



PROGRAMA **PUENTES**

PRÁCTICAS
UNIVERSITARIAS
EN TERRITORIOS
SOSTENIBLES

TRABAJO FIN DE PRÁCTICAS (TFP)

PROYECTO DE APLICACIÓN DE LA AGENDA URBANA

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PAN DE ALFACAR

Proyecto de musealización

ALFACAR

ANA ROMERO CASTAÑO

26/01/2023

EL PROYECTO DE APLICACIÓN EN AGENDA URBANA (PAU)

1	Proyecto de intervención para la aplicación de la agenda urbana.	Pg 03
1.1	Objetivos específicos del proyecto de intervención.	Pg 03
1.2	Rescate y tratamiento de información de partida.	Pg 06
1.3	Diagnóstico de situación.	Pg 18
1.4	Estudio de casos similares y buenas prácticas.	Pg 39
2	Formulación del problema y evaluación de soluciones.	Pg 87
3	Proyecto de Aplicación de Agenda Urbana.	Pg 90
3.1	Denominación.	Pg 90
3.2	Objetivos.	Pg 91
3.3	Planteamiento general.	Pg 93
3.4	Actores y roles en el proyecto.	Pg 231
3.5	Recursos necesarios y posibles	Pg 233
3.6	Fases para su implantación	Pg 236
3.7	Hoja de ruta municipal propuesta para el desarrollo del proyecto.	Pg 237
3.8	Análisis de factibilidad para su desarrollo o Resumen del estudio de viabilidad.	Pg 238
3.9	Incorporación y análisis de la perspectiva de género en el proyecto.	Pg 239
3.10	Diseños previos, infografías, mapas, desarrollo 3D, etc....	Pg 244
3.11	Consecución de objetivos en relación con el proyecto.	Pg 259
4	Bibliografía.	Pg 260

Anexos

Anexo 1. Presentación del proyecto en Power Point.

Anexo 2. Reportaje gráfico.

Anexo 3. Ficha de proyecto de la entidad local.

Anexo 4. Estudio de viabilidad económico-financiera (si procede).

PROYECTO DE INTERVENCIÓN PARA LA APLICACIÓN DE LA AGENDA URBANA (PAU)

1 PROYECTO DE INTERVENCIÓN PARA LA APLICACIÓN DE LA AGENDA URBANA.

1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN.

La provincia de Granada enfrenta el reto de aplicar la figura de la Agenda Urbana a entornos rurales, en conjuntos territoriales compuestos por municipios de una población, en muchos casos, inferior a 5.000 habitantes y en situación de vulnerabilidad demográfica.

Esto requiere, a nuestro juicio, adoptar varios enfoques de partida que han de solaparse y emerger como perspectivas relevantes en nuestro trabajo:

- La crisis ecosocial en curso, que se profundizará a lo largo del presente siglo;
- El mencionado reto demográfico, que afecta a determinadas zonas de la provincia;
- La concepción del proyecto desde una visión del territorio a escala comarcal, como ámbito de proximidad propio del medio rural para la satisfacción de las necesidades
- Conseguir adaptar los objetivos de la Agenda Urbana al medio rural, pues a pesar del esfuerzo de la AU por incluir a las realidades rurales, su enfoque dominante acusa un sesgo claramente urbano;

En cuanto al Programa Puentes, este agente posibilita apoyar la implementación de proyectos específicos de la Agenda Urbana local de los municipios objeto del programa, mediante el desarrollo de proyectos/actuaciones de su Plan de Acción, así como colaborar en la lucha contra la despoblación generando oportunidades de empleo que fijen el talento joven y rejuvenezcan los territorios.

En este contexto sale a colación la Agenda Urbana perteneciente al municipio de Alfacar, que se engloba dentro del sistema territorial de Alfanevada. Partiendo de la Agenda Urbana Española contamos con la siguiente batería de objetivos específicos:

1. Ordenar el territorio y hacer un uso racional del suelo, conservarlo y protegerlo
2. Evitar la dispersión urbana y revitalizar la ciudad existente
3. Prevenir y reducir los efectos del cambio climático y mejorar la resiliencia

4. Hacer una gestión sostenible de los recursos y favorecer la economía circular
5. Favorecer la proximidad y la movilidad sostenible
6. Fomentar la cohesión social y buscar la equidad
7. Impulsar y favorecer la Economía Urbana
8. Garantizar el acceso a la Vivienda
9. Liderar y fomentar la innovación digital
10. Mejorar los instrumentos de intervención y la gobernanza

De estos objetivos generales, podríamos abarcar dentro del proyecto los siguientes.

1. Ordenar el territorio y hacer un uso racional del suelo, conservarlo y protegerlo
2. Evitar la dispersión urbana y revitalizar la ciudad existente
3. Hacer una gestión sostenible de los recursos y favorecer la economía circular
4. Impulsar y favorecer la Economía Urbana
5. Liderar y fomentar la innovación digital

A continuación, se detallan los objetivos específicos de la Agenda Urbana de Alfanevada:

- **RETO 1:** Mejorar la calidad de vida y los servicios
- **RETO 2:** Buscar la inclusión y la igualdad en toda la comarca.
- **RETO 3:** Revitalizar demográficamente, evitar el despoblamiento
- **RETO 4:** Potenciar el patrimonio natural y cultural
- **RETO 5:** Revitalizar el casco urbano mediante acciones en el entorno edificado y en los propios edificios.
- **RETO 6:** Progresar en la diversificación, la transición ecológica y justa de la economía local.
- **RETO 7:** Fortalecer la gobernanza.
- **RETO 8:** Lograr la implantación de nuevas tecnologías.

Concretizando sobre el proyecto que nos atañe en Alfacar, nos encontramos con la pretensión de llevar a cabo la rehabilitación de una casa que pertenece al Ayuntamiento y que se sitúa en la parte histórica del pueblo. Con el propósito de instaurar un Centro de Interpretación del Pan de Alfacar y que sea un medio para conseguir aplicar algunos de los objetivos que persigue la Agenda Urbana.

Desde el proyecto que abordaremos en Alfacar, **los retos abordables desde este proyecto serían** los siguientes:

- **RETO 2:** Buscar **la inclusión y la igualdad** en toda la comarca
- **RETO 3:** **Revitalizar demográficamente**, evitar el despoblamiento
- **RETO 4:** **Potenciar el patrimonio natural y cultural**
- **RETO 5:** **Revitalizar el casco urbano mediante acciones en el entorno edificado** y en los propios edificios.
- **RETO 6:** Progresar en la diversificación, la transición ecológica y justa de la economía local.
- **RETO 8:** Lograr la implantación de nuevas tecnologías.

La ficha técnica escrita por el Ayuntamiento nos detalla el siguiente objetivo:

“Diseñar en un espacio destinado a tal fin, una zona expositiva interpretativa sobre la industria del pan y sus efectos en la economía, la sociedad y la cultura en el municipio y en el conjunto de la provincia. Para tal cometido el Ayuntamiento cuenta con una antigua casa que está rehabilitando que contiene un aljibe. Una de las claves de las características de la calidad del pan de Alfacar son las características organolépticas y mineralógicas de su agua.”

Puede ser una oportunidad de potenciar el turismo y la sostenibilidad en una zona donde se ha aplicado un gran desarrollo del sector panadero debido a las condiciones idóneas que se dan. Además, se pueden añadir otros objetivos como generar empleo y retener talento joven, especialmente mujeres, ya que nos enfrentamos a un mundo rural masculinizado.

1.2 RESCATE Y TRATAMIENTO DE INFORMACIÓN DE PARTIDA.

1.2.1 Formación recibida por Diputación.

Los módulos de formación impartidos por la Diputación de Granada fueron nuestra primera toma de contacto con los proyectos y nos mostraron las herramientas que están a nuestra disposición para abordarlos. Los cinco primeros módulos fueron generales para todos los participantes y nos aportaban nociones básicas.

1. Diseño y gestión de proyectos de desarrollo:

- Comprender qué es un Proyecto Europeo y su dimensión transnacional y reconocer sus principales elementos y sus factores de éxito.
- Identificar las principales fases y tareas de la preparación técnica de un proyecto europeo, desde la generación inicial de la idea hasta la definición de los principales elementos de su contenido.
- Recordar los pasos del proceso de presentación y aprobación de la propuesta, desde la identificación del programa y convocatoria, hasta su evaluación por la Comisión Europea, pasando por el proceso de entrega de la candidatura.
- Distinguir elementos y procesos clave de la gestión de un proyecto europeo, comprendiendo su estrecho vínculo con la fase de su diseño.
- Incrementar el interés y la valoración de la contribución de los proyectos europeos y del papel de la Unión Europea en el desarrollo territorial local.

2. Agenda Urbana y desarrollo territorial.

Perseguía la finalidad de entender el proceso que se sigue a la hora de desarrollar un Proyecto Europeo, y nos indica que el programa consta de tres actuaciones o fases, a aplicar en años sucesivos, una de diseño y otra de implementación:

- El diseño de una estrategia de desarrollo en el marco de la Agenda Urbana Española.
- Asistencia técnica en la implementación inicial de planes de acción de las agendas urbanas municipales.
- Consolidación de la implementación de las agendas urbanas

3. Investigación: recopilación y análisis de información.

En este módulo, nos encontramos con un objetivo principal objetivo, el cual es que el alumnado sea capaz de plantear una investigación sistemática y rigurosa, adaptada a las necesidades y al contexto del trabajo que va a desarrollar a lo largo del programa Puentes.

- Conocer cuáles son las particularidades del método científico y sus lógicas subyacentes.
- Identificar los principales enfoques científicos aplicables.
- Interiorizar cuáles son los principales pasos del método de investigación.
- Manejar los conceptos teóricos del lenguaje de la investigación.
- Conocer las distintas fuentes de información y sus características principales.

4. Comunicación, Marketing digital y Redes Sociales.

En este módulo se aborda el tema de las redes sociales y como hoy en día son esenciales para dar visibilidad a un proyecto.

- TEMA 1. Internet, un cambio de paradigma.
- TEMA 2. Comunicación digital, un cambio de rumbo y de tendencia.
- TEMA 3. Identidad Digital, Marca, Reputación Y Responsabilidad Social.
- TEMA 4. Marketing Digital.
- TEMA 5. Estrategia Digital.

5. Viabilidad económico-financiera y sostenibilidad de iniciativas.

En este módulo se muestra como diseñar un plan de viabilidad: “En el plan de viabilidad se van a reflejar todos los contenidos de la actividad económica, abarcando desde la definición de la idea de producto o servicio a explotar, hasta la forma de llevarlo a cabo, de manera que se demuestre que, en el plano teórico, la idea de actividad económica es viable. Constituye, por lo tanto, una simulación de la futura planificación del producto o servicio, y se utiliza como herramienta para evaluar la conveniencia de llevar a cabo las inversiones previstas.”

Tras estos cinco primeros módulos iniciales de carácter general para todos los participantes en el Programa Puentes, cada integrante selecciono dos módulos específicos que estuviesen íntimamente relacionados con su proyecto en el territorio. En este caso, se optó por cursar los siguientes módulos:

6. Cultura, patrimonio y artesanía

En este módulo se aborda la cultura como eje vertebrador en el territorio.

- TEMA 1. **La cultura en las políticas locales**
- TEMA 2. **El patrimonio cultural en el desarrollo de las políticas locales.**
- TEMA 3. **La educación en las políticas locales en la dimensión cultural y patrimonial: La artesanía como factor de desarrollo sostenible**
- TEMA 4. **Buenas prácticas de políticas locales en el desarrollo sostenible del patrimonio a partir del patrimonio local**
- TEMA 5. **Diseño de espacios museísticos, el discurso museográfico e interpretativo.**

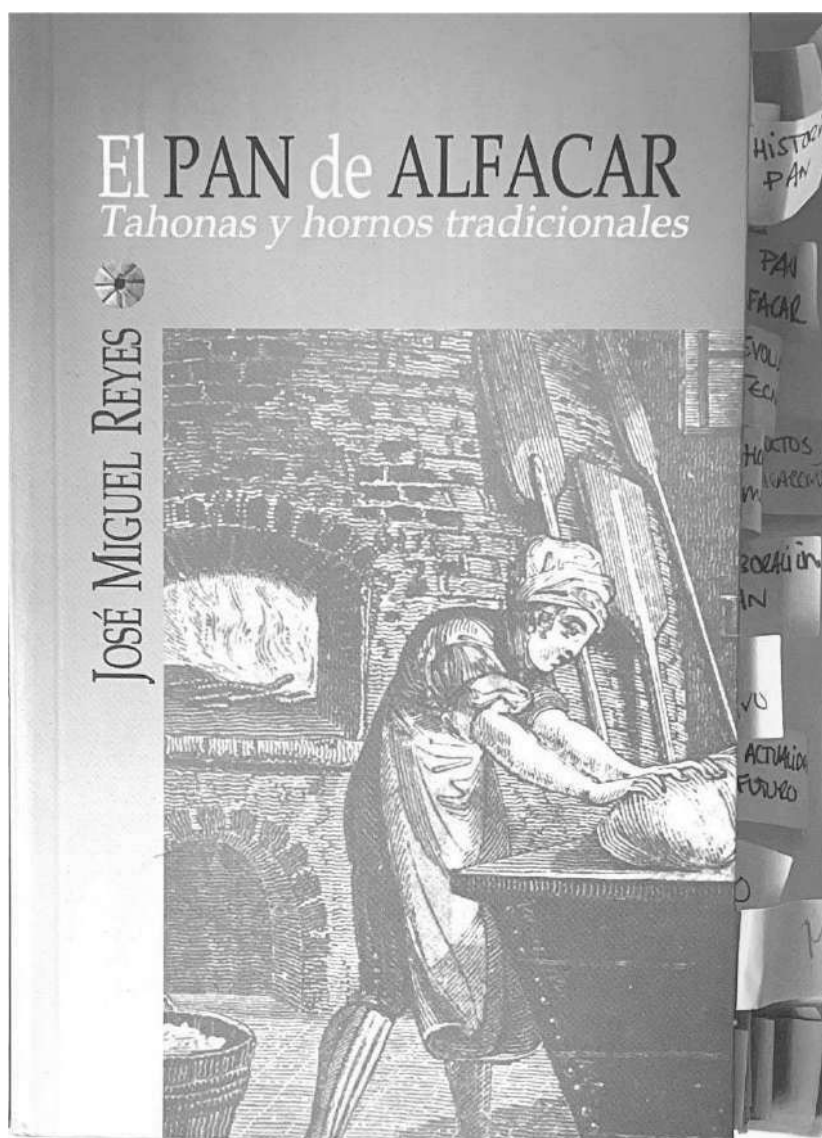
7. Construcción sostenible y ordenación del territorio.

- 1. Funcionalidad del territorio. Instrumentos de planeamiento y valores y recursos paisajísticos y territoriales.
- Ley de Impulso para la Sostenibilidad del Territorio de Andalucía (LISTA)URL
- 2. Edificación y regeneración urbana 1. El Plan Vive en Andalucía 2020-2030Libro
- Plan Vive en Andalucía de vivienda, rehabilitación y regeneración urbana de Andalucía 2020-2030URL
- 3.Edificación y regeneración urbana 2. Aplicación del CTE y de la herramienta HULC a la rehabilitación de la edificación
- 4. Energía y actuaciones sostenibles. Energía y recursos renovables en vivienda sostenible y espacio público
- 5. Comunidades energéticas como cambio de modelo energético en edificación pública y privada para el territorio.
- 6. Gestión de residuos.

1.2.2 Libro el Pan de Alfacar, Tahonas y Hornos Tradicionales

El pan de Alfacar: tahonas y hornos tradicionales de José Miguel Reyes Mesa y Editorial Axares, ha sido esencial para el desarrollo del proyecto y llegó a mis manos gracias al presidente de la IGP del Pan de Alfacar, Gabriel Vílchez.

En él se relata la investigación llevada a cabo sobre las tahonas y hornos tradicionales, con especial atención al Pan de Alfacar. Aborda sus orígenes y el desarrollo, buscando aquellos atributos que le confieren su singularidad y también plantea algunos retos para el futuro.



Portada del libro *El Pan de Alfacar. Tahonas y hornos tradicionales*, con post-its de trabajo durante el trabajo de investigación. 1

A continuación, detallo el índice del libro:

- 1. Breve historia del pan**
- 2. Ordenanzas de panaderos y horneros**
- 3. El Pan en Alfacar**
- 4. Evolución Tecnológica:**
 - *Máquinas de amasar*
 - *-Innovaciones en la fermentación de la masa*
 - *-División de la masa*
 - *-Los hornos de cocer el pan*
- 5. Hornos morunos alfacareños**
- 6. Prototipo de horno tradicional alfacareño**
- 7. Construcción de horno moruno doméstico.**
 - *Elaboración del Pan de Alfacar*
- 8. Materias primas**
- 9. Principales fases**
 - *Valor nutritivo del pan*
 - *Situación actual y perspectivas de futuro*
- 10. Los productos alfacareños**
- 11. Perspectivas de futuro**
 - *Léxico del Pan y la Panificación*
 - *Apéndice documental*
- 12. Título de panaderos y horneros**
- 13. Panaderías de Alfacar, hoy.**
 - *Fuentes y bibliografía.*

1.2.3 Alfacar en la Memoria

Un libro de recuerdos, de fotos, de anécdotas sobre Alfacar, que saca a la luz del papel impreso imágenes casi borradas en la memoria de nuestros mayores. De la autora Belén Puertas, y maquetado por Taller de la Alfaguarilla



Es un libro con más de 1.400 fotografías sobre el pueblo y sus gentes.

Ha sido muy útil a hora de seleccionar material fotográfico que podría formar parte de la exposición en el Centro de Interpretación.

1.2.4 Plan Estratégico del Pan de Alfacar 2001

El último Plan Estratégico del sector panadero de Alfacar fue solicitado por el Ayuntamiento de Alfacar en 2001.

Se destaca en la descripción del proceso de elaboración del Plan Estratégico que el especial horario de trabajo de los panaderos, obligo a realizar las encuestas en tiempos libres a lo largo del día y en fines de semana.



Portada del Plan estratégico del sector del Pan de Alfacar de 2001 1

El documento se estructura en cuatro apartados:

1. **Perfil socioeconómico del sector**
2. **Diagnóstico socioeconómico del sector panadero de Alfacar. Análisis D.A.F.O.**
3. **Descripción del proceso de elaboración del Plan Estratégico**
4. **Estructura del Plan Estratégico.**

En relación con el apartado uno, **el perfil socioeconómico del sector**, hoy en día esta desactualizado, pero nos da una perspectiva general de ámbito panadero. El trabajo consistió en un cuestionario de 50 preguntas que abordaba todos los aspectos necesarios para llevar a cabo el análisis. El directorio de los establecimientos se llevó a cabo mediante el censo de licencias de Impuesto de Actividades Económicas y de la información de AGRAPAN (Asociación de panaderos de la provincia).

¿Cuántas empresas componen el sector y que características tienen?

Existían más de 50 empresas y el sector posee un gran arraigo histórico, transmitiéndose de generación en generación, haciendo inconfundible el sabor y la calidad del Pan.

64,4 % de las empresas son de tradición familiar, siendo gestionadas por miembros de la segunda y tercera generación.

¿Qué productos fabrican?

Se produce una amplia variedad de productos, más allá del pan: pastelería, bollería y pan en sus distintas variantes.

¿Cuál es la facturación y el empleo global del sector?

Según estimaciones, el sector panadero de Alfacar consumió en el año 2000 6,5 millones de kilos de harina, con una facturación de 22.538.766 euros. Se estima que el sector da empleo a 800 personas.

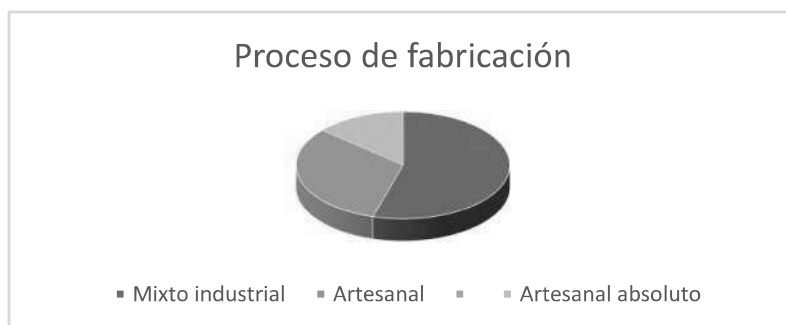
¿Dónde se adquieren las materias primas?

La provisión mayoritaria se realiza en el entorno próximo. Destacan por orden de importancia los municipios de la provincia, de donde se provee el 93,3 % de las empresas, seguido en segundo lugar de otras provincias andaluzas con el 75,6%. Un 35,6% compran sus materias primas en el municipio de Alfacar, siendo minoritarias aquellas que lo hacen fuera de Andalucía.

La relación con los proveedores es fija y se basa en la confianza mutua.

¿Cómo es el proceso de producción?

El proceso de producción depende de la empresa considerada. En general, se combinan procesos de fabricación mitad artesanales, mitad industriales. El 53,3% produce de forma mixta, el 31, 1% en su mayor parte artesanales y totalmente artesanales un 13,3%



¿Es dinámico el sector?

Un indicador de la transformación y competitividad son las inversiones en activos fijos que se realizan. En este sector, el 84,4% de las empresas han realizado inversiones en nuevas instalaciones o ampliaciones existentes, lo que indica cierto dinamismo hacia la transformación empresarial.

Las inversiones se materializan en maquinaria y obras interiores y ampliación de instalaciones.

¿Cuál es la estructura económica y financiera de las empresas del sector?

La mayor parte de las empresas son de pequeña dimensión. Se observa un predominio claro de las empresas que se financian casi al 100% con fondos propios, lo que indica una estructura económica saneada. 93,3% declaran no tener problemas de endeudamiento.

¿Qué canales de distribución se utilizan?

El reparto a domicilio es el canal más utilizado, seguido de los despachos de pan y, por último, la venta a través de distribuidores y la venta directa a terceros, comercios y cadenas de distribución.

¿Dónde se encuentran mayores competidores?

El mercado más importante se encuentra en la capital y a su vez donde se encuentran los mayores competidores, seguido del propio municipio de Alfacar.

Se hace hincapié el bajo porcentaje de ventas en los municipios del área Metropolitana.

¿Es difícil entrar en el sector?

Se afirma que más de la mitad de los empresarios considera que el sector posee unas barreras de entrada que dificultan el acceso de nuevas empresas.

¿Es fácil la entrada al sector de una nueva empresa?

Se señala la alta competitividad, la necesidad de cuantiosas inversiones y la dificultad de igualar las características particulares en procesos de producción y la calidad de los productos.

¿Qué factores competitivos poseen las empresas del sector?

Según el 90% de las empresas de Alfacar, consideran que aquello que les diferencia del sector es: la buena imagen externa, la elaboración de productos de forma artesanal o semiartesanal con un alto nivel de calidad y la existencia de una cartera de clientes consolidada.

¿Qué acciones de defensa están emprendiendo los competidores?

Los puntos fuertes que poseen los empresarios panaderos de Alfacar intentan ser minimizados continuamente por los competidores.

Los empresarios mencionan que una de las acciones que más repercute es la bajada de precios por parte de los competidores, también su apertura a nuevos mercados y la inversión en nuevas tecnologías.

¿Se necesitan profesionales que trabajen en el sector?

Según los empresarios en aquel momento, un 40% afirmaba tener problemas a la hora de encontrar personal idóneo para desempeñar algunos puestos de trabajo. Faltaban profesionales especializados y con experiencia laboral.

Se destaca en este apartado que de entre los distintos puestos de trabajo dentro de una empresa panadera, el personal más difícil de encontrar es el de amasador, y el de amasador-cocedor.

¿Qué perspectivas de crecimiento tiene el sector?

Se destacaba una opinión generalizada en cuanto a la estabilización de este con un 40%, un 20% creía que el mercado crecería moderadamente y otro 20% que retrocedería, y apenas pequeños porcentajes creían que experimentaría un fuerte crecimiento o retroceso.

En relación con el cuarto apartado, se muestra el enfoque principal como una estrategia global de desarrollo que pretende aumentar y consolidar en el mercado el Pan de Alfacar, compatibilizando el carácter artesanal con las nuevas fórmulas de producción y comercialización y las tendencias de la demanda.

El Plan Estratégico se estructuró en cinco ejes:

- 1. Potenciar el asociacionismo y la imagen global del sector.**
- 2. Incorporar criterios de eficiencia y calidad en el área de compras y aprovisionamientos.**
- 3. Compatibilizar los procesos de producción artesanales con las nuevas tendencias del mercado**
- 4. Mejorar los sistemas de comercialización y diversificar la producción y los mercados actuales.**
- 5. Aumentar la oferta y formación de los recursos humanos del sector.**

1.3 DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN.

En este apartado se contextualizará Alfacar y el territorio que lo arropa, Alfanevada. El análisis y toma de datos de la situación actual permite generar la hipótesis de partida desde la que surgirán las distintas posibilidades de acción.

1.3.1 Alfanevada en contexto

ALFANEVADA es una asociación sin ánimo de lucro constituida el 18 de febrero de 1998; cuyo fin es prestar servicio a todos los habitantes de la comarca con el objeto social de promover el desarrollo integral de los municipios que componen actualmente el arco noreste de la Vega de Granada. Se procura el desarrollo endógeno del medio rural mediante la aplicación de soluciones innovadoras que tengan carácter ejemplificador y que sirvan de modelo para la diversificación económica de la zona, impulsando y fomentando todo tipo de iniciativas económicas y actividades empresariales que redunden positivamente en el desarrollo económico comarcal y local.

Alfanevada se compone de 13 municipios de la provincia de Granada: Alfacar, Beas de Granada, Calicasas, Cogollos Vega, Dúdar, Güéjar Sierra, Güevéjar, Huétor Santillán, Monachil, Nívar, Pinos Genil, Quéntar y Vízcar.

Cuenta con una superficie total de más de 645,20 km² y una población superior a 29.290 habitantes. Destaca por encima de Granada y Andalucía con una altitud media de 916 metros; yendo desde los 759 correspondiente a Calicasas hasta a la presencia de las dos cumbres montañosas más altas de Andalucía, el pico Mulhacén (3.477 m²), techo de la Península Ibérica, y el pico Veleta (3.394m²), cuarto en el ranquin nacional de altitud.



Mapa de Alfanevada. Fuente: Agenda Urbana Alfanevada 1

Un Grupo de Desarrollo Rural es una entidad que promueve el desarrollo económico del territorio en el que se implanta y la gestión de las ayudas de la Unión Europea. La sede de Alfanevada está en Beas de Granada.

La palabra Alfanevada es inventada, resultando de la unión de Alfaguara y Sierra Nevada (puesto que la comarca abarca desde el noroeste de Sierra Nevada hasta la Sierra de la Alfaguara).

Los municipios que la componen son los siguientes:

1. **Alfacar**
2. **Beas de Granada**
3. **Calicasas**
4. **Cogollos Vega**
5. **Dúdar**
6. **Güéjar Sierra**
7. **Güevéjar**
8. **Huétor Santillán**
9. **Monachil**
10. **Nívar**
11. **Pinos Genil**
12. **Quéntar**
13. **Víznar**

Según datos del Padrón Municipal, la comarca contaba en **2015 con 28.718 habitantes**, hoy en día cuenta con 29.292, siendo un **48,34% mujeres** y un **51,66% de hombres**. Esta infrarrepresentación de la mujer en la población se invierte a partir de los grupos de edad superiores a los 50 años, despuntando la población femenina sobre la masculina.

Por otro lado, existe un amplio predominio de la población comprendida entre los 16 y 64 años (corresponde al 69,5% de la población total), el cual lleva asociado los mayores aportes de personas inmigrantes y/o extranjeras al coincidir con la edad de la población activa. En cambio, la población de 15 años o menos, y la de mayor de 65 años, muestran proporciones similares, sinónimo de un claro proceso de envejecimiento de la población territorial, existiendo unas 98 personas jóvenes por cada 100 mayores de 65 años.

A continuación, se describirá el estado en que se encuentra el sistema territorial según diversos aspectos, destacando siempre el municipio de Alfacar y posición o situación en relación con el resto de los municipios dentro de Alfanevada.

1.3.1.1 Equipamientos docentes

Las diferencias intermunicipales comienzan a denotarse al hablar de educación secundaria obligatoria. **Solo Alfacar, Cogollos Vega, Monachil y Pinos Genil cuentan con centro de Educación secundaria obligatoria.** El alumnado del resto de las localidades va a centros ubicados en otros términos municipales, principalmente a Granada capital, para lo cual cuentan con un servicio de transporte público escolar adaptado a sus necesidades.



A partir de aquí, tan solo existe un centro que imparta estudios postobligatorios, concretamente en **Cogollos Vega**, donde se desarrollan estudios de bachillerato y ciclos formativos de grado medio y superior. Dada la mala comunicación viaria y transporte público intermunicipal es difícil que una persona de otro municipio pueda cursar estudios en este centro.

1.3.1.2 Equipamientos culturales

En este ámbito encontramos pocas dotaciones, la cercanía a la capital permite de cierta manera satisfacer estas necesidades. Existen un total de **8 bibliotecas** repartidas entre los municipios de **Alfacar**, Güejar Sierra, Calicasas, Monachil, Huétor de Santillán y Quéntar.



Interior biblioteca de Alfacar. Fuente: Pagina web Ayuntamiento de Alfacar 1

1.3.1.3 Bienes protegidos

Los bienes protegidos y el patrimonio cultural reconocido institucionalmente a escala de ámbito territorial son aquel cuya relevancia histórica sea digna de destacar por representar algunas actividades tradicionales de los antiguos moradores dejaron como herencia histórica sobre el territorio.

En Alfacar encontramos los siguientes:

- **Iglesia de la Asunción de Nuestra Señora**



Iglesia de la Asunción de Nuestra Señora 1

- **LAS MAJOLICAS.**



Las Majólicas de Alfacar 1



*El grabado rupestre prehistórico en Alfacar. Fuente: Blog de arqueología y patrimonio (granada y Andalucía)
noticias andaluzas y granadinas sobre arqueología y patrimonio 1*

- **Muralla urbana.**



Arco de Somera en Alfacer 1

- **Las acequias de Aynadamar (Víznar y Alfacer).**



Acequia de Aynadamar. 1

1.3.1.4 Empresas e industria

En la siguiente tabla se observa como Alfacar y Monachil son las poblaciones con mayor potencia económica. Alfacar es el municipio con mayor industria, 43 empresas en total, aquí queda patente la fuerza del sector panadero, y es el segundo en empresas de construcción y servicios, con un total de 280 empresas. Estos valores hablan de la fuerza de Alfacar como motor económico dentro del conjunto territorial de Alfanevada, y, por tanto, debe prestársele la atención pertinente.

Tabla 5: N° de empresas por sectores económicos, elaboración propia. Fuente: SIMA 2017.

Municipio	Industria	Construcción	Servicios	Total
Alfacar	43	47	190	280
Beas de Granada	6	5	32	43
Calicasas	2	8	15	25
Cogollos Vega	5	8	55	68
Dúdar	1	3	13	17
Güéjar Sierra	5	23	123	151
Güevéjar	5	30	66	101
Huétor Santillán	11	14	79	104
Monachil	43	62	565	670
Nívar	2	8	23	33
Pinos Genil	13	15	67	95
Quéntar	2	6	25	33
Víznar	8	7	32	47
	146	236	1285	1667

Tabla obtenida de Agenda Urbana de. Alfanevada 1

1.3.1.5 Tasa de paro

En esta tabla, obtenida de la AU de Alfanevada, se observa como la tasa de paro siempre es mayor en las mujeres, con un 15.28% más de paro.

Tabla 6: Paro registrado Septiembre 2021, elaboración propia. Fuente: SEPE 2021.

Lugar de residencia	Sexo Hombres	%	Mujeres	%	Ambos sexos
Alfacar	233	42,36	317	57,64	550
Beas de Granada	25	41,67	35	58,33	60
Calicasas	23	38,33	37	61,67	60
Cogollos Vega	115	58,38	82	41,62	197
Dúdar	13	50	13	50	26
Güéjar Sierra	119	45,95	140	50,49	259
Güevéjar	120	44,94	147	55,06	267
Huétor Santillán	67	38,95	105	61,05	172
Monachil	338	41,57	475	58,43	813
Nívar	36	42,35	49	57,65	85
Pinos Genil	51	47,66	56	52,34	107
Quéntar	46	45,1	56	54,9	102
Víznar	27	42,86	36	57,14	63
	1213	43,94	1548	56,06	2761

Tabla obtenida de Agenda Urbana Alfanevada 1

1.3.1.6 Consumo eléctrico

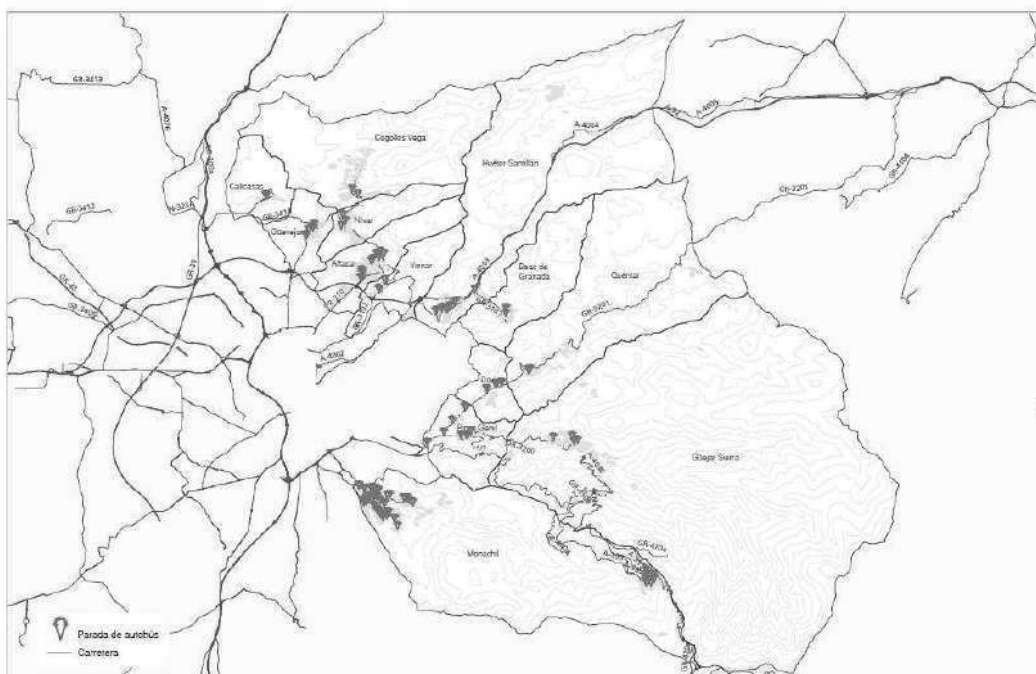
En cuanto al consumo eléctrico en el Arco Noreste de la Vega de Granada se concentra, en más del 50%, en el sector residencial, pero en algunos municipios, como Alfacar, el consumo eléctrico industrial supera a la media territorial, situada en el 2,8%. Este es el caso de Huétor Santillán, que cuenta con la existencia de canteras e instalaciones para el tratamiento de áridos; **Alfacar y Víznar, con una importante presencia de la industria del pan;** y Cogollos Vega, con la producción de aceite de oliva.¹

Este hecho nos lleva a pensar sobre la posibilidad de incluir energías renovables en la población, direccionando Alfacar hacia la sostenibilidad y economía circular.

1.3.1.7 Movilidad²

Los municipios integrantes de Alfanevada no cuentan con una red viaria que los conecte entre sí, de tal forma que los ciudadanos tienen la obligación de pasar por Granada capital para acceder a un municipio de su misma comarca

La conexión mediante transporte público y carretera de los distintos municipios integrantes con Granada capital es buena, aunque cuentan con unos horarios de autobús con baja frecuencia. Así mismo, Alfanevada carece de transporte público intercomarcal.



Plano 10. Plano movilidad en el municipio. Fuente: Elaboración propia.

¹ Agenda Urbana de Alfanevada.. 2.5.1.4. Comarca de Alfanevada. Página 67

² Pág 68

Por otro lado, la comarca dista, aproximadamente, de la ciudad de Jaén 92 kilómetros; con una distancia de 24 km del aeropuerto de Granada, 139 del aeropuerto de Málaga y 153 del aeropuerto de Almería. Además, se encuentra a 87 km del puerto de Motril.

Tras asistir a unas jornadas de trabajo sobre la mancomunidad en octubre de 2022, en Beas de Granada, los asistentes como el Parque Natural de la Sierra de Alfaguara, Parque Natural de Sierra Nevada, los respectivos representantes de los Ayuntamientos reflejaron las carencias y retos a los que se enfrentan en el territorio.

Quedo clara la ausencia de un medio de transporte que vertebral el territorio, pudiendo crear lazos entre los municipios y fomentar los desplazamientos con intereses económicos y de trabajo.

1.3.1.8 Retos y objetivos específicos de Alfanevada

A continuación, se muestran los retos y objetivos específicos de la AU de Alfanevada, siendo muchos de ellos sujetos a consideración por parte del proyecto a desarrollar en Alfacar.

RETO 1: Mejorar la calidad de vida y los servicios

Objetivo 1: Desarrollar una estrategia comarcal de movilidad, y proximidad.

Objetivo 2: Crear una comarca accesible.

Objetivo 3: Promover una sociedad y economía de los cuidados.

RETO 2: Buscar la inclusión y la igualdad en toda la comarca.

Objetivo 4: Asegurar la formación y el empleo a los colectivos vulnerables.

Objetivo 5: Establecer la inclusión urbana.

Objetivo 6: Promover el turismo de interior como complemento de rentas y de nuevos emprendimientos.

RETO 3: Revitalizar demográficamente, evitar el despoblamiento

Objetivo 7: Facilitar el acceso a la vivienda.

Objetivo 8: Crear variedad de empleo.

Objetivo 9: Fomentar el desarrollo y pertenencia de los proyectos de la población joven

RETO 4: Potenciar el patrimonio natural y cultural

Objetivo 10: Preservar y mejorar las infraestructuras verdes y azules.

Objetivo 11: Protección y mantenimiento de bienes patrimoniales.

RETO 5: Revitalizar el casco urbano mediante acciones en el entorno edificado y en los propios edificios.

Objetivo 12: Regeneración de calles y parques: mejora del pavimento y mobiliario urbano e integración de vegetación

Objetivo 13: Regeneración de fachadas de edificios abandonados o en deterioro

RETO 6: Progresar en la diversificación, la transición ecológica y justa de la economía local.

Objetivo 14: Crear una economía más sostenible, inclusiva y digital.

Objetivo 15: Estimular la energía renovable en ámbitos públicos y privados.

Objetivo 16: Crecer en resiliencia y economía circular.

RETO 7: Fortalecer la gobernanza.

Objetivo 17: Aprovechar la Agenda Urbana como oportunidad para reforzar la gobernanza y la innovación.

Objetivo 18: Garantizar la incorporación de ejes de transversalidad y tutela para la implantación de la Agenda Urbana.

RETO 8: Lograr la implantación de nuevas tecnologías.

Objetivo 19: Avanzar en el desarrollo TIC y la alfabetización digital.

Objetivo 20: Incorporación digital de la comarca. Smart City.

Objetivo 21: Implantación de fibra y banda ancha.

Tras revisar de manera general los retos y objetivos, se realiza una selección de aquellos en los que este proyecto concreto de la creación de un Centro de Interpretación del Pan de Alfacar podría tener un impacto o llegar a abordar.

1.3.1.9 Objetivos y retos abordables.

Objetivo 3: Promover una sociedad y economía de los cuidados.

Objetivo 4: Asegurar la formación y el empleo a los colectivos vulnerables.

Objetivo 6: Promover el turismo de interior como complemento de rentas y de nuevos emprendimientos.

Objetivo 8: Crear variedad de empleo.

Objetivo 9: Fomentar el desarrollo y pertenencia de los proyectos de la población joven

Objetivo 11: Protección y mantenimiento de bienes patrimoniales.

Objetivo 13: Regeneración de fachadas de edificios abandonados o en deterioro

Objetivo 14: Crear una economía más sostenible, inclusiva y digital.

Objetivo 16: Crecer en resiliencia y economía circular.

Además, se podrían crear sinergias con otras acciones tractoras propuestas por la Agenda Urbana, algunas son las siguientes:

- **CREACIÓN DE RUTAS**

Actividad en los senderos que debería estar orientada en el disfrute del ciudadano y de la posibilidad de atracción para los visitantes y turistas

- **Programa de confort urbano en puntos de encuentro e itinerarios accesibles:**

Estudio de los itinerarios turísticos, culturales y didácticos para el acondicionamiento de espacios públicos de encuentro y espera accesibles y seguros para todos los grupos de población.

- **Plan Comarcal de eficiencia energética y cambio a renovables, autosuficiencia energética de los edificios:**

Favorecer la autosuficiencia y eficiencia energética de edificios públicos y privados.

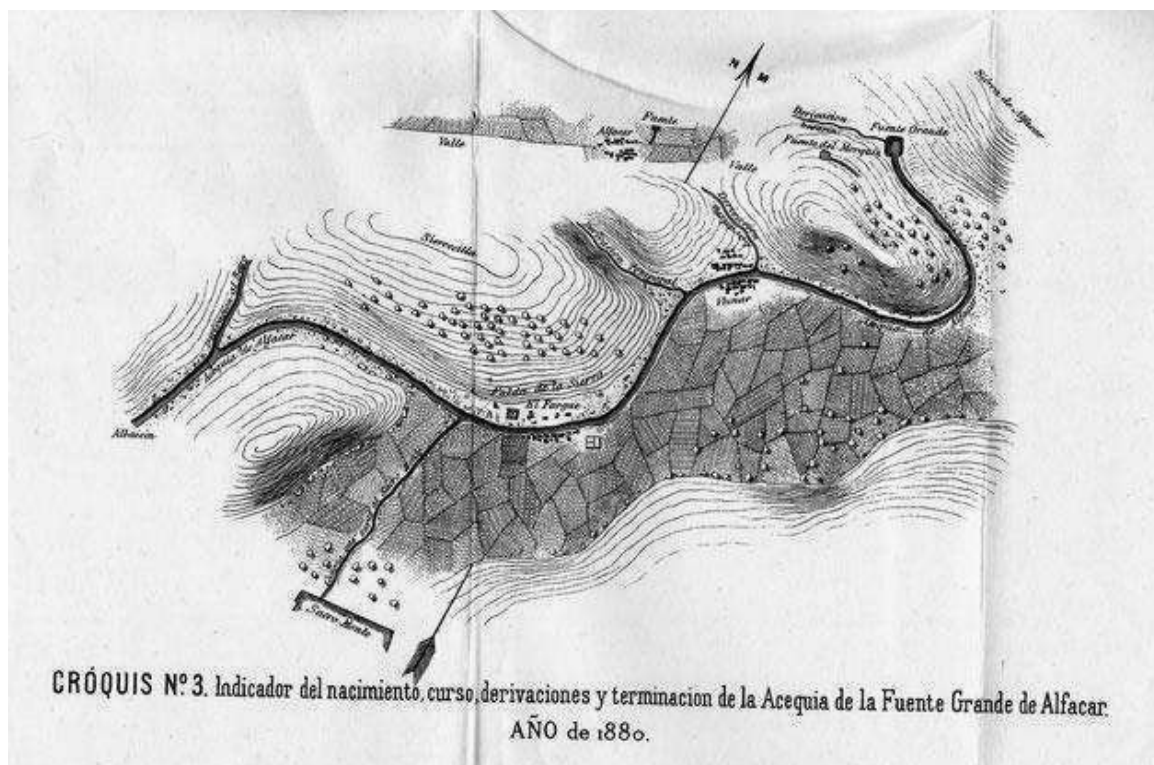
- **Promoción de productos locales**

Promocionar los productos locales como jamones, cerveza artesanal, aceite de oliva, pan de Alfacar, queso artesanal, etc. tanto de forma digital como en la participación y organización de ferias para darlos a conocer en un territorio más amplio.

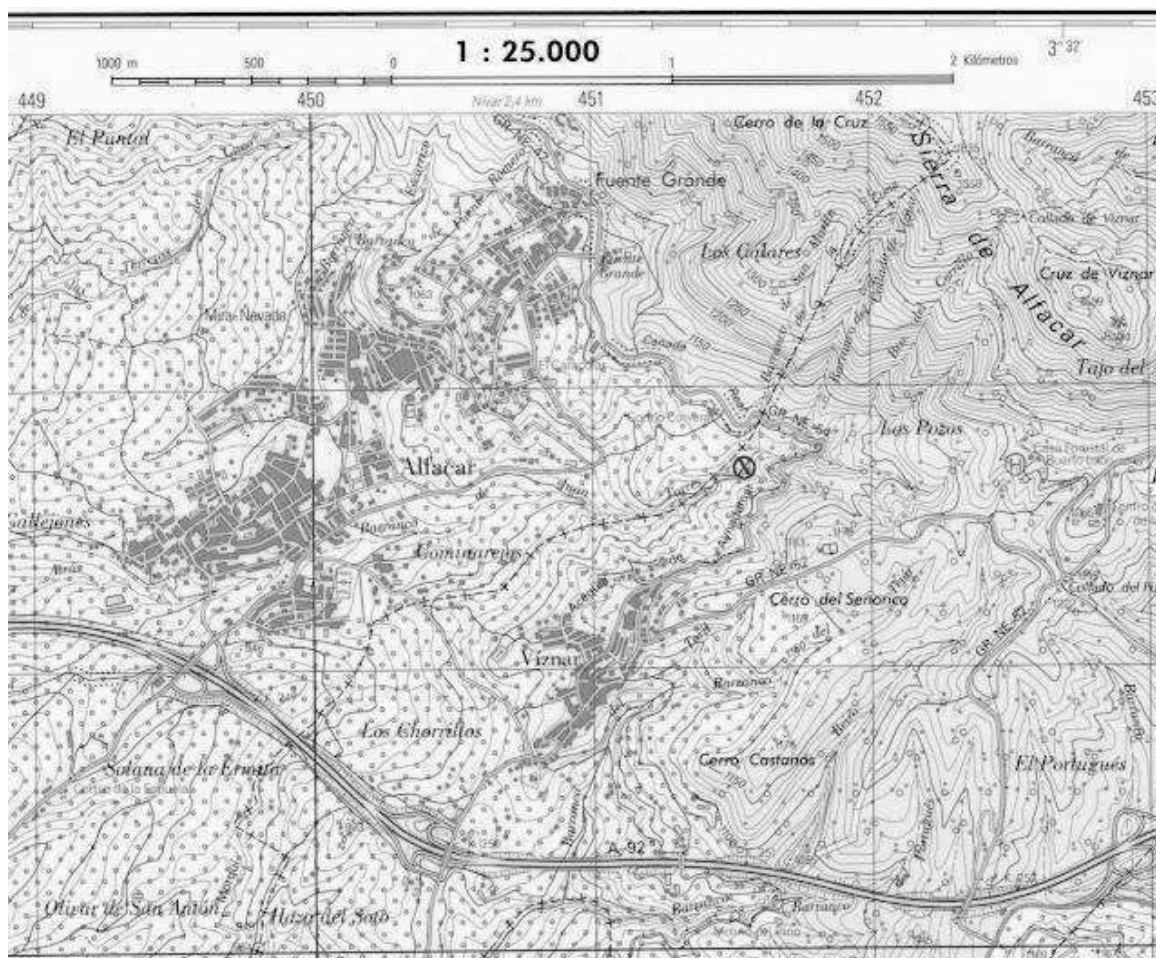
1.3.2 Alfacar en contexto

Alfacar lleva cinco siglos siendo el suministrador principal de pan de la capital granadina y al resto de la provincia. Pero esta situación se está revirtiendo en la última década, desapareciendo lentamente el sector de la panadería en la localidad. Mientras que a principio de siglo llegaron a existir más de un centenar de panaderías.

