

---

PROYECTO CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL

MUSEO NACIONAL  
DE LA COCINA CHILENA

---

## ÍNDICE

1. DISEÑO DEL PROYECTO.	3
2. ELEMENTOS CONTEXTUALES.	3
2.1    Destinatarios / Usuarios / Beneficiarios / Público.	4
2.2    Dinámica territorial.	4
2.3    Dinámica sectorial.	4
3. DIAGNÓSTICO.	7
3.1    Definición de la problemática.	4
3.2    Árbol de problemas y objetivos.	5
4. FORMULACIÓN DEL PROYECTO.	5
4.1    Objetivo General.	5
4.2    Objetivos Específicos.	5
4.3    Fundamentación.	5
4.4    Descripción.	6
5. ACTIVIDADES.	6
6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.	9
7. RECURSOS.	12
7.1    El Equipo Humano: las personas.	12
7.2    Recursos Materiales.	12
7.3    Recursos Financieros.	13
8. ANTECEDENTES DEL EQUIPO RESPONSABLE DEL PROYECTO.	13

## 1. DISEÑO DEL PROYECTO.

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

## 2. ELEMENTOS CONTEXTUALES.

La cocina tradicional de una comunidad, de un pueblo o de un país es depositaria de una alta densidad de cultura e historia, pues nos habla de su morfología y su clima, su flora y fauna. De la variedad de sus recursos alimentarios y hasta de creencias religiosas. En ella se funden las influencias de las etnias ancestrales y de otras culturas colonizadoras. Y por supuesto, nos dice mucho del carácter de su gente.

Esta convergencia de factores permite que la cocina se transforme en un fértil campo de estudio para escudriñar en las raíces y tradiciones de la cultura. A través de ella podemos atisbar lo que fuimos en el pasado; lo que conforma hoy nuestra identidad como chilenos; y el potencial que reside en esta urdiembre de saberes y protagonistas para favorecer nuestro desarrollo comunitario, local e internacionalmente.

No es muy abultada, pero existe literatura disponible que nos remonta a nuestras comidas y preparaciones del pasado. Conocemos de la dieta prehispánica chilena; de la influencia hispana y posteriormente de otras culturas y sus sabores que permearon nuestros platos a lo largo de todo Chile. Así mismo existe el valioso saber que transmite la tradición oral de una generación a otra y que mantiene vivas las recetas, preparaciones y herramientas de antaño.

Pero es un hecho palpable que en las últimas dos décadas la cocina chilena experimentó un explosivo interés. Esto se verifica no sólo en el surgimiento de más libros y publicaciones que se abocan al estudio de nuestros platos criollos y mestizos, sino que también en la proliferación de nuevas escuelas especializadas en gastronomía a lo largo del país y la consiguiente profesionalización de chef's y cocineros. El surgimiento de nuevos productos endémicos con denominación de origen, elaborados por emprendedores mediante el uso de procesos agro productivos pensados para obtener sustentablemente las mejores materias primas alimentarias, también dan cuenta de una revalorización gastronómica.

Se observa también un cambio en la conducta de los comensales chilenos que empiezan a salir más a comer afuera y se atreven con nuevos sabores y combinaciones que salen de lo típico. La oferta de restaurantes se multiplicó y se profesionalizó, algunos con reconocimiento internacional. Y así también las normativas que resguardan sus buenas prácticas en pro de la salud de la población. La aparición de más ferias costumbristas, muestras campesinas, encuentros gastronómicos y eventos especializados de la cocina y bebida local. Para qué mencionar la industria del vino y pisco chileno que merece todo un capítulo de estudio aparte acerca de su evolución en las últimas décadas. Todo ello contribuye a que hoy la cocina chilena haya adquirido un nuevo sitio de valoración cultural-antropológico, económico-sustentable, de salud pública al poner en el estudio y discusión el problema alimentario.

