

ESCUELA
TÉCNICA
VITIVINÍCOLA
DEL VALLE
DE CASABLANCA

Casablanca, V región

CONTEXTO Y PREEXISTENCIAS

El actual rubro vinícola del país se presenta como una oportunidad, tanto en el ámbito económico como en el desarrollo social, que impacta a un buen numero de trabajadores agrícolas.



Imagen : Collage atmosférico, Casablanca y sus tradiciones

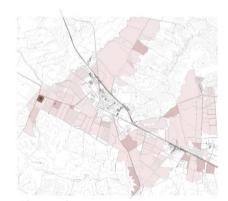
El proyecto se ubica en la comuna de Casablanca, paisaje entretejido por extensos campos de parras y cultivos, que, junto a su arquitectura colonial, nos dan un abanico de referentes.

La propuesta nace a partir de elementos originales del campo chileno, traducidos en forma y programa, pero con una mirada más fresca y renovada de la identidad y memoria colectiva presente en el vino, estableciendo imaginarios colectivos de ciudad que se traducen en cultura y arraigo.

La casona colonial por ejemplo es uno de ellos, extrayendo su particular esquema de patios interiores, corredores y galerías, que le entregan fluidez y permeabilidad.

También, adoptamos el ritmo de la grilla para emplazarnos en el territorio y generamos una estructura con la misma modulación que fuese una extensión de la grilla, componiéndose entre llenos y vacíos con un ordenamiento proyectual que de sentido territorial.

EMPLAZAMIENTO



Plano ubicación



Plano emplazamiento

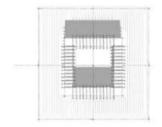
Con relación a la localización, la escuela se plantea dentro del valle vitivinícola del Aconcagua, específicamente en Casablanca, conocida como "valle de clima frio", una de sus principales cualidades para el cultivo de la vid.

El proyecto se emplaza en el entorno de las viñas, elevándose por sobre ellas dejando que éstas se puedan entrever a través del proyecto. De este modo se genera la sensación de que las viñas ingresan al proyecto difuminando los límites del exterior e interior.

En consecuencia, el edificio extrae el ritmo de las plantaciones y lo incorpora en su arquitectura, a esto lo llamamos "la grilla agrícola"

Es importante destacar, que su ubicación también guarda relación con la vinculación directa que pueda generar la escuela con otras viñas aledañas.

LA GRILLA AGRÍCOLA



Emplazándose dentro de la grilla



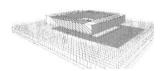
Operación 1



Operación 2



Operación 3



Operación 4 Resultado

Par explicar el concepto de "grilla agrícola" debemos situarnos en la morfología de los parrales y como estas hileras se configuran y construyen corredores naturales, forman un ordenamiento general en cuadrantes que se llevan a forma proyectual. Dispusimos cuatro corredores horizontales llenos, que formaran el volumen suspendido, encerrando un vacío central, creando una atmosfera orgánica, similar a situarse entre las plantaciones, observando el sol tamizado, las parras y los frutos.

Las operaciones de diseño que se realizaron comienzan desde los conceptos de lleno y vacío que están presentes en la grilla.

Primero, se planta un volumen lleno dentro de un cuadrante rodeado por campo.

Luego, bajo la premisa de que el campo pueda penetrar el volumen, éste se levanta por sobre las parras, comenzando un juego de llenos y vacíos. Se propone vaciar el centro del volumen suspendido entregándole mayor ligereza, asemejando el vacío entre los cuadrantes de parras.

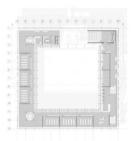
Finalmente, dispuestas bajo la lógica de la grilla se ordenan bajo el volumen un bosque de pilares que lo sostiene.

Entonces realizamos la misma operación a modo de espejo, pero esta vez en el subsuelo. Bajo el bosque de pilares se configura de la misma manera un zócalo que soporta al volumen levitante.

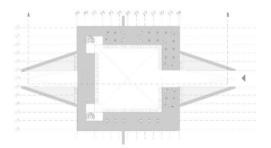
Como resultado tenemos un volumen levitante y ligero, que se posa horizontalmente sobre el paisaje generando un nuevo horizonte, sostenido por un zócalo hueco y macizo, vinculados entre sí por un bosque de pilares.

UN VOLUMEN LEVITANTE Y FUNCIONAL

Planta 3 / VOLUMEN LEVITANTE



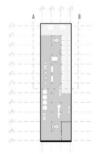
Planta 2 / VOLUMEN LEVITANTE



Planta 1 / PATIO DE SOMBRAS



Planta - 1 / ZÓCALO VITIVINÍCOLA



Planta -2 / ZÓCALO VITIVINÍCOLA

Desde el punto de vista programático la Escuela Técnica se aborda desde dos ámbitos. El primero, se plantea como el

cuerpo educativo general, en donde suceden la mayoría de las clases teóricas que tienen que ver con una vinculación más sutil entre el estudiantado y el plano agrícola, propuesto en los niveles suspendidos en donde se ubican las salas de clases, salas de estudio, biblioteca, auditorio, etc.