El municipio de Alfacar se caracteriza por poseer una de las industrias del pan con mayor tradición y arraigo dentro de la región andaluza. Los productos comercializados han creado en el consumidor una imagen de calidad que constituye un elemento diferenciador respecto a la competencia. No obstante, la creciente entrada de competidores y de productos de panadería y bollería fabricados con nuevas tecnologías, están reduciendo la cuota de mercado, lo que exige un análisis crítico y un replanteamiento de las estrategias del sector.



Para generar una hipótesis, primero realizaremos una toma de datos y análisis del estado general del municipio. La información se ha obtenido mayoritariamente de la web OTEA. El Observatorio Territorial de Estudios y Análisis de Granada es una unidad técnica creada por la Diputación de Granada y del SIMA. El Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía



Plano entorno Alfacar. 1

1.3.2.1 Población

La población alfacareña supera los 5.000 habitantes, que viene a ser una buena premisa si se compara con las pérdidas de población en otros municipios. Aun así, la población de Alfacar como en el resto de los territorios rurales esta considerablemente masculiniza, mostrando un 49% de población femenina.

Tabla 3: Distribución de la población por sexo. Fuente: de Foro-ciudad con datos de SIMA

Lugar de residencia	Sexo Hombres	%	Mujeres	%	Ambos sexos
Alfacar	2.801	51	2.687	49	5.488

1.3.2.2 Población extranjera

En cuanto a la población extranjera residente en Alfacar puede observarse en la tabla del SIMA, que existe un mayor número de mujeres, 49 mujeres extranjeras frente a 45 hombres, siendo el país del que proceden un mayor número de personas extranjera: Marruecos. Contamos por tanto con una información relevante a la hora de identificar a la población en riesgo de exclusión y con mayor dificultad para encontrar trabajo.

Tabla 19: Población extranjera residente (Principales Nacionalidades).

	MUJERES		HOMBRES		TOTAL	
	Número	%	Número	%	Número	%
Argelia	4	8.16	4	8.89	8	8.51
Argentina	6	12.24	4	8.89	10	10.64
Brasil	4	8.16	2	4.44	6	6.38
Chile	2	4.08	0	0	2	2.13
China	1	2.04	0	0	1	1.06
Colombia	2	4.08	1	2.22	3	3.19
Cuba	0	0	1	2.22	1	1.06
República Dominicana	1	2.04	1	2.22	2	2.13
Francia	2	4.08	6	13.33	8	8.51
Alemania	2	4.08	0	0	2	2.13
Italia	9	18.37	3	6.67	12	12.77
Marruecos	11	22.45	10	22.22	21	22.34
Paraguay	2	4.08	1	2.22	3	3.19
Perú	0	0	2	4.44	2	2.13
Polonia	0	0	1	2.22	1	1.06
Rumania	1	2.04	6	13.33	7	7.45
Rusia	0	0	1	2.22	1	1.06
Reino Unido	2	4.08	1	2.22	3	3.19
Venezuela	0	0	1	2.22	1	1.06
Total	49	100%	45	100%	94	100%

Fuente: Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2018.

1.3.2.3 Centros educativos

Tras analizar los centros educativos que existen en el municipio, se puede observar que existe una carencia clara de centros educativos a partir de la Enseñanza Secundaria Obligatoria. No existe ningún centro de cualificación posterior. Sería interesante pensar en la posibilidad de crear centros relacionados con la industria propia de Alfacar, e incluir Ciclos formativos de Grado Medio y Superior de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Tabla 15: Centros de educación de adultos.

	Alumnado			Profesorado		
	2017	2016	2014	2017	2016	2014
ACUERDO TERRITORIAL	0	0	0	0	0	0
PROVINCIA	19788	20980	19223	421	302	299

Fuente: Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2017.

Tabla 16: Profesorado en centros públicos.

	2017	2016	2014
ACUERDO TERRITORIAL	71	75	66
PROVINCIA	11589	11775	11299

Fuente: Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2017.

Tabla 17: Centros educativos.

	ACUERDO TERRITORIAL	PROVINCIA
Infantil	3	518
Primaria	2	326
Educación Especial	0	112
Enseñanza Secundaria Obligatoria	1	206
Programas de Garantía Social	0	0
Programas de Cualificación Profesional Inicial	0	55
Bachillerato	0	95
Ciclo Formativo Grado Medio	0	65
Ciclo Formativo Grado Superior	0	59
Enseñanza Secundaria de Adultos	0	18
Enseñanzas de régimen especial	0	23
Total	6	1477
Ratio habitantes por cada centro	925.33	622.42

Fuente: Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2013.

1.3.2.4 Espacios educativos.

En relación con los espacios educativos, se puede observar que existen dos colegios de educación primaria, y un Instituto de Educación Secundaria Obligatoria, sin posibilidad de Bachillerato. En cuanto a educación distinta de la obligatoria, tan solo existe una Escuela Municipal de Música. Se percibe por tanto una carencia clara en espacios formativos más allá de la enseñanza obligatoria.

Tabla 45: Espacios educativos.

Código	Denominación	Nombre	Dependencia	Domicilio	Enseñanzas
18601795	Colegio de Educación Infantil y Primaria	Alfaguarilla	Público	C/ Álamos 21	INF-PRI
18000313	Colegio de Educación Infantil y Primaria	Marín Ocete	Público	Urb. Las Encinas s/n	INF-PRI-EE
18013216	Escuela Municipal de Música	Alfacar	Público	Plaza Iglesia 1	
18000738	Instituto de Educación Secundaria	Al-Fakar	Público	Avda. García Lorca s/n	SEC

Fuente: Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

Aunque no aparece en el listado, existe un centro privado: *Zarina Centro de Formación para la pastelería, panadería, heladería y restauración*

1.3.2.5 Espacios Culturales

Los Espacios Culturales que existen en el municipio se reducen a uno, la Biblioteca Pública de Alfacar.

Tabla 43: Espacios Culturales.

	ACUERDO TERRITORIAL	PROVINCIA
2018		
Número de cines	0	10
Número de pantallas de cine	0	47
Aforo en salas de cine	0	12015
2018		
Número de bibliotecas públicas	1	105
Número de visitantes		
Número de préstamos		

Fuente: Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2018. Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2018. Elaboración propia

1.3.2.6 Empresas y sector de actividad.

Tabla 26: Industria, Energía, Construcción y Servicios. Número de empresas.(2014)

	2014
A. Industria, energía, agua y gestión de residuos	35
B. Construcción	47
C. Comercio	70
D. Transporte y almacenamiento	13
E. Hostelería	27
F. Información y comunicaciones	0
G. Banca y seguros	1
H. Servicios sanitarios, educativos y resto de servicios	79

Fuente: Directorios de establecimientos con actividad económica IECA 2014.

Tabla 22: Número de Empresas según sector de actividad y tramo de empleo en que se enmarca.

	De 0-5	De 6-19	De 20-49	De 50-99	100 y más	Total
Industria y energía	27	6	2	0	0	35
Construcción	0	0	0	0	0	0
Servicios	77	2	1	0	0	80

Fuente: Directorios de establecimientos con actividad económica IECA 2014.

1.3.2.7 Tasa de paro por sexo

La tasa de paro ha ido en aumento general desde el año 2005 hasta el 2021. Puede observarse que la tasa de paro masculina varió desde un 36,57% en 2005, hasta un 42,36% en 2021, teniendo su pico más alto en 2009 con un 62,69%. Es curioso que ese mismo año, 2009, sea aquel con menor tasa de paro para las mujeres con un 37,31%. Desde ese año el porcentaje de mujeres en paro no ha parado de aumentar hasta llegar a un 57,64% a diferencia de la tasa masculina, la cual desde entonces ha decrecido.

Tabla 30: Población parada según sexo.

	Población parada en valores absolutos			Población parada en valores porcentuales respecto al total de pers. paradas	
	Hombres	Mujeres	Total	Hombres (%)	Mujeres (%)
Diciembre-2005	64	111	175	36.57%	63.43%
Diciembre-2006	67	96	163	41.1%	58.9%
Diciembre-2007	93	104	197	47.21%	52.79%
Diciembre-2008	237	158	395	60%	40%
Diciembre-2009	331	197	528	62.69%	37.31%
Diciembre-2010	346	251	597	57.96%	42.04%
Diciembre-2011	365	266	631	57.84%	42.16%
Diciembre-2012	391	321	712	54.92%	45.08%
Diciembre-2013	351	307	658	53.34%	46.66%
Diciembre-2014	338	296	634	53.31%	46.69%
Diciembre-2015	329	299	628	52.39%	47.61%
Diciembre-2016	266	288	554	48.01%	51.99%
Diciembre-2017	227	280	507	44.77%	55.23%
Diciembre-2018	199	273	472	42.16%	57.84%
Diciembre-2019	221	273	494	44.74%	55.26%
Diciembre-2020	299	356	655	45.65%	54.35%
Septiembre-2021	233	317	550	42.36%	57.64%

Fuente: Servicio Público de Empleo Estatal SEPE 2021... Elaboración Propia.

1.3.2.8 TASA DE PARO POR GRUPOS DE EDAD

Se observamos la tasa de paro según los grupos de edad vemos una leve disminución del paro en septiembre de 2021 respecto de los tres años anteriores, sobretodo en la franja de población de 25-44 años.

La población parada de menos de 25 años ha disminuido con los años si se compara con 2005, un 13.71% frente a un 9.64% en 2021.

Tabla 31: Población parada por grupos de edad.

	Poblacion parada menor de 25 años		Poblacion parada entre 25 y 44 años		Poblacion parada de 45 y más años	
	Número	% respecto al total de parados	Número	% respecto al total de parados	Número	% respecto al total de parados
Diciembre-2005	24	13.71%	113	64.57%	38	21.71%
Diciembre-2006	19	11.66%	111	68.1%	33	20.25%
Diciembre-2007	29	14.72%	111	56.35%	57	28.93%
Diciembre-2008	53	13.42%	240	60.76%	102	25.82%
Diciembre-2009	67	12.69%	324	61.36%	137	25.95%
Diciembre-2010	99	16.58%	345	57.79%	153	25.63%
Diciembre-2011	79	12.52%	363	57.53%	189	29.95%
Diciembre-2012	102	14.33%	376	52.81%	234	32.87%
Diciembre-2013	81	12.31%	337	51.22%	240	36.47%
Diciembre-2014	84	13.25%	295	46.53%	255	40.22%
Diciembre-2015	98	15.61%	280	44.59%	250	39.81%
Diciembre-2016	83	14.98%	236	42.6%	235	42.42%
Diciembre-2017	51	10.06%	231	45.56%	225	44.38%
Diciembre-2018	39	8.26%	209	44.28%	224	47.46%
Diciembre-2019	28	5.67%	221	44.74%	245	49.6%
Diciembre-2020	72	10.99%	288	43.97%	295	45.04%
Septiembre-2021	53	9.64%	225	40.91%	272	49.45%

Fuente: Servicio Público de Empleo Estatal SEPE 2021. . Elaboración Propia

Por último, el porcentaje de población de 45 años o más que se encuentra en paro ha aumentado desmesuradamente desde 2005 con un 21,71% frente a un 49,45% en 2021.

1.3.2.9 Emigración e Inmigración

Tabla 20: Emigración.

	ACUERDO TERRITORIAL			PROVINCIA		
	2020	2019	2018	2020	2019	2018
Tasa bruta de emigración (*1000 hab.)	0	40.16	37.34	0	33.45	33.34
% emigración interior sobre total población	0	4.02	3.73	0	3.34	3.33
% emigración interior: mujeres	0	4.01	3.97	0	3.38	3.32
% emigración interior: hombres	0	4.02	3.51	0	3.31	3.35
Emigración interior total	161	216	205	28314	30505	30654
Emigración interior femenina	84	106	107	14387	15625	15478
Emigración interior masculina	77	110	98	13927	14880	15176

Fuente: Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2020... Elaboración Propia.

Tabla 21: Inmigración.

	ACUERDO TERRITORIAL			PROVINCIA		
	2020	2019	2018	2020	2019	2018
% Inmigración total	0	4.11	4.41	0	3.36	3.35
% Inmigración interior	0	4.11	4.41	0	3.36	3.35
Inmigraciones interiores: Mujeres	88	107	125	14586	15631	15541
Inmigraciones interiores: Hombres	99	114	117	14301	15046	15287
% Inmigración extranjero	0	0	0	0	0	0
Inmigraciones del extranjero: Hombres	0	0	0	0	0	0
Inmigraciones del extranjero: Mujeres	0	0	0	0	0	0

Fuente: Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2020.

1.3.2.10 MOVILIDAD

Tabla 48: Transporte de viajeros según tipo.

	ACUERDO TERRITORIAL			PROVINCIA		
	2017	2016	2012	2017	2016	2012
Público	1	7	4	1881	1832	1829
Privado	0	0		33	32	44
Total	1	7	4	1914	1864	1873

Fuente: Sistema de Información Multiterritorial de Andalucía SIMA 2017.

1.4 ESTUDIO DE CASOS SIMILARES Y BUENAS PRÁCTICAS.

MISIÓN: EXPLORACIÓN

Este apartado se traduce en una investigación a través otros proyectos y exposiciones similares que cuenten con elementos interesantes y puedan inspirar a la hora de abordar este encargo. Las referencias elegidas son muy diversas en localización y temática pero siempre encuentra un punto común que enlaza con la historia del pan de Alfacar y como narrarla.

REFERENCIAS ELEGIDAS:

- 1. Museum Brot und Kunst en Alemania**
- 2. Museo del pan "El Colmenero" Málaga**
- 3. Kome. The Art of Rice en Galeria 21_21, Japón**
- 4. Centro de Interpretación del Agua, Lanjaron**
- 5. Centro de Interpretación de las Murallas Reales, Ceuta**
- 6. Museo del Pan, Brasil**

REFERENCIA 1

MUSEUM BROT UND KUNST

AÑO	2007
LOCALIZACIÓN	Ulm, Alemania
TEMÁTICA	Pan y arte
LOGOTIPO	
IDENTIDAD DE MARCA	La identidad de marca la lleva Omnigroup https://omni.gr/
PÁGINA WEB	
PARTICULARIDAD, ELEMENTO ESPECIAL	Combina pan y arte. Discurso político sobre las hambrunas. Numerosas visitas guiadas según la temática
DESCRIPCIÓN	La exposición en el Museo del Pan y el Arte consta de dos partes. El arte está de un lado y temas como el pan, la vida cotidiana, la nutrición y el consumo están del otro lado. Hay dimensiones culturales en ambas partes: se trata de comprender e interpretar el mundo que nos rodea, especialmente la exploración de los espacios entre los estereotipos y las concepciones populares. Las dos mitades se complementan. Esto es lo que hace que este museo sea tan especial. El pan y las estrategias para mitigar el hambre forman parte de nuestra cultura y sociedad desde hace miles de años. Los que miran más de cerca el pan ven nuestra sociedad con agudeza. Este es nuestro principio rector y la razón por la cual este museo trata el tema del pan y al mismo tiempo muchos otros temas. Y eso es porque "pan" también representa comida de manera más general; en otras palabras, lo esencial de la vida. Pero muchas otras cosas que componen nuestra vida también están conectadas con ella. Porque ya sea cultura, política, ciencia o economía, todo está determinado e impactado por nuestra necesidad básica de alimentación. Nuestra misión es presentar estos diversos temas de una manera interesante y comprensible. Una visita al museo debe ser una experiencia para toda la familia. Todos deberían tener la oportunidad de tomar algo de él que sea aplicable para ellos y su vida diaria: bellas imágenes, información interesante, pero también nuevas preguntas.
TIPOS DE VISITA	Una visita guiada que te introduce en toda la exposición permanente.

El recorrido presenta una selección de las exhibiciones más importantes y examina temas como la historia social, cultural y tecnológica de la agricultura, la alimentación y el pan.

También se exploran temas como el hambre mundial y el desafío de alimentar a una población en crecimiento.

VISITAS GUIADAS:

1. Corto y Dulce

Este recorrido compacto de la exposición permanente se centra en las bellas artes y los artefactos de especial importancia histórica. (45min)

2. Pan en el arte, la cultura y la vida cotidiana

Este recorrido analiza más de cerca la fabricación del pan, la tierra y la agricultura, así como la historia compartida de la humanidad y el grano.

3. Alimentando al mundo

El enfoque de este recorrido está en los requisitos previos para el cambio en la producción y el consumo de alimentos. El pan y los alimentos en general actúan como un microcosmos a través del cual uno puede comprender mejor los desafíos globales más amplios que enfrentamos hoy y en el futuro.

4. El arte de la supervivencia: un recorrido por la vida de las mujeres cotidianas

Numerosos artefactos que representan a mujeres fueron utilizados por mujeres o se relacionan con esferas de la vida que afectan predominantemente a las mujeres. La visita guiada utiliza estos objetos para arrojar luz sobre la vida cotidiana de las mujeres a lo largo de diferentes períodos de la historia.

5. Pan en la fe cristiana

Este recorrido se enfoca en exhibiciones, exhibiciones y pinturas seleccionadas que tienen una conexión directa con la fe cristiana.

6. Lo más destacado de la colección

Hay obras de arte de renombre en exhibición en el Museo del Pan y el Arte y son el foco de la gira de historia del arte, que ofrece a los visitantes una experiencia visual amplia y diversa. Desde exquisitas naturalezas muertas y paisajes expresionistas, hasta escenas de aldeas de antiguos maestros y videoinstalaciones contemporáneas.

7. Arte con una historia

Este recorrido se enfoca en historias, cuentos de hadas y poesía que se relacionan con obras de arte individuales y ofrece un enfoque asociativo literario para ver ese arte.

8. Cena y Bellas Artes

Este formato de visita especial consiste en una visualización de obras de arte seleccionadas seguida de una experiencia culinaria inspirada en el motivo artístico. Los ejemplos incluyen temas como "Pan y Vino" o "Baguette".

IMÁGENES







REFERENCIA 2

KOME. THE ART OF RICE

AÑO	2014
LOCALIZACIÓN	Galeria 21_21, Tokyo, Japón
TEMÁTICA	El arroz como elemento vertebrador de la cultura japonesa
LOGOTIPO	
IDENTIDAD DE MARCA	
PÁGINA WEB	
PARTICULARIDAD, ELEMENTO ESPECIAL	Se trata de una exposición temporal
DESCRIPCIÓN	A través de 35 piezas de diseño concebidas por varios artistas y personas japonesas, el nuevo proyecto de Taku Satoh en 21_21 Design Sight reafirma la relación entre las personas y la cultura del arroz en Japón. Si ahondamos en nuestra cotidianidad, nos daremos cuenta de que la cultura brota de las cosas más pequeñas. En cierto momento, el arroz se convirtió no solo en el alimento básico, sino en la principal fuente material y espiritual de la que surgió la cultura. Replantear la relación entre la gente y la cultura del arroz en Japón. El futuro sigue siendo una pregunta abierta para que las próximas generaciones redefinan qué papel jugará el arroz en las próximas dinámicas ambientales, sociales y económicas en Japón. El carácter chino 米 que representa kome y significa arroz nos recuerda los cuatro elementos fundamentales de la cosecha de arroz, cada uno de los cuales tiene una función distinta en el ciclo de cultivo del arroz: arroz como alimento, salvado de arroz, paja y cáscaras. El proceso mágico de que un solo grano puede multiplicarse mil veces durante el ciclo de crecimiento es el resultado de muchas generaciones de coevolución entre un sistema agrícola hecho por el hombre y los ciclos ecológicos naturales. Hoy en día, un número relativamente pequeño de agricultores sigue cultivando arroz, la mayoría de ellos mayores de 60 años y con arrozales dispersos de menos de una hectárea. Los métodos japoneses para cultivar arroz pueden desafiar el actual sentido común económico de eficacia y conveniencia, pero la exposición pone por encima de todo los valores y tradiciones que han dado forma a la identidad cultural japonesa. Como remarcaron los directores de la exposición, para entender Japón es necesario entender el arte del arroz.

TIPOS DE VISITA

ELEMENTOS EXPOSITORES

En contraste con la ligereza del espacio anterior, esta galería sumerge al espectador en la sutil fusión de colores, olores, sonidos e imágenes relacionadas con el arroz.

Visita guiada

- **Elementos expositivos FIJOS:**

1. **1.Montículos de paja cubiertos por vidrio transparente** muestran obras de arte en diversas escalas y materiales, así como otras que enfatizan el proceso de producción del arroz.

2. **Poste de madera** sostiene las cuerdas trenzadas

Otras obras, como el diseño de Yasuichiro Suzuki y Takehiro Ando, muestran el uso de tiras de arroz para formar cuerdas intrincadas, que representan los lazos entre dioses y humanos. Cuando se trata de crear cuerdas trenzadas gruesas para la mayoría de las ceremonias rituales/religiosas y la decoración de las cuales las imágenes a continuación le darán una impresión.

3. Inicio de la exposición se invite a los visitantes a examinar tres modelos de arroz sin cáscara, sin moler y pulidos ampliados 360 veces.

- **Elementos expositivos INFORMATIVOS:**

4. **Calendario ampliado de actividades agrícolas.** La galería principal se organiza a partir de un espacio vacío circular en el centro, que Taku Satoh tituló Nube de arroz y diseñó como un lugar de luz que llega a través del arroz desde el techo.

5. Kome Mandala como una colección de **imágenes relacionadas con paisajes y personas involucradas en el cultivo del arroz.** (fotógrafo Yusuke Nishibe)

6. En los años 70, el artista japonés Tadanori Yokoo también creó su '**Mandala del ciclo del arroz**', una obra de arte que representa la unión de la Tierra, el Hombre, el Universo y, finalmente, el arroz, que se cultiva de acuerdo con el poder de la naturaleza y el trabajo del hombre.

7. El diseño de Azusa Kawaji, por ejemplo, presenta **tres mil granos de arroz cuidadosamente alineados**, lo que equivale a **la cantidad promedio de arroz en un tazón**. Varios puntos de la exposición rinden homenaje al hecho de que un plato de arroz (bueno, al menos un plato de arroz estándar japonés) contiene alrededor de 3.000 granos de arroz que (al menos estadísticamente) han crecido a partir de solo tres granos de arroz.

8. Por ejemplo, hay una pequeña **lámpara de mesa** que emite su luz de la manera más eficaz a través **de 3000 granos de arroz**.
 9. También encontrarás una obra de arte que podría describirse como **“un cuenco para cada grano de arroz”**.
 10. -Taku Satoh muestra el elaborado **diseño gráfico** existente en las **etiquetas de las botellas del tradicional vino de arroz** japonés, reinsertando su relevancia en la escena del diseño contemporáneo
- **Elementos expositivos INTERACTIVOS:**
11. La primera galería se presenta con un **pastel de arroz tradicional** (Kagami Mochi), que se cree que está habitado por el espíritu del Dios del Año Nuevo que trae nueva vida.
 12. En contraste con la ligereza del espacio anterior, esta galería **sumerge al espectador** en la **sutil fusión de colores, olores, sonidos e imágenes relacionadas con el arroz**.
 13. **Macetas con granos de arroz** están dispuestas por región con la **forma del archipiélago japonés** que representa la sorprendente abundancia y diversidad de variedades de arroz y sus distintas características.
 14. Kome tsubu moji moji”-galería que consta de **pequeñas cajas de madera negras en la pared** que, a primera vista, parecen una forma elegante de decorar una pared. Cada una de estas cajas negras **contiene un solo grano de arroz** en el medio que parece aún menos intrigante, si no se inspecciona con mayor cuidado. **Tome una de las lupas** en cada una de las cajas y observe: ¡Algo está escrito en cada grano! ¡Escrito a mano, por cierto! **Se anima a todo visitante de la exposición a aventurarse en el arte de “escribir en un grano de arroz”** (se facilitan las herramientas necesarias). Y eso no es solo una especie de diversión (que lo es, sin embargo), sino que se refiere a la antigua tradición budista de escribir el “Sutra del corazón” (El corazón de la perfección de la sabiduría trascendente) en granos de arroz.
- **Elementos expositivos INTERACTIVOS:**
15. Una **reproducción de la Batalla de confitería** y sake del artista Edo ukiyo-e Hiroshige Utagawa.
 16. **Se invita al visitante a pararse en el centro de un personaje ampliado** de kome para formar parte de él

17. Experimentar **la escritura de un mensaje en un solo grano de arroz.**
 18. " **También se puede crear su propio "oráculo de arroz"** en la exposición. Hay una **larga fila de sellos de madera** de forma cuadrada con caracteres chino-japoneses que contienen componentes para la palabra "arroz". **Un recuerdo decorativo del lugar.**
- **Elementos expositivos MULTIMEDIA:**
19. El **documental** Hakusho de Yu Yamanaka, que despliega **historias de personas y sus encuentros personales con la cultura del arroz.**
 20. **Muebles multimedia interactivo sobre la molienda.** Existe 3 que se ven en el video de vimeo. Se activan mediante el giro de una palanca

<https://vimeo.com/98512013>

<https://vimeo.com/115954928>
1. **20.Globo digital llamado Tierra tangible** por el codirector Shinichi Takemura (Representante de Earth Literacy Programa)

IMÁGENES







REFERENCIA 3

MUSEO DEL PAN DE MAYORGA

AÑO	2009
LOCALIZACIÓN	Carretera Sahagún, 47, Mayorga, Valladolid, España
TEMÁTICA	La historia del pan
LOGOTIPO	
IDENTIDAD DE MARCA	
PÁGINA WEB	
PARTICULARIDAD, ELEMENTO ESPECIAL	El proyecto recibió el IV Premio Enor de Arquitectura Castilla y León en 2009. Es un museo interactivo, donde los visitantes pueden elaborar pan y el usuario sentirse integrado en el mismo. Tiene 3000 metros cuadrados de exposición y se diseñó a partir de la iglesia de San Juan. Como el tamaño de esta resultaba insuficiente se añadió, del lado de la cabecera, un edificio de nueva planta realizado en hormigón visto
DESCRIPCIÓN	Tanto en nuestra cultura como en nuestra alimentación, hay un elemento que está presente desde tiempos inmemoriales: el pan. Conocerlo mejor, saber cuáles son sus variedades y sus procesos de elaboración, cómo es su presencia en otras culturas y su evolución a lo largo de la historia, son cuestiones relacionadas con este alimento y que muchos de nosotros desconocemos. La Diputación de Valladolid, dentro de su política turístico-cultural, ha dedicado al pan todo un museo. Su fin es que el visitante conozca mejor este alimento en todos sus aspectos, como generador de riqueza y cultura, como elemento básico en nuestra dieta diaria, etc. También se busca ampliar las fronteras y que el pan de Valladolid sea conocido en más lugares. Para ello, se rehabilitó por completo la Iglesia de San Juan, en la localidad de Mayorga, buscando potenciar y dinamizar la comarca de la Tierra de Campos, y haciendo del Museo un elemento generador de turismo y cultura. Se trata de un proyecto didáctico donde todo aquel que lo visita no solo contempla la historia del pan, sino que también asiste a una parte práctica que permite descubrir por completo la esencia del Museo.

ELEMENTOS EXPOSITORES

- PLANTA TERCERA: **LOS CEREALES**. Comenzaremos la visita con un **víaje sensorial** descubriendo el mundo de los cereales.
- PLANTA SEGUNDA: **LA MOLIENDA**. Conoceremos el mundo del **molinero y los diferentes tipos de molinos**, desde los más sencillos y antiguos hasta los de la tecnología más moderna.
- PLANTA PRIMERA: **LA PANIFICACIÓN**. Muestra un **recorrido histórico** sobre la **fabricación del pan** y descubriremos el **mundo de los hornos de pan y de los panes**.
- PLANTA BAJA: Recorreremos el mundo cultural que ha ido conformando la **cultura del pan: refranes, curiosidades científicas, la dieta y su valor nutritivo, la presencia del pan en la religión y sus manifestaciones**.

Presenciaremos la **elaboración del pan en el obrador** totalmente **equipado para las dos producciones** de pan fundamentales, **el pan de flama y el pan candeal**, e incluso podremos elaborar nuestro propio pan participando en los **talleres abiertos a todos los públicos**.

Los **fines de semana** asistiremos a **demonstraciones de panadería**. **Degustaciones** de diferentes tipos de pan con aceites de Valladolid y **productos alimentarios de la zona de Tierra de Campos**.

TIPOS DE VISITA

- Visita libre
- Visita libre +audioguía
- Entrada + degustación
- Entrada + taller

IMÁGENES











REFERENCIA 4

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL AGUA

AÑO	2011
LOCALIZACIÓN	Lanjaron, Granada
TEMÁTICA	El agua como elemento vertebrador de Lanjaron
LOGOTIPO	
IDENTIDAD DE MARCA	Transversal Arte y Estrategia La Alpujarreña
PÁGINA WEB	
PARTICULARIDAD, ELEMENTO ESPECIAL	Gran premio de Arquitectura Enor 2011 Finalista Premios Saloni de Arquitectura Premio Bienal Iberoamericana de Arquitectura y Urbanismo
DESCRIPCIÓN	Dados los escasos medios disponibles, la intervención en esta localidad de Granada ha consistido en el reciclaje y la reutilización de algunos elementos del entorno. Las naves del matadero se han adaptado a museo, y se han incorporado a las nuevas instalaciones los trazados de agua de la acequia y el río a través de un sencillo sistema de láminas de agua conectadas entre sí. Delante del conjunto se ha dispuesto una plaza de naranjos ligeramente elevada del suelo, con prefabricados de hormigón apilados y troncos de eucalipto de diferentes tamaños que se inundan temporalmente con el agua de la acequia, configurando, de este modo, un espacio con aspecto variable a lo largo del día. La intervención en las antiguas naves ha sido mínima y ha consistido en la demolición de las divisiones interiores, dejando a la vista las estructuras de paredes y cubiertas. Durante los trabajos se pudo descubrir que la estructura había pertenecido a un conjunto anterior de molinos de agua, por lo que el proyecto ha adquirido también una dimensión arqueológica. Con el fin de poner en contraste los muros de piedra y ladrillo del antiguo molino se han dispuesto de manera localizada paneles trasdosados, de color blanco, que enmarcan los lugares de la nueva intervención. En la nave más antigua un vidrio, que hace las veces de pantalla de proyección, emerge del fondo inundado de la acequia, creando un juego de reflejos sobre los antiguos muros del molino. Los espacios expositivos se han dispuesto mediante una ocupación selectiva del interior de las antiguas construcciones, dejando los

corrales y otras dependencias inutilizados hasta futuras intervenciones.

Con el fin de contrastar los muros de piedra y ladrillo del antiguo molino de la nueva intervención, se han dispuesto de manera localizada paneles trasdosados en color blanco que enmarcan los lugares expositivos. Las dos naves principales se destinan a salas de audiovisuales y una tercera para exposición temática de contenidos. En la nave más antigua un vidrio con proyecciones sobre su superficie emerge del suelo inundado con agua de la acequia, creando un juego de reflejos sobre los antiguos muros del molino.

ELEMENTOS EXPOSITORES

○ **ELEMENTOS FIJOS**

- a. Una cuarta sala situada en el patio exterior construida completamente de madera prepara al visitante para este viaje inédito por las sensaciones y la historia del agua de Lanjarón.

○ **ELEMENTOS MULTIMEDIA**

- b. El recorrido del agua: Un documental visual que se proyecta como videoinstalación sobre pantalla de cristal de 4 metros de larga que surge de una lámina de agua en la sala principal del museo.
- c. El recorrido expositivo se extiende a través de cuatro salas con contenidos audiovisuales de diferentes temáticas: El recorrido del agua, Los recursos del agua y Los recuerdos del agua.

TIPOS DE VISITA

Acceso libre

IMÁGENES













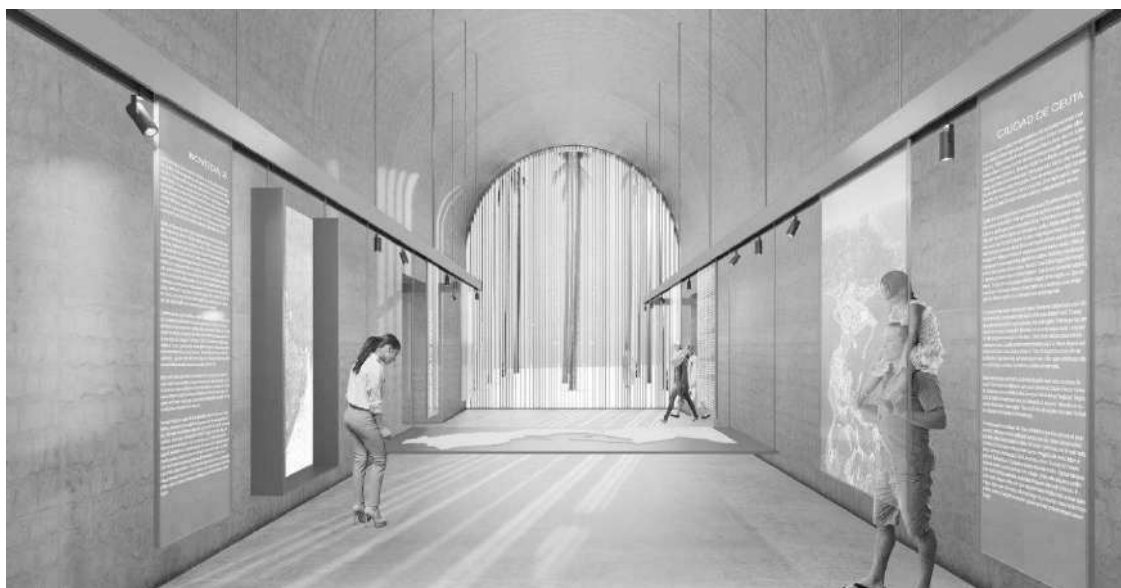
REFERENCIA 5

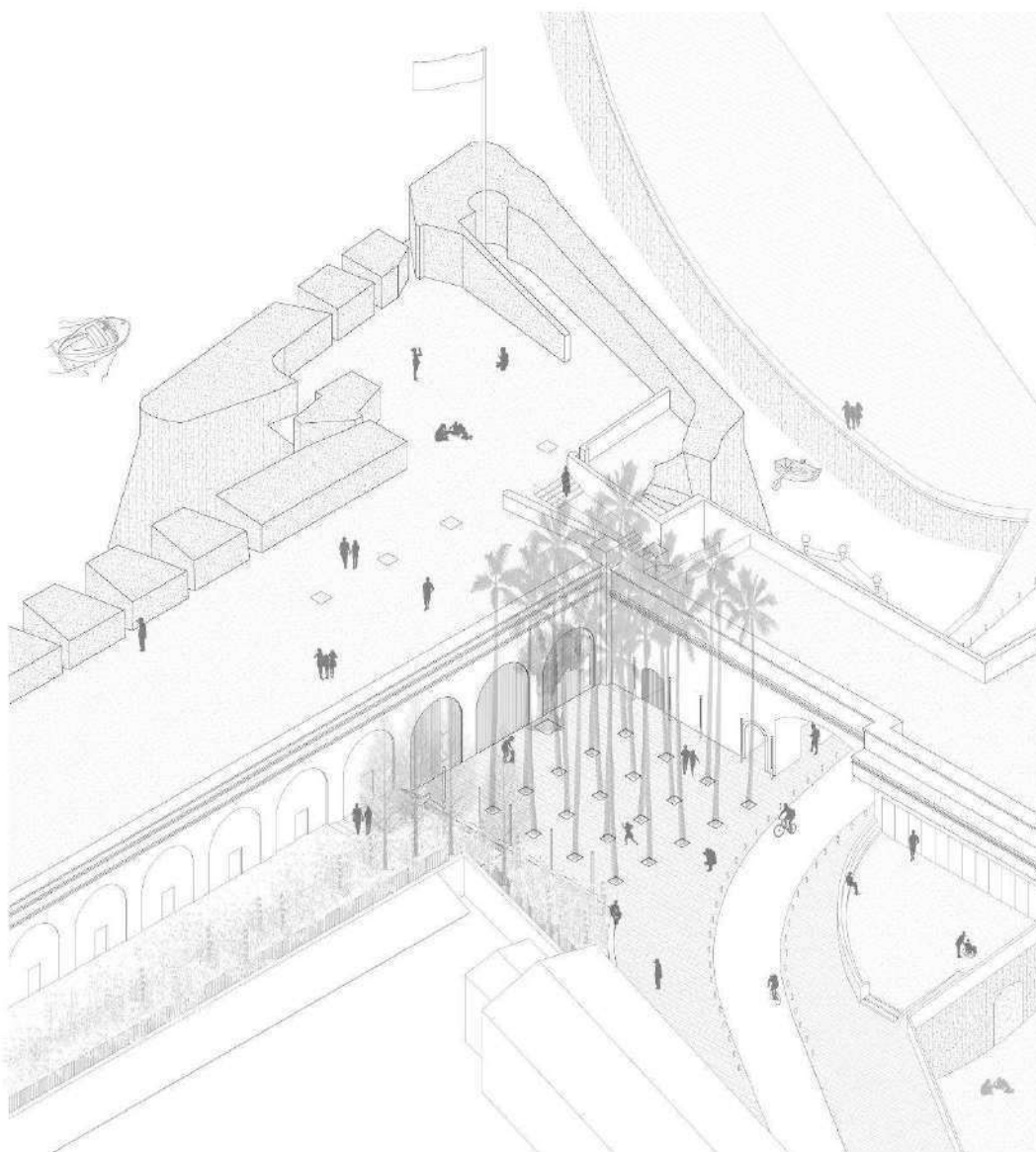
CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LAS MURALLAS REALES

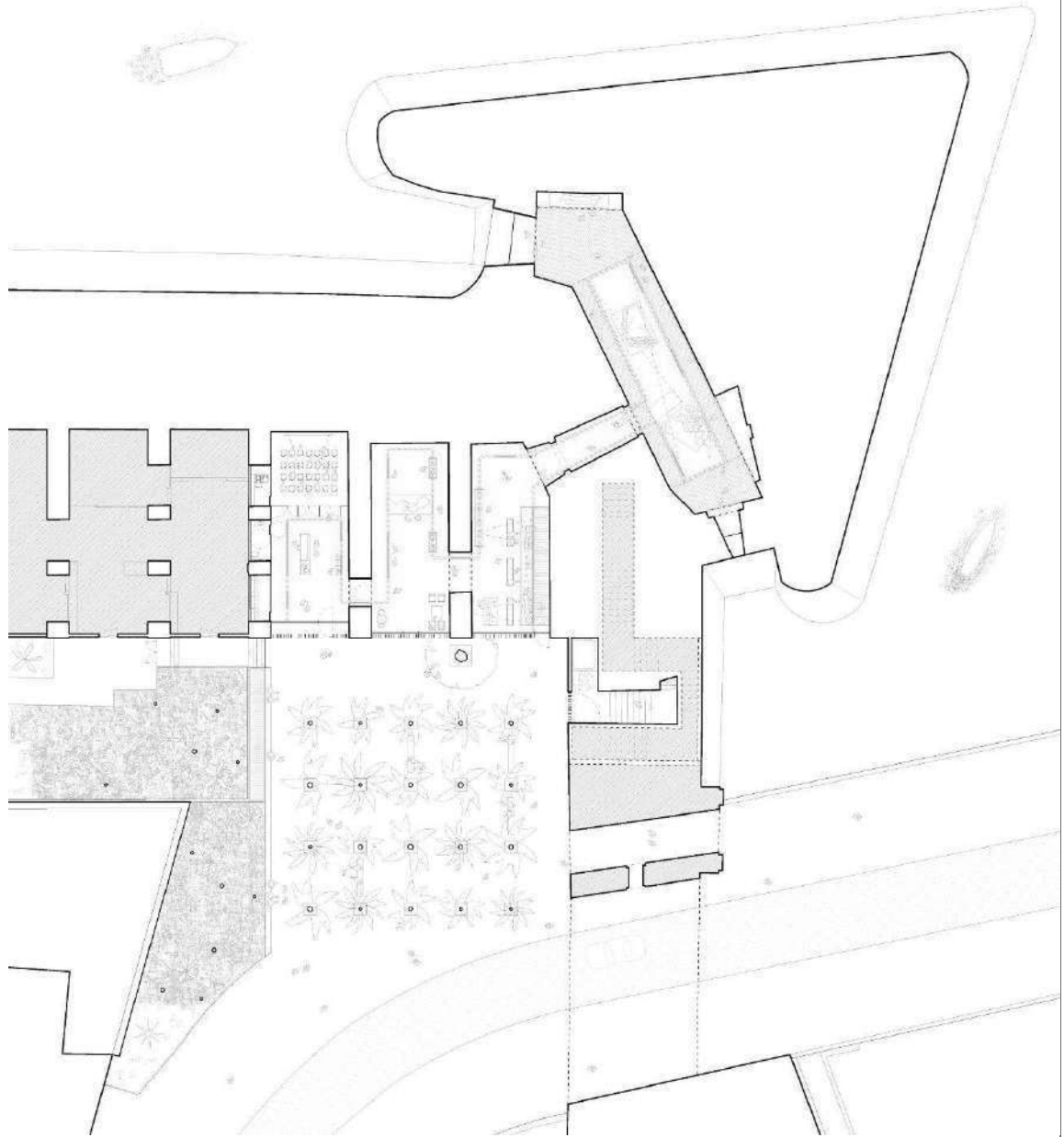
AÑO	2020
LOCALIZACIÓN	Ceuta, España (aun por construir)
TEMÁTICA	Arqueológica. Las murallas reales de Ceuta
LOGOTIPO	
IDENTIDAD DE MARCA	
PÁGINA WEB	
PARTICULARIDAD, ELEMENTO ESPECIAL	Aparece un elemento lineal suspendido en el vacío que enlaza todos los volúmenes recuperados de las bóvedas primitivas. Este elemento, configura los distintos ámbitos espaciales del CIMR y el propio recorrido expositivo a partir de los diferentes dispositivos que descuelgan del mismo (paneles, expositores, vitrinas...), así como se convierte en el elemento infraestructural principal (iluminación, datos.). Para su materialización, se apuesta por el latón, material de alta resiliencia, ductilidad, maleabilidad y gran resistencia a la corrosión marina. Éste procede de la aleación del cobre y zinc, minerales fáciles de conseguir y muy económicos en el entorno próximo (Marruecos).
DESCRIPCIÓN	La propuesta denominada Resiliente —diseñada por el estudio madrileño liderado por Javier Alejo Hernández Ayllón, Verónica Paradela Pernas y Javier de Andrés de Vicente— resultó ganadora del concurso público organizado por el Ministerio de Fomento para levantar el centro de interpretación ubicado en el Baluarte de la Bandera y en las bóvedas anexas de las Murallas Reales de Ceuta. El proyecto combina tres estrategias: la restauración, la rehabilitación y la reconfiguración. En la superposición de las diferentes capas temporales se busca, en primer lugar, recuperar el volumen y la forma inicial de cada bóveda, eliminando los elementos innecesarios, mientras se restauran las piezas originales. En la rehabilitación, se rehacen los vacíos generados por las pérdidas de materiales originales, sustituyéndolos por otros contemporáneos y neutros. Por último, en la reconfiguración aparece una pieza de latón, lineal y suspendida que une las bóvedas para organizar los espacios expositivos, y desde donde se descuelgan paneles, vitrinas, iluminación... Al exterior, se genera una nueva plaza pública con palmeras.
ELEMENTOS EXPOSITORES	Elemento único, lineal y suspendido.
TIPOS DE VISITA	Libre acceso

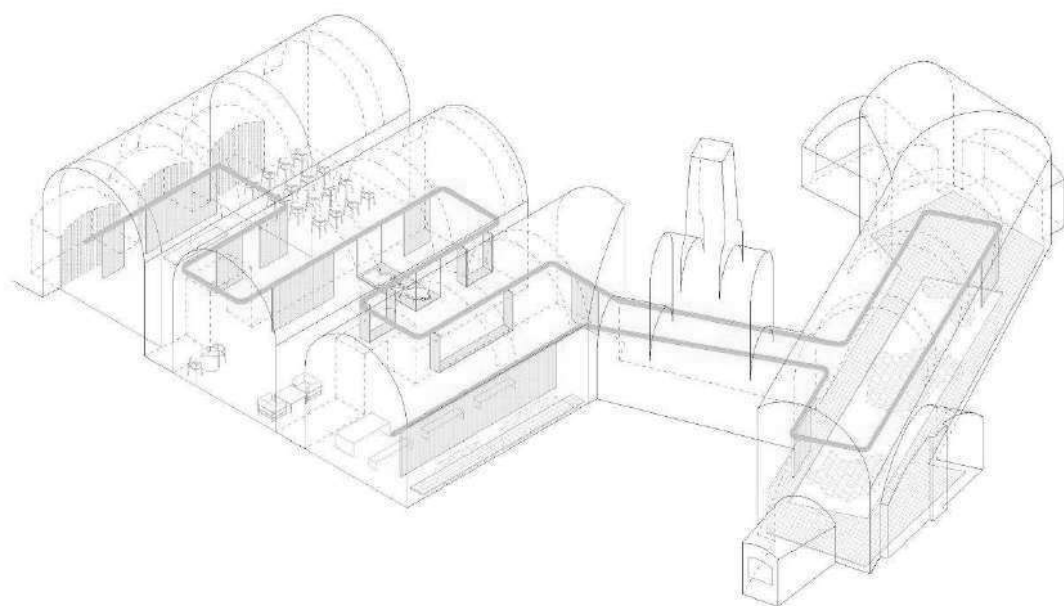
IMÁGENES











REFERENCIA 6

MUSEU DO PAO. CAMINHO DOS MOINHOS

AÑO	2007
LOCALIZACIÓN	ILÓPOLIS, BRASIL
TEMÁTICA	Molinos de harina
LOGOTIPO	No
IDENTIDAD DE MARCA	
PÁGINA WEB	https://www.archdaily.cl/cl/02-199719/museo-del-pan-antiguo-molino-de-brasil-arquitetura
PARTICULARIDAD, ELEMENTO ESPECIAL	Recuperación de un primer ejemplo, el Antiguo Molino de Cognese de Ilópolis
DESCRIPCIÓN	A finales del siglo XIX y XX, Brasil recibió una gran cantidad de inmigrantes procedentes de diferentes países, como Alemania, Japón, Italia, Líbano, Ucrania, Polonia, etc. Se trataba de un intento por parte del gobierno brasileño para "blanquear" un país principalmente mulato, recién salido de los siglos de esclavitud de africanos negro. De Italia, bastante empobrecida, provinieron principalmente habitantes de la región de Veneto, que se asentaron principalmente en São Paulo y en el extremo sur del país. Pero a pesar de su importancia histórica, estos molinos estaban destinados a desaparecer, por el abandono y descuido de nuestros días típicos. En el 2003, se lanzó la idea de crear una ruta turística/cultural de los molinos, y se inició un proyecto para la recuperación de un primer ejemplo, el Antiguo Molino de Cognese de Ilópolis. Para no caer en un diseño nostálgico, decidimos agregar a este molino - que debe ser restaurado para volver a trabajar y producir harina de maíz para la polenta - un Museo de Pan y la Escuela de Panaderos. Nuevas necesidades, usos contemporáneos: dos nuevos bloques en concreto y vidrio dialogan con un viejo molino de madera. Cien años los separan en el tiempo, más una idea-fuerza que los une, y ésta es precisamente la idea de una "celebración de la madera". Todo aquí es Araucaria: el molino y sus mecanismos nuevos, balcones y pasarelas que se asemejan a las casas de los inmigrantes, paneles deslizantes "brise soleil", los capitales de las columnas para recordar las fantásticas estructuras internas de los molinos, e incluso hormigón, como en la fotografía, marcado por las formas de tablas. En este pequeño conjunto, todo es museo y museografía, incluyendo la arquitectura, el mobiliario, los objetos y sus significados. La pieza

central de este museo es el propio molino; una colección de piedras en el jardín - granito y basalto de varios colores y durezas, destinadas a diferentes tipos de moler el maíz y el trigo; en el entorno, un pequeño canal de agua alimentado por un manantial naciente debajo del molino que delimita los límites del terreno del Museo.