La cocina está presente en casi todos los medios de comunicación, donde los programas de televisión sobre cocina chilena patrimonial (Tierra Adentro, Recomendando Chile, Frutos del País, entre otros) y los de alta gastronomía (Master Chef, Top Chef, Pesadilla en la Cocina, etc...) hacen las preferencias del público. Los anaqueles de las librerías cuentan en su mesón de novedades con al menos un libro de cocina chilena de reciente lanzamiento, que se renuevan con frecuencia. Y en redes sociales también se observa una profusión de sitios que conectan en red a cocineros, escritores y críticos, productores y público aficionado. El mismo Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA) abrió recientemente un departamento dedicado especialmente a este patrimonio inmaterial, la gastronomía, en reconocimiento a su mérito cultural.

Nos estamos re encontrando y re encantando con nuestra cocina chilena. La misma que muchas veces se menospreció injustamente al ser comparada con otras con mayor variedad de platos, como la cocina peruana o la cocina mexicana. Sin embargo, se ha avanzado mucho y estamos aprendiendo cada vez

más sobre las materias primas tradicionales y otras que han surgido. Hoy por hoy, la cocina chilena no tiene nada que envidiarle en excelencia y variedad a cualquier plato de la mejor gastronomía mundial, en parte gracias al talento coordinado de chefs, productores y agricultores.

### **2.1 Destinatarios/Usuarios/Beneficiarios/Público.**

El Museo Nacional de la Cocina Chilena (MNCC) está dirigido a un público asistente familiar. Adultos y niños podrán conocer más de la historia de Chile a través de su cocina. Los estudiantes y adultos mayores también contarán con su espacio. Por otra parte, el museo también va dirigido a aquellos actores relevantes y especializados de la industria alimentaria a escala humana: pequeños agricultores y productores rurales, cocineros y chefs, productores de eventos gastronómicos de la capital y regionales, como también a los turistas extranjeros que visiten el museo.

### **2.2 Dinámica territorial.**

El proyecto MNCC está emplazado en Santiago, pero su tema de estudio abarca todo el territorio nacional. Queremos ser un espejo en donde estén representadas todas nuestras cocinas mestizas y originarias, del extremo norte al extremo sur, sus islas y hielos.

Si de estudiar la cocina chilena se trata, la dinámica territorial nos presenta un particular desafío. Pues es tan variada nuestra geografía y el influjo cultural del que ha sido objeto, que las posibilidades se multiplican. Chile es un país tricontinental y además de eso tenemos el norte, la zona central con sus fructíferos valles y viñedos; y la zona del sur con sus lagos y su selva; más allá la Patagonia, desolada y aguerida. Todos estos relieves y paisajes a su vez presentan las particularidades gastronómicas de las zonas cordilleranas y costeras.

### **2.3 Dinámica sectorial.**

El MNCC se presenta como la alternativa para mejorar no sólo nuestro sentido de pertenencia e identidad a través de la cocina, sino también como un apoyo a mejorar la calidad de vida y alimentación al incorporar y poner en valor alimentos, preparaciones y procesos de producción de alimentos agrícolas sustentables y cultivados en armonía con el medio ambiente.

Asimismo, es una plataforma abierta e integradora, donde el público general y los actores relevantes se encuentren y compartan sus conocimientos.

## **3. DIAGNÓSTICO.**

### **3.1 Definición de la problemática.**

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.

Ni un chileno ni un extranjero tienen cómo saber la forma en que nos alimentábamos en el pasado, a menos que lea libros especializados -a veces usando lenguaje muy técnico y a un valor poco asequible-, los que ni siquiera pueden reproducir el ambiente y elementos que participan en la realización de los diferentes platillos con el impacto y el realismo que lo haría una representación escenográfica que replique la realidad, dejando la composición del lugar a la imaginación del lector.

Esto reduce considerablemente el conocimiento del público por los antecedentes históricos. Pueden saber qué se come actualmente, pero desconocen la procedencia de esa preparación, las influencias étnicas que le dieron su particularidad y el porqué del uso

de determinado alimento. Ese conocimiento está en manos de los expertos, en textos de estudio y gracias también a la tradición oral.

