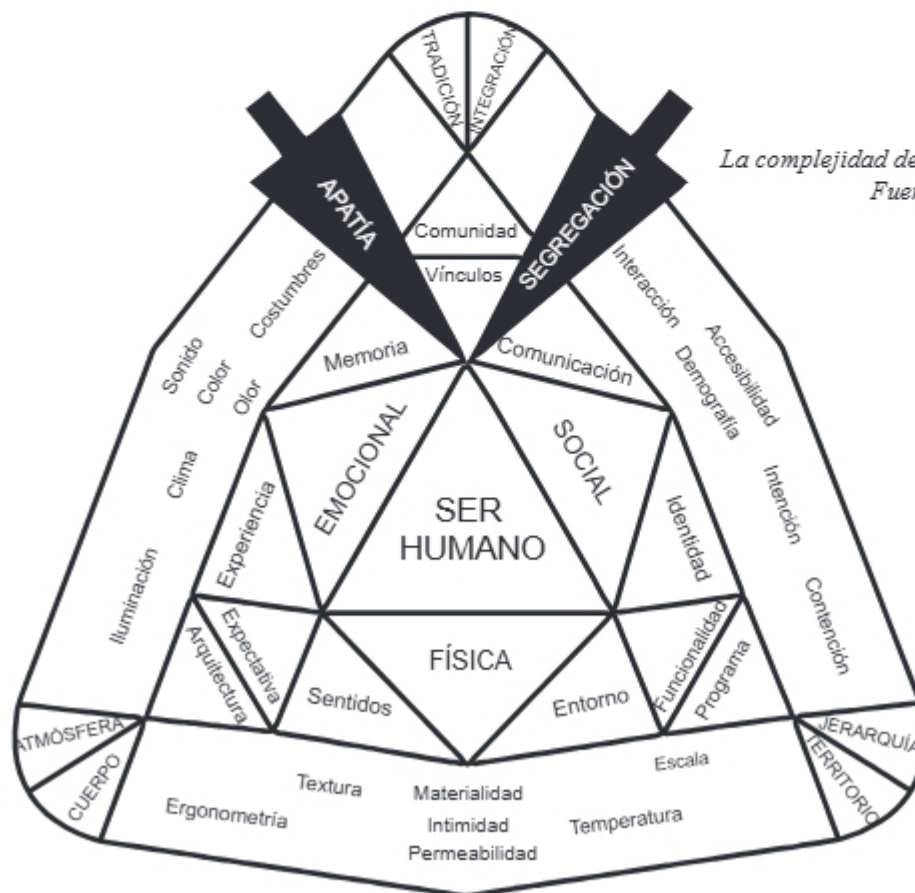
Desde tiempos remotos, los espacios destinados a la alimentación han sido mucho más que lugares funcionales: han sido escenarios fundamentales de encuentro, intercambio y cultura. Comer juntos no solo satisface una necesidad biológica, sino que también fortalece vínculos sociales y refleja los valores de una comunidad. En este sentido, la arquitectura cumple un papel esencial: es la encargada de configurar los entornos donde se produce esa comunión humana, generando atmósferas que pueden fomentar o dificultar la conexión entre las personas.

El arquitecto Juhani Pallasmaa (1996) reflexiona sobre cómo la arquitectura afecta nuestros sentidos y emociones, y señala que la arquitectura no se experimenta solo visualmente, sino con todo el cuerpo. En los espacios donde compartimos alimentos, esta experiencia sensorial se intensifica: la textura de los materiales, la acústica del lugar, la disposición de la luz y la escala del mobiliario influyen profundamente en cómo nos relacionamos con los demás.

Por su parte, Le Corbusier (1933) entendía la importancia del espacio comunitario en la vida urbana. Aunque sus obras a menudo se asocian con lo racional y lo funcional, reconocía el valor de los espacios comunes en la vida social. En su Carta de Atenas, defendía la idea de que la ciudad debe asegurar el contacto de los hombres con el aire, el sol y la naturaleza, elementos que en muchos espacios de comida se convierten en protagonistas del diseño, contribuyendo al bienestar y la apertura emocional de quienes los habitan.

Asimismo, Herman Hertzberger (1991) plantea que la arquitectura debe facilitar el encuentro humano más allá de la función práctica del espacio. Afirma que un edificio no debe limitarse a albergar funciones; debe inspirar y dar lugar a relaciones humanas. Los espacios destinados a la comida —desde comedores familiares hasta plazas de mercado o restaurantes— tienen una poderosa capacidad de convocar, de generar comunidad y de ser catalizadores de memorias compartidas.

En un mundo que avanza hacia la virtualización y el aislamiento, reflexionar sobre la arquitectura de los espacios donde comemos es también una forma de resistir la fragmentación social. Diseñar espacios que fomenten la interacción, el diálogo y el disfrute compartido es, en esencia, diseñar para la vida en común.



*La complejidad de la experiencia humana.
Fuente: Elaboración propia.*

Objetivos

Objetivo general:

Diseñar y llevar a cabo una intervención espacial que permita poner a prueba las condiciones espaciales comensales analizadas, con el fin de evaluar si efectivamente cumplen con sus objetivos sociales propuestos.

Objetivos específicos:

Analizar cómo determinadas cualidades espaciales en los lugares destinados a comer contribuyen a generar vínculos sociales entre los usuarios.

Identificar los elementos arquitectónicos que favorecen la interacción social en espacios de alimentación.

Explorar el papel de la atmósfera sensorial (luz, sonido, textura) en la percepción del espacio compartido.

Comparar diferentes tipologías de espacios (hogar, restaurante, comedor comunitario) para reconocer patrones de diseño socialmente efectivos.

Marco Teórico

Para entender cómo estos espacios adquieren tal potencial social es preciso analizar diferentes conceptos y dimensiones fuertemente ligados a su composición.

La arquitectura como experiencia física, sensorial y emocional

Uno de los enfoques más relevantes para comprender cómo los espacios para comer generan conexión entre las personas es el de la fenomenología del espacio. Este enfoque pone énfasis en cómo los cuerpos habitan, perciben y experimentan los lugares, más allá de su función o geometría.

Juhani Pallasmaa (1996) propone una visión crítica de la arquitectura dominada por la vista, y reivindica la importancia del tacto, el olor, el sonido y la atmósfera, recordando que la arquitectura no es solo presencia física sino toda una experiencia corporal.

En los espacios destinados a la alimentación, los materiales cálidos, las proporciones humanas, la escala íntima o comunitaria y la luz tenue pueden generar una atmósfera que predispone a la apertura emocional y a la conversación. El acto de comer, además, implica todos los sentidos: vista, olfato, tacto, gusto, oído. Por eso, los lugares que mejor potencian la conexión humana son aquellos diseñados para ser sensorialmente envolventes.

El espacio como mediador social

Desde una perspectiva social, los espacios arquitectónicos pueden actuar como catalizadores o inhibidores del encuentro humano. Esto ha sido abordado tanto por teóricos como por arquitectos que entienden el espacio como un actor activo en la construcción de relaciones.

Herman Hertzberger (1991) propone que ésta no debe resolver únicamente problemas funcionales, sino crear lugares donde las personas se encuentren.

Espacios como mesas comunales, bancas integradas, cocinas abiertas o patios comedores, invitan a una interacción menos jerárquica y más espontánea. La configuración espacial propuesta a través de circulaciones, muebles, accesibilidad y permeabilidad puede estimular la convivencia intergeneracional, cultural y afectiva, promoviendo la cohesión social.

La mesa como núcleo simbólico y arquitectónico

Más allá de los elementos constructivos, la mesa –como objeto y como idea– es un centro simbólico poderoso en la arquitectura del encuentro. En muchos contextos, representa hospitalidad, poder de adquisición, negociación, ritual, incluso reconciliación.

Gaston Bachelard (1958) no habla directamente de la mesa, pero describe cómo los objetos cotidianos (la casa, la cocina, el rincón) tienen una carga simbólica que estructura nuestra vida emocional y social. A través de su concepto de “topofilia” (amor por el lugar), podemos pensar la mesa como un foco de afecto y pertenencia.

La presencia de ésta ha mutado junto a las sociedades, sin embargo su presencia es constante. Logra configurar no solo el espacio de reunión, sino que la forma de interactuar inter y extra corporalmente. Su diseño permite adoptar una postura –el cómo en función de cada cultura– tanto para una digestión adecuada como para una predisposición a la apertura emocional y a la conversación.

Al designar a la mesa funciones y valores físicos, emocionales, culturales, sociales, o incluso políticos, podemos abstraerla como el soporte espacial del encuentro en torno a la comida.

Reapropiación y memoria: el espacio preexistente como contenedor de nuevas relaciones

La reutilización de espacios pre existentes emblemáticos no es solo una estrategia de sostenibilidad arquitectónica, sino también una forma de revitalizar la memoria colectiva. La incorporación de nuevos usos en lugares cargados de historia —como fábricas, iglesias, edificios patrimoniales o espacios cargados de hitos culturales— establece un diálogo entre pasado y presente, y crea una experiencia significativa para quienes los habitan.

Moneo (2010) plantea que la arquitectura debe ser capaz de albergar diferentes significados sin perder su identidad esencial. Este enfoque permite pensar el acto de comer en edificios patrimoniales como una superposición de temporalidades, donde el pasado y el presente conviven en una atmósfera densa de sentido. Esta narrativa se vive colectivamente. Al sentarse en una mesa donde antes hubo una fábrica u ocurrió un evento histórico, el comensal participa de una experiencia cultural intensa, donde el lugar se convierte en un nodo de identidades compartidas.

Gastronomía y espacio como construcción cultural

Finalmente, es importante considerar que la comida y el espacio donde se consume son expresiones culturales entrelazadas en función de su ubicación, historia, religión, entre otros. La forma en que diseñamos, decoramos o habitamos los espacios de comida está profundamente relacionada con los valores de una sociedad: ¿privacidad o comunidad?, ¿lujo o sencillez?, ¿ritual o velocidad?

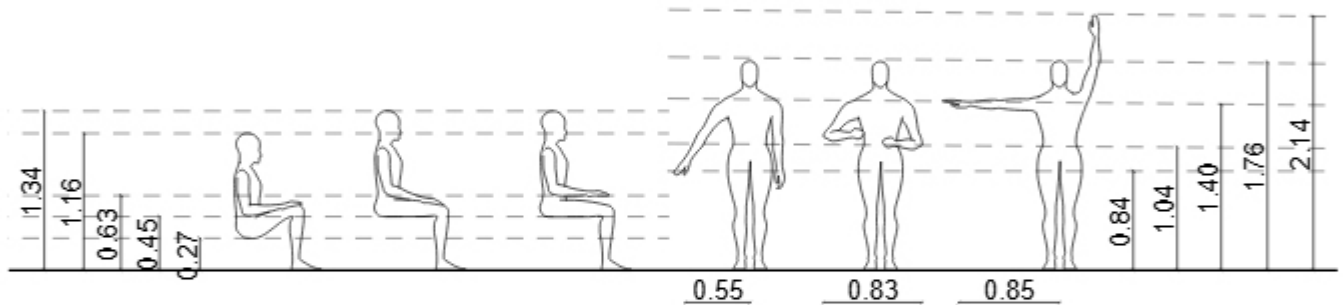
El antropólogo Claude Lévi-Strauss señalaba (1964) que la manera de preparar y consumir alimentos refleja estructuras sociales profundas. La arquitectura, como soporte físico y simbólico de estas prácticas, puede reafirmar o cuestionar esos patrones.

Entonces, ¿es apropiado afirmar que la comida pasa a ser un elemento arquitectónico? Claro, es un poderoso componente atmosférico capaz de filtrar y regular las interacciones en un espacio. Por esto resulta interesante para abordar como estrategia de diseño.

Metodología

Se adopta una metodología cualitativa y crítica que combina el análisis de referentes arquitectónicos, la observación de representaciones ficticias en el cine, y experiencias explorativas personales en contextos cotidianos de comida y generar una comparación que indique las condiciones espaciales necesarias para la elaboración de una intervención espacial que logre reafirmar o refutar si efectivamente estos espacios logran no solo sostener, sino también propiciar la interacción humana. Este enfoque transversal permite abordar el espacio comensal no solo desde su dimensión física, sino también desde sus cualidades simbólicas, relacionales y atmosféricas.

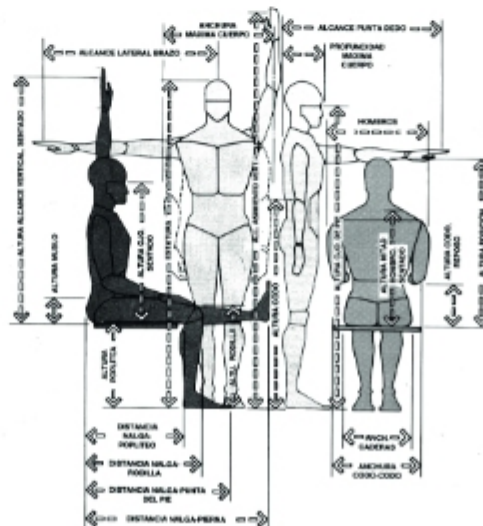
Estándares geométricos de referencia



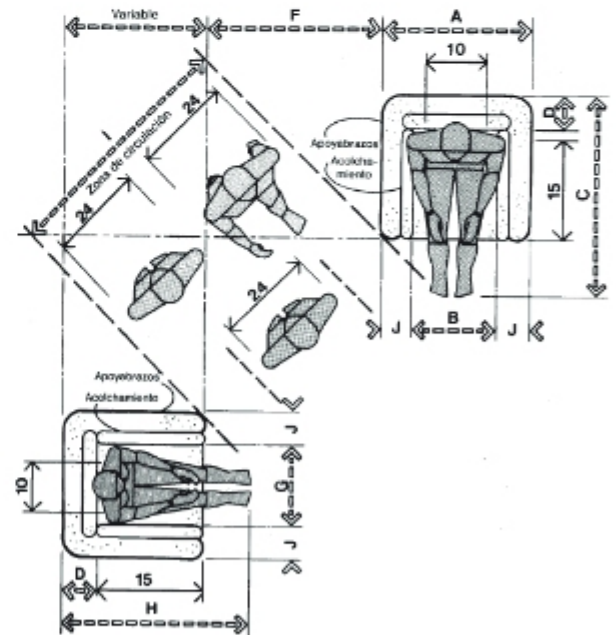
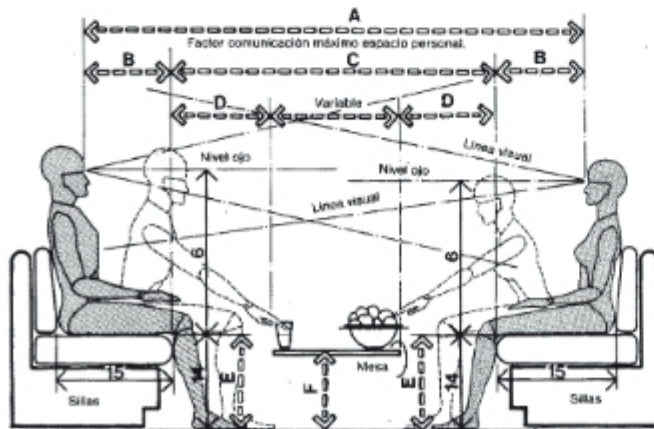
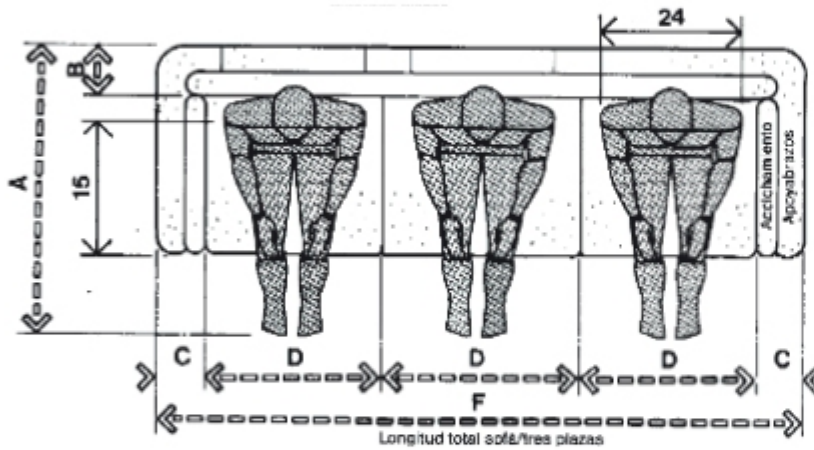
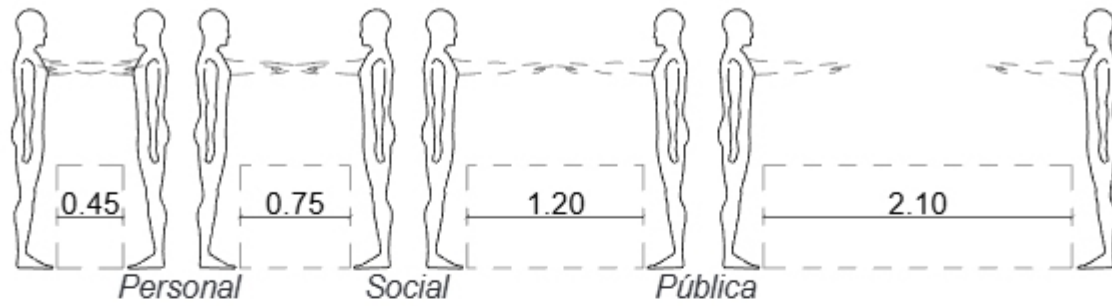
El Modulor. Sistema de medidas de Le Corbusier.

LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES

Colaciones antropométricas



Estrechez corporal



Estándares atmosféricos de referencia

Contraste acordes cromáticos según Eva Heller:



El calor

El frío

Lo acogedor

Lo llamativo

El encanto

Lo dulce

Efectos sobre la silueta en función de la posición del foco lumínico. La exposición puede provocar tensión o seguridad a medida que se ven con más claridad los rasgos faciales del sujeto.



Se vuelven relevantes las texturas, capacidad reflectiva, incidencia de la luz y clima del color. Estos están directamente ligados al confort atmosférico donde a través de colores cálidos o terrosos, superficies tersas y buena iluminación se busca que el usuario perciba este espacio como acogedor.

Se reconocen sonidos y olores característicos que asociamos con la comida compartida así como al espacio donde ocurren. Su presencia en la atmósfera ayudan a pre-disponer la mente para llevar a cabo esta actividad.



Estudio de referentes arquitectónicos

Se realiza un análisis crítico de casos arquitectónicos existentes (nacionales e internacionales) en los que se han diseñado o adaptado espacios para la comida con una fuerte intención social, simbólica o atmosférica. Esta selección incluye tanto intervenciones arquitectónicas contemporáneas como reapropiaciones de edificios preexistentes (fábricas, iglesias, mercados, casas), con el fin de estudiar cómo el diseño del espacio incide en las formas de encuentro entre los usuarios.

Criterios de análisis:

- Configuración espacial.
- Materialidad y atmósfera.
- Escala y mobiliario.
- Relaciones visuales y sonoras.

Criterios de selección:

- Uso del patrimonio y preexistencias del lugar.
- Carga atmosférica relevante o potente.
- Capacidad para sostener reuniones a gran escala.

Casos de estudio

Refettorio Ambrosiano – Milán, Italia

El mobiliario enfrenta a los usuarios de forma estrecha para que el contacto visual sea constante. Compartir el servicio promueve la conversación. La amplitud del espacio permite la multiplicidad de interacciones de forma simultánea, flexible y fluida. Los pasillos entre mesas son directos y con un ancho que procura una circulación libre fuera del rango de apertura de las sillas, lo que permite una atención rápida.



Comedor social ubicado en un antiguo teatro.

El espacio remodelado adapta el ambiente para ser más cálido a través de texturas brillantes y colores térreos. Es un espacio bien iluminado con luz blanca que realza el color de los elementos presentes en el espacio y exponen la composición de la mesa. Esta iluminación a su vez permite minimizar las sombras entre los usuarios, disminuyendo la tensión entre los encuentros.

Miembro del staff preparando el área comensal.

Garofalo, A. (2017). Refettorio Ambrosiano [Fotografía]. Interaksyon.

<https://docs.google.com/document/d/1SyaGfAgv2WgpfjQsNFeRrhb2Umxc6g8igm8cxZoFVDg/edit?pli=1&tab=t.0>



Existen acotadas vistas al exterior que ayudan a exponer la atmósfera de forma contenida, respetando la preexistencia exterior del edificio. La exposición de la atmósfera es mucho más llamativa en horarios de la noche.

El contraste entre la preexistencia y la intervención interior intensifica la percepción de la atmósfera como acogedora.

Exterior Refettorio ambrosiano

Nannucci, M. (2015). NOMOREEXCUSES [Fotografía]. Guida del Refettorio Ambrosiano.

<https://system.educatt.com/libri/ebookRepository/9788893353069.pdf>



V Bienal de Diseño, Centro Cultural Mapocho – Santiago, Chile

El evento reúne a los participantes en torno a elementos que cumplen la función de mesas de forma deconstruida y reinterpretada. La estructura porta el servicio de modo que enfrenta a los usuarios muy estrechamente exponiendo el cuerpo al acercarse.

El evento se lleva a cabo en un espacio en condición de parque, donde la presencia vegetal y la amplitud contenida por esta ayudan a predisponer a los usuarios para el encuentro.

*V Bienal de Diseño, Centro Cultural Mapocho. Santiago de Chile, 2012.
Fuente: Propuesta celebrativa del diseño. R. Lang, 2018.*



Las superficies horizontales a modo de mesón forman parte del apoyo basal de la estructura. Su cuerpo de madera se posa de forma ligera en el espacio transitable permitiendo una amplia movilidad, llevando el servicio hacia el eje vertical para construir la cubierta que marca el espacio de servicio y encuentro.

El punto culmine en que la intervención logra contenerse es haciendo uso del cambio de nivel en el suelo y los elementos en voladizo preexistentes.

Incluso al aire libre esta intervención logra transmitir calidez visual a través de luces amarillas ténues que acentúan el color y textura de la madera.

*V Bienal de Diseño, Centro Cultural Mapocho. Santiago de Chile, 2012.
Fuente: Propuesta celebrativa del diseño. R. Lang, 2018.*



La Luz del Cochayuyo – Santiago, Chile

En este caso se hace uso de la comida como elemento estructural y atmosférico, y no como producto para consumir. Sin embargo este logra construir una envolvente acogedora gracias a su color marrón natural expuesto ante una luz cálida. La suspensión de los elementos sobre una altura de paso similar a la del cuerpo permite una planta libre con un interior/exterior bien marcado, reforzándose con el hundimiento del espacio.



*Instalación "La Luz del Cochayuyo" en el parque Araucano.
Universidad de Chile. (2019). La Luz del Cochayuyo [Fotografía].
https://portaluchile.uchile.cl//imaging/default/dam/imagenes/FAU/imagenes-noticias/157880_7_cochayuyo_Lfjcr.content.jpg*

La exposición de la atmósfera cobra mayor intensidad y dramatismo durante el horario nocturno.

La inclusión del cochayuyo en la envolvente inhunda la atmósfera a través del viento de un crujido suave y un olor marino que no está presente en el paisaje de Santiago, incorporando este como una novedad atractiva en el paisaje capitalino.

La altura a la que se suspenden los cochayuyos no solo se adapta al cuerpo, sino también a los límites del terreno hundido para cubrir el paisaje de modo que la inmersión en la atmósfera interior sea total.



Análisis de espacios en el cine

El cine es incorporado como herramienta metodológica para observar cómo la arquitectura y el espacio son representados, vividos y narrados en contextos ficticios, lo que permite acceder a una dimensión simbólica y emocional ampliada del espacio comensal.

¿Por qué cine?

Como señala Giuliana Bruno en *Atlas of Emotion* (2002), el cine no solo muestra espacios: los habita emocionalmente. Esta metodología permite extraer atmósferas, dinámicas relacionales, y disposiciones espaciales que amplían el marco interpretativo más allá de lo empírico.

Criterios de selección

- Relevancia simbólica del espacio donde se come
- Intensidad de las interacciones humanas mediadas por el espacio
- Estética y puesta en escena arquitectónica

Criterios de análisis:

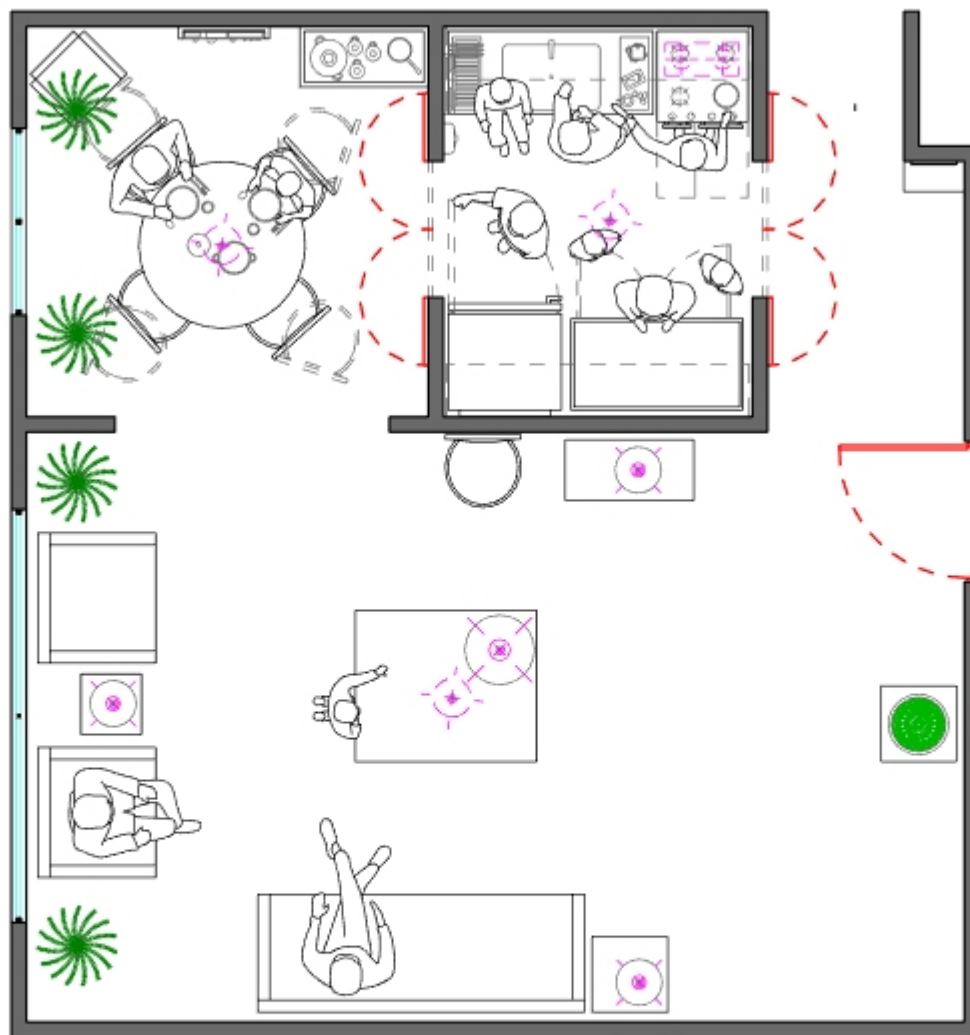
- Configuración espacial
- Materialidad y atmósfera
- Escala y mobiliario

A movie poster for the film "Kramer vs. Kramer". The top half features a close-up of Dustin Hoffman as Ted Kramer and Faye Dunaway as Joanna Kramer, both smiling warmly. The title "Kramer vs. Kramer" is written in a large, red, serif font across the middle. Below the title, there is a smaller inset image showing Dustin Hoffman as Ted Kramer crouching on a sidewalk to help a young boy, Billy, who is wearing a winter coat and hat. The background of the entire poster is a soft, light blue and white gradient.

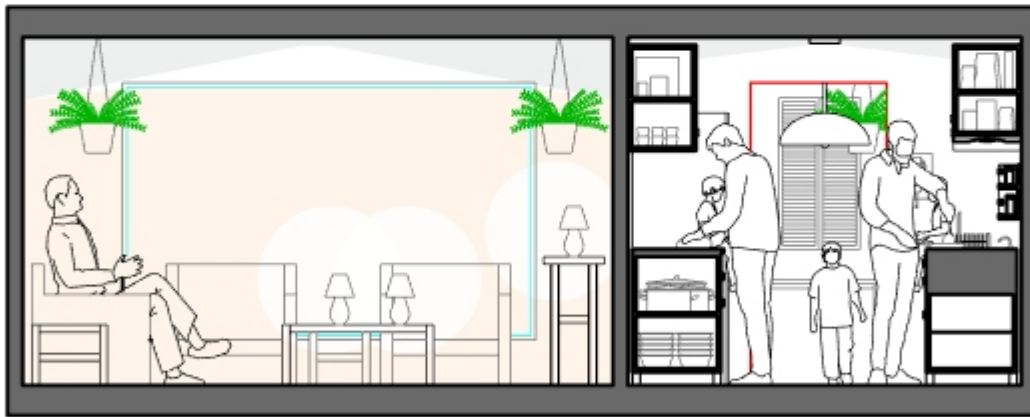
Dustin Hoffman

Kramer vs. Kramer





*Kramer contra Kramer. Planta áreas comunes. Escala aproximada 1:50.
Elaboración propia.*



*Kramer contra Kramer. Cortes áreas comunes. Escala aproximada 1:50.
Elaboración propia.*

Configuración espacial

Los espacios para comer y cocinar son separados y proporcionalmente iguales en escala, en jerarquía ambos comparten una importancia equitativa como espacios complementarios. Está estructurado y proporcionado para funcionar con el mínimo. A pesar de ser espacios separados existe permeabilidad y accesibilidad rápida entre las áreas comunes del departamento. La estancia y la cocina no se conectan visualmente, sin embargo esta todo tan estrechamente ordenado que es posible mantener una fácil comunicación. Las áreas exclusivas para la reunión, como el comedor y la estancia, son los favorecidos por los vanos que proporcionan iluminación y radiación solar.

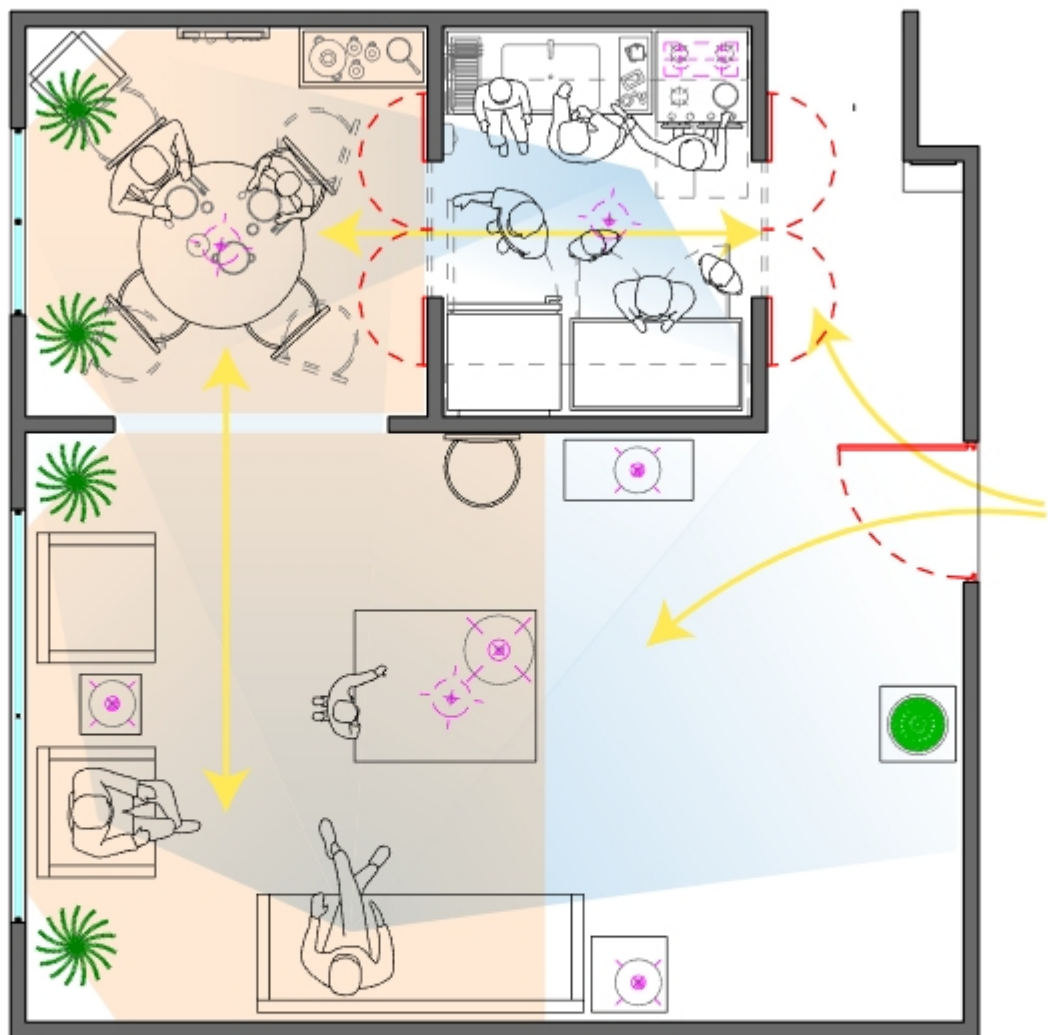





*Kramer contra Kramer. Programa.
Elaboración propia.*

El pasillo exterior despersonalizado refuerza el ambiente doméstico como un rincón íntimo para convivir y comunicarse. La puerta llega directamente a la cocina y living, siendo una ventana a la vida familiar.



Contraste interior/externo: lo impersonal vs lo íntimo.



-  Movilidad
-  Alcance visual
-  Proyección iluminación natural

Materialidad y atmósfera

En estos espacios es tan importante la materialidad que compone la arquitectura así como las herramientas y utensilios que se usan pues son los más distintivos de la atmósfera.

Este escenario presenta las siguientes características materiales:

- Reflejos y superficies tersas de preferencia blancas. La falta de texturas visualmente hace ver el espacio más amplio.
- Utensilios domésticos pequeños de loza, acero inoxidable y vidrio.
- Muebles de acero, madera descubierta y melamina blanca.

Predomina el blanco para dar la impresión de limpieza, amplitud y armonía. La luz blanca marca una zona enérgica de trabajo donde es preciso concentrarse.

El comedor trata de adquirir una atmósfera más acogedora a través del tono marrón cálido de los muebles e iluminación natural.




Superficies tersas y reflectantes.



Predomina el blanco en áreas de trabajo, el marrón en la zona para comer.

La constante presencia del blanco y el metal da la sensación de ser un espacio fresco.

Colores pálidos = frío. 

El fuego y vapor visible más el sonido del sartén prevén que ahí existen fuentes de calor.

Los sonidos que caracterizan la cocina son:

- Puertas metálicas rechinar
- Loza chocando
- Aparatos manuales de cocina (ej: cafetera manual, tetera metálica).

El área de trabajo recibe luz blanca directa desde alturas de medio cuerpo exaltando las gesticulaciones así como la figura de Billy. Esta ayuda a reducir sombras duras que den una sensación de imposición de la silueta. El blanco ayuda a que el espacio se vea más iluminado.

Luz blanca = Energía y concentración

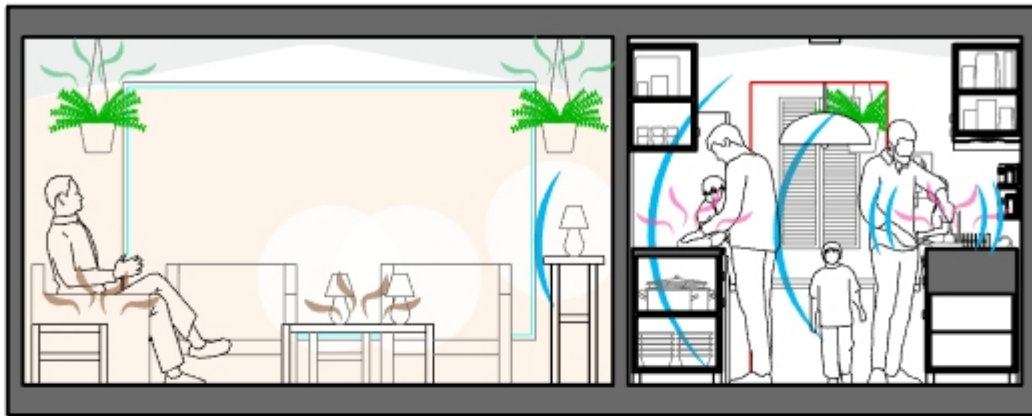
Los olores domésticos se asocian al café, el aceite frito y platillos caseros, así como el aroma de los materiales presentes en los muebles que conforman el área de descanso (barniz en la madera, cuero y vegetación presente).



Visualmente fresco con pistas de calor.



Sonidos que caracterizan el espacio.



Fuentes de sonido



Fuentes de olor



Olores domésticos.



Luz blanca energética.

Escala y mobiliario

La articulación de los muebles crea una continuidad visual y de desplazamiento que obliga a los usuarios a enfrentarse corporalmente de forma estrecha. Las medidas son las mínimas para limitar el movimiento y aprovechar el espacio disponible.

Las medidas del mobiliario e instalaciones sanitarias están diseñados bajo estándares ergonómicos. Estos permiten una comodidad de trabajo para que el cuerpo se mantenga en posturas relajadas y cómodas que facilitan la distensión entre los usuarios.

A pesar del espacio acotado, el color blanco da la ilusión de amplitud, por lo que se rellena con objetos propios de una cocina moderna para que siga viéndose como un espacio estrecho y personal.

En el espacio para comer se trata de romper con lo artificial del ambiente con vegetación, muebles y utensilios de tonos marrones buscando una atmósfera más cálida.

El orden y la composición propia de los muebles en la zona de reunión limita el movimiento, proporcionando soporte al cuerpo y a los elementos inherentes a través de una mesa – de comedor o de centro – que se ajusta a las alturas determinadas por las posturas del cuerpo para que la permanencia sea prolongada



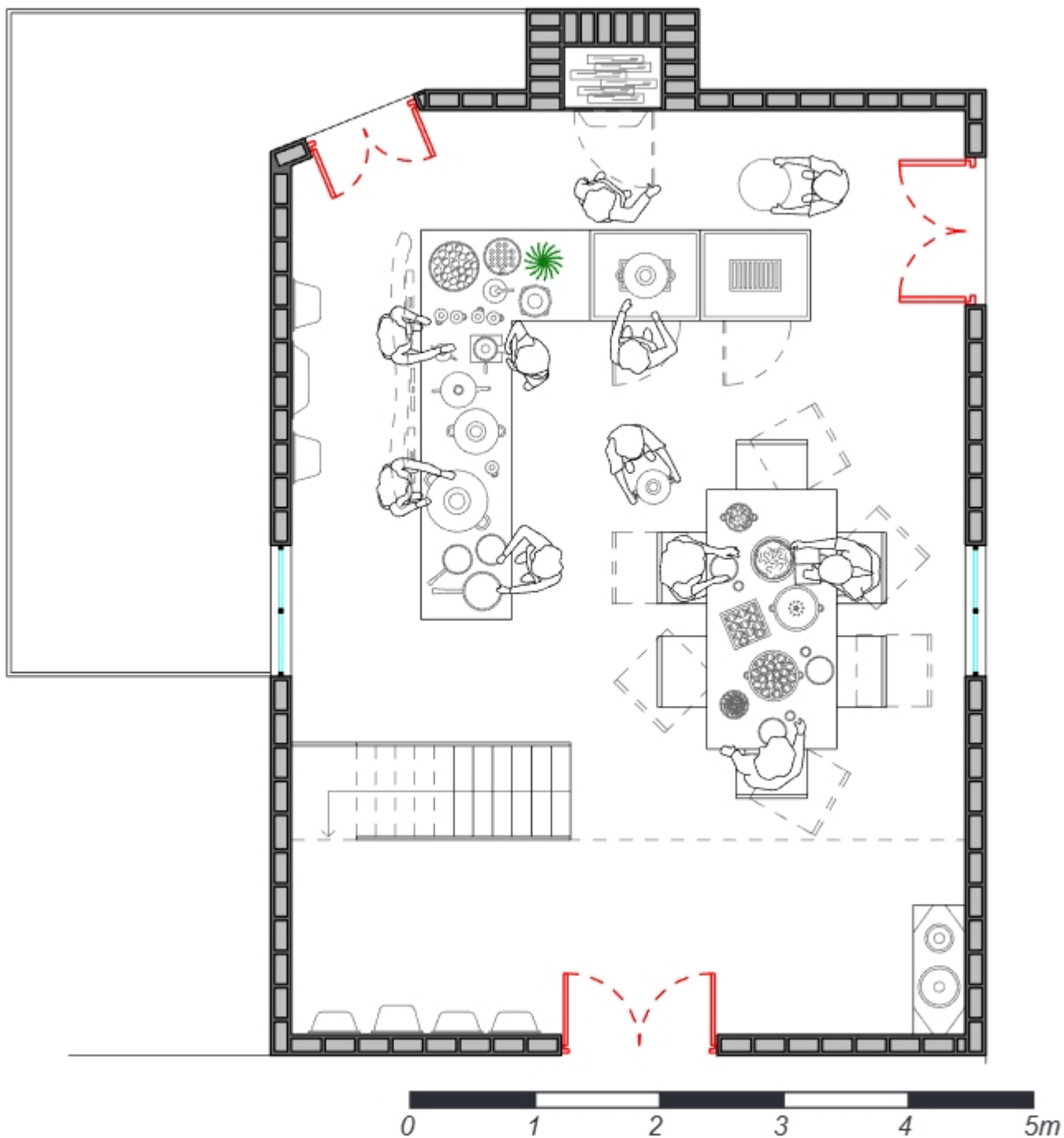
Intimidad entre las personas a raíz del espacio reducido.