Creemos que esta obra de arquitectura cumple con su noble función de la renovación cultural, protagonizando el reencuentro de la comunidad local con su historia, ahora en nuevas bases de sueños y utopías: la arquitectura de raíces y antenas.

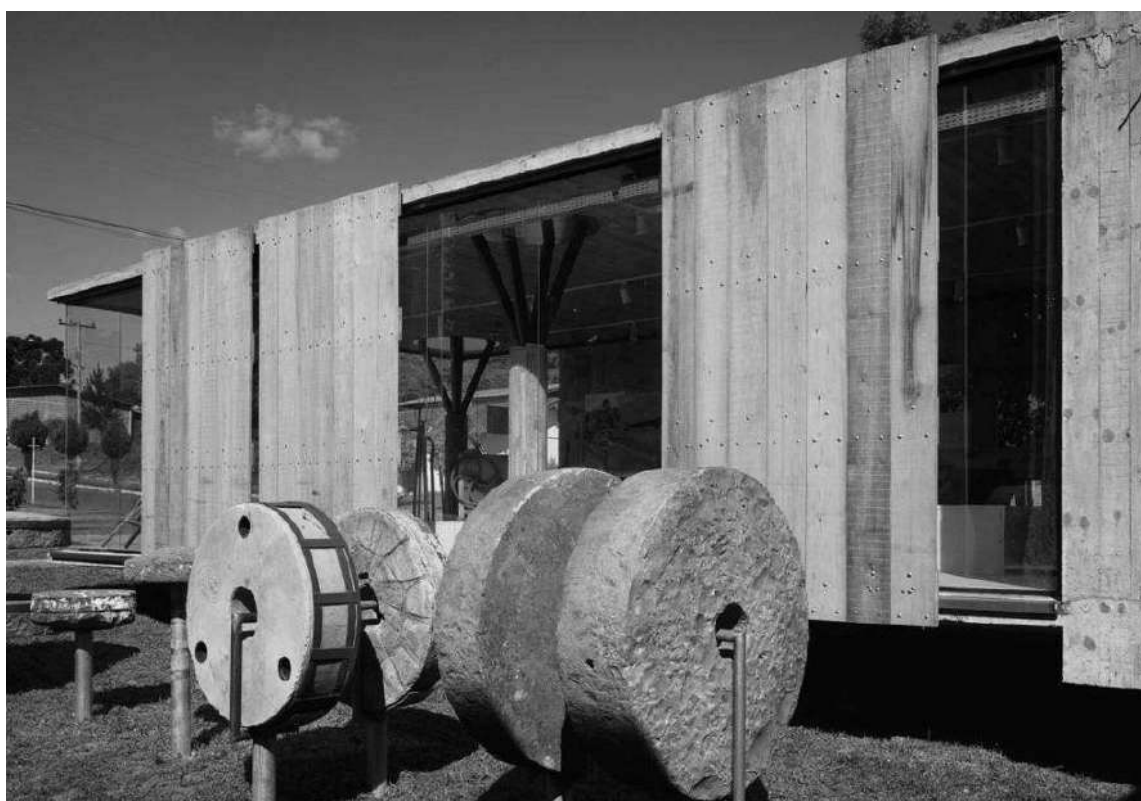
**ELEMENTOS
EXPOSITORES**

TIPOS DE VISITA

Visita guiada

Talleres

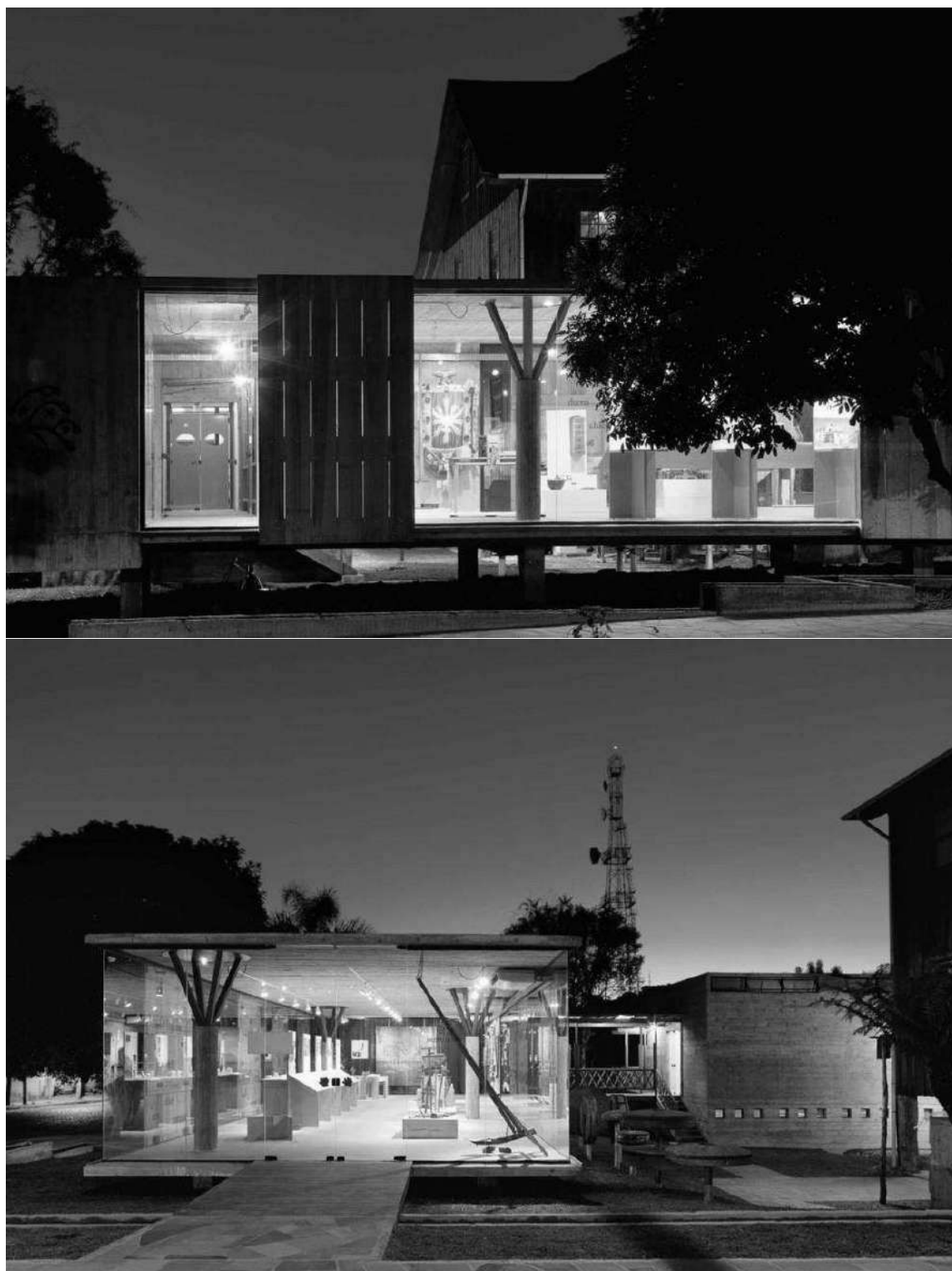
IMÁGENES

















2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA Y PRIMERA EVALUACIÓN DE SOLUCIONES.

Los proyectos son siempre un elemento cambiante, que fluye y evoluciona según los distintos enfoques que se aplican sobre él. El proceso de elaboración de este proyecto ha sido largo y complejo con numerosos cambios de dirección.

Desde el Ayuntamiento y la Diputación de Granada se aporta una ficha descriptiva como hoja de ruta:

PROGRAMA PRÁCTICAS Puentes - FICHA DE PROYECTO	
ENTIDAD LOCAL	ALFACAR
TÍTULO DEL PROYECTO Prioridad: 1	CENTRO DE INTERPRETACION DEL PAN
OBJETIVOS	- Diseñar en un espacio destinado a tal fin, una zona expositiva interpretativa sobre la industria del pan y sus efectos en la economía, la sociedad y la cultura en el municipio y en el conjunto de la provincia. - Para tal cometido el Ayuntamiento cuenta con una antigua casa que está rehabilitando que contiene un aljibe. - Una de las claves de las características de la calidad del pan de Alfacar son las características organolépticas y mineralógicas de su agua.
DESCRIPCIÓN ACTUACIONES A REALIZAR	- Diagnóstico general sobre situación sector productivo del pan - Discurso narrativo expositivo - Localización de recursos expositivos audiovisuales sobre la industria de transformación del pan y la historia de Alfacar - Selección de recursos - Estudio y análisis de centros de interpretación similares en España o Europa - Estudio de factibilidad para la creación del centro de interpretación - Se contará con las siguientes entidades: Asociación panaderos-as, ayuntamiento, y entidades financieras locales
MUNICIPIO/S DE IMPLEMENTACIÓN	ALFACAR y su área de influencia Alfanevada y Arena metropolitana norte

Se propone la creación de **un Centro de Interpretación**, pero para eso primero habremos de desgranar **en que consiste realmente** un elemento con estas características. Un centro de interpretación **no es un museo**, ni **tampoco un lugar en el que exponer antigüedades** relacionadas con la temática, el término **interpretar** va mucho más allá.

Según la RAE:

interpretar

Del lat. interpretāri.

1. tr. Explicar o declarar el sentido de algo, y principalmente el de un texto.
2. tr. Traducir algo de una lengua a otra, sobre todo cuando se hace oralmente.
3. tr. **Explicar acciones, dichos o sucesos que pueden ser entendidos de diferentes modos.**
4. tr. **Concebir, ordenar o expresar de un modo personal la realidad.**
5. tr. Representar una obra teatral, cinematográfica, etc.
6. tr. Ejecutar una pieza musical mediante canto o instrumentos.
7. tr. Ejecutar un baile con propósito artístico y siguiendo pautas coreográficas.
8. tr. Der. Determinar el significado y alcance de las normas jurídicas.

Podemos entender entonces que un Centro de Interpretación es **un lugar donde expresar y explicar la realidad de un modo concreto**, de una **forma personal**. Se trata de **contar una historia, relatar una experiencia**.

El **proyecto busca ir más allá**, generar **un espacio que simbolice la “fuente del pan” que es Alfacar**, un espacio común y de reunión que permita llevar a cabo actividades diversas, más allá del simple despliegue de medios informativos y divulgativos. Estas acciones pueden ser desde albergar una reunión del comité de la IGP, una cata de pan o una exposición colaborativa de otros productos de la marca Sabor Granada.

Un espacio que promueva la etnografía de Alfacar, que haga alusión a su entorno y a su territorio. Un lugar que hable de la Sierra de Alfaguara porque es gracias a ella que los hornos han estado en funcionamiento a lo largo de los siglos, que nos muestre las distintas fuentes de manantiales que abastecen de agua a los alfacareños y a la ciudad de Granada, que permite que el Pan de Alfacar tenga las características que lo definen, también la sal de la Malahá o la harina de los campos de la vega.

En definitiva, se trata de vender al resto del mundo la artesanía de hacer pan como lo que es, una experiencia en sí misma.

Para poder relatar esta historia fenomenológica se necesitará cubrir las siguientes necesidades:

1. **Espacio para la divulgación** de la actividad panadera y su historia.
2. **Espacio para organizar eventos**, catas, charlas y otras actividades relacionadas.
3. **Punto de reunión** para la **Asociación de Panaderos** de Alfacar y sede de **la IGP**
4. **Población desempleada**, con especial incidencia en las **mujeres**.
5. **Falta de comunicación intercomarcal**. Falta ruta vertebradora entre municipios
6. **Falta de difusión y tratamiento de atractivos turísticos**.
7. Desvalorización y **destrucción del patrimonio histórico de Alfacar**.



Imagen de referencia. Centro de interpretación del Pan Trópoli.1

3 PROYECTO DE APLICACIÓN DE AGENDA URBANA.

3.1 DENOMINACIÓN.



Creación de un **Centro de Interpretación del Pan de Alfacar**. Se llevará a cabo en una vivienda comprada por el Ayuntamiento de Alfacar en el centro histórico de la localidad, en la calle del agua, 16. El Ayuntamiento de Alfacar contará con la colaboración de la Diputación de Granada y la Asociación de Panaderos del Pan de Alfacar.

Gracias a la falta de programa arquitectónico y museístico, aportado por las instituciones, se antoja un tema flexible la decisión de contenidos a incluir y el diseño de los espacios.

La connotación de espacio expositivo y divulgativo puede ampliarse mediante salas polivalentes, que permitan alojar diferentes eventos como talleres de pan, recepciones, reuniones de la IGP, catas de producto, jornadas de formación etc.

Pero en definitiva se busca **diseñar un lugar en el que revalorizar y divulgar la historia etnografía alfacareña**, con todo lo que eso pueda implicar.

3.2 OBJETIVOS.

Vamos a desarrollar los objetivos definidos en la ficha que se nos facilitó en el inicio del desarrollo del proyecto:

Crear un espacio que albergue el conocimiento, la historia y divulgue la actividad panadera de Alfacar y la huella dejada en el territorio.

A este objetivo general y principal podemos añadirle algunas ambiciones más:

1. Crear **una sede**, una casa para las personas panaderas, que **permita reunirse a la IGP**.
2. Crear un espacio que permita el **desarrollo de actividades más allá de la divulgación**, como catas, talleres, charlas, jornadas etc.
3. **Discurso narrativo-expositivo inclusivo** y con **perspectiva de género**.
4. Fomentar la **economía circular** y una **actividad industrial más sostenible**.
5. Generar un **inventario de elementos necesarios** para la musealización del centro
6. **Localización y selección de recursos expositivos** audiovisuales sobre la industria de transformación del pan y la historia de Alfacar.
7. **Estudio de factibilidad** para la creación del centro de interpretación
8. **Diagnostico general** sobre situación sector productivo del pan

Tras centrar nuestros esfuerzos en estos objetivos, fuimos detectando **otros posibles objetivos** que podríamos alcanzar al implantar junto con el Centro de Interpretación:

1. **Desarrollo de turismo rural** en la zona
2. **Vertebrar la comunicación intermunicipal**, creando **rutas gastronómicas** entre los productos característicos de la provincia de Granada.
3. Crear **un itinerario** por el municipio de Alfacar que muestre las **zonas históricas** relacionadas con **el gremio panadero**: las eras, los molinos hidráulicos, panaderías tradicionales, panaderías industriales...
4. Crear **una ruta** que vertebral los orígenes de las **materias primas del Pan Alfacar**, como la Sierra de Alfaguara, los Manantiales de Fuente Grande y Fuente Chica, la Malahá etc.
5. **Crear iniciativas** que mantengan el Centro de Interpretación con vida, como puede ser **catas, talleres, reuniones de mujeres panaderas** etc.

Existen siempre **infinitas maneras de abordar un problema**, un proyecto o una intervención. Esta acción en el territorio se verá profundamente definida por mi mirada sobre el mismo, por tanto, esperando haberse embebido lo suficiente de las referencias e informaciones de partida se procede a proponer algunas soluciones e hipótesis.

3.3 Planteamiento general.



Bodegon de Luis Melendez. Museo de Bellas Artes de Asturias 1

ÍNDICE

[1] / **El lugar** / - *Estado actual*

[2] / **Punto de partida** / - *Elementos condicionantes*

[3] / **El dialogo onírico** / - *Arquitectura y Museología*

[4] / **La ideación** / - *Sueños de pan*

- / 1 / - *Primeras ensoñaciones*
- / 2 / - *Sueño profundo*
- / 3 / - *El despertar*

[5] / **PANORAMA** / - *Centro de Interpretación del Pan de Alfacar*



[1]

-

/ EL LUGAR /

Calle del Agua, 16

-

Estado actual

[1] / EL LUGAR / Calle del Agua, 16, Alfacar – Estado Actual

En la localidad de Alfacar, en el **número 16 en la histórica calle del Agua**, se encuentra la vivienda comprada por el Ayuntamiento de Alfacar y que futuramente albergará el Centro de Interpretación del Pan de Alfacar.

El solar pertenece a una **manzana histórica del pueblo**, la cual probablemente haya sido **subdividida con el paso de los siglos** y ha derivado en el parcelario actual. Prueba de ello es la continuidad de la primera crujía, la cual probablemente este **realizada con sillares de piedra obtenidos de Las Majólicas**.



Fachada estado actual. Fotografía tomada en octubre de 2022 1

La vivienda data del **siglo XIX**, con algunas **reformas posteriores** realizadas durante los años de la década de **1980**. Cuenta con **tres plantas, patio y zona de terraza**. Debido a las numerosas modificaciones se atisba una algarabía de construcciones de materialidades y morfologías diferentes en su parte posterior. Algunas de sus partes, como la última planta se encuentra en claro estado de **ruinosidad**.

La primera toma de contacto con la vivienda que futuramente alojara el Centro de Interpretación del Pan de Alfacar es a través de uno de los técnicos del Ayuntamiento.



Zagúan. Estado original. Octubre 2022 1

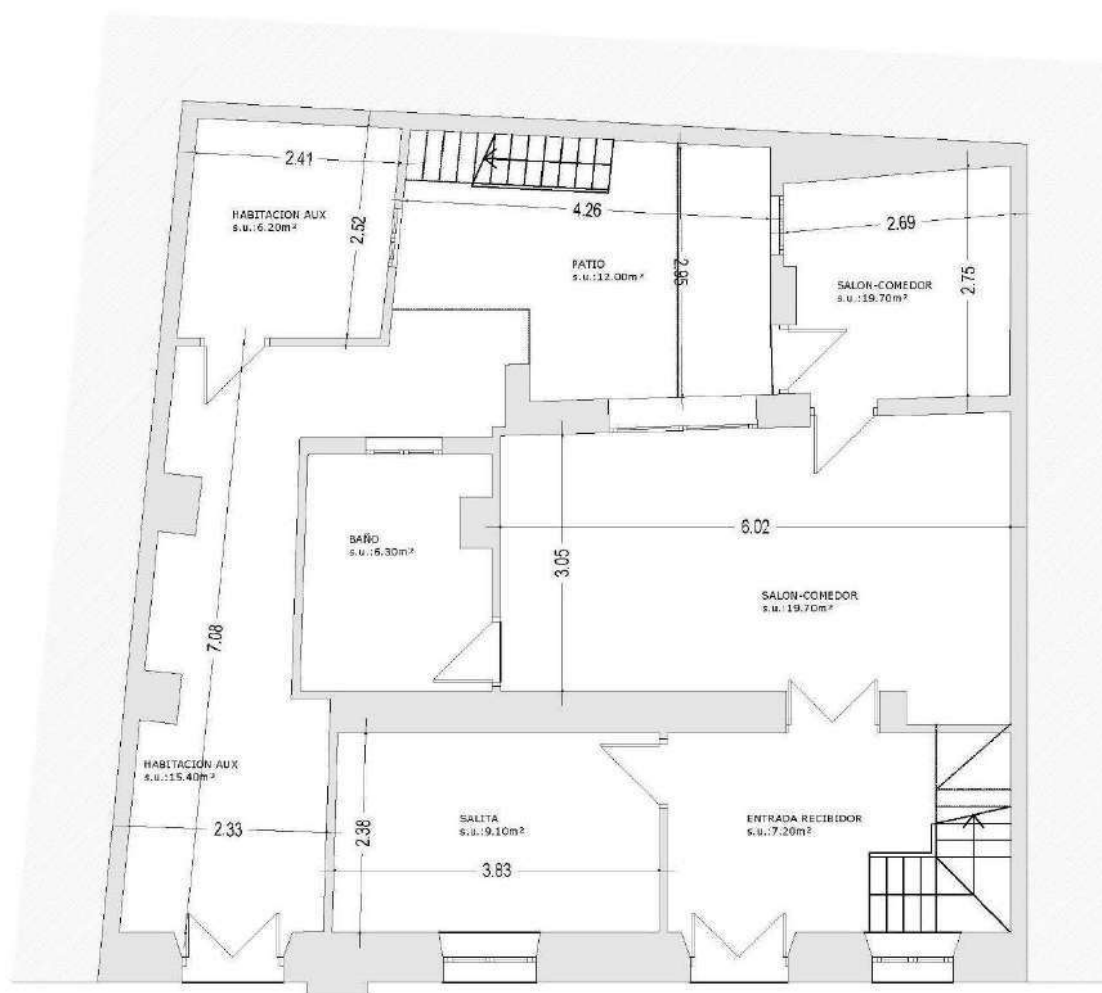
En las imágenes siguientes se muestra el **estado actual del interior** de la vivienda. La imagen X está tomada desde el zaguán de la vivienda. Se puede observar la estructura original, conformada mediante **muros de carga y forjados de alfarjías**. También se puede apreciar el **pavimento original de la vivienda**, confeccionado a partir de **baldosas de barro rojo**.

En la imagen siguiente, se observa el interior de la manzana a la que pertenece la vivienda, la cual se encuentra a una cota diferente a la cota de calle. El terreno se eleva al menos 2'5 metros. En este espacio interior se encuentra un espacio para el cultivo, unas huertas.



Vistas a las huertas de olivos del interior de la manzana. Octubre 2022 1

Puede observarse gracias al plano de la planta baja que la vivienda consta de 2 puertas de acceso. Esto se debe a que originalmente la vivienda estaba subdividida en dos viviendas diferentes.³ Además destacar la existencia de un patio en la tercera crujía, en la zona central.



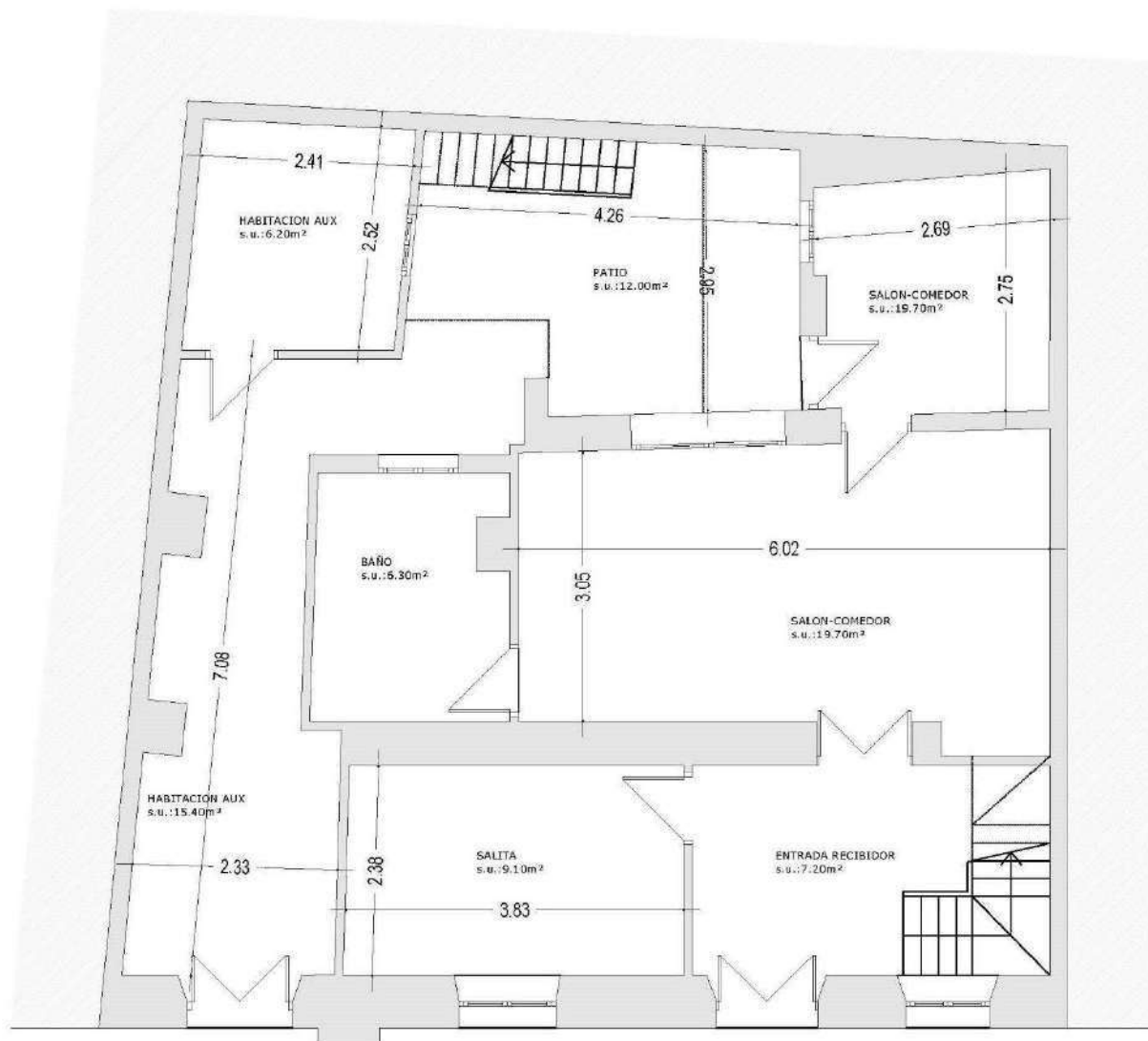
Planta baja. Estado actual. Elaborado por Técnico del Ayuntamiento de Alfacar 1⁴

Estos planos muestran el estado actual en que se encuentra la vivienda que alojará el futuro Centro de Interpretación de Pan de Alfacar. Se puede observar que la distribución espacial de la parcela no es la más adecuada para albergar un espacio expositivo.

³ Los propietarios de las viviendas enviudaron y decidieron casarse e unir ambas casas. El resultado de esta unión es la vivienda actual, que alojara el futuro Centro del Pan de Alfacar.

⁴ Los planos del estado actual de la vivienda han sido cedidos por el Ayuntamiento de Alfacar.

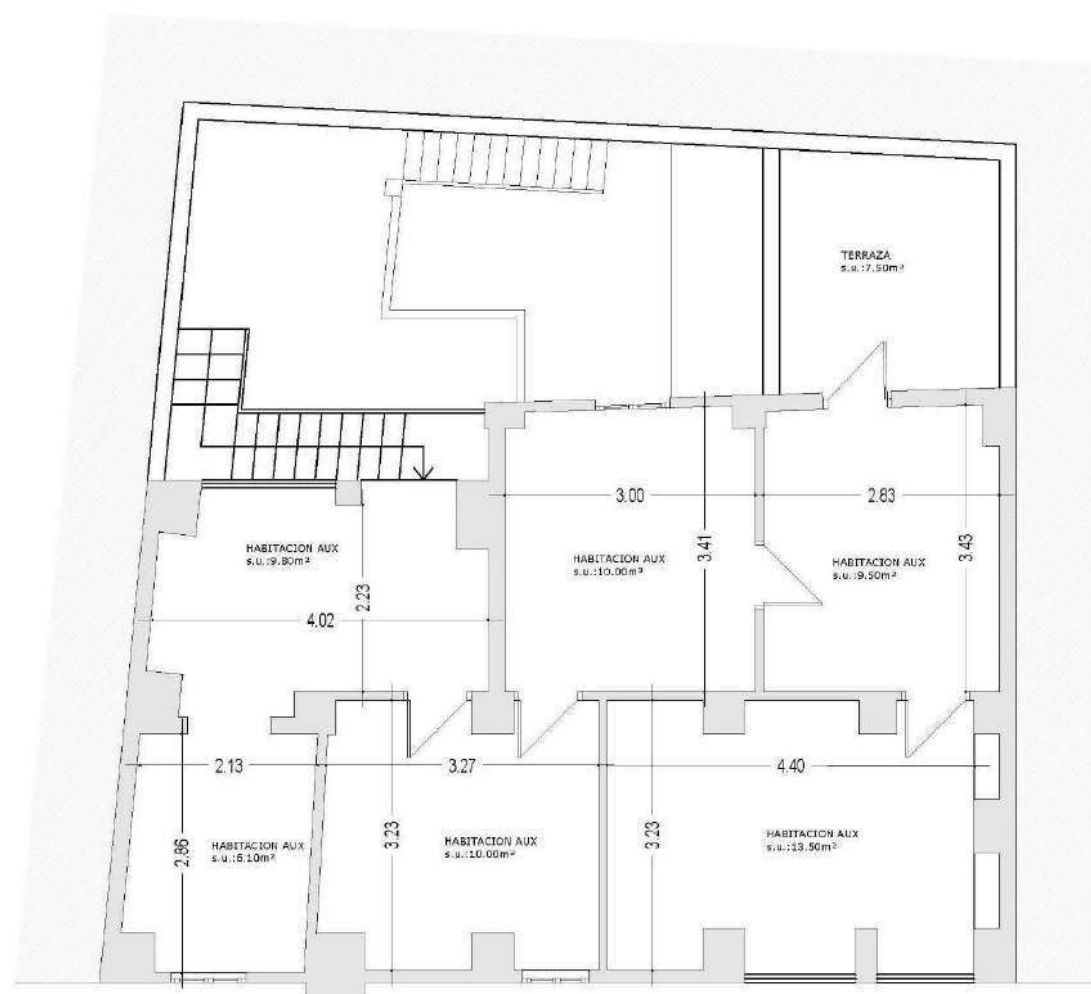
La parcela cuenta con tan solo **107m²**, por tanto, es evidente que las dimensiones serán un aspecto muy relevante para tener en cuenta durante el proceso de diseño. También he de mencionar, que **la altura de entreplantas no es mayor de 2.6m**, por tanto, esto será otro factor condicionante para tener en cuenta durante el diseño.



Planta primera. Estado actual. Elaborado por Técnico del Ayuntamiento de Alfacar 1

Esta **planta arquitectónica tan laberíntica**, casi que simulando una cuadrícula de 3x3, **invita a repensar el espacio** que se generará tras la rehabilitación del edificio. Se atisba una banda inicial clara, que es la primera crujía, conformada por los muros de carga original, pero el resto es una serie de intervenciones superpuestas. En la última planta de la vivienda se encuentra las habitaciones auxiliares, como el secadero o los pajares. La vivienda incluso cuenta con un antiguo palomar.

Tras analizar la vivienda en su estado original, se llega a la conclusión de que **la rehabilitación es eminentemente necesaria**. Consta de varios elementos que sería interesante mantener, como los huecos de fachada y los muros de carga, pero las particiones menores enclaustran demasiado el espacio, limitando drásticamente las áreas expositivas.



Planta segunda. Estado actual Elaborado por Técnico del Ayuntamiento de Alfacar.

Esto nos da una idea general inicial de edificio, el cual cuenta con una serie de elementos para tener en cuenta. A continuación, se detallan aspectos que mantener para **salvaguardar el Patrimonio de Alfacar**.

Algunas de las características de la vivienda para tener en cuenta para la elaboración del proyecto:

- **Vivienda tradicional de Alfacar** perteneciente a una manzana histórica, que fue subdividida.
- **Estructura tradicional** mediante muros de carga y construcción tradicionales.
- **Cambio de cota en el interior** de la manzana.
- **Vistas traseras a huertas de cultivo de olivos**.
- **Fachada histórica**. Cuenta con **elementos singulares** a proteger como los arcos de la tercera planta, que servían al espacio secadero.
- La **fachada principal** tiene **orientación norte**, siendo la parte trasera con vistas a las huertas la orientación sur.
- Numerosos **materiales para reutilizar**: tejas árabes originales, alfarjías de madera, baldosas de barro, puertas y ventanas antiguas.

En conclusión, es necesario **combinar** el **diseño de un proyecto arquitectónico** de rehabilitación y cambio de uso y comenzar a **generar un discurso narrativo museístico** que articule las distintas dimensiones de este proyecto.



[2]

-

/ PUNTO DE PARTIDA /

-

Elementos condicionantes

[2] / PUNTO DE PARTIDA / - Elementos condicionantes

Esta sección muestra la situación de partida que nos encontramos al inicio del proyecto y los distintos condicionantes, desde el planteamiento inicial por parte del Ayuntamiento hasta objetos que requieren tengan presencia interior del museo.

En primer lugar, se muestra la documentación relativa al proyecto que el Ayuntamiento presentó a concurso para poder obtener una subvención que permitiera llevar a cabo el desarrollo de un Centro de Interpretación en Alfacar.

Como documentos de partida se me cedió desde el Ayuntamiento de Alfacar los planos de la vivienda en su estado actual, así como la memoria y documentos gráficos propuestos para la rehabilitación y cambio de uso para el Centro de Interpretación que se propuso desde el Ayuntamiento, el cual fue elaborado por uno de sus técnicos.

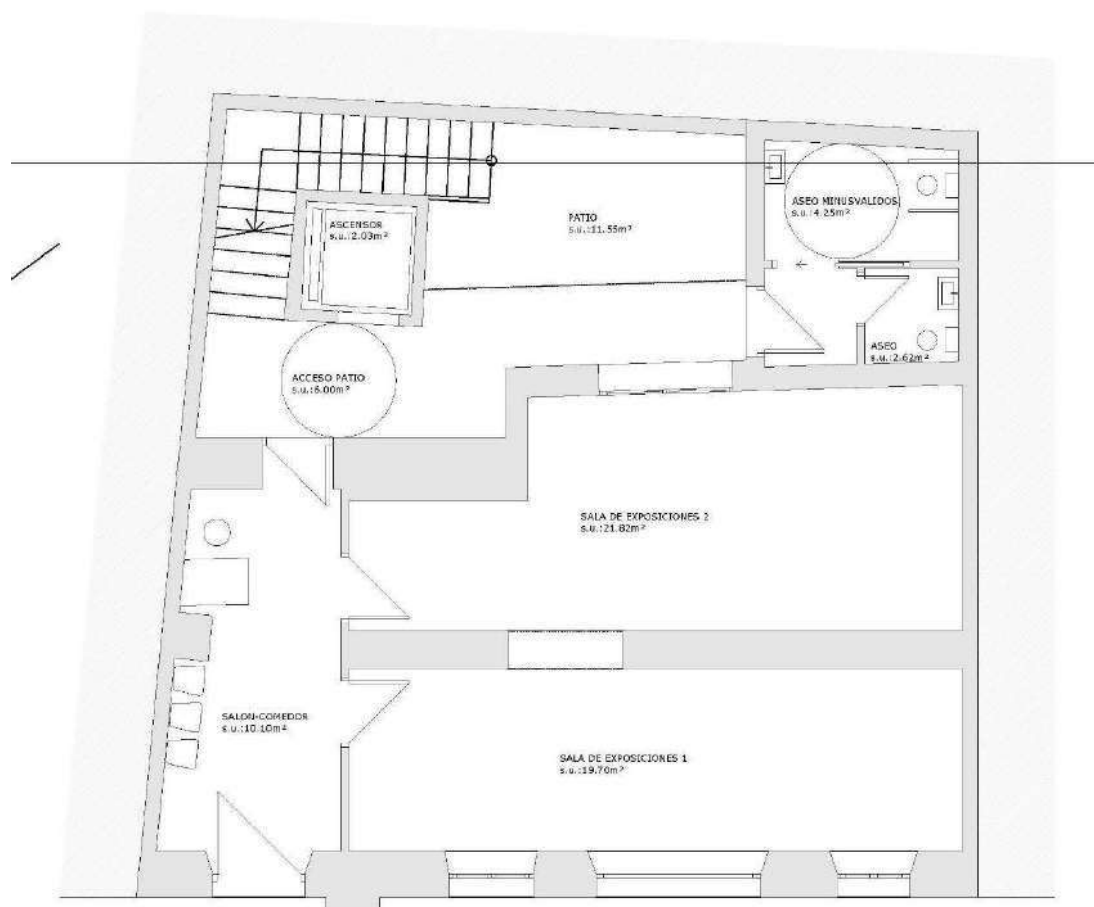


Imagen 3D. Elaborada por Técnico del Ayuntamiento de Alfacar 1



Imagen 3D. Elaborada por Técnico del Ayuntamiento de Alfacar 2

Estas imágenes 3D pertenecen a la documentación gráfica que se aportó desde el Ayuntamiento como planteamiento inicial, dándonos algunas pistas.

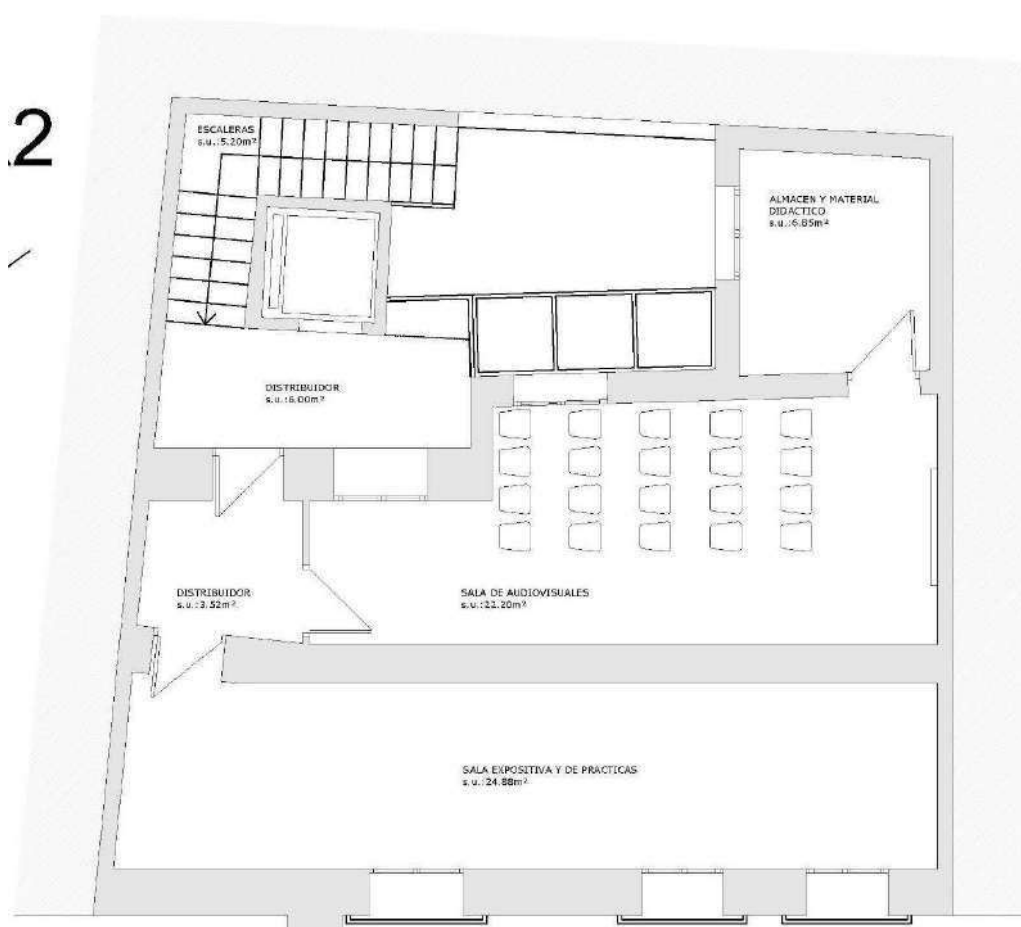


PLANTA BAJA ESTADO REFORMADO

Planta baja. Estado reformado. Elaborado por Técnico del Ayuntamiento 1

Obsérvese como se transforma la fachada original generando un hueco de tamaño mucho mayor. También se interviene en el muro de carga de la segunda crujía, cerrando todos los huecos de paso originales.

Se incluye un ascensor y escaleras en la zona posterior junto al patio, y también se incluyen unos aseos en la zona de la antigua cocina.



PLANTA PRIMERA ESTADO REFORMADO

Planta primera. Estado reformado. Subvención 2

De nuevo obsérvese como se transforma la fachada original generando un nuevo hueco de ventana-balcón. Los huecos originales del muro de carga de la segunda crujía también se transforman generando un hueco de paso nuevo en la zona oeste.

Al visualizar este anteproyecto inicial, podemos atisbar que tipo de programa pretende incluir el Ayuntamiento de Alfacar:

ESPACIOS AUXILIARES:

1. Recepción
2. Aseos
3. Espacio de almacenaje
4. Patio
5. Ascensor

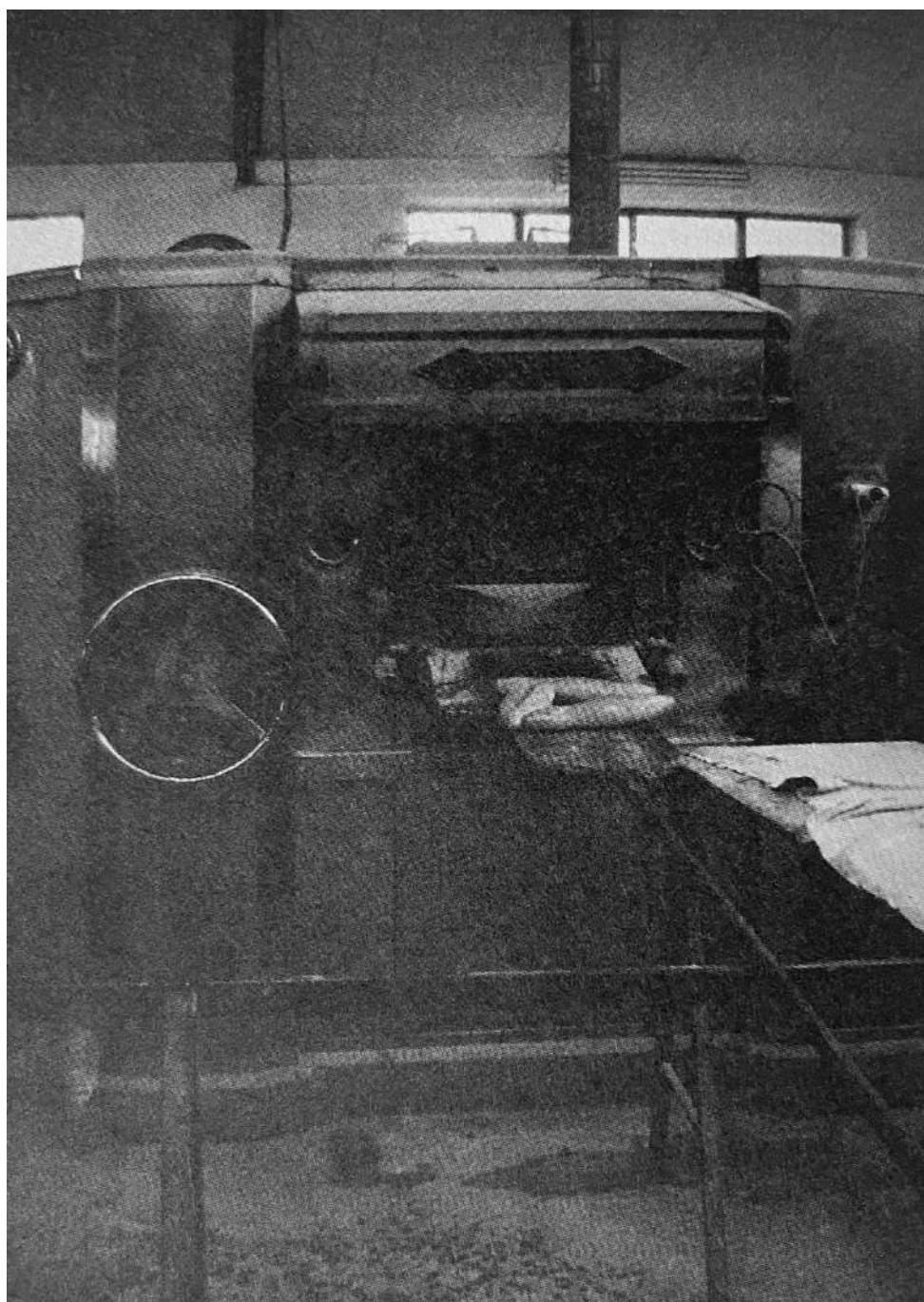
Espacios EXPOSITIVOS:

6. Salas expositivas
7. Sala audiovisual
8. Espacio de prácticas

Estos espacios son el punto de partida, desde los cuales a través de una investigación gráfica se terminará desarrollando el programa más adecuado para el Centro de Interpretación. Este hecho combinado con la información obtenida a través de la bibliografía y el diagnóstico de la situación realizado en los apartados de la sección primera, terminaran de englobar todo lo necesario para el correcto diseño de los espacios.