### **3.2 Árbol de problemas y objetivos.**

Ante la carencia de un lugar de esta categoría. Los actores relevantes (público general, especialistas y patrimonios vivos, tradición oral) sólo cuentan con iniciativas de corto alcance y pasajeras en el tiempo, invitándonos a otorgarle valor patrimonial e histórico a esta manifestación propia de bien cultural y territorial.

Por otro lado, la ausencia de conocimientos en la población contribuye a agravar un problema de hábitos alimentarios, derivando en un deterioro de la salud.

También existe la posibilidad de apoyar el impacto de nuestras bellezas naturales con una sabrosa y bien cuidada cocina que esté a la par en calidad a nuestros reconocidos vinos, fortaleciendo la imagen país, favoreciendo el flujo y valoración de visitantes extranjeros hacia Chile.

## **4. FORMULACIÓN DEL PROYECTO.**

### **4.1 Objetivo General.**

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

### **4.2 Objetivos Específicos.**

1. Crear e implementar un espacio físico para la puesta en marcha del museo de la cocina chilena.
2. Recrear y definir los períodos de la cocina chilena, según su historia y lugar geográfico.
3. Crear un Centro de Documentación y Biblioteca especializada.
4. Crear e implementar un auditorio adecuado para el intercambio activo y multidisciplinario de conocimientos en torno de la cocina (charlas, seminarios, actividades interactivas, cursos, exhibición de material audiovisual, ponencias, etc.).
5. Crear e implementar espacios de cocina y degustaciones.
6. Crear mecanismos de difusión y retroalimentación para desarrollo y promoción.
7. Crear e implementar cafetería.

### **4.3 Fundamentación.**

Los factores que explicamos en el contexto del presente proyecto son de por sí tremendamente relevantes si queremos fomentar y difundir a toda la comunidad los conocimientos sobre la cocina chilena. Pero observamos que para que ello ocurra de una manera más pública, democrática, sistematizada y museológicamente presentada, hace falta un espacio físico común que reúna de manera permanente los antecedentes de nuestro pasado culinario a la vez que albergue un espacio de estudio y discusión de saberes alimentarios.

Albergar, preservar y difundir. Que sea un foro participativo transversal desde donde se potencie el sabor y variedad que tiene la cocina chilena al alero del emprendimiento y la innovación para el futuro. La cocina y la gastronomía pueden representar un modelo de inspiración y superación para los jóvenes.

Hay consenso entre los entendidos que Chile es un país privilegiado en cuanto a variedad de materias primas alimentarias de riquísimos sabores y aporte nutricional.

De servicio a la comunidad. El MNCC -como institución permanente y no lucrativa- se abre a todo el público de manera inclusiva, con fines de estudio, investigación, educación y disfrute. En donde se exhiba la evidencia material de la gente, el patrimonio vivo y las experiencias que perduren en el tiempo.

Si bien los chilenos valoran la cocina tradicional, no forma parte de los símbolos que comúnmente se asocian a un patrimonio. Esta visión es la que queremos contribuir a ampliar en la comunidad. Al incorporar la cocina chilena como un valor patrimonial se profundiza nuestra cultura y se afianza la identidad de sus miembros con ella.

Ese sentido de compartir un conjunto de códigos de significado cultural común fortalece un sentido de pertenencia y el bienestar físico y espiritual que ello significa.

La plataforma de un museo es la herramienta adecuada para generar interés y proporcionar el espacio para generar esta nueva valoración cultural respectiva. Es visual y sensorialmente atractivo porque permite recrear espacios ya desaparecidos con artístico realismo, constituyendo un importante avance para elevar la enseñanza, el aprendizaje y el interés por nuestra cultura.