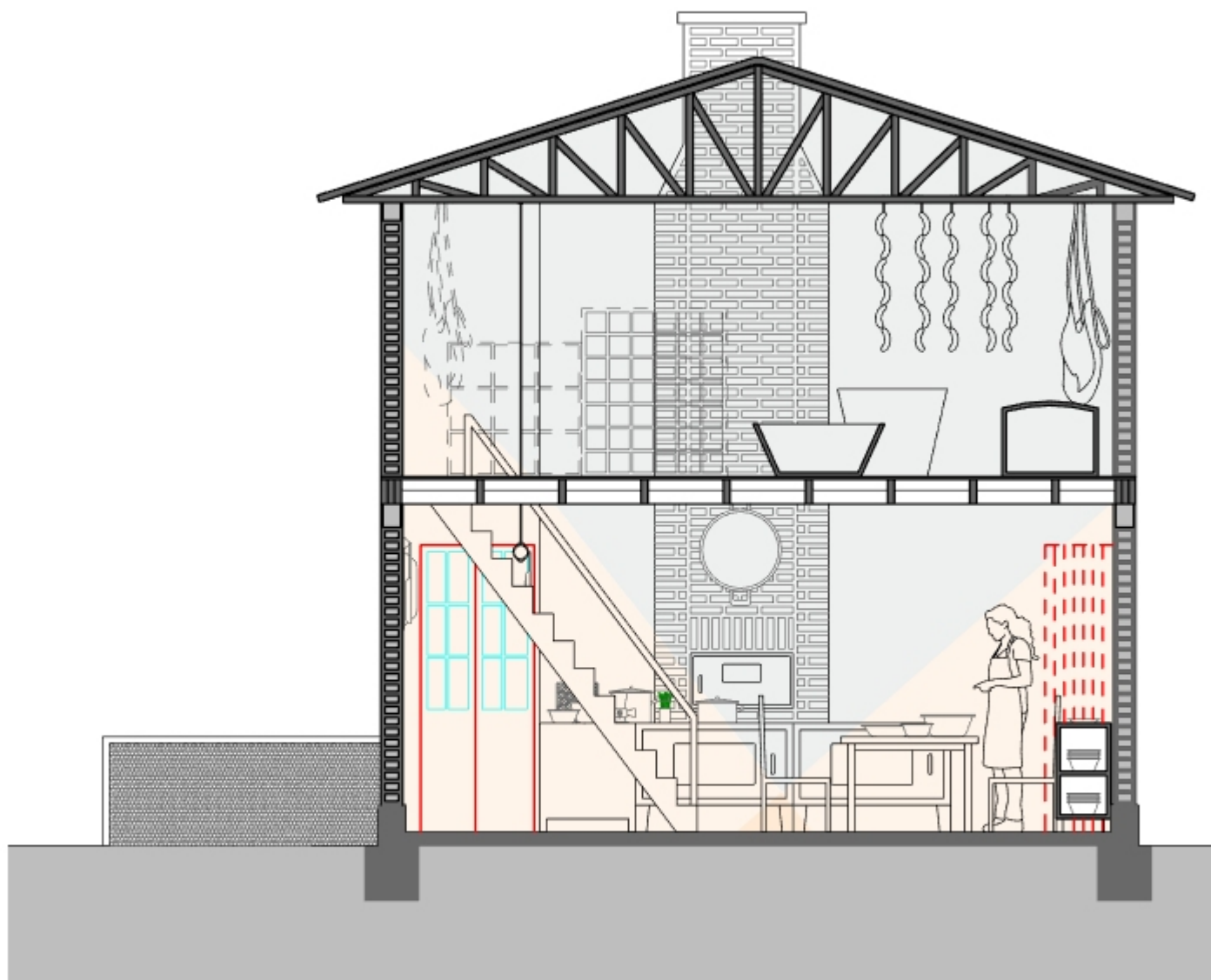
Objetos que llenan el vacío.

A man and a woman are shown from the chest up, holding a large, vibrant basket of flowers and fruit. The man is on the left, looking towards the camera with a serious expression. The woman is on the right, her eyes closed and head tilted back, appearing to be in a state of bliss or ecstasy. The basket they are holding is filled with a variety of flowers, including several large red roses, and several pieces of fruit, including a bright yellow lemon and several red apples. The background is a dark, starry night sky, with numerous small white stars scattered across the blackness. The lighting is dramatic, highlighting the faces of the couple and the colors of the basket's contents against the dark background.

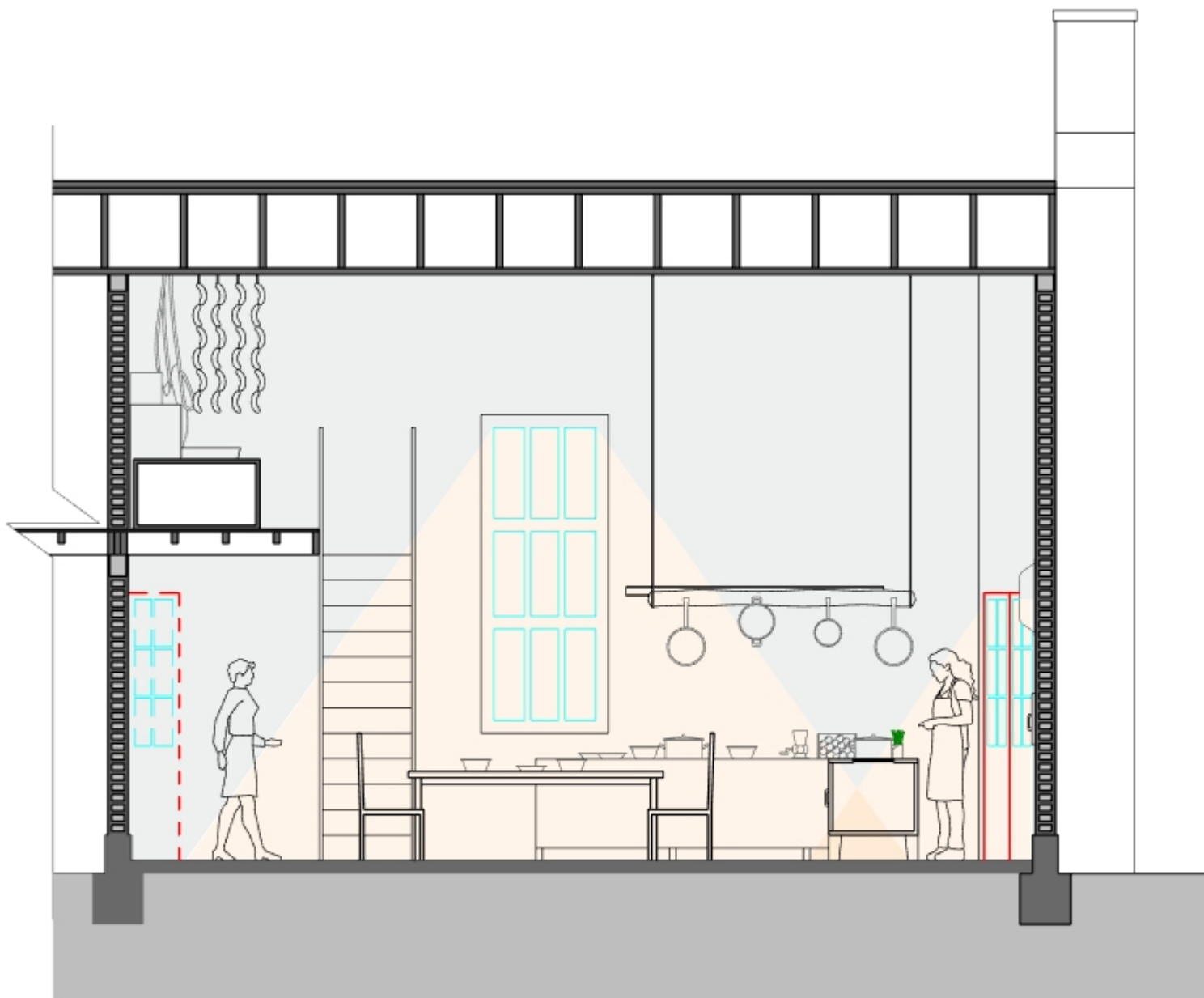
COMO AGUA PARA CHOCOLATE



Como agua para chocolate. Planta cocina/comedor. Escala aproximada 1:50.
Elaboración propia.



0 1 2 3 4 5m
Como agua para chocolate. Corte cocina/comedor. Escala aproximada 1:50.
Elaboración propia.



0 1 2 3 4 5m
Como agua para chocolate. Corte cocina/comedor. Escala aproximada 1:50.
Elaboración propia.

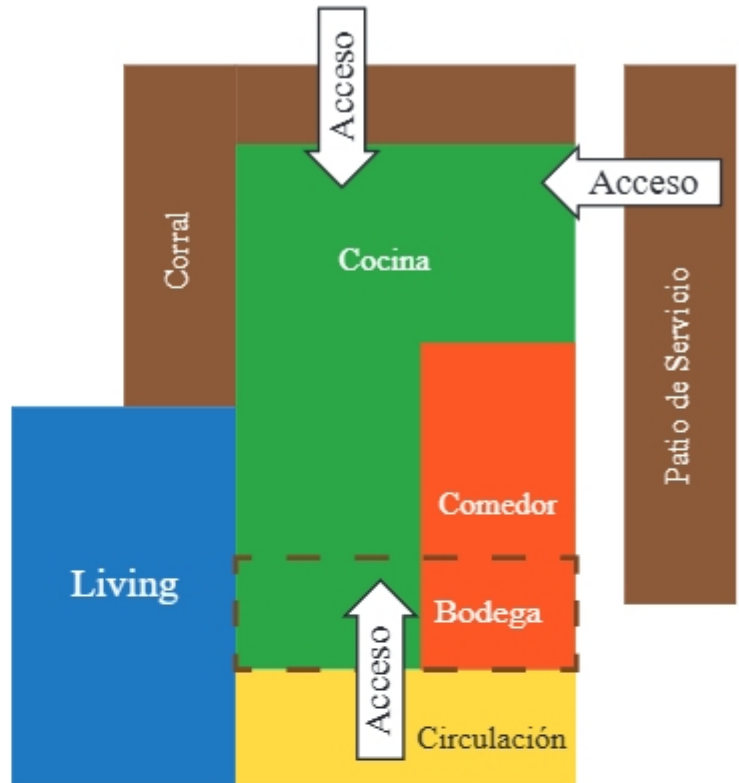
Configuración espacial

Las labores domésticas se ordenan en torno a la cocina para minimizar el tiempo de traslado. El espacio debe ser amplio para acoger el movimiento del que hacer con la convivencia familiar simultáneamente.

El interior se ve estrechamente ordenado enfrentando las acciones que ahí ocurren para que no pierdan el enfoque familiar, conectando con el exterior solo hacia espacios que prolongan el área de trabajo. Fuera de los límites del terreno el espacio es amplio y sin límites definidos, simbolizando la libertad.

El comedor es la zona de reunión íntima de la familia en el diario vivir, relegando el living a situaciones más sociales.

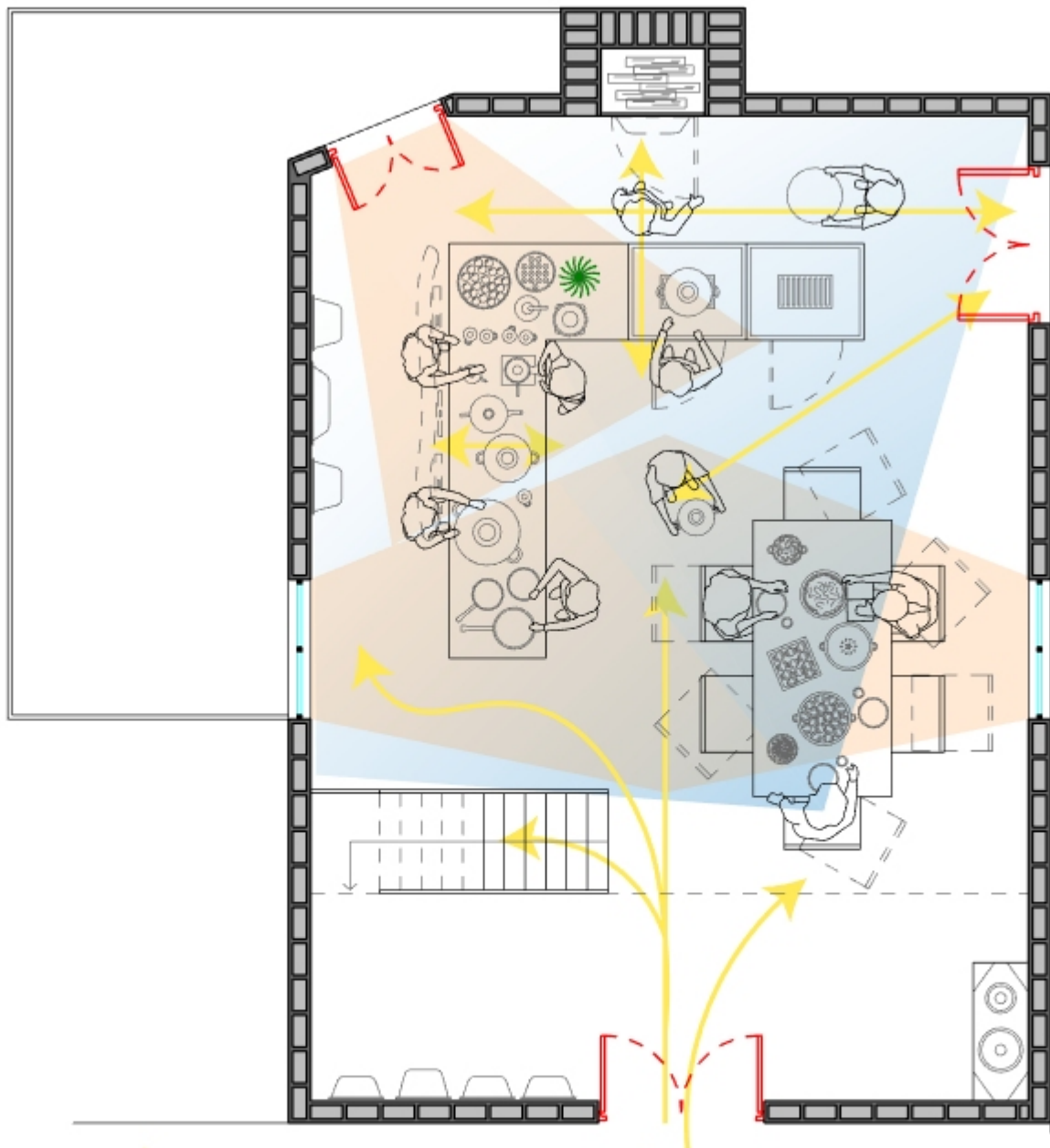
La articulación cocina-comedor es estrecha dentro del mismo recinto agilizando los movimientos de traspaso entre estos y procurando la permanencia de la familia en este recinto.






*Como agua para chocolate. Programa.
Elaboración propia.*



Contraste exterior/interior: libertad vs lo doméstico.



-  Movilidad
-  Alcance visual
-  Proyección iluminación natural

Materialidad y atmósfera

Además de utensilios contextualizados (hierro, piedra, madera, cerámica y mimbre) se usan matices oscuros para realzar el color de los ingredientes.

A pesar de su poco refinamiento los utensilios también poseen reflectividad.

Predomina un filtro naranja-marrón mostrando la naturaleza cálida de las relaciones que surgen, pasando a un tono más claro cuando la atmósfera adquiere una energía más alegre, tonos más oscuros cuando la atmósfera carga un sentimiento pesado y amargo, o más rojos cuando el ambiente es tenso.

La luz que predomina dado el contexto histórico es natural, por lo que carga matices cálidos que se refuerzan con filtros. Esta luz cálida transmite su temperatura a la atmósfera. La dureza con la que incide sobre la silueta humana en conjunto a sus gesticulaciones firmes dan pistas sobre la personalidad o rol del personaje en la interacción. La luz cálida de noche aportada por las velas se vuelve más intensa, creando un mayor contraste en la figura humana, mostrando consecuentemente emociones más intensas.

Luz cálida = Sensación de confort térmico.



Materiales oscuros y poco refinados.



Predominan tonos marrón - naranja, variando la intensidad de la luz según las emociones.

Gracias al filtro naranja el clima al interior se muestra cálido incluso en escenas de noche. Entre más cargada de emoción o energía es la escena, más cálido aparenta ser el ambiente, mientras que en escenas tranquilas la luz adquiere un tono claro, dando una mayor sensación de frescura y distensión emocional.

Los sonidos que caracterizan la cocina de Tita son:

- Puertas de hierro rechinar
- Utensilios golpeando la madera y el hierro.
- Animales de corral en el fondo.
- Leña consumiéndose.



El brillo y dureza de la luz en la silueta exponen las emociones.



Clima constantemente cálido, su saturación depende de las emociones y la hora.

Si bien es esperable la presencia de olores desagradables dado el contexto histórico de la trama –como animales de corral y la falta de agua potable– el espacio logra inmundarse de olores propios de la cocina gracias a los ingredientes, sus procesos de almacenamiento y preparación de modo que se imponen sobre la atmósfera para hacer de este recinto un espacio más acogedor.



La atmósfera está cargada de olores hogareños y satisfactorios.



Sonidos que caracterizan el espacio.

(()) Fuentes de sonido

~ ~ Fuentes de olor

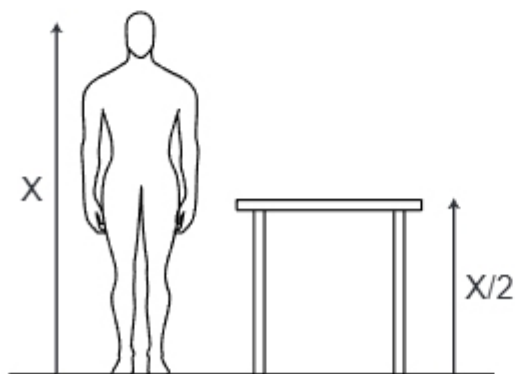


Escala y mobiliario

La mesa articula el espacio a modo de elemento central, puede sostener momentos de permanencia como transición, permitiendo que personas realizando actividades diferentes se crucen o enfrenten constantemente. El espacio de cocina abraza y contiene el área para comer de modo que la transición entre espacios es casi difusa, permitiendo que este se pueda incorporar al área de trabajo.

Cada objeto en la cocina revela un gran esmero en el proceso de cocinar. Bellos utensilios, grandes cacerolas y elementos que evidencian la naturaleza del proceso, el arduo trabajo y dedicación atribuidos a las labores del hogar, y por consecuencia a la familia.

Ya en este lapso espacio temporal se entiende que los muebles responden a las proporciones antropométricas, procurando una altura de medio cuerpo de pie para realizar las actividades en constante movimiento.



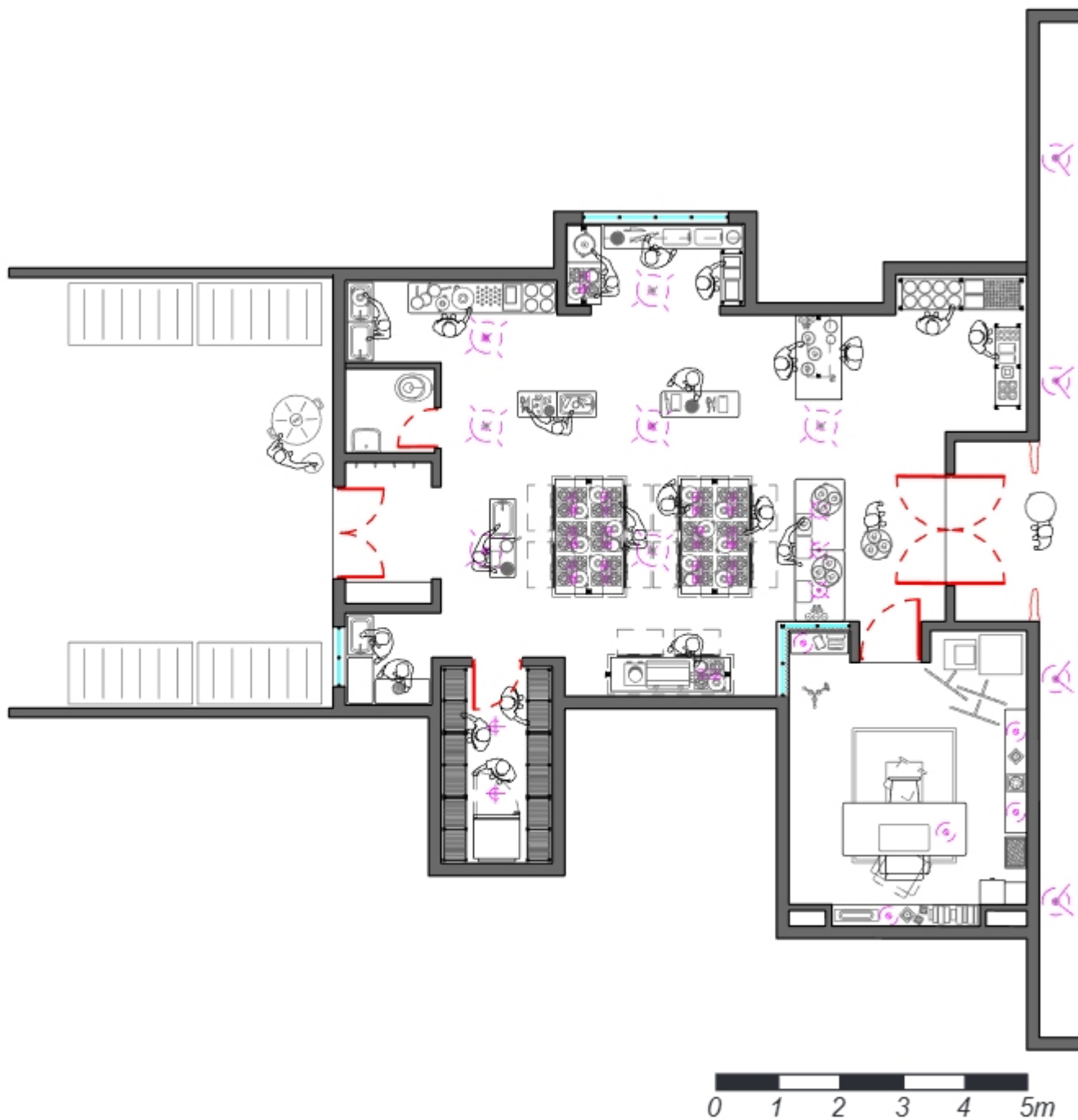
Orden estrecho a la vida doméstica.



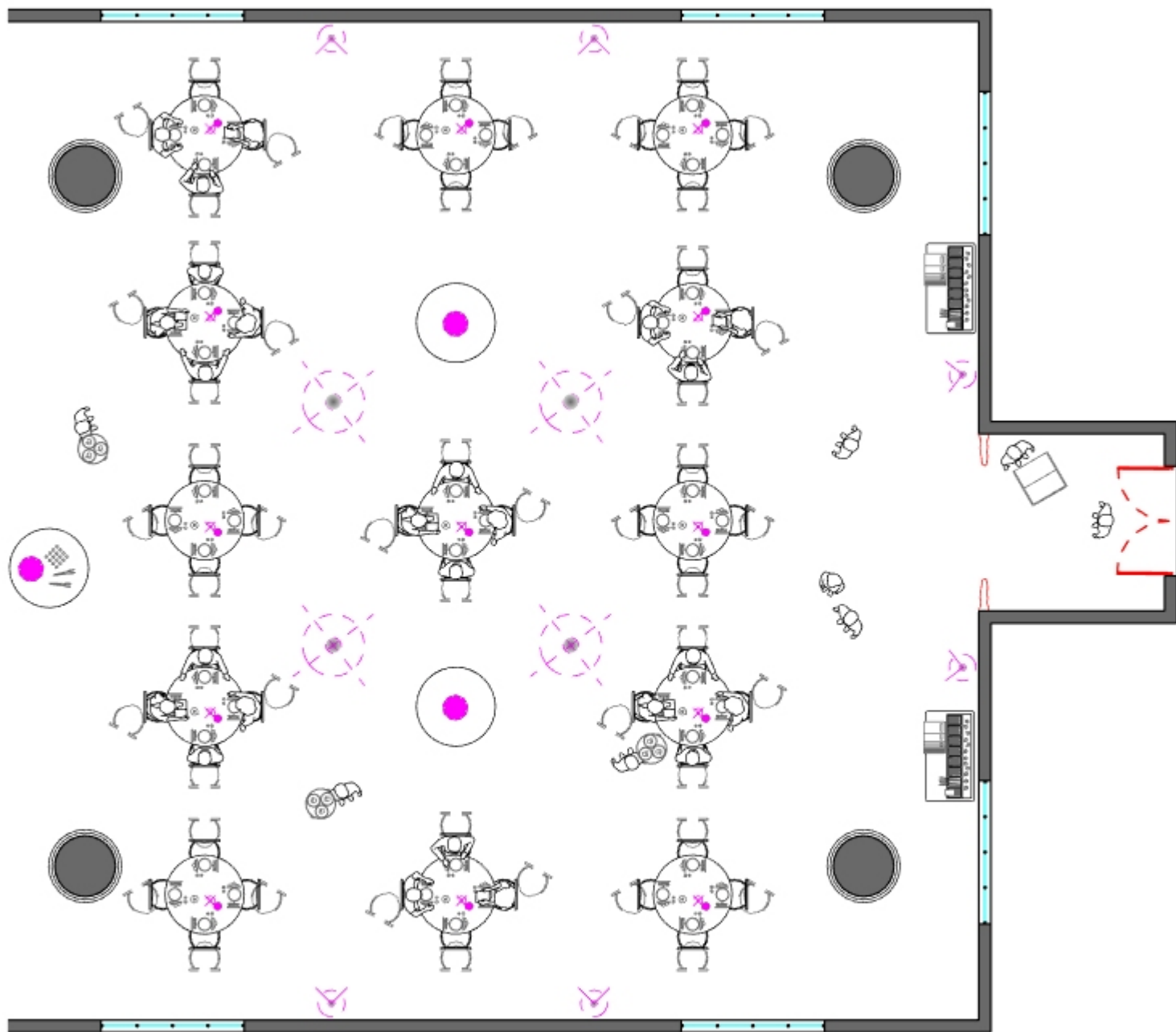
La realidad cruda de una vida de dedicación.

De los Creadores de *Cars* y *Los Increíbles*.

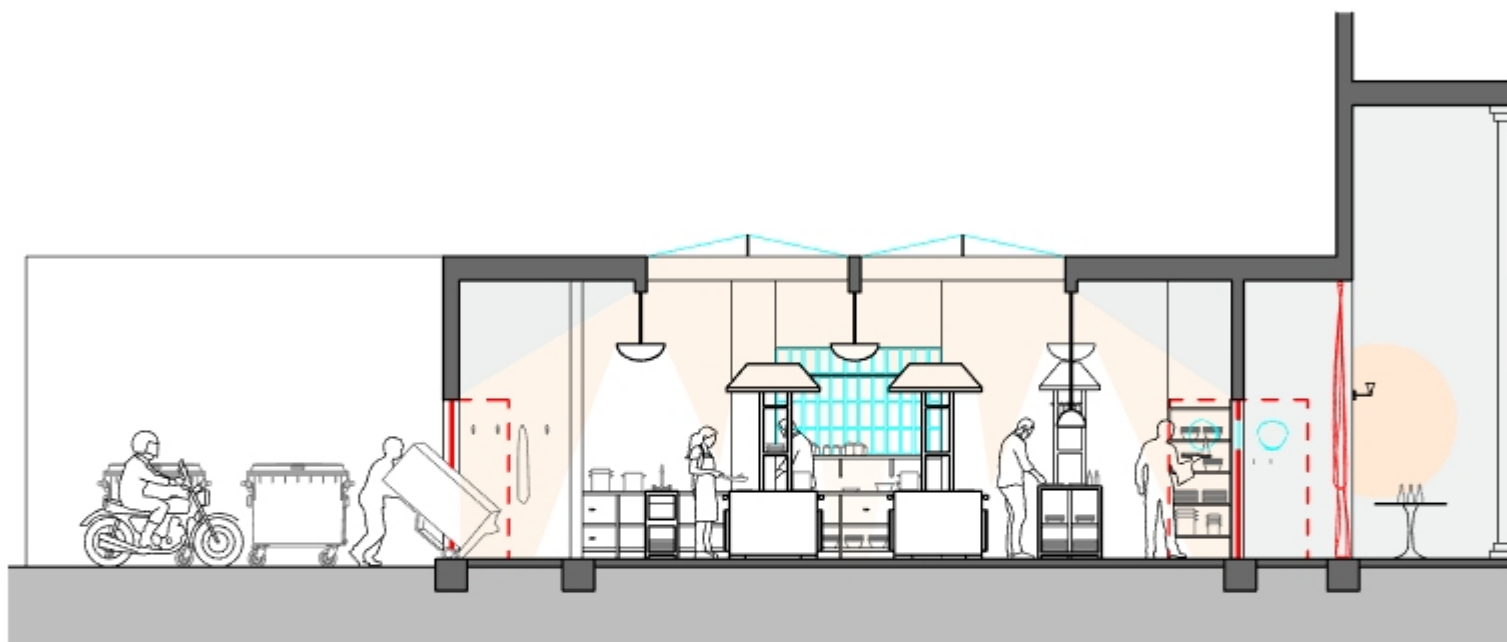




Rataouille. Planta sección cocina. Escala aproximada 1:100.
Elaboración propia.

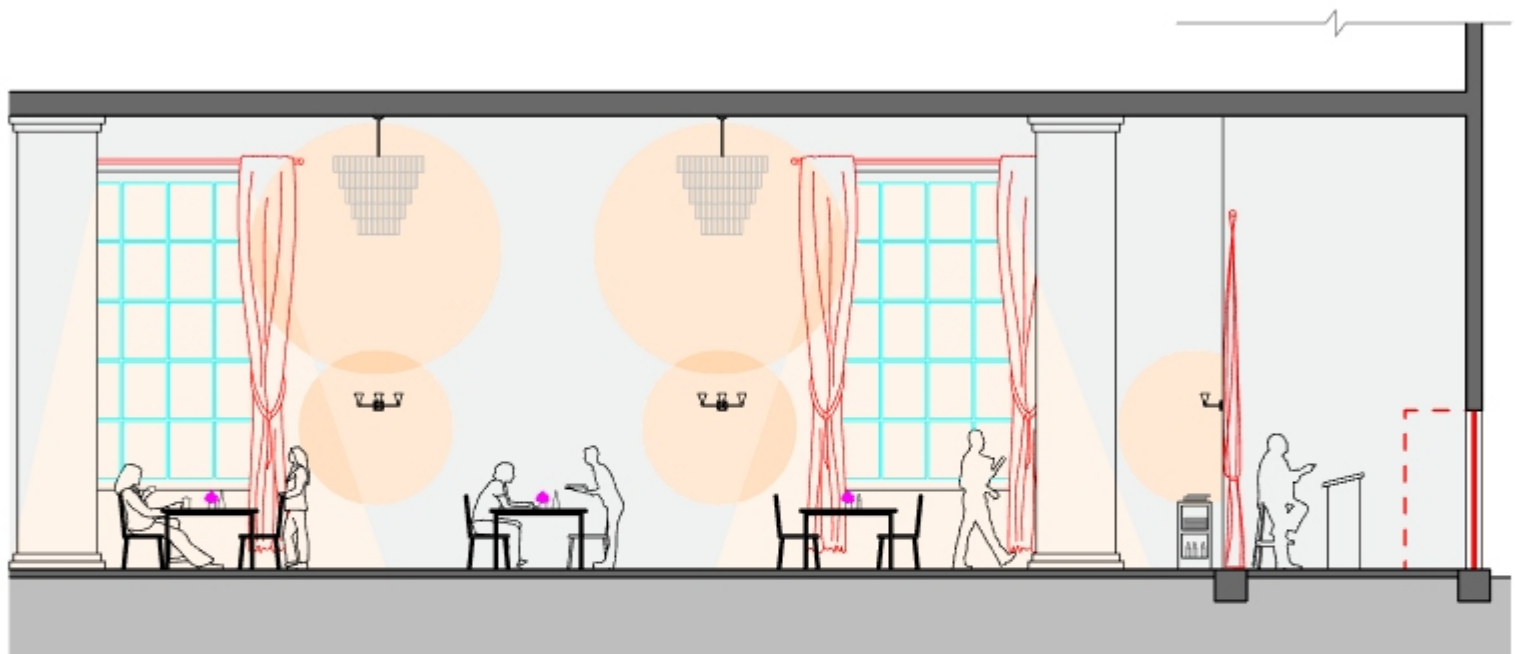


Rataouille. Planta sección comedor. Escala aproximada 1:100.
Elaboración propia.



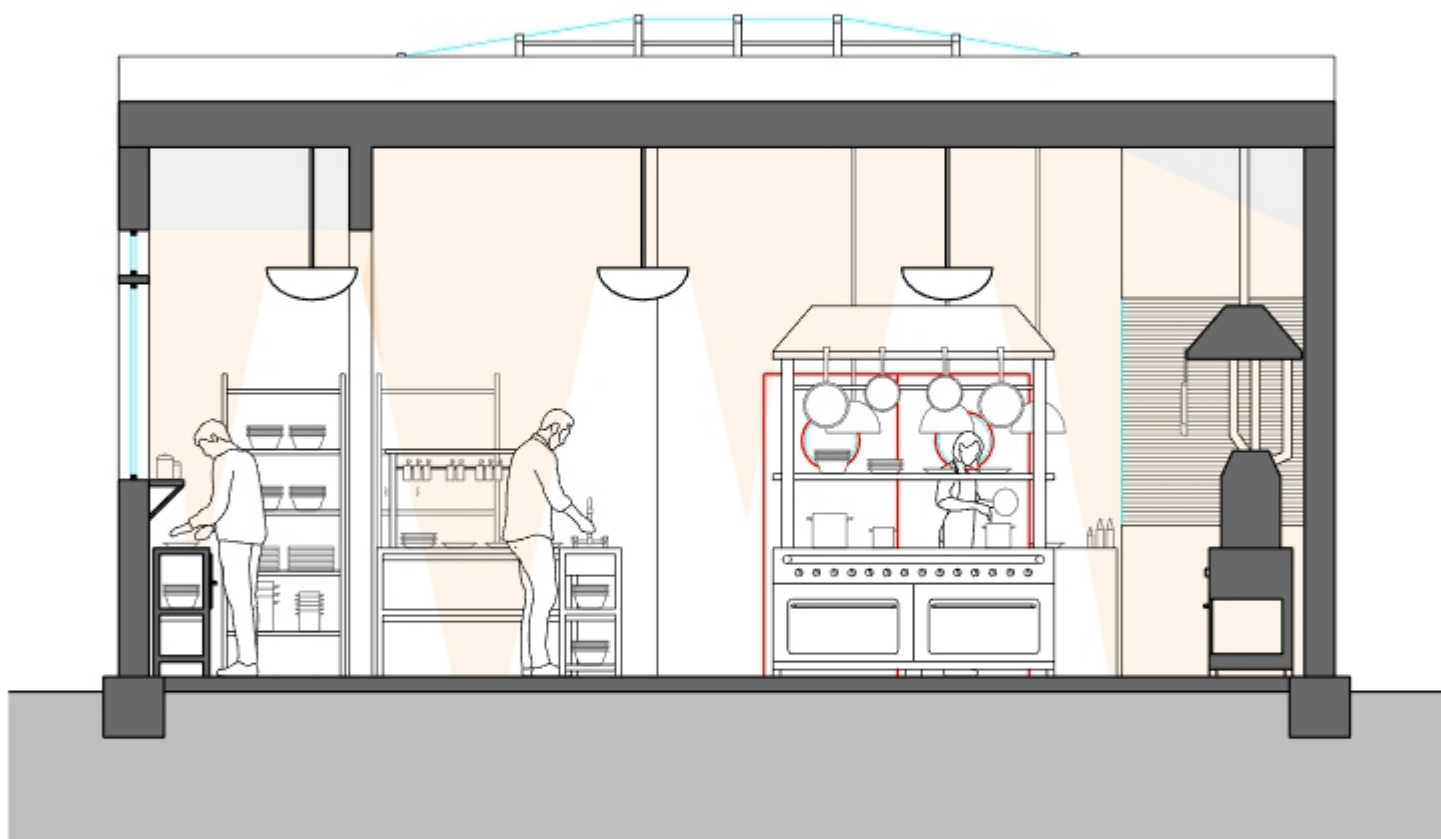
0 1 2 3 4 5m

Rataouille. Corte sección cocina. Escala aproximada 1:100.
Elaboración propia.



0 1 2 3 4 5m

Rataouille. Corte sección comedor. Escala aproximada 1:100.
Elaboración propia.



0 1 2 3 4 5m

*Rataouille. Corte cocina. Escala aproximada 1:50.
Elaboración propia.*

Configuración espacial

Al adquirir un carácter público, los espacios de comer y cocinar se separan de forma que los comensales no ven el área de trabajo. Sin embargo se mantienen unidos por un traspaso rápido y directo que procura un desplazamiento eficiente del garzón.

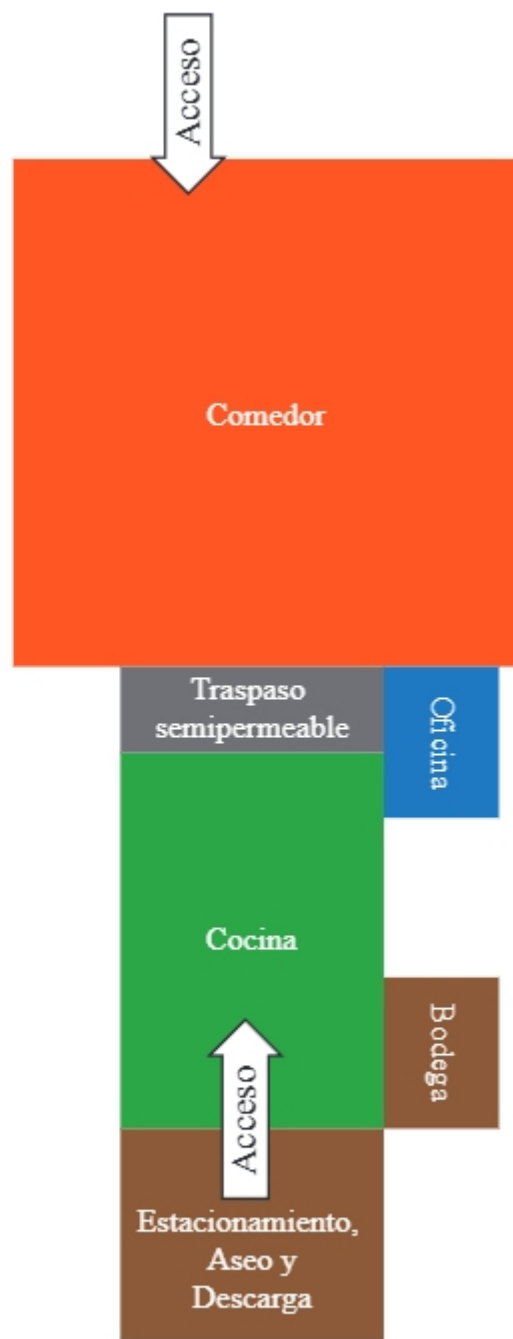
Se muestra un interior con una decoración romántica influenciada por la moda del Moulin Rouge acorde a su contexto parisino, aunque con adaptaciones más formales y nobles para dar una imagen de alto estatus social. Para no romper con esta imagen, el acceso al lado "sucio" o "secreto" es a través de un callejón trasero.

Todo lo inherente a la producción entra por el acceso trasero, separando el espacio comensal física y funcionalmente de la cocina, gesto opuesto a los ejemplos anteriores donde el programa es más doméstico.