/ Otros condicionantes /

Además de este programa inicial, se incluye un **requisito** para tener en cuenta y es la inclusión de una **puerta original de horno** “Horno Super Maestro” en el interior del Centro. Este elemento será **definitorio** debido a sus **grandes dimensiones 2’00x2’15m.**



Puerta de Horno Super Maestro. Foto tomada del libro Pan de Alfacar. Página 90 1

/ CONCLUSIÓN /

La **problemática** de este diseño es que **no tiene en cuenta un programa expositivo**, ni un proyecto museístico. Es una intervención completamente **desligada del discurso narrativo** que seguirá el futuro museo debido la ausencia en efecto de esta.

Además de esto, el **proyecto** de rehabilitación es **realmente agresivo con la fachad principal**, **destruyendo el poco patrimonio histórico de Alfacar que aún pervive**. Por tanto, se pide al Ayuntamiento **reconsiderar la intervención arquitectónica**.

El **Ayuntamiento acepta** y gracias a mi educación arquitectónica **realizo una colaboración con el Arquitecto contratado** para realizar el Proyecto de rehabilitación y cambio de uso. Gracias a estos hechos **se podrá diseñar un espacio que tenga en cuenta las diferentes necesidades del futuro espacio museístico**.



[3]

-

/ EL DIÁLOGO /

-

Arquitectura y Museología

[3] / EL DIÁLOGO / - Arquitectura y Museología



El objetivo de una exposición es contar una historia. Contar el pasado, un lugar, una cultura, un arte. Transmitir un mensaje con carga emocional, científica, histórica. Y este mensaje debe ser claro. La forma en que expresamos, en que contamos esa historia, tiene que ser de tal forma que se facilite su comprensión. Y, por ello, **se busca una relación directa entre el mensaje y su puesta en escena.**

El proceso creativo es un dialogo continuo entre la mirada arquitectónica y el enfoque museístico. Para poder realizar un proyecto completo, lo más redondo posible, **ambas visiones se han superpuesto** y solapado. Cada disciplina busca enfatizar aspectos distintos o sus preocupaciones difieren, pero entrelazan objetivos comunes.

Premisas arquitectónicas

Para que **un museo pueda desarrollar sus funciones, y obtener el máximo rendimiento**, se hace preciso contar con una serie de **ámbitos específicos, relacionados entre sí y al mismo tiempo independientes**, para que dichas funciones no entren en colisión.

La definición de estos ámbitos está encomendada a la Arquitectura. El espacio arquitectónico constituye para el museólogo un medio de comunicación necesario para conseguir sus fines.

ÁREAS PÚBLICAS:

“La transición del mundo exterior al museo se realiza a través del vestíbulo (hall), de donde parten las distintas comunicaciones horizontales y verticales. Tiene un carácter singular, ya que en este espacio se produce el primer contacto del público con el museo.” Fuente: *zubiaucarreno.com*

Debe ser de **amplias dimensiones** y en él se ubicarán la venta de billetes, el guardarropa, los servicios sanitarios, **la librería, la tienda y la cafetería**, así como el **control de acceso** a las salas de exposiciones permanentes y temporales, salas de conferencias y de proyecciones.

Este espacio central debe permitir al visitante **una referencia visual del conjunto** y la opción de **un recorrido que evite la sensación de laberinto**.

ESPACIOS PRIVADOS:

“Estarán dedicados a la gestión administrativa de las colecciones, incluyéndose los despachos del director y de los conservadores, cuyo número y cualificación dependerá de la naturaleza y de la importancia de las colecciones. Así mismo, se tendrán en cuenta los de otros profesionales: documentalistas, restauradores, fotógrafos, dibujantes especializados o personal administrativo.” Fuente: *zubiaucarreno.com*

En nuestro caso, debido a las reducidas dimensiones del edificio, habrá que **prescindir de este** tipo de espacios, siendo gestionados de manera externa o desde la recepción.

ESPACIOS DE SERVICIOS:

“Son **muy variados** y comprenden las **salas de climatización y de seguridad**, la central telefónica, las salas de documentación y biblioteca, **talleres, laboratorios**, salas de **almacenamiento o reserva**, sala de embalaje y sala para el **mantenimiento del edificio**, cuya distribución espacial dependerá del tipo de museo, del volumen de sus colecciones, de la cuantía de su personal y del público potencial que lo visite.” *Fuente: zubiaucarreno.com*

Llamaremos la atención sobre **la importancia del almacén** al que con frecuencia no se da la importancia que tiene, y que debe reunir características como fácil acceso, amplio espacio libre de obstáculos, mobiliario instalado que permita apurar el espacio y faculte la rápida localización.

EL SECTOR OBJETUAL:

Es el más extenso ya que no sólo se refiere a los objetos en sí expuestos sino a toda la información complementaria (auxiliar) que los acompaña (planos, textos, maquetas etc.).

La ordenación espacial de un museo general se suele articular de varias maneras:

- Ordenación por el método **vertical (cronología)** u **horizontal (materias)**;
- Ordenación simbólica;
- Ordenación temática o iconológica (inclusión de diversas técnicas en las salas);
- Ambiental

Este sector tiene que sintonizar funcional y espacialmente con el ámbito social.

EL SECTOR SOCIAL:

Atañe al público. Abarcaría:

- **Ámbitos de descanso** tanto en el **interior** como en el **exterior del edificio** (parque, terrazas, patios interiores, fumaderos, restaurantes...);
- Ámbitos de **acciones manuales** (salas de trabajos prácticos, oficios y experimentos...);
- Ámbitos de **servicios sociales** (cafetería, teléfonos, **guardarropas**, stands para la **venta de libros** y reproducciones, **guardería**...);
- **Salas destinadas a la educación** (salas de conferencias y de proyecciones, biblioteca, salas con material de confrontación respecto a las colecciones...). Deben estar relacionadas física y mentalmente con los objetos sin estar alejadas de los circuitos de visita.

LOS SECTORES ESPECIALES:

Son **los destinados a administración** (secretaría, despachos), salas de recepción de obras y de embalaje, laboratorios, fototecas...) y **documentación** (biblioteca y archivos). Pueden estar separados o integrados en una zona del conjunto, pero sin independizarse del museo.

En nuestro caso este espacio se ubicará en la recepción del museo.

CIRCUITO:

La **planificación del circuito** para la circulación del **visitante** es labor delicada, pues es el que genera el **dinamismo** y la **ductilidad** de la visita, además del grado de eficacia en la conexión de las salas y en la interacción con los sectores sociales y educativos.

Tener en cuenta el **aumento del número de visitantes**, el **tipo** (no olvidar a las personas **minusválidas**), la **conducta del público** (conocer sus hábitos y dinámica de movimiento), y las **actividades que se desarrollan** en el interior del museo.

De su **flexibilidad depende la coherencia con el conjunto**. Hay que **suprimir los trayectos largos y complicados**, y **escoger los trayectos sencillos** que dejen lugar a lo imprevisto y a la sorpresa sin desgaste físico para el espectador. **La circulación debe ser orgánica, lógica, accesible y comprensible.**

El circuito puede ser:

- **Abierto:** tipo galería en línea, pero hay que proscribirlo porque no sólo no da una perspectiva visual atractiva, sino que provoca con antelación una sensación de rutina y de cansancio contraproducente para la asimilación de las obras.
- **Cerrado:** ofrece **más posibilidades a efectos de control, centralización y visión conjunta del museo**. Adopta muchas formas (en H, L, U...) y debe evitarse el circuito laberíntico.

En nuestro caso optaremos por un circuito cerrado.

Por último, insistamos sobre ciertas características propias de una buena arquitectura de museo:

- **Flexibilidad de los espacios interiores.**

Es deseable que las **estructuras y los equipamientos** de un museo puedan **adaptarse a las modificaciones** que trae el **progreso** en materia de museografía y a las nuevas **necesidades de sus usuarios**.

- **Modularidad de la arquitectura.**

Según los principios de la Escuela Bauhaus es recomendable estudiar, al mismo tiempo que la arquitectura, **todos los equipamientos integrados en el edificio** y los mismos objetos que serán utilizados; todo en un **módulo arquitectónico que permita la flexibilidad**.

A continuación, se busca enunciar una serie de **conceptos** que permitan **comprender mejor** el proceso que pretender abordarse con relación a los espacios expositivos: **museístico, museológico y museográfico.**

Por un lado, ***museístico***, **hace referencia al museo y lo relacionado con él.** Trata de la idea genérica, de la temática, de qué queremos contar.

Por otro lado, hay dos términos que se suelen confundir: *museología* y *museografía*.

- ***Museología:*** **hace referencia al estudio del museo, de la museística**, y no tanto a su práctica. Es la parte teórica, de historia del museo y su influencia en la sociedad. Se trata de la parte de investigación, de conservación, de organización. Es todo lo relacionado con hacer un proyecto: necesidades, funciones, audiencias, arquitecturas, colecciones.
- ***Museografía*** es la práctica. **Está relacionada directamente con lo arquitectónico y con la técnica, la disposición física de una exposición**, las exigencias de conservación, la presentación. Y, con ello, vitrinas, muros, piezas gráficas, audiovisuales, iluminación. Todos los elementos necesarios de apoyo del mensaje, del discurso museológico.

La finalidad del proyecto es combinar esta teoría y práctica, esta separación de conceptos de manera teórica, pero **fusión en su puesta en práctica.**

Se parte de la teoría para luego poder aplicarla. Objetivos, conceptos, contenidos, estructuras, medios y acciones. Todo ello con la finalidad de entender y poder trabajar la exposición: los tipos, los materiales, las características, los recorridos.

Existen **infinitas posibilidades de abordar este proyecto**, pero **cuantas más preguntas nos formulemos, más roles impostemos, más cerraremos el círculo, mejor será el diseño** y mayor será su relación con la exposición en sí misma. **La idea es captar a la gente, que la exposición este al servicio del público.** Para ello deberá **generarse** en el visitante **la necesidad de querer saber más.**

A continuación, relatare el proceso creativo hasta llegar a la solución que finalmente se ha adoptado para el proyecto de museístico y su pertinente discurso narrativo-expositivo el cual se embebe de la teoría de esta temática panadera, que la obtenemos del libro que engloba este saber al completo “El libro del Pan de Alfacar: Tahonas y hornos tradicionales”

La investigación se organiza en torno a la siguiente premisa:

“Qué contar (el guion);

dónde contarlo (el espacio)

y con qué contarlo (los objetos).”



[4]

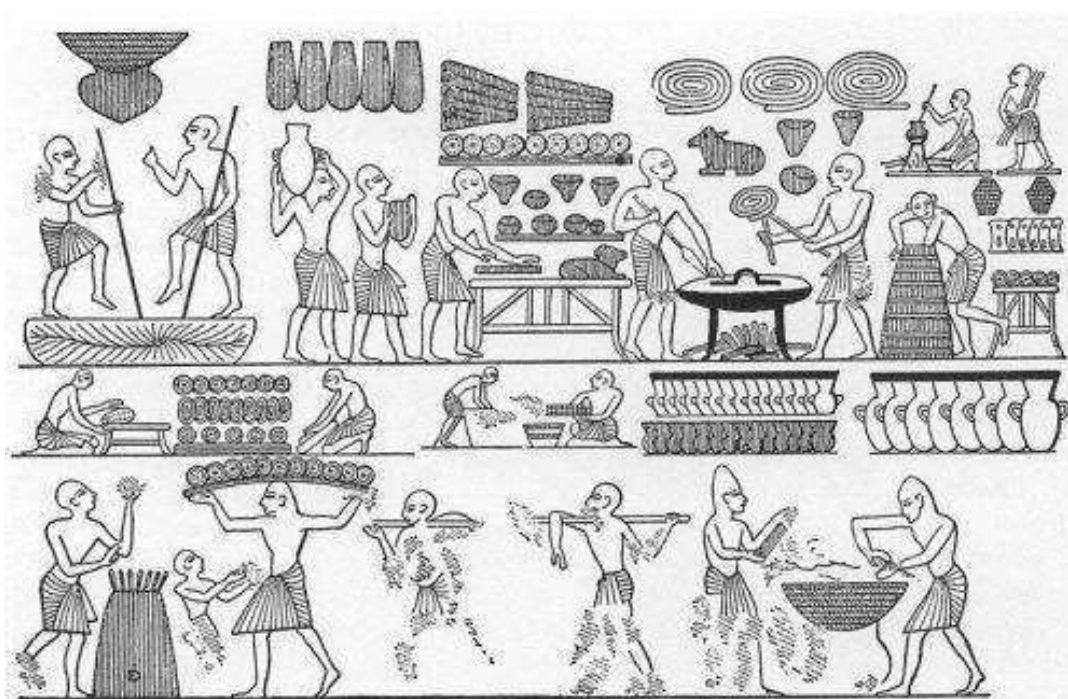
-

/ LA IDEACIÓN /

-

Recorriendo el proceso creativo

[4] / LA IDEACIÓN / - Recorriendo el proceso creativo



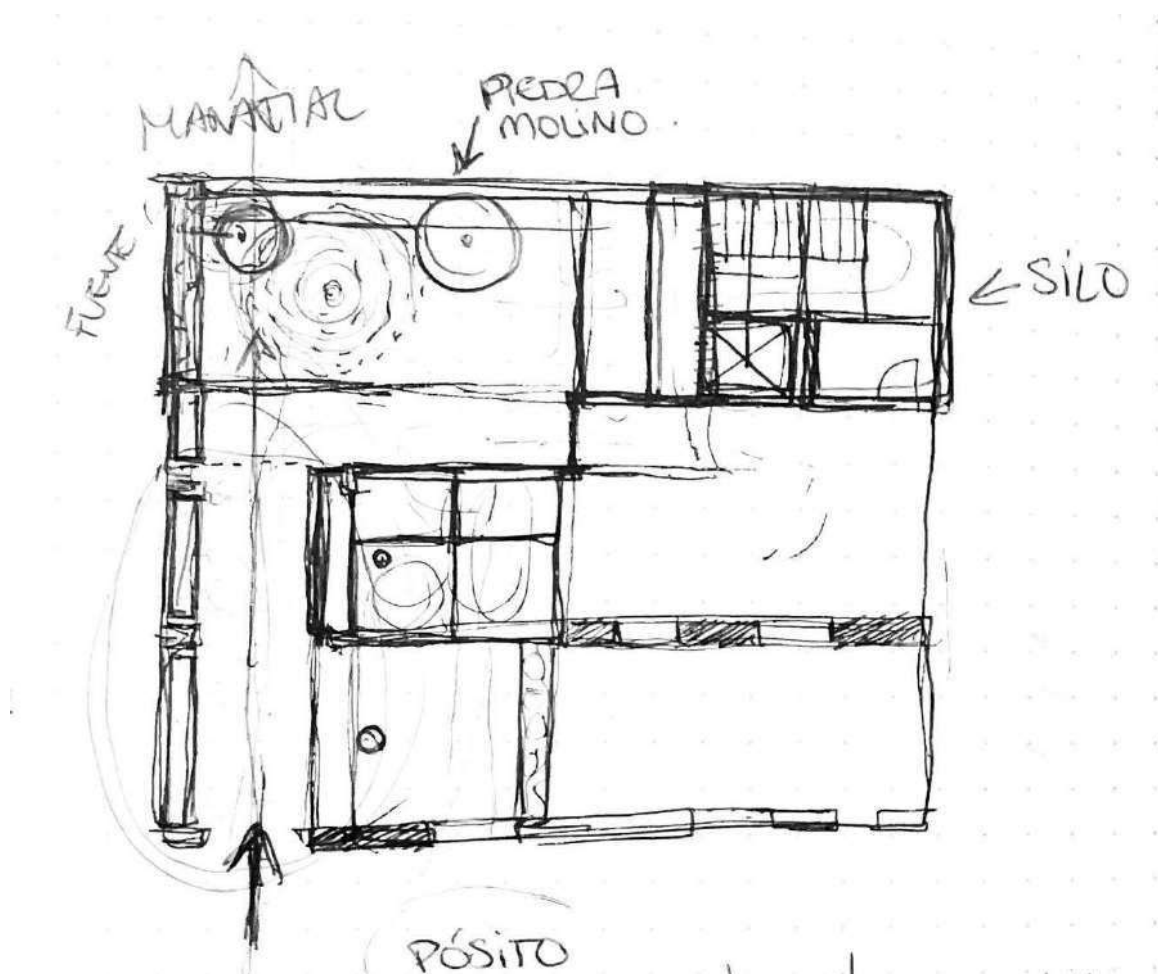
Proceso de elaboración de pan egipcio 1

El **relato del proceso creativo** se aborda desde **temáticas diferentes**, arquitectura y museística, pero que se han visto **completamente entrelazadas** a lo largo de esta conceptualización proyectual.

Primero se mostrará el desarrollo del proyecto arquitectónico, seguido del proyecto museístico. Aunque realmente el proceso de **rehabilitación arquitectónica** y rediseño del espacio para su conversión en el Centro de Interpretación **no es el objeto de este Proyecto del Programa Puentes, debido a mi formación personal en arquitectura**, pude **colaborar de forma externa** con el arquitecto contratado para el desarrollo del proyecto Antonio Sánchez Jiménez. Gracias a este suceso, **la proyección del Centro de Interpretación es mucho más global y completa, entrelazando ambas fases y nutriéndose la una de la otra.**

[1] Primeras ensoñaciones

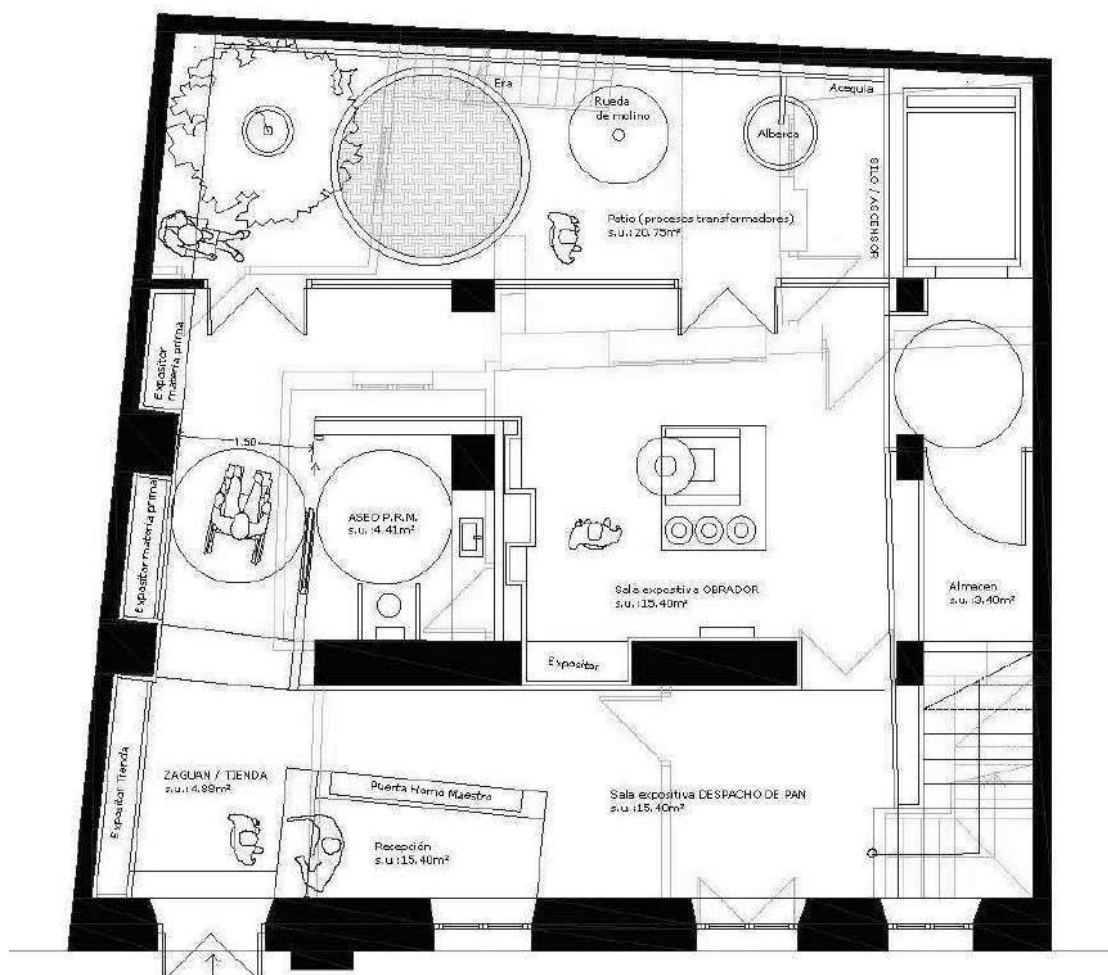
[1.1] / CONCEPCION ARQUITECTÓNICA /



Croquis inicial. Elaboración propia 1

Como ya he relatado anteriormente, debido a mi formación personal como arquitecta, se me permitió intervenir en el proceso de diseño del proyecto. **Repensar el espacio y obtener un nuevo proyecto que aúne todo.** El objetivo es pensar la arquitectura desde la perspectiva museística, generando un anteproyecto nuevo que englobé todo: el proyecto de musealización y el proyecto de arquitectura.

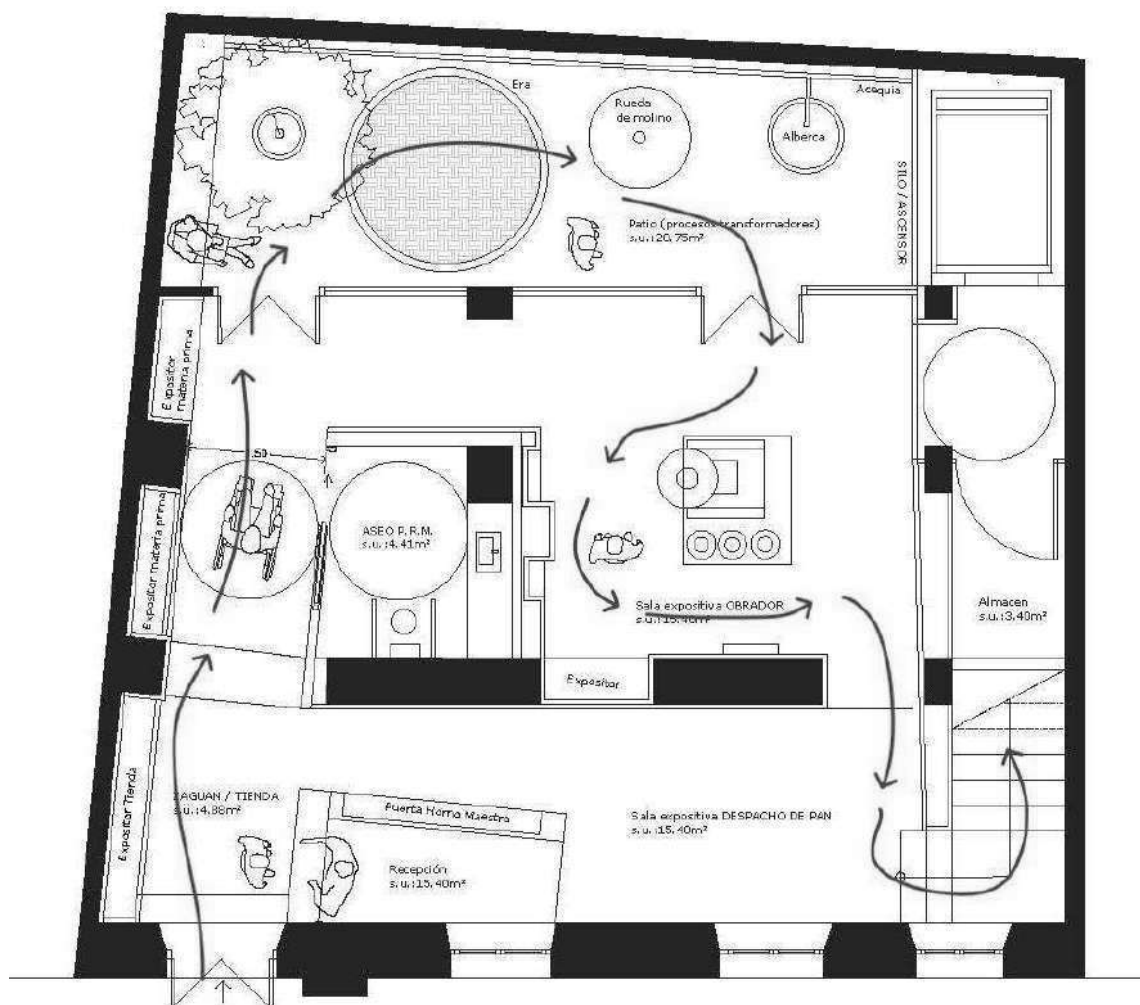
A continuación, se muestra un primer acercamiento al proyecto intentado crear una conexión entre ambas miradas:



Planta baja. Superposición estado previo y propuesta inicial 1

En el plano se realiza una **superposición** del **estado original** en color azul y la **propuesta actual** en negro. En este primer acercamiento al proyecto se propone **limpiar el espacio**, ejecutando un derribo selectivo que permita **ampliar las estancias**. La planta baja estaría compuesta por una primera sala-recibidor, donde comenzaría la visita a través de la **entrada original** que sería **mantenida**. El proyecto proponía un **recorrido circular** en torno a un centro que albergaba las instalaciones del edificio, incluido el aseo.

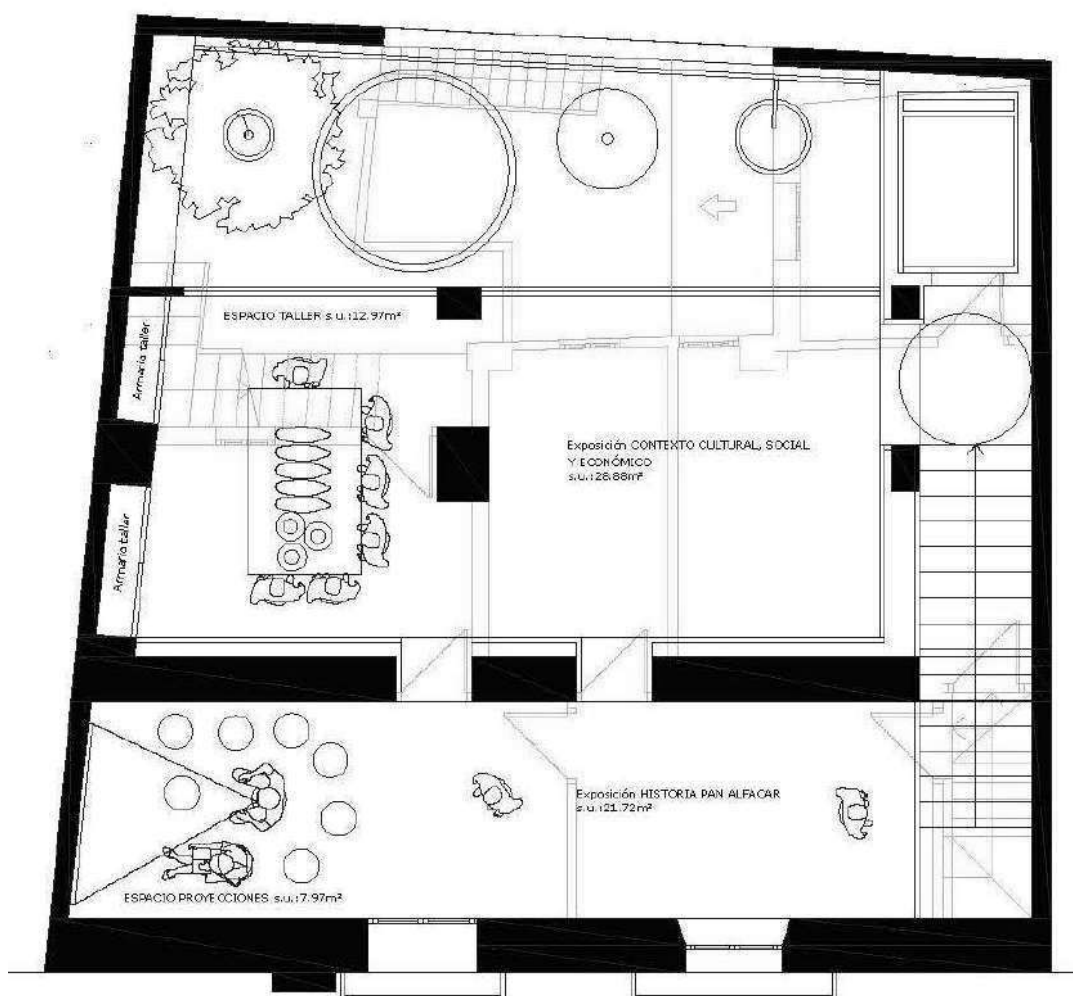
El itinerario comenzaba en el **pasillo de materias primas**, donde el visitante se familiarizaba con las *materias* necesarias para elaborar el Pan de Alfacar y continuaba hasta el patio, donde se contaban los **procesos transformadores**. A volver al interior del edificio se presentaba una pequeña sala expositiva, que relataba el **proceso de elaboración en el obrador**.



Planta baja. Propuesta inicial. Elaboración propia 1

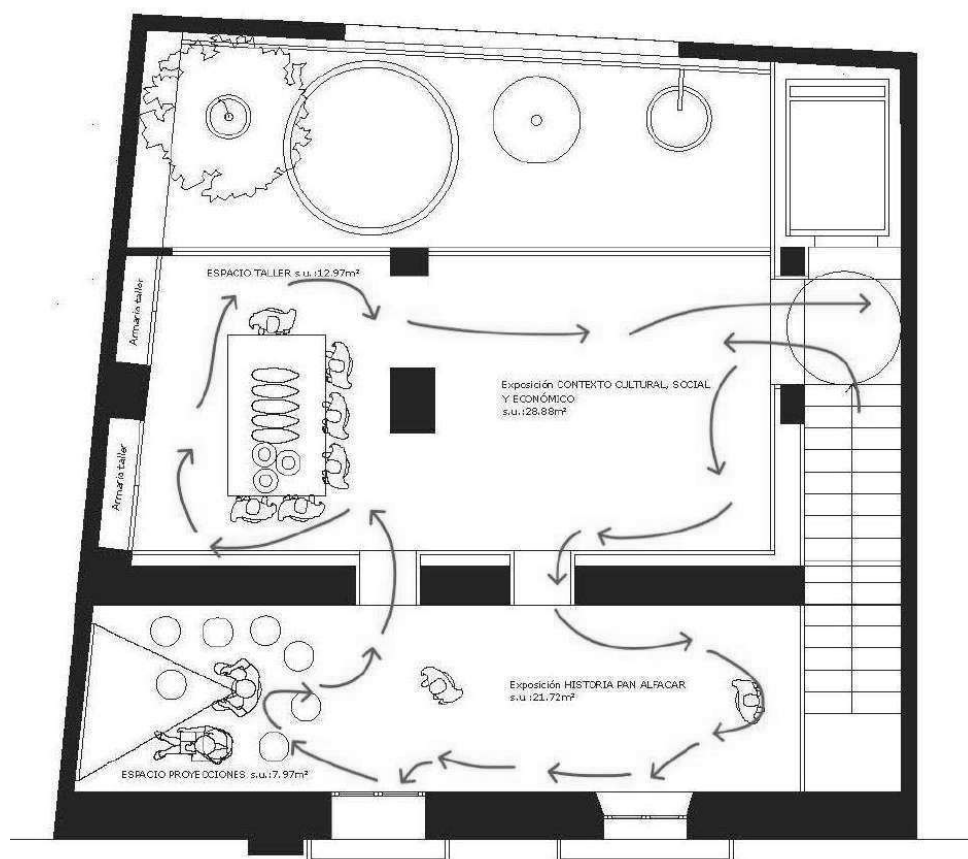
Además, en el edificio se incluye un **nuevo núcleo de comunicaciones**, generando una banda en la zona este, compuesta por la inclusión de un ascensor que solventa la accesibilidad de personas con movilidad reducida y un nuevo núcleo de escalera. El espacio de ascensor y zona de almacenaje, apenas se utilizaría y permanecería cerrado al público a menos que fuera necesario. Este hecho, empujaría a los visitantes a **desplazarse a la primera planta mediante el uso de las escaleras**, a las que se accedería desde el zaguán, el **espacio recibidor que se incrusta en la primera crujía**.

En esta primera planta se ha vuelto a realizar un **derribo selectivo**, manteniendo los muros de carga de la primera crujía y algunas pilastras.



Planta primera. Superposición estado original y la propuesta 1

Se aprecian claramente **dos espacios diferenciados**: la **sala de acceso**, que sería una **sala expositiva** donde también se combina un espacio para el desarrollo de **actividades de taller**, que estaría ubicado en la fachada sur, obteniendo mucha luz natural y con vistas a las huertas y **La segunda sala expositiva** mantiene algunas características del primer anteproyecto y es que **mantiene la doble altura**, permitiendo así que un **espacio tan estrecho** como el de la primera crujía, de unos 2,30m respire y **gane espacio de forma vertical**. Esta sala expositiva pretende alojar un **espacio para proyecciones audiovisuales**.



Planta primera. Estado reformado 2



Sección transversal. Primera propuesta 1

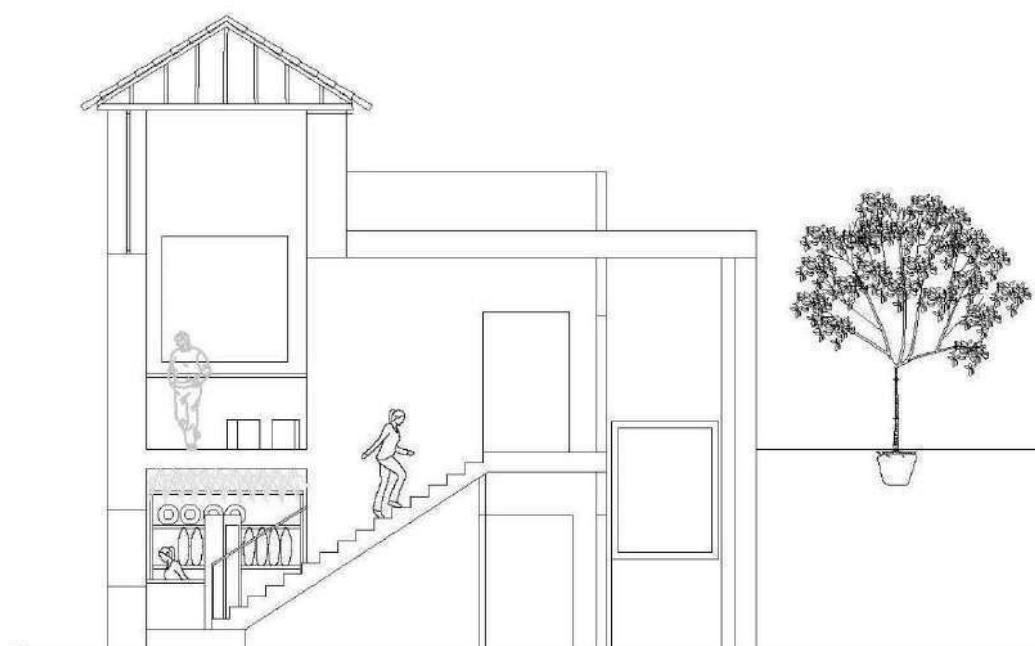
El programa que abarca esta propuesta:

○ PLANTA BAJA:

1. **Recepción / Tienda**
2. **Aseo PMR**
3. **Ascensor**
4. **Escaleras**
5. Espacio **almacenamiento**
6. **Espacio expositivo:** “Materias primas”
7. **Patio:** “Procesos transformadores”
8. **Sala expositiva:** “El obrador”

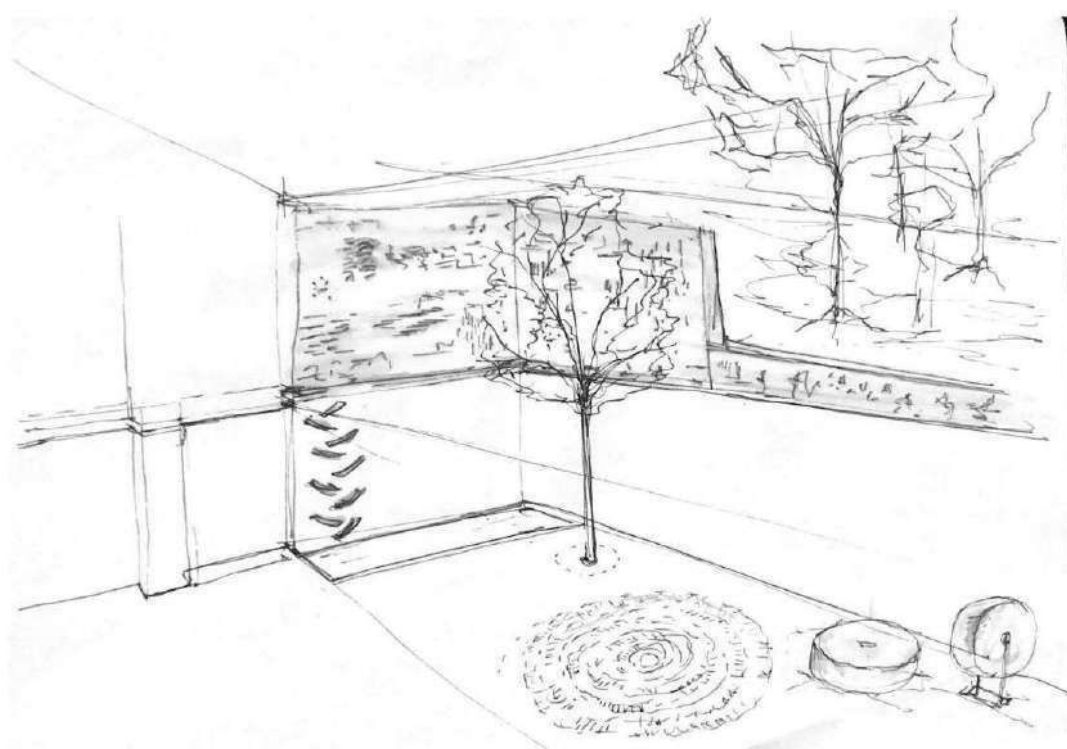
○ PLANTA PRIMERA:

9. Sala sur: **Espacio expositivo** “Cultura, economía y sociedad de Alfacar” + **Espacio taller**
10. Sala norte: **Espacio proyecciones audiovisuales** + **Espacio expositivo** “Memoria Alfacar”



[1.2] / CONCEPCION MUSEÍSTICA /

*“Qué contar (el guion);
dónde contarlo (el espacio)
y con qué contarlo (los objetos).”*



Boceto patio. Primero esbozos. Elaboración propia 2



La trilla. Benjamin Palencia 1

En un primer borrador se plantea **un recorrido tradicional** desde el punto de vista expositivo, con una **lógica y sentido cronológico**, a lo largo de toda la historia del pan. Se **busca contar la historia desde los inicios**, desde que **se planta la semilla del trigo, se avent**a para separar la paja, se realiza **la molienda** y se obtiene la harina, la materia prima por excelencia. En este relato se contextualizaba Alfacar y su entorno, la Sierra de Alfaguara, Fuente Grande, Fuente Chica, Aynadamar, La Malahá, los cultivos de la vega... Todos aquellos lugares desde los que se obtiene la materia prima.

Los temas que se deciden abordar en la exposición son:

Materias primas y su procedencia

En este relato se contextualiza Alfacar y su entorno, la Sierra de Alfaguara, Fuente Grande, Fuente Chica, Aynadamar, La Malahá, los cultivos de la vega.... Todos aquellos lugares desde los que se obtienen las materias primas necesarias para la elaboración posterior. Estos lugares son el entorno de Alfacar, muestran las características geográficas y recursos únicos que hacen posible la elaborar este producto.

Procesos transformadores: la era, aventar, la molienda, la cocción

Se narran todas aquellas acciones previas a la elaboración y que son imprescindibles. Aparecen figuras como el agricultor que cultivaba el trigo y lo separaba de la paja aventando en las eras, el *arriero* que transportaba la leña desde la Sierra de Alfaguara para utilizarla en los hornos morunos o el molinero que transformaba el trigo en harina

El obrador

En este apartado de la exposición se busca contar la elaboración del pan de Alfacar. El proceso se divide en 11 pasos hasta conseguir el producto. Se detallan las acciones en profundidad haciendo hincapié en las figuras que desempeñan cada acción como las personas amasadoras o las personas que hornean.

Transporte y despachos de pan

Se muestra el transporte arcaico mediante tracción animal y el puente de los panaderos. El trayecto realizado por los panaderos hasta llegar a los despachos de pan o la venta a domicilio.

IGP

En este apartado se narra la historia reciente del pan de Alfacar, la creación de la asociación de panaderos, la obtención de la IGP por parte de la Unión Europea en los años 2000 y la creación de una marca distintiva.

La historia del pan

Se decide crear un apartado que aborde la historia del pan de forma general, desde la antigüedad hasta nuestros días, consiguiendo entender su evolución de manera global.

Expectativas de futuro: Alfacar vivo, transversal y circular.

El último apartado de la exposición busca generar esperanza y visión de futuro en el visitante, mostrando el Pan de Alfácar y su industria como un proyecto con vida, que es capaz de adaptarse a las nuevas perspectivas de la Unión Europea y la Agenda 2030, que tienen en cuenta la economía circular en la elaboración del producto y que de forma transversal entronca con lo social, mostrando la relevancia de las mujeres en todo el proceso.

/ LOS OBJETOS / con qué contarlo

En este apartado se detallarán los elementos y objetos que conforman cada sala del Centro de Interpretación.

Planta baja:

SALA 1. Pasillo de Materias Primas:

En este espacio se muestran todos los elementos necesarios para elaborar el pan de Alfacar. Se trata de una sala sensorial, donde el visitante puede tocar y oler, experimentando texturas, olores, imágenes...

- **TRIGO:** Instalación de techo “Campo de trigo invertido”
- **LEÑA:** Se explican los tipos de madera y árboles que conforman la Sierra de Alfaguara.
- **CONJUNTO DE MATERIAS:** Instalación de expositores de granos de trigo, sal, levadura, masa madre

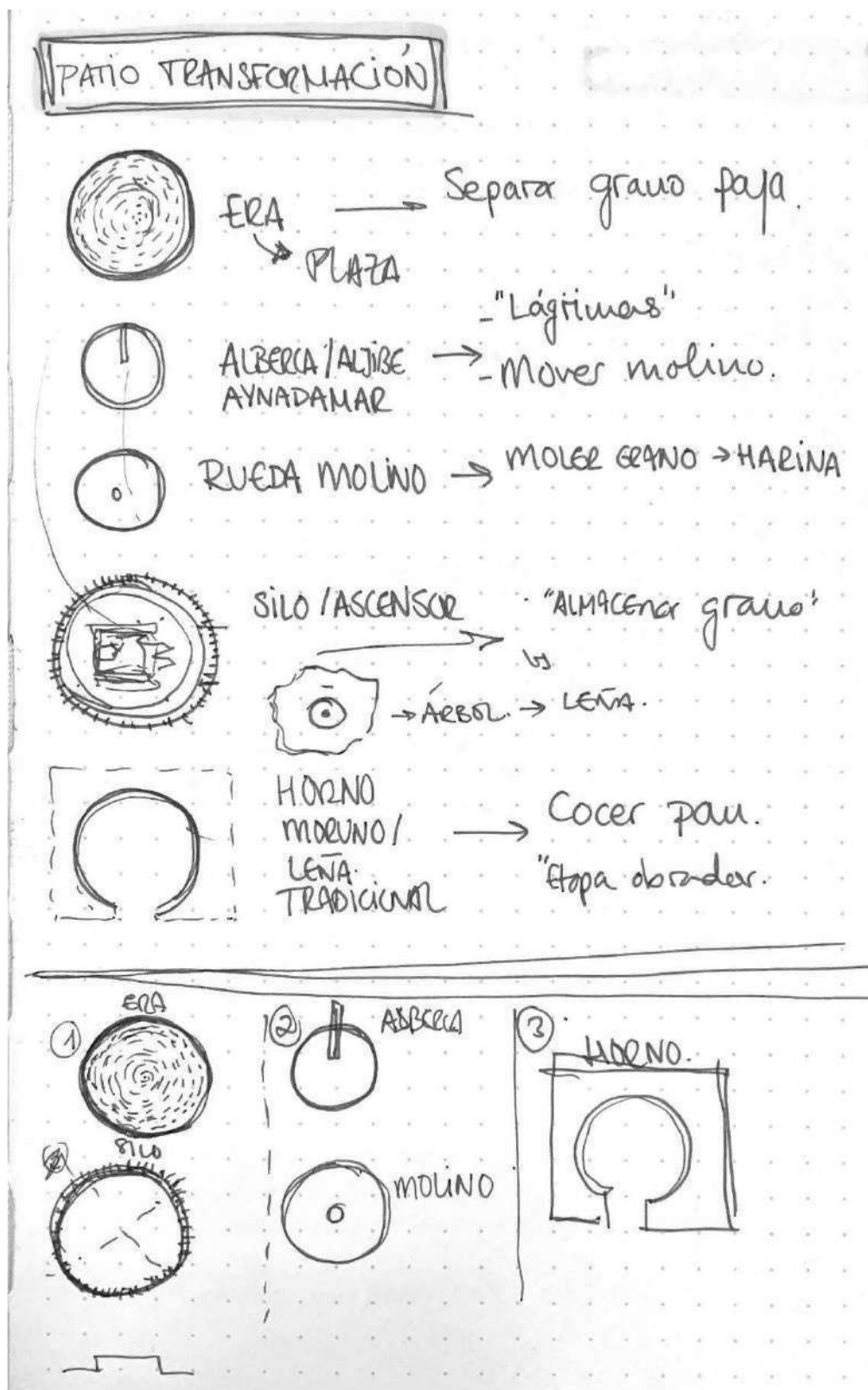
SALA 2. Patio de Procesos transformadores:

En esta sala debido a los elementos expuestos permite observar la importancia del círculo en el proceso de elaboración del Pan del Alfacar.