#### **4.4 Descripción.**

El proyecto está dirigido a jóvenes, adultos, ancianos y niños que lo visiten y se ubica en algún lugar aún por definir en Santiago. Está pensado para estar operativo dentro de un plazo de un año a partir del 2017 y se solventa mediante financiamiento mixto, estatal/privado e ingresos por concepto de entradas, cafetería, eventos, etc. Inicialmente proponemos un funcionamiento en toda la semana, sábados y domingos, de 10:00 a 18:00 en horario continuado.

#### **5. ACTIVIDADES.**

Objetivo Específico 1: Crear e implementar un espacio físico para la puesta en marcha del MNCC.

##### Actividades asociadas:

- 1: Definir espacio físico de ubicación del museo.
- 2: Diseñar y acondicionar las dependencias del museo según las normativas que rigen este tipo de espacios públicos. Licitación arquitectura y construcción.
- 3: Definir directrices y enfoque del museo. Definición de misión, visión y valores.
- 4: Definir salas según las directrices.
- 5: Habilitar salas de exhibición de exposiciones permanentes e itinerantes.
- 6: Contactar agentes activos, colonias chilenas, descendientes de pueblos originarios, instituciones, fundaciones, etc. Que mantengan objetos, muestras, utensilios, que puedan ser donados a la colección del MNCC.
- 7: Realizar campaña para la adquisición de objetos y utensilios de época.
- 8: Acopiar y disponer los utensilios y herramientas históricas de la cocina chilena.
- 9: Investigar y editar contenidos sobre la evolución histórica, social, antropológica, económica y gastronómica de la cocina chilena.
- 10: Investigar y editar contenidos sobre la historia, procedencia, uso y continuidad de los objetos y utensilios recuperados para la muestra.
- 11: Diseñar escenográficamente las salas. Diseño de arquitectura interior, ambientación y réplicas, iluminación, selección de fotos, textos y/o material audiovisual para la muestra.

12: Gestionar y curar colecciones donadas y utensilios.

Objetivo Específico 2: Recrear y definir los períodos de la cocina chilena, según su historia y lugar geográfico.

Actividades Asociadas:

- 1: Creación de una línea de tiempo con la historia de la cocina en Chile.
- 2: Elaboración de un mapa etnográfico, cultural y social de diferentes periodos históricos de la cocina chilena.
- 3: Elaboración de un mapa de producción alimentaria por zonas.

Objetivo Específico 3: Crear un Centro de Documentación y Biblioteca especializada del MNCC.

Actividades Asociadas:

- 1: Definir misión, visión y valores del centro de Documentación y Biblioteca del MNCC. Los cuales deben estar en coherencia directa con la institución que los alberga pues es una dependencia del museo.
- 2: Contactar agentes activos, colonias chilenas, descendientes de pueblos originarios, instituciones, fundaciones, etc. que mantengan documentación, fotografías libros y/o publicaciones que puedan ser donados a la colección del museo.
- 3: Realizar campaña para la adquisición de documentación, fotografías, libros, revistas, etc. de distintas épocas de la cocina chilena.
- 4: Crear un cuerpo de contenidos históricos que documenten las colecciones y escenografías del museo.
- 5: Estudiar, analizar y escoger un sistema estandarizado para ingreso y orden del material.
- 6: Revisar, analizar y escoger algún sistema o administrador de contenidos para el ingreso de material.
- 7: Programar y/o mantener software de ingreso.
- 8: Preparación e Ingreso de material al sistema.

Objetivo Específico 4: Crear e implementar auditorio adecuado para el intercambio activo y multidisciplinario de conocimientos en torno de la cocina (charlas, seminarios, actividades interactivas, cursos, exhibición de material audiovisual, ponencias, etc.).

