

MUSEO NACIONAL  
DE LA COCINA CHILENA



Ante la necesidad de fortalecer y preservar la identidad de la cocina-chilena que descentralice y reconozca las particularidades de cada zona,

Diseño del Proyecto

buscamos crear un espacio urbano que agrupe manos, olores, sabores y saberes de un país a través de su mesa, recuperando el patrimonio culinario desde sus raíces hasta nuestros días.

MUSEO NACIONAL  
DE LA COCINA CHILENA





## Elementos Contextuales

- La cocina tradicional de una comunidad nos habla de la esencia del entorno y su gente.
- Es un campo de estudio que nos muestra las raíces y tradiciones de una cultura.
- La tradición oral entre generaciones mantiene vivas las recetas, preparaciones y herramientas de antaño.
- La revalorización gastronómica se manifiesta en publicaciones, escuelas especializadas, profesionalización de los chef y cocineros, nuevas conductas de comensales, ofertas de fiestas costumbristas y encuentros gastronómicos, realización de muestras y eventos especializados en la cocina y bebida local.
- La presencia de la cocina chilena en programas de televisión, librerías, web y redes sociales pero de manera intermitente.

Destinatarios / Usuarios / Beneficiarios / Público

-

Dinámica territorial

-

Dinámica sectorial





A diferencia de otras ciudades del mundo, respecto del ámbito gastronómico, **Santiago de Chile no tiene un Museo de la Cocina Chilena** que albergue los saberes de la cocina nacional.

## Problemática

- Los actores relevantes sólo cuentan con iniciativas de corto alcance o pasajeras en el tiempo.
- La ausencia de conocimientos contribuye a agravar los problemas de hábitos alimenticios.
- La propuesta fortalece la identidad e imagen país y favorece el turismo.





#### OBJETIVO GENERAL

Crear, implementar y poner en marcha un Museo Nacional de la Cocina Chilena. Un edificio que albergue, preserve y difunda al público de manera permanente, la historia de nuestra cocina. A través de eso, fomentar el interés por la cocina chilena y posicionarlo como un recurso patrimonial y de identidad cultural para todos los chilenos.

#### FUNDAMENTACIÓN

- Fundamentación

Albergar, preservar y difundir.

De servicio a la comunidad.

Una plataforma integradora y complementaria.

#### DESCRIPCIÓN

Proyecto pensado para estar operativo en plazo de 1 año.

Solventado mediante financiamiento mixto, estatal/privado e ingresos por concepto de espacios.

Funcionamiento inicial: toda la semana en horarios determinados.

Formulación

MUSEO NACIONAL  
DE LA COCINA CHILENA





- Crear e implementar un espacio físico para la puesta en marcha del MNCC.
- Recrear y definir los períodos de la cocina chilena, según su historia y lugar geográfico.
- Crear un Centro de Documentación y Biblioteca especializada del MNCC.
- Crear e implementar un auditorio adecuado para el intercambio activo y multidisciplinario de conocimientos en relación a la cocina.
- Crear e implementar espacios de cocina y degustaciones.
- Crear mecanismos de difusión y retroalimentación para el desarrollo y promoción del museo.
- Creación e implementación de cafetería.

## Objetivos Específicos

Las actividades correspondientes a cada objetivo específico se detallan en el informe entregado, junto con la proyección al primer año.





**Equipo Humano.**

Departamentos y áreas que permitan la habilitación, puesta en marcha, funcionamiento cotidiano, renovación y resguardo del museo.

Recursos

**Recursos Materiales.**

**Recursos Financieros.**

Recursos financieros mixtos de US\$ 2 M.





Anotaciones

- Pregunta 1
- Pregunta 2
- Pregunta 3