- 1. Era:** Se crea una “era” en el pavimento del patio usando las tejas extraídas de la cubierta”
- 2. Alberca y acequia:** Se generan dos elementos que muestren la importancia del agua en el proceso. Por un lado, como fuerza que permite desarrollar la molienda mediante molinos hidráulicos. Y también se muestra como materia prima procedente de los manantiales subterráneos que existen en las inmediaciones de Alfacar.
- 3. Ruedas de molino:** gracias a ellas se puede apreciar la dureza del tipo

También se plantea la posibilidad de incluir:

- 4. Horno tradicional:** El llamado horno moruno se ubicaría en el patio para explicar el proceso de cocción y como se emplea la lecha de la Sierra de Alfaguara para su puesta en marcha y funcionamiento.
- 5. Silo.** Almacenaje de trigo. La idea es simular un silo mediante una celosía que envuelva el ascensor ya que ambos comparten la verticalidad como característica definitoria.



Elementos circulares en el proceso de elaboración del pan 1

Sala 3. El obrador:

En esta sala se muestran todos los elementos necesarios para la elaboración del pan. Se abordan los utensilios antiguos que se emplean al realizar el proceso de manera tradicional y por otro lado se muestran los avances tecnológicos en el proceso industrializado mediante el uso de maquinarias.

El proceso consta de 11 pasos con sus respectivas herramientas

En la siguiente tabla se muestran las herramientas necesarias según el proceso de elaboración

Acciones	Proceso tradicional	Herramienta industrial
Mezclar ingredientes	Artesa de madera	Amasadora
Amasar	Artesa de madera	Amasadora
Reposo en bloque	x	Mesa metálica
División	Raera	Divisora
Formación de bolas	Proceso manual	Mesa metálica
Reposo en bolas	Hintero de madera	Mesa metálica
Modelado piezas	Panadero	
Fermentación	Armario de madera	Máquina de fermentación
Cortes	Raera	
Cocción	Horno tradicional / Pala	Horno eléctrico
Enfriamiento	Palometas	



Referencia exposición de objetos y utensilios 1

Sala 4. El despacho de pan.

Esta sala se encuentra en el corredor principal, justo al terminar el recorrido de la planta baja. El contenido a mostrar es la evolución en los tipos de transporte y venta del producto una vez ya ha sido elaborado.

Los objetos que la conforman son:

- -Capazos de espartos
- -Jamugas

También por su connotación de tienda / despacho de pan, este espacio contendrá productos típicos alfacareños relacionados con la panadería y pastelería

Planta primera

Sala 5. "Semillas de memoria"

Esta sala tiene un marcado carácter vertical, por tanto, se ha decidido colocar elementos colgantes, a través de los cuales colgar imágenes históricas y elementos tradicionales de la historia de Alfacar relacionada con el mundo del pan.



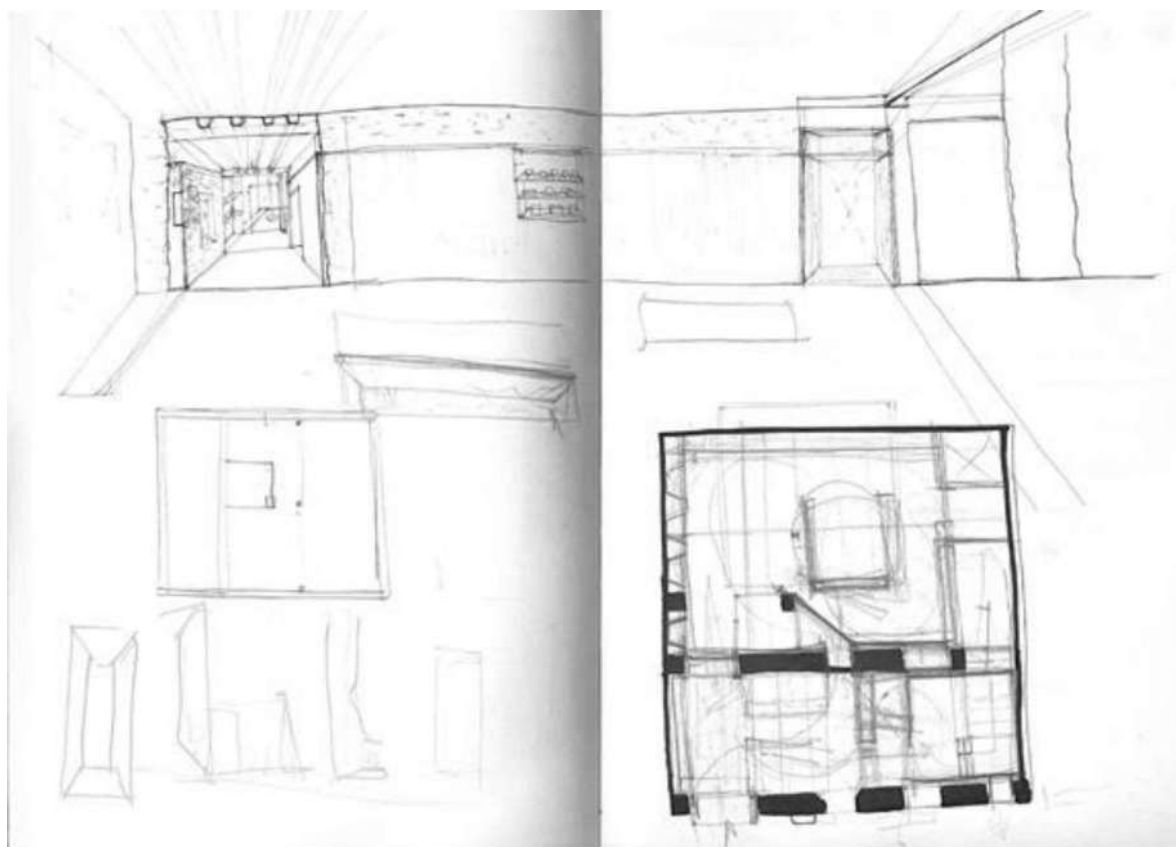
Boni y su burro en la puerta del cine. Fuente: Libro de Alfacar en la memoria, de Belén Puertas 1

Sala 6. "Mirando al futuro"

En este espacio se relatarán los acontecimientos recientes que envuelven al Pan de Alfacar, como la creación de la IGP y las perspectivas de futuro.

La exposición se abordará de manera tradicional en este espacio, estando compuesta por paneles con textos y fotografías que relaten la historia reciente y los objetivos a conseguir en el futuro próximo.

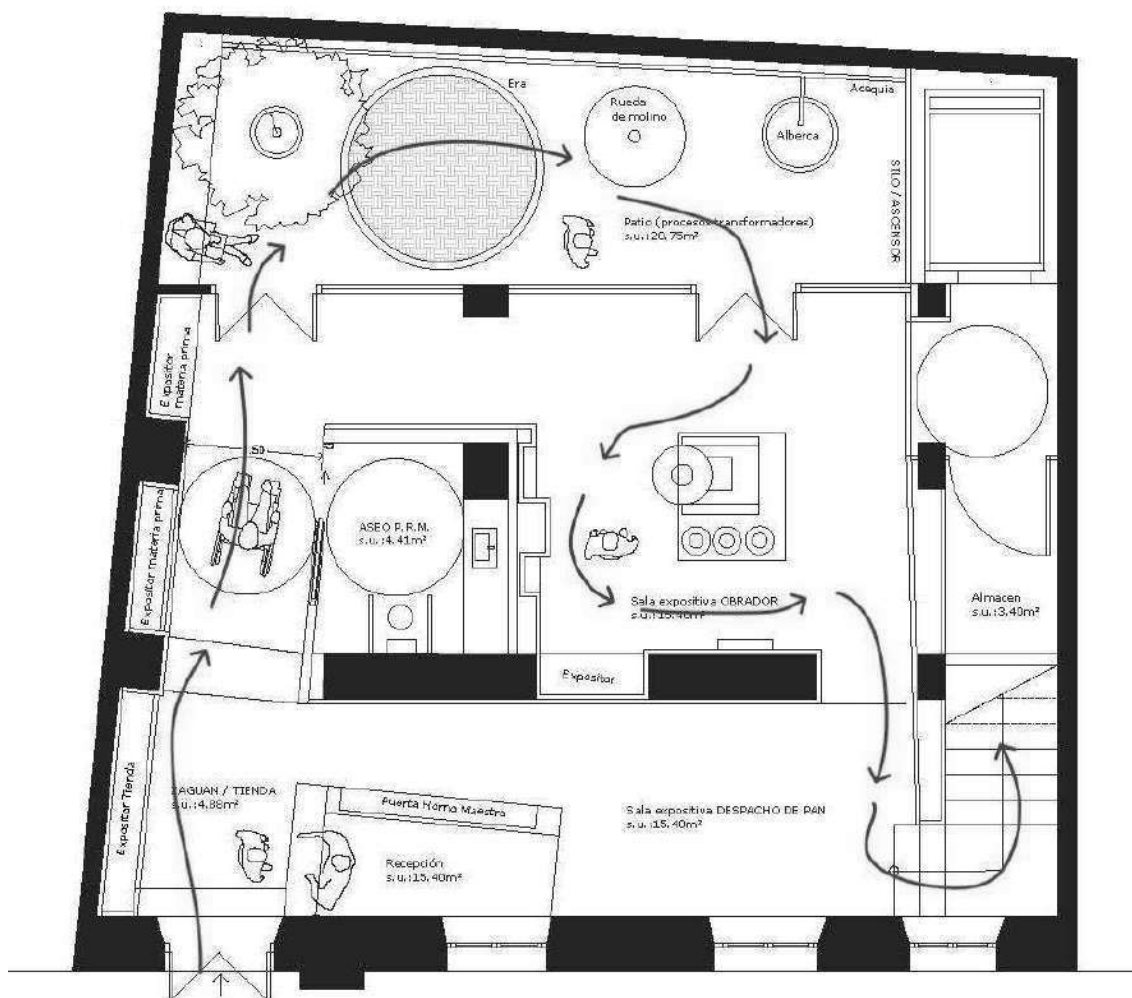
/ EL ESPACIO / **Dónde contarlos**



Dibujos y croquis del espacio de acceso. 1. Elaboración propia.

Este primer planteamiento expositivo se relaciona con el primer diseño arquitectónico. Por tanto, a continuación, se muestra un plano para recodar la espacialidad planteada en planta baja y que servirá como base.

El visitante accedía al edificio y se encontraba con un espacio que le recibía como punto de información, recepción y tienda. Tras una toma de contacto inicial, comenzaba la visita siguiendo el recorrido de acceso original hacia la fachada sur.



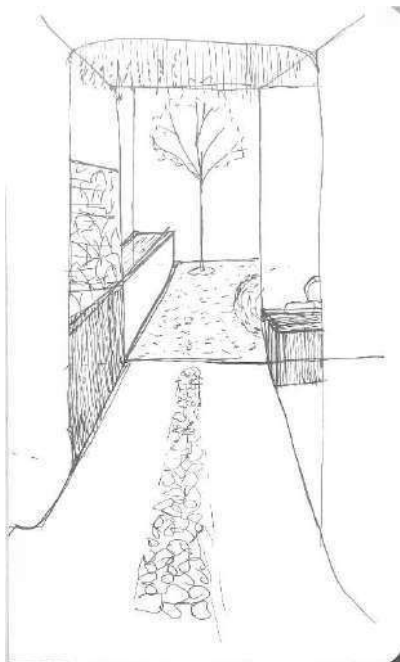
Plano y diagrama

En planta baja nos encontramos con 4 espacios clave a nivel expositivo:

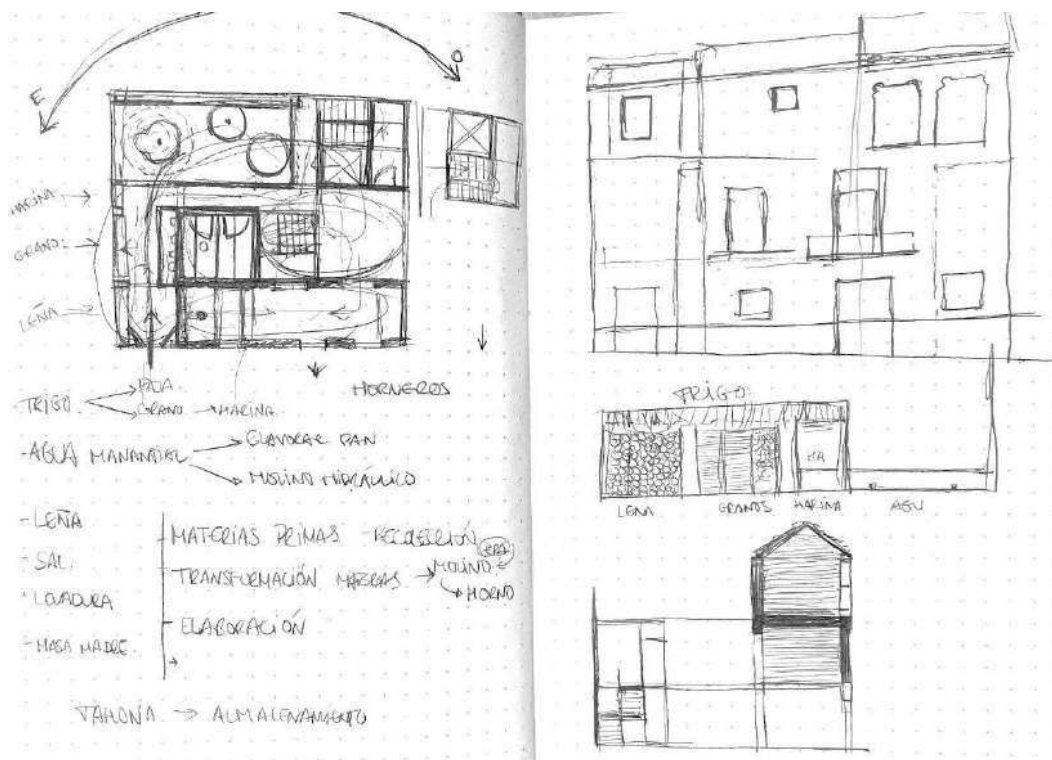
- Pasillo de ***"Materias primas: El entorno de Alfacar"***
- Patio ***"Procesos Transformadores"***
- Sala ***"El Obrador"***
- Sala ***"Despachos de pan"***

Pasillo de "Materias primas: El entorno de Alfacar"

En el espacio sobre *Materias Primas* se aprovecha para incrustar mobiliario en los huecos del muro *medianero*, colocando una serie de muebles expositores que contarán la historia de Alfacar y su entorno. El visitante se sentía atraído por un gran ventanal que mostraba el patio de procesos transformadores



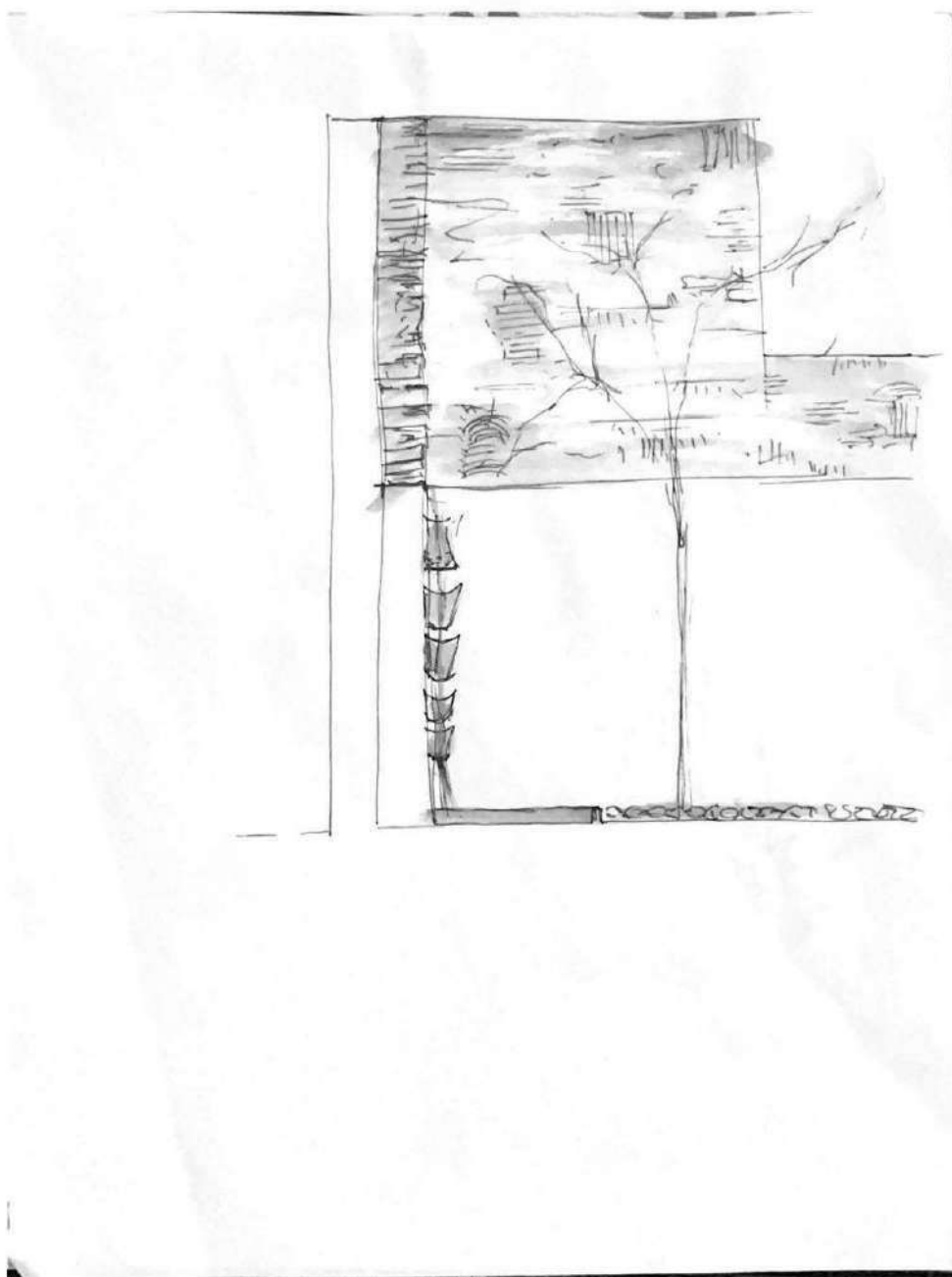
Pasillo de materias primas. Elaboración propia1



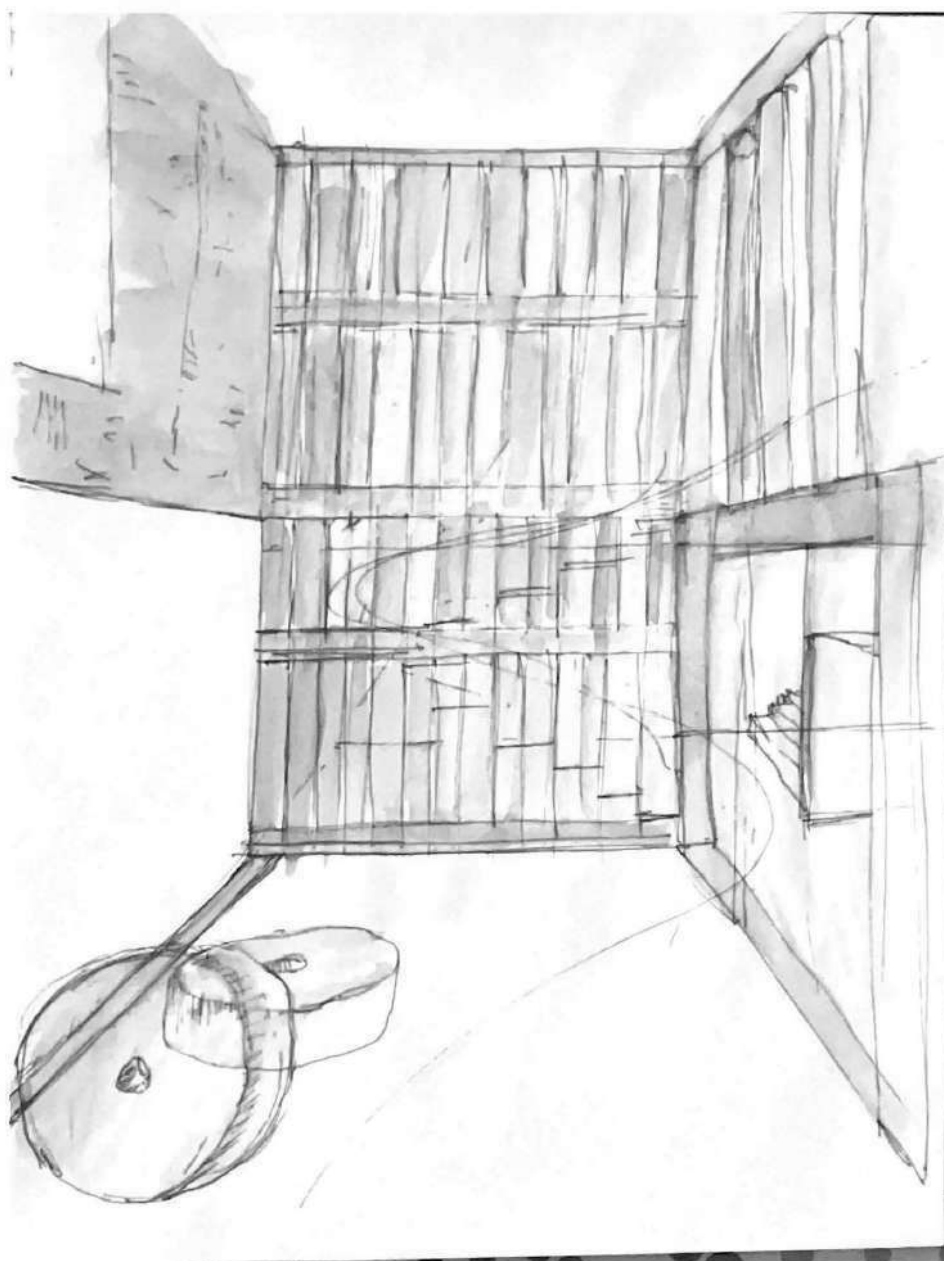
Toma de datos y croquis. Elaboración propia 1

Patio "Procesos Transformadores"

La siguiente sala era el patio, donde se invita a explorar el exterior al visitante y apreciar de cerca los elementos expuestos sobre los distintos procesos. En caso de mal tiempo, la cristalera que divide el espacio permite visualizar lo expuesto desde el interior.

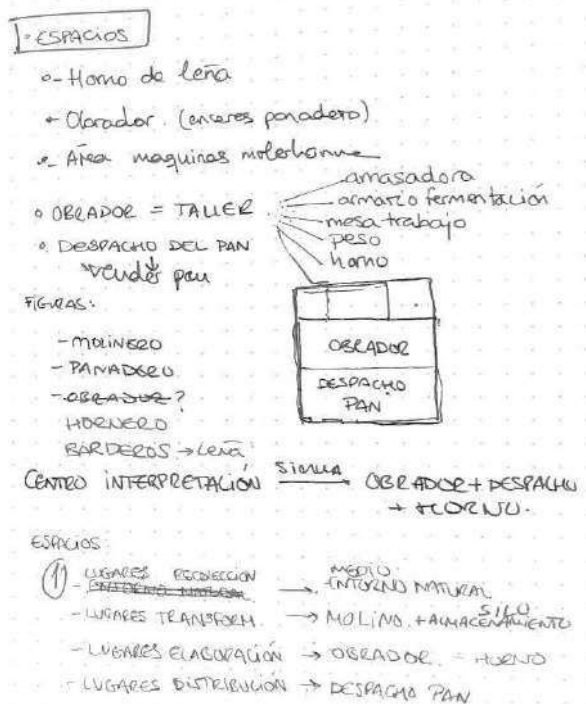
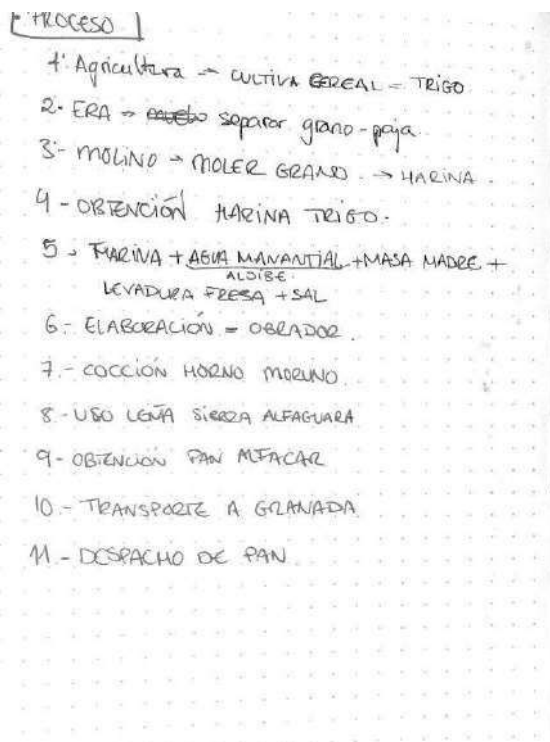


Boceto sección "Patio procesos transformadores" 1



Boceto patio "procesos transformadores" 2

En este primer momento se decide mantener una serie de elementos arquitectónicos como son el patio y algunas pilastras del interior. Al final del zaguán el visitante se siente atraído por un gran ventanal, un sendero de luz que le atrae hasta el *Patio de procesos transformadores*.



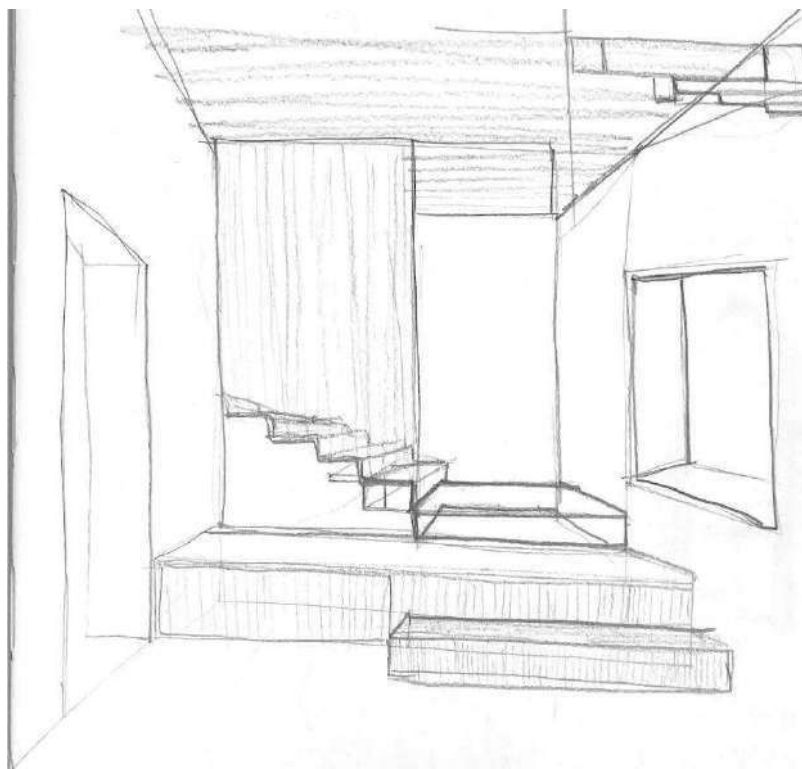
Apuntes de procesos y elaboracion 1

Sala "El Obrador"

Tras recorrer la exposición de procesos transformadores, se accede una pequeña sala, la sala del obrador. En este espacio se relatada detalladamente el proceso de elaboración del pan. El espacio estaba compuesto por un mueble-expositor que recorría las paredes del espacio generando una especie de cabinas en las que mostrar la información.

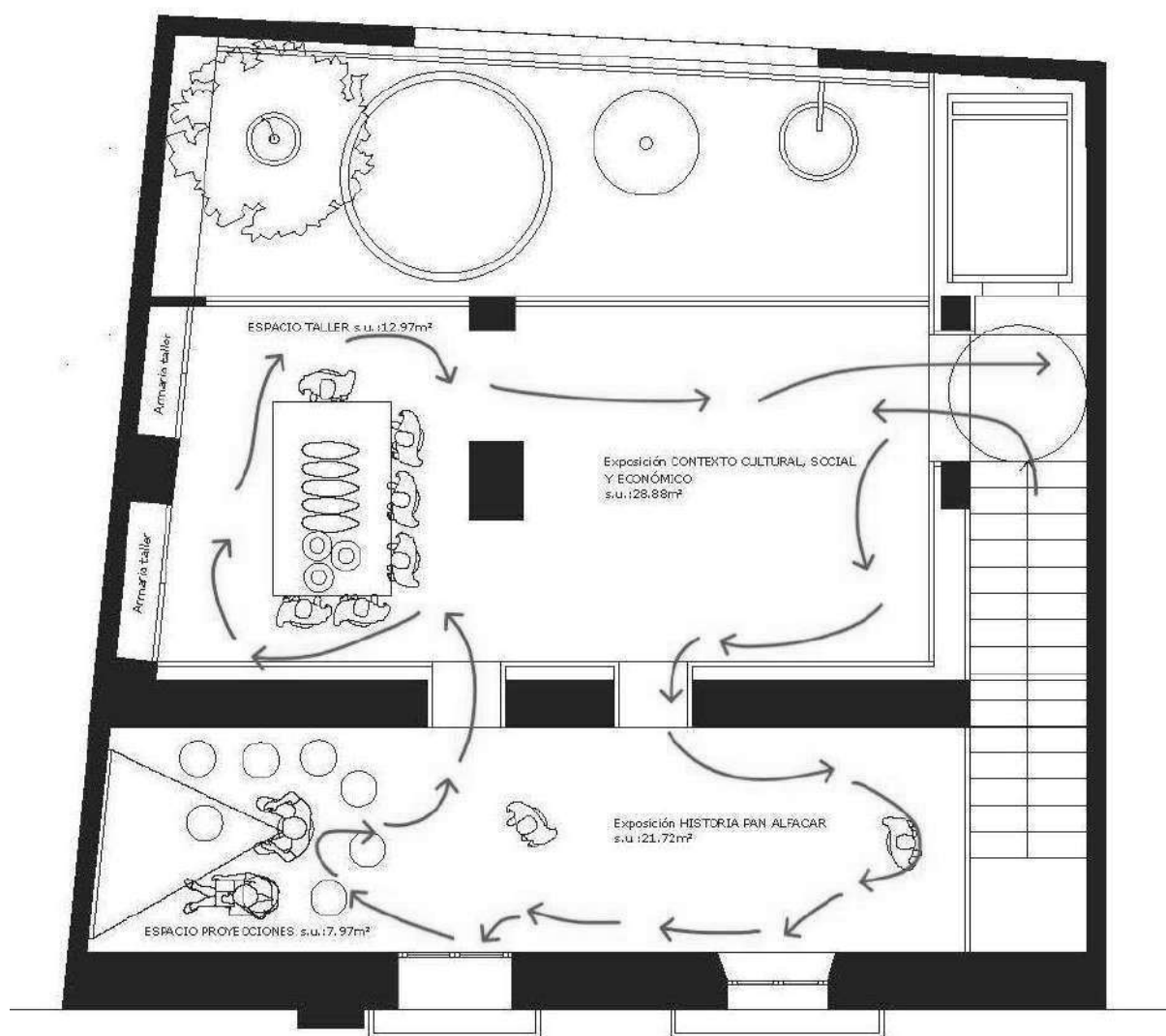
Sala "Despacho de pan"

Este espacio es el último del recorrido expositivo de la planta baja. Es un espacio multiusos donde se detalla la historia en relación con el transporte del pan hacia los puntos de venta y explica que son los despachos de pan. Por esta connotación de espacio distributivo, se amplía su uso a combinarlo con el punto de información recepción y se incluye un espacio de tienda con productos típicos.



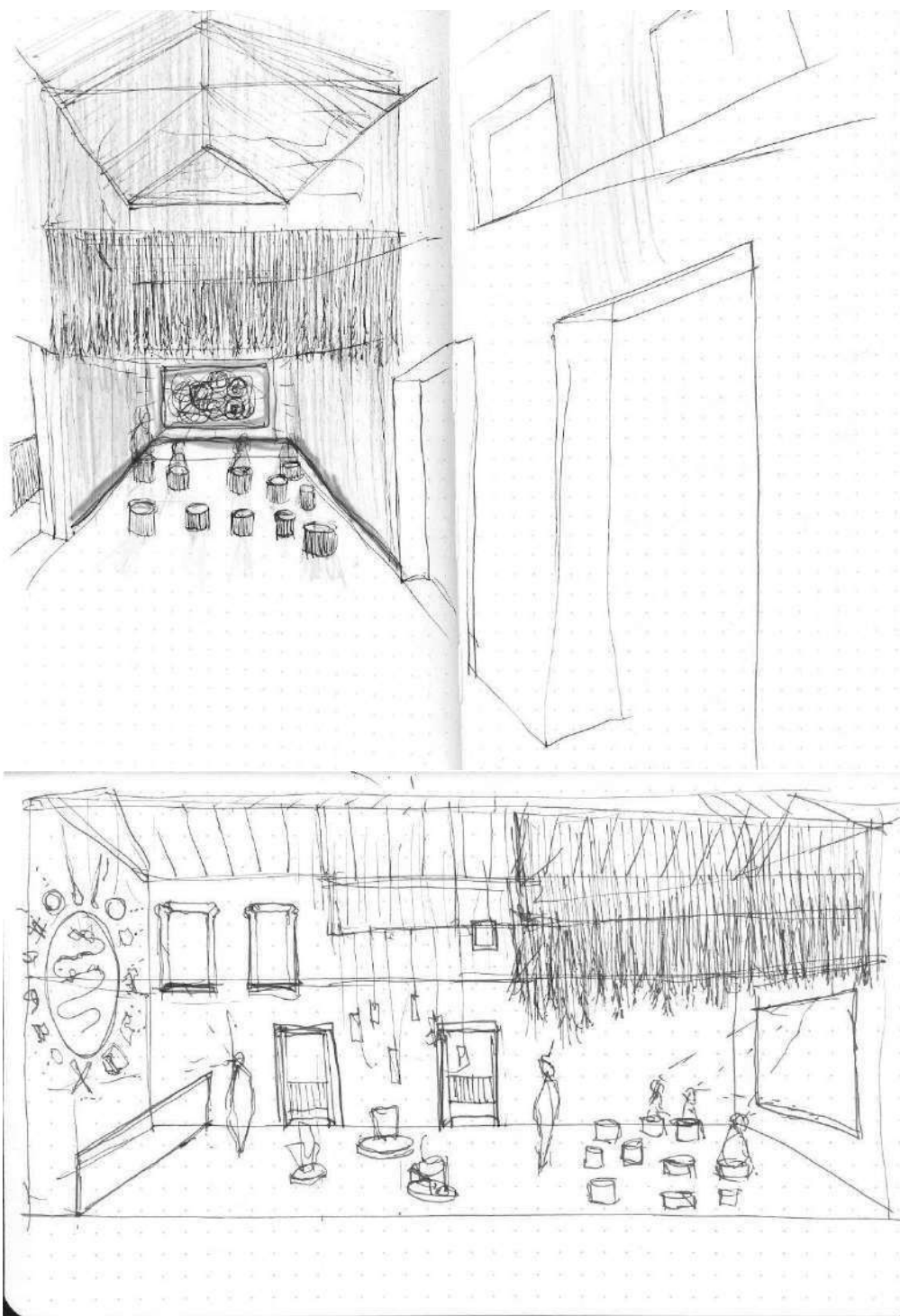
Bocetos del hall y escaleras 1

En la imagen se puede apreciar el arranque de escalera en el corredor principal. Al terminar la exposición en planta baja se deberá continuar el recorrido en el siguiente piso. Las siguientes salas se ubican en la planta primera del edificio por tanto se mostrará un plano arquitectónico para recordar la espacialidad.



Sala norte "Sala audiovisual y expositiva"

Una vez el visitante sube al primer piso, accede a la Sala Norte, ubicada en la fachada principal. Este espacio goza de doble altura por tanto se propone colocar elementos colgantes que cuenten la historia de Alfacar a través de imágenes históricas. Al fondo de la sala, se crea un espacio audiovisual, mediante un proyector y mobiliario para sentarse.



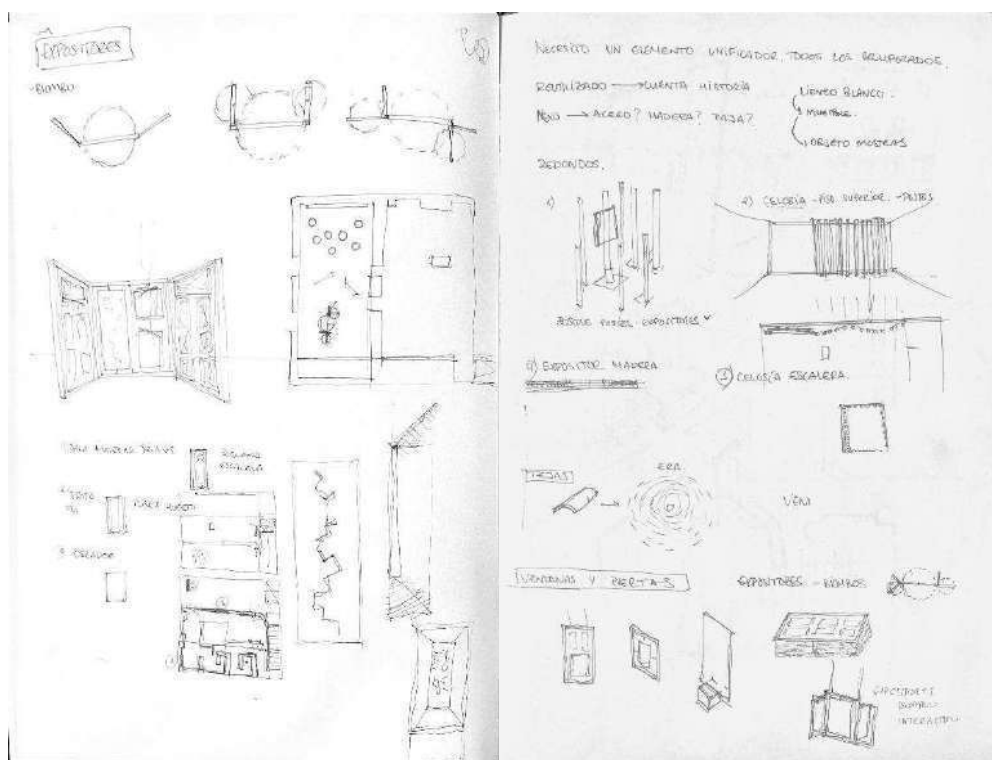
Bocetos sala audiovisual. Elaboración propia 1

Sala sur “Sala multiusos: taller y exposiciones”

La última sala de la exposición es de carácter multiusos, albergando un pequeño espacio para el desarrollo de las actividades del taller, que se combina el uso educativo-divulgativo de la exposición tradicional.



La idea es que esta sala también albergue mobiliario creado a partir de objetos y elementos recuperados de la vivienda original como puertas y ventanas.



/ CONCLUSIÓN /

Finalmente, al revisar este planteamiento, se llega a **la conclusión** de que, desde el punto de vista arquitectónico y museístico, **no es la mejor solución**.

En primer lugar, los **espacios son excesivamente rebuscados y diminutos**, aun habiendo realizado una demolición selectiva. Esto supone un revés para el recorrido expositivo, ya que apenas cuenta con holgura para los visitantes.

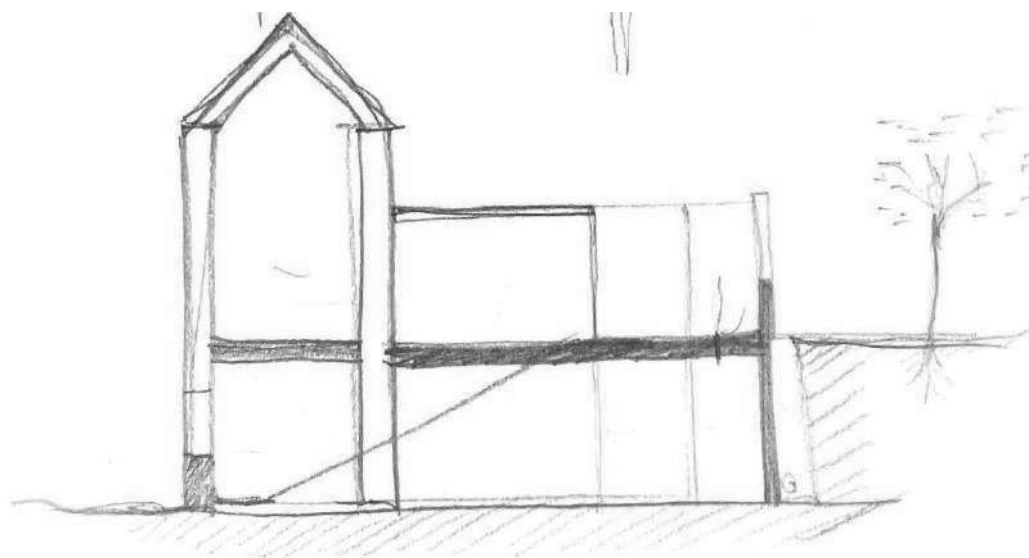
La sala del obrador apenas tiene las dimensiones mínimas para albergar una exposición con maquinaria o elementos sobredimensionados. La puerta del Horno Super Maestro, no cuenta con espacio suficiente para ser vista por ambas caras.

Además, aunque la idea del patio como sala expositiva más allá de un simple espacio auxiliar es sugerente, está completamente condicionado a las condiciones climáticas.

En definitiva, **se busca un nuevo diseño, una nueva morfología espacial** que se adapte mejor **para narrar esta historia**, este relato a través de la experiencia de los visitantes y curiosos.

[2] Sueño profundo

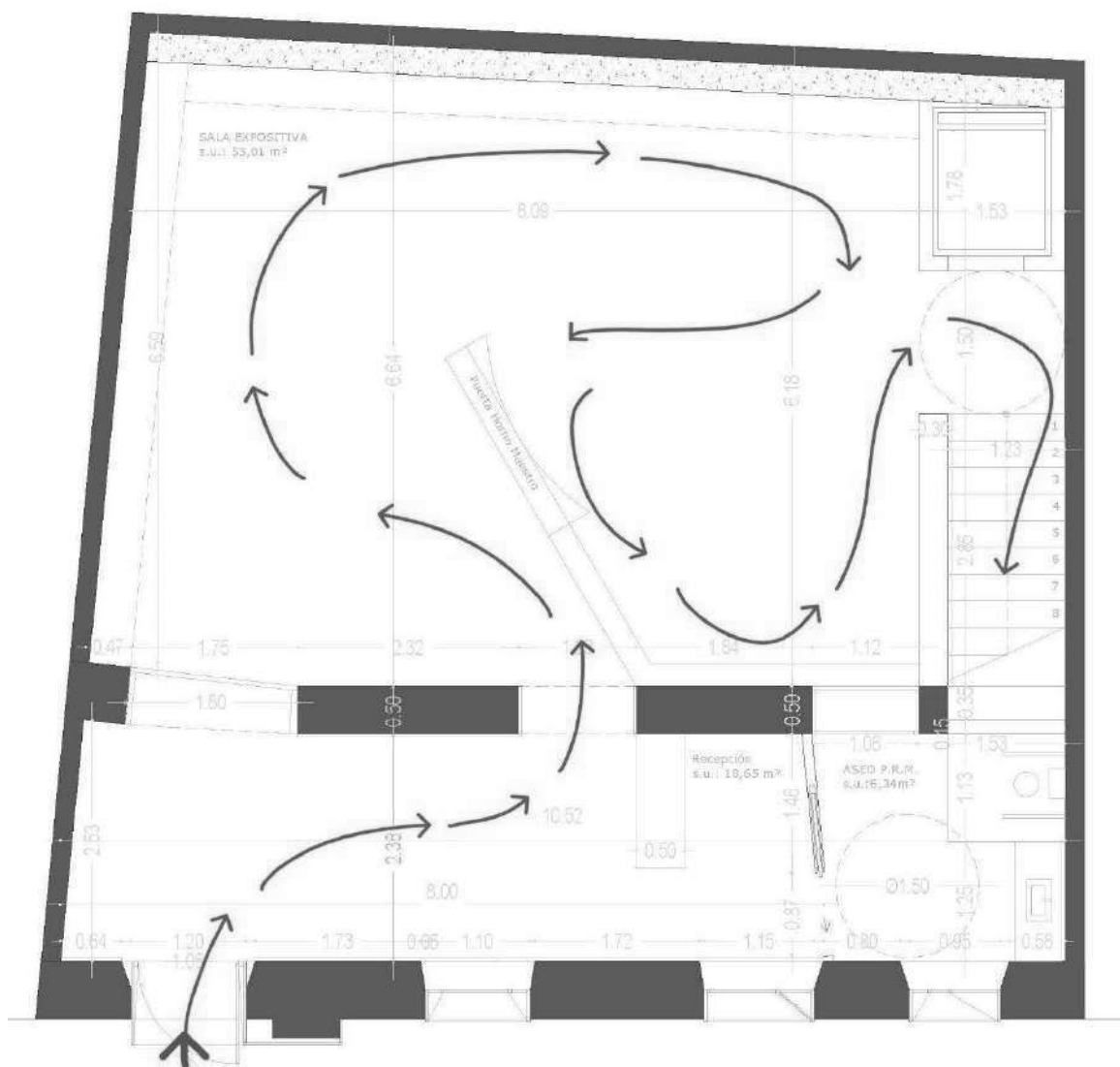
[2.1] / CONCEPCION ARQUITECTÓNICA /



Croquis de proceso. Segundo planteamiento. Elaboración propia. 1

En busca de una nueva espacialidad para el Centro de Interpretación, se toman algunas acciones contundentes que

Tras una **reunión en Asitec**, con el Arquitecto de la obra y el jefe de obra, se llegó a la **conclusión** de que los **espacios expositivos** en planta baja eran **demasiado pequeños** y se abrió la **posibilidad a demoler más elementos e incluso eliminar el patio original para incluirlo al área de museo**. En definitiva, **se realizaron varias modificaciones** que pueden apreciarse en el siguiente plano.