Actividades Asociadas:

- 1: Diseñar auditorio, sala, iluminación, equipos tecnológicos, capacidad de sala de acuerdo con normativa que rige para estos espacios públicos.
- 2: Adquirir los implementos técnicos, equipos audiovisuales, luminarias y aquellos propios de una sala de exhibición (butacas, proscenio, aislación acústica, etc.).
- 3: Programar y mantener una agenda de actividades culturales mensuales.
- 4: Contactar, articular, gestionar actividades mensuales.
- 5: Programar cursos, charlas, seminarios, etc.
- 6: Contactar, articular, gestionar cursos, charlas, seminarios, etc.
- 7: Programar exposiciones itinerantes.

8: Contactar, articular, gestionar exposiciones itinerantes.

Objetivo Específico 5: Crear e implementar espacios de cocina y degustaciones.

Actividades Asociadas:

- 1: Diseñar y habilitar un espacio de exhibición de elaboraciones culinarias y desarrollo de cursos.
- 2: Implementar horno, cocina, mesones, lavamanos, refrigeradores, etc.
- 3: Programar exhibiciones culinarias.
- 4: Contactar, articular, gestionar exhibiciones culinarias.
- 5: Programar cursos de cocina.
- 6: Contactar, articular, gestionar talleres de cocina.

Objetivo Específico 6: Crear mecanismos de difusión y retroalimentación para el desarrollo y promoción del museo.

Actividades Asociadas:

- 1: Contactar y difundir permanentemente a los usuarios del museo y a los actores relevantes en el ámbito del patrimonio vivo de la cocina chilena.
- 2: Crear y mantener una red de contacto con los usuarios del museo y los actores relevantes de la cocina chilena, así como también de aquellos que podrían ser potenciales usuarios. (chefs y cocineros, agro productores, especialistas, agrupaciones, cooperativas rurales, representantes de los distintos pueblos originarios (PO), colegios y escuelas, institutos, universidades, hogares, etc.)
- 3: Crear y mantener una página web del MNCC.
- 4: Emisión periódica de comunicados de prensa anunciando las distintas actividades y muestras del MNCC.
- 5: Creación y mantención de redes sociales para mantener canales comunicacionales con los usuarios y público del MNCC.
- 6: Mantener un libro de sugerencias y reclamos que este a disposición del público.
- 7: Desarrollar labores de RRPP del MNCC para atender los requerimientos comunicacionales del público externo.
- 8: Mantener canales de comunicación interna efectivos entre el staff que desarrolla el proyecto del MNCC para facilitar la coordinación de los mismos.

Objetivo Específico 7: Creación e implementación de Cafetería

Actividades Asociadas:

- 1: Diseñar cafetería, iluminación, equipamiento, mobiliario de acuerdo con normativa que rige para estos espacios públicos.
- 2: Adquirir equipamiento y mobiliario, luminarias y climatización para la cafetería
- 3: Implementar cocinas, lavaplatos, mesones, exhibidores, mobiliario e instalaciones de la cafetería

6 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

ACTIVIDADES OBJETIVO ESPECÍFICO 1	PROYECCIÓN AL PRIMER AÑO											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A1: Definir espacio físico de la ubicación del museo.	X											
A2: Diseñar y acondicionar las dependencias del museo según las normativas que rigen este tipo de espacios públicos. Licitación arquitectura y construcción		X	X									
A3: Definir directrices y enfoque del museo. Definición de misión, visión y valores.		X										
A4: Definir salas según las directrices.		X	X									
A5: Gestionar salas de exhibición de exposición permanente e itinerante.		X	X									
A6: Contactar agentes activos, colonias chilenas, descendientes de pueblos originarios, instituciones, etc. Que mantengan objetos, muestras, utensilios, que puedan ser donados a la colección del museo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A7: Realizar campaña para la adquisición de objetos y utensilios de época	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A8: Acopiar y preparar los utensilios y herramientas históricas de la Cocina Chilena		X	X	X	X	X	X					
A9: Redactar contenidos sobre la evolución histórica, social, antropológica, económica y gastronómica de la cocina chilena.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A10: Redactar contenidos sobre la historia, procedencia, uso y continuidad de los objetos y utensilios recuperados para la muestra.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A11: Diseñar escenográficamente las salas. diseño de iluminación, arquitectura interior, selección de fotos, textos y/o material audiovisual para la muestra.		X	X	X	X	X						
A12: Gestionar y curar colecciones donadas y utensilios.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