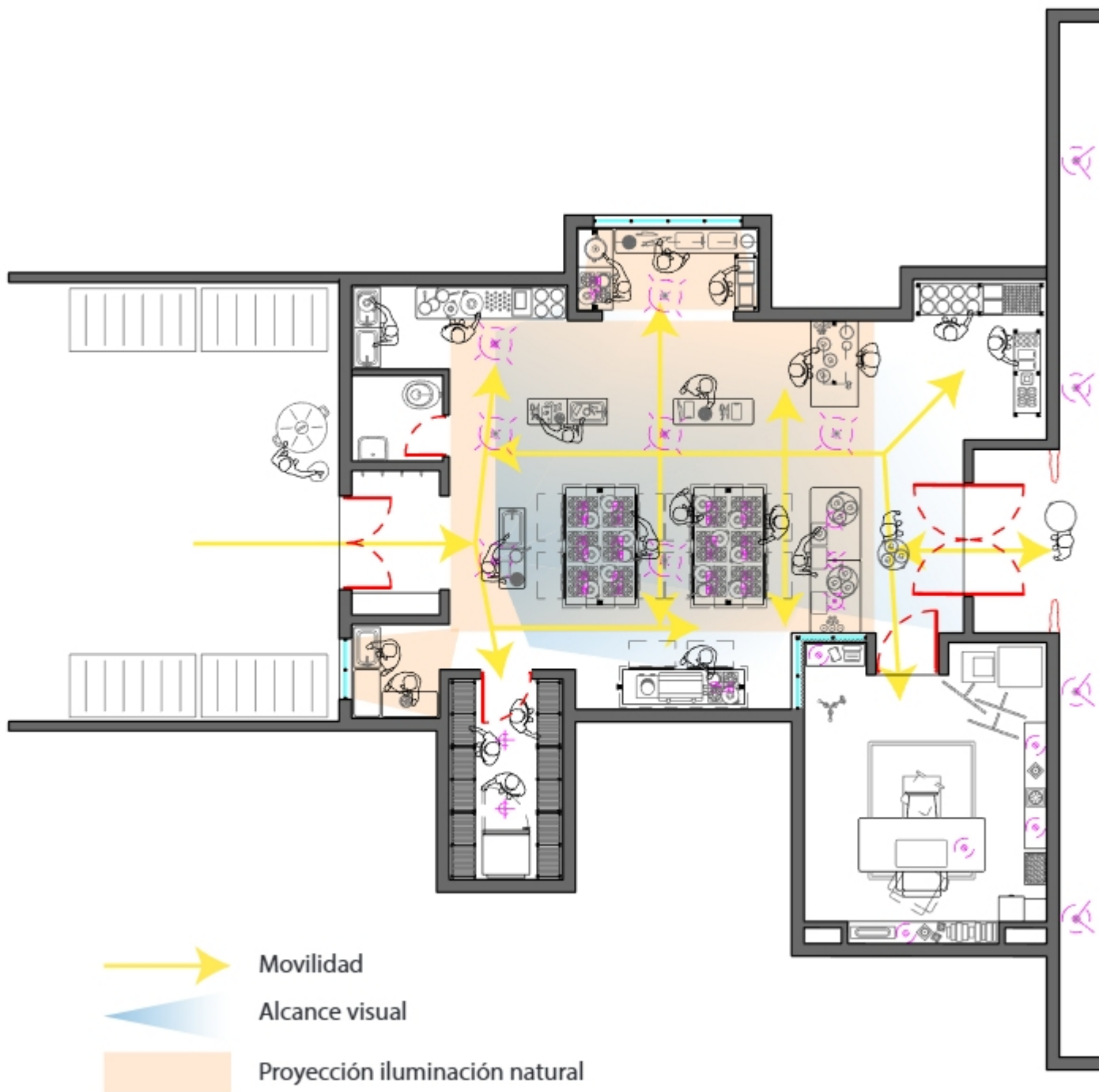
El orden al interior del espacio comensal permite el desplazamiento rápido, fluido y directo entre las mesas.

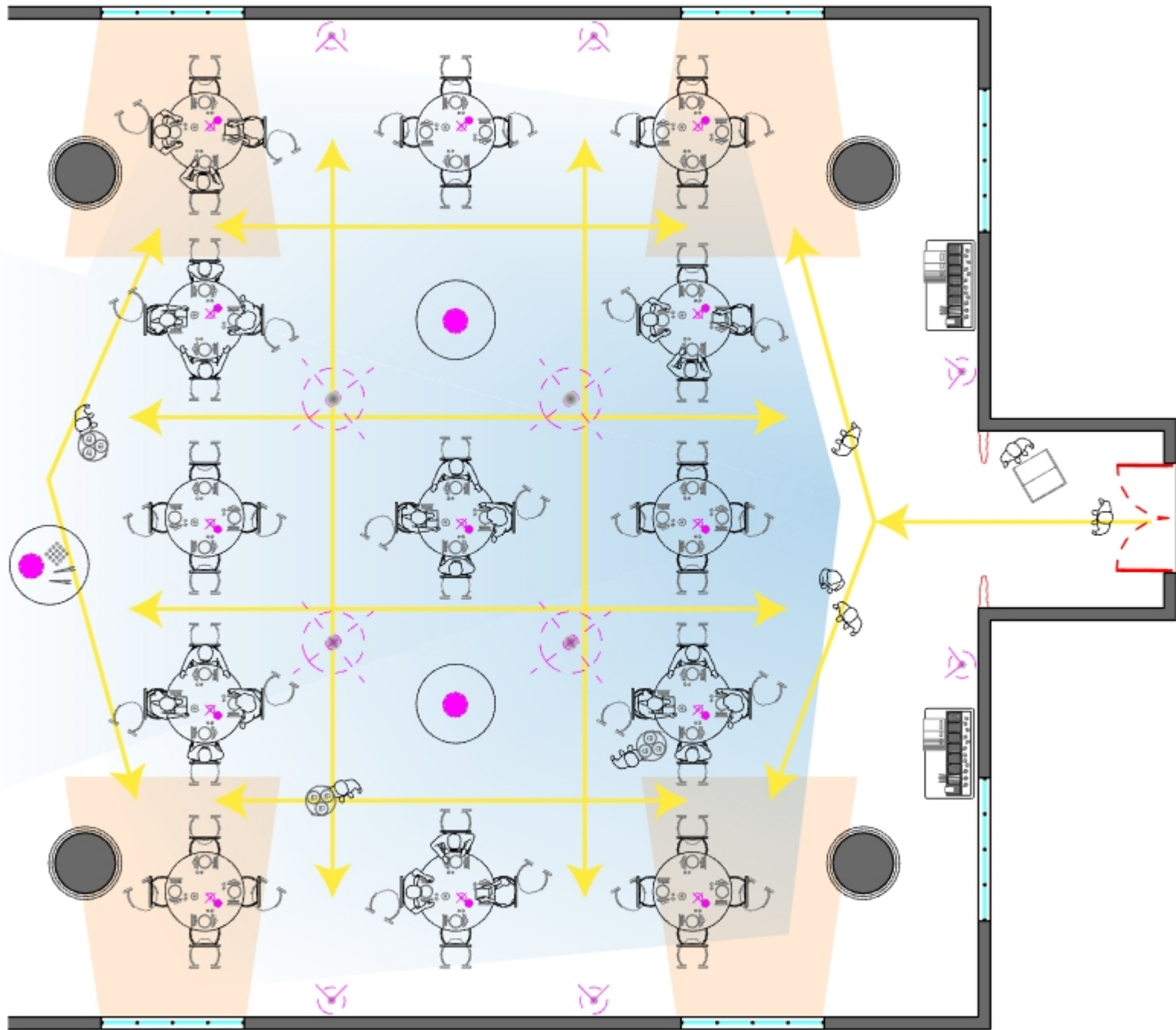


Contraste interior/ exterior: lo feo vs lo bello.



Ratatouille. Programa.
Elaboración propia.





Materialidad y atmósfera

Dentro de la cocina el acero pulido, la loza y el recubrimiento de las paredes ayuda a maximizar la reflectividad.

Materiales capaces de producir un sonido característico fácilmente audible a la distancia.

Se invierte el concepto de resaltar los colores en lo oscuro, sino en el blanco.

El espacio de los consumidores está tapizado de rojo-rosado en tonalidades oscuras para crear un clima cálido y romántico que a la vez se vea exclusivo. El blanco de las mesas ayuda a mezclarse con los utensilios realzando el color de la comida.

El blanco predominante en la cocina es para facilitar el mantener la limpieza, iluminar lo más posible el espacio de trabajo y propiciar un ambiente de concentración.

La luz del área comedor es tenue y blanca, colocada sobre la mesa de forma céntrica para que ilumine el cuerpo de forma frontal de quienes la comparten, acompañada de luz ambiente para difuminar las sombras y aportar un tono cálido a la atmósfera. El blanco de los manteles y el reflejo de la loza ayuda a iluminar los platos sin necesidad de usar luces potentes. En la cocina los mesones cuentan con luminarias blancas sobre las áreas de trabajo. En ambos espacios se utilizan luces cenitales complementarias para suavizar las sombras.



Materiales reflectantes y con sonidos característicos.



Para consumidores predominan tonos eufóricos y románticos.

En la cocina predomina el blanco.

El presente rojo-rosado-blanco crea un clima estimulante: entre energía y pasión. Predominan tonos cálidos para plasmar un interior acogedor aunque no haya una fuente de calor evidente, mientras el color blanco estimula la conversación.

En la cocina el exceso de luz mantiene un clima enérgico, tenso y en constante movimiento.

Los sonidos que caracterizan al restaurante Gusteau's son:

– Comedor: Las superficies se cubren con materiales porosos para absorber la reverberación de un espacio lleno de personas y el movimiento de los utensilios.

– Cocina: Hay una amplificación de los sonidos, gracias a la presencia de materiales reflectantes, que producen los utensilios y los procesos de cocción. Es relevante incluso el sonido del alimento.



Luz tenue para los espacios de reunión versus luz enérgica para espacios de trabajo.



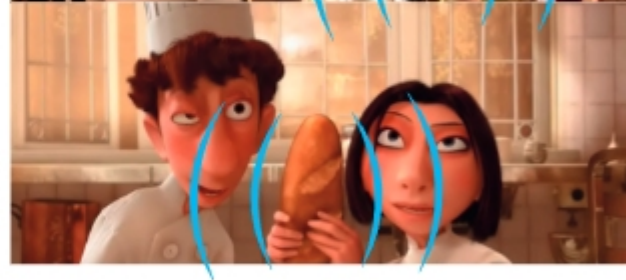
Calidez y hospitalidad versus trabajo frío en constante tensión.

La atmósfera de olores esta saturada por las preparaciones gourmet. Las fuentes de olor fétido se llevan lo más alejado del espacio comensal, llevando los lavatorios, baños y basureros a la zona posterior del edificio.

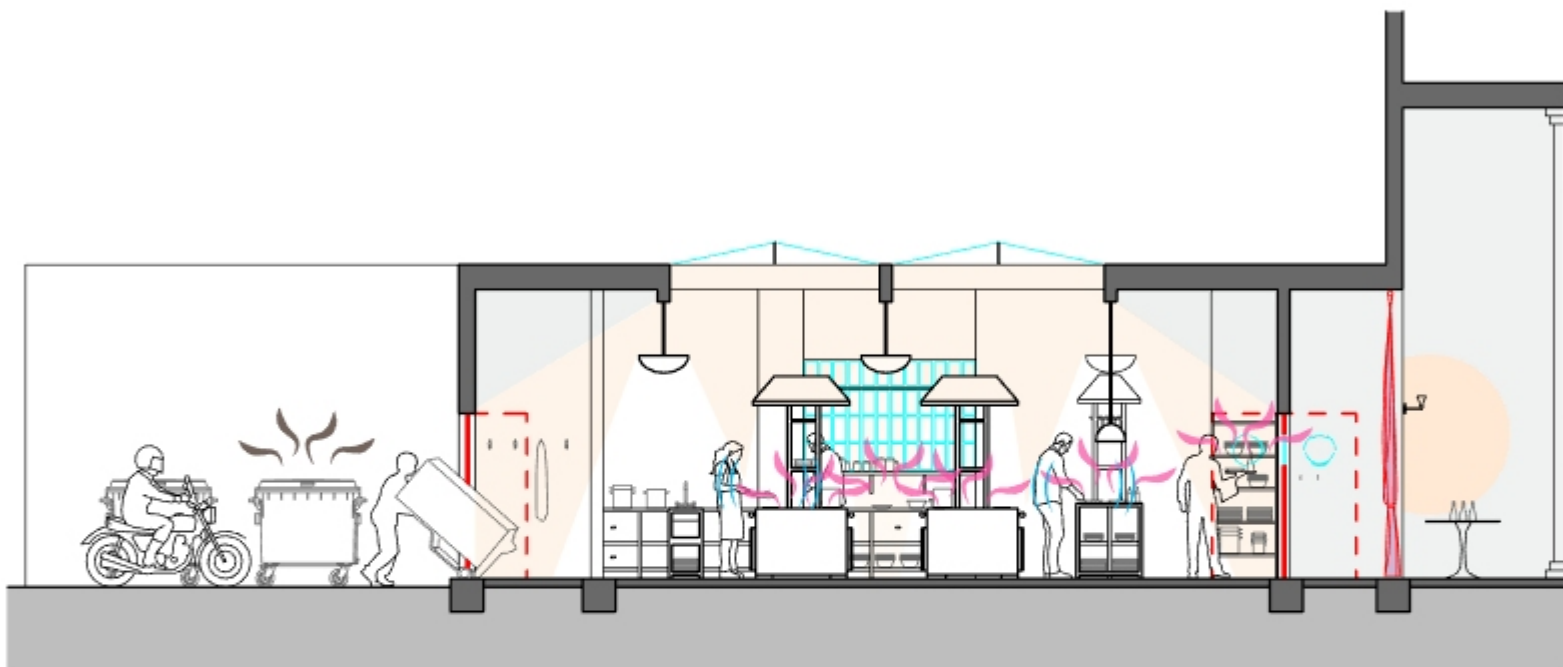
La presencia de grandes mantos y materiales porosos –como las cortinas– ayudan a absorber y retener parte de las partículas olorosas, lo que ayuda a que estos no se mezclen y sobresaturen la atmósfera a medida que salen los platillos al espacio comensal.



La atmósfera de los olores se ve cargada de preparaciones gourmet.



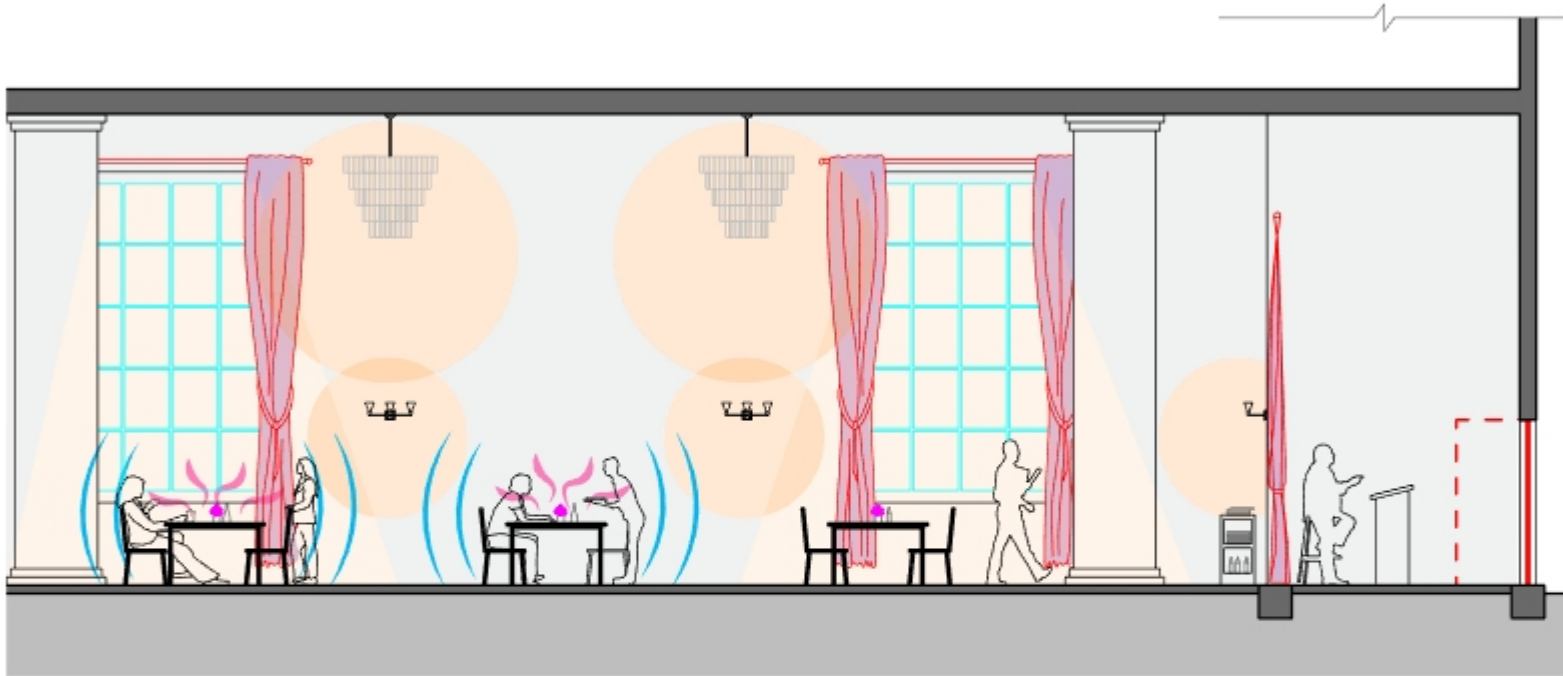
Sonidos que caracterizan el espacio.



(()) Fuentes de sonido

☩ Fuentes de olor

■ Colchón oloroso



Escala y mobiliario

Para los consumidores se mantienen estaciones distanciadas para que el enfrentamiento sólo ocurra entre quienes comparten la mesa. La verticalidad de elementos se impone para mostrar la jerarquía de este recinto, sin embargo los elementos cercanos al cuerpo y el clima cálido logran acoger y aproximar el espacio a una escala más íntima.

La articulación de las estaciones de cocina está pensada para reducir el movimiento, evitando que los cocineros estén chocando entre sí.

La conexión visual entre ambos espacios solo es privilegio del chef y los garzones que se encuentran en constante traspaso.

La decoración, inspirada en el estilo Moulin Rouge, incita a la euforia y al exceso. Se da sobriedad a la gama de colores para pasar de representar lo vulgar y mundano a la élite.

En la cocina los muebles ayudan a reducir desplazamientos largos y agilizar su aseo.



Interacción corporal limitada entre trabajadores mientras los comensales se encuentran en constante enfrentamiento.



Lo frívolo en contraste con el espacio de trabajo.

Experiencias explorativas y observacionales

Se integran prácticas de observación directa y/o experiencias personales en espacios cotidianos de comida con el fin de recolectar impresiones fenomenológicas, sensoriales y relacionales.

Herramientas usadas:

- Dibujo y croquis sensorial
- Fotografía subjetiva
- Mapeos afectivos del espacio

Fundamentación:

Inspirada en metodologías de cuerpo presente de la arquitectura crítica, estas exploraciones permiten captar dimensiones subjetivas del espacio que muchas veces escapan a los análisis convencionales.

Caso 1:

Durante las sesiones del aula ARQ650 2024-02 modalidad experiencial se adoptó la costumbre de acompañar las correcciones con un espacio para tomar té. Este pudo formarse a partir de los muebles ya existentes en la oficina de los profesores, donde se aportaron implementos complementarios para adaptar el espacio para beber.

Esta costumbre tuvo una buena acogida, teniendo variaciones en ocasiones específicas, donde el consumo varió según la cercanía afectiva de los presentes al producto.

Esta práctica, más que abrir un espacio para solo tomar desayuno, logró aportar un carácter más distendido a las reuniones pudiendo abrir espacios de diálogo fuera del contexto de los proyectos.

Se articula este espacio a partir de una mesa que logra generar un enfrentamiento estrecho entre los presentes, logrando sostener los implementos de servicio en conjunto a los computadores para exponer los avances.



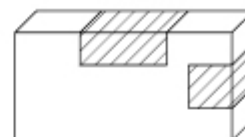
Caso 2:

Se llevó a cabo un almuerzo entre los titulares del aula anterior mencionado con la finalidad de medir cuanta participación debe involucrar a los comensales y si ésta tiene influencia directa sobre la experiencia final. En esta actividad se les dio la tarea de construir, a partir de piezas pre diseñadas, el soporte para sustentar la comida con el objetivo de transportar la reunión hacia un lugar que ellos consideraran apropiado.

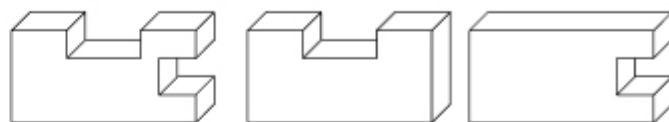
La elaboración, tanto de la comida como del soporte, se llevó a cabo en las inmediaciones del Departamento de Arquitectura de la USM gracias a que cuenta con espacios flexibles de trabajo bajo una atmósfera que permite la concentración en ambas tareas.

Ya que el ejercicio planteó que los participantes dispusieran de las piezas como estimaran apropiado y no con instrucciones precisas de como construir el soporte, finalmente este escasamente pudo sostenerse y produjo tensiones en la experiencia, sin embargo no fue impedimento para llevar a cabo la reunión.

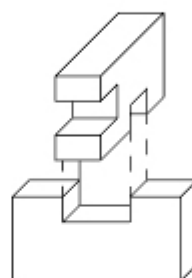
Los participantes eligieron reunirse finalmente en el patio del cañon dentro del campus de Casa Central de la USM, específicamente en uno de los miradores salientes.



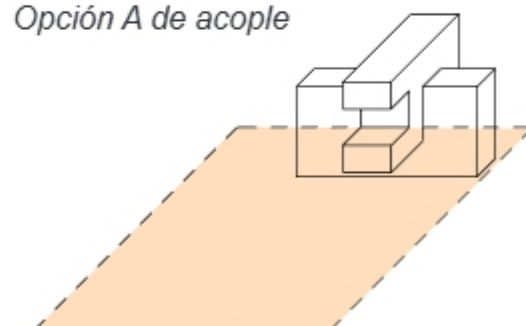
Pieza base con ranuras



Iteración pieza base con ranuras



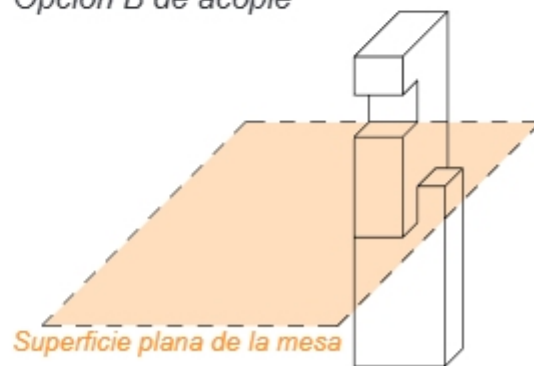
Opción A de acople



Superficie plana de la mesa



Opción B de acople

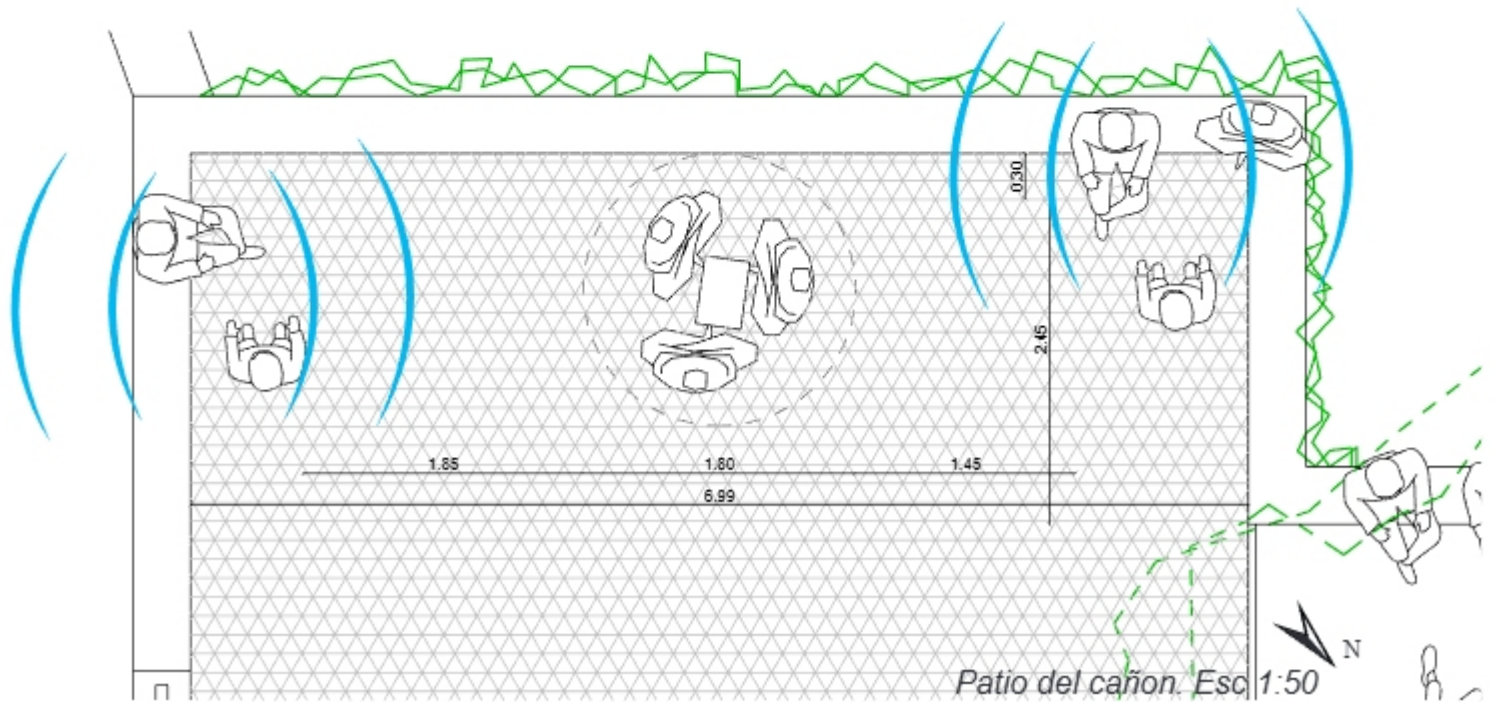
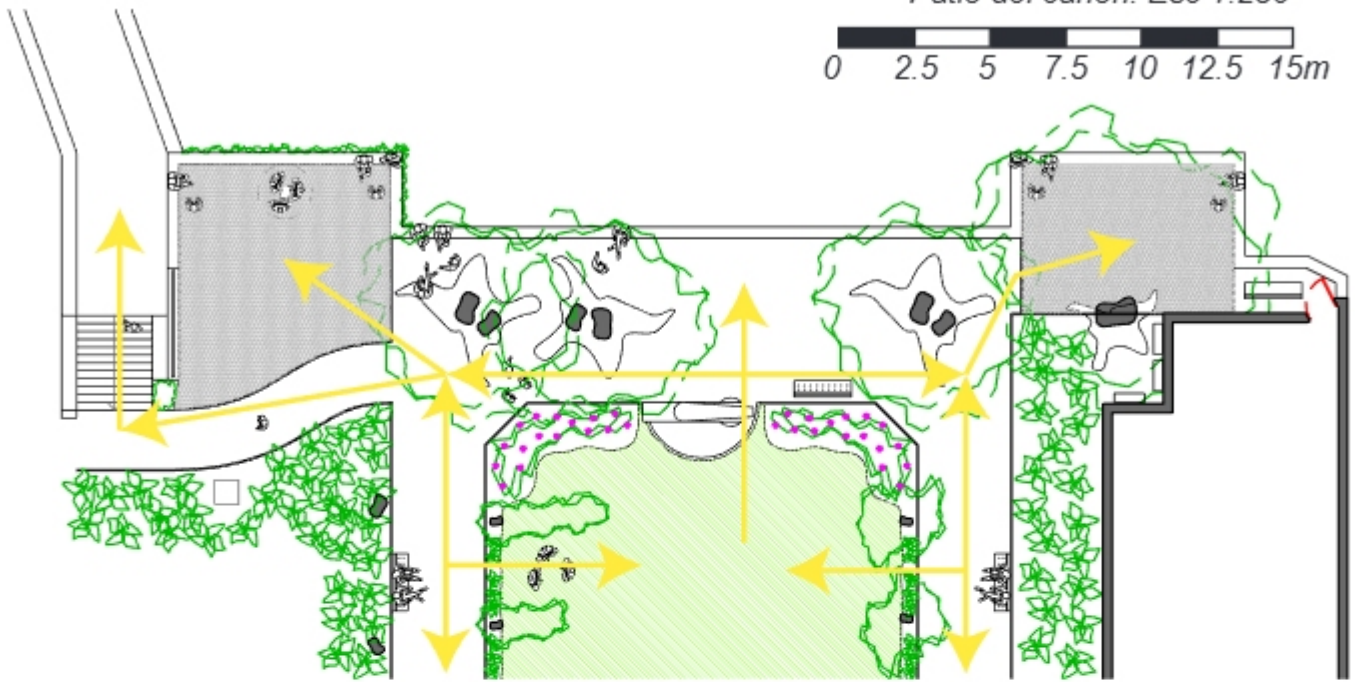


Superficie plana de la mesa

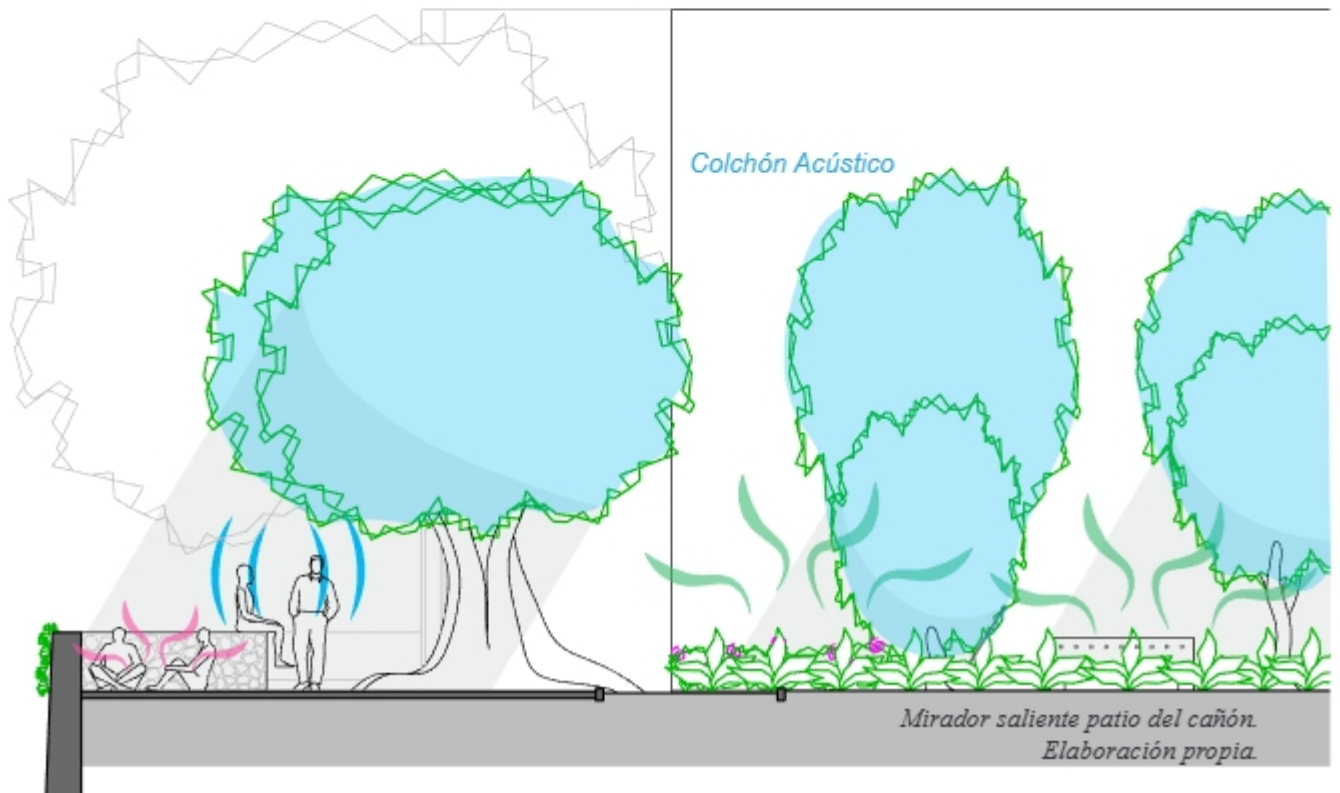


Registros de la actividad.

Patio del cañon. Esc 1:250



Patio del cañon. Esc 1:50



De esta experiencia se pudo concluir que para un encuentro más distendido se debe limitar la participación de los invitados al momento de la reunión. El embarcar a los invitados en la construcción del espacio implica organización previa y esfuerzo que puede acabar en sobrefatiga.

Las características espaciales que se presentan en el lugar escogido son:

- Amplitud contenida: este espacio intermedio se presenta como un exterior contenido por su condición y límite de borde en conjunto a la envolvente que genera la vegetación presente.

- Clima dual (más cercano a lo cálido): se encuentra expuesto a la luz solar, siendo refrescado por la sombra que proyecta la vegetación en adición a las corrientes de viento provenientes de la costa.

- Colores frescos y acogedores

- A pesar de encontrarse expuesto al ruido de la carretera, la vegetación actúa como colchón acústico, preservando un volumen adecuado para conversar.



Montaje del almuerzo en el patio del cañón.

Caso 3:

Se colocó durante las festividades de octubre una calabaza con dulces sin supervisión aparente para medir y caracterizar el grado de participación espontánea de las personas cuando hay una recompensa comestible involucrada y si esta logra evocar interacción dentro de esa espontaneidad.

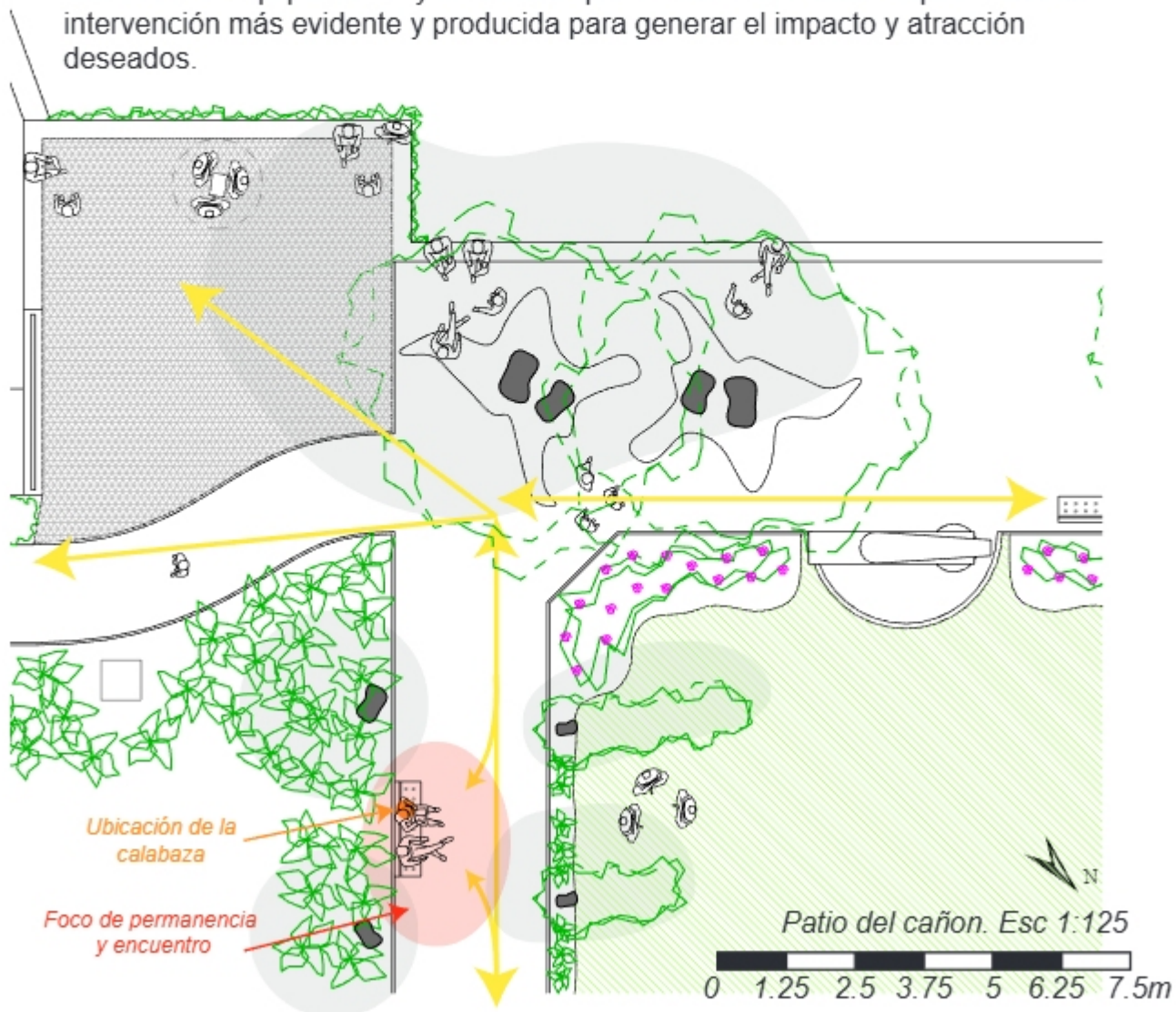
Dentro de los resultados observados se dieron las siguientes situaciones:

- 1.- Desinterés genuino
- 2.- Percepción del objeto sin interacción
- 3.- Reconocimiento de su existencia y declaración de opiniones.
- 4.- Interacción acotada: observación – acercamiento – tomar un dulce.
- 5.- Interacción prolongada: observación – acercamiento – sentarse – tomar un dulce – conversación.



De los 100 caramelos que se dispusieron al interior de la calabaza sobró un total de 23, confirmando la disposición de las personas a participar cuando hay una recompensa comestible involucrada. A su vez se confirmó la capacidad de esta para incitar al usuario a permanecer en torno a ella o generar interacción entre estos al comentar la presencia de esta.

Si bien en ciertos casos se logró evocar la interacción deseada, fueron casos acotados. El equipamiento y atmósfera que sostiene la reunión requiere de una intervención más evidente y producida para generar el impacto y atracción deseados.



Caso 4:

Se observaron y analizaron espacios dentro y fuera de la universidad donde se dan estas situaciones de encuentro.

Casino USM

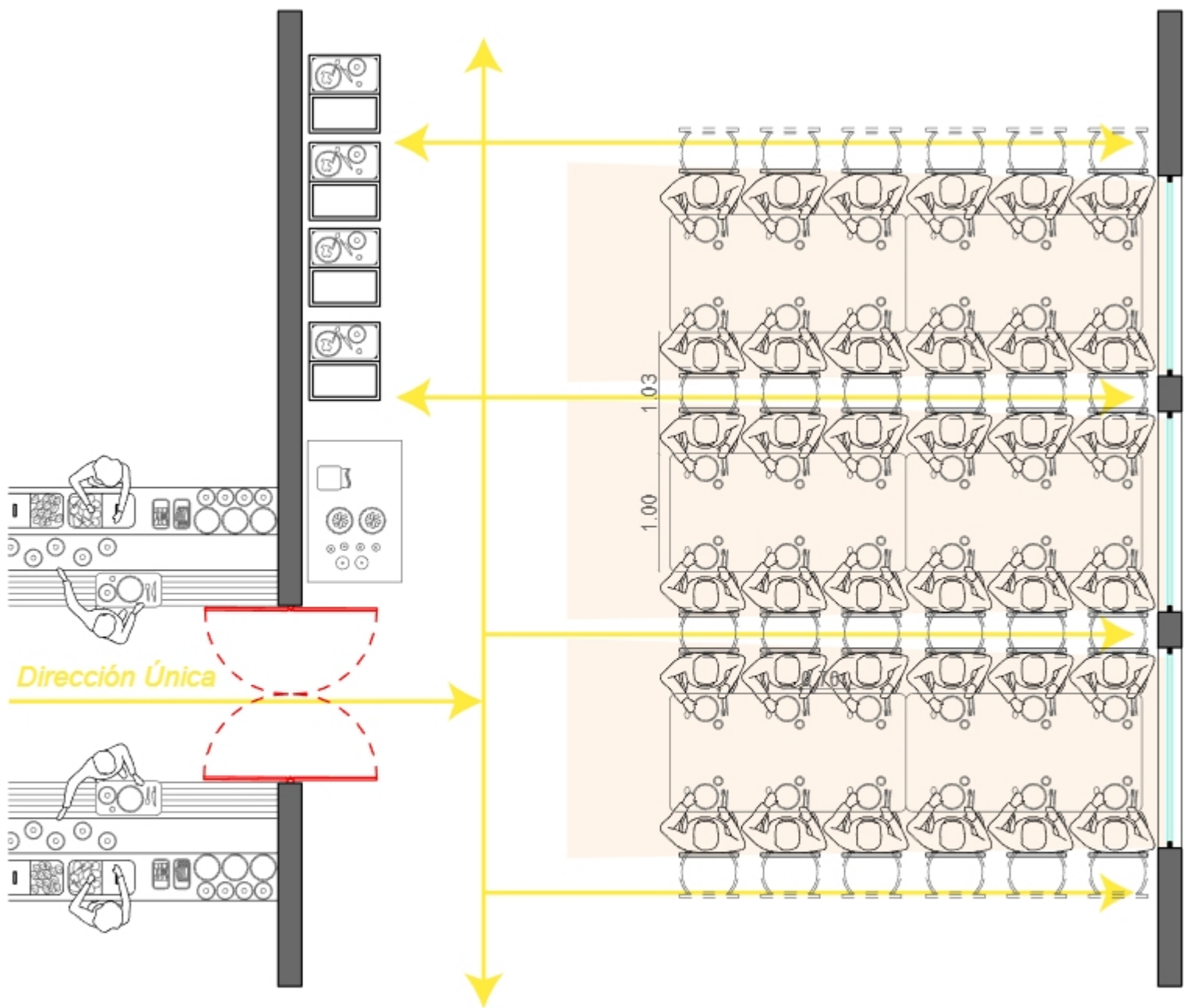
El casino USM presenta una línea de servicio para la recepción de grandes tumultos de gente. Cuenta con un sistema de autoservicio, generando un desplazamiento continuo unidireccional a medida que se ingresa para culminar en el espacio comensal.

Servicio y reunión están espacialmente divididos, pero conectados a través de un traspaso rápido que limita la visión de los comensales hacia la cocina mientras mantengan una postura sentada.

El espacio se encuentra mayormente iluminado por luces blancas artificiales que estimulan una atmósfera enérgica incluso en el espacio comensal, lo que induce a los usuarios a comer rápido y mantener un ritmo de atención acorde al limitado tiempo de colación.

Las vistas ordenadas junto a las mesas muestran vegetación y parte del edificio o el campus, lo que distrae de la atmósfera interior cargada de blanco.





Sección casino USM. Escala 1:50.



Eventos Coctelería USM

Para los servicios comensales que ofrece la USM en eventos celebrativos se instalan estructuras livianas que contienen la evento.



Los lugares que las autoridades escogen para estas actividades son espacios al aire libre con vegetación presente. En todo momento el espacio de preparación y el espacio comensal se encuentran separados.

Para adaptar el espacio para la presentación y consumo de los alimentos se incorpora mobiliario externo adornado a modo de enaltecer y romantizar el encuentro.

Es importante destacar que para la intervención del espacio se procuran estructuras livianas cuya envolvente blanca actúa como pantalla de luz —suavizando las sombras que genera el entorno— y distintivo en el entorno.

La administración de la USM escoge lugares específicos para estos servicios —ubicando el espacio comensal en el patio del cañón o de la piscina— los cuales comparten cualidades como un suelo blando (césped) para un anclaje firme pero esporádico de la estructura y alrededores cuyos acordes cromáticos presentes son acogedores gracias a la vegetación e infraestructura presente.





A pesar de la amplitud de estos espacios al aire libre cada evento se ve resguardado por los límites virtuales que generan estas estructuras livianas en conjunto a la vegetación. Esto permite identificar la zona de ocupación como propia por quienes participan del evento a pesar de su publicidad.

Coffee Corner Departamento de Arquitectura USM

Este rincón entre las oficinas del departamento de Arquitectura, a pesar de presentar el espacio de servicio y el de reunión por separado en función de la disposición del mobiliario, logra comportarse como un espacio comensal dual al lograr sostener encuentros en ambas estaciones. El área de servicio logra albergar estos encuentros a través de:

- 1.- Presencia de apoyos de medio cuerpo de pie para la espera del café.
- 2.- Retranqueo que cobija este rincón del área de circulación, sugiriendo una pausa en el recorrido.

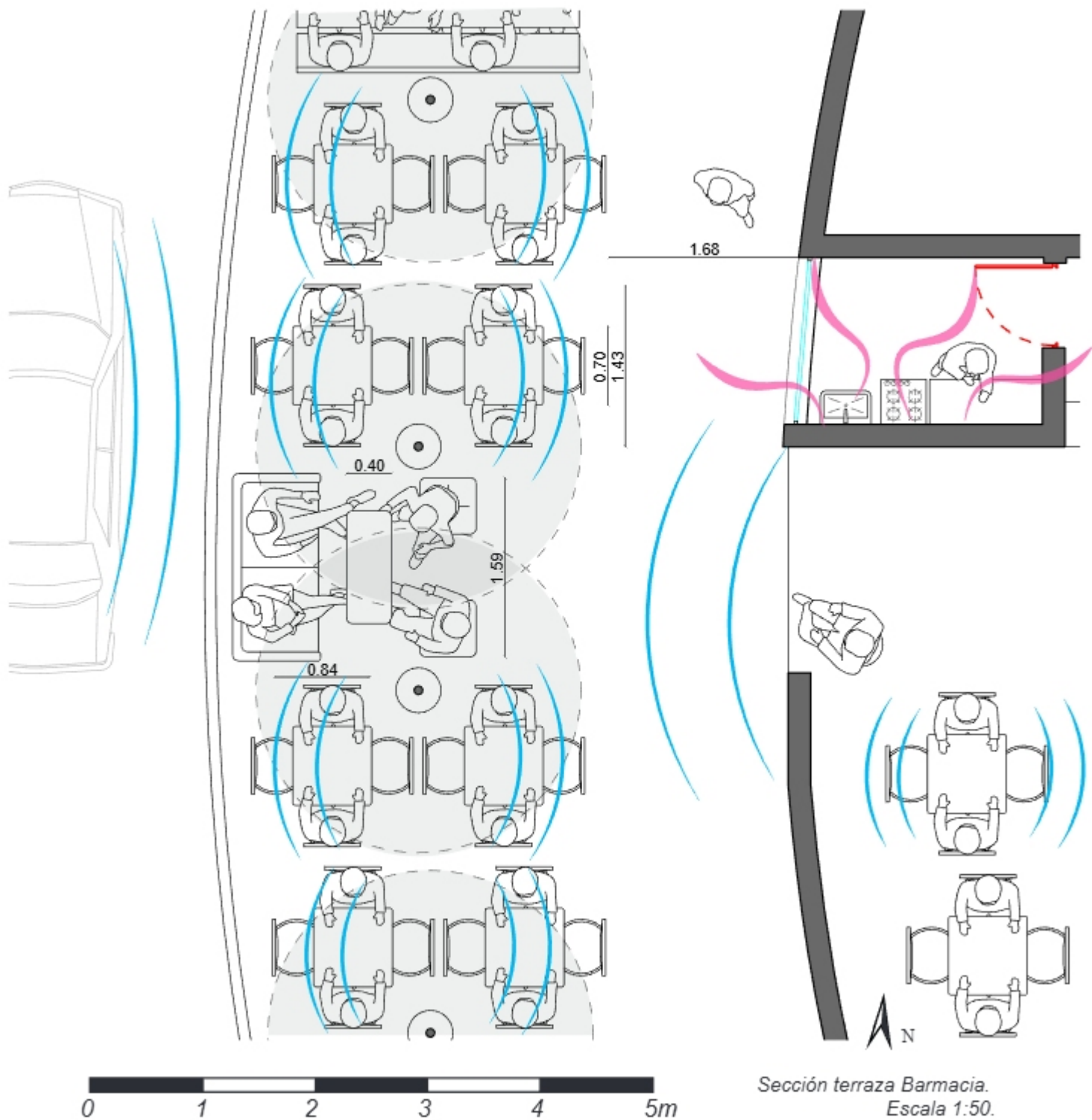


Espacio Terraza Barmacia

En este caso se prolonga el espacio comensal hacia la calle (acera) donde se aprovecha la barra de contención como el límite físico que lo respalda, dejando el área de circulación entre la cocina y la terraza envolviendo atmosféricamente a los peatones.

Este espacio cuenta con diferentes tipologías de mesas y asientos para abarcar y adaptarse a diversos grupos de personas. Entre estos el más escogido por los clientes es el que posee sillones, considerado más acogedor por su baja altura y suaves asientos que permiten una postura relajada y distendida del cuerpo.





Sección terraza Barmacia.
Escala 1:50.

Cruce e interpretación crítica

La metodología se complementa con un proceso interpretativo que cruza los hallazgos de las tres fuentes (referentes reales, ficción y vivencias), identificando tensiones, patrones, tipologías espaciales y elementos atmosféricos comunes que favorecen la conexión entre personas en contextos de comida, con énfasis en las relaciones entre espacio, cuerpo y vínculo humano.

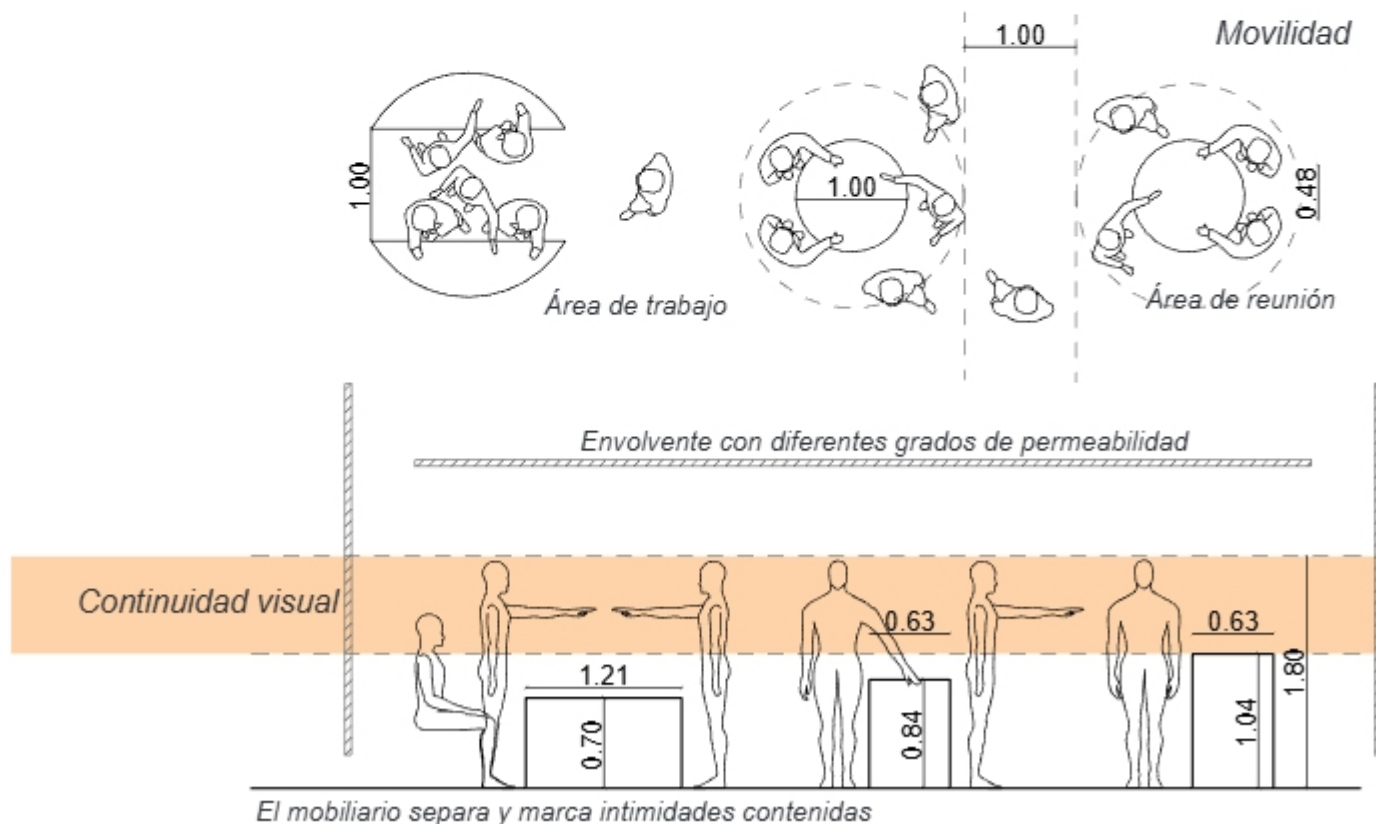
Dentro de las estrategias reconocidas en los referentes que fomentan o propician el encuentro son las siguientes:

Condiciones físicas

Enfrentamiento estrecho

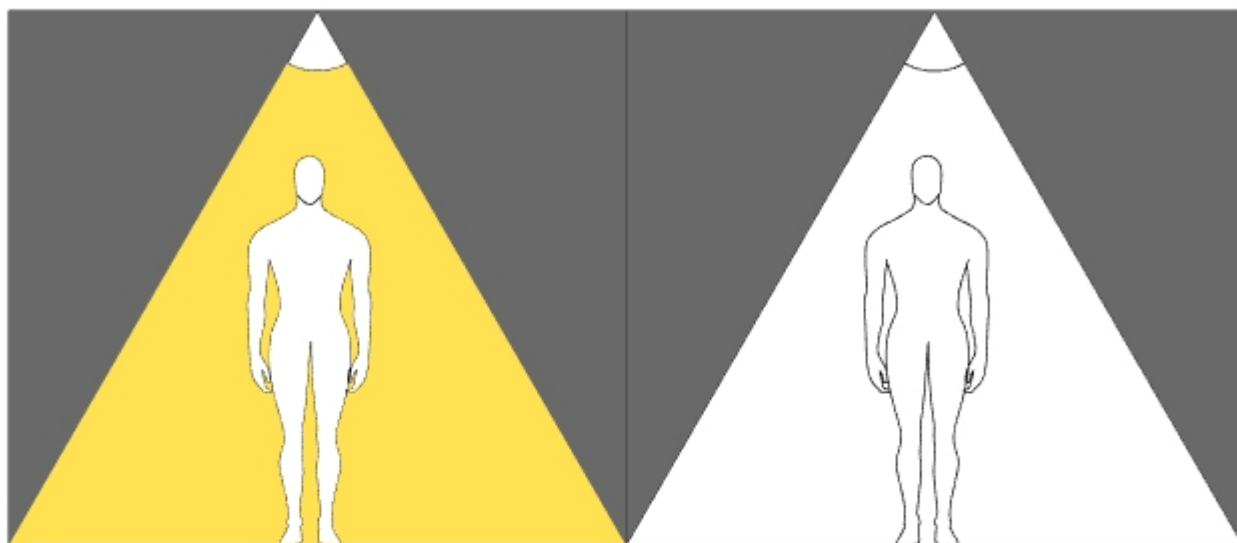
Continuidad visual

Contención espacial



Condiciones atmosféricas

Iluminación cálida o blanca



Distribución de olor



Sonidos del choque
de utensilios

Vinculación con el medio

De la mano con las condiciones necesarias para sostener la reunión es necesario dar sentido a la forma del proyecto. Ya que este se lleva a cabo en Valparaíso, Chile, se asocia rápidamente a la cultura gastronómica del puerto: pescados y mariscos. Un hito sumamente importante dentro de su actividad económica fue la creación de Caleta Portales en 1929. Este dió atractivo a sus cerros cercanos, Los Placeres y Esperanza, para la instalación de la comunidad de pescadores gracias a una mayor cercanía con su lugar de trabajo.

En este nuevo escenario cobra relevancia particularmente el cerro Los Placeres, ya que de forma histórica y cultural ha sido escenario no solo de esta migración de pescadores desde la Quebrada de Jaime, sino también de la creación, desarrollo y crecimiento de la USM así como poseer una de las plazas más importantes para la comunidad porteña: la Plaza de La Conquista, la cual ha sido escenario de encuentros y actividades rutinarias ligadas a su contexto inmediato – como hacer deporte, pasear a la mascota, hacer mercado, entre otros – así como importantes hitos culturales – como exhibiciones artísticas y culturales, encuentros y ferias barriales, encuentros deportivos importantes, Vía Crucis Viviente vigente desde 1952, entre otros –.



▲ *Valparaíso: fuertemente condicionado a la gastronomía marina gracias a su condición de territorio litoral.*

Si bien ya existen relaciones de cercanía entre estos lugares dadas por el territorio, en primera instancia se propone llevar a cabo la intervención durante Semana Santa ya que esta posee una carga socio-cultural importante que pre dispone a las personas a ser receptiva ante las actividades comunitarias, siendo una festividad fuertemente condicionada por principios religiosos hacia el consumo de los productos marinos que la gastronomía porteña ofrece. Sin embargo tras el desarrollo y evolución del proyecto, este pudo presentarse finalmente el 9 de Julio.


Una vez decidido que la intervención final se llevará a cabo en dicha plaza, se identificaron a las siguientes autoridades que serían clave en la organización del evento:

<i>NOMBRE</i>	<i>CARGO</i>
David Pino	Pdte. Junta de Vecinos n°49 del cerro Los Placeres
Verónica Vergara	Pdta. Organización Vía Crucis Viviente
Nicolás Soto	Asesor Oficina Municipal de Zona sector Los Placeres de la Ilustre Municipalidad de Valparaíso
Fabiola Gutierrez	Encargada de Espacios Públicos, Dirección de Desarrollo Económico Local Y Cooperación Internacional de la Ilustre Municipalidad de Valparaíso

También fue preciso escoger en qué sector de la plaza se montaría el espacio comensal. Se optó por la estructura conocida comúnmente como la pérgola gracias a que presenta de forma preexistente cualidades concordantes con las vistas en los referentes, tales como una amplitud contenida, continuidad visual desde diferentes puntos de la plaza e infraestructura que los usuarios ya utilizan para reunirse.

Caleta Portales

Caleta Diego
Portales Valparaíso

Portales 

Paseo Wheelwright

USM

Teatro Aula Magna
Universidad Federico...

Universidad
Técnica
Federico
Santa María

Universidad Técnica
Federico Santa María...

Plaza de La Conquista

Plaza de La
Conquista

Canchas
Fair Play

A quién va dirigida esta actividad

En primera instancia se busca realzar y poner en valor el personaje del pescador porteño, pero esta idea no contempla realmente el encuentro para comer sino contemplar la exposición del cuerpo ante esta práctica. Sin embargo caer en la redundancia de la dieta de éstos podría provocar desinterés y hasta rechazo a participar del encuentro. Se enfoca el encuentro específicamente hacia los usuarios que hay presentes en la plaza, presentando una multiplicidad de estos entre los cuales los más frecuentes son:

- Adultos con hijos pequeños
- Personas con mascotas
- Adultos mayores
- Jugadores de básquetbol
- Patinadores
- Ciclistas
- Fumadores
- Bebedores de alcohol
- Adultos jóvenes
- Personas en situación de calle.

Gracias a esta realidad se evita limitar la interacción entre la comunidad de vecinos, sino generar encuentros multi generacionales que abran el diálogo entre nuevas partes.

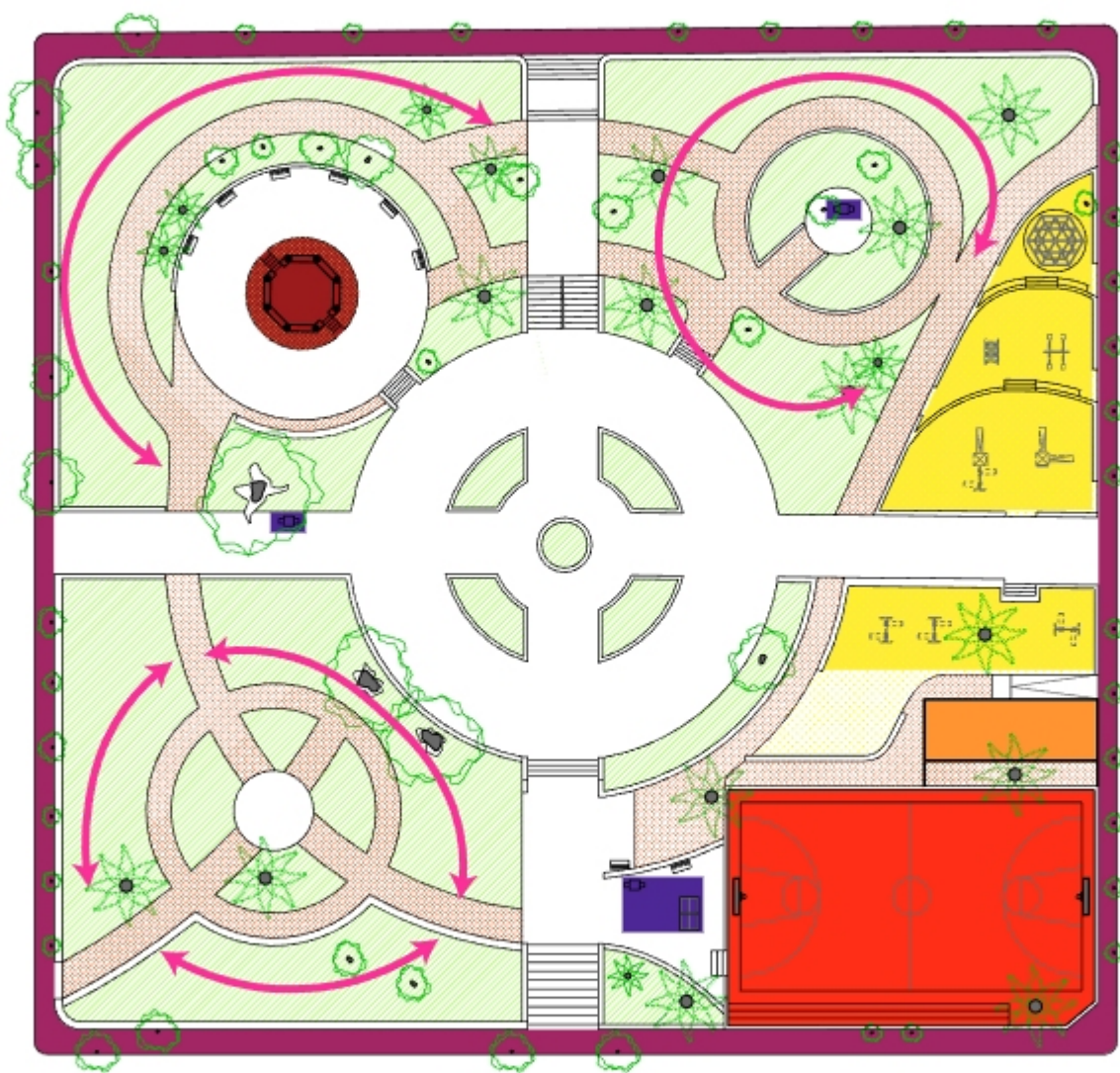


Análisis de contexto

Programa al interior de la plaza

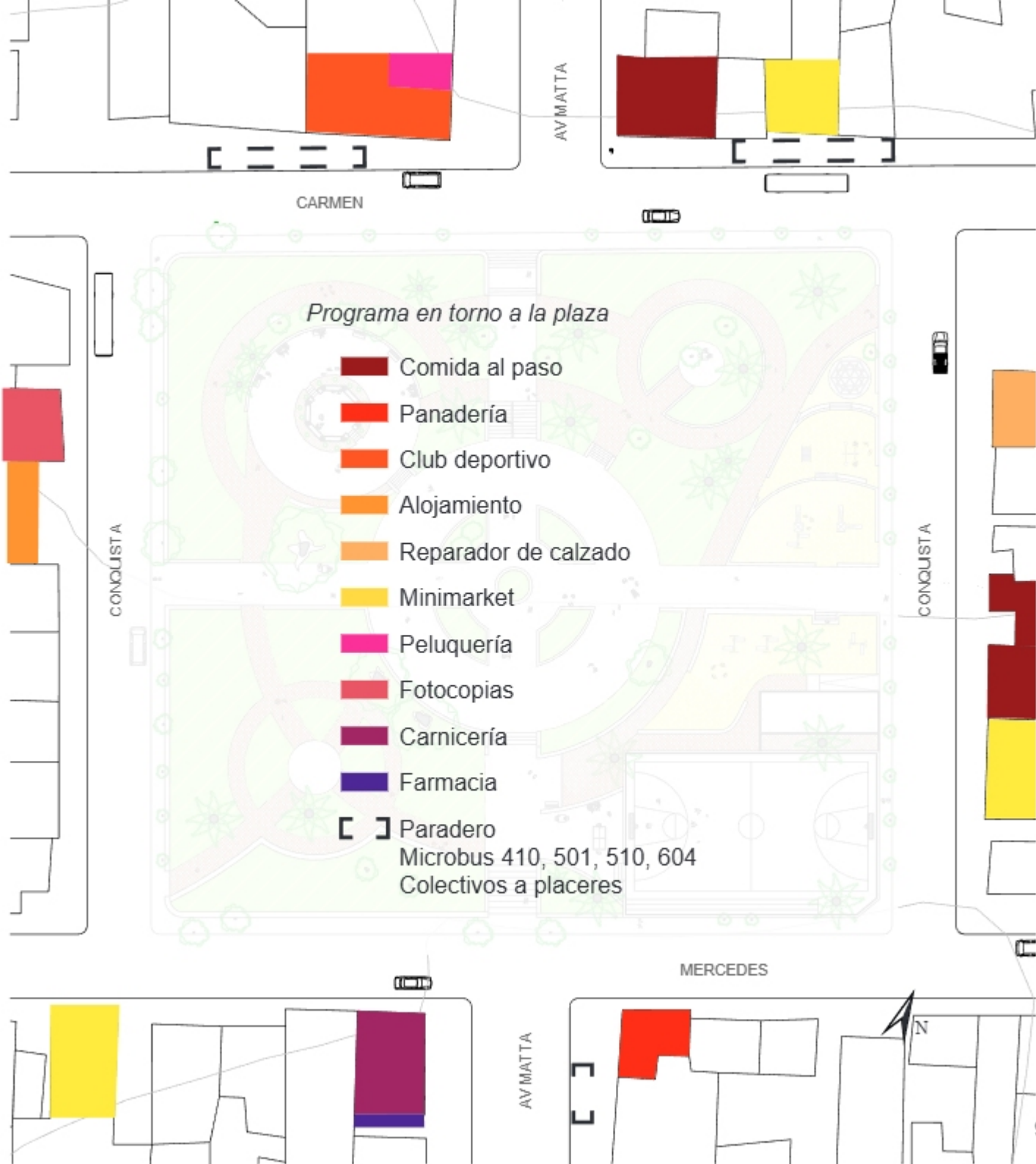
La Conquista. Esc 1:600

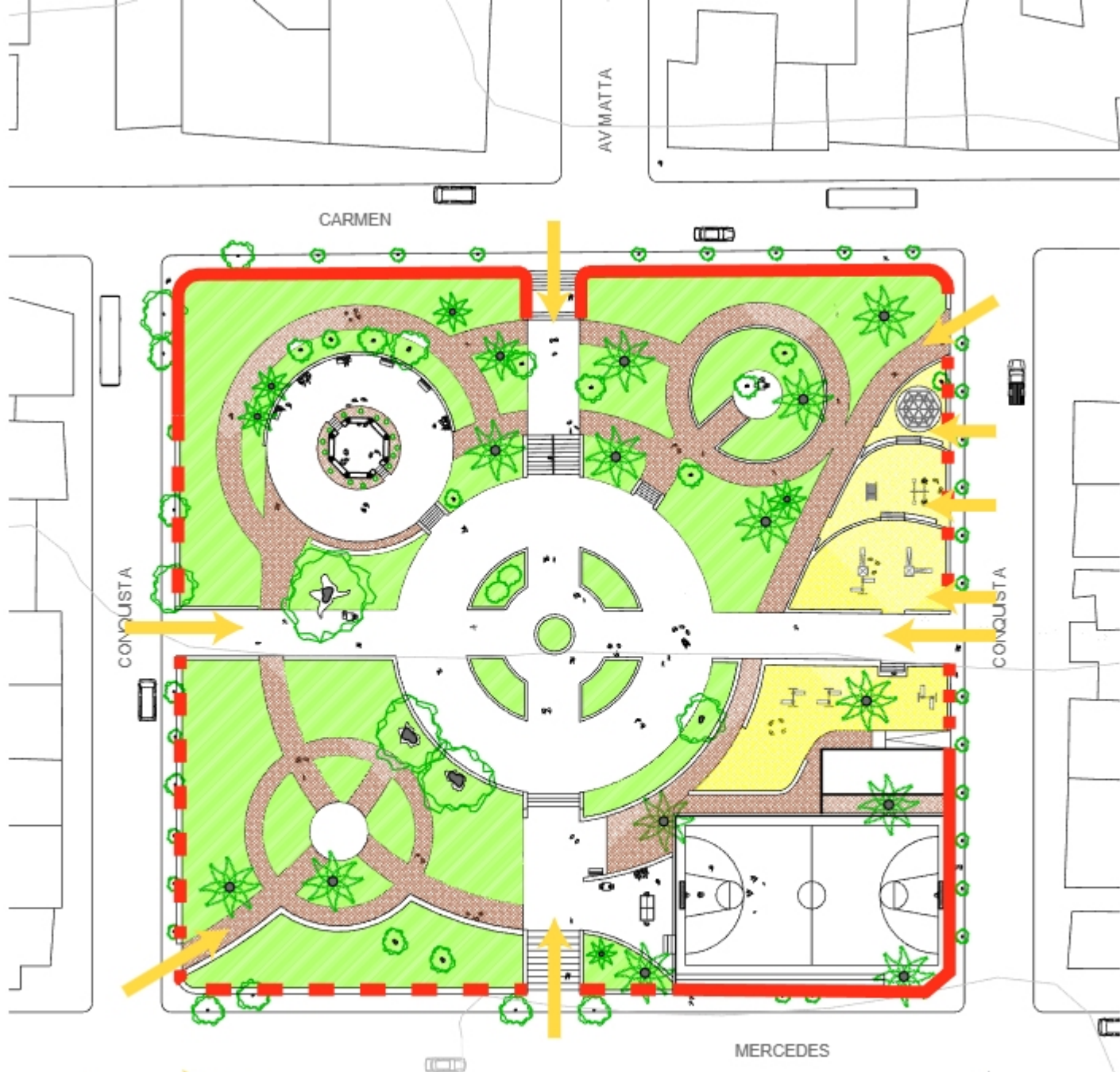
0 6 12 18 24 30 35m



- Pérgola para eventos
- Paseo de mascotas
- Juegos de mesa
- Multicancha
- Juegos para niños
- Baños
- Feria





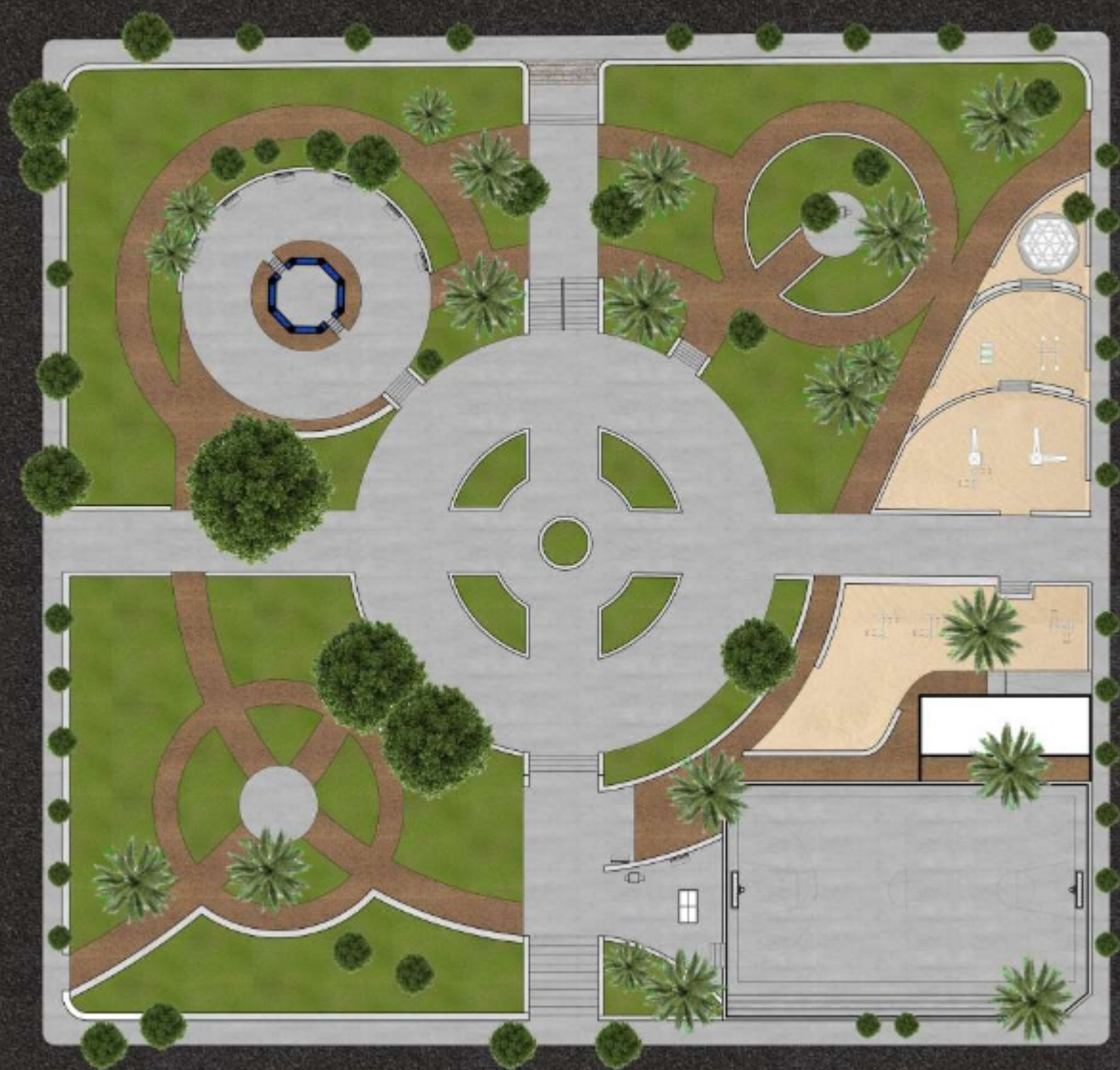


-  ACCESO
-  PERÍMETRO PERMEABLE
-  PERÍMETRO LIMITANTE

AV MATTÀ



MATERIALIDAD



Materialmente en la plaza predominan las texturas lisas como el HORMIGÓN y el YESO, seguido de un manto vegetal. Esto permite que la pérgola destaque a la vez que se mimetiza entre el paisaje gracias a su singularidad de colores y reflectividad.

CERÁMICO / PIEDRA / MADERA

Horizontalmente estos destacan del hormigón para ubicar la pérgola rápidamente, *mimetizándose* con la vegetación en el plano vertical con elementos esbeltos y una cubierta verde.

La superficie de apoyo de la pérgola es horizontal, pero posee una textura irregular gracias al cerámico y surcos que le quitan finesa, volviéndose difícil de limpiar.

Desde puntos de vista donde no se aprecia el suelo, la pérgola aparenta ser una extensión del muro que eleva la plaza por sobre el nivel de la calle, usando esa dureza para *entreverse* en la vegetación, incluso a la distancia.



Los colores gris claro, blanco y beige permiten iluminar y marcar las superficies habitables, contrastando con la vegetación.

Los colores azul y verde de la pérgola buscan mimetizarse en la vertical con el paisaje, usando un acorde cromático que *induce al relaj*o.

Al interior de la pérgola, los colores del mosaico varían agregando *tonos cálidos*, creando una perspectiva más alegre que ilumina dicho espacio.

Colores naturales = permanencia

Colores artificiales = habitabilidad dinámica

Colores sobrios claros = circulación

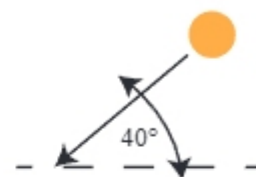


Fecha del evento: 9 de julio, 2025.

El evento ocurre en fecha con horario de invierno, es necesario considerar que atardece temprano.

Si bien existe buena luminaria en la plaza, esta se concentra mayormente en la cancha, lejos de la pérgola. Esta por el contrario se encuentra pobremente iluminada. El foco principal en su interior está en mal estado y la vegetación obstaculiza parte de la iluminación circundante.

El horario nocturno permitirá dramatizar la puesta en escena con luminaria artificial y distraer la vista del deterioro actual evidente durante el día.



Posición del sol sobre Valparaíso durante el mes de julio.



Iluminación Diurna

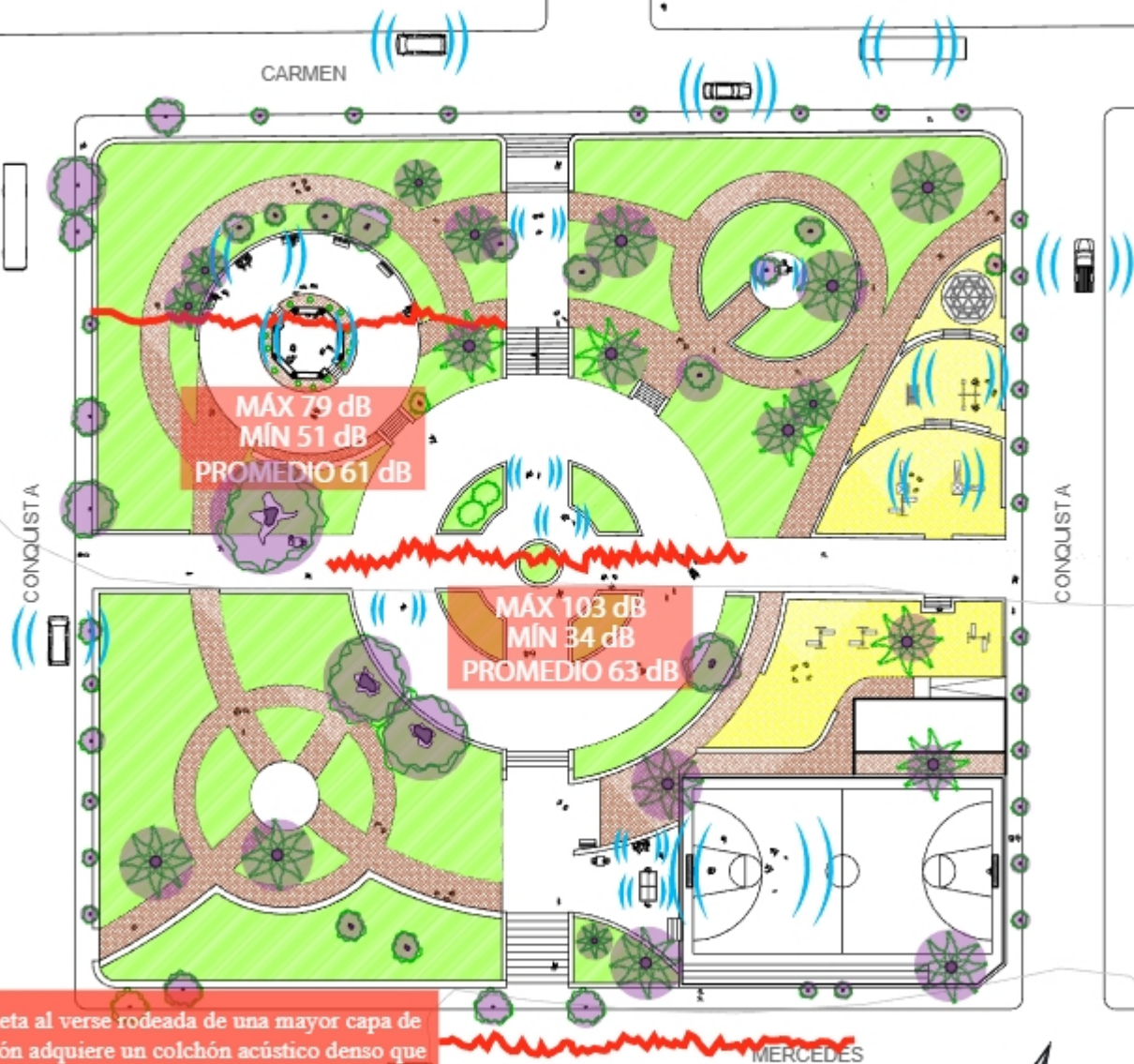


Iluminación Nocturna



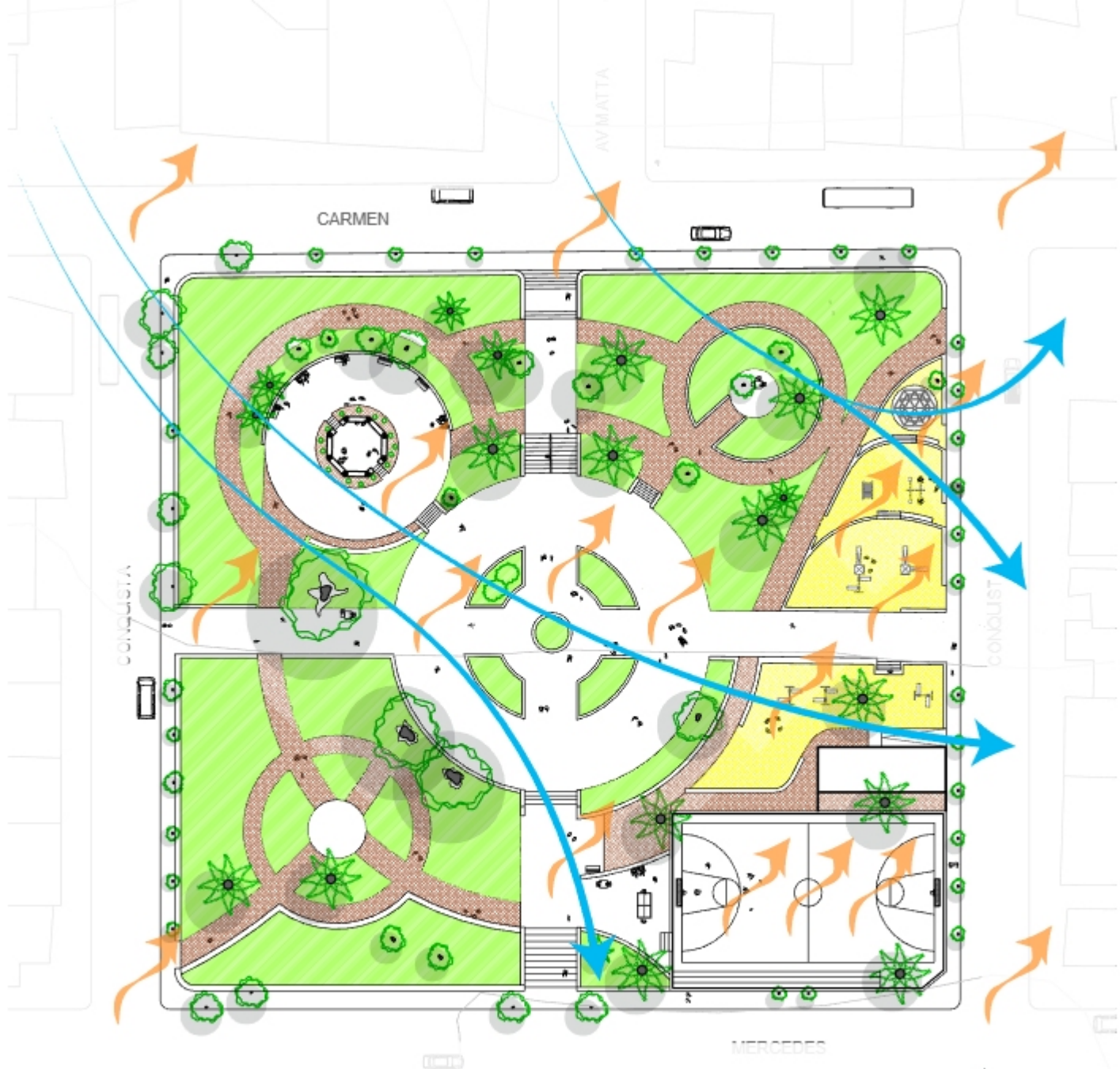
Esc 1:450 0 4.5 9 13.5 18 22.5 27m

Al ser un espacio público abierto con una gran diversidad de programas, la plaza se ve expuesta al ruido constante.



La glorieta al verse rodeada de una mayor capa de vegetación adquiere un colchón acústico denso que permite una mejor regulación de la reverberación del sonido en esa zona. Si bien no está libre del ruido de la plaza, posee una atmósfera acústica más controlada que otras con espacios más abiertos o superficies más reflectivas, volviéndose más confortable para la conversación.

Productor de ruido
Disipador de sonido



● Proyección de sombra

← Directriz de viento

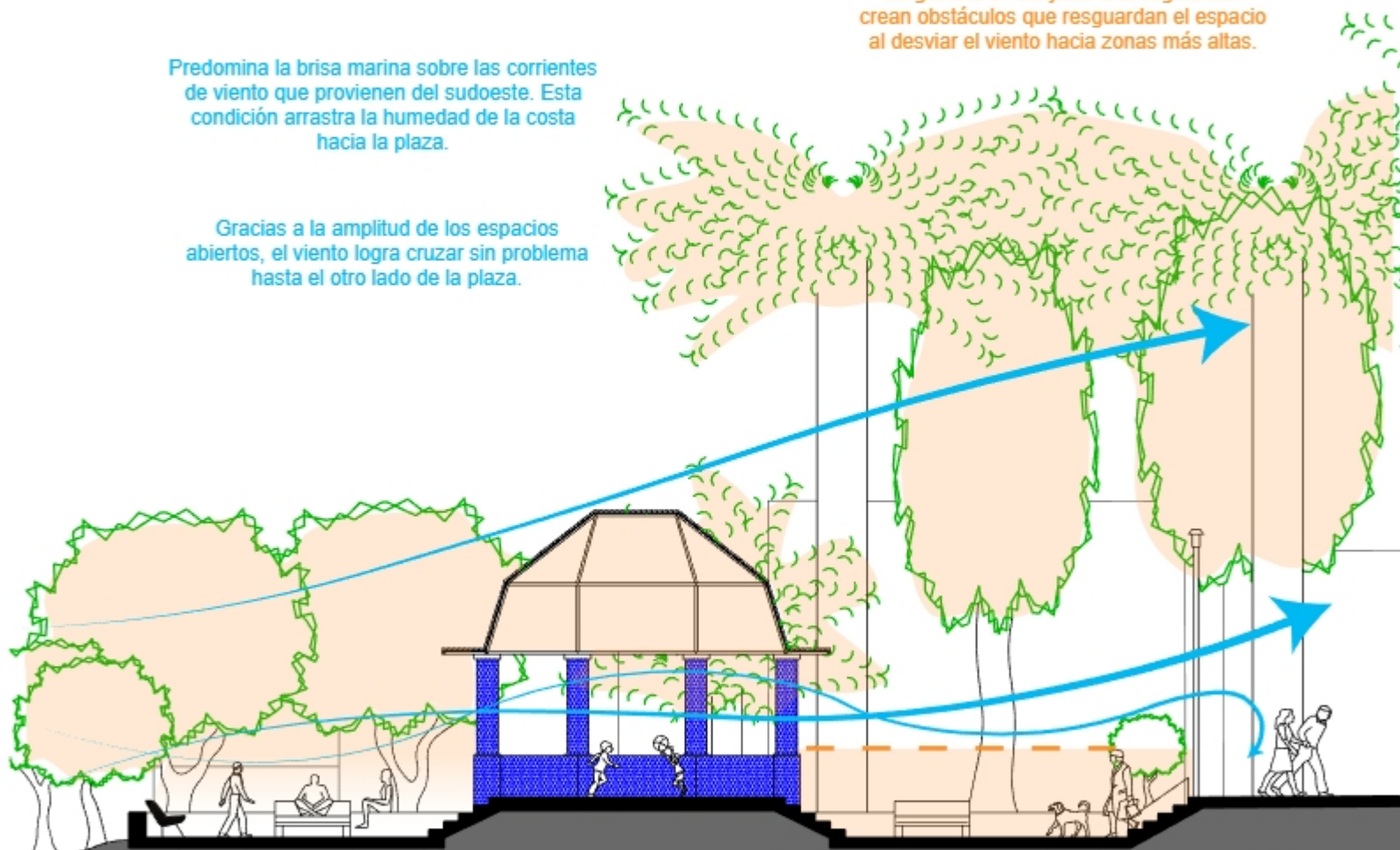
↗ Radiación de calor



Predomina la brisa marina sobre las corrientes de viento que provienen del sudoeste. Esta condición arrastra la humedad de la costa hacia la plaza.

Gracias a la amplitud de los espacios abiertos, el viento logra cruzar sin problema hasta el otro lado de la plaza.

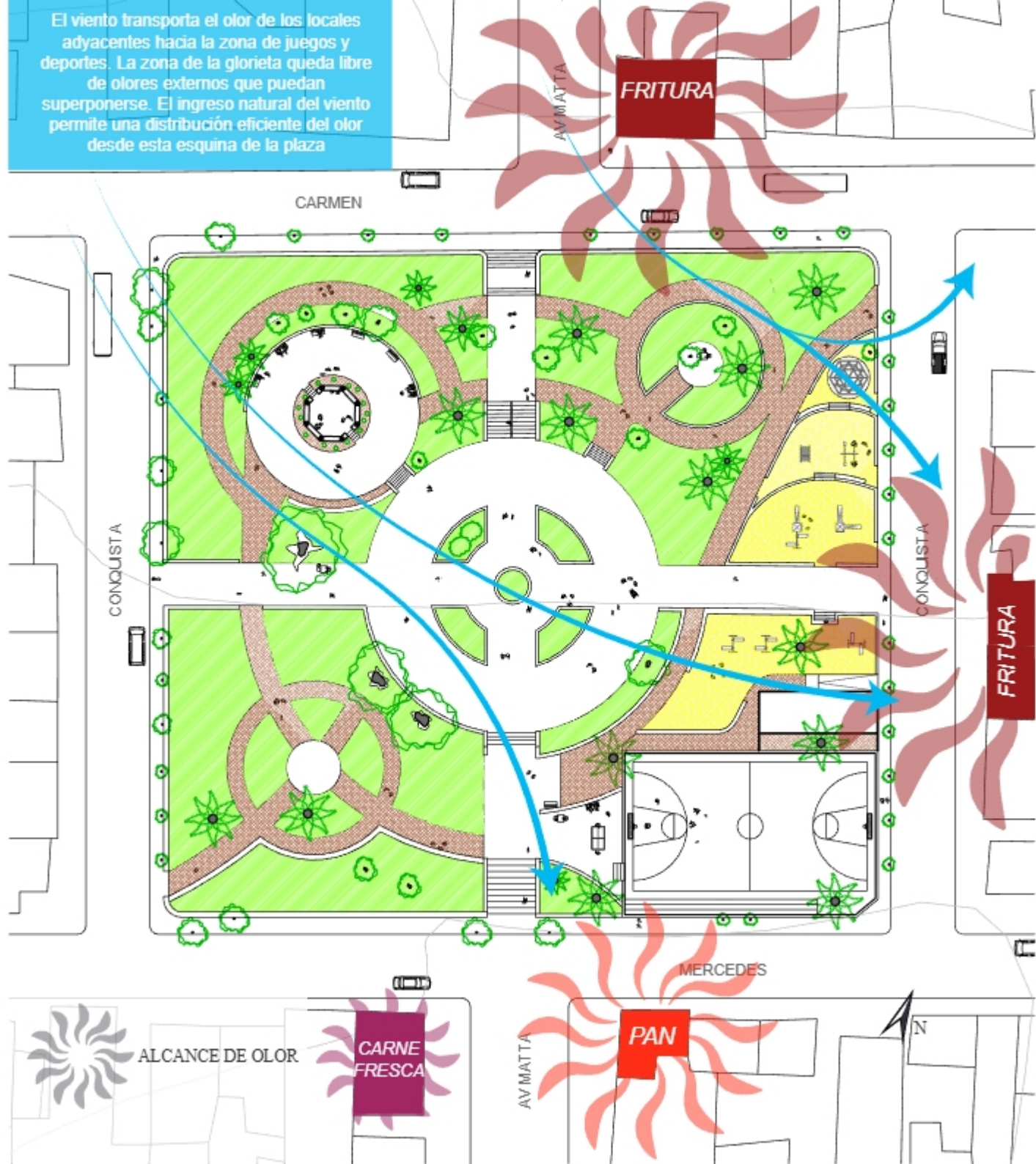
La glorieta en conjunto a la vegetación crean obstáculos que resguardan el espacio al desviar el viento hacia zonas más altas.

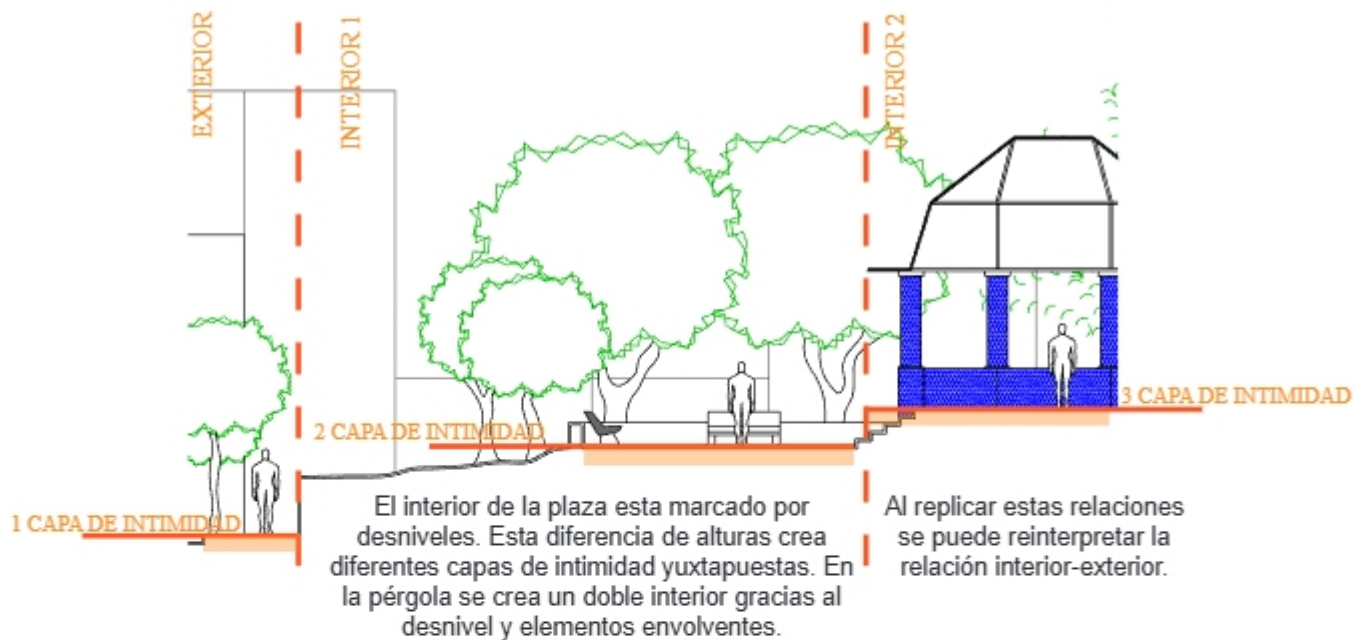


ZONA DE RESGUARDO = COBIJO DEL CLIMA

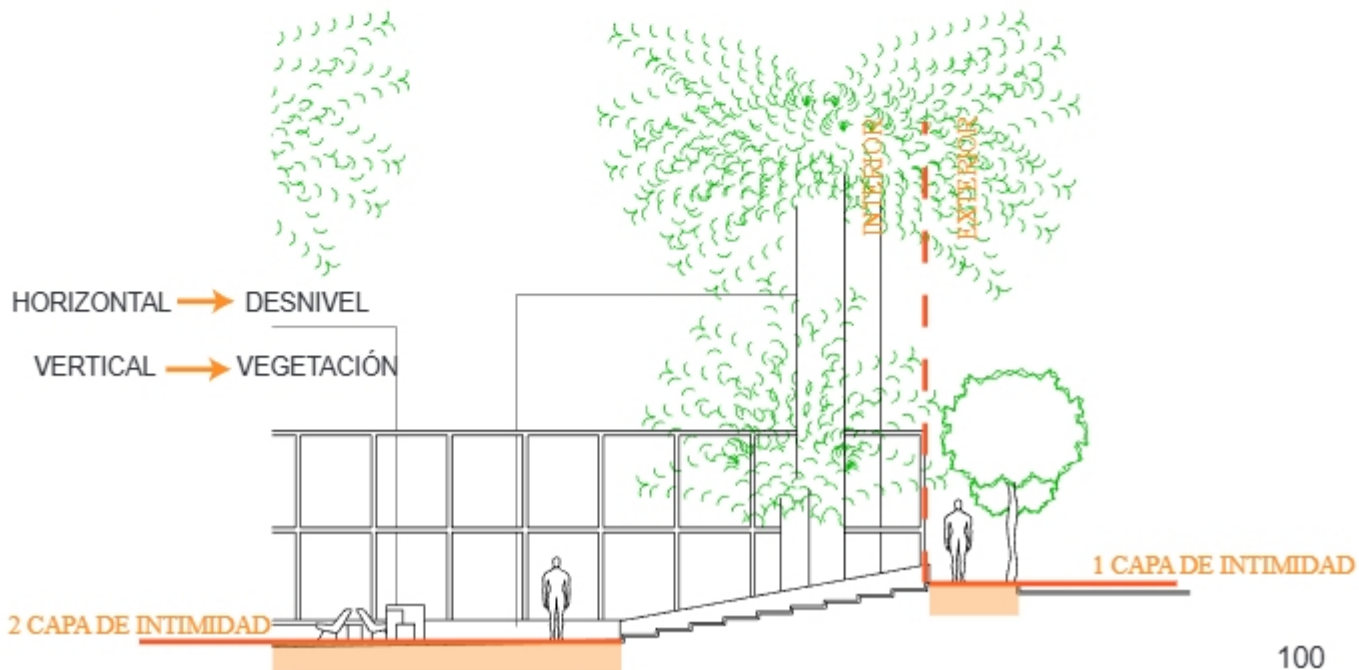
Esc 1:125 0 1.25 2.5 3.75 5 6.25 7.5m

El viento transporta el olor de los locales adyacentes hacia la zona de juegos y deportes. La zona de la glorieta queda libre de olores externos que puedan superponerse. El ingreso natural del viento permite una distribución eficiente del olor desde esta esquina de la plaza





La presencia de vegetación ayuda a cubrir y separar estos espacios.

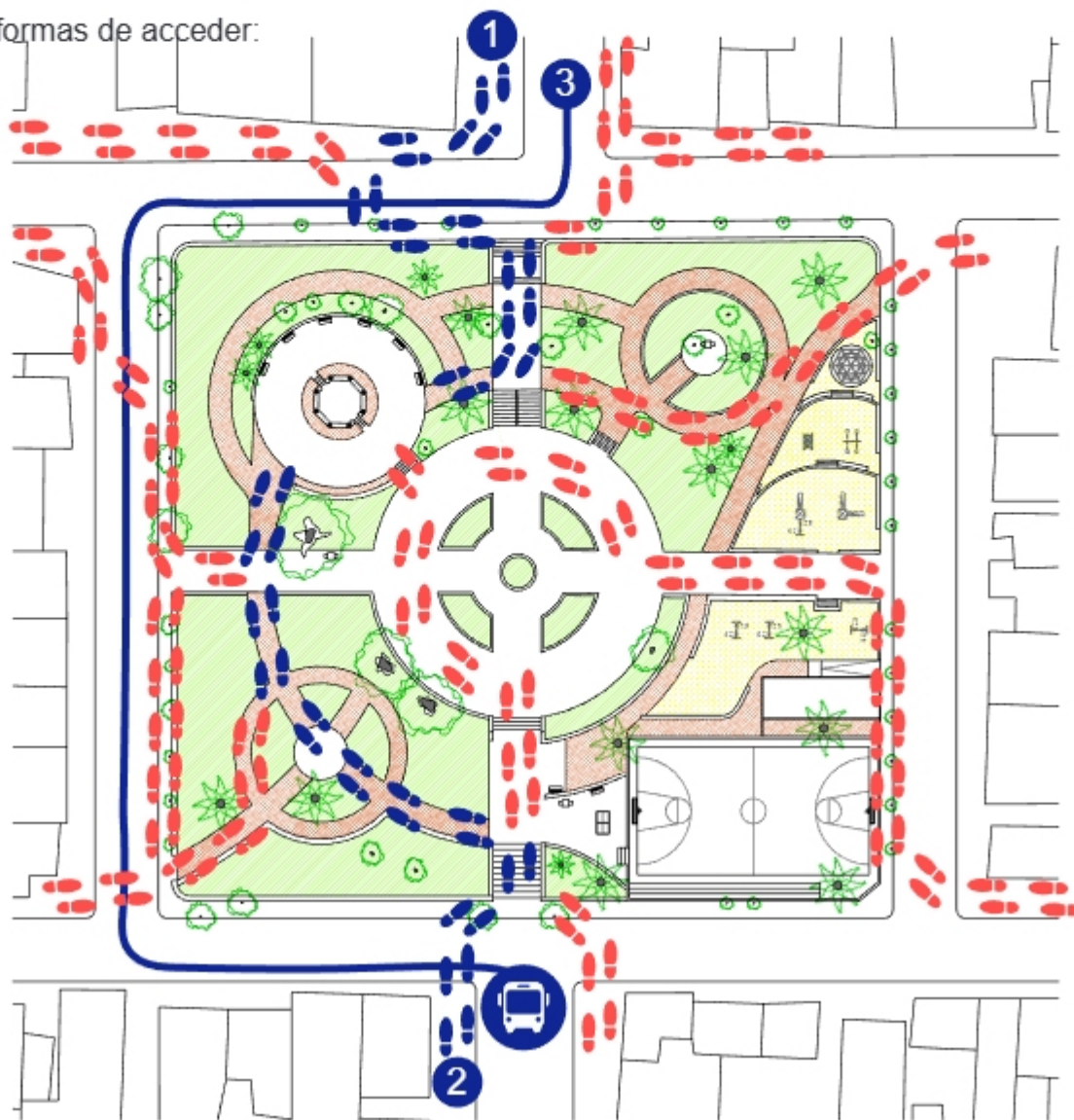


Estrategias de Diseño

Estrategia de narrativa inmersiva

Para visualizar como un usuario cotidiano de la plaza podría encontrarse y habitar el espacio comensal propuesto en la pérgola, se generan narrativas desde diferentes perspectivas sobre como éstos podrían acceder a este espacio, siendo en primera persona para construir un relato donde es posible imaginar como se sumerge e interactua el usuario.

Posibles formas de acceder:



1. Desde la perspectiva de un peatón que sube por la plaza:

Voy caminando por la vereda subiendo por av matta para juntarme con mis amigos a jugar un partido en la cancha. Al acercarme a la plaza siento el olor a fritura que suele caracterizar a los locales de allí, aunque hay un olor nuevo que me recuerda al pescado frito. Aunque no suele haber muchas personas en la plaza logro ver una multitud reunida en la pérgola, mientras en el interior logro ver como hay personas cocinando. Al cruzar la calle y acercarme el olor se intensifica mientras empiezo a ver cajones grandes donde la gente está sentada o paseando en torno a ellos. Mientras subo las escaleras de la plaza logré notar que los cajones tienen diferentes tamaños, mientras se empieza a escuchar el sonido de los utensilios de cocina chocando contra las superficies del mosaico de la pérgola. Al acercarme para observar rápidamente rodeo parte de la pérgola y veo a los vecinos que suelen estar por aquí compartiendo un plato de pescado frito. Al acercarme a un conocido a preguntar qué sucede este me explica que es un evento donde se explora la relación entre la comida y la arquitectura llevado a cabo por una estudiante de la universidad santa maria. Le pregunto cómo consiguió el pescado y me dice que contestando una encuesta por si quiero participar. Le digo que no pues voy a jugar basquet pero le pido un trozo de su pescado para probarlo. Hecho pequeños vistazos a la cancha para ver si han llegado mis amigos pero como aun no llegan todos me siento a conversar con mi vecino unos minutos para hacer tiempo y tomar aire de la subida por av matta. Al ver que empiezan a llegar me despido y sigo mi camino. Al juntarme con mis amigos les comento el evento, planteando ir a ver si podemos conseguir un pescado después del partido.

2. Desde la perspectiva de un peatón que baja a la plaza:

Voy bajando junto a mi mascota para llevarlo a su paseo cotidiano por la plaza. Al bajar por av matta se siente un olor a pescado frito, posiblemente resultado de la festividad. Al cruzar hacia la plaza logro notar que se ve más llena de lo usual cerca de la pérgola. Mientras voy avanzando al ritmo de mi perro que va olfateando y jugando logro notar unos cajones nuevos en torno a la pérgola donde la gente está sentada. Mientras hace sus necesidades me da tiempo a detenerme y ver que el olor a pescado proviene de aquí, pues al interior de la pérgola se logra ver como lo cocinan. Aprovecho de acercarme a la pérgola mientras mi perro avanza, se escuchan los sonidos del metal y la loza chocando así como el pescado chisporroteando en el aceite caliente. El olor atrae también a mi perro por lo que nos acercamos lo suficiente para empezar a rodear la pérgola y apreciar la totalidad del evento. Al ver a una persona comiendo pescado le pregunté si tuvo que comprar el pescado. Me explica que no lo compró, se lo dieron por rellenar una encuesta a una estudiante de la universidad santa maría y que podía participar si quería. Le pregunte si habia que tenia que tener conocimiento específicos y me dijo que no, son más personales pero nada fuera del otro mundo. Decidí intentarlo para darnos un gusto a mi y mi mascota, por lo que le pido a esta persona que me lo cuide unos momentos. Mientras contesto la encuesta, ésta me hace preguntas sobre el animal: como se llama, qué edad tiene, si sabe hacer algún truco o si solo le gusta jugar y pasear. Conversamos sobre mi mascota mientras me apoyo sobre el muro de la pérgola para escuchar mejor y poder escribir cómodamente. Al recibir me quedo junto a esta persona enseñándole a darle de comer al perro y compartiendo una conversación. Al terminar me despido y continuo con el paseo de mi mascota mientras busco un lugar donde botar los residuos.

3. Desde la perspectiva de alguien que va en la micro:

Voy subiendo en una 501 hacia mi casa después de hacer las compras de los chocolates para los niños mañana. Mientras veo el paisaje monótono de av matta voy chateando con mi pareja para avisarle que voy subiendo. Al cruzar frente a la plaza un tumulto de gente irrumpe con el ambiente tranquilo que suele tener esta de día. Al tratar de ver que ocurre mientras la micro se detiene para dejar pasajeros logro ver personas cocinando dentro de la pérgola con personas alrededor observando y comiendo. De pronto el olor a pescado se adentra en la micro con su movimiento, más de un estómago comienza a rugir. Al subir y rodear la plaza puedo ver que varias personas de las que están reunidas están comiendo pescado, entre ellas personas del aseo y vecinos conocidos, ¿será que es para todos? Al llegar a mi casa, luego de guardar lo comprado le pregunto a mi pareja si en lugar de cocinar prefiere ir a comer pescado a la plaza y aprovechamos para salir con los niños.

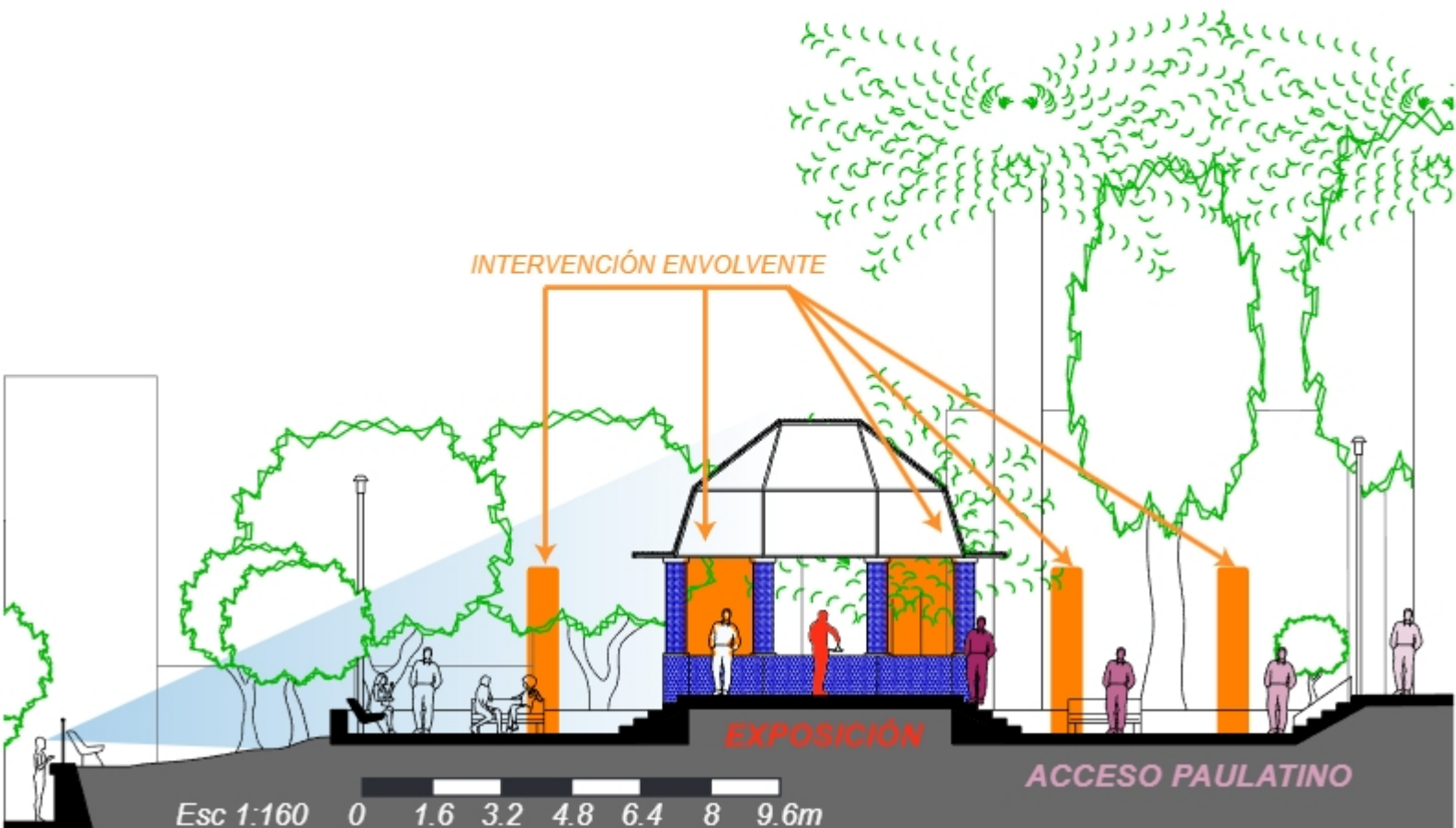
Estrategias de composición espacial

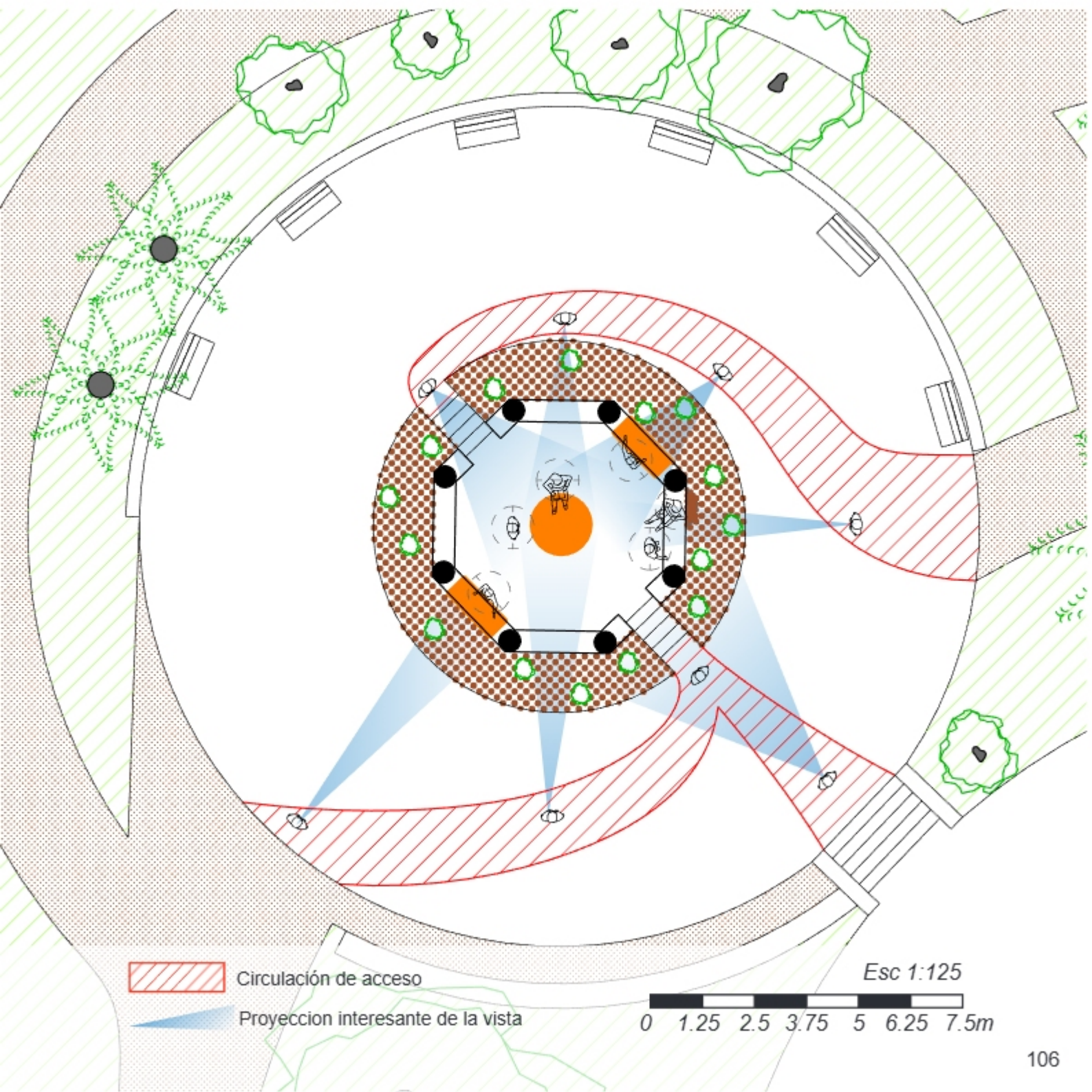
El espacio comensal debe componerse de un elemento a modo de mesa que logre enfrentar o agrupar en torno a sí mismo a los usuarios más la contención resultante de la intervención.

El acceso al espacio debe ser prolongado, rodeando de forma contemplativa la zona intervenida, exponiendo movimientos y posturas que reflejen el encuentro junto a los elementos que componen la intervención al interior de la pérgola.

La circulación al rodear el espacio contiene de forma virtual el evento.

El área de reunión debe ser visible desde los accesos para atraer a los usuarios.



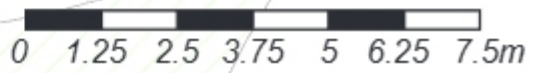


Circulación de acceso



Proyección interesante de la vista

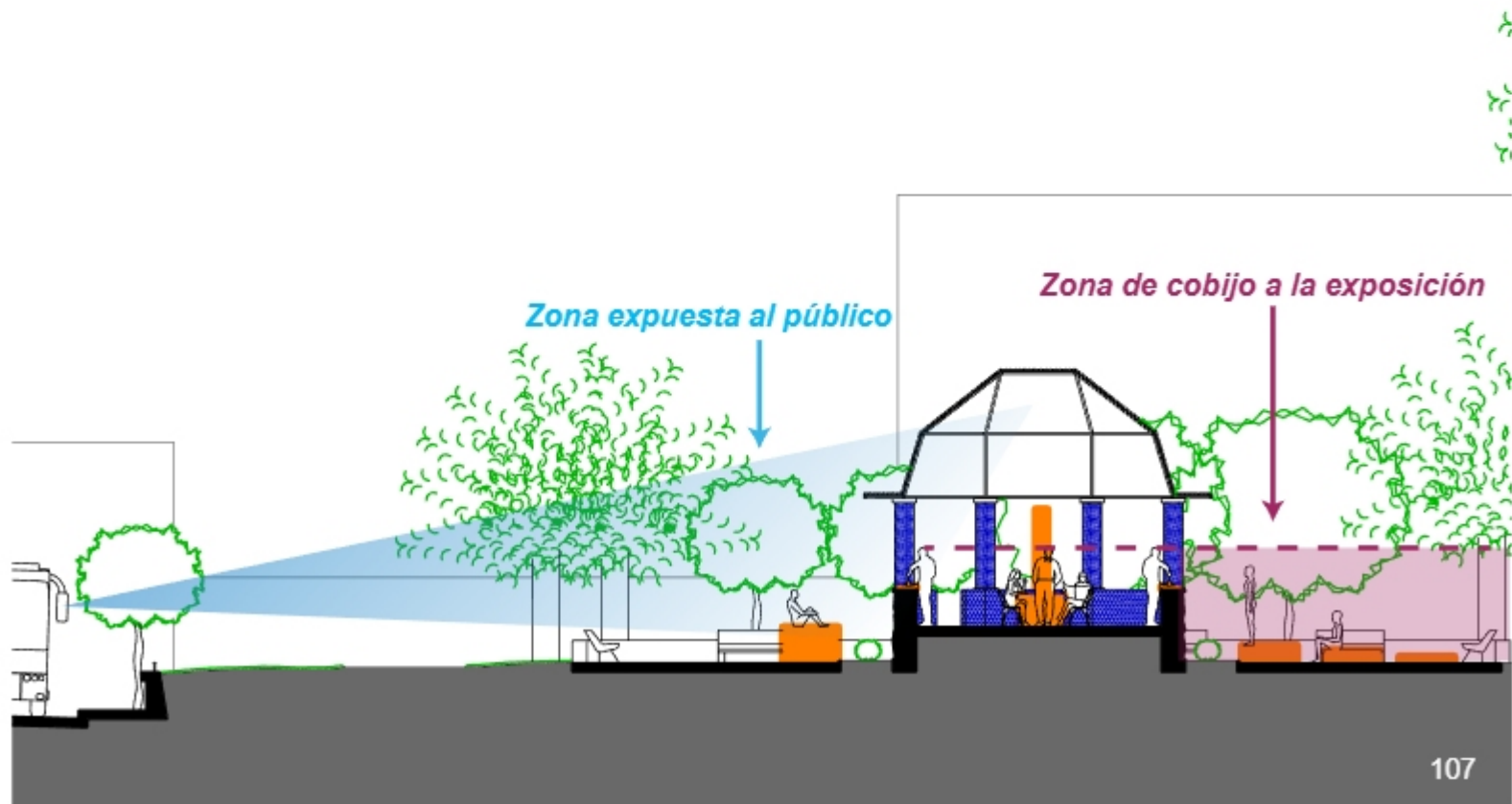
Esc 1:125



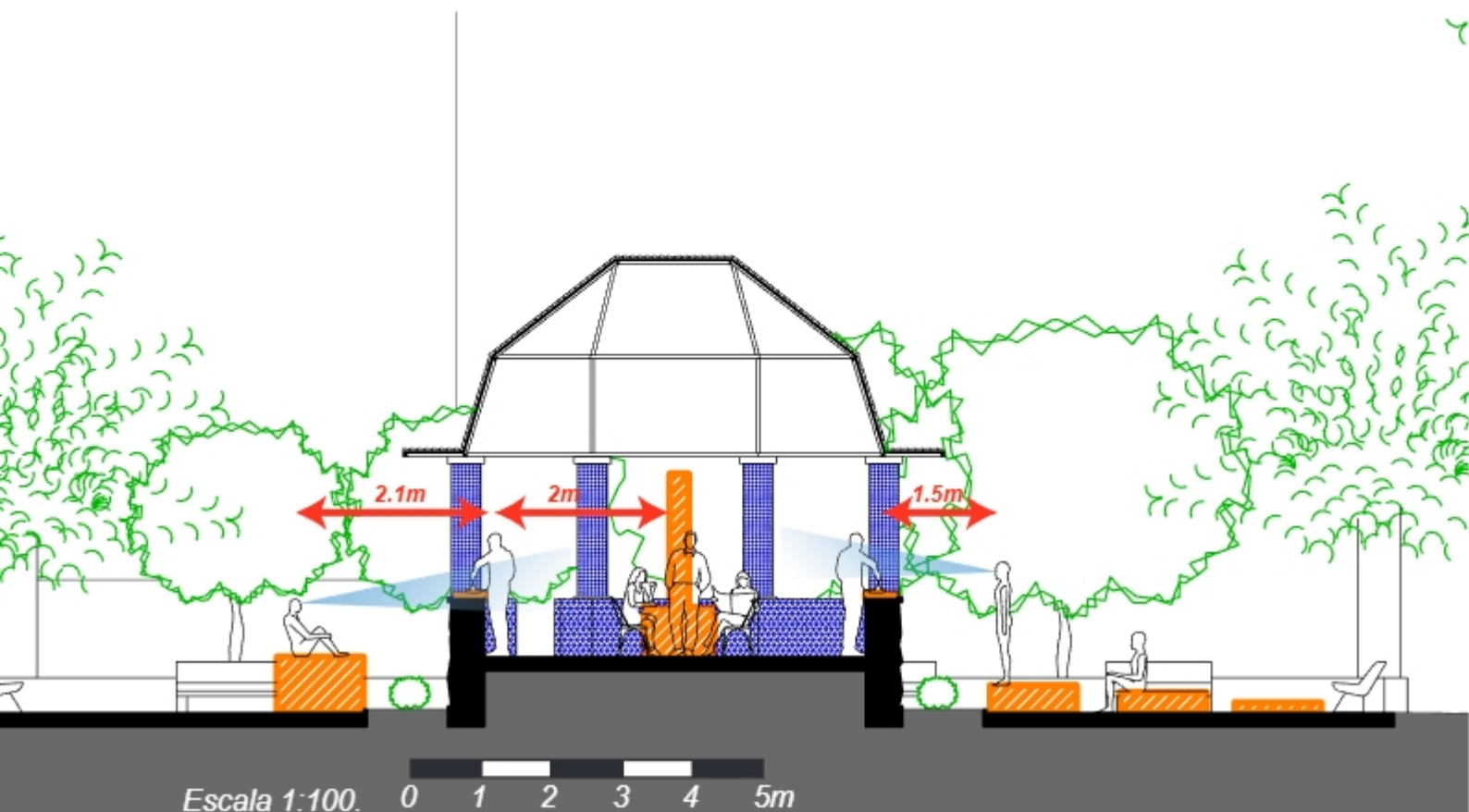
El elemento mesa tiene menos restricción en el plano vertical, la superficie disponible al interior de la pérgola restringe el alcance horizontal entre circulación, reunión y servicio. Donde ocurre la adquisición de la comida debe estar preparado para recibir varios usuarios a la vez.

Continuamente debe haber un enfrentamiento estrecho de los cuerpos para que ocurra la interacción. Sin embargo el acercamiento es paulatino, abordando diferentes niveles para variar la continuidad visual, marcando diferentes grados de intimidad.

La permeabilidad de la continuidad visual en el espacio compuesto permite reconocer las actividades aún desde el exterior de la plaza.



El enfrentamiento estrecho no ocurre solo al interior de la pérgola o en torno a los elementos nuevos, debe procurarse el mismo al momento de interactuar entre espacios. Esto permitirá un desborde capaz de mantener la continuidad del programa. De esta forma el espacio dispuesto para el encuentro se ordena de modo que acerca a los usuarios — a través de la circulación, el servicio o la reunión — a la estructura de la pérgola.