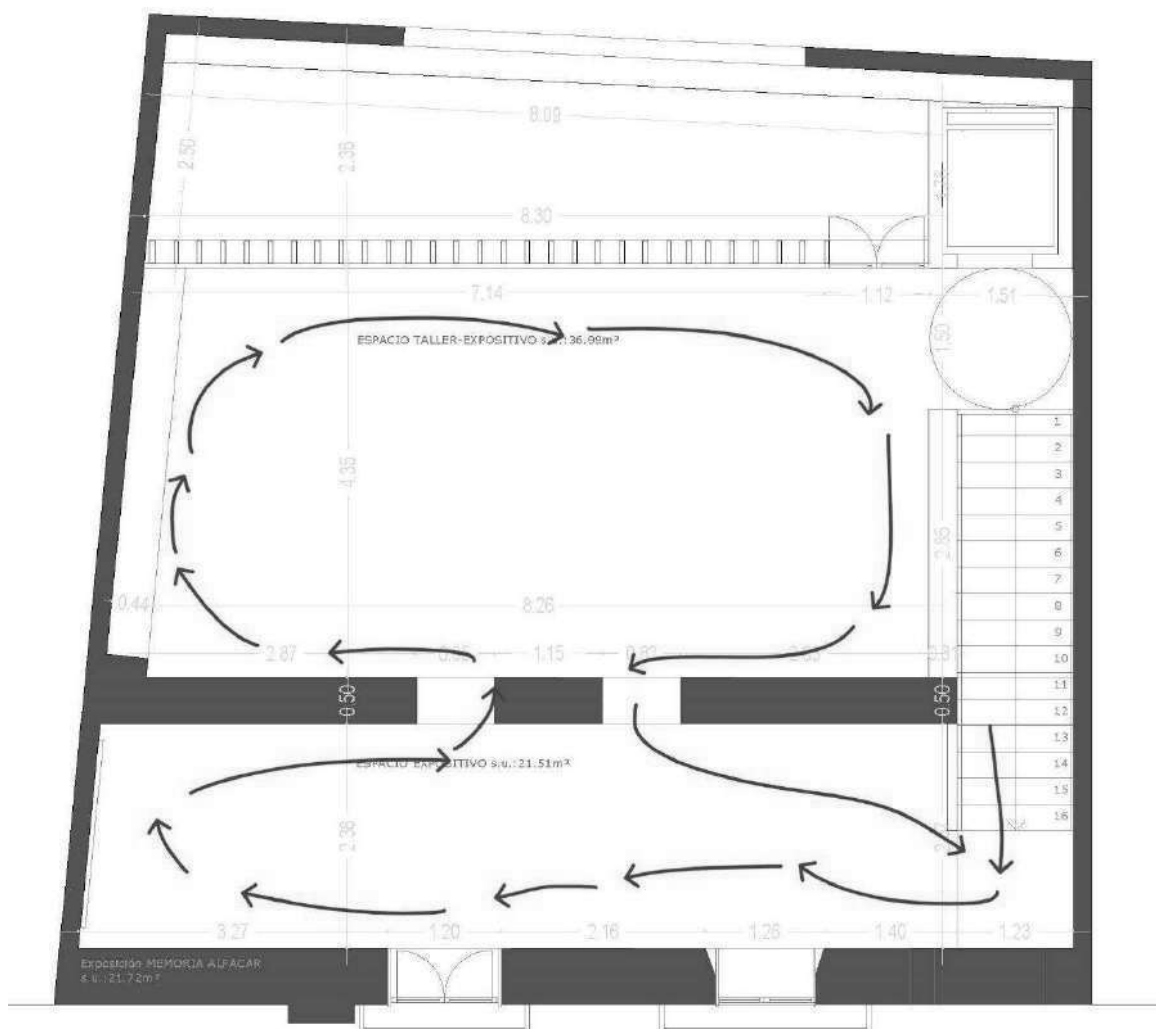


Planta baja. Estado reformado. 3

En este diseño, **el patio es completamente absorbido por la sala expositiva** en planta baja. Se realizan también otros cambios pertinentes al núcleo de comunicaciones, **se invierte el arranque de escalera** enfrentándolo con el acceso al ascensor. **El aseo se traslada al corredor de acceso, en la fachada norte.**

Además, se comienza a **introducir una pieza-objeto requisito por parte del Ayuntamiento**, una **puerta de horno "Horno Super Maestro"**. Esta pieza es de grandes dimensiones, 2.00x2.50m por tanto ha de tenerse en cuenta durante el proceso de diseño para plantear como introducirla en el espacio y como ordenara la estancia.

Esta sala ahora sería como un sótano, a menos que se proyectasen lucernarios que permitiesen la entrada de luz. Este hecho se tornará definitorio más adelante, durante el desarrollo de la parte museológica.



Planta primera. Segundo planteamiento 1

En esta **primera planta** del edificio el proyecto también ha sufrido algunas **modificaciones**. En primer lugar, se **aumenta el área** de la primera planta **gracias a elevar el patio** que se convierte en terraza. **Esta terraza puede verse como una extensión de la sala sur.**

A diferencia del diseño anterior, **el espacio es mucho más diáfano eliminando las pilastras**. El **acceso** a esta zona del centro **se realiza a través de la sala norte**, la cual sigue manteniendo su **doble altura**. En esta sala se sigue disponiendo una sala expositiva con espacio para proyecciones.

Por último, el visitante accede a la **sala sur**, la cual se inunda de **una luz tamizada** que permite el **desarrollo de actividades combinado con la divulgación**, una **sala multiusos**, tras la que se accede a la terraza del edificio con **vistas a las huertas**.

/ CONCLUSIÓN /

Este planteamiento sigue sin ser el definitivo. Una vez dibujado se atisban problemáticas para el correcto desenvolvimiento de la exposición.

El **acceso a la planta primera se realiza a través de la sala expositiva de la planta baja**, por tanto, siempre habría que pasar por la exposición una y otra vez, incluso a la salida del edificio. **Repetir un recorrido expositivo a la inversa no es lo más adecuado**, el proyecto debería **buscar un recorrido único e independiente** para la funcionalidad de este.

[2.2] / CONCEPCION MUSEÍSTICA /

*“Qué contar (el guion);
dónde contarlo (el espacio)
y con qué contarlo (los objetos).”*

1. <u>Aquella eterna fonte está escondida,</u> que bien sé yo do tiene su manida, aunque es de noche.	6. Sé ser tan caudalosos sus corrientes, que infiernos, cielos riegan y las gentes, aunque es de noche.	11. Aquesta viva fuente que deseo, <u>en este pan</u> de vida yo la veo, aunque es de noche.
2. Su origen no lo sé, pues no le tiene, mas sé que <u>todo origen della viene,</u> aunque es de noche.	7. El corriente que nace de esta fuente bien sé que es tan capaz y omnipotente, aunque es de noche.	
3. Sé que no puede ser cosa tan bella, y que <u>cielos y tierra beben della,</u> aunque es de noche.	8. El corriente que de estas dos procede sé que ninguna de ellas le precede aunque es de noche.	
4. Bien sé que suelo en ella no se halla, y que ninguno puede vadealla, <u>aunque es de noche.</u>	9. Aquesta eterna fonte está escondida <u>en este vivo pan por damos vida,</u> aunque es de noche.	
5. Su claridad nunca es oscurecida, y sé que toda luz de ella es venida, aunque es de noche.	10. Aquí se está llamando a las criaturas, y de esta agua se hartan, aunque a escu- ras, porque es de noche.	

Poema “Aunque es de noche” de San Juan de la Cruz. Versionado por Llorente y Rosalía. 2

Este conocido poema de San Juan de la Cruz, el cual ha sido versionado por Llorente e incluso la cantante Rosalía, bien podría hablar de Alfacar y Fuente Grande, de como “*aunque es de noche los cielos y tierra beben de ella*”, y es gracias a “*...aquesta fonte esta escondia en este vivo **pan por darnos vida...***”.

Los elementos que se repiten son **la noche**, **la fuente** eterna y escondida, que nos vida a través del **pan**. **El pan nos da vida**.

El segundo planteamiento para el Centro de Interpretación se aborda desde una nueva espacialidad. En este punto la arquitectura ha cambiado y por tanto toca **repensar la forma de abordar la exposición** y como contarla. La sala principal de planta baja se ha ampliado absorbiendo el patio, al realizar esta acción se deberían buscar formas de iluminar la sala de forma natural, ya que, si no estaría en penumbra absoluta, como un sótano.

Este hecho nos lleva a pensar que existe una **correlación entre esta falta de luz y el proceso de elaboración del pan**. En definitiva, se introduce una nueva variable, **la oscuridad de la noche** que tanto define al mundo del pan.

Pero más adelante comienza a replantearse la forma de abordar la exposición y entra en juego el concepto tiempo, la noche, el día, los procesos, y el proyecto da un giro.



Panaderos trabajando de noche. Fuente Diario Navarra 1

Llegaron a la panadería, “una cualquiera de la ciudad”, apunta sin especificar de cuál se trata, **sobre las tres y media de la mañana. Trabajan en ella una veintena de hombres que daban forma a ese sabroso pan que llegaba a las casas cada mañana.** “Para untar el aceitillo de la chuleta, la salsa negra del chipirón, el caldo del tomate y para el chocolate crudo”, describía el periodista. **“Pienso que quien tiene hambre con pan sueña”**, indicaba a continuación y precisaba que el pan era el mejor manjar para quien no tenía churros, para poderlo mojar en café con leche o en el chocolate caliente. “Pienso que quien hambre tiene con pan sueña”, acuñaba el reportaje. **“Son las 4 de la mañana, hora quieta, apacible, para ir al dormir”, se despedía el periodista, “con el traje blanco de harina”.**

“Quien hambre tiene, con pan sueña” PILAR FERNÁNDEZ LARREA

/ EL GUIÓN / *Qué contar*



Alfacar durante la noche. Fuente: Alfacar es agua. Blog spot 1

Un nuevo enfoque: **la noche alfacareña**. Comienza entonces a valorarse la idea de no buscar esa luz natural, porque ya no se quiere, ya no se necesita. Se invierte por tanto el orden cronológico de los hechos y se incluye un factor sorpresa o “efecto WOW”

Al revisar y documentarnos sobre otros museos del pan o exposiciones similares la historia del pan siempre se aborda desde una perspectiva diurna, sin tener en cuenta que las personas que trabajan en el sector panadero lo hacen en un horario laboral muy diferente al habitual.

A raíz de esta nueva premisa se abordará el guion alterándolo y comenzado el recorrido expositivo desde el *proceso de elaboración*, la exposición comienza en la noche de Alfacar, donde por primera vez en una población rural, la noche no es tan silenciosa como se espera por parte de los urbanitas.

La noche alfacareña y el proceso de elaboración

En este apartado de la exposición se busca contar la elaboración del pan de Alfacar.

Esta vez al **proceso que se compone de 11 pasos se le añade uno más** para conseguir un enfoque más redondo. **El duodécimo paso: *degustar***, hay que disfrutar del pan de Alfacar.

En este apartado se mostrarán las acciones que se necesitan llevar a cabo para realizar un proceso tradicional, ya que con tan solo incluir una de estas acciones en el proceso de elaboración se puede considerar que es Pan de Alfacar según la IGP.

Se detallan las acciones en profundidad haciendo hincapié en las figuras que desempeñan cada acción como las personas amasadoras o las personas que hornean, mostrando en equilibrio mujeres y hombres.

Este es el único nuevo apartado que se crea o más bien se modifica en cuanto a la museología del Centro de Interpretación. El resto de las temáticas que se quieren abordar se mantiene igual que en el apartado 3.3.3.2. *El primer planteamiento*. Aun así, se repiten según el orden en que se narraran en la exposición:

Materias primas y procesos transformadores

En este relato se contextualiza Alfacar y su entorno, la Sierra de Alfaguara, Fuente Grande, Fuente Chica, Aynadamar, La Malahá, los cultivos de la vega.... Todos aquellos lugares desde los que se obtienen las materias primas necesarias para la elaboración posterior. Estos lugares son el entorno de Alfacar, muestran las características geográficas y recursos únicos que hacen posible la elaboración este producto.

Además, se narran todas aquellas acciones previas a la elaboración y que son imprescindibles. Aparecen figuras como el agricultor que cultivaba el trigo y lo separaba de la paja aventando en las eras, el arriero que transportaba la leña desde la Sierra de Alfaguara para utilizarla en los hornos morunos o el molinero que transformaba el trigo en harina

La historia del Pan.

Se decide crear un apartado que aborde la historia del pan de forma general, desde la antigüedad hasta nuestros días, consiguiendo entender su evolución de manera global.

Transporte y despachos de pan

Se muestra el transporte arcaico mediante tracción animal y el puente de los panaderos. El trayecto realizado por los panaderos hasta llegar a los despachos de pan o la venta a domicilio.

IGP

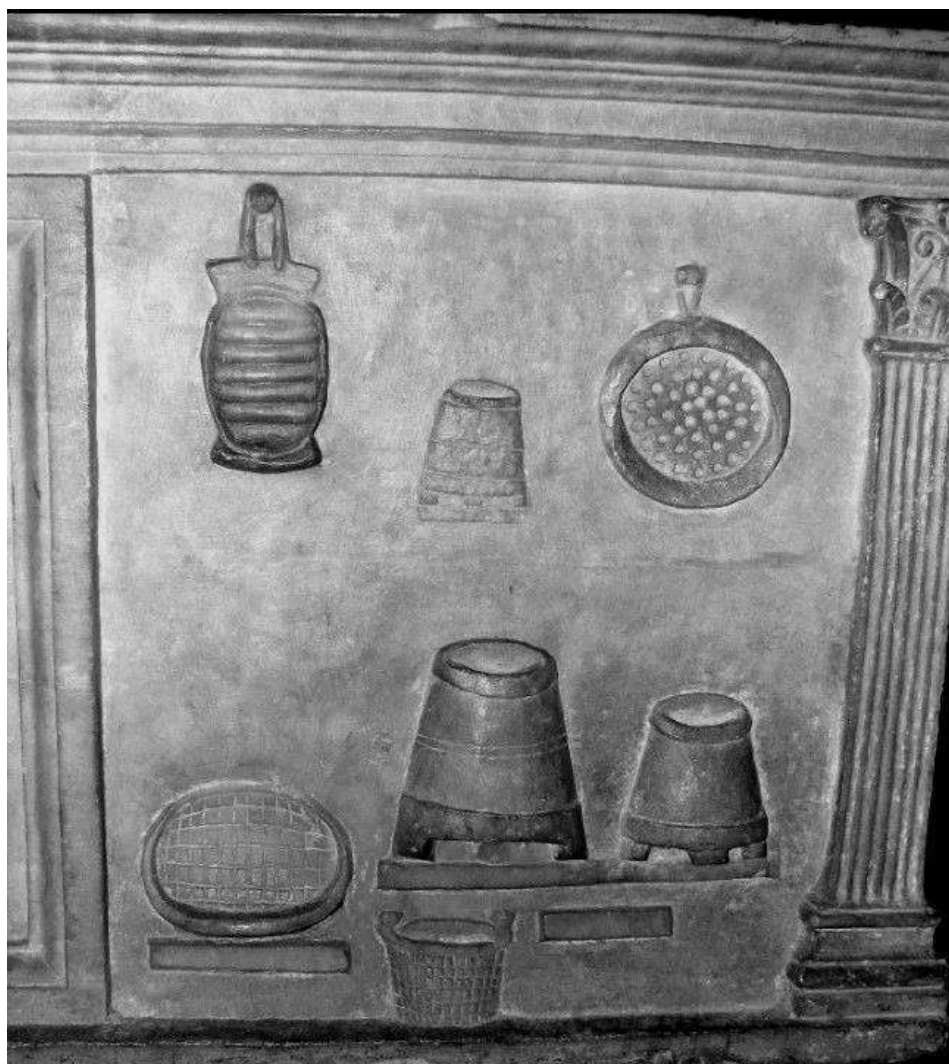
En este apartado se narra la historia reciente del pan de Alfácar, la creación de la asociación de panaderos, la obtención de la IGP por parte de la Unión Europea en los años 2000 y la creación de una marca distintiva.

Expectativas de futuro: Alfácar vivo, transversal y circular.

El último apartado de la exposición busca generar esperanza y visión de futuro en el visitante, mostrando el Pan de Alfácar y su industria como un proyecto con vida, que es capaz de adaptarse a las nuevas perspectivas de la Unión Europea y la Agenda 2030, que tienen en cuenta la economía circular en la elaboración del producto y que de forma transversal entronca con lo social, mostrando la relevancia de las mujeres en todo el proceso.

Además de estas temáticas y enfoques abordados, se decide abordar la cuestión de la **economía circular** de manera directa. Esto implica mediante la reutilización de elementos que han sido recuperados durante la fase de demolición en el proceso arquitectónico. En definitiva, el Centro de Interpretación hará divulgación y pedagogía sobre esta cuestión mediante la creación de mobiliario propio.

/ LOS OBJETOS / Con qué contarlo

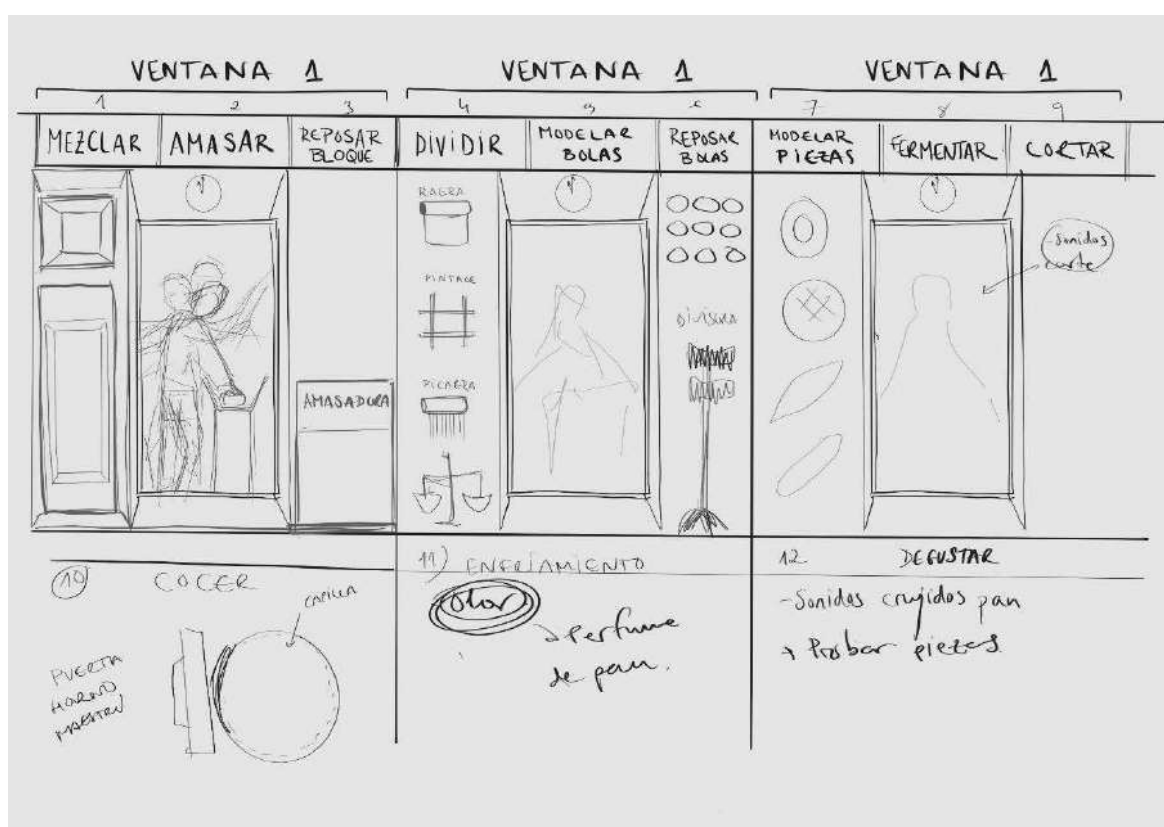


Detalle de utensilios de panadería de la urna funeraria de P. Nonius Zeus en los Museos Vaticanos, foto de Chris73 1

En este apartado se detallarán los elementos y objetos que conforman cada sala del Centro de Interpretación según el nuevo planteamiento actual.

Sala expositiva “La noche alfacareña: El Obrador”

Esta sala aborda la elaboración del pan, por tanto, los objetos que se exhibirán serán todos las herramientas y elementos necesarios para realizar las acciones. El proceso que se muestra será el proceso de elaboración tradicional, por tanto, se omitirán maquinarias que se incluyen el proceso industrial.



Croquis utensilios 1

Esta decisión es tomada así por cuestiones de espacio en primer lugar. La segunda razón es que para que un pan pueda llevar el sello de Pan de Alfar de la IGP, debe ser elaborado en al menos una de sus fases de manera tradicional, por tanto, se decide hacer hincapié en estas y enfatizar los métodos originales, que poco a poco van perdiéndose por los avances tecnológicos

A continuación, un listado de los elementos que conforman el inventario:

- 1. Artesa de madera**
- 2. Cubeta**
- 3. Hintero**
- 4. Raera**
- 5. Picaera**
- 6. Balanza**
- 7. Pintaor**
- 8. Divisora**
- 9. Pala**
- 10. Barredor**
- 11. Puerta de Horno “Super Maestro”**
- 12. Cubeta**

- *Sala expositiva “Alfacar en el tiempo: orígenes y perspectivas de futuro”*

Esta sala tendrá un corte más tradicional, por tanto, estará compuesta por los muebles expositores con forma de artesas verticales, que alojarán en su mayoría paneles explicativos con imágenes, dibujo y texto.

A excepción de algunas temáticas como es la de Transporte y despachos de pan, estas contarán con espacio para exponer algunos objetos relacionados como:

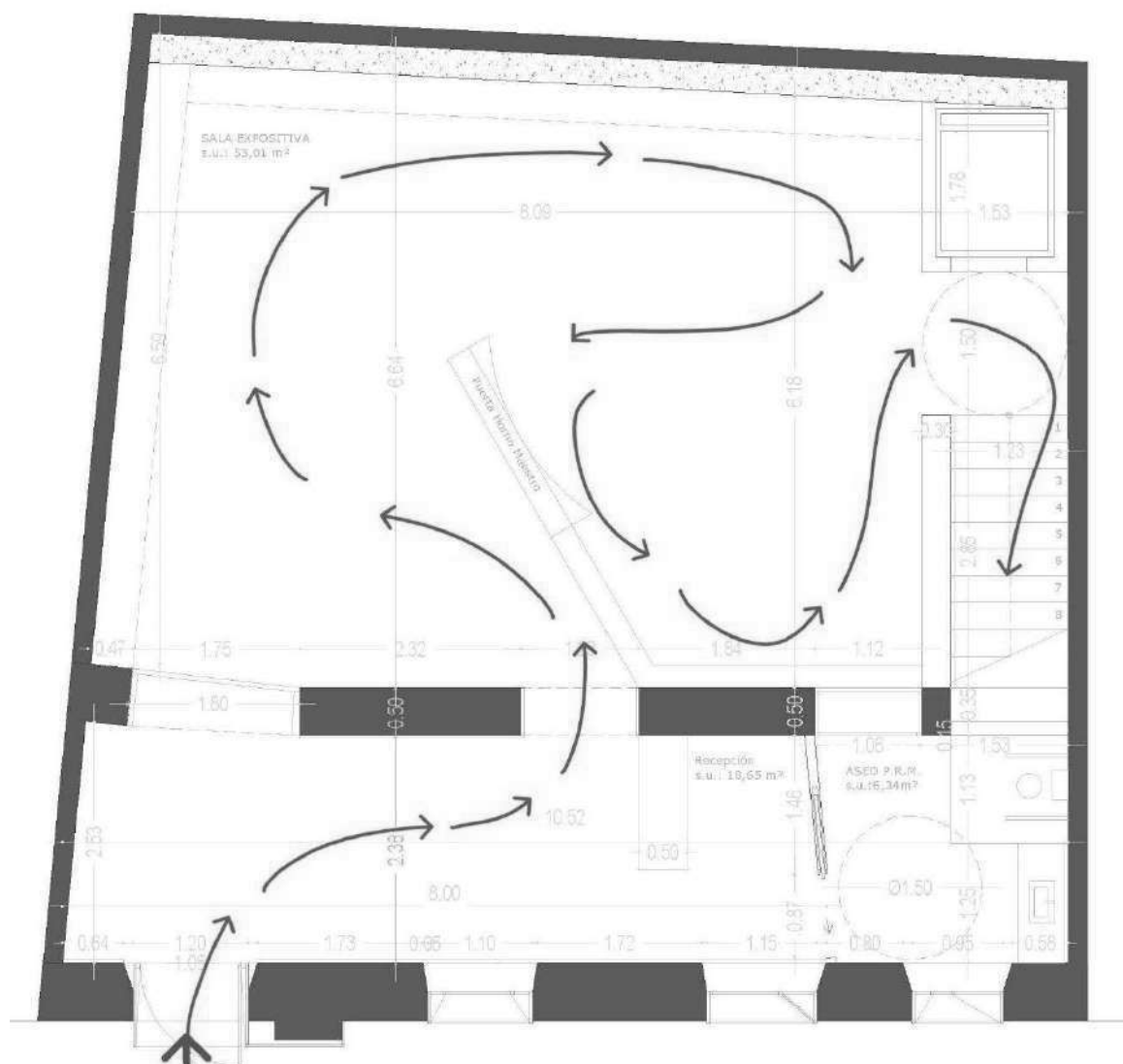
- **Jamugas**
- **Canastos de mimbre**

- *Sala “El taller de los panaderos*

El espacio taller es bastante minimalista, únicamente contiene como mobiliario:

- **Una mesa de madera**
- **Asientos de madera**
- **Horno eléctrico**
- **Punto de agua**

La idea es que el **espacio sea versátil** pudiendo alojar una **reunión de la Asociación de Panaderos**, en la que los asistentes necesitarían sentarse, **pero también un taller de pan** en el que los visitantes necesitan una mesa en la desarrollar **el curso de elaboración del pan**.

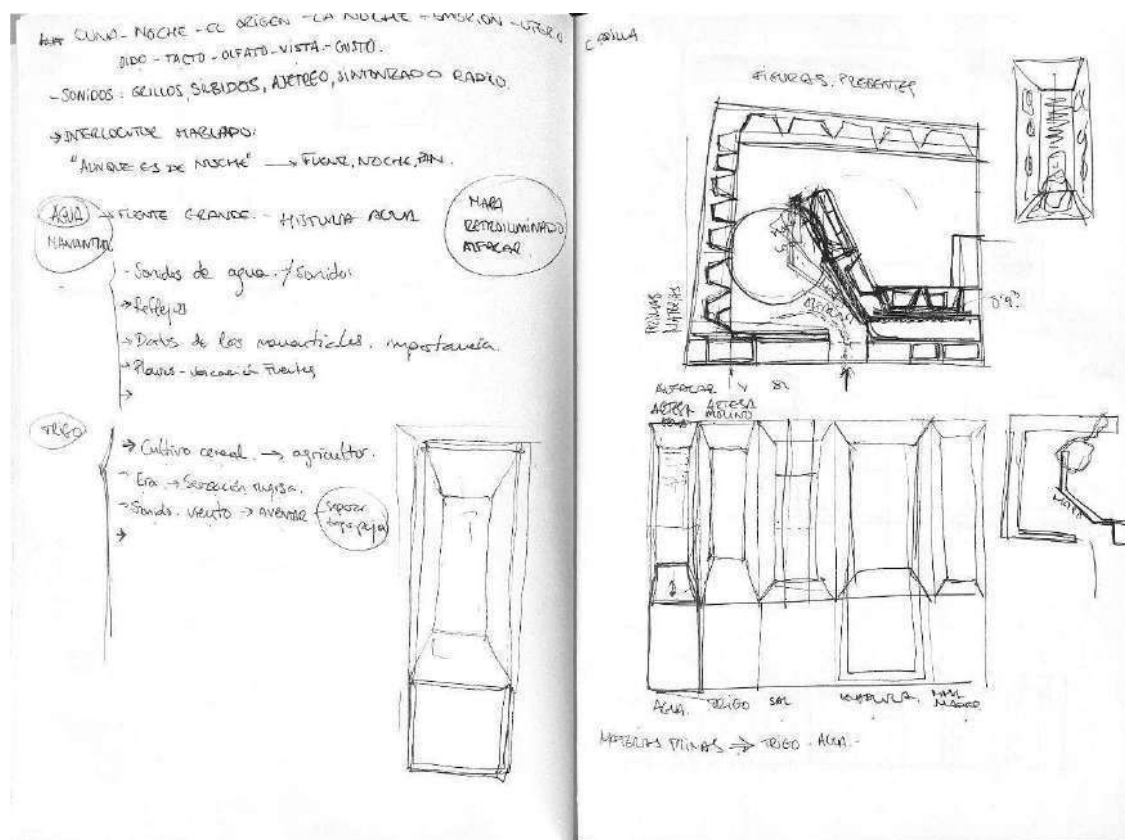


Espacios de asistencia "Primera cruja"

En esta primera cruja, se albergarán el resto de los usos que asisten a los espacios expositivos. Se trata de un espacio longitudinal que se subdivide mediante mobiliario de madera que indica los usos.

En primer lugar, un espacio de bienvenida donde el visitante es recibido y se le explica el funcionamiento del centro. A su izquierda, tras cruzar el biombo de madera, se encuentra el aseo diseñado para personas PMR, a su derecha se ha proyectado la escalera que permite continuar el recorrido en el piso superior. El resto es el umbral de acceso y salida de la sala de expositiva, la que se detallara en el siguiente apartado.

- Sala expositiva "La noche alfacareña: El Obrador"



Croquis y apuntes en libreta de trabajo Elaboración propia 1

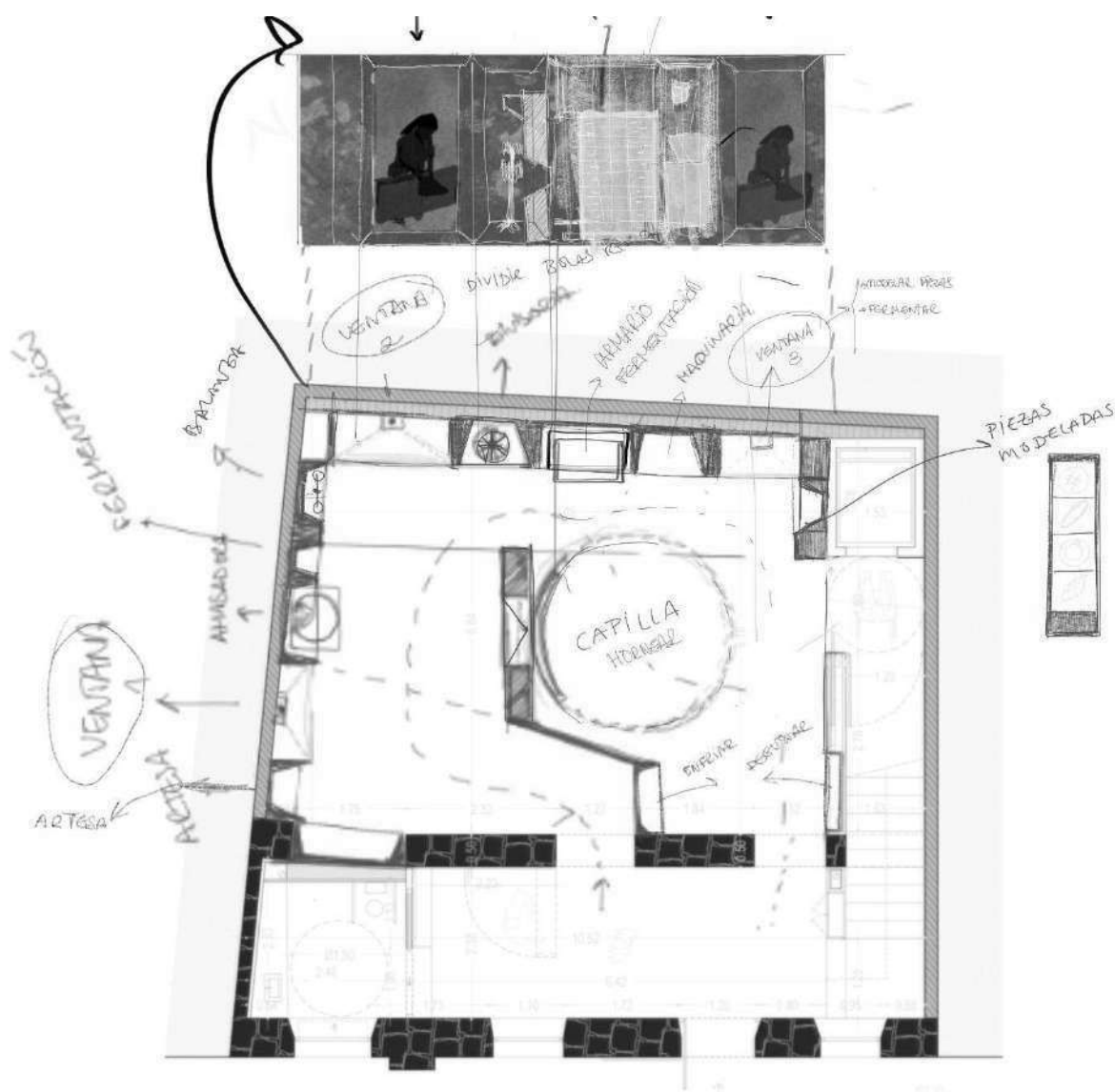
Esta nueva visión museográfica se abordará desde el concepto de la noche. La sala estará en penumbra, apenas retroiluminada en algunos puntos muy concretos. Gracias a la disminución de la prioridad al sentido de la vista, se consigue fomentar el resto de los sentidos como el olfato, el oído, el tacto y el gusto.

La idea principal que mueve el proyecto es la de encontrar un elemento que vertebralice el conjunto de salas, mediante una morfología compartida que une el conjunto. Se ha optado por utilizar una forma relacionada con el mundo de la panadería: la artesa.

Se decide proyectar un mueble que recorra la sala. Este mobiliario se compone de un conjunto de artesas en posición vertical que albergan los distintos elementos que formarán parte de la exposición.

Cada artesa simula una ventana a través de la cual el visitante puede aprender sobre las distintas fases del proceso.

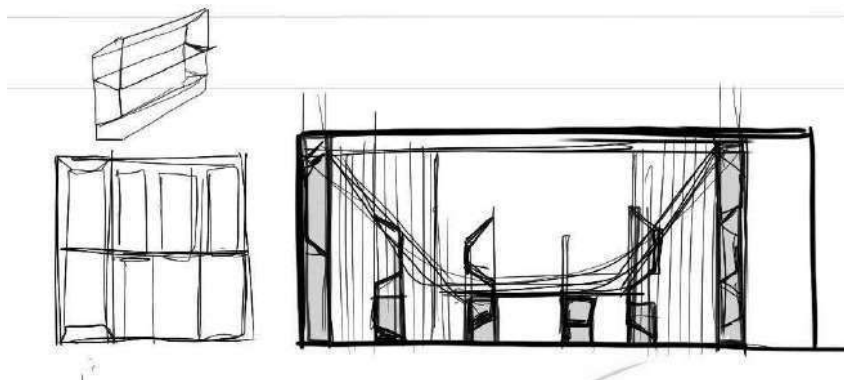
Entre estas artesas que alojan los distintos objetos según la fase, se incluyen unas artesas de dimensiones mayores, que son como auténticas ventanas a las que asomarse. Simulan sombras chinescas, que permiten al espectador vislumbrar lo que sucede entre bambalinas. Esta sala no quiere mostrar la información de forma directa y a golpe de vista, sino que pretender sugerir movimientos a través de un fino velo.



Dibujos de trabajo Elaboración propia1

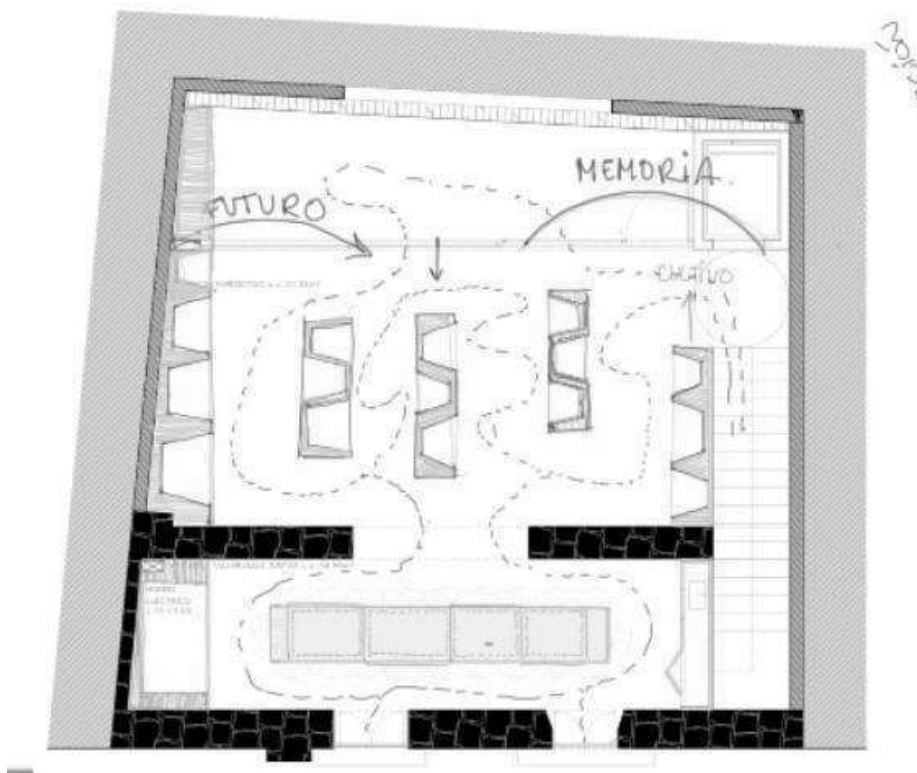
- Sala expositiva “Alfacar en el tiempo: orígenes y perspectivas de futuro”

En esta sala se relatará la historia del pan de Alfacar al completo, abordando el resto de las temáticas que se vieron en el apartado 3.3.3.1 EL GUIÓN, a excepción del proceso de elaboración que ya fue visto de forma más detallada en la Sala “El Obrador y la noche alfacareña”



Croquis sección de la sala 1

En este plano puede observarse la disposición de los expositores dentro de la sala sur, que abarcara las siguientes temáticas de izquierda a derecha, es decir siguiendo el sentido de circulación natural al acceder a la sala. Además, estos muebles expositivos disminuirán su altura a medida que se acercan al centro de la sala, tal y como puede observarse en la imagen superior. Esto destensa la sala, lo que permite mantener el campo visual de la sala al completo



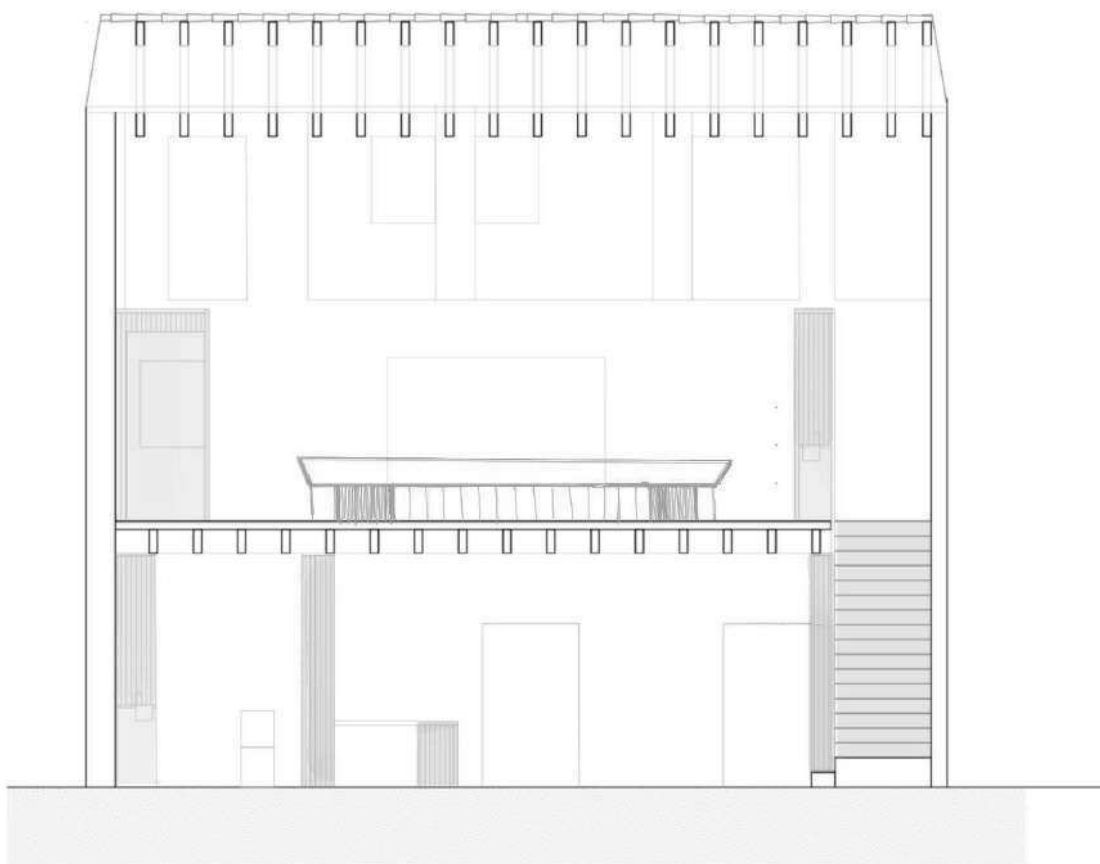
Croquis planta 1

A continuación, se muestra en una tabla el número de expositores y la cantidad de espacio medido en artesas que se destinara a cada tema.

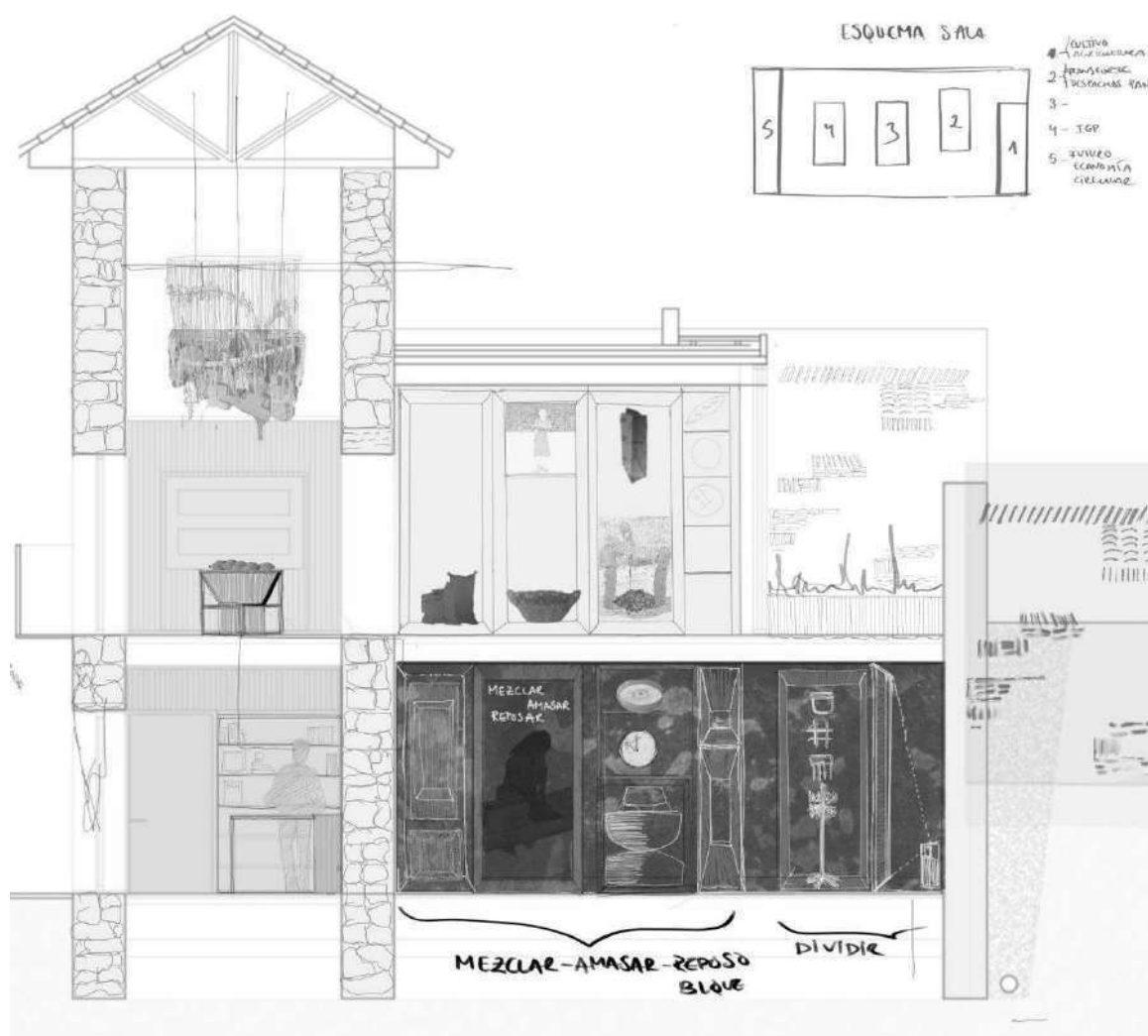
Expositor	Nº artesas	Temática
1	3	La historia del Pan del Alfacar
2	1	Materias primas
2	2	procesos transformadores
3	1	Transporte
3	1	Despachos de pan
3	1	IGP
4	3	Plan Estratégico
5	1	Economía circular
5	1	Nuevos métodos
5	1	Las mujeres panaderas
5	1	Perspectivas futuro

- *Sala “El taller de los panaderos”*

La siguiente sala está destinada al desarrollo de actividades diversas como pueda ser la impartición de talleres, jornadas formativas o catas de productos. En la sala se ha dispuesto un punto de agua y un horno eléctrico para que se puedan realizar talleres de pan, al final de la visita o para todos aquellos grupos que reserven a través de la página web.