ACTIVIDADES OBJETIVO ESPECÍFICO 2	PROYECCIÓN AL PRIMER AÑO											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A1: Creación de una línea de tiempo con la historia de la cocina en Chile.	X	X	X	X								
A2: Elaboración de un mapa etnográfico, cultural y social de diferentes periodos históricos asociados a la cocina chilena.	X	X	X	X								
A3: Elaboración de un mapa de producción alimentaria por zonas	X	X	X	X								

ACTIVIDADES OBJETIVO ESPECÍFICO 3	PROYECCIÓN AL PRIMER AÑO											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A1: Definir misión, visión y valores del centro de Documentación y Biblioteca del museo de la Cocina Chilena. (los cuales deben estar en coherencia directa con la institución que los alberga pues es una dependencia del museo).				X	X							

A2: Contactar agentes activos, colonias chilenas, descendientes de pueblos originarios, instituciones, etc. Que mantengan documentación, fotografías o libros, que puedan ser donados a la colección del museo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A3: Realizar campaña para la adquisición de Documentación, fotografías, libros, archivos, etc. de distintas épocas de la cocina.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A4: Crear un cuerpo de contenidos históricos que documenten las colecciones y escenografías del museo.			X	X	X	X							
A5: Estudiar, analizar y escoger un sistema internacional estandarizado para el ingreso y orden del material				X	X								
A6: Revisar, analizar y escoger algún sistema o administrador de contenidos para el ingreso de material.				X	X								
A7: Programar y/o mantener software de ingreso.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A8: Preparación e Ingreso de material al sistema.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ACTIVIDADES OBJETIVO ESPECÍFICO 4	PROYECCIÓN AL PRIMER AÑO												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
A1: Diseñar auditorio, sala, iluminación, equipos tecnológicos, capacidad de sala de acuerdo con normativa que rige para estos espacios públicos.		X	X	X	X	X							
A2: Adquirir los implementos técnicos, equipos audiovisuales, luminarias y aquellos propios de una sala de exhibición (butacas, proscenio, aislación acústica, etc.)		X	X	X	X	X							
A3: Programar y mantener una agenda de actividades culturales mensuales.											X	X	
A4: Contactar, articular, gestionar actividades mensuales.											X	X	
A5: Programar cursos, charlas, seminarios, etc.											X	X	
A6: Contactar, articular, gestionar cursos, charlas, seminarios, etc.											X	X	
A7: Programar exposiciones itinerantes.													X
A8: Contactar, articular, gestionar exposiciones itinerantes.													X

ACTIVIDADES OBJETIVO ESPECÍFICO 5	PROYECCIÓN AL PRIMER AÑO												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
A1: Diseñar y habilitar un espacio de exhibición de elaboraciones culinarias y desarrollo de cursos.					X	X	X	X	X	X	X	X	X
A2: Implementar horno, cocina, mesones, lavamanos, refrigeradores, etc.						X	X	X	X	X	X	X	X
A3: Programar exhibiciones culinarias.								X	X	X	X	X	X
A4: Contactar, articular, gestionar exhibiciones culinarias.								X	X	X	X	X	X

A5: Programar cursos de cocina.													X	X
A6: Contactar, articular, gestionar cursos y talleres de cocina.													X	X