Secuencia narrativa de interacción esperada

1.- Acercamiento :

Ocurre una aproximación paulatina, de modo que las primeras interacciones son con la vista, el olor y el sonido. Esto ayuda a sumergirse en la atmósfera desde antes del ingreso.

2.- Acceso :

Se accede por uno de los costados o de frente a la pérgola.

3.- Sacar vasos :

Ocurre antes de dirigirse a la mesa para disminuir los atochamientos. Ocurre de forma central entre los accesos para sugerir cómo hacer el primer acercamiento físico a través de un elemento que se impone sobre el espacio.

4.- Ingreso :

Se asciende para acceder al interior de la pérgola y aproximarse al elemento que posee la comida.

5.- Pescar comida :

El usuario descuelga un vaso directamente de la red de pesca. Aquí se marca el primer lugar de consumo junto al encuentro donde se enfrenta a los participantes de forma estrecha.

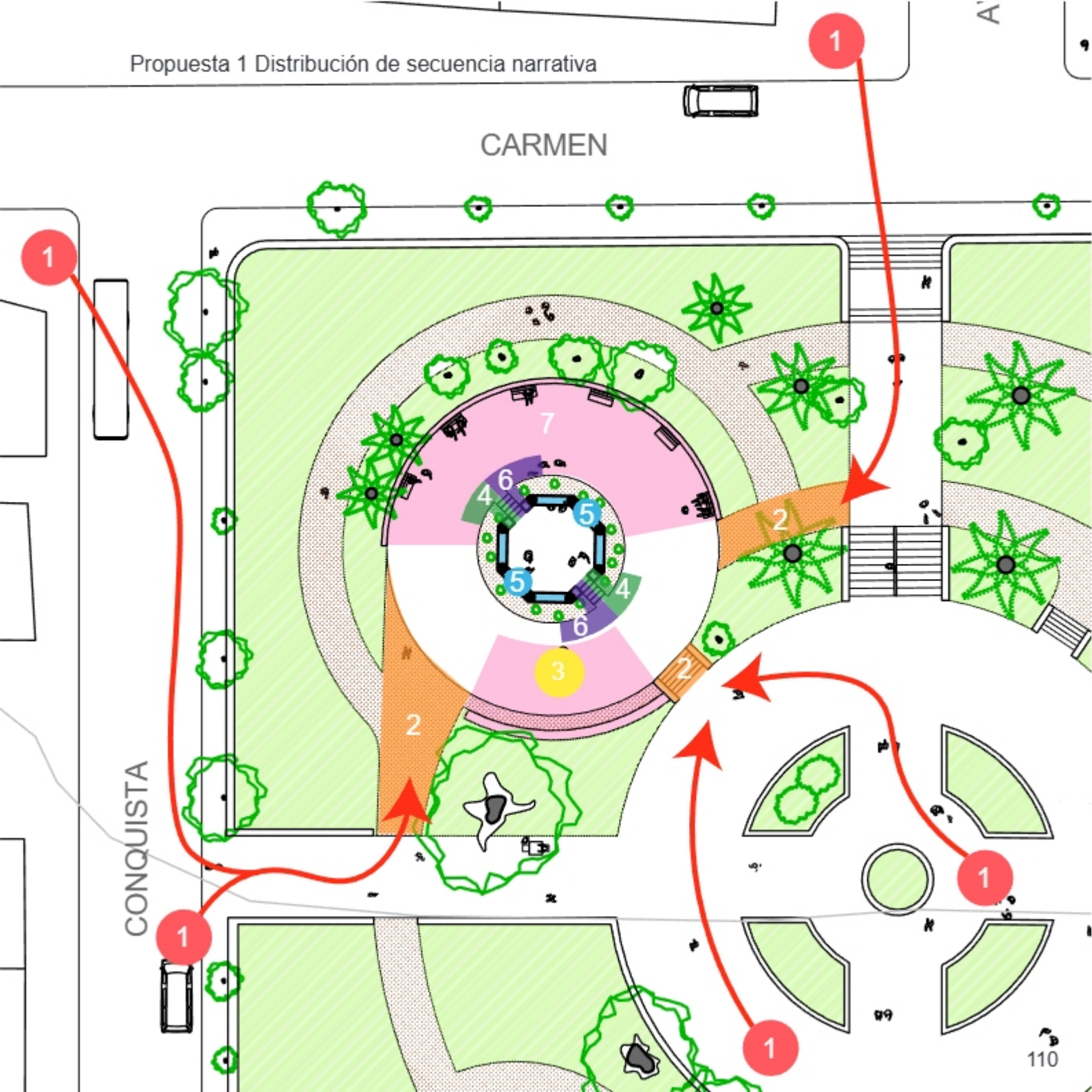
6.- Desborde :

Los usuarios descienden para salir de la pérgola y aproximarse al mobiliario en búsqueda de bebidas o un asiento menos estrecho o expuesto, logrando prolongar la actividad al exterior de los límites de la pérgola marcando la segunda zona de consumo y encuentro.

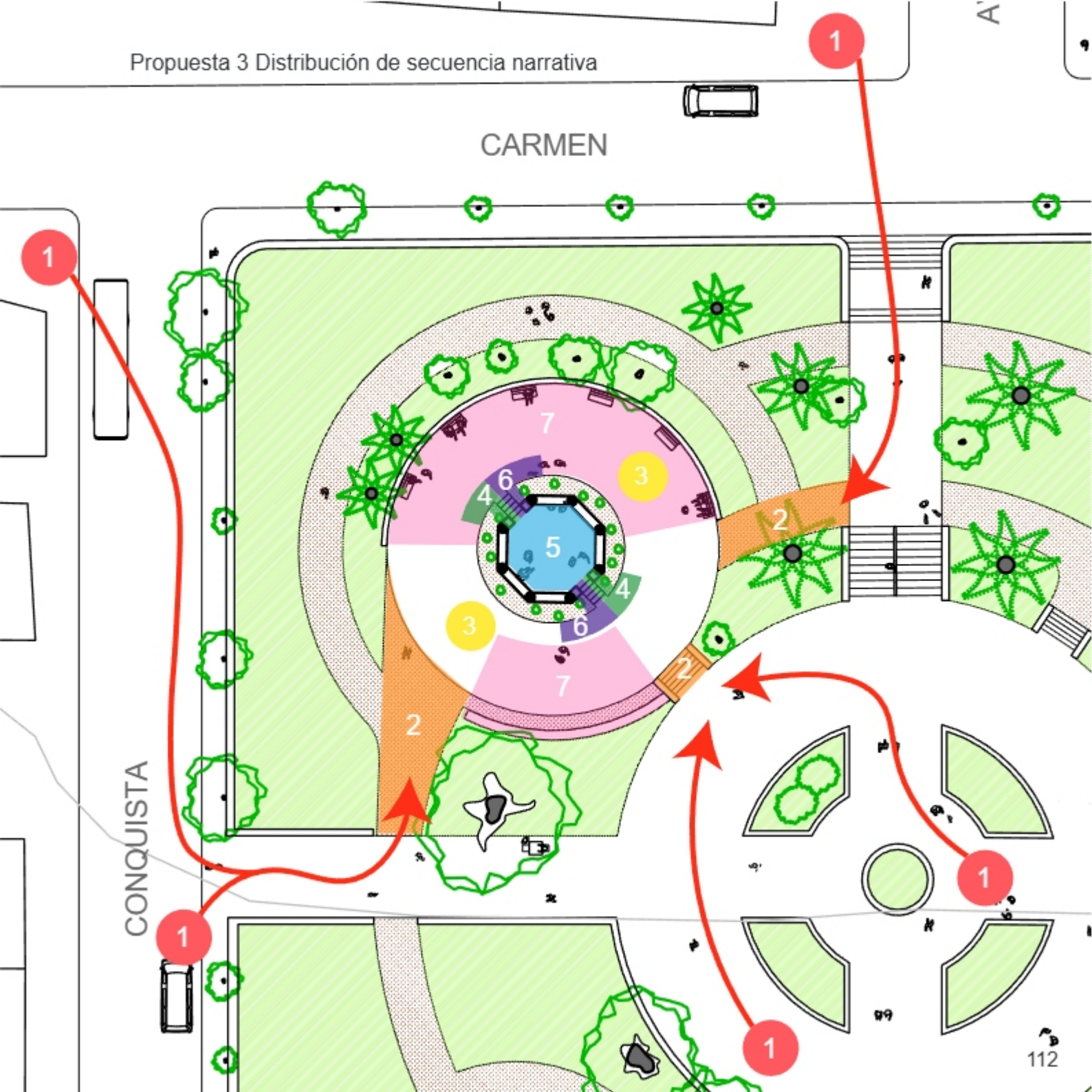
7.- Permanencia :

Los usuarios se dispersan para degustar y conversar.

Propuesta 1 Distribución de secuencia narrativa



Propuesta 3 Distribución de secuencia narrativa



Según estrategia en función de las características de la plaza

Opción 1: Mimetización

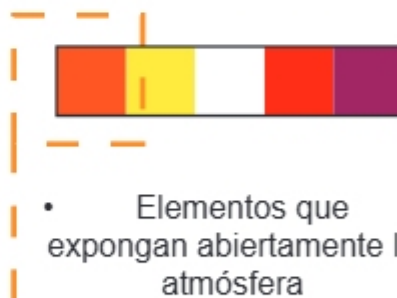
- Objetos esbeltos que dejen entrever en el espacio
- Materiales reflectantes que proyecten el paisaje propio del contexto
- Paleta de colores naturales y relajantes



- Elementos envolventes que contengan y entre escondan la atmósfera

Opción 2: Resalte

- Objetos grandes y sobresalientes que irrumpen la vista
- Materiales que logren reflejar luz, pero no debe proyectar imágenes sino acentuar el cuerpo del pabellón
- Paleta de colores artificiales y chillones



- Elementos que expongan abiertamente la atmósfera

El color naranja se repite sistemáticamente en los referentes como un símbolo de calidez y energía

El color blanco se repite como un símbolo de amplitud, limpieza y buena iluminación.

Requerimientos del equipamiento

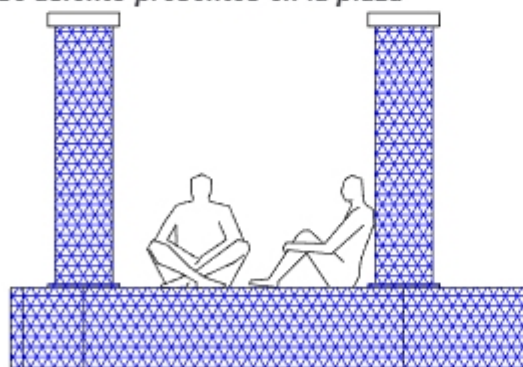
Primero se debe disponer de un área de cocina alterna al espacio comensal. Esta debe cumplir con regularizaciones del Código Sanitario por lo que no se puede llevar a cabo en vía pública. Se dispuso de la cocina de un vecino para separar finalmente estos espacios de modo que aun se mantuviera cerca de la zona a intervenir. Esto ayudará a mantener una mayor limpieza del espacio, cumplir con las normas sanitarias y proporcionar a la vez un producto fresco y tibio que mejore la experiencia de los usuarios.

De esta forma separamos el área de preparación de la comida de la intervención final, ajustando la instalación a las normas de uso de la vía pública que impide la preparación de alimentos en ésta.

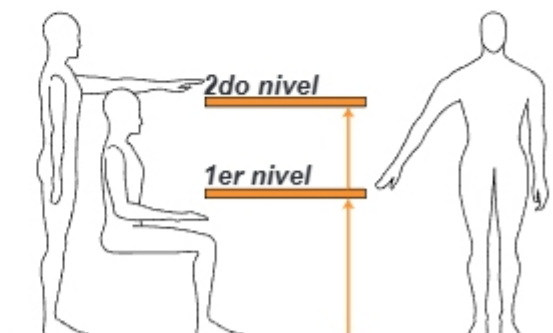
En cuanto al área de reunión debe contar con 2 tipos de apoyos, ambos dentro del plano horizontal:

- Altura de medio cuerpo para colocar la comida, por sobre el nivel de la rodilla para separarla lo suficiente del suelo y los perros callejeros, ajustando su altura a las posturas de pie o sentado para un uso cómodo en ambos casos.
- Altura de media pierna o menos para sentarse.

Tipos de asiento presentes en la plaza



Alturas flexibles



Proyección de concurrencia

Ya que la concurrencia de la plaza es variable a través del día, se estima una proyección con un mínimo esperado y un máximo probable dentro de un periodo de 3hrs.

Se espera que albergue cada 15 minutos:

- al menos 2 personas interactuando al interior
- al menos 1 persona contestando encuesta
- al menos 2 personas recorriendo la puesta en escena exterior

Al menos 5 usuarios	/	15min
Al menos 20 usuarios	/	hora
Al menos 60 usuarios	/	3hrs

En día domingo durante el horario de feria es un punto de alta congestión conocido, por lo que se usa de referencia para estimar el máximo probable:

205 personas	/	hora
615 personas	/	3hrs

Entre 60 - 615 usuarios

Organigrama

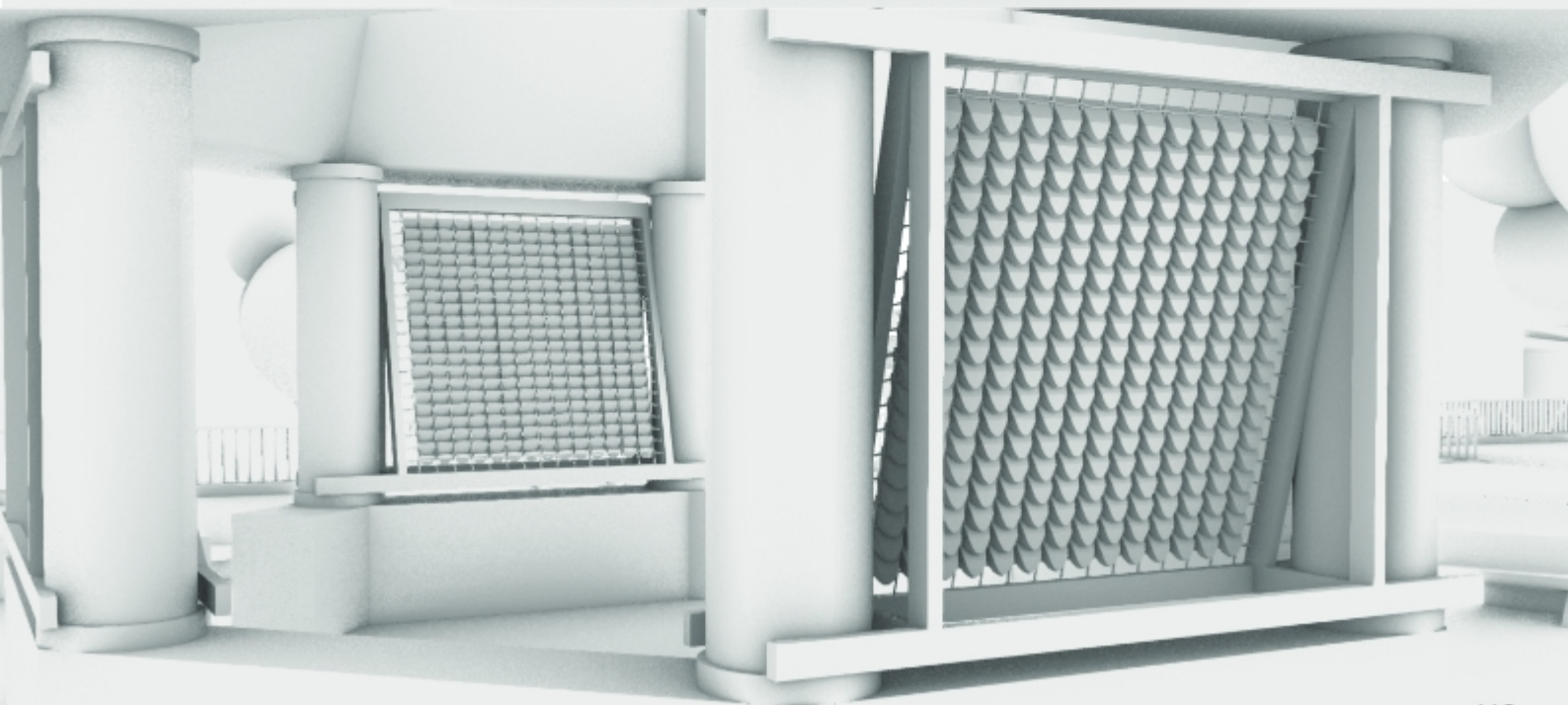
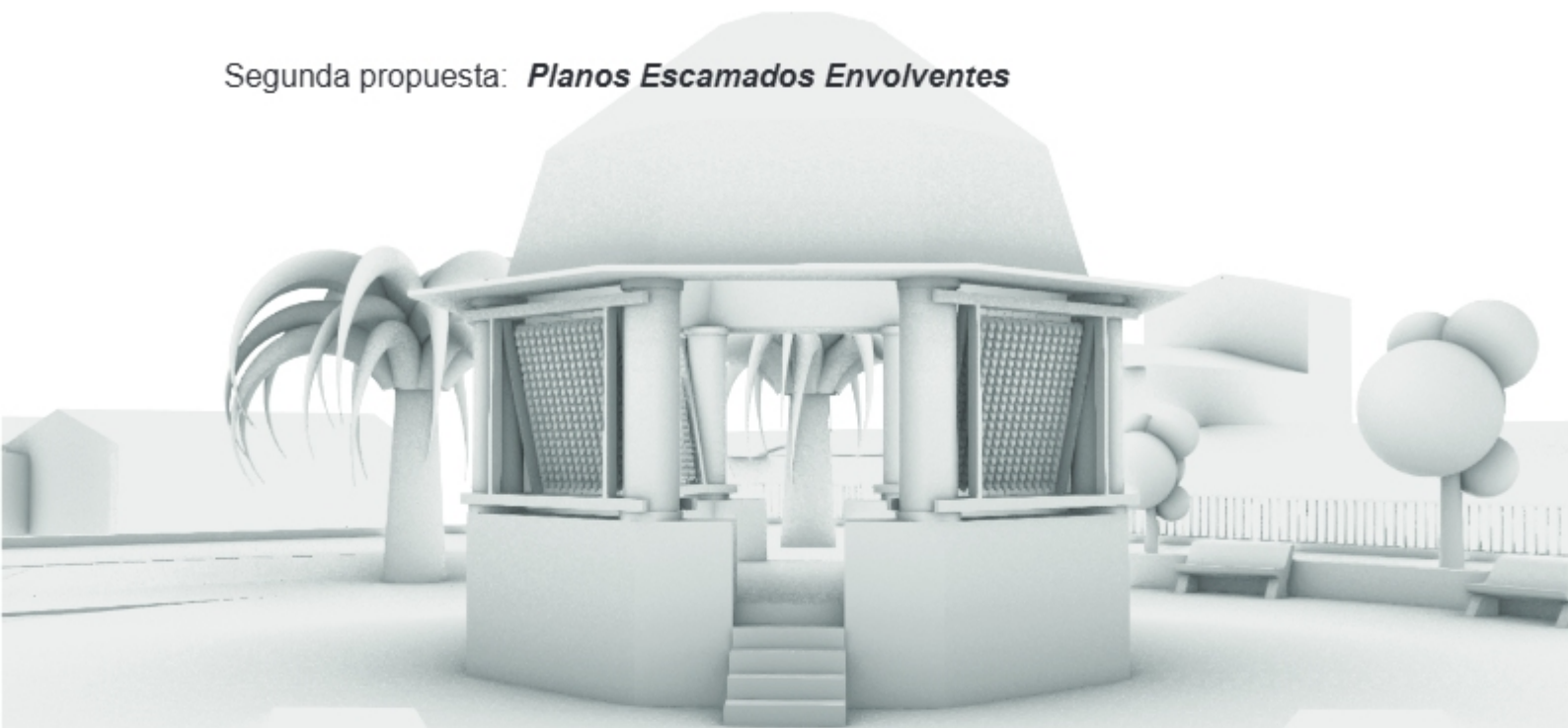
- Domingo 11:00 : Compra y preparación previa de las presas de pescado.
- Martes 18:00 : Transporte de material estructural hacia un lugar de almacenaje cercano al lugar a intervenir.
- Miércoles 09:00 : Reunir al primer grupo de trabajo para el transporte desde el lugar de almacenaje hacia la plaza.
- Miércoles 09:30 : Comenzar el transporte de las piezas.
- Miércoles 11:00 : Ordenar los elementos espacialmente.
- Miércoles 11:30 : Separar grupos de trabajo para levantar los elementos de forma simultánea.
- Miércoles 11:45 : Comenzar con el montaje.
- Miércoles 14:00 : Preparación de la comida y empaquetado.
- Miércoles 17:45 : Transportar la comida y rellenar los vasos de la red de pesca.
- Miércoles 18:00 : Inaugurar el evento a través de la transformación de la atmósfera, oficializando con un breve discurso a los presentes.
- Miércoles 19:30 - 21:00 : Capturar testimonios de los asistentes para analizar resultados.
- Miércoles 22:00 : Al finalizar el evento se limpia y desmonta inmediatamente para su almacenaje en las inmediaciones del Departamento de Arquitectura de la USM.

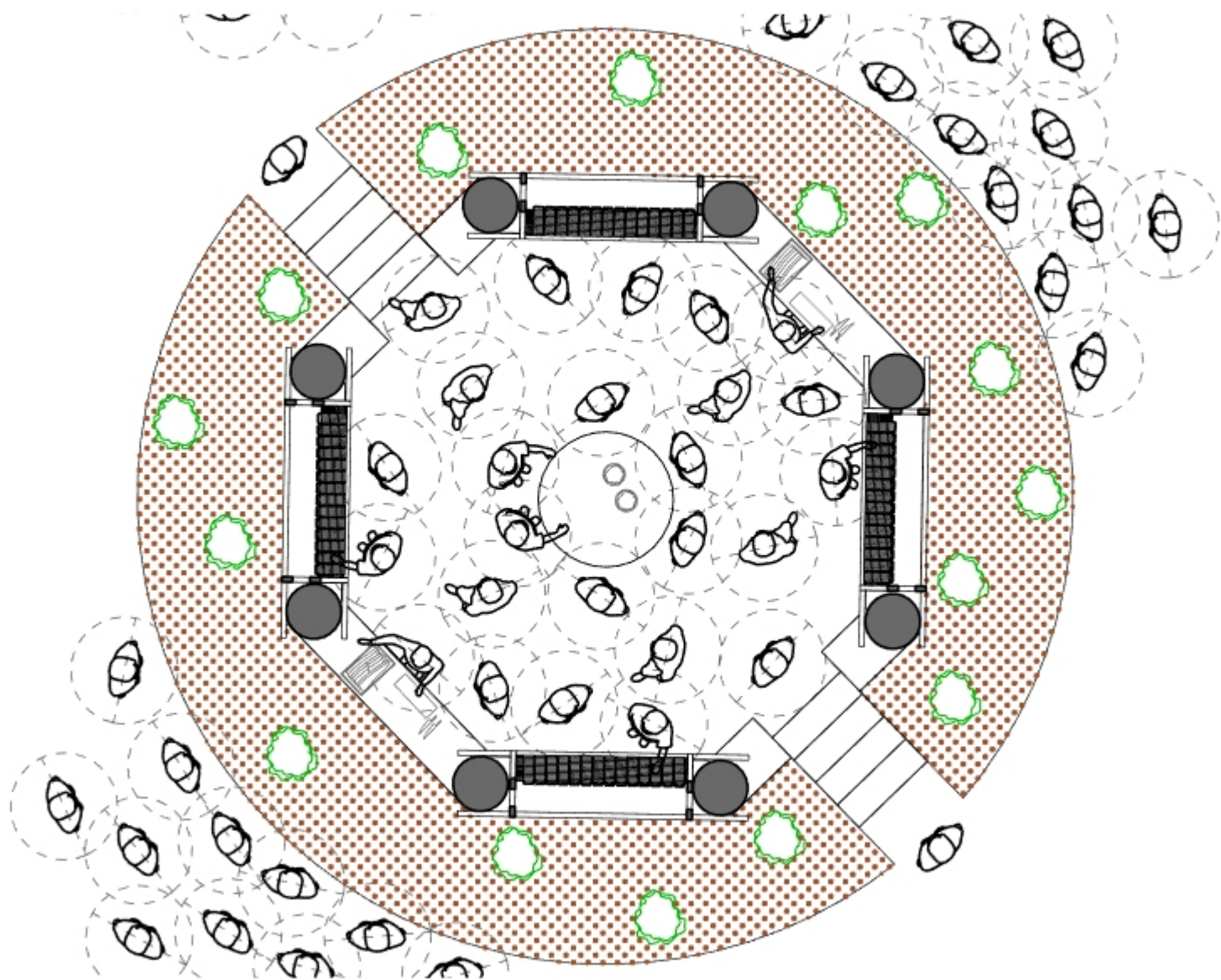
Evolución del diseño



Primera propuesta: *Exposición Desbordante*

Segunda propuesta: *Planos Escamados Envolventes*





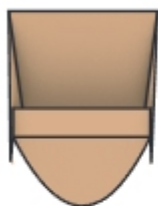
REQUERIMIENTOS ESPACIALES PARA DAR CABIDA AL ACTO	CÓMO APARECE EN EL PROYECTO
ENFRENTAMIENTO ESTRECHO	Se instala una mesa que contiene aderezos y bebidas para propiciar un espacio de permanencia transitoria, que enfrente directamente a las personas al interior de la pérgola. A su vez, la envolvente de escamas crea momentos de encuentro al producirse el servicio.
CONTINUIDAD VISUAL	Se presenta de forma paulatina. Los planos obstruyen la vista para envolver y esconder parte el interior del pabellón generando intriga, a la vez que resalta la intervención entre la vegetación. A medida que se usa el pabellón el interior se va revelando al retirar las escamas. Entre los planos se disponen vanos que exponen el evento hacia el exterior de la pérgola.
CONTENSIÓN	Las envolventes escamadas se adaptan a la contención pre existente del espacio.
LUZ CÁLIDA Y LLAMATIVA	Incorporar luz led con fuente de energía alterna (pilas, solares).
DISTRIBUIR OLOR	El pescado se incorpora porcionado y empaquetado al interior de las escamas.

Escamas

Primera propuesta: fabricación personalizada.

Esta idea no se llevó a cabo debido al tiempo y gasto material que implicaba, se optó por vasos de cartón en pro de un tiempo de construcción mas eficiente y económica.

Frontal



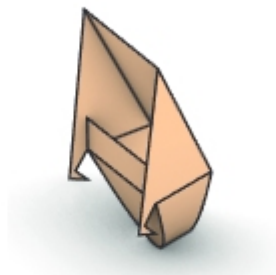
Lateral



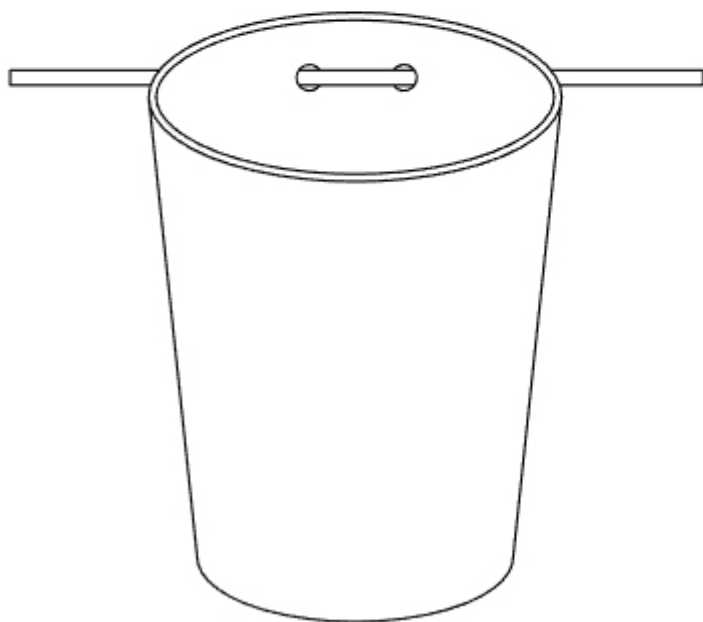
Planta



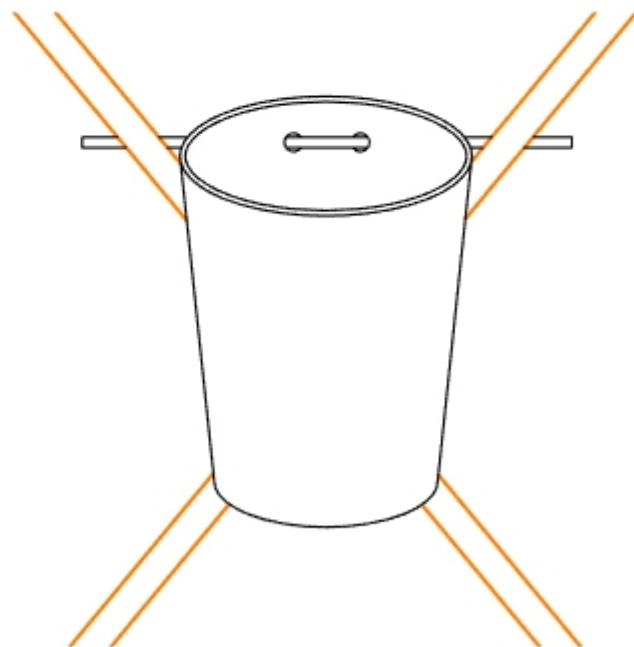
Perspectiva



Sistema de
cuelga inicial



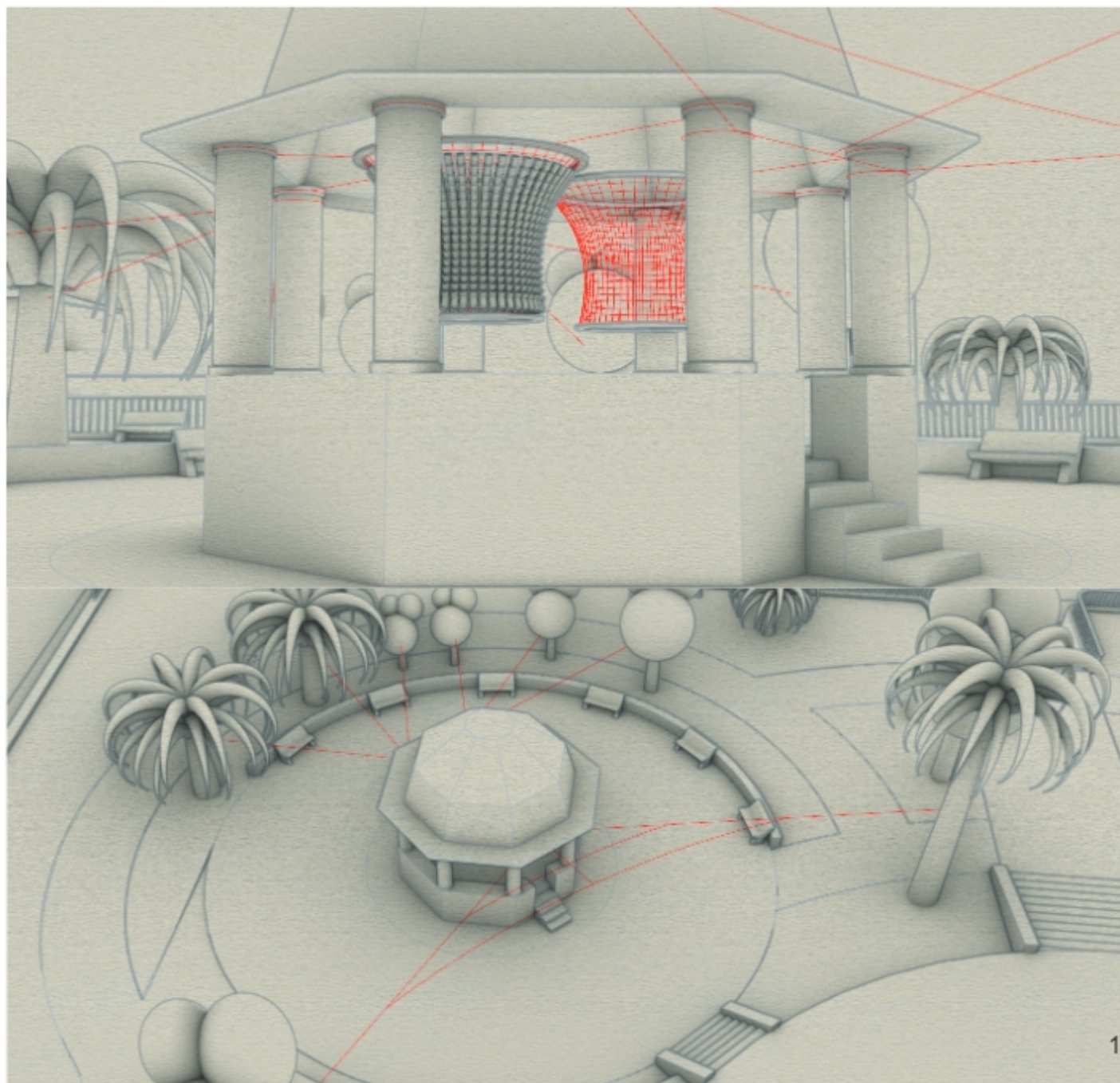
Sistema final de Vasos



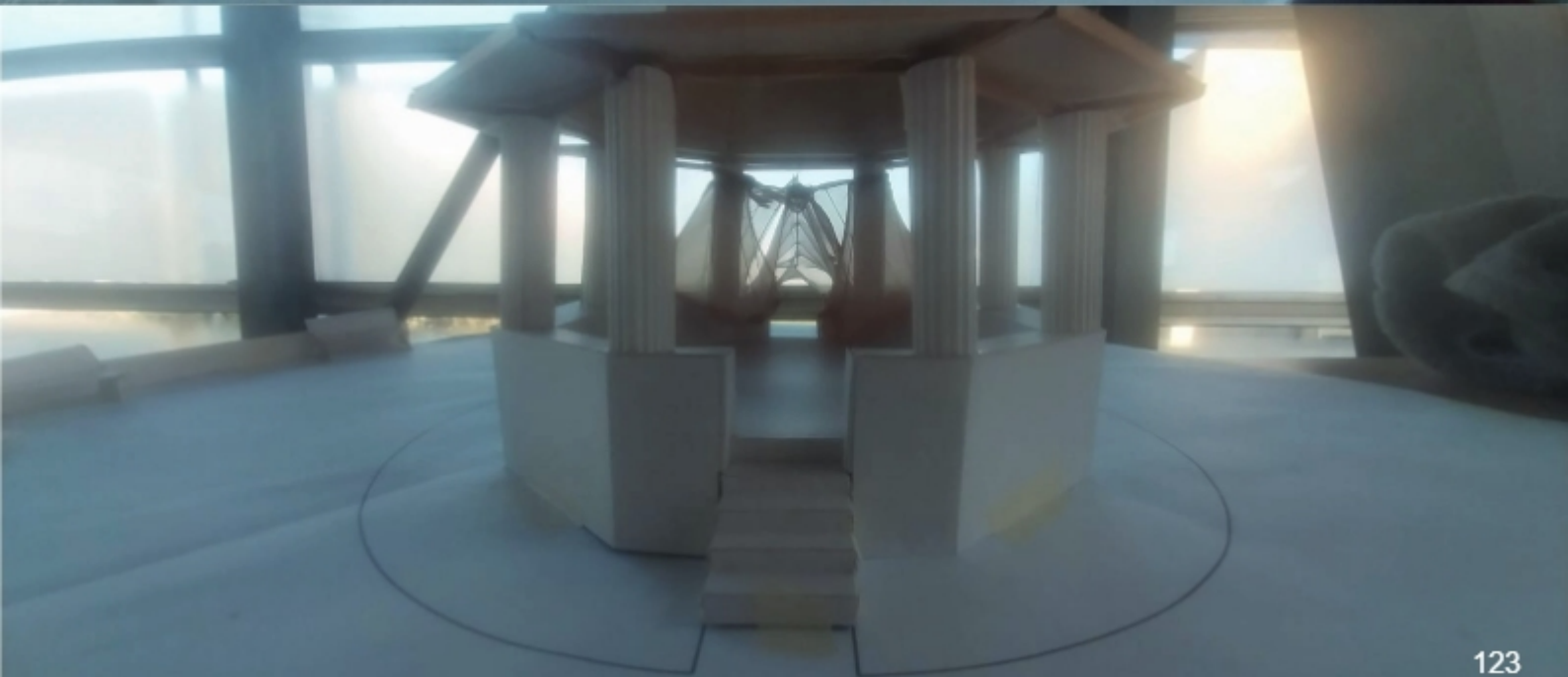
Sistema final de cuelga

Redes de Pesca Colgantes Rodeables

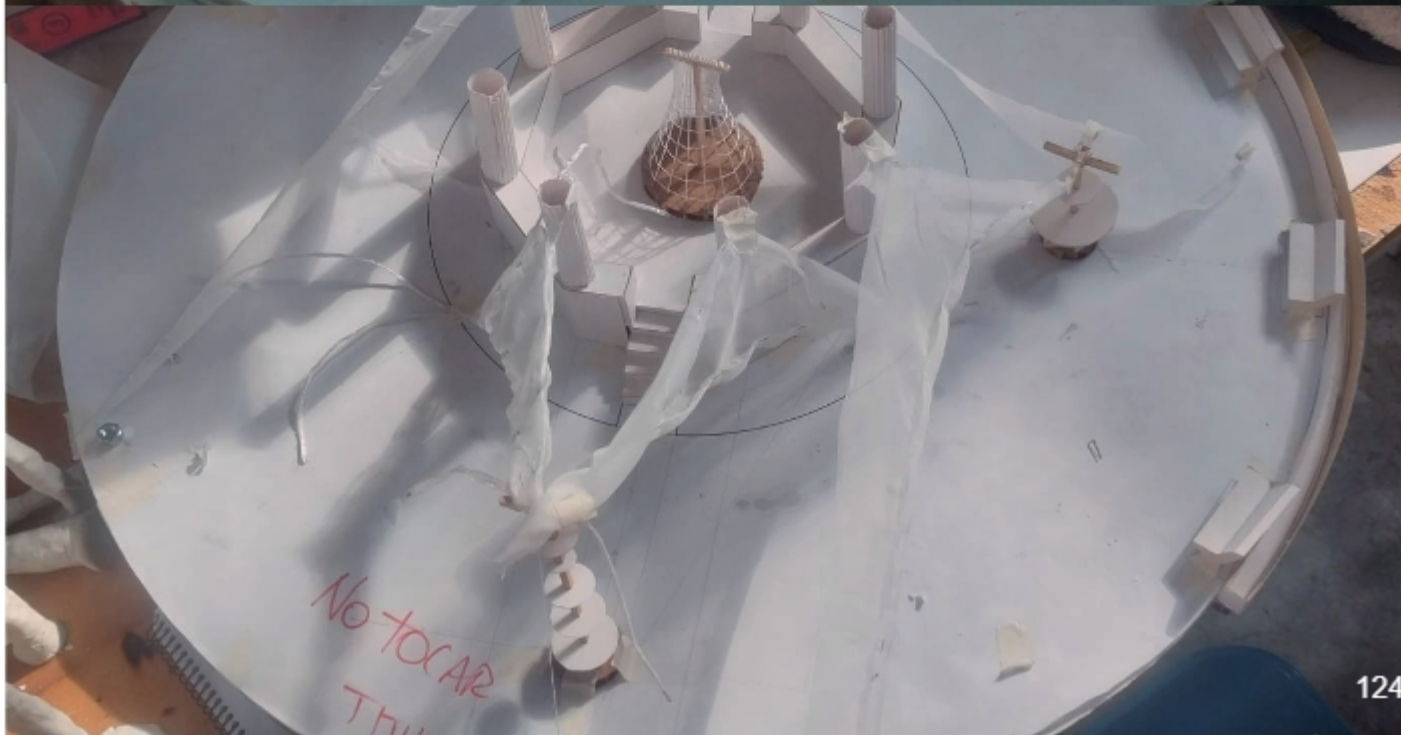
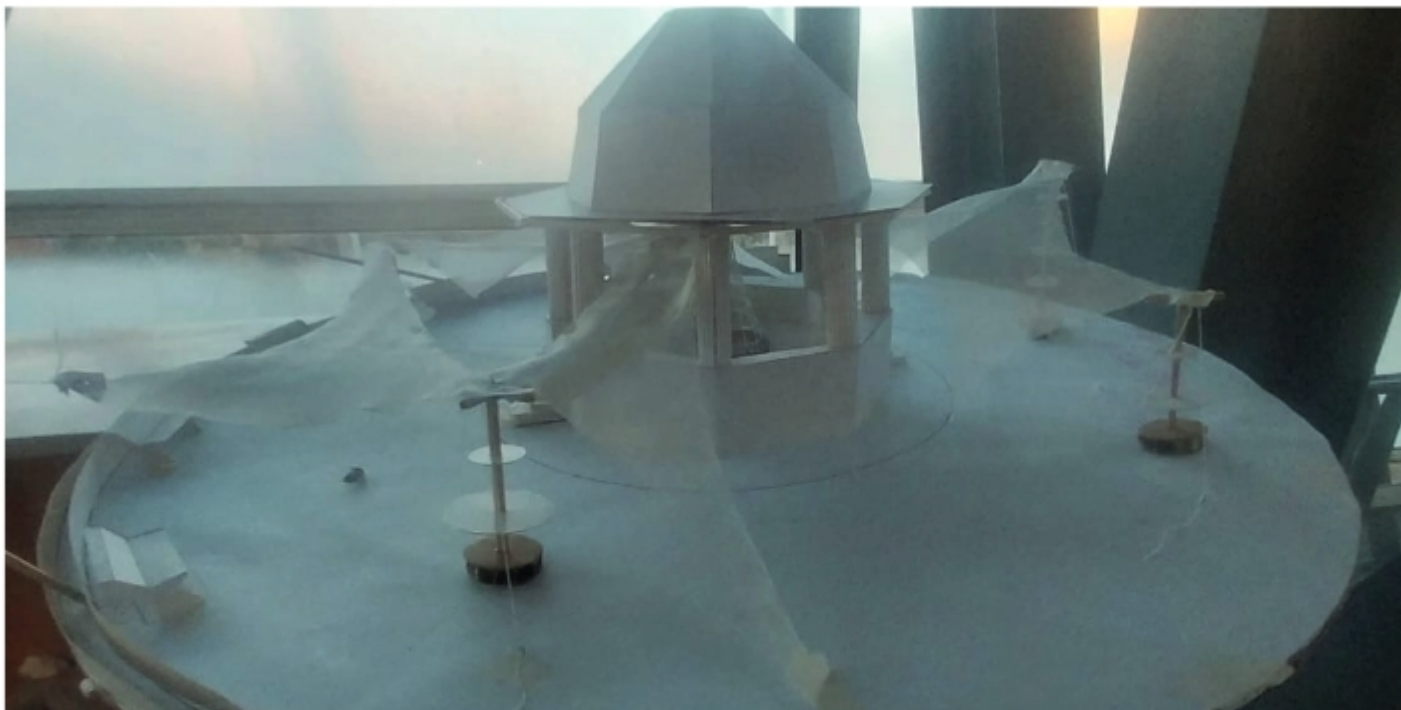
De este punto en adelante la exposición de las escamas influyó considerablemente en la morfología del proyecto.



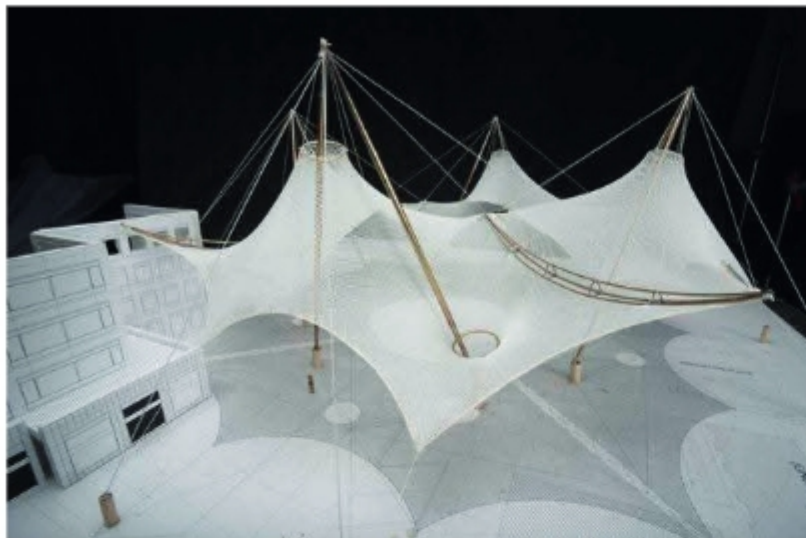
Umbralidad Envolvente Desbordante



Contención Desbordante



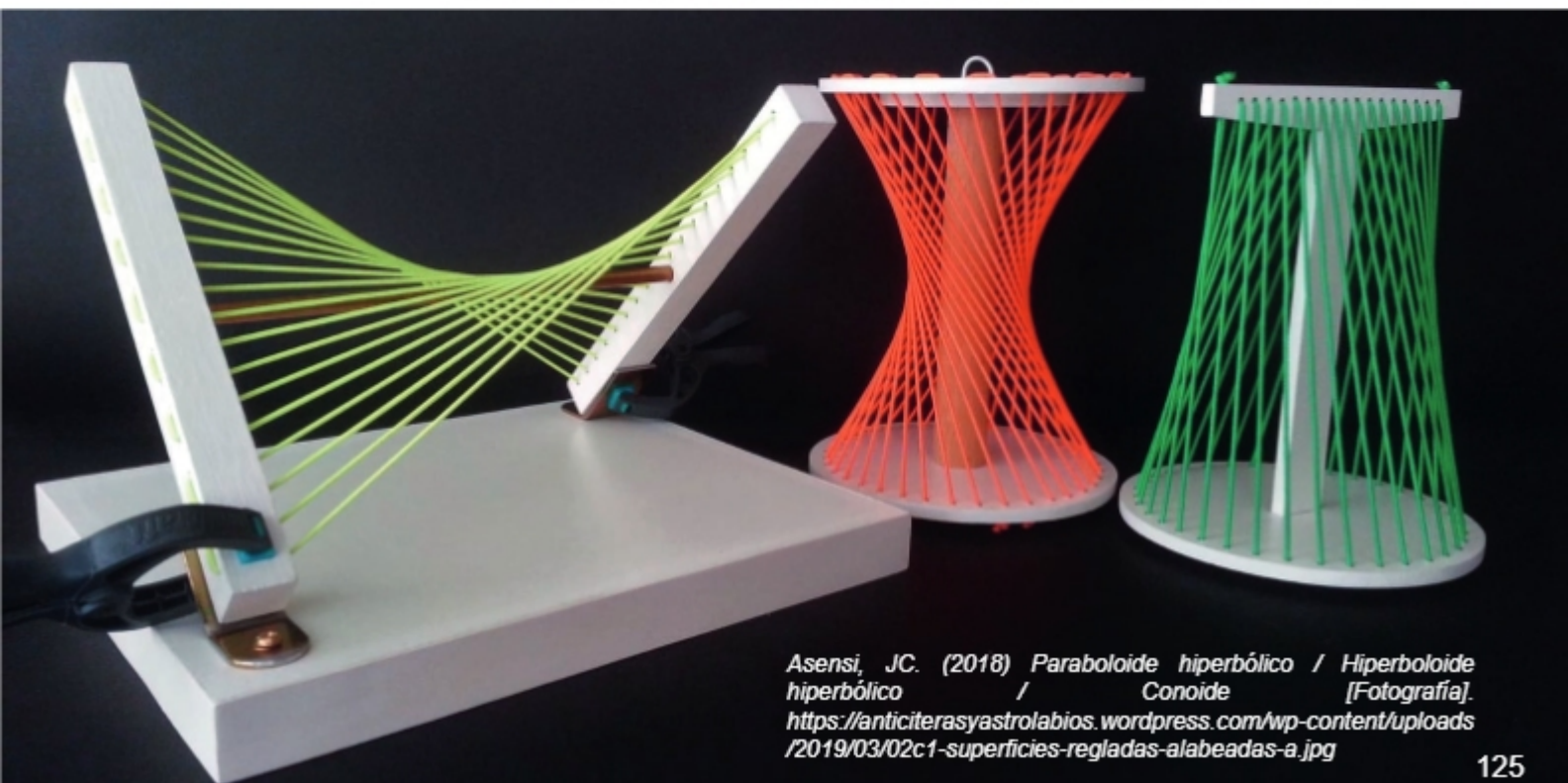
Referentes y exploración material.



Tensoestructuras soportadas por elementos rígidos que generan la tensión

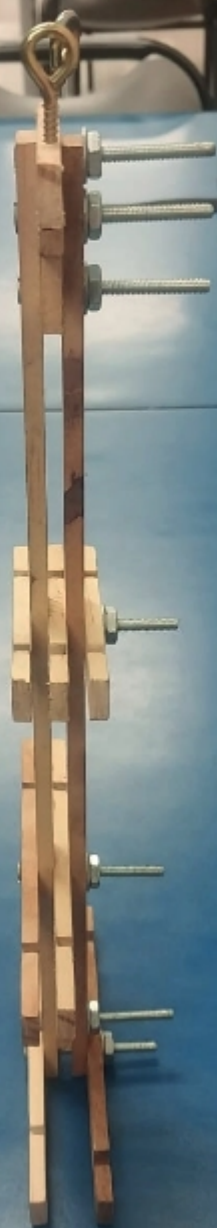
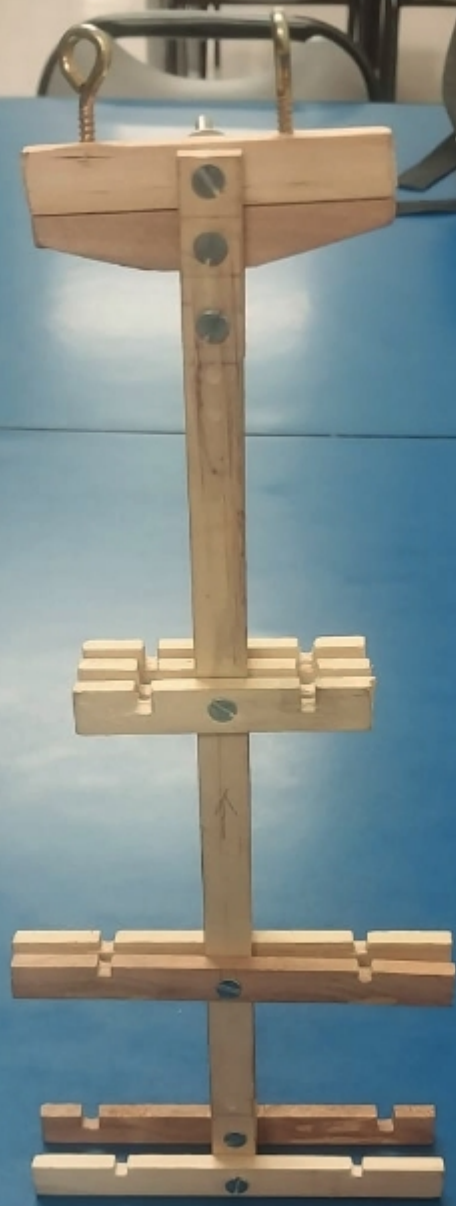
Archdaily (2009) Skysong en el campus ASU, maqueta blanca.
<https://images.adsttc.com/media/images/5010/801b/28ba/0d42/2200/22e7/slideshow/stringio.jpg?1416115225>

Como conseguir una doble curvatura a partir de elementos tejidos



Asensi, JC. (2018) Paraboloide hiperbólico / Hiperboloide hiperbólico / Conoide [Fotografía].
<https://anticiterasyastrolabios.wordpress.com/wp-content/uploads/2019/03/02c1-superficies-regladas-alabeadas-a.jpg>

Modelo a escala 1:10 con el que se explora y desarrolla el sistema constructivo de los elementos portantes.



- Las redes de pesca se tejen con cuerdas de fibras plásticas para su durabilidad bajo el agua.
- Las cuerdas de fibra vegetal se usan para grandes amarres a las embarcaciones.



- Experimentaciones con cuerdas de diferentes materiales para la elaboración de una red: *pita*, algodón trenzado, cuerda yute y de nylon.
- Se usan cucuruchos de formato industrial, dada su semejanza a la escama, para probar la factibilidad de esta cortina de recipientes colgantes simplemente apoyados. Posteriormente serían reemplazados por vasos en búsqueda de un formato más resistente.



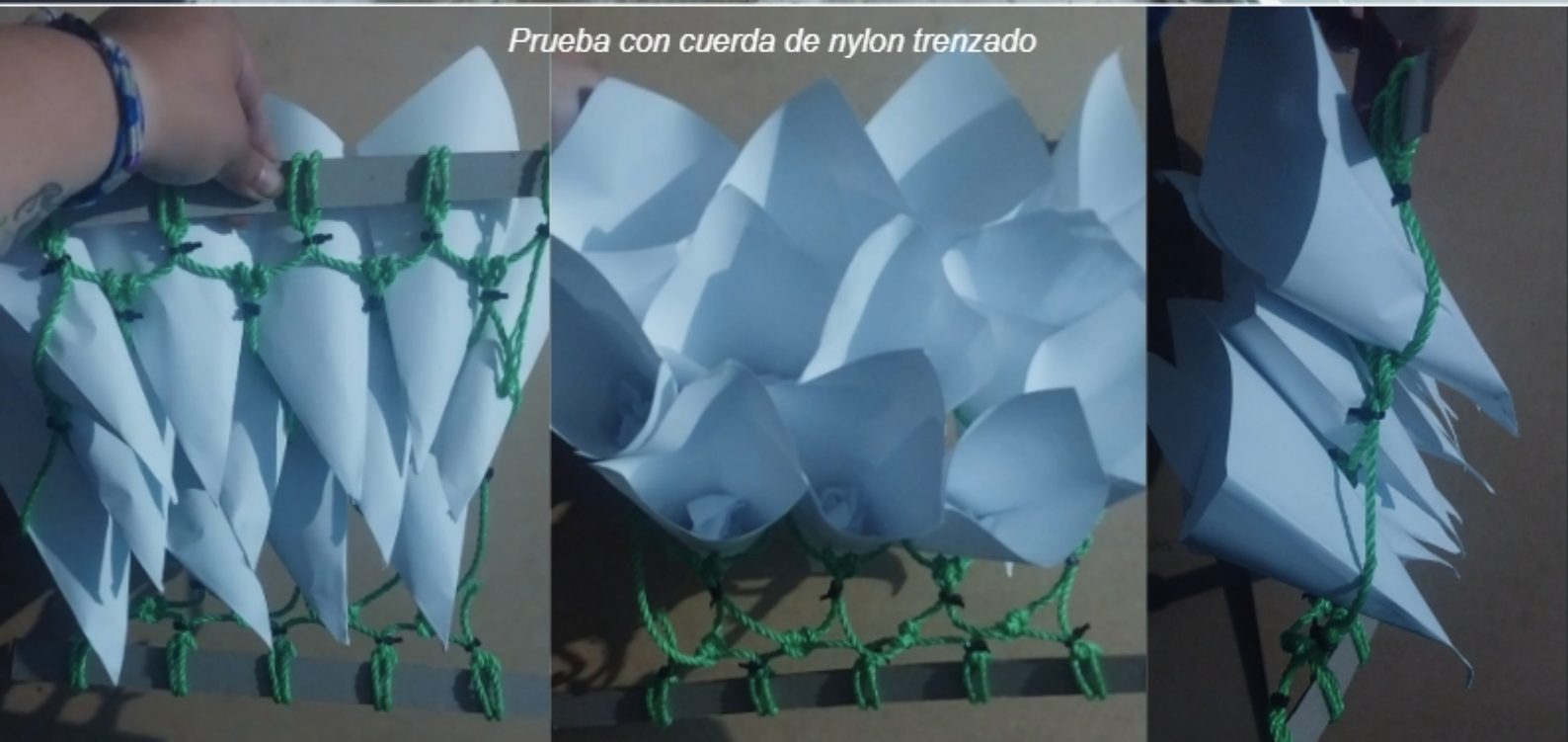
Pruebas con pita plástica



Prueba con algodón trenzado



Prueba con cuerda yute



Prueba con cuerda de nylon trenzado

PITA PLÁSTICA

PROPIEDADES MATERIALES

- ✓ Se puede rizar
- ✓ Se puede deshilar
- ✗ No es elástica
- ✓ Fibra plástica capaz de traslucir

FORMAS DE ESTRUCTURAR

Nudos permanentes, temporales, tensores, de anclaje, etc.

Marcos o soportes rígidos

Esta fibra plástica se comercializa en diferentes colores que, a través de la luz y la repetición, son capaces de influir en la construcción de la atmósfera.



*Pinterest. "Esculturas helicoidales hechas con pitillos de color".
<https://cl.pinterest.com/pin/327214729148003834/>*

Vasos

PLÁSTICOS

- ✓ Resistente a la humedad
- ✓ Liviano
- ✓ Muy traslúcido y reflectante
- ✓ Formato industrial
- ✗ No es aislante térmico

CARTÓN

- ✗ Resistente a la humedad hasta cierto punto de deterioro del material
- ✓ Liviano
- ✓ Traslúcido
- ✓ Formato industrial
- ✓ Es aislante térmico

Cómo las diferentes pantallas materiales transmiten una atmósfera diferente usando la misma luz.



*Plástico
Naranja*



*Plástico
Blanco*



*Plástico
Traslúcido*



*Cartón
Blanco*

Capturas propias.

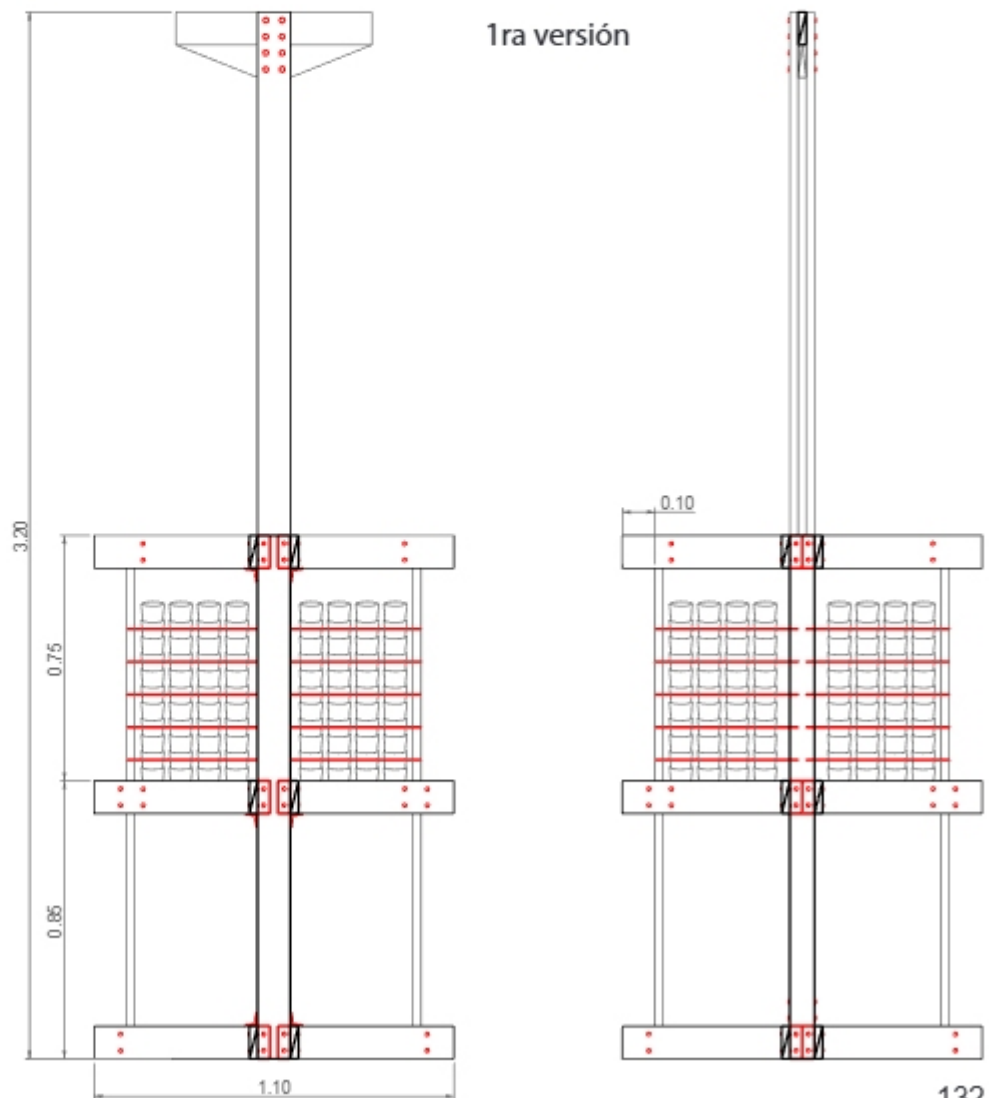
Diseño final

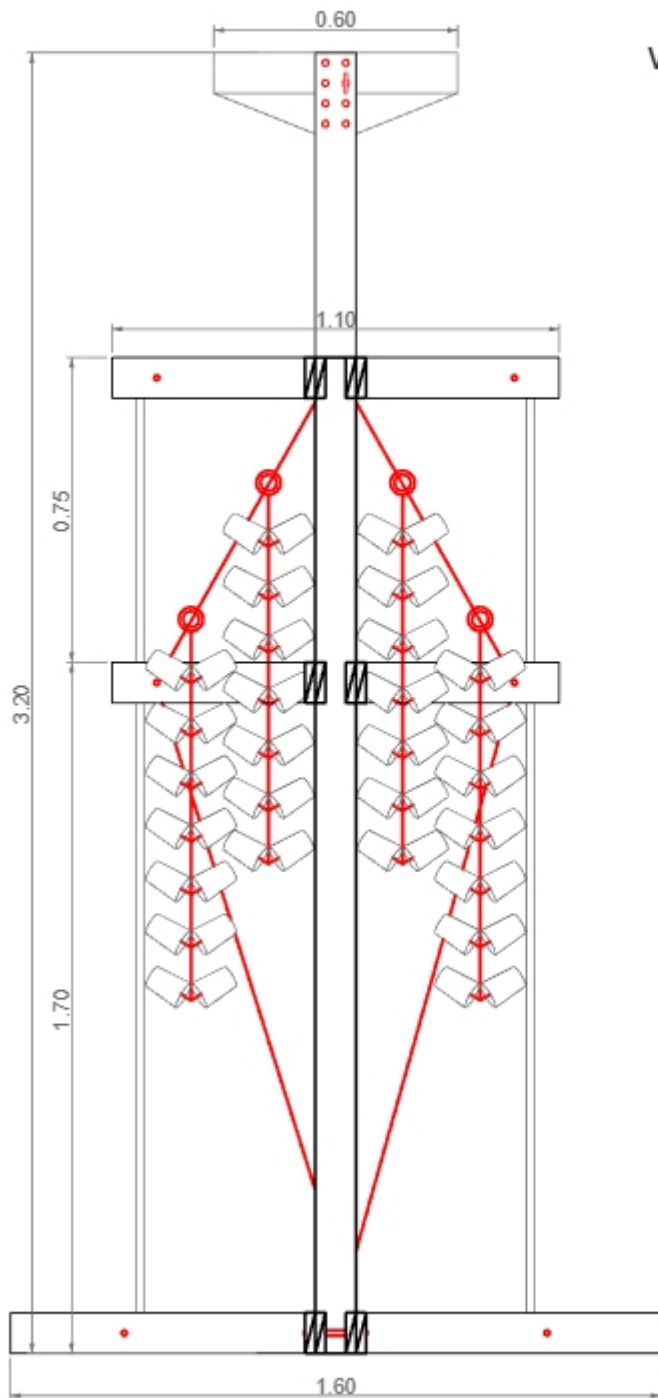
Para la morfología general del diseño se tomó en cuenta los requerimientos establecidos en la página 118. Se abordó el enfrentamiento estrecho y la continuidad visual a partir de elementos verticales con un diámetro que varía entre los 0.9m y los 1.6m, los cuales reúnen de forma radial a los usuarios sin abarcar grandes superficies del terreno. La contención por su parte se concreta físicamente a través de paños de telas que limitan el espacio aéreo y crean la sensación de un espacio más íntimo.

Elemento A: Servicio de vasos

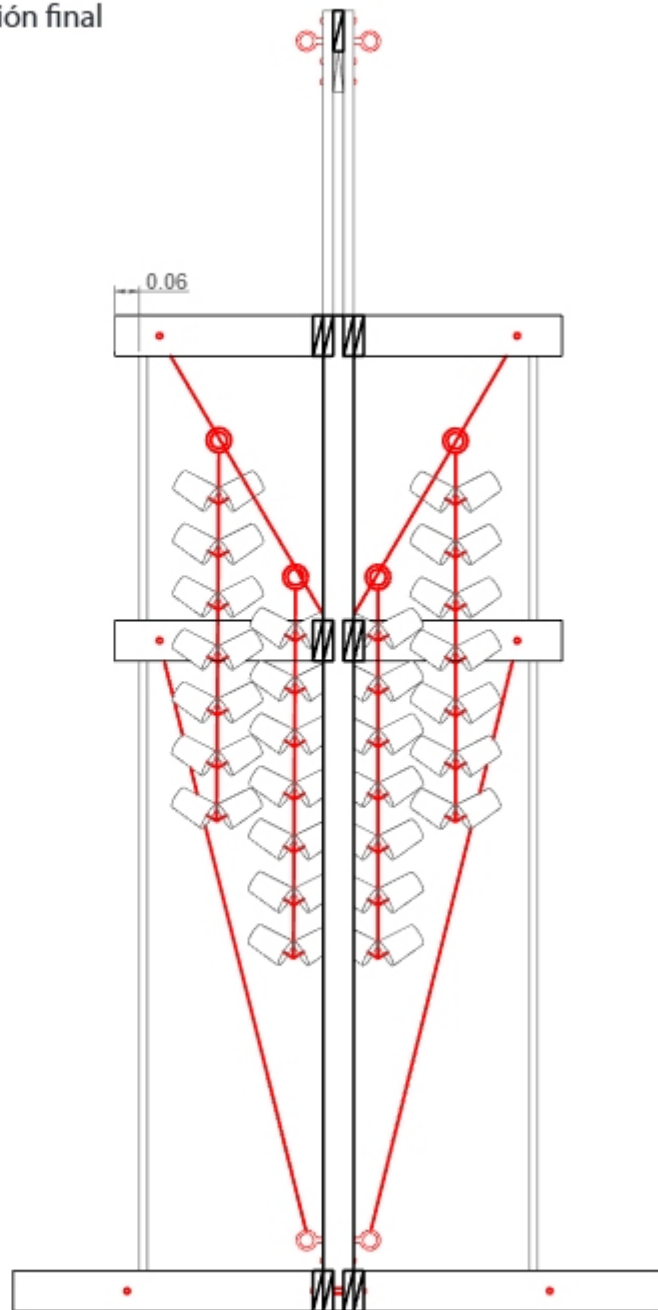
La presencia visual de vasos sugiere el acto de beber, abriendo esta posibilidad de uso del espacio, sembrando el primer incentivo para comer.

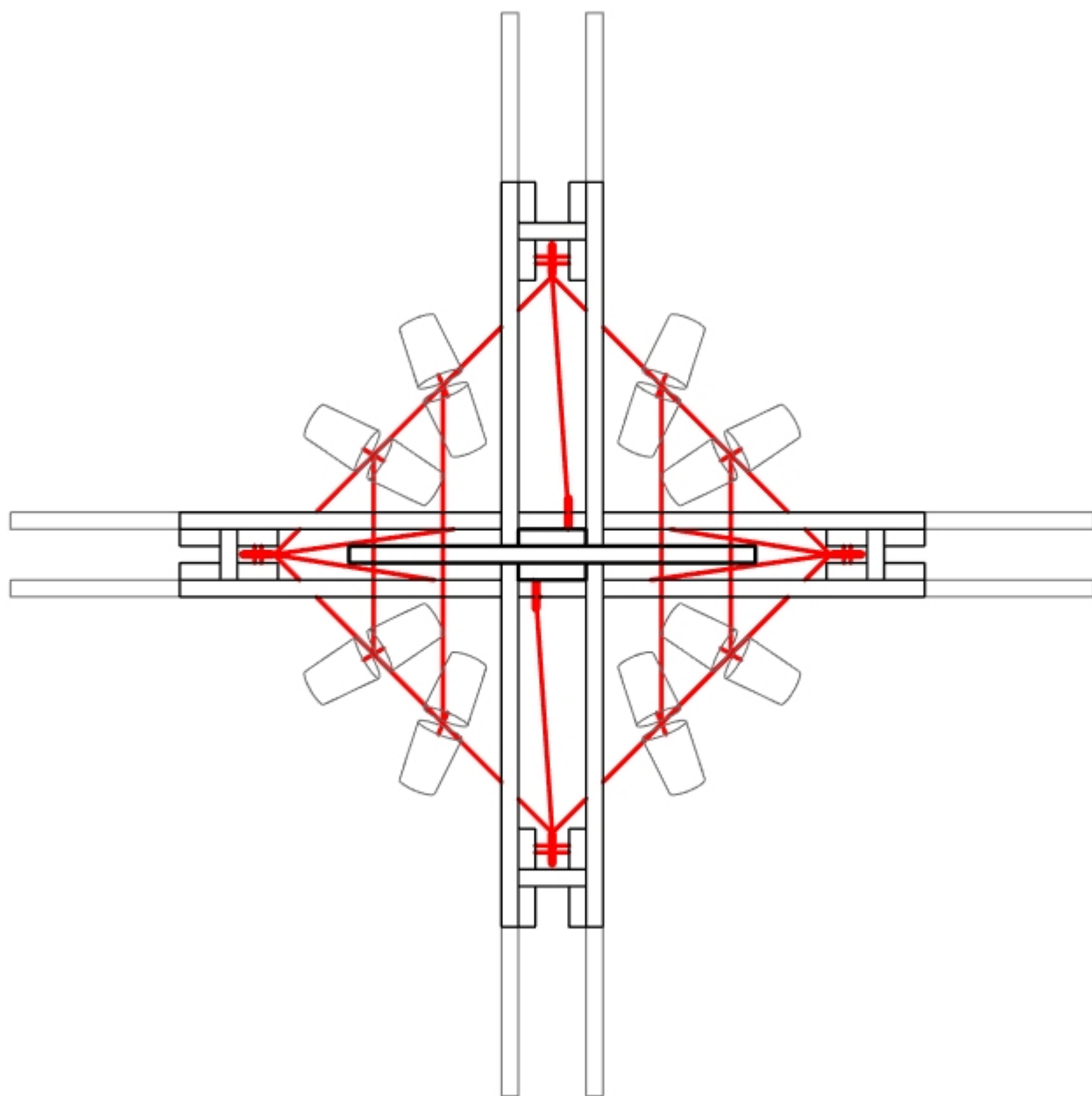
Su altura predominante la destaca, volviéndose el hito visual que busca convocar a la comunidad.





Versión final



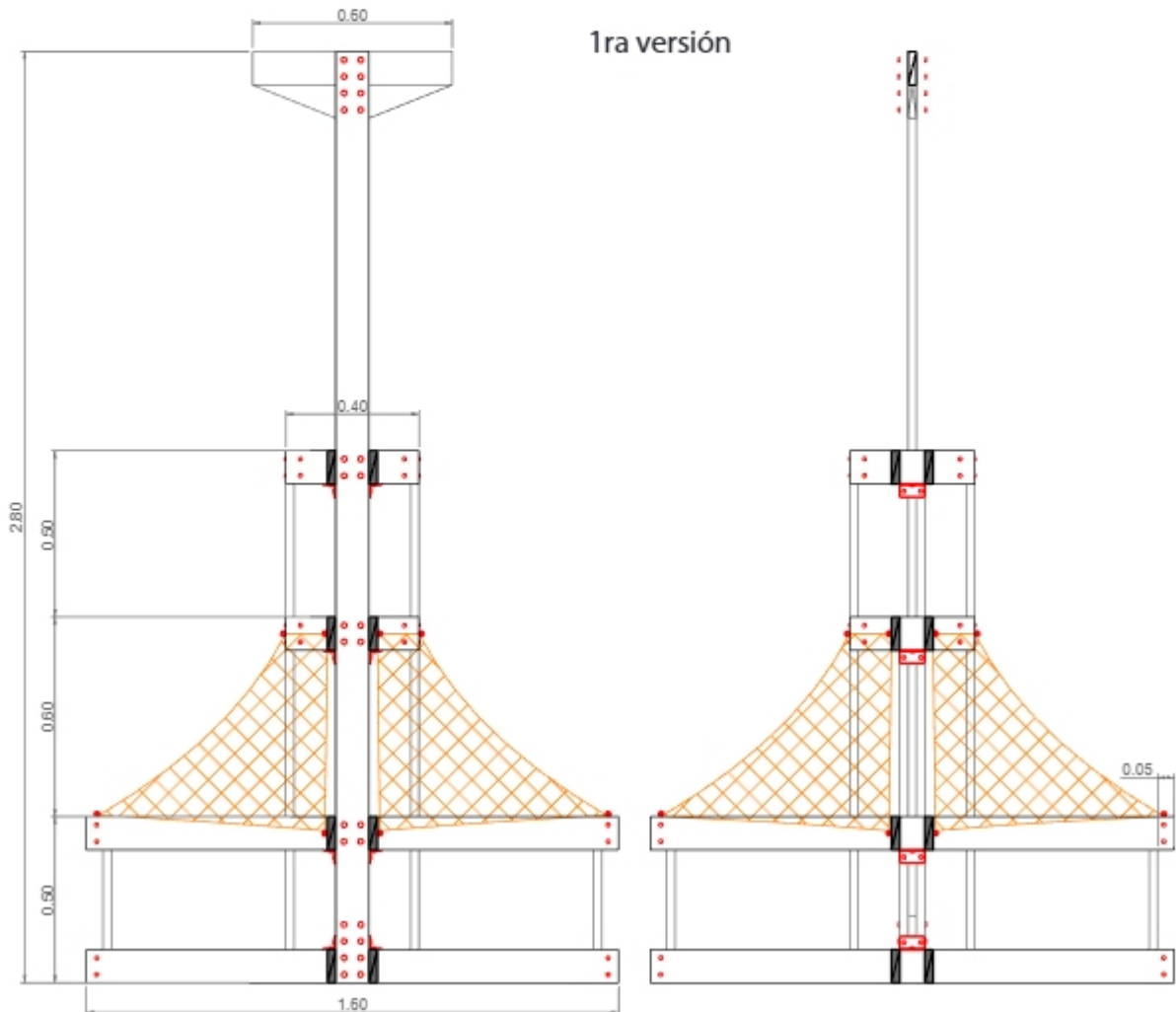


Planta servicio de vasos

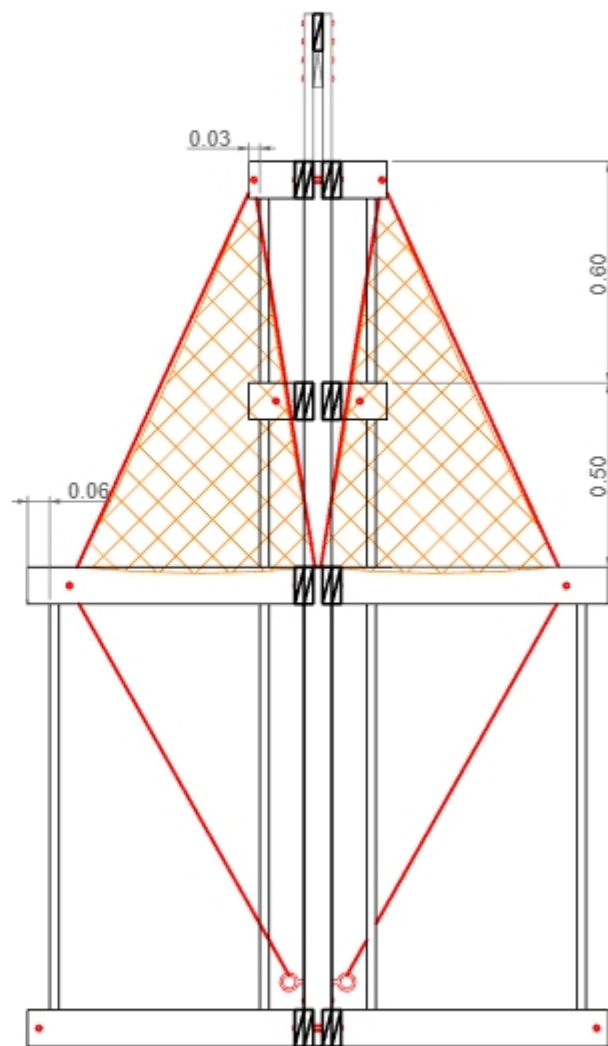
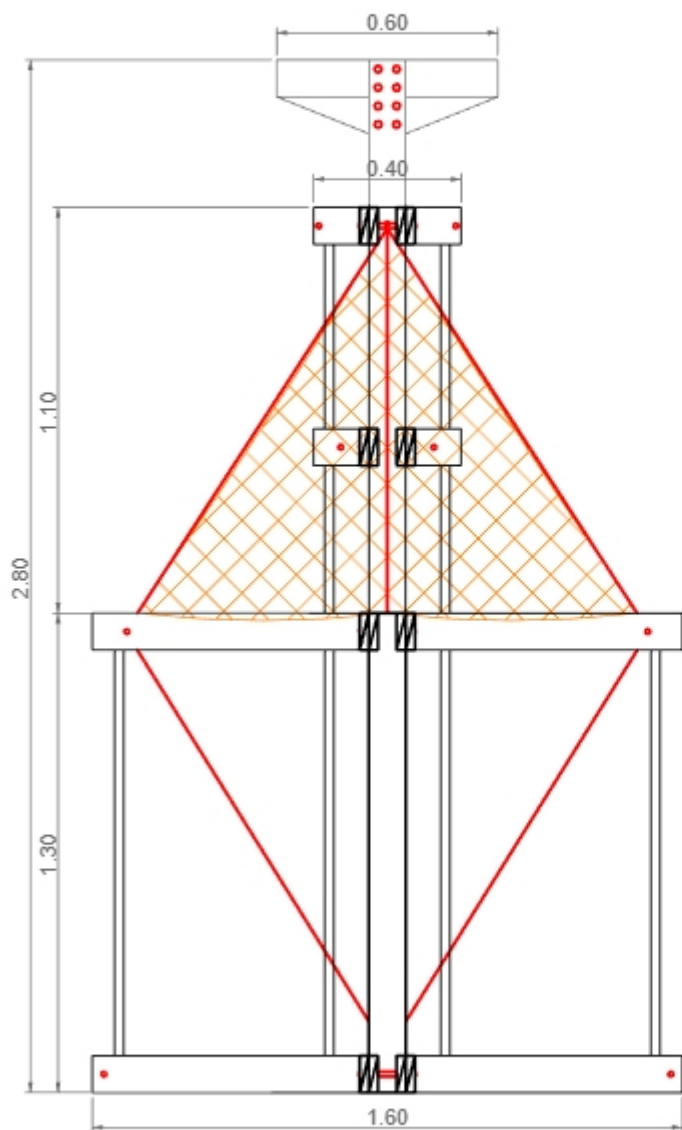
Elemento B: Malla central

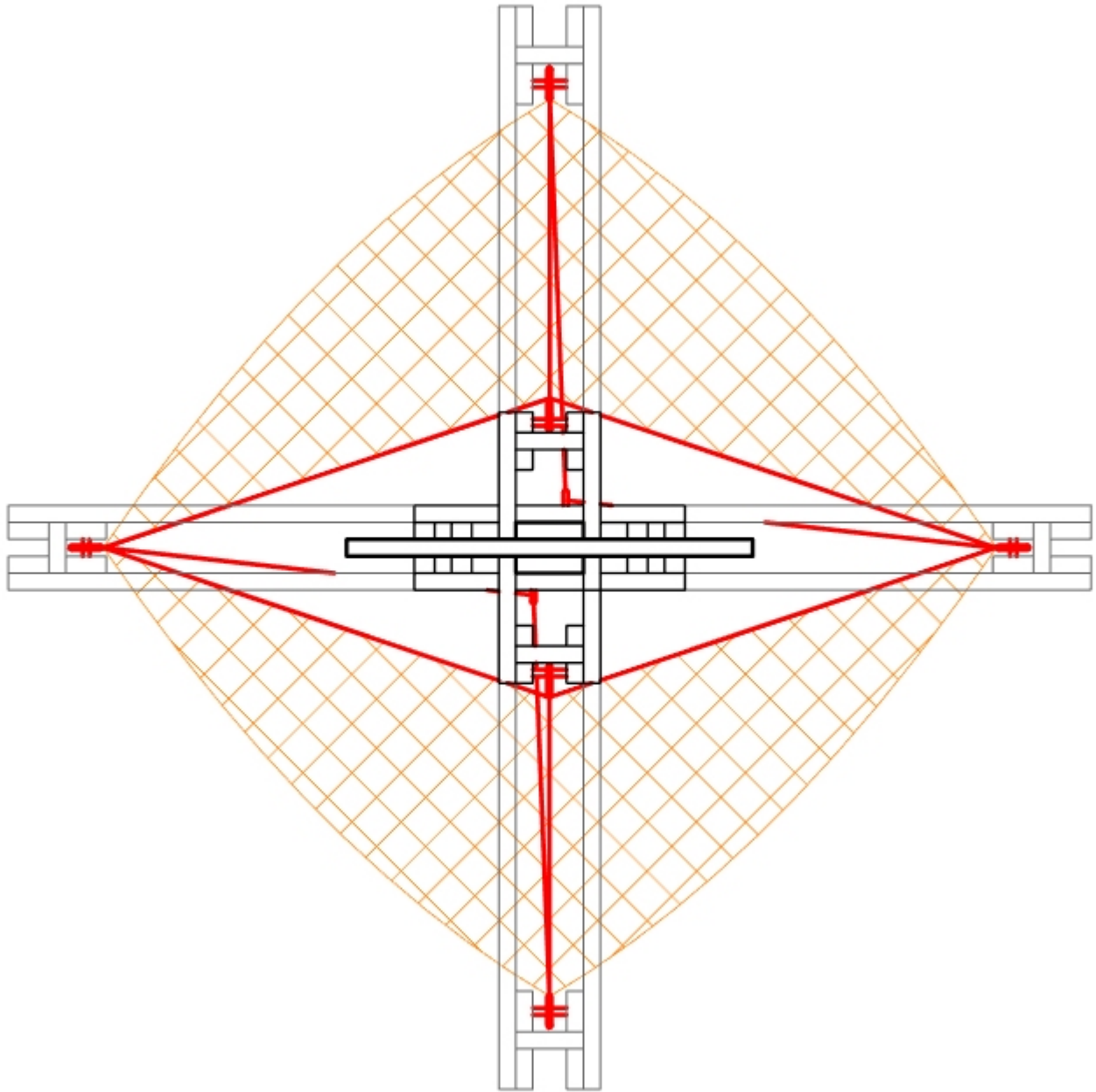
Recoge las cualidades de una mesa convencional a excepción de ser una superficie horizontal. Su objetivo es confrontar a los usuarios mediante el servicio de la comida.

Esta se beneficia del contexto porteño apropiándose del elemento “red” o “malla” de pesca para crear la superficie soportante a partir de la tensión que genera el propio peso de la comida sobre los nudos.



Versión final



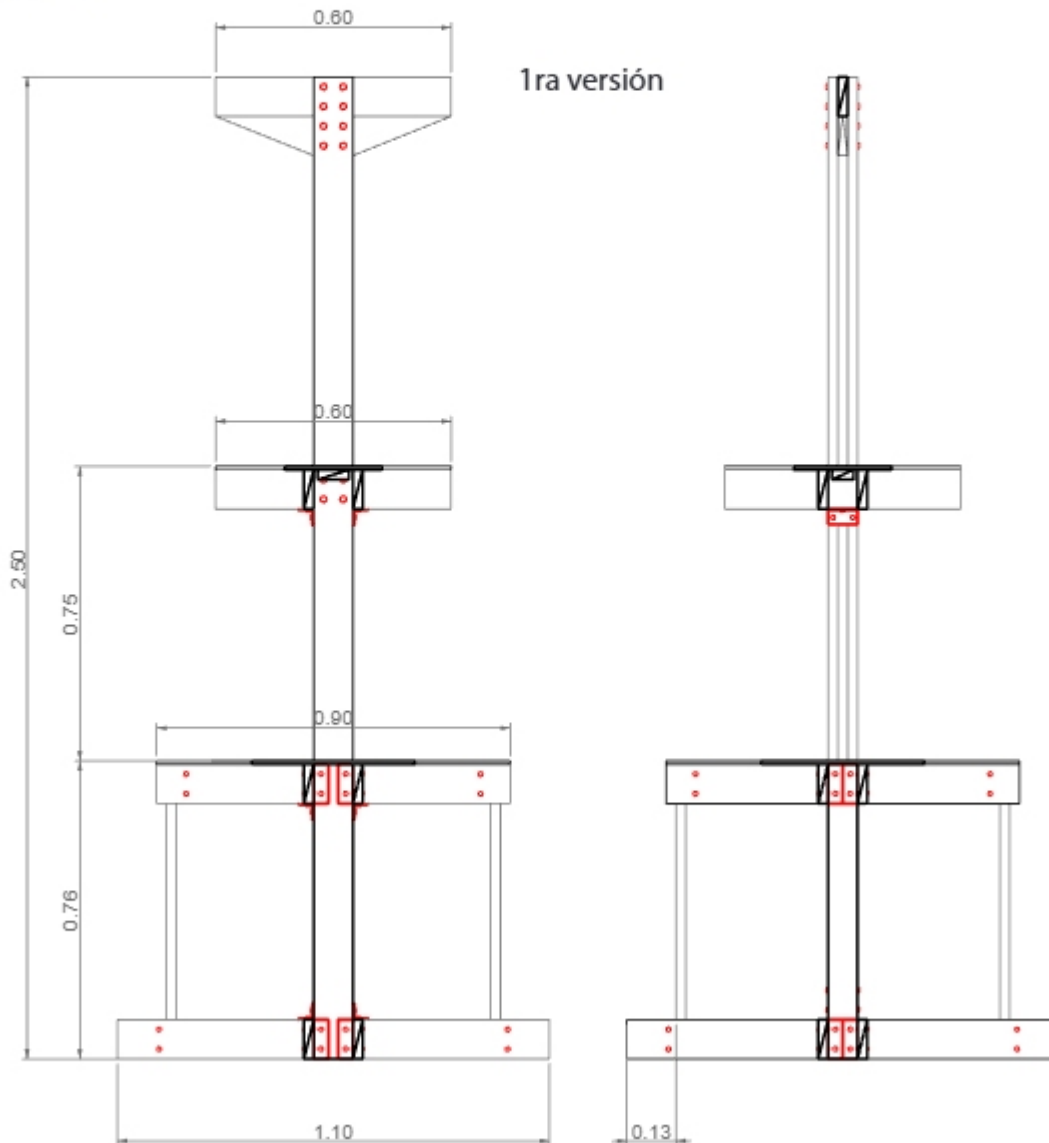


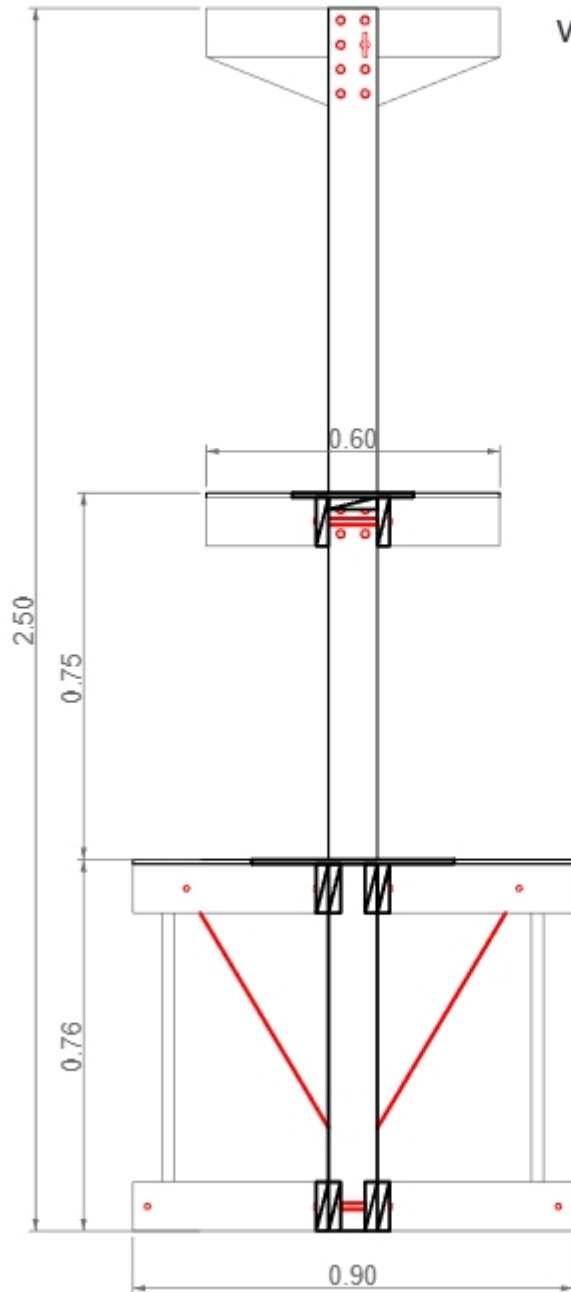
Planta malla central

Elemento C: Mesas

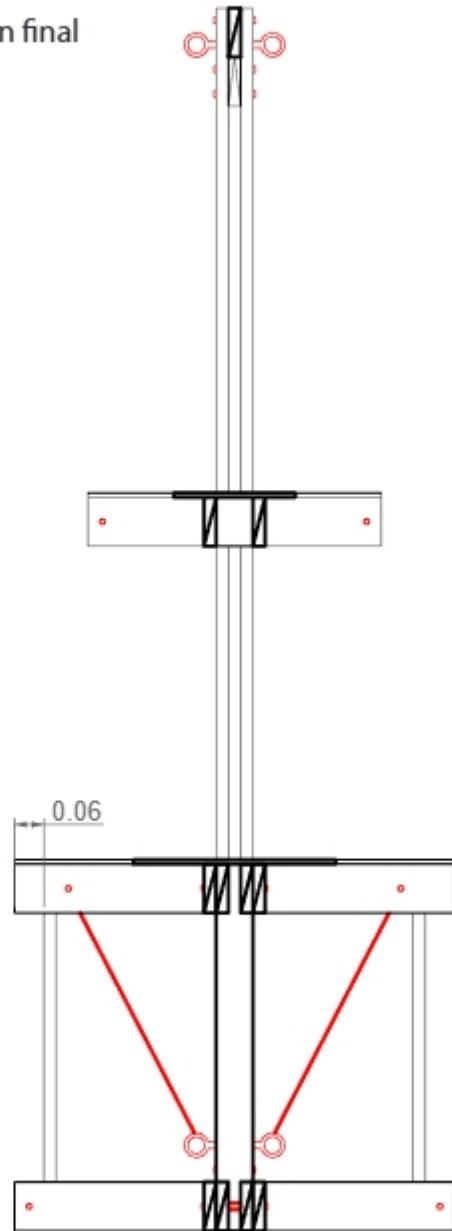
Aparece como un apoyo complementario para los espacios de reunión pre existentes donde escasea del mínimo para sostener la comida.

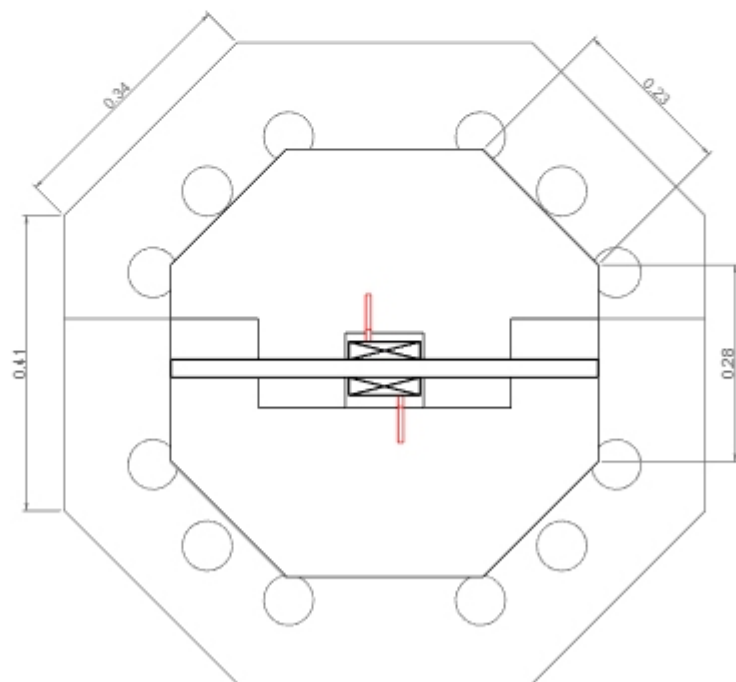
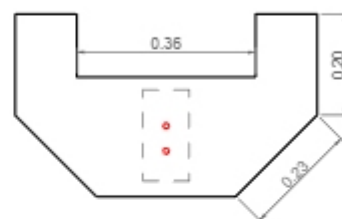
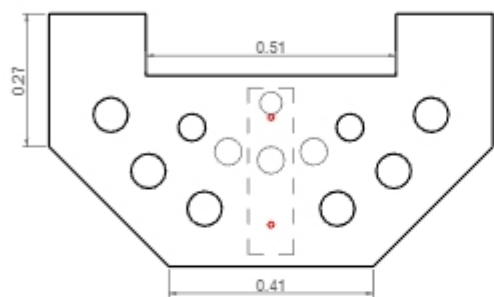
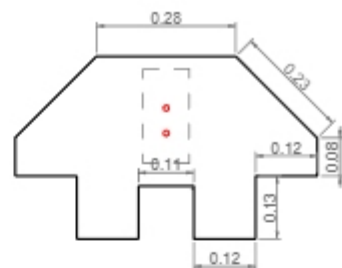
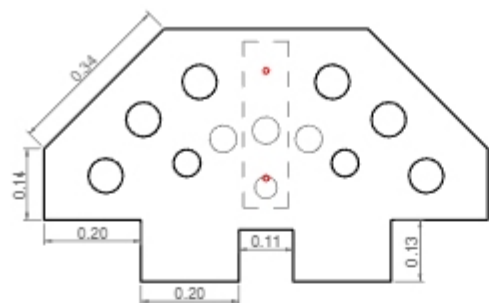
Sus dos niveles buscan adaptarse comodamente al cuerpo, sea de pie o sentado, mientras su baja altura busca mantener una escala más acogedora para la permanencia.





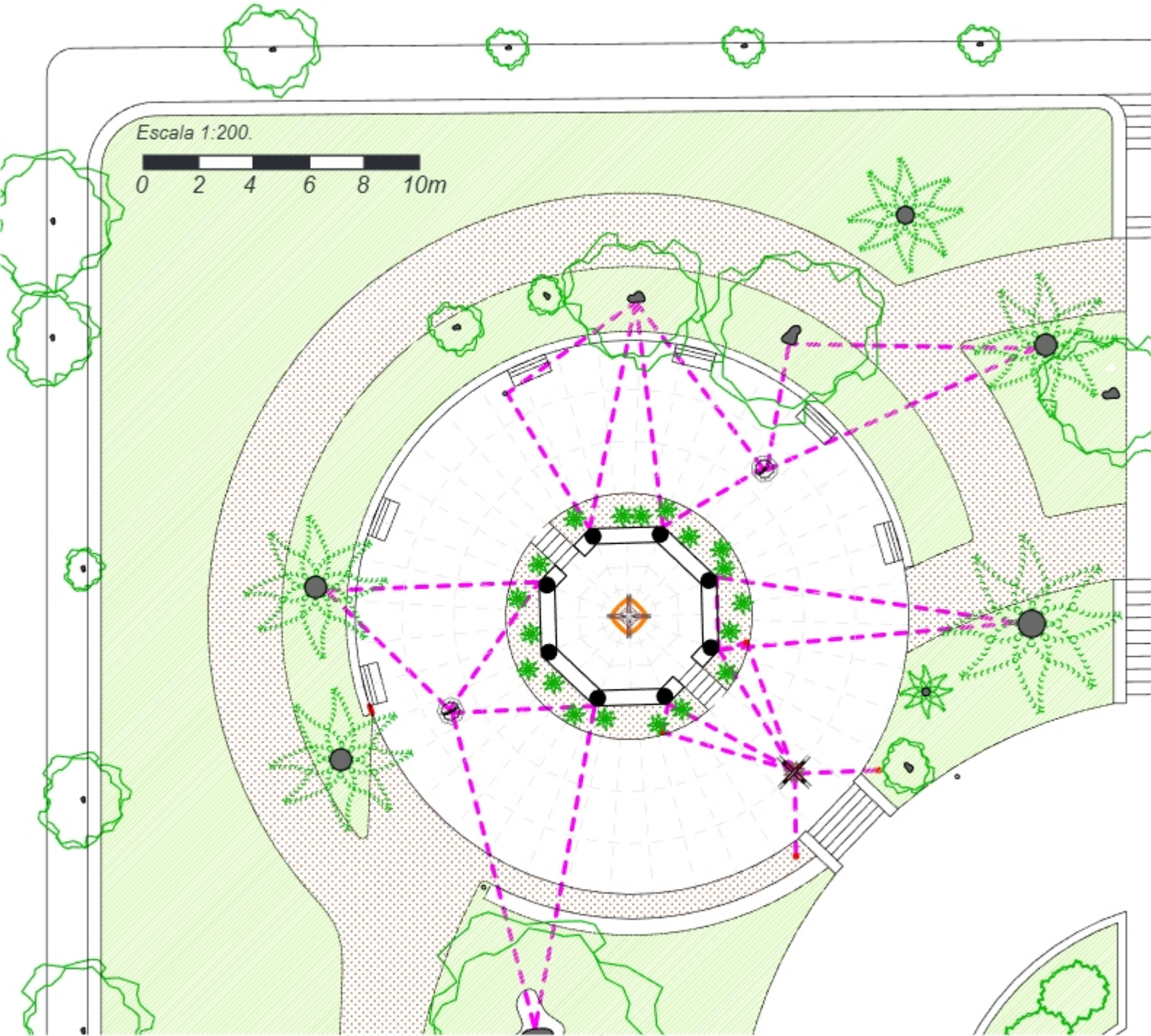
Versión final





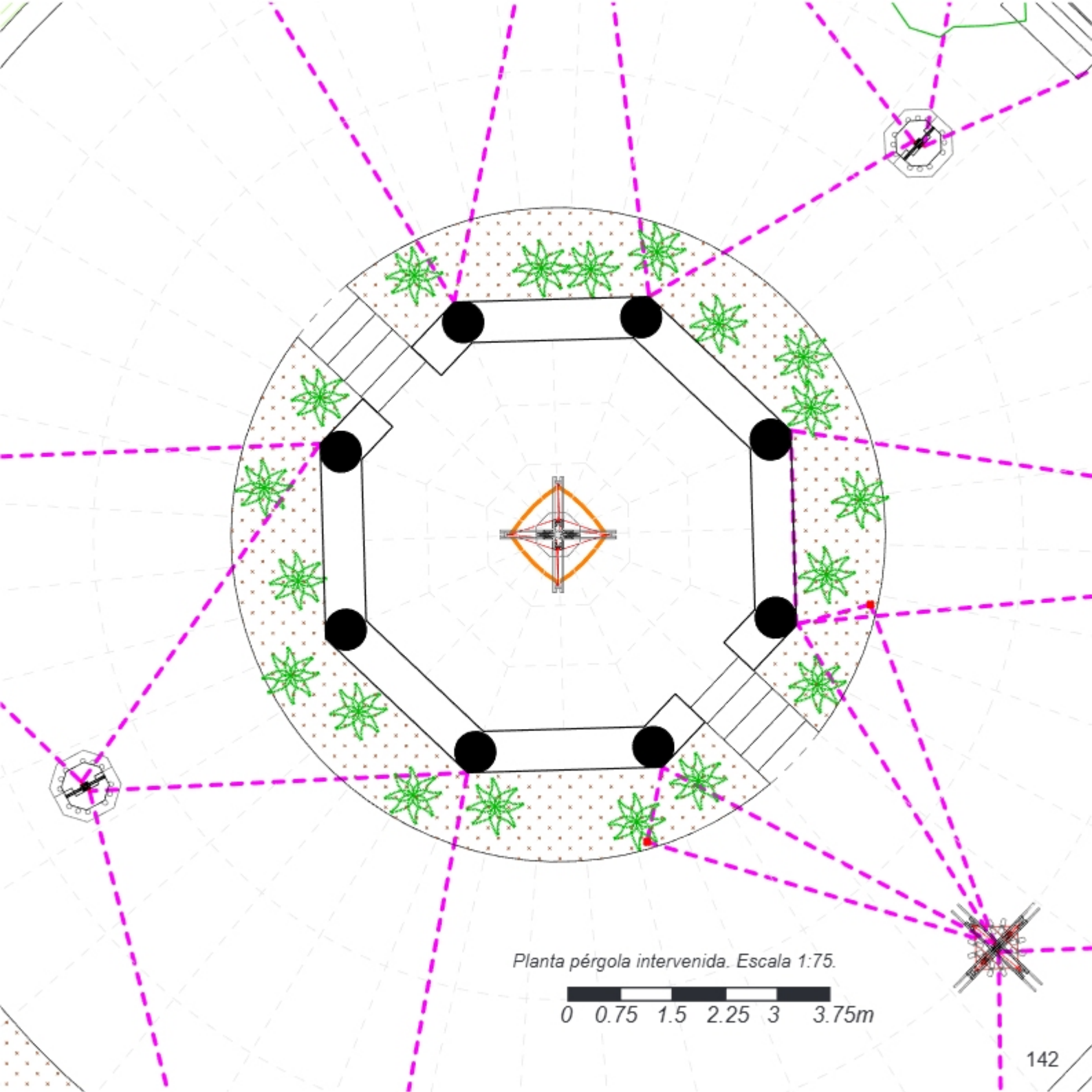
Planta mesas

Escala 1:200.



Planta de ubicación de las telas

Las medidas en el plano no representan el tamaño total de las telas, pero toma los distanciamientos en razón a su posición para estimar las medidas de confección



Planta pérgola intervenida. Escala 1:75.

0 0.75 1.5 2.25 3 3.75m

Cubicación y costos

MATERIAL	#	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	#	CANTIDAD	#	TOTAL
LISTÓN CEPILLADO 4X1"		2690	U		33		88770
LISTÓN CEPILLADO 3X1"		1990	U		5		9950
HILO CORRIDO 3/8"		3990	1m		7		27930
HILO CORRIDO 5/16"		1990	1m		11		21890
TUERCA 3/8"		8130	CAJA 100U		1		8130
TUERCA 5/16"		6940	CAJA 100U		2		13880
CLAVO CORRIENTE 1 1/2"		990	1/2Kg		1		990
GOLILLA PLANA 3/8"		2160	CAJA 100U		1		2160
GOLILLA PLANA 5/16"		5570	CAJA 100U		2		11140
ARGOLLA DE ACERO ZINCADA 3X25mm		1100	BOLSA 2U		9		9900
PERNO OJO 3/8X8"		2940	U		14		41160
TENSOR GANCHO/OJO 3/16"		1920	U		8		15360
CABLE DE ACERO 2mm		480	m		38		18240
TARUGOS 8mm		610	BOLSA 10U		1		610
PITA PLÁSTICA BLANCA		1300	ROLLO 120m		2		2600
VASOS DE CARTÓN		60	U		200		12000
VASOS PLÁSTICOS		40	U		300		12000
ALAMBRE n°18		5990	Kg		1		5990
CHAPACANTO DE EUCALIPTO		1860	ROLLO 30m		1		1860
PLANCHA OSB ESTRUCTURAL 9.5mm		13920	PLANCHA 1.2X2		1		13920
BARNIZ MARINO MAPLE		29990	GALÓN		1		29990
BARNIZ MARINO CAOBA		7990	1/4 GALÓN		1		7990
ESMALTE COLOR NARANJA		16990	1/4 GALÓN		1		16990
MALLA RASCHEL BLANCA		2500	m		35		87500
CUERDA ALGODÓN TRENADO		6990	OVILLO 150gr		3		20970
OJETILLO METÁLICO		1000	CAJA 10U		3		3000

MATERIAL	#	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	#	CANTIDAD	#	TOTAL
LUZ CÁLIDA		1000	BOLSA 2U		8		8000
SUBTOTAL							492920
SERVICIO DE COMIDA							
PESCADO		1000	U		50		50000
HARINA		1290	Kg		3		3870
ACEITE		1690	900ml		4		6760
TOMATE		800	Kg		1		800
CEBOLLA		200	U		3		600
AJI		200	U		5		1000
CILANTRO		500	U		1		500
SERVILLETAS		500	PACK 50		4		2000
BEBIDA		2790	3Lt		4		11160
VINO		3000	1.5Lt		4		12000
AGUA		1390	3Lt		2		2780
PALOS DE BROCHETA		990	PACK 50		3		2970
SUBTOTAL							94440
TOTAL							587360

Proceso constructivo

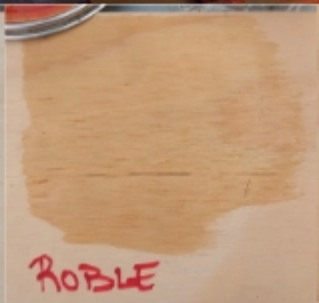












Experiencias

Antes de llevar el proyecto a la plaza de La Conquista se hicieron pruebas de uso dentro de la USM. Estos espacios deben compartir similitudes con la pérgola:

- Muros de apoyo de 80cm máximo
- Asientos en torno al espacio a intervenir
- Contención propia permeable
- Espacios diferidos por esta contención

Se buscan espacios dentro de la universidad que ya sean conocidos por ser lugares de encuentro para la comunidad. Un aspecto importante a considerar es que no se puede ofrecer comida sin involucrarse sanitariamente, por lo que se dispone el proyecto como mobiliario de apoyo complementando zonas donde las personas ya se detienen a comer.

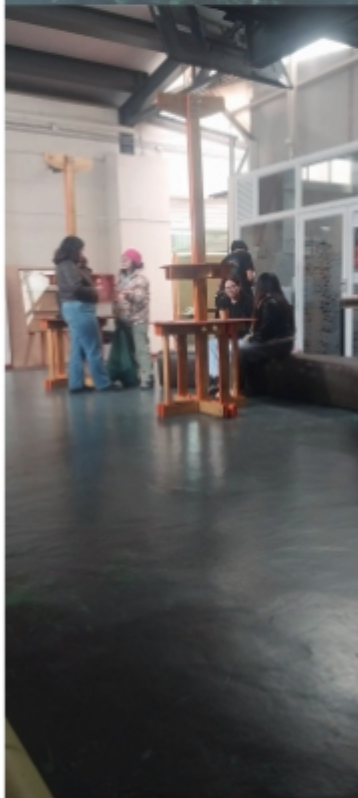
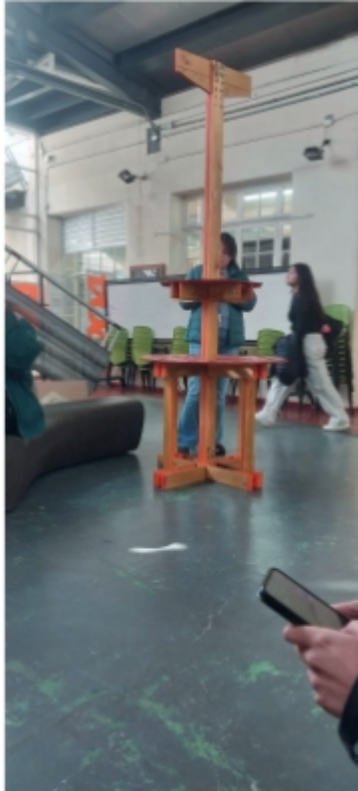
1er lugar de prueba: ***Patio verde, Departamento de Arquitectura USM***

¿Por qué aquí?

- Espacio común pre existente con una concurrencia alta pero controlada.
- Ya posee precedentes de ser un espacio donde detenerse a comer, aunque gran parte del mobiliario presente corresponde a zonas de trabajo y estudio.













2do lugar de prueba:

***Patio central frente a la entrada del casino,
USM Casa Central***

¿Por qué aquí?

- Es uno de los puntos principales de encuentro de la comunidad USM.
- El clima en la mañana favorece este punto para permanecer, ya que llega luz solar directa en horas donde aún hace frío.
- Producto de fin de semestre se sustrajeron las mesas del casino que se encuentran al exterior, causando dispersión y falta de soporte en este lugar de encuentro.
- Es uno de los sectores mas concurridos durante el medio día para la hora de almuerzo.















3er lugar de prueba:

Patio del cañon, USM Casa Central

¿Por qué aquí?

- Es uno de los puntos principales de encuentro de la comunidad USM.
- Posee presencia vegetal y condiciones climaticas similares a la plaza de La Conquista.
- Es uno de los sectores mas concurridos durante el medio día para la hora de almuerzo.
- Ya posee presedentes de ser un espacio donde las personas se reunen a comer aunque no posee el mobiliario minimo para dar soporte a esta actividad.





















Desmontaje en patio del cañón.



Montaje en la plaza de La Conquista









































Resultados obtenidos

1er experiencia: Patio Verde

Día 1: no hubo interacción, solo contemplación por parte de los estudiantes.

Día 2: las mesas fueron usadas principalmente para apoyar bolsos o pertenencias, no para comer. Sin embargo esto fue suficiente para aproximar grupos de usuarios que se reúnen en torno a ellas.

Día 3: fue usado esporádicamente para comer, aún es usado principalmente para reposar pertenencias. Gracias al tiempo que lleva en este lugar ha logrado volverse familiar de modo que los estudiantes tienen menos inhibiciones para usarlo y apoyar el cuerpo directamente.

Día 4: este día se hace un anuncio público donde se indica que los elementos están para disposición pública lo que estimuló enormemente su uso. Adicionalmente aparece el café como incentivo para permanecer, logrando atraer a un mayor número de usuarios en comparación a los días anteriores.

Durante esta jornada, si bien no se logró capturar registro audiovisual del horario nocturno, se pudo verificar a partir de testimonios de estudiantes y auxiliares de aseo del Departamento de Arquitectura que la disposición de este espacio con café fue clave para quienes tuvieron el horario más pesado de exámenes finales.

Se colocaron 60 sobres de café más 448 vasos a disposición de los estudiantes, de los cuales quedaron 5 sobres de café y 326 vasos disponibles hasta el momento previo a su traslado.

El patrón y secuencia de interacción que se observa es el siguiente:

0.- Encuentro rápido, solo observación de paso.

1.- Contemplación detenida de los elementos y la comida.

2.- Aproximación al dispensario de vasos

3.a.- Uso directo del dispensador para sacar agua fría

4.a.- Reagrupación en un punto específico o retirarse

3.b.- Acercamiento a las mesas para preparar el café

4.b.- Aproximación al dispensador por agua caliente

5.b.- Reagrupación hacia una mesa para apoyar el vaso caliente o hacia un punto específico.

La interacción se da a partir del boca a boca sobre la presencia y disponibilidad del café, durante los momentos de permanencia en torno a las mesas y hacia el desenlace del servicio donde la temporalidad se vuelve más prolongada.

2da experiencia: Patio Central

Día 1: hubo interacción limitada, los elementos lograron llamar más la atención de los presentes en el patio acercándose para contemplarlo y descubrir su forma y función. Sin embargo al no conocer su propósito no todos logran desinhibirse para usarlos.

Día 2: hubo una mayor interacción gracias al conocimiento previo de su existencia y disposición pública – aunque de forma escueta al ocurrir desde la expectación – que el día anterior, lo cual mantuvo dichas interacciones dentro de un carácter espontáneo y no inducido (como en el caso del café).

El patrón y secuencia de interacción que se observa es el siguiente:

- 1.- Encuentro rápido, solo observación de paso.
- 2.- Contemplación detenida de los elementos e incidencia de la luz solar sobre las bancas.
- 3.- Elección del espacio que brinda mayor confort.
- 4.- Apropiación del espacio articulado entre la banca y la mesa a través de elementos personales y comida.
- 5.- Distensión en solitario o en grupo

La interacción surge al comentar la presencia de este elemento en el lugar, así como durante su ocupación, ya sea de manera continua desde el momento en que se incorpora o de forma gradual a medida que se van estableciendo y acumulando grupos sociales en torno a él.

3ra experiencia: *Patio del Cañon*

Día 1: la interacción fue variada: ya que el montaje tuvo retrasos con las telas gran parte del día solo se vieron los elementos ya presentados antes. Hubo quienes se acercaron para contemplarlo desde la experiencia de haberlo visto previamente en el patio central, así como quienes se acercaron a descubrirlo en ese lugar, ambas ocasiones de forma acotada. Sin embargo al colocar las telas que generaron la cubierta y disponer asientos donde antes no había las personas naturalmente comenzaron a acercarse y utilizar el espacio.

Día 2: este día fue sábado, por lo que la cantidad de personas en la universidad es considerablemente menor. Sin embargo se acude a revisar el estado de las telas: si bien unas se encuentran firmes aún, otras lograron caerse y perder una buena presencia de la cubierta producto del viento y los puntos de anclaje mal ubicados. Se hicieron ajustes para mejorar la disposición y presencia de los elementos.

Día 4: saltando hasta el día lunes la estructura logró resistir mejor las solicitaciones que generan las telas. Al estar este espacio ya consolidado logró verse una mayor apropiación por parte de los estudiantes que frecuentan este patio. La permanencia de los usuarios se volvió mucho más prolongada y distendida. Se presentaron situaciones donde se dieron usos al espacio intervenido no pensados para el diseño original, como jugar a la pelota.

En esta ubicación fue más frecuente encontrar vestigios del uso del espacio, como vasos usados, botellas semi vacías e incluso comida derramada.

En este caso la interacción también se da al comentar la presencia de este elemento que aparece en el lugar, pero esta vez predomina más la interacción durante la ocupación del espacio ya sea de forma continua desde que se insertan en él o de forma paulatina al ir acumulándose grupos sociales establecidos que se encuentran en torno al mismo.

En este caso donde la intervención se presentó de forma más completa se logró sostener interacciones sociales más prolongadas.

Experiencia final: Plaza de La Conquista

Esta experiencia fue de 1 día para evitar conflictos de ocupación del espacio con los vecinos durante la feria del día siguiente, así como evitar posibles deterioros.

El montaje tuvo retrasos ya que no todo el equipo llegó a la hora acordada. Finalmente la instalación estuvo en pie 1 hora más tarde de lo acordado. Sin embargo esto permitió que de a poco fueran agrupándose los vecinos, generando algo de expectativa.

Se logró repartir un total de 150 calugas de pescado, 12 lts de bebida y 4 lts de cooler entre los asistentes, teniendo una duración de 3hrs ininterrumpidas.

Durante el evento se fueron recopilando opiniones de los asistentes, limitándose a un número acotado de 2 preguntas y de forma anónima para no generar incomodidad entre el ambiente distendido. Estas fueron las siguientes:

- ¿Que sentiste al encontrar e ingresar al espacio transformado?
- ¿Volverías a reunirte aquí?

Las respuestas obtenidas fueron las siguientes:

Usuario 1: *Me gustó mucho como aporta la luz un ambiente elegante, hasta siento que hace menos frío que cuando llegamos. Cambia mucho el lugar. me encantan los vasitos con comida y como cuelgan, me parece una forma divertida de comer, me gustaría encontrar mas cosas así en la vida cotidiana.*

Usuario 2: *Me dió una sensación de seguridad cuando llegué. Conozco esta plaza hace años y casi nunca se ve este lugar tan repleto de familias a esta hora, es más normal ver gente jugando en la cancha que tiene mucho mejor luz, pero así entre hartos vecinos da gusto acercarse a mirar, me siento tranquila.*

Usuario 3: *Fue un lugar muy bonito para compartir y la comida estuvo rica, ojala se hicieran mas eventos asi en la plaza*

Usuario 4: *Está muy buena la idea, hace mucho tratamos de reactivar la pérgola entre los vecinos pero no siempre conseguimos la suficiente visibilidad o difusión para lograr mucho, esta instalación me demuestra y da razones para seguir creyendo que aún podemos embellecer este lugar.*

Usuario 5: *Está bacán, siempre vengo a dar la vuelta de noche a la plaza porque vivo cerca y la pérgola se ve muy bonita además me dá menos ansiedad estar aquí, sobre todo entre tanta gente, ojalá pudiera quedarse aquí mas tiempo.*

Usuario 6: *Me encantaría volver a verlo aquí en la plaza, no se le pondría la red con todos los vasitos con comida porque yo no tengo tanta paciencia, pero la presencia de las mesas y vasos y el ambiente que generan con la luz esta preciso para vacilar.*

Usuario 7: *La experiencia de intervenir un espacio en la Plaza de la Conquista —lugar que frecuento desde hace años, especialmente por las noches cuando voy a la cancha de básquetbol— fue especialmente significativa. La incorporación de luces y estructuras que ofrecían "pecado frito" y bebestibles entre redes, junto con los colores marinos de la pérgola, evocaba la sensación de comer junto al mar. Se generó así una atmósfera distinta a la que habitualmente se vive durante festividades o eventos en el mismo lugar. Comer en este entorno, física y simbólicamente transformado, enriqueció la experiencia gastronómica más allá de un simple almuerzo compartido: permitió redescubrir con asombro un espacio renovado, donde personas que normalmente no se relacionan compartieron un momento común, revelando un atractivo que suele pasar desapercibido en la rutina diaria.*

Usuario 8: *La verdad es que estuvo muy bueno. El espacio logró integrar a las personas que estaban ahí, creando un ambiente cómodo donde se podía compartir y disfrutar del proyecto. Se acercaron padres, niños y amigos del barrio, y gracias al diseño del lugar pudieron encontrarse. No solo hubo interacción entre ellos, sino también momentos simples, como tomar algo o compartir un trozo de pescado apanado. Para mí, lo mejor fue justamente eso: que el proyecto logró reunir a las personas, que era su principal objetivo.*

Usuario 9: *Una propuesta interesante y muy buena ejecución, fue un agrado ver qué se renovará el espacio de la pérgola y que se buscara revivirla, las columnas eran llamativas y muy intuitivas con buena participación y aceptación de la comunidad.*

Usuario 10: *La intervención en la pérgola de la Plaza de la Conquista fue una muy buena experiencia. Se creó un ambiente acogedor que invitaba a compartir. Los pilares ayudaban a que la gente interactuara, y las telas tensadas generaban un espacio protegido pero abierto al entorno, lo que lo hacía cómodo y agradable. La iluminación en los pilares daba una sensación de hogar, lo que sumaba calidez al lugar. Me pareció muy acertado cómo se logró ese equilibrio entre sentirse resguardado y a la vez conectado con lo que pasaba alrededor. En general, creo que fue una intervención exitosa. Logró que un lugar común se volviera especial: un espacio donde compartir comida, tomar algo y tener un buen momento con otros. Transformó la rutina en una pausa compartida.*

Usuario 11: *Asistí al evento “arquitectura de la reunión”, una instancia que me pareció muy especial, pues me recordó aquellos tiempos en que los proyectos de arquitectura de la USM tenían un impacto directo en la comunidad y no quedaban solo dentro de las aulas. Al haber vivido en el Cerro Placeres, conozco bien el contexto de la Plaza La Conquista, por lo que fue una experiencia particularmente grata y significativa para mí. El proyecto logró reunir a la comunidad de una manera muy auténtica, utilizando la comida y la arquitectura como puentes de encuentro. Me pareció especialmente acertada la forma en que se integró la pérgola al diseño, generando curiosidad en los vecinos que, aunque al principio se acercaban con cierta desconfianza, pronto entendían que era una actividad pensada para ellos, sin pedir nada a cambio. Fue inspirador ver cómo, poco a poco, las personas se sumaban, compartían y disfrutaban del momento, demostrando lo poderosa que puede ser la arquitectura para convocar y fortalecer lazos comunitarios. En mi opinión, el proyecto destacó de manera notable y dejó un recuerdo muy positivo para todos los asistentes*

Post exámen

A partir del inicio del periodo académico 02-2025 el proyecto logró prolongar su vida útil al ser requerido por el equipo de FEUTFSM como insumo para sus actividades y eventos estudiantiles.



Análisis y Conclusiones

Dentro de los resultados observados podemos reflexionar lo siguiente:

1.- El espacio por sí solo, aún respondiendo a la proporción del cuerpo humano, no es suficiente para crear la instancia perfecta para interactuar. Para esto debe existir una composición de rasgos físicos y atmosféricos que garanticen el confort y predisposición de las personas a permanecer en un lugar mas allá del soporte para poner la comida. Dentro de lo físico encontramos medidas estrechas y organización espacial cuya continuidad permite movimientos cortos y rápidos, donde el cuerpo logra desenvolverse de forma distendida y holgada con pocos desplazamientos para promover la permanencia del cuerpo. Adicionalmente es preciso generar contención, sea a través de límites sólidos o virtuales, para aumentar la intimidad y seguridad del usuario dentro de un espacio definido. El plano atmosférico por su parte debe poder transmitir sensaciones agradables asociadas al confort sensorial y emocional, tales como la calidez, la calma, la pulcritud, la hospitalidad o la dulzura.

2.- Que el espacio enfrente a las personas no garantiza la aparición de nuevas interacciones; muchas de las que ocurrieron se dieron entre grupos ya conocidos, que incluso excluyen corporalmente a quienes no forman parte de ellos. No obstante, hubo excepciones en las que sí se dieron encuentros entre grupos distintos, lo que demuestra que este resultado es posible, aunque menos frecuente.

3.- Aunque la mayoría de las interacciones generadas en torno al proyecto no fueron nuevas, este sí logró propiciar una experiencia mejorada del espacio donde usualmente tienen lugar, demostrando que las características reconocidas en los referentes son determinantes en la efectividad del potencial arquitectónico-social.

4.- Es posible lograr la interacción y activación de un lugar de reunión pre existente no solo a partir de brindar el soporte corporal o comida como incentivo, sino también desde la propia topofilia y la novedad, induciendo así el uso de este siempre y cuando logre generar un cambio significativo en la percepción del espacio.

Referencias

Pallasmaa, J. (1996). *Los ojos de la piel: La arquitectura y los sentidos*. Barcelona: Gustavo Gili.

Zumthor, P. (2006). *Atmospheres: Architectural Environments – Surrounding Objects*. Birkhäuser.

Lévi-Strauss, C. (1964). *Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica.

Bachelard, G. (1958). *La poética del espacio*. Fondo de Cultura Económica.

Hertzberger, H. (1991). *Lecciones de arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili.

Moneo, R. (2010). *Inquietud teórica y estrategia proyectual en la obra de ocho arquitectos contemporáneos*. Barcelona: Gustavo Gili.

Panero, J., & Zelnik, M. (2007). *Las dimensiones humanas en los espacios interiores*. Barcelona: Gustavo Gili.

Heller, E. (2004). *Psicología del color: Cómo actúan los colores sobre los sentimientos y la razón*. Barcelona: Gustavo Gili.

Lang Viacava, R. (2008). *Diseño, acto y celebración: La diversión del hábito*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.

Lang Viacava, R. (2018). *Propuesta celebrativa del diseño*. Viña del Mar: Escuela de Arquitectura y Diseño, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

Sánchez Jurado, C. (2021). *Las cocinas: un lugar de encuentro social* [Trabajo final de grado, Universitat Politècnica de Catalunya]. UPCommons. <https://upcommons.upc.edu/server/api/core/bitstreams/733dbce5-ec92-4e42-a565-dfd286d97565/content>