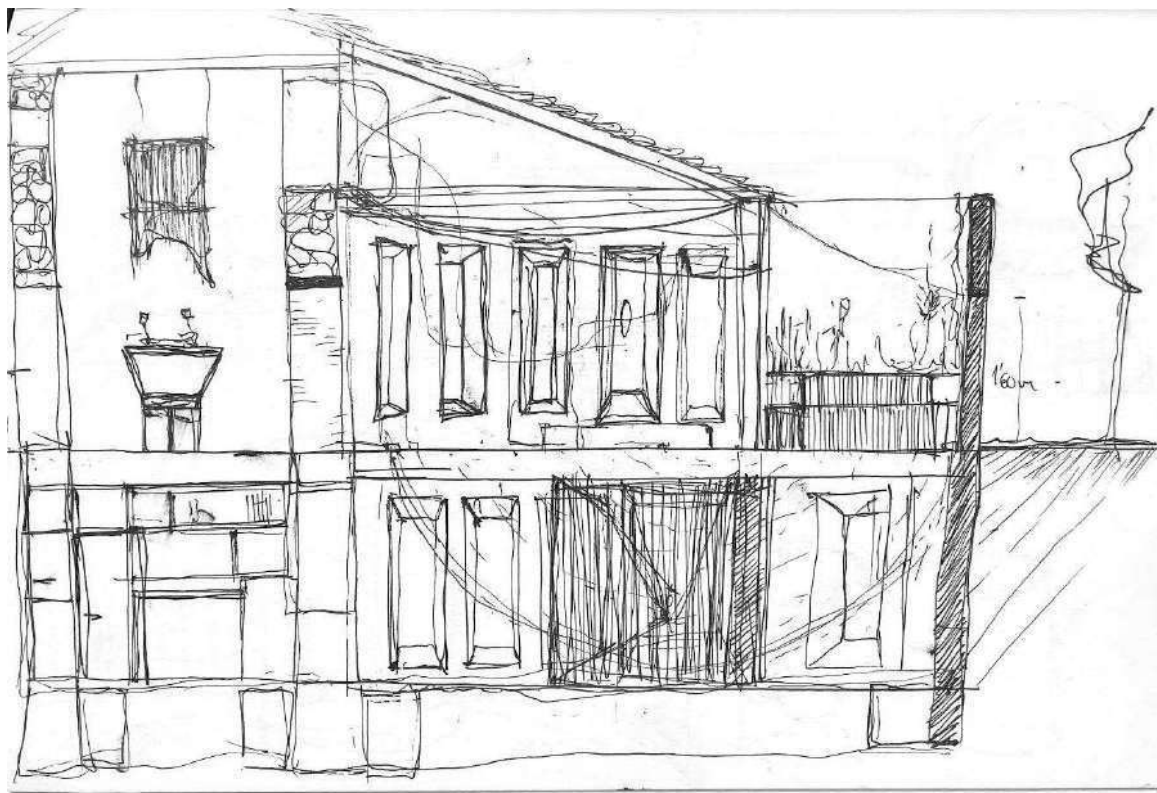
Además, se ha dispuesto una mesa de madera diseñada a medida que recorre toda la sala, para poder llevar a cabo las distintas actividades por grupos numerosos de hasta 20 personas.



Sección general del proyecto en esta segunda fase de pensamiento

[3] El despertar

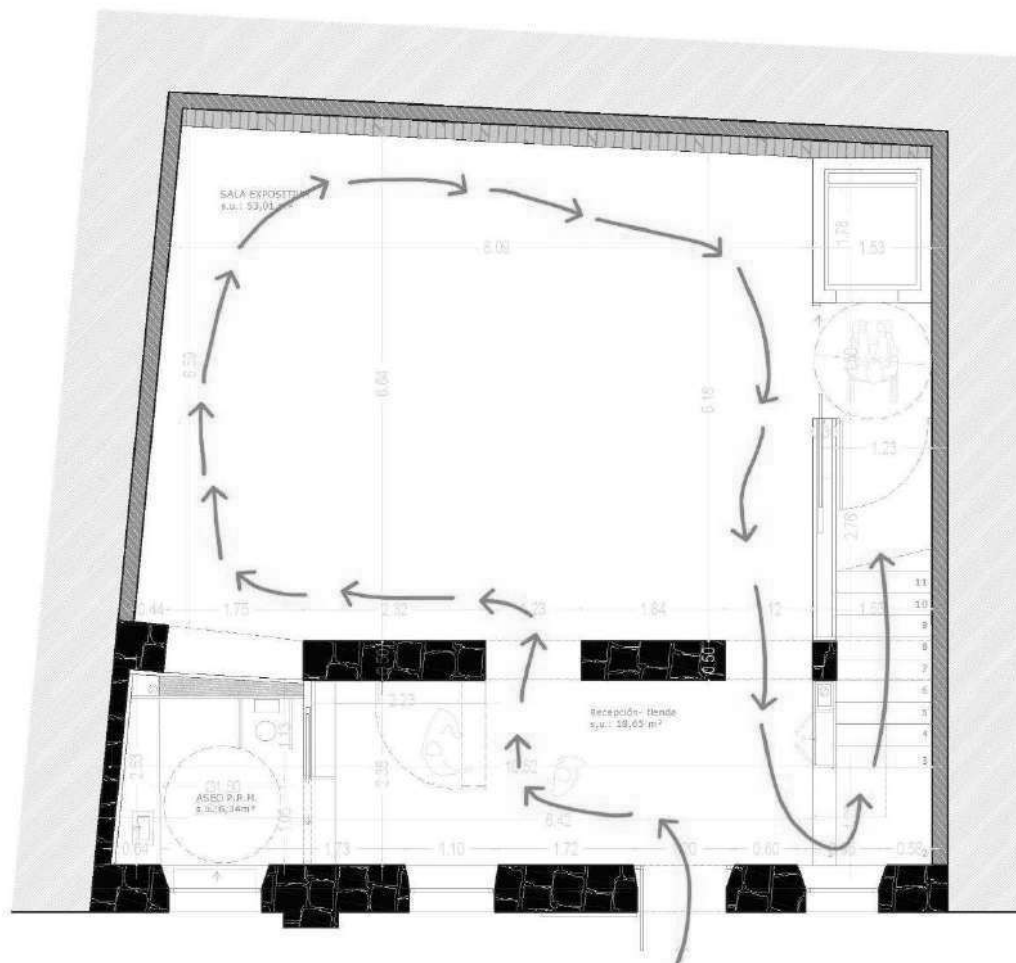
[3.1] / CONCEPCION ARQUITECTÓNICA /



Croquis de ideación. Sección transversal 2

El acceso principal original se elimina y se convierte en hueco de ventana. El único acceso que permanece es el acceso de la zona oeste en la fachada principal.

La franja inicial de servicios se modifica convirtiéndose el zaguán en un espacio vertebrador que permite acceder a los distintos lugares desde un espacio único. Una vez el visitante accede se encuentra con todas las posibilidades:



En cuanto a la sala del obrador la cuestión del tiempo es muy importante en un proceso de elaboración, por eso comienza a gestarse la idea de representar ese correr del tiempo mediante la creación de una sala-reloj. La sala que muestra todo el proceso es un reloj en sí misma, donde el visitante se mueve a través del espacio tiempo y comprende los distintos procesos y herramientas que se emplean en cada uno de los 11 pasos.

En este nuevo planteamiento se atisban **nuevas modificaciones** que serán definitivas para concretizar el proyecto de arquitectura.

1. -Punto de información y tienda

El espacio de recepción se proyecta en base a **un mueble móvil**, que permite **adaptarse a los usos que se precisen en cada momento**. La zona de **mostrador tiene una movilidad de 90º**, permitiendo **alternar entre dos tipologías un mueble en “L” o en “U”** mobiliario diseñado a medida se traduce en **un biombo**, se elimina la necesidad de levantar un paramento al uso y en su lugar se diseña un mueble de madera que divide el espacio. Gracias a esta división se ubica tras él, el aseo, al fondo de la sala zaguán. **El propio mueble alberga espacio para almacenaje** del punto de información del Centro y también permite **exponer objetos** o elementos para la **tienda**.

2. Aseo

El aseo se ubica tras el biombo de madera, localizándose **en el zaguán original de la vivienda** y transformando el hueco de acceso original en ventana. Este aseo es **apto para personas con movilidad reducida**.

3. Acceso y salida exposición

Se realiza una **demolición en el muro de carga central**, permitiendo así la **ampliación de un hueco existente**. Esto permite generar **dos umbrales, uno de entrada y otro de salida**, lo que deriva en **un recorrido único**, sin necesidad de volver por los pasos anteriores.

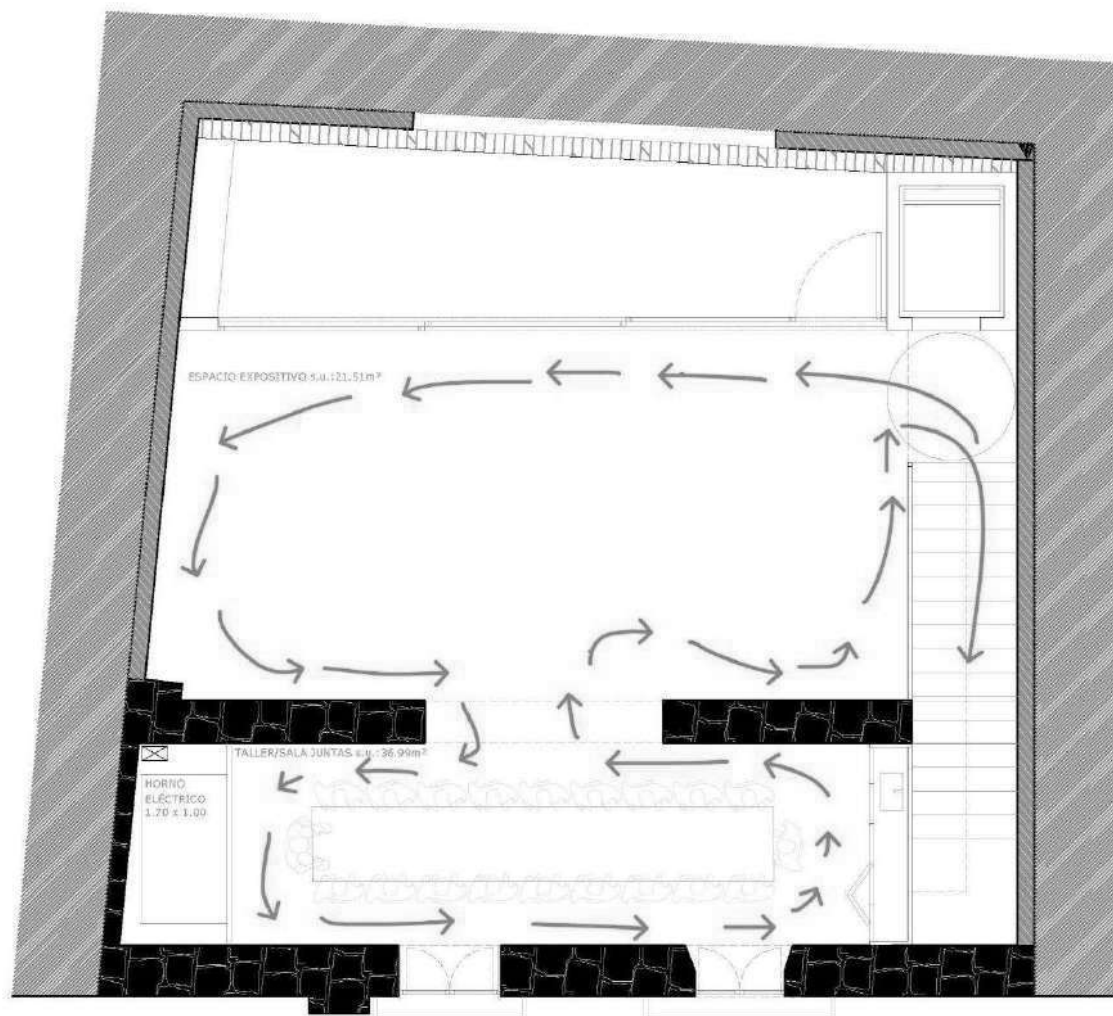
4. Escalera

El **arranque de escalera** vuelve a **ubicarse en el espacio de recepción**, como en el planteamiento primero y en el estado previo de la vivienda. Este hecho permite **dotar de independencia** al edificio, **sin generar servidumbres de paso en salas temáticas**.

5. Ascensor

El ascensor, continua en la **misma localización** generando una **banda de núcleo de comunicaciones verticales**. Su ubicación escondida invita al visitante a utilizar la escalera y su uso queda relegado a momentos puntuales cuando verdaderamente sea imprescindible.

Las modificaciones realizadas en la planta primera no son tan drásticas, pero aun así son esenciales.



Planta primera. Planteamiento 3 1

1. Acceso

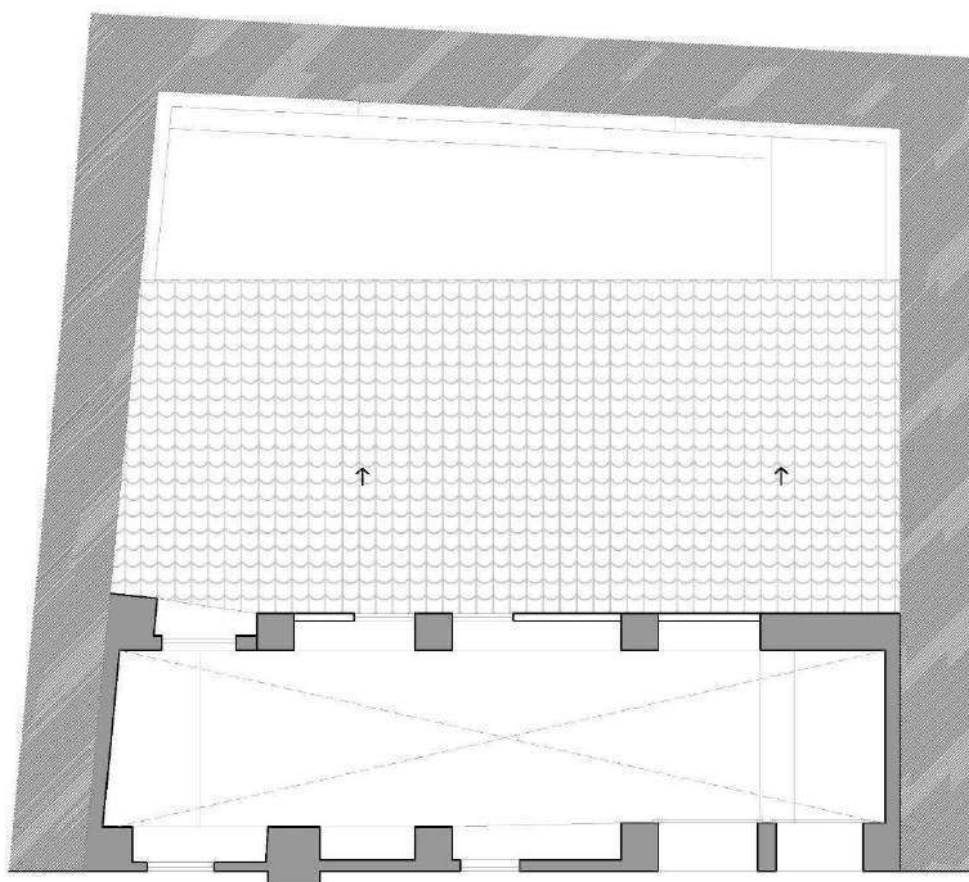
El acceso del visitante al siguiente piso del edificio lo realizara por la sala sur. Además, este hecho permite que, al usar el ascensor o la escalera, el visitante continua la visita desde el mismo punto. Esta sala será la última sala expositiva, que se siente ampliada gracias al gran ventanal colocado en el paramento sur, que divide el espacio generando una terraza. Sala sur

2. La sala sur

Esta sala pasa de ser un espacio multiusos o polivalente para albergar tan solo un espacio expositivo.

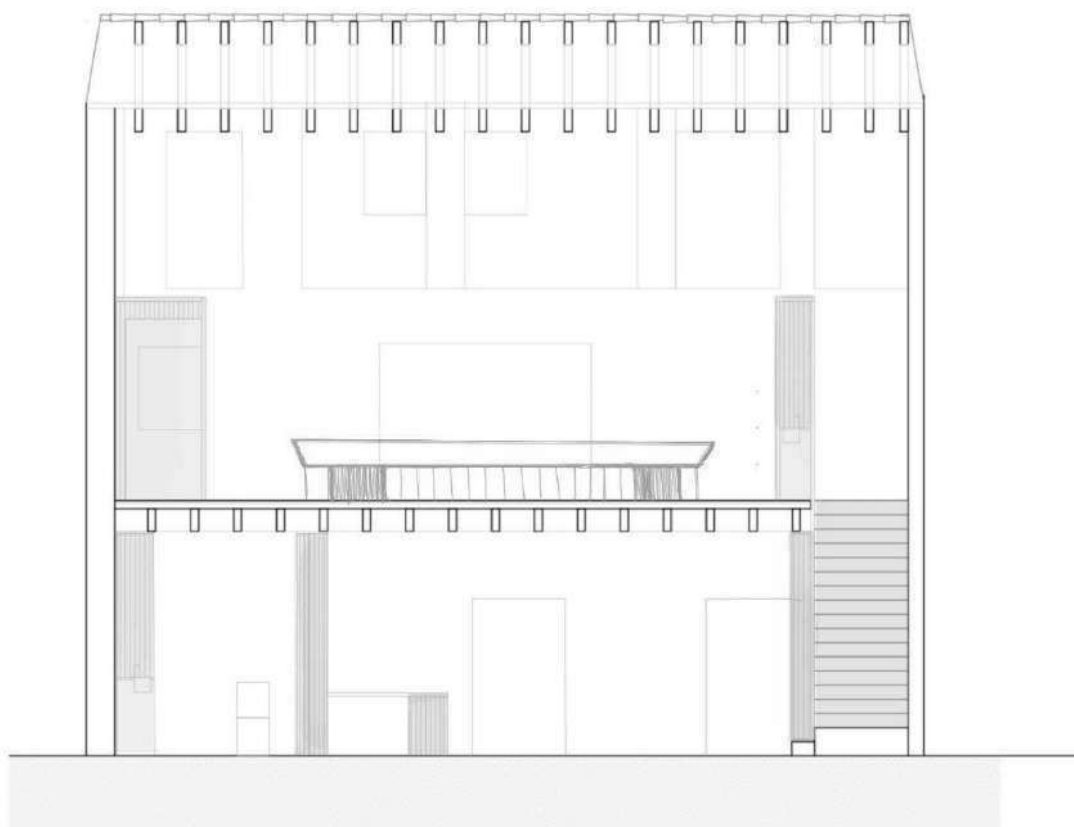
3. La sala norte

Esta sala se convierte en espacio taller, conteniendo una toma de agua y un espacio para colocar un horno que permita desarrollar actividades diversas



Plano de planta segunda 1

En este plano se observa como la sala norte alberga doble altura, generando un espacio verticalizado, lleno de puntos de luz gracias a los antiguos huecos de acceso de las distintas salas como eran el pajar y el secadero.



Sección transversal 1

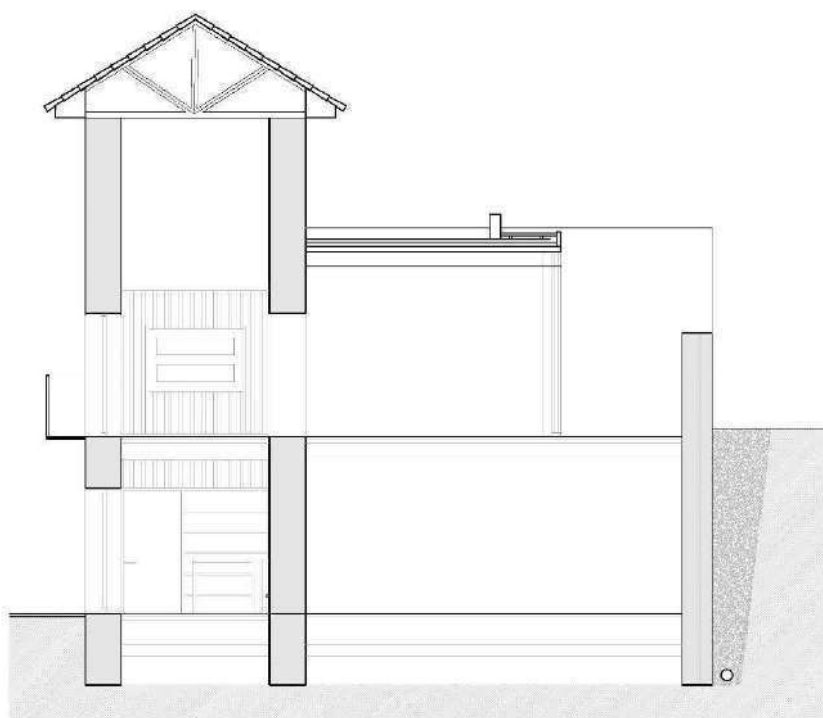
Gracias a esta sección se aprecia que el proyecto consiste en la demolición selectiva creando estancias diáfanas que son subdivididas mediante mobiliario. La nueva intervención son una serie de biombo de madera que articulan el espacio dotándolo de aquello que es necesario.

Puede observarse como el vestíbulo se divide en tres espacios diferenciados:

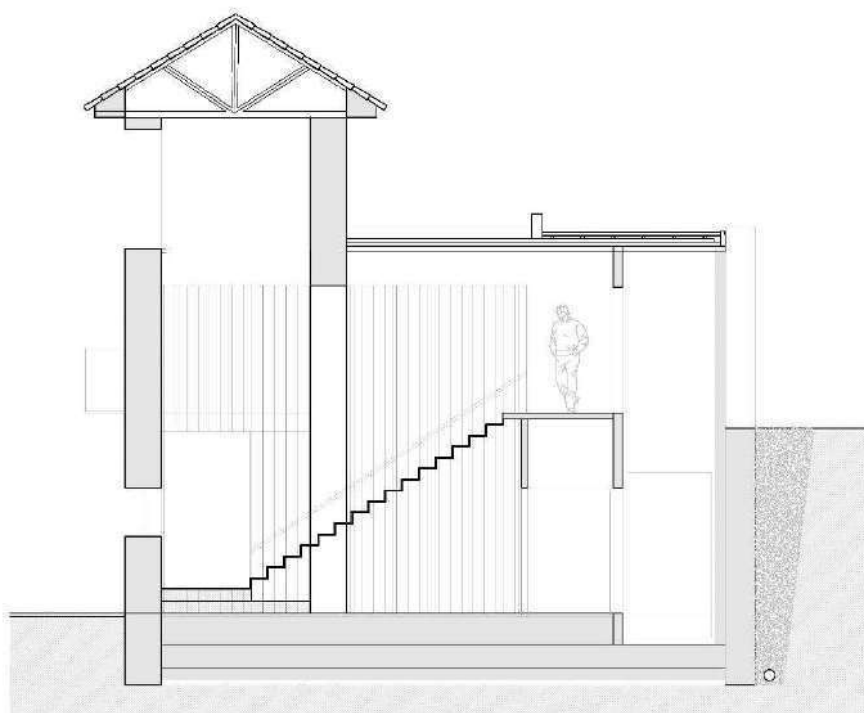
ASEO +MOBILIARIO AUX TIENDA + HALL +MOBILIARIO + ESCALERAS

En cuanto a lo que se refiere a la sala taller, esta a su vez es equipada en sus extremos mediante mobiliario que le aporta programa. A la derecha se encuentra un espacio para horno eléctrico. Frente a él, un punto de agua que permite dividir la sala de la comunicación vertical de escalera.

HORNO MOBILIARIO + TALLER + MOBILIARIO PUNTO DE AGUA + ESCALERAS



sección longitudinal 1



Sección longitudinal 2

[3] Efecto panorama

[3.2] / CONCEPCION MUSEÍSTICA /

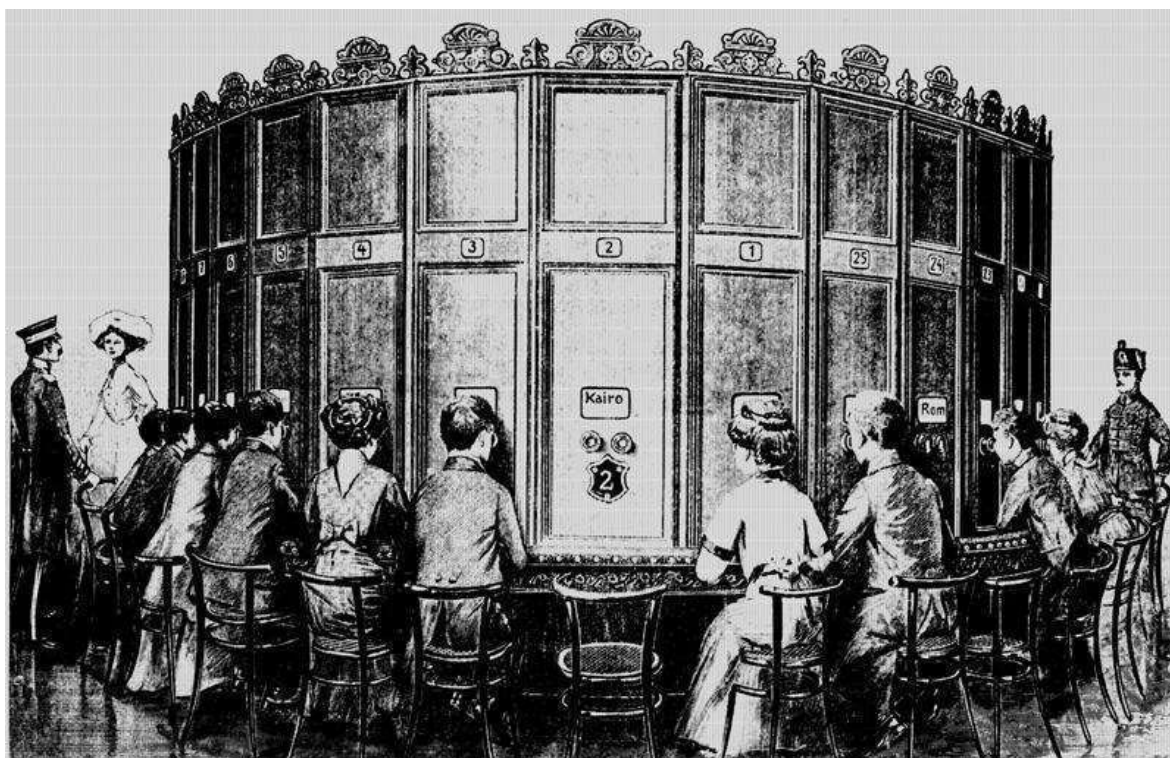
El concepto de **Panorama** proviene del griego:

pan = **todo**

orama = **visión global**.

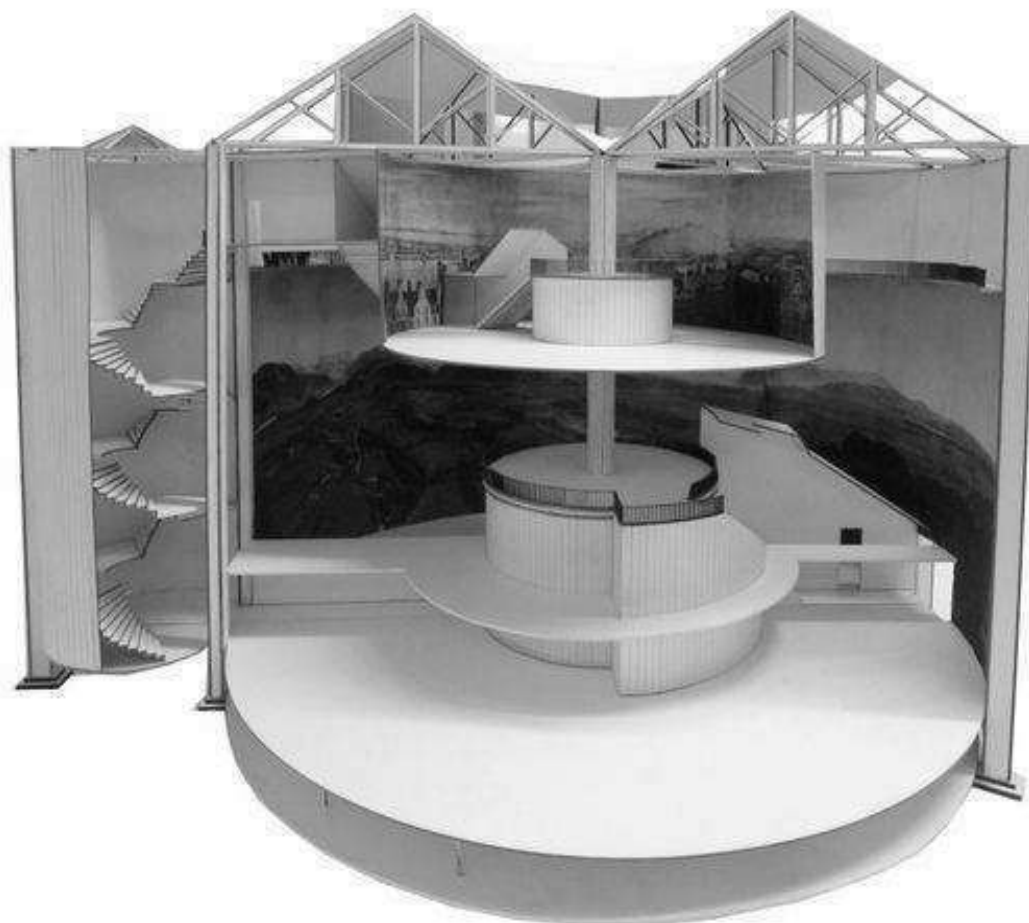
En la búsqueda de esta **sala inmersiva, casi fenomenológica**, que cuente la historia de la elaboración del pan, encontramos **un condicionante clave** en muchas ocasiones omitido, **la noche**. **El trabajo de los panaderos se desarrolla de noche**, cuando el resto de la población se marcha a la cama, ellos comienzan su jornada laboral. **Cuando la gente sueña, ellos amasan**.

Contar el proceso en acciones, invita a pensarlo en **términos de espacio tiempo**, casi como si el espacio fuese **un gran reloj, un espacio circular por el que el visitante se desplaza**. Se antoja sugerente crear en esta primera sala **un panorama nocturno**, una **sala inmersiva, casi onírica**.



Kaiser panorama. 1890. Fuente: IDIS 1

Una vez vista la etimología, será más fácil reconocer el artilugio/instalación inmersiva que comenzó a popularizarse a finales del siglo XIX, *El panorama*.



Panorama de Baker 1

PANORAMA

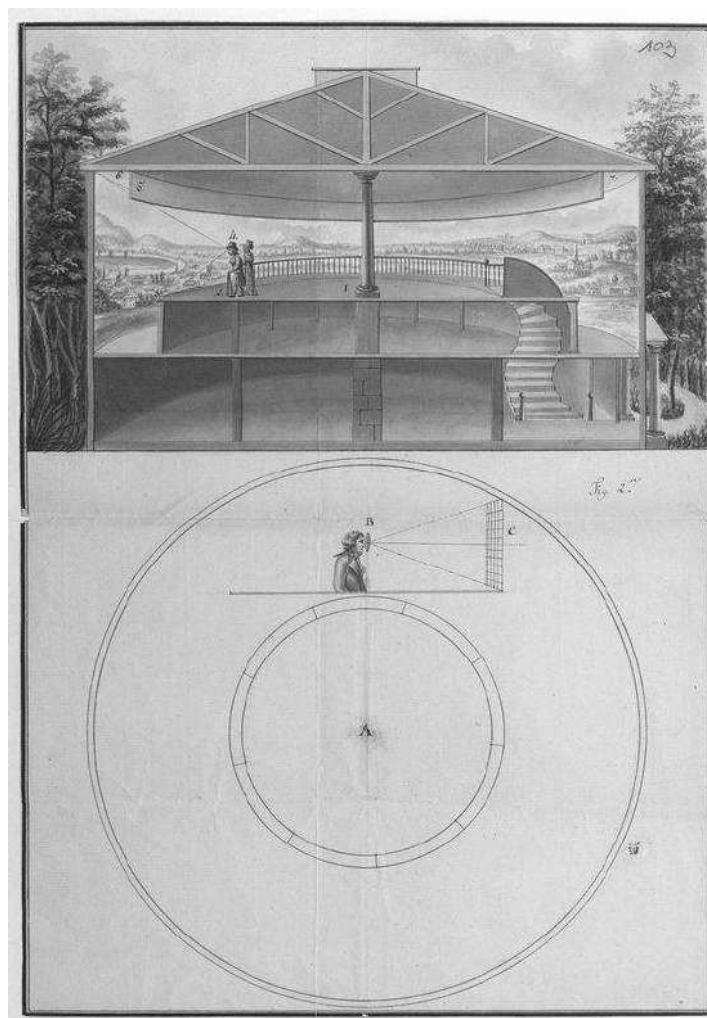
Definición:

“Vista pintada en un gran cilindro hueco, en cuyo centro hay una plataforma circular, aislada para los espectadores, y cubierta por lo alto a fin de hacer invisible la luz cenital. Generalmente el panorama se halla emplazado en un edificio circular sobre cuyo muro está aplicado el lienzo en el que está pintado el asunto, intensificándose el efecto con objetos reales colocados a menor distancia del espectador. Los espectadores, situados en la plataforma central se mantienen a cierta altura y en semioscuridad; la luz al incidir directamente sobre los primeros planos pintados o reales acentúa la profundidad del conjunto.”

“El Panorama puede considerarse como un **dispositivo antecedente** de las **instalaciones audiovisuales inmersivas**. El primer panorama (o ciclorama) fue presentado en 1787 por el pintor irlandés Robert Barker, quien ideó la disposición de una gran representación pictórica en una **construcción arquitectónica cilíndrica**, colocando al **espectador en el centro**, rodeado por las **imágenes**, de las que podía obtener una **visión de 360º**, a veces **acompañadas de música y un narrador.**”

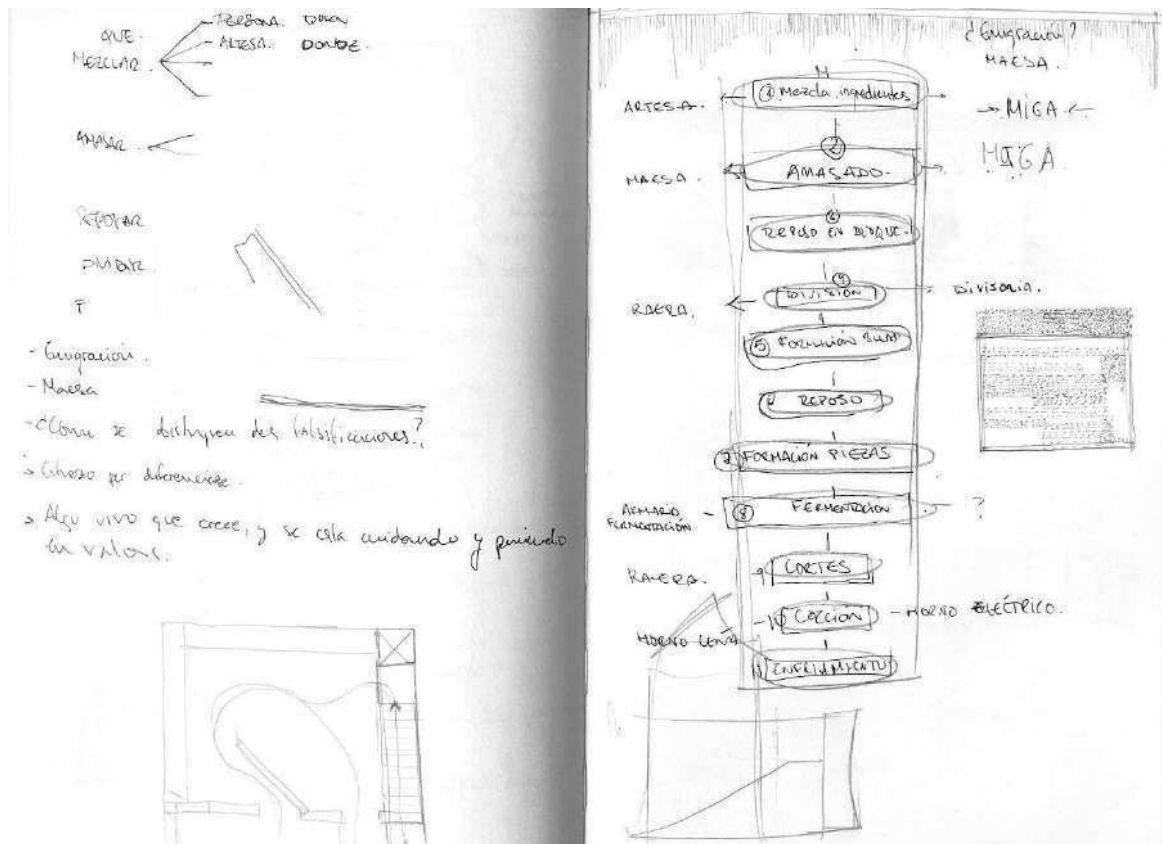
El Panorama supone una **inmersión del espectador en la representación**, de este modo el ojo y el propio cuerpo del espectador responden y se adaptan a los cambios conceptuales de la noción de movimiento.

El mundo del pan guarda una estrecha relación con la geometría circular, lo vemos desde el inicio del proceso en **eras, molinos y silos**, hasta en la elaboración con la forma de los **hornos morunos tradicionales**, e incluso el **propio producto alfacareño** con su **hogaza y rosca tradicional**, es por esta razón creemos que se justifica una vez más incluir la morfología circular en el proyecto, sin olvidar que la propia palabra **PANORAMA** incluye la palabra pan.



Panorama de Baker 2

/ EL GUIÓN / *Qué contar*



Apuntes personales sobre el proyecto 1

RECEPCIÓN-TIENDA-LIBRERÍA

Sería interesante que el centro fuese un **punto de referencia** en cuanto al **saber y conocimiento** que existe **sobre el pan**. Este espacio podría contener material educativo y divulgativo sobre el pan y sus variantes, desde revistas, ensayos, artículos, libros etc. todo tipo de material que lo coloque como **centro del saber del pan en la provincia**.

Algunos ejemplos de material que podrían componer la librería del centro, donde no puede faltar el libro del Pan de Alfacar.

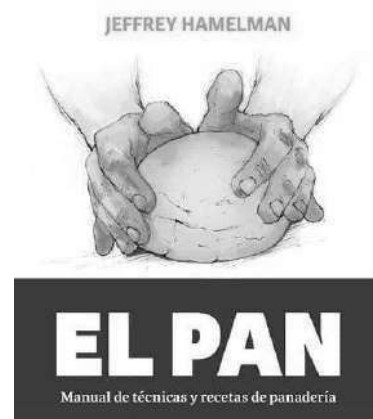
REVISTAS Y LIBROS

Revista “PAN”



“El pan: Manual de técnicas y recetas de panadería”

Autor: Jeffrey Hamelman



“Pan hecho en casa y con el sabor de siempre”

Autor: Xavier Barriga



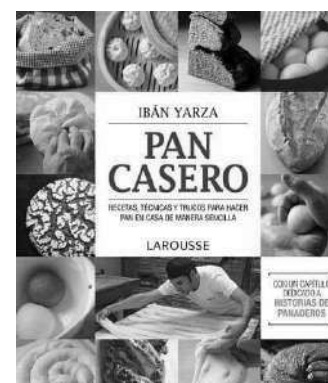
“Pan”

Autor: Susana Pérez, Jesús Cerezo



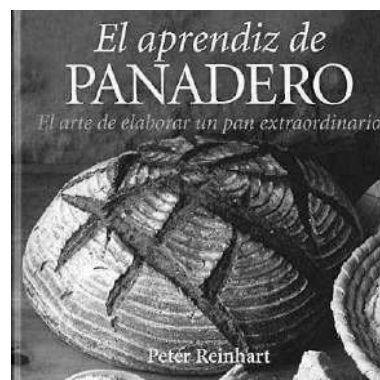
“Pan casero”

Autor: Iban Yarza



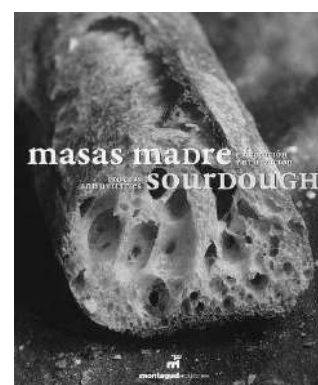
“El aprendiz de panadero”

Autor: Peter Reinhart



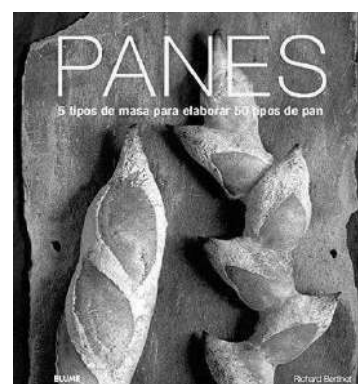
“Masas Madre Sourdough. Edición Bilingüe”

Autor: Francisco Javier Antoja



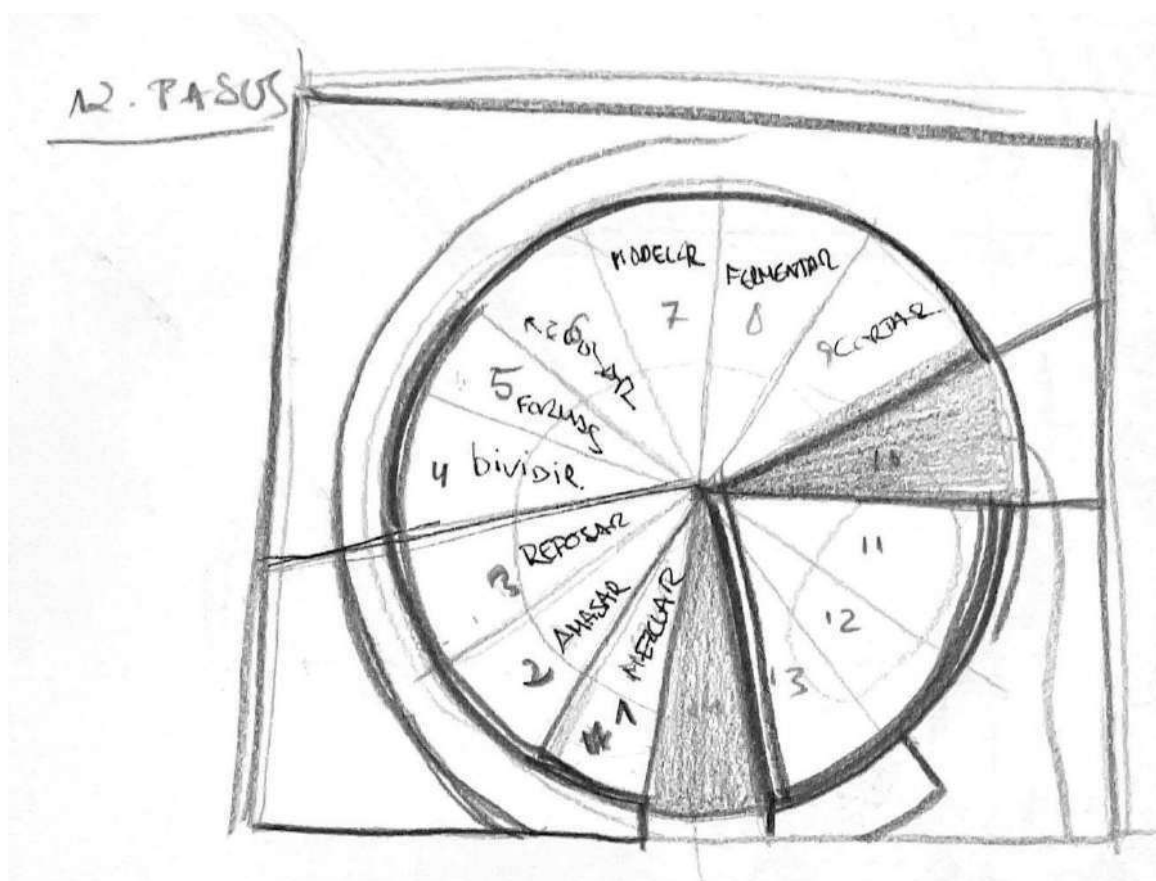
Panes

Autor: Richard Bertinet



SALA 1: El obrador / PANORAMA NOCTURNO

La **experiencia** será como **espiar detrás de la puerta**, entrever los **que sucede entre bambalinas una noche cualquiera en el pueblo**. Para ello el visitante podrá adentrarse en el proceso mediante la **estimulación de los cinco sentidos**, gracias a una exposición llena de olores, sonidos, sombras, texturas y sabores.



Croquis sala obrador 1

En esta sala se relata cómo se ha visto en el planteamiento anterior el proceso de elaboración del pan de Alfacar. La idea detrás de esta sala es **contar mediante un acercamiento a lo fenomenológico, el proceso de elaboración del Pan de Alfacar**.

Se mostrará el proceso mediante franjas de tiempo en las que se ubican las doce acciones y el visitante podrá desplazarse entre ellas para comprender mejor como se ejecutan y cuáles son las herramientas necesarias.

El relato es casi rítmico, siendo siempre **dos acciones seguidas de un reposo**, un, dos, pausa, un, dos, pausa. **El discurso se detiene más tiempo en aquellas acciones con mayor relevancia**, como **amasar o modelar**. En aquellas **acciones que representen la pausa**, se busca generar un **silencio, un momento casi de sosiego** también para el visitante, el cual puede sentirse abrumado por la cantidad de estímulos recibidos en el resto de la sala.