ACTIVIDADES OBJETIVO ESPECÍFICO 6	PROYECCIÓN AL PRIMER AÑO													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
A1: Contactar y difundir permanentemente a los usuarios del museo y a los actores relevantes en el ámbito del patrimonio vivo de la cocina chilena.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A2: Crear y mantener una red de contacto con los usuarios del museo y los actores relevantes de la cocina chilena, así como también de aquellos que podrían ser potenciales usuarios. (chefs y cocineros, agro productores, especialistas, agrupaciones, cooperativas rurales, representantes de los distintos pueblos originarios (PO), colegios y escuelas, institutos, universidades, hogares, etc.)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A3: Crear y mantener una página web del MNCC.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A4: Emisión periódica de comunicados de prensa anunciando las distintas actividades y muestras del MNCC		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A5: Creación y mantención de redes sociales para mantener canales comunicacionales con los usuarios y público del MNCC.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A6: Mantener un libro de sugerencias y reclamos que esté a disposición del público.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A7: Desarrollar labores de RRPP del MNCC para atender los requerimientos comunicacionales del público externo.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
A8: Mantener canales de comunicación interna efectivos entre el staff que desarrolla el proyecto del MNCC para facilitar la coordinación de los mismos.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ACTIVIDADES OBJETIVO ESPECÍFICO 7	PROYECCIÓN AL PRIMER AÑO													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
A1: Diseñar cafetería, iluminación, equipamiento, mobiliario de acuerdo con normativa que rige para estos espacios públicos.		X	X	X										
A2: Adquirir equipamiento y mobiliario, luminarias y climatización para la cafetería			X	X										
A3: Implementar cocinas, lavaplatos, mesones, exhibidores, mobiliario e instalaciones de la cafetería			X	X	X									

## 7. RECURSOS

### 7.1 El Equipo Humano: las personas.

- Coordinación General: Responsable integral del proyecto y producción de sus actividades. El equipo conduce, administra y supervisa el desarrollo del proyecto, trabajo en terreno y coordinación de las actividades en sus etapas de pre-producción, producción, post-producción y evaluación correspondiente.
- Área Finanzas y RR.HH.: Encargado de los recursos financieros mediante el presupuesto y el flujo de caja, dando a su vez los informes de gestión correspondientes.
- Dpto. Relaciones Públicas: Responsable de la gestión con instituciones externas para facilitar la producción, conseguirá patrocinios, auspicios o colaboraciones y verá el tema del protocolo.
- Dpto. Documentación: Encargado de la gestión de información, tanto del museo como del Centro de Documentación.
- Curador: Responsable de que las nuevas adquisiciones se almacenen correctamente y la gestión de intercambio (préstamo) de obras con otros museos.
- Dpto. Prensa: Formula, diseña y desarrolla el Plan de Difusión y/o Campaña de Prensa del proyecto, organizando los recursos necesarios para su implementación y ejecución, junto con el registro escrito de eventos y actividades que se realicen en el proyecto.
- Dpto. Marketing y Comunicaciones: Responsable del diseño, impresión y elaboración de las piezas gráficas, audiovisuales y multimediales que requiera el proyecto, como también de los recursos audiovisuales que se dispongan. Asimismo, es el responsable de la mantención y actualización de redes sociales y sitio web del proyecto.
- Gestiona en conjunto con el equipo las acciones de marketing necesarias para cada plan y/o campaña de marketing y comunicaciones.
- Equipos – Comisiones: Los equipos de cada área (seguridad, montaje, transporte, alojamiento, entre otros) se formarán una vez iniciado el proyecto para su puesta en marcha de acuerdo a los tiempos planteados en el cronograma y orientados por el coordinador a cargo.

### 7.1 Recursos Materiales.

- a. Edificio para la implementación del Museo Nacional de la Cocina Chilena.
- b. Habilitación y/o remodelación de la infraestructura de los espacios para el funcionamiento de cada una de las áreas del museo.
- c. Objetos de muestra y exposición.
- d. Implementación del entorno (exhibidores especiales, climatización, etc.) para el cuidado y mantenimiento de las colecciones.
- e. Infraestructura de oficina.
- f. Desarrollo y habilitación de software para diferentes áreas.
- g. Implementación de infraestructura para cafetería y espacios públicos.
- h. Implementación de equipos de seguridad.
- i. Adquisición e implementación de luminarias.

j. Mobiliarios para cada una de las dependencias, según necesidades del museo.

### 7.3 Recursos Financieros.

Recursos Financieros Mixtos de US\$ 2 M

## 8. ANTECEDENTES DEL EQUIPO RESPONSABLE DEL PROYECTO.

### Mauricio Pérez Arriagada

Técnico en cocina internacional.

Profesional con estudios en trabajo social: nutrición y dietética. Ha realizado estudios en manejo y sustentabilidad de los recursos silvestres (bayas y otros).

Manejo de equipos y personas, director y formador de organizaciones sociales a lo largo del país. Coordinador y relator de programas de capacitación vía Sence para organismos técnicos de capacitación.

### Cristian Escudero Castro

Ingeniero Civil Industrial.

Profesional con experiencia y conocimientos avanzados en control de gestión, análisis de gestión y liderazgo. Actualmente se desempeña como supervisor de un área multidisciplinaria, responsable de la normalización y regularización de cotizaciones de salud. Gestor de proyectos de innovación tecnológica.

### Mariela Andrade Fuentes

Ingeniera Química.

Se ha desempeñado en las áreas: comercial, ventas, proyectos.

Productora de Eventos. Ganadora de Proyecto Capital Abeja de Sercotec 2013.

Colaboradora en Gestión de Donaciones para Fundaciones.

Fue Jefe Café Colonia y Jefe Comercial de Arte Culinario. Hoy se desempeña como Gerente Nuevos Negocios de Telecomunicaciones Databit Ltda.

### Juan Marco Gacitúa De la Hoz

Administrador Público. Licenciado en Ciencias Políticas y Gubernamentales.

Diplomado en Evaluación Económica y Social de Proyectos, Universidad de Santiago de Chile. Colaborador Académico de la Escuela de Gobierno de la Universidad de Chile.

Certificado en Ciencias Sociales y Humanidades por el Instituto de Estudios Políticos de París. Consultor Independiente a Personas Jurídicas sin fines de Lucro y Gestión Cultural.

Postulante a Diplomado de Mediación Cultural y Desarrollo de Públicos.

Loreto González Beale

Bibliotecóloga c/m en Análisis de Sistemas.

Profesional con 18 años de experiencia en Bibliotecas, principalmente universitaria. Actualmente Jefa de Atención al Público en la Biblioteca Central, Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas de la Universidad de Chile.

Experiencia en Bibliotecas Universitarias, áreas de atención al público, coordinación, gestión, proyectos y extensión, fomento a la lectura, arquitectura de la información.

Tania Jorquera Mariangel

Perito Documentalista.

Especialista en investigación y manejo de documentación, manejo de portales y políticas de capacitación Fosis, Sence y Sercotec.

Actualmente se desempeña como Coordinadora de Cursos de capacitación Sence para organismos técnicos de capacitación.

Andrea Mesa-Campbell Monardes

Periodista, Licenciada en Comunicación Social.

Diplomado en Gestión Cultural, U. de Chile

Redactora en diversas revistas y publicaciones del país. Periodista y editora en programas de TV Cable. Empresaria en el rubro gastronómico.

Carolina Parraguez Piña.

Abogada.

Diplomada en Derecho Indígena. Consultora Jurídica Independiente.

Asesora de Fundación Resiliencia, Asociación de Consumidores Sustentables de Chile

Investigadora Asociada de Instituto de Ecología Política.

Nissim Saa Ruiz

Publicista. Licenciado en Ciencias de la Comunicación.

Especialista en técnicas audiovisuales, con experiencia en el medio televisivo, ha dirigido fuertemente su trayectoria a empresas del ámbito salud y cultura.

Su desempeño como líder y coordinador de proyectos audiovisuales orientados a la televisión corporativa y empresas de servicio, se complementa con sus habilidades en planificación y ejecución de tareas en apoyo a las áreas de marketing y recursos humanos.