Imagen: Sala de estudio

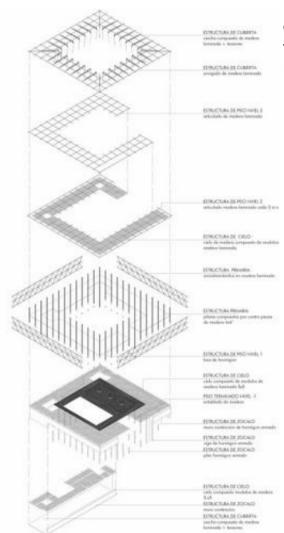
En el segundo ámbito, se encuentra el área de especialización y profundización, ubicados en los niveles de subsuelo, que contempla las necesidades de temperatura e iluminación para el desarrollo y almacenamiento del producto. Es importante entender que la escuela vitivinícola tiene una relación muy estrecha con el campo, por lo que las áreas productivas del colegio como talleres, laboratorios vinícolas, bodegas, etc. se encuentran en el zócalo que rodea un patio central, con el que se vincula gracias a cerramientos móviles, conectándose con campo mediante dos grandes rampas.



Imagen: Zócalo área productiva

Finalmente, amalgamando estos dos ámbitos, en la zona intermedia se disponen programas más libres como lo son el patio de sombras (nivel 1) áreas de comedor, cancha, etc.

ESTRUCTURA Y DETALLES



El proyecto se modula a partir de la grilla, la que se construye mediante intervalos de 5x5 metros. De este modo, consideramos para los elementos estructurales la madera laminada por su versatilidad, resistencia, flexibilidad y bajo costo de mantención.

En el diseño, la escuela consta de una estructura híbrida de cinco niveles: dos en el subsuelo construidos en hormigón armado, propuesto como "zócalo", y dos niveles sobre el nivel del suelo, que al estar suspendidos generan un volumen levitante, diseñados en madera laminada CLT para pisos, muros, tabiques, cielos y cerramientos creando dialogo entre el edificio y su contexto. Por último, madera laminada encolada (glulam) para los elementos estructurales como vigas y pilares. Estos últimos ,corresponden a pilares compuestos de 30 x 30 cm con uniones de acero.

Las puertas de las salas están hechas en vidrio templado laminado (VTL) de 5mm con marcos de acero, al igual que las puertas plegables de las salas de estudio. A diferencia de las puertas y tabique del zócalo que son de vidrio termo endurecido de 5mm con marcos de acero

Despiece

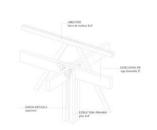


Corte A-B

Los cielos de los niveles superiores son de madera CLT modulada cada 2,5 m con piezas de 250x50mm de madera laminada, que se colocan entre las vigas principales (moduladas cada 5m) con vanos de 3cm cada uno, en los cuales se ubican luces empotradas.

Los cielos de los niveles inferiores y subsuelo, tiene la misma modulación de 2,5m con piezas de 250x50mm sin vanos.

La envolvente del proyecto se plantea como un tamizador de luz, construido en madera laminada de 25x50mm soportados por un marco de 50x75mm que sostiene las tablas creando una celosía exterior que permite la vista hacia el campo y regula la entrada del sol.



DETALLE 03

Detalle cubierta



Detalle envolvente



DETALLE 01

Detalle pilar



La cubierta, tiene una estructura de sándwich, su primera capa es de terciado estructural de 15mm, para la aislación térmica se usa corcho de 50mm y en la última capa se instala aglomerado hidrofugo de 13mm. Ésta, se soporta por cerchas de 275x100mm con arriostres de cable de acero tensado de 20mm de diámetro y se dispusieron lucarnas de 0,85x2m dispuestas sobre las salas con vidrios laminados de 4mm de espesor.

En el perímetro de la cubierta, por sobre los corredores se instalan planchas de zinc acanalado transparente que permiten el paso de la luz de 35mm.

La manera de recorrer la escuela es mediante dos escaleras caracol dispuesto en un ala del cuerpo que conecta todos los niveles, también posee un corredor exterior de piso entramado que conecta el segundo nivel con el tercero.

Escantillón

ESCUELA VIÑA EN CASABLANCA

Normalmente la rama vitivinícola se plantea solo como una especialidad dentro de la educación agrícola, pero la ETV del valle de Casablanca propone esta diciplina con un carácter protagonista, profundizando en todas las

áreas de esta materia. además, У siendo cualidad más importante e innovadora es característica de ser una escuela-viña, en donde los alumnos están en contacto directo y permanente con la uva, generando vínculos propios de profesionales grandes aptitudes prácticas y empíricas.



Imagen: Vista exterior patio viñedos

DICIPLINAS QUE TRASCIENDEN

Con relación a lo expuesto, se concibe la diciplina vinícola como una herramienta noble entregada a los jóvenes, donde pueden encontrar su vocación y descubrir sus talentos. Una de las grandes cualidades, es que la fabricación del vino es un proceso que ha trascendido en el tiempo, consolidándose como un oficio de tradición muy bien posicionado dentro de nuestro país, entregándole muy buenas proyecciones a los estudiantes en su futuro desempeño, otorgándole una nueva mirada a la elaboración de vinos chilenos. Esta materia se aborda desde una perspectiva estrechamente vinculada con el campo y sus bondades, generando experiencias positivas y muy arraigadas al descubrimiento del territorio y su experimentación. Planteando una estructura dialogante, que permite observar y trabajar su contexto.



Imagen: vuelo de pájaro