

Quito, 15 de Junio de 2015

CENTRO DE INTERPRETACION DEL CACAO

CABAÑA DEL CACAO

Comunidad Quichua Amazónica de Santa Rita (Ecuador)

El Centro de Interpretación del Cacao, es un espacio para la comunidad Kichwa de Santa Rita destinado para la valoración, difusión y entendimiento de su cultura, tradiciones y especialmente los procesos del cacao desde su cultivo hasta convertirse en el mejor chocolate del mundo. A finales del 2012 la empresa de Chocolates Pacari siente la necesidad de acercar el consumidor final de chocolate con su origen mismo, no como un acto de mercadeo, sino para evidenciar los procesos comunitarios y artesanales que implica su cultivo y manufactura. Este proyecto nace de la colaboración de la comunidad con la empresa de chocolates Pacari, el Taller Con lo que Hay de la PUCE-FADA y la oficina ensusitio arq.

"Con lo que hay" es un taller académico de arquitectura dentro de la FADA-PUCE Quito, para los niveles siete y ocho como una posibilidad pre-profesional en donde el estudiante finalmente aplica sus conocimientos académicos junto a la labor social dentro de una comunidad específica. El taller abarca desde temas de diagnóstico, análisis, conceptualización, diseño y construcción arquitectónica participativa, hasta la concepción y publicación de manuales para uso de la población en donde se esté interviniendo.

A partir de esos principios, de valoración y entendimiento culturales, aparecen actividades que necesitan un espacio: lo artesanal, lo culinario y los procesos de cacao. Así, el proyecto se compone de tres plataformas, **la de acceso y bienvenida** en donde la comunidad tendrá la posibilidad de mostrar y producir sus artesanías, la segunda que existe para descubrir **la cultura culinaria** y consta de un fogón abierto para compartir y que cada turista pueda hacer su propio maito de chontacuro y carachama, plato tradicional local; y finalmente la plataforma que muestra **los procesos del cacao**, que contiene un modelo de su secado, fermentación y tostado, en donde finalmente se tendrá la posibilidad de hacer chocolate artesanal. Estos tres espacios son albergados por una gran cubierta que deja un espacio amplio, libre, tipo ágora y adecuado para que la comunidad y sus niños especialmente puedan mostrar sus actos tradicionales, pero más importante que eso aun, es un espacio para que se pueda juntar la comunidad a compartir, estar y jugar, pues mágica e inesperadamente la infraestructura se convirtió por su forma particular en un gran juego. Además, como un servicio adicional a la comunidad y para brindar un nivel de confort al turista, se construye un **punto de acceso** que conecta caseríos aledaños con Santa Rita, y también se edifica un **inodoro compostero con deshidratación por energía solar**, que es la mejor opción para el sector dado su clima altamente húmedo.

Toda esta infraestructura es construida bajo los principios de "lo que hay" es decir, materiales y sabiduría tradicional local, y de nuestros aportes tecnológicos fácilmente replicables para valorizar aun mas lo ancestral poniéndolo en un contexto contemporáneo. Todas las estructuras se asientan sobre piedras enormes descubiertas en el lugar mismo, desarrollando así una tecnología sencilla y replicable que usa la piedra como cimiento y generando la estructura particular del proyecto. Todo lo demás es construido con tecnología y material local; estructura de caña guadua, amarres con bejuco, cubierta con paja toquilla, pisos de chuncho y chonta.

www.ensusitioarq.com

Rafael León Larrea N24-20 y Coruña - Quito

teléfono: 2540 582

Si bien lo tangible es de carácter arquitectónico todo el proceso tiene reales implicaciones sociales de desarrollo y empoderamiento comunitario y académico, puesto que además de la construcción de la infraestructura, Pacari activa el lugar con capacitaciones sobre el manejo sostenible del Cacao y el turismo comunitario y, Con lo que Hay aporta con una publicación tipo manual en donde la comunidad se puede apoyar para replicar las tecnologías contemporáneas basadas en sus sistemas constructivos y materiales tradicionales que se aplicaron en el proyecto.

Empoderamiento

En un proyecto de esta naturaleza lo menos que se quiere lograr es una comunidad dependiente, y peor estudiantes dependientes y peor aún, una empresa dependiente de la comunidad. Este proyecto procura generar redes de colaboración en donde todos ganamos pero sin generar dependencias. Es así que cada actor tuvo su papel o tiene su papel importante dependiente pero no indispensable.

Los estudiantes, no solamente lograron el diseño construcción y participación comunitaria en estos procesos sino que como fruto de esto han salido del país a compartir sus conocimientos, no solamente como receptores pero como emisores de experiencias.

La comunidad, asumiendo su rol protagónico no solamente está a cargo ya del funcionamiento del proyecto en colaboración con Pacari, sino que ya tienen en mente más proyectos de carácter turístico comunitario, como senderos, miradores y una pequeña hostel. Lo importante de estos procesos es que ya no somos como diseñadores participes directos sino que a pedido de la misma comunidad somos asesores en sus procesos, de esta manera ellos van tomando poder de sus decisiones pero con un apoyo técnico y responsable.

El legado, saber cuándo salir

A partir del fin de ciclo académico universitario, el “taller con lo que hay” ha continuado con el seguimiento del proyecto, esta vez fiscalizando el desarrollo del mismo por ensustio arq, empoderando nuevamente al estudiante. Así mismo el taller ha salido del país a contar su experiencia en el marco del TAU (Taller de activación urbana, San José de Costa Rica) de esta manera ya no son solamente receptores si no emisores de experiencias.

Así mismo han venido dos grupos de voluntarios a colaborar con el proyecto, no solamente dentro de lo arquitectónico sino dentro del campo de la educación: el proyecto U. Míchigan con los que se construyó el puente, y el de España que colaboró con procesos de educación y salud.

Paralelo a esto Pacari sigue con sus capacitaciones en el campo de lo turístico, para generar una actividad sostenible y responsable.

Al cierre de estas palabras, sabemos que el Gobierno Ecuatoriano, está invirtiendo millones de dólares en esta zona con un mega plan del cacao, hecho preocupante por la dimensión desproporcionada del proyecto, sin embargo contra esa embestida, desde nuestras trincheras lo más adecuado es empoderar a los habitantes del sector para que conozcan cómo hacer valer sus voluntades y esfuerzos.

En la actualidad el proyecto sigue enriqueciéndose con cada visita de turistas y conocedores de los procesos de chocolate. Es muy gratificante ver como la comunidad se apropia de la infraestructura dándole los usos necesarios y específicos, haciéndolo crecer, mutar, vivir lo que le toque vivir.

Textos complementarios: escritos de los diferentes actores que fueron y son parte del proyecto

Bolívar Alvarado Yumba
Presidente de la comunidad



“Reciban un cordial saludo a nombre de la comunidad de Santa Rita. Agradezco al taller “con lo que hay” y a las empresas Pacari que hayan traído este proyecto, en el cual hemos trabajado juntos, la comunidad y los estudiantes, compartiendo y haciendo un gran apoyo para el bien de Santa Rita y sus familias. Yo nunca en mi vida he visto una construcción así de grande que se hace realidad lo cual ha sido muy bueno para el crecimiento de nuestra comunidad. Gracias a esta construcción la comunidad ha cambiado totalmente. Por primera vez

tenemos gente que viene y pone empeño en trabajar con la comunidad y hacer un gran aporte para todos. El proyecto que recibimos es el primer paso para seguir adelante y así crezcamos muy fuertes como la Comunidad de Santa Rita”.

Taller con lo que hay 4

Cambios

Después de un mes de la última visita que tuvimos como taller, volvimos a Santa Rita, al vernos las señoras que nos brindaban la comida corrieron a abrazarnos, el primer día que llegamos, lo único que hicieron fue servirnos tímidamente un plato de comida.

El Centro de Interpretación del Cacao es un proyecto en el cual hemos aprendido a desligarnos del diseño caprichoso de papel, a aferrarnos al diseño con responsabilidad social y ecológica y responder a las necesidades de una población, un usuario y un cliente. Además de todo esto, hemos aprendido de una cultura kichwa rica que permanece viva en la cálida comunidad de Santa Rita, donde el barro y el sudor en nuestra frente nos acompañó día a día hasta lograr nuestro objetivo: dejar una semilla de oportunidades; semilla que hemos implantado con mucho amor, esfuerzo y cuidado en este lugar tan especial como su gente. Esta experiencia no solo ha logrado enriquecernos como personas y como compañeros de aula, sino que nos ha unido como familia, una familia llamada TALLER CON LO QUE HAY IV.

Sergio Calderón

www.ensusitioarq.com

Rafael León Larrea N24-20 y Coruña - Quito

teléfono: 2540 582

Estudiante y voluntario



Al referirnos al taller "con lo que hay" debemos aclarar que no se trata solamente de un taller arquitectónico, pues lo que hay, no son solo materiales o herramientas, no son solo diseños o planos. Lo que hay en verdad son personas, sueños y ganas de trabajar; lo que hay no son solo martillos, sino decenas de manos dispuestas a clavar, no hay grúas, sino espaldas listas para cargar cualquier peso; no hay buen clima, hay un equipo todo terreno; hay creatividad, hay sudor, heridas y sonrisas. Al final de cada día hay ganas de que empiece el siguiente para seguir haciendo....eso es lo que hay."

ENSUSITIO ARQ



Equipo de multidisciplinario de arquitectos establecido en Quito. Bajo una profunda reflexión sobre el entorno: espacio/tiempo, ponemos cada proyecto **EN SU SITIO** bajo el umbral de la participación y el consenso comunitario.

Este enfoque hizo que Chocolates Pacari nos propusiera el desarrollo del Centro de Interpretación del Cacao en la comunidad Kichwa de Santa Rita. Decidimos colaborar con el Taller Con lo Que Hay de estudiantes de la FADA-PUCE en el diseño y

construcción generando así un proyecto de calidad y compromiso social. Nuestro papel fue el de ubicar y dar seguimiento al diseño y construcción.

Ensusitio arquitectura somos: Arq. Cynthia Ayarza, Arq. Lorena Rodríguez, Arq. Enrique Villacís

Ana María Duran

Arq. Coordinadora equipo de voluntarios U. Michigan

Cuando la Universidad de Michigan me propuso desarrollar un Taller Amazonia incluí en el silabo, por primera vez en mi vida profesional, el ofrecimiento de construir una pequeña estructura con una comunidad utilizando sus técnicas ancestrales de manera que pudieran ser reinterpretadas desde lo contemporáneo. Lo redacte como al paso, sobre el supuesto de que sería relativamente fácil trabajar con una comunidad. ¡Cuán equivocada estaba! Es un arte hacerlo. Y como ocurre con todas las formas de arte colectivo, hay que cultivar en el tiempo el tacto, el respeto, la humildad, el desapego y la descolonización mental que exige una colaboración de este tipo. ¡Kike me salvo! Nos permitió a mí y mis tres maravillosas estudiantes de Michigan colaborar como voluntarias en un proyecto que está desarrollando en (aunque él insiste que no "en" si no "con") la comunidad quichua de Santa Rita (Napo Runa).

En lugar de subir río arriba para ayudar a amarrar un puente de caña guadua y paja toquilla, yo me quedaba en la cocina con Digna y Betty, intrigada por su forma de cocinar. Es que allí se construye y cocina con hojas. Se ahúman el maito y las casas. Los principios de la vida, la nutrición, la construcción y la muerte son los mismos. La conexión con la tierra es un hecho tangible.

El último día, Digna me regaló una estaca de guayusa “para que lo plante en su chacra” (¡cómo explicarle que vivo en un décimo piso sin matas!). Miré el pequeño tallo y lo recorrí pensando cuanto me gustaría ser un injerto en este mundo que hunde horizontales las raíces de su cultura y se debate, herido de muerte, entre la sabia de la chonta y los i.pads. Un mundo en transición que nos sirve de espejo, de desesperanza y de esperanza.

¡Gracias Kike por servirnos de puente!

Arq. Alexis Mosquera R.

Decano FADA-PUCE

Tenemos en nuestras manos la versión de “CON LO QUE HAY 4” un episodio más de esta jornada académica que incorpora en esta ocasión un nuevo elemento de trabajo y cooperación, la empresa de Chocolates Pacari, como socio estratégico. Hoy la propuesta tiene lugar en una zona de nuestra Amazonia, el Cantón Archidona en la Provincia del Napo, y como actor principal a la Comunidad de Santa Rita.

El objetivo de este emprendimiento fue construir un Centro de Interpretación del Cacao, proyecto de beneficio social, que permitirá a la comunidad de Santa Rita, difundir su cultura, artesanía y además establecer contactos que permitan abrir espacios de crecimiento desarrollo como el turismo. La FADA mira con interés y satisfacción el crecimiento de este espacio educativo, que no solo cumple con objetivos académicos, sino que además aporta al desarrollo comunitario, desde visiones claras de compromiso con la responsabilidad social y ambiental.

Enrique (kik) Villacis Tapia. Tutor

Los encuentros “que hay” y que van marcando la vida y los caminos.

Al terminar este semestre me encontré con un maestro y amigo, el Arq. Francisco Urzúa, y me dijo ojeando una maqueta de esta publicación, “el futuro de la arquitectura está en su pasado artesanal”, pasando mi primera resistencia a esta afirmación, la abracé sin miedo, sabiendo que más allá de lo “que hay”: piedras en cimientos, cañas en estructura, lodo de compañía etc... existe lo puro y lo necesario del trabajo con las manos, lo puro y necesario del error más que del acierto, lo puro y necesario de la comunión con el tiempo y el espacio en el que trabajamos, lo puro y necesario de la convivencia y el tiempo compartido. Sin palabras más que un profundo gracias: Con lo que hayes, Santa Ritas, Ensusitias, Pacaries.

kik