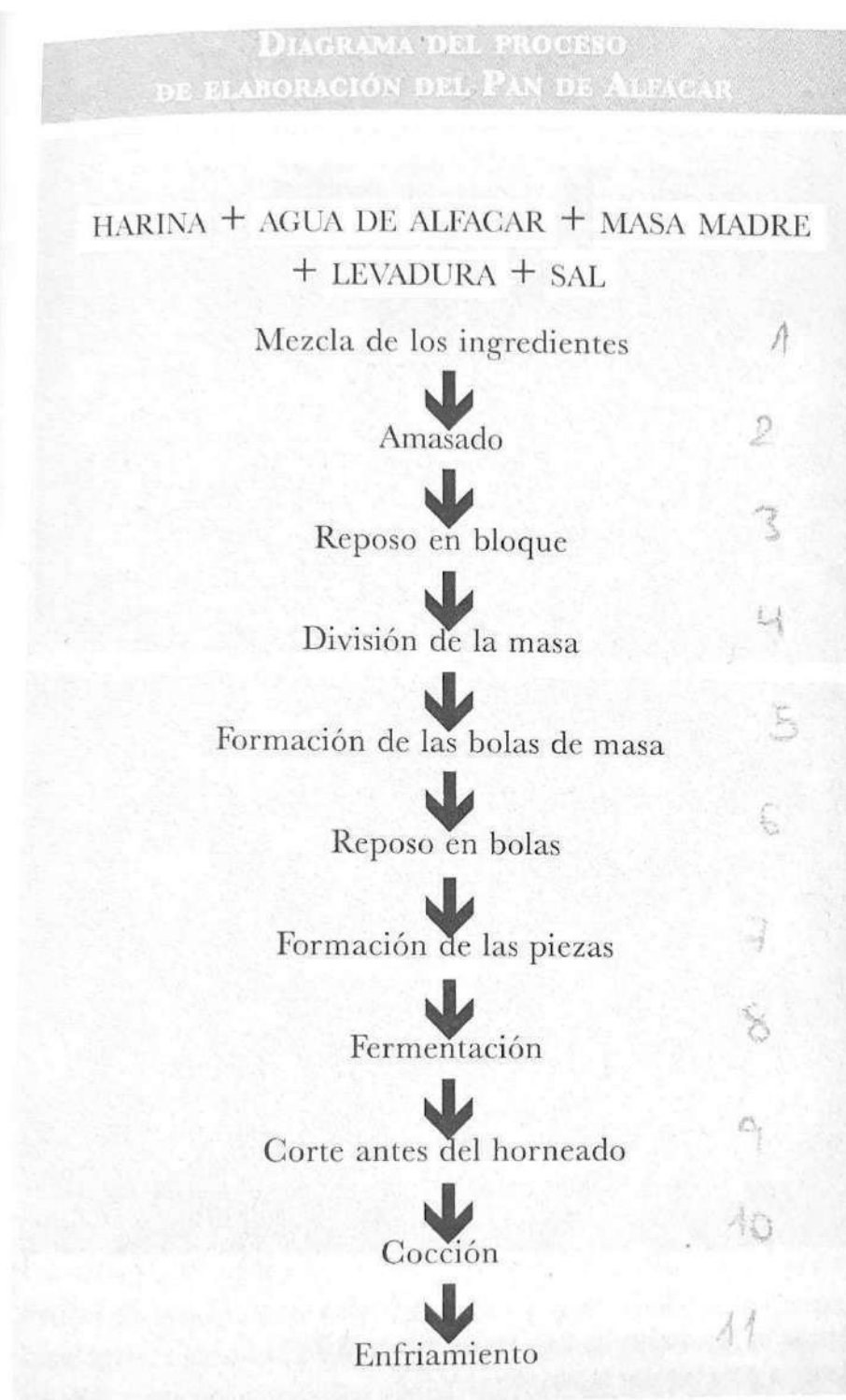
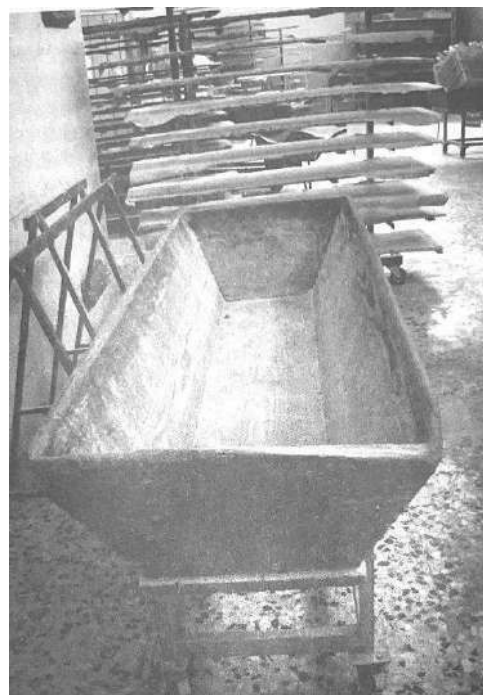


Diagrama de elaboración del Pan de Alfacar. Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 1

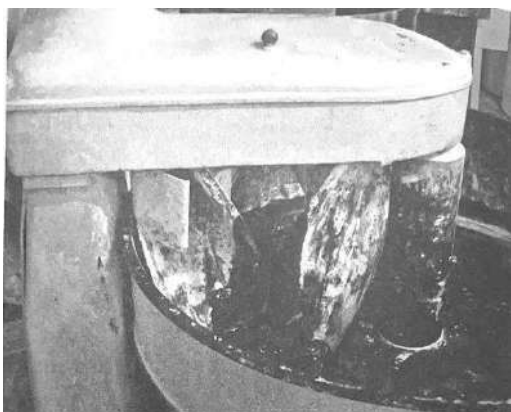
1. MEZCLAR LOS INGREDIENTES

Se trata de mezclar de forma homogénea los ingredientes básicos (agua, harina, sal y levadura) hasta formar una masa flexible y elástica.



Artesa madera, Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 2

2. AMASAR



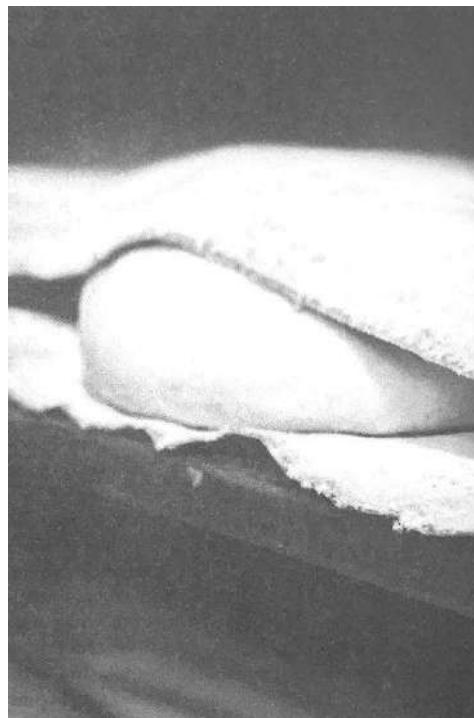
El amasado es la parte de la elaboración de un pan posterior al mezclado, y en el que lo que hacemos principalmente **es desarrollar el gluten que contienen las harinas**, que la masa gane elasticidad e incorporar aire. En definitiva, es el responsable de, entre otras, crear la estructura del pan. De que la masa sea capaz de soportar la tensión que se generará en su interior con la expansión del gas.



Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 3

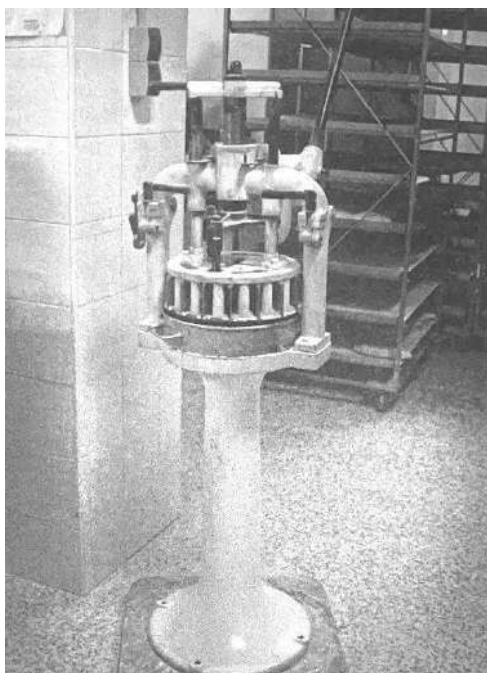
3. REPOSAR EN BLOQUE

Se deja la masa un tiempo hasta doblar su volumen.
Esta etapa es determinante para conseguir un aroma
intenso.



Reposando en bloque Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 4

4.DIVIDIR



Divisora. Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 5

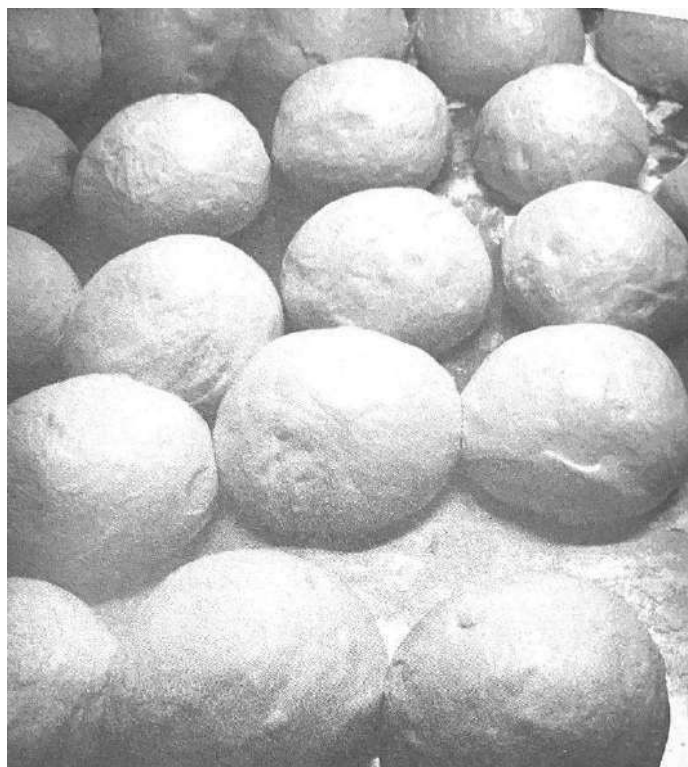
Se realiza la división de la masa en porciones iguales mediante *la pesada*. Se realizan bolas de
igual peso que se pasan por la balanza.

5.FORMAR BOLAS



En la imagen se muestra la masa fraccionada por divisora mecaniza que posteriormente se convertirá en bolas

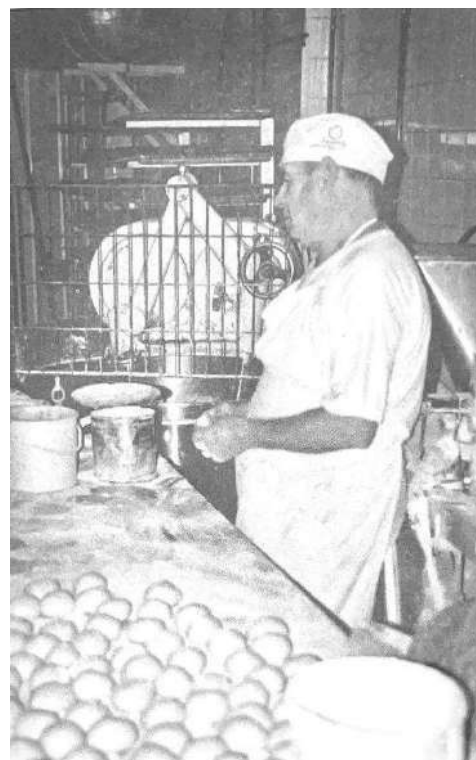
6.REPOSAR EN BOLAS



Reposo en bolas

7.MODELAR PIEZAS

Tras un nuevo reposo en bolas, se procede a la hechura propiamente dicha, también denominada formado o modelado. Se trata de dar la forma deseada a cada trozo de más. Antaño cuando los panaderos o caseras llevaban sus propios panes a cocer marcaban sus panes mediante una artera, para poder identificarlos una vez cocidos.



Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 6



Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 7

Los formatos del Pan de Alfacar siguen conservando rasgos no reproducibles por un proceso industrial: *las tetas de los bollos*; las roscas unidas a mano en un punto denominado suegra; los roscos, con esa forma de elipses asimétricas; las hogazas ligeramente abombadas y pintadas; formas que solo se pueden conseguir por una hechura manual.

8.FERMENTAR



Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 8

Esta es la **tarea más delicada** del oficio del panadero y **requiere conocimientos** que tan solo se adquieren con años de experiencia.

Antes de someter la masa al proceso de cocción debe experimentar una fermentación adecuada. Desde antiguo se había comprobado que al dejar en reposo la masa, esta entra en fermentación produciendo emisión de gases. La fermentación no solo hace que el pan se vuelva más esponjoso y ligero, sino que aumenta su aroma.

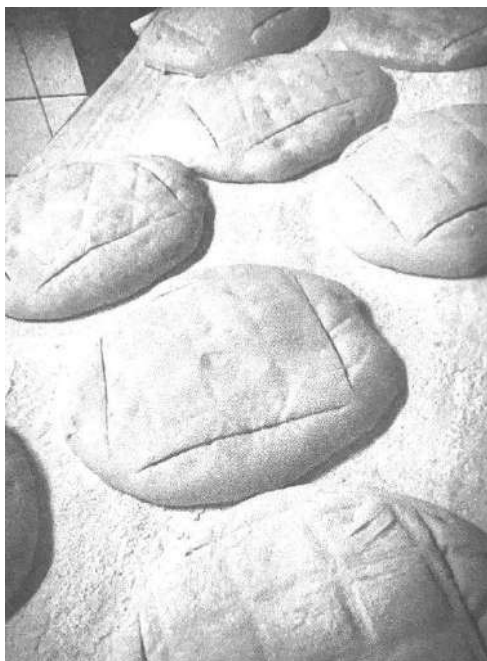
El pan de Alfácar se deja fermentar de forma continuada, sin enfriamiento ni congelación, mínimo durante una hora en verano y una hora y media en invierno, hasta que la acción fermentativa llegue a su óptimo.

La fermentación siempre tiene lugar bajo condiciones naturales del municipio de Alfacar y dentro del obrador.

El saber del panadero es la clave para adaptarse a las amplitudes térmicas e higrométricas muy cambiantes a lo largo del año e incluso de una misma noche. Los panaderos juegan con la ventilación natural y los gradientes de temperatura en los distintos puntos del obrador.

Tradicionalmente se realizaba en el cuarto anejo al horno, donde se colocaba la masa sobre palometas o baldas sin que se toquen.

9.CORTAR



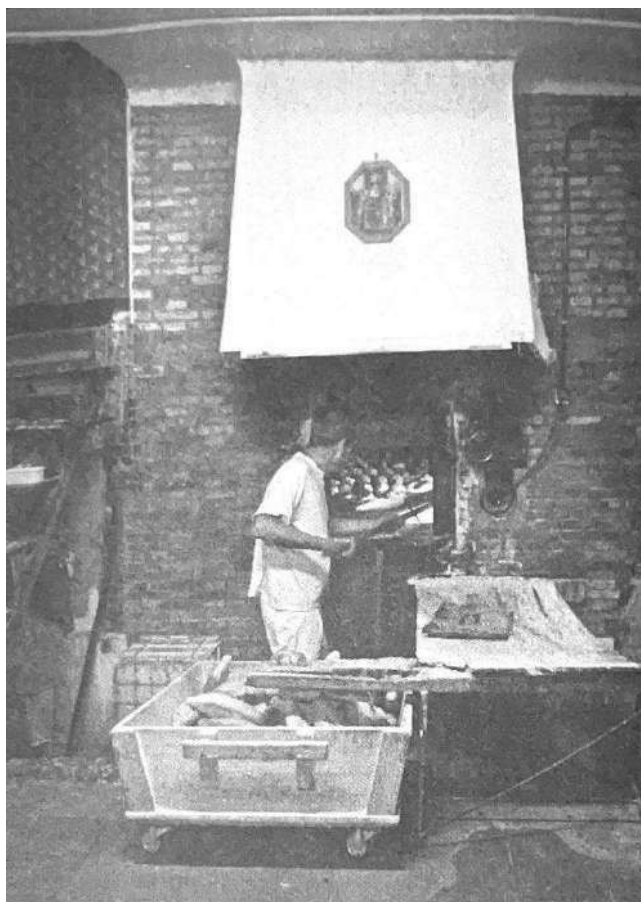
Fuente: Libro del Pan de Alfaca. 9

En el corte o escarificación de los panes, realizado de forma precisa y delicada mediante cuchilla bien afilada que recorre cada uno de los panes, con unas formas concretas dependiendo del tipo de pieza. El corte ayuda una vez en el horno, a determinar la dirección de desprendimiento del aire para que el pan greñe y así evitar que se rompa



Raera Fuente: Libro del Pan de Alfaca. 10

10.COCER



Maeso introduciendo los panes. Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 11

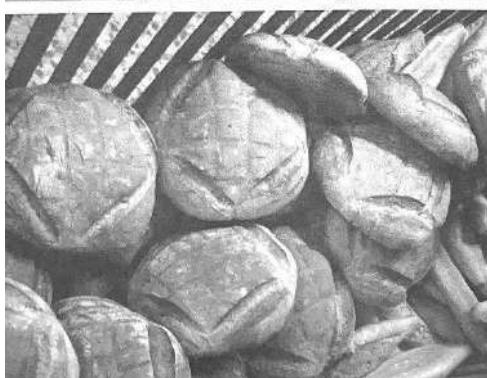
Una vez realizados los cortes se procede a hornear o enhornar las porciones de masa, donde se produce la transformación en pan.

Esta es una operación que requiere gran habilidad y que debe ser realizada de forma rápida para evitar que el horno pierda calor; para ello se colocan los panes sobre una larga pala de madera de haya, con la que el maeso se ayuda para ir colocándolos en el interior, dependiendo de su tamaño y forma.

Las elevadas temperaturas de los hornos de pan cocer, mínima de 200°C, actúan sobre la masa, primero con el endurecimiento de la capa exterior llamada corteza y luego el calor penetra de forma lenta en el interior de la masa, donde se producen modificaciones intensas.

La duración de la cochura oscila en función del tamaño, del peso y de la forma de los panes. Para una cocción adecuada, el maeso vigila, de vez en cuando, y el color de la corteza le indica como transcurre la cocción, variando la posición de los panes en el interior del horno.

11.ENFRIAR



Deshornado. Fuente: Libro del Pan de Alfácar. 12

Una vez realizada la cochura, se procede al **deshornado** de los panes con gran precaución, pues **la corteza sufre un fuerte cambio térmico**.

La última etapa es el **rezumado**, fase de la panificación que permite **que el pan se enfríe**, para lo que se van **depositando en un artesón de madera** antes de ser **colocados en cestillas de mimbre** o en **sacos o cajas** para su reparto.

12.DEGUSTAR

Como última acción se ha decidido incluir la **degustación del pan de Alfácar**, cerrar la **experiencia disfrutando de su sabor**.

degustar

Del lat. *degustaré*.

1. tr. Probar o catar, generalmente con deleite, alimentos o bebidas.

2. tr. Saborear y percibir con deleite sensaciones agradables.

SALA 2: Semillas de memoria / PANORAMA ALFACAR

El relato y discurso narrativo en esta sala tiene permite que el visitante obtenga una **visión global** de la **industria del pan** de Alfacar. **Relata la historia y procesos completos que están envueltos en la producción del pan.** Se narran todas aquellas acciones previas a la elaboración y que son imprescindibles. Se **busca contar la historia desde los inicios**, desde que **se planta la semilla del trigo, se avent** para separar la paja, se realiza **la molienda** y se obtiene la harina, la materia prima por excelencia.

LA HISTORIA DEL PAN

Se decide crear un apartado que aborde la historia **del pan de forma general**, desde la antigüedad hasta nuestros días, consiguiendo entender su evolución de manera global.



Mosaico romano sobre la cocción del pan 1

MATERIAS PRIMAS Y SU PROCEDENCIA



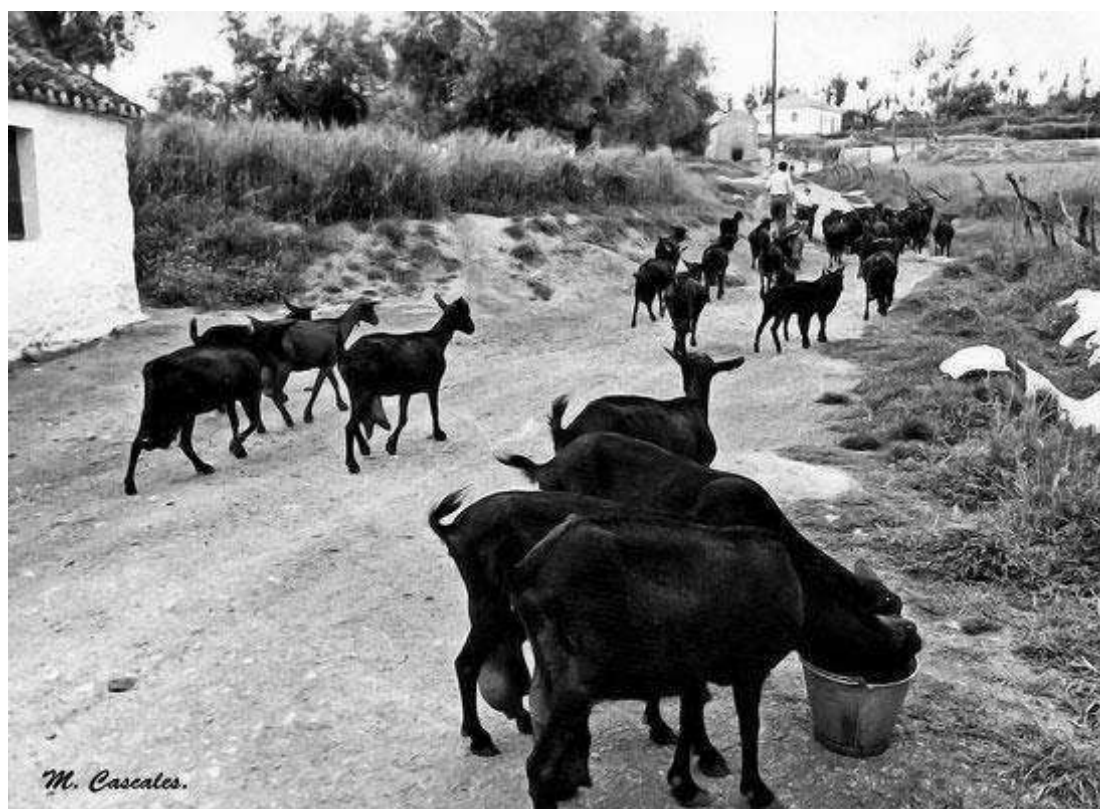
En este relato se contextualiza **Alfacar y su entorno**, la Sierra de Alfaguara, Fuente Grande, Fuente Chica, Aynadamar, La Malahá, los cultivos de la vega.... Todos aquellos lugares desde los que se obtienen las materias primas necesarias para la elaboración posterior. Estos lugares son el entorno de Alfacar, muestran las características geográficas y recursos únicos que hacen posible la elaborar este producto.



PROCESOS TRANSFORMADORES: LA ERA, AVENTAR, LA MOLIENDA

Se narran todas aquellas acciones previas a la elaboración y que son imprescindibles. Aparecen figuras como las agricultoras que cultivaban el trigo y lo separaba de la paja aventando en las eras, las personas *arrieras* que transportaba la leña desde la Sierra de Alfaguara para utilizarla en los hornos morunos o el molinero que transformaba el trigo en harina





TRANSPORTE

Se muestra el **transporte tradicional mediante tracción animal** y el puente de los panaderos. El trayecto realizado por los panaderos que realizaban **la venta a domicilio**. Hoy en día esta forma de transporte esta **extinta**, utilizándose furgonetas y **vehículos a motor** que portan el logo del pan de Alfacar.



DESPACHOS DE PAN



Actualmente, pocas personas conocen realmente el **concepto de despacho de pan**, también conocido como **“punto de pan caliente”**. Muchos lo confunden con el mismo concepto de panadería, a pesar de que hay una clara e importante diferencia entre estos dos establecimientos.

En un despacho de pan, no se elaboran procesos de panificación para obtener el producto, solo **se le da el punto de cocción final**. Todo lo que se vende al público en un despacho de pan o punto caliente, se obtiene de un proveedor o panificadora que les provee de productos cocidos, precocidos o ultracongelados. **La única parte del proceso que se realiza en el despacho de pan es acabar el horneado del producto.**

Además, otra diferencia muy notable que existe entre ambos establecimientos es que el nivel de inversión económica. El coste para poner en correcto funcionamiento una panadería, es mucho más elevado que el que se necesita para comenzar en un despacho de pan. Debido a que, en este último, no se necesita tanto espacio y maquinaria para los diferentes procesos de panificación.

Un despacho de pan no necesita tanto espacio para poder abrir sus puertas al público, ya que, aunque puede elaborarse una pequeña cantidad de pan, esta es esporádica.

IGP

En este apartado se narra **la historia reciente del pan de Alfacar**, la creación de la **asociación de panaderos**, la **obtención de la IGP por parte de la Unión Europea** en los años **2000** y la **creación de una marca distintiva**. La IGP Pan de Alfacar define productos de pan elaborado manualmente en, al menos, una etapa del proceso de panificación y que se presenta en formato de bollo, rosco, rosca y hogaza, pero siempre obtenidos a partir de una misma masa de origen.



EXPECTATIVAS DE FUTURO: ALFACAR VIVO, TRANSVERSAL Y CIRCULAR.

El último apartado de la exposición busca **generar esperanza y visión de futuro** en el visitante, mostrando el **Pan de Alfácar y su industria como un proyecto con vida**, que es capaz de adaptarse a las **nuevas perspectivas de la Unión Europea y la Agenda 2030**, que tienen en cuenta la **economía circular** en la elaboración del producto y que de forma transversal **entronca con lo social**, mostrando la **relevancia de las mujeres en todo el proceso**.



SALA 3: “El suelo de las manos” / TALLER

“Podríamos decir que un obrador es “un buen taller: la casa de las manos; centro o anillo de todas las energías. En ningún otro lugar las manos se sienten más a gusto, más incitadas a hacer y a volver a hacer.”

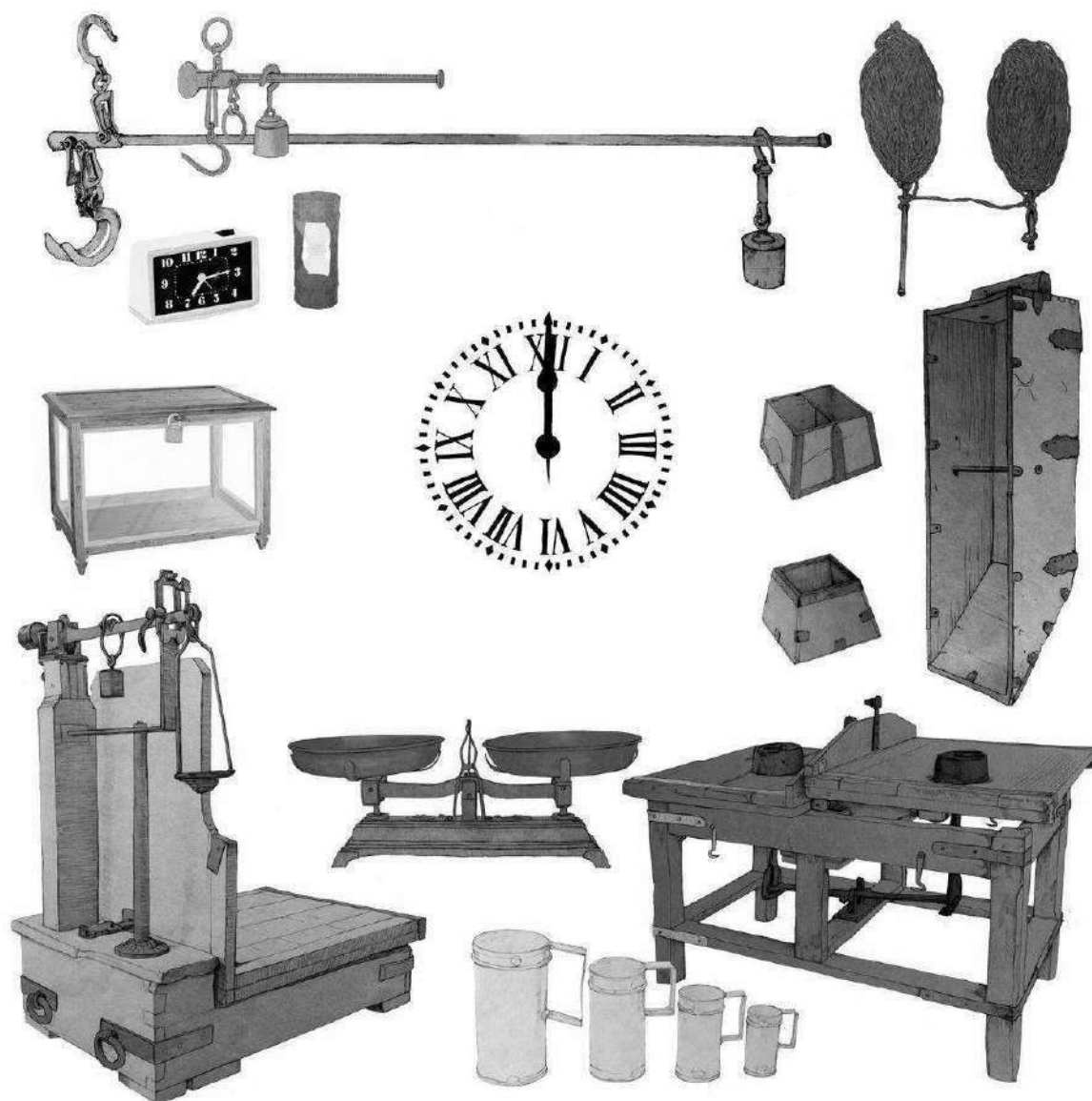
Ángel González en referencia a la cocina-taller de A. Calder. Pintar sin tener ni idea, 2007.

La casa de las manos sería una buena forma de abordar este espacio. **La idea** detrás de esta sala **es generar comunidad**, crear un **espacio de reunión de distintos grupos sociales**. Vertebrar el territorio a través de **un nuevo espacio formativo y divulgativo** donde poder engranar distintas vertientes como convertirse en la **sede de la asociación de panaderos de Alfacar**, alojar las **reuniones de la IGP**, **talleres de elaboración de pan**, **jornadas** informativas de nuevos harías ecológicas o un lugar en el que desarrollar **encuentros de mujeres panaderas**, consiguiendo crear redes solidas a nivel social.



Curso de panes intolerantes en un obrador de Alfacar. 1

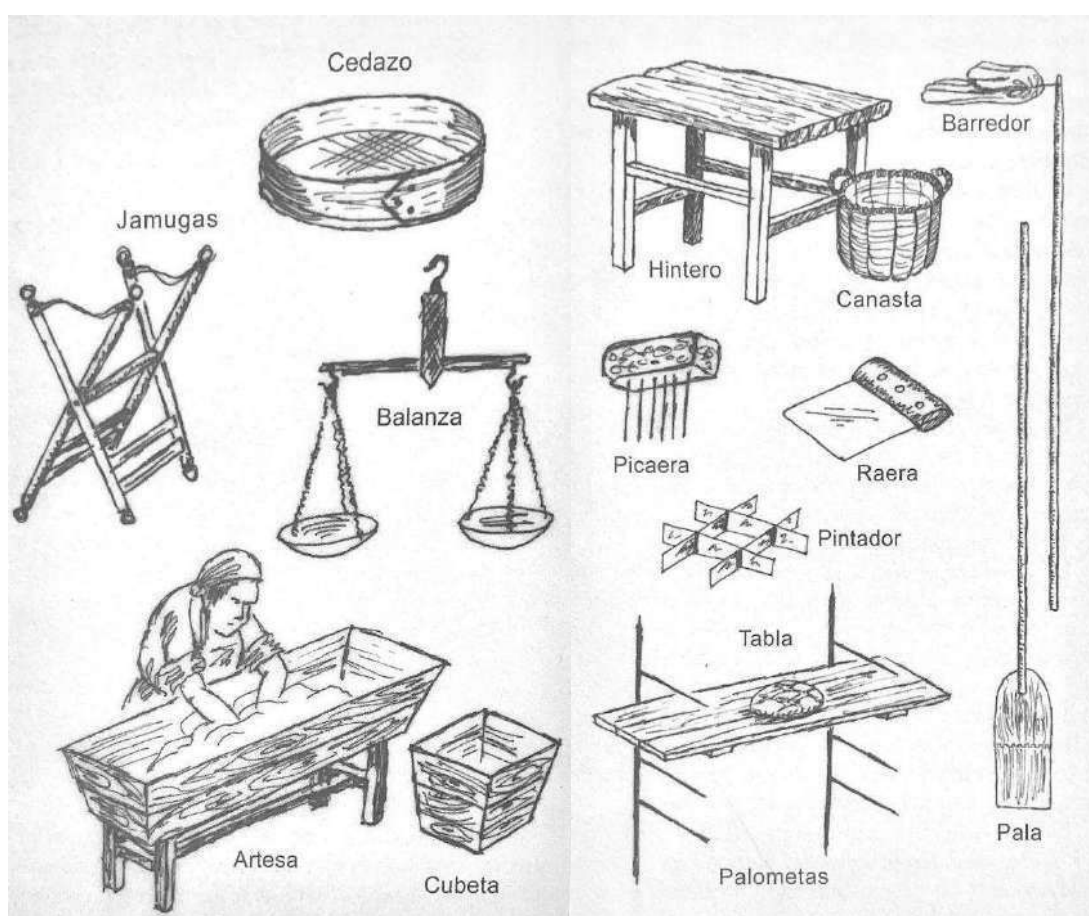
/ LOS OBJETOS / Con qué contarlo



Sala 1: El Obrador

Esta sala aborda la elaboración del pan, por tanto, los objetos que se exhibirán serán todos las herramientas y elementos necesarios para realizar las acciones. El proceso que se muestra será el proceso de elaboración tradicional, por tanto, se omitirán maquinarias que se incluyen el proceso industrial.

Cada *artesa* que compone el *mueble-panorama* relata un paso del proceso de elaboración, por tanto, cada artesa mostrara las herramientas y utensilios correspondientes:



Utensilios de la elaboración de pan. Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 13

1. ARTESA

Artesa es un recipiente cuadrilongo con forma de tronco de pirámide invertida, con rebordes opcionales —o incluso mango— en uno o dos de sus lados. El modelo de madera se ha utilizado durante siglos para amasar el pan y en otras labores culinarias

2. ARTERA

Hierro con que se marca el pan antes de enviarlo a un horno común. Sello del pan

3. ARTESON

Artesa grande. Actualmente también designa un recipiente cilíndrico con aspas mecánicas para amasar.

4. AÑACAL

Tabla en que se lleva a cocer el pan al horno desde las casas.

5. BALDAS / PALOMETAS

Estantes en que se colocan las tablas donde reposa el pan para su fermentado antes de ser cocido

6. BALANZA

Aparato que sirve para pesar

7. BARREDOR

Vara larga, con unas hilas, guiñapos de trapo o trozos de redes de pesca anudados en uno de sus extremos, que sirve para barrer o retirar la ceniza del horno moruno.

8. CEDAZO

Tamiz para cerner la harina.

9. CORTADORA / DIVISORA

Mecanismo utilizado para hacer porciones de masa del mismo peso

10. CUBETA

Cajón de madera profundo, más ancho por arriba que por abajo, que sirve para reposar la masa madre.

11. CUCHILLA

Utensilio para hacer cortes en las piezas de pan

12. ECHADERA.

Pala de madera para enhornar el pan

13. HINTERO

Mesa grande donde se amasa y da forma al pan

14. HORNO. Puerta de Horno “Super Maestro”

Lugar donde se cuece el pan.

15. MASERA

Artesa grande para amasar la harina al hacer el pan.

16. MESA DE OREAR

Mesa baja par reposar el pan formado.

17. PALA

Instrumento para enhornar (meter) y deshornar (sacar) el pan del horno. De unos 25cm de ancho y 90cm de longitud. El palo puede llegar a tener 3,50m de longitud.

18. PICAERA

Artilugio de corcho en el que se insertaban una cantidad de agujas regularmente dispuestas, cuyas puntas sobresalían por igual. Con este utensilio se “picaba” la masa de pan ya formada para que penetrara el aire en su interior y facilitara la fermentación de las piezas

19. PINTAOR

Rejilla metálica con asa para hacer rayas en el pan

20. RAERA

Placa rectangular de metal inoxidable.

21. SACA

Costal muy grande de tela fuerte, más largo que ancho, que sirve para el transporte del pan.

22. TABLA O TABLERO

Pieza de madera de forma rectangular utilizada para dejar reposar las piezas labradas.

23. TENDÍO

Paño de lienzo que cubre las tablas donde fermentan las piezas de pan. Tiene la finalidad de abrigar a los panes para ayudar a la fermentación.

24. VERTEOR

Utensilio utilizado para trasvasar la harina a la artesa.

EXPOSITOR 1	MEZCLAR INGREDIENTES	CUBETA
EXPOSITOR 2	AMASAR	ARTESA / CUBETA
EXPOSITOR 3	REPOSAR BLOQUE	
EXPOSITOR 4	DIVIDIR	RAERA
EXPOSITOR 5	FORMAR BOLAS	HINTERO
EXPOSITOR 6	REPOSO BOLAS	BARREDOR
EXPOSITOR 7	MODELAR	
EXPOSITOR 8	FERMENTAR	TABLA / PALOMETAS
EXPOSITOR 9	CORTAR	
EXPOSITOR 10	COCER	HORNO / PALA
EXPOSITOR 11	ENFRIAR	ARTERA
EXPOSITOR 12	DEGUSTAR	

SALA 2: Semillas de memoria / Panorama Alfacar

Esta sala tendrá un **corte más tradicional**, por tanto, estará compuesta por los muebles expositores con forma de artesas verticales, que alojaran en su mayoría paneles explicativos con imágenes, dibujo y texto.

A excepción de algunas temáticas como es la de Transporte y despachos de pan, estas contarán con espacio para exponer algunos **objetos relacionados** como:

1. JAMUGAS

Armazón a modo de tijera de madera colocando sobre el aparejo de las caballerías, para facilitar el transporte de las materias primas (leña, trigo, harina) o de pan



Jamuga. Fuente: Libro del Pan de Alfacar. 14

2. CANASTOS DE MIMBRE

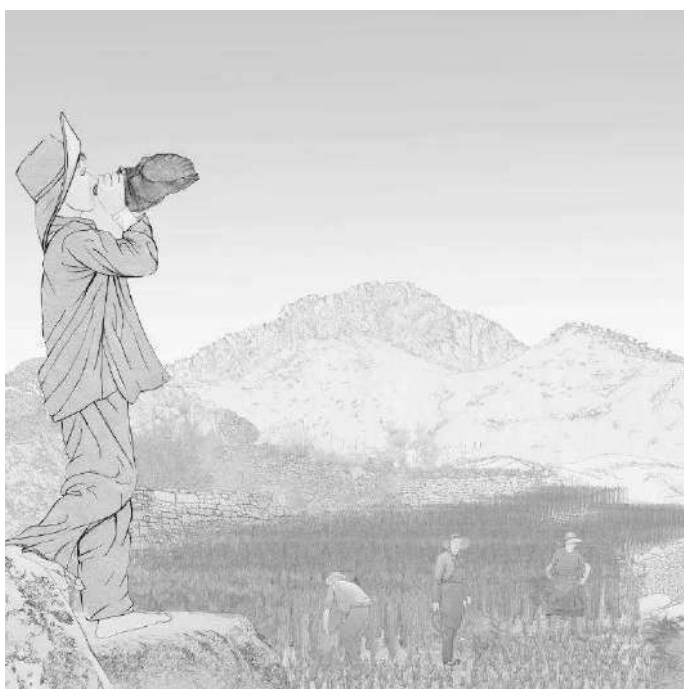
Recipiente de mimbre o esparto para transporta pan.

PANTALLA AUDIOVISUAL CURVA



Referencia de pantalla curva. Fuente: Museo West Front 1

Pantalla curva de grandes dimensiones que permitirá reproducir un documental sobre la historia del pan de Alfacar.

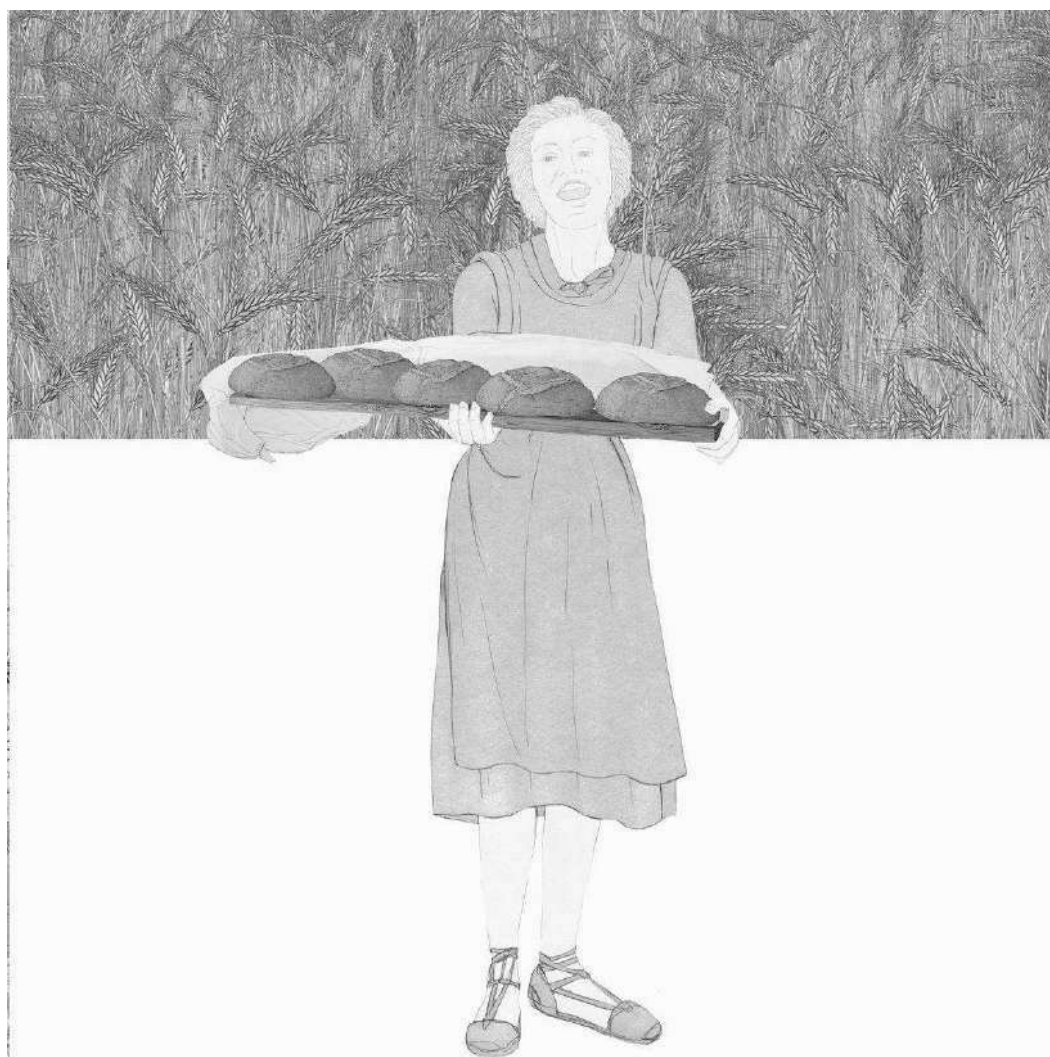


Referencia posibles ilustraciones documental 1

Se proyectarán varias micro documentales de entre unos 5-10 min que irán alternándose

1. **CASERAS.** “Las mujeres del Pan de Alfacar”

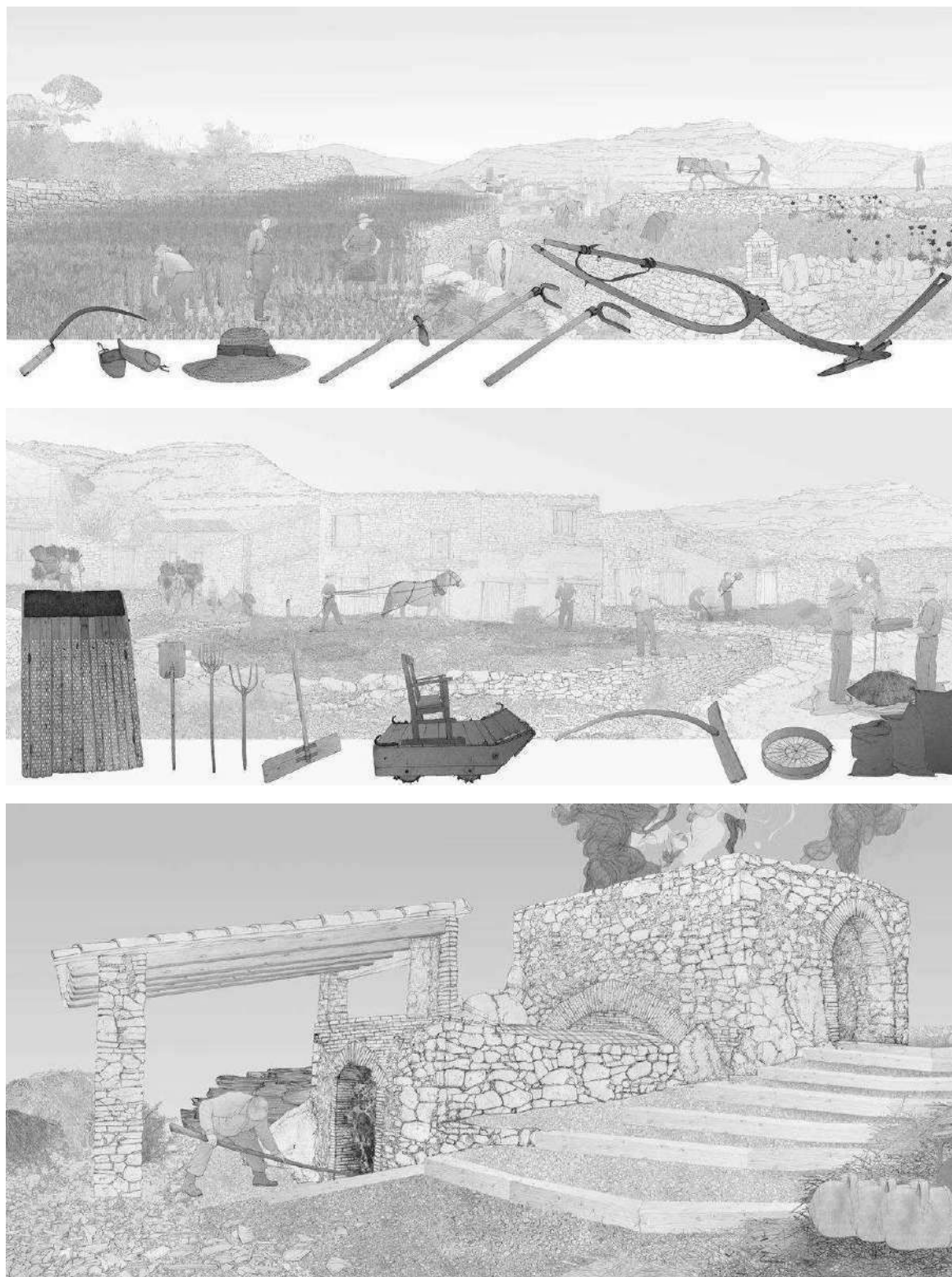
Narrara la historia de las mujeres que forman y siempre han formado parte en la elaboración del pan de Alfacar. Aporta una mirada transversal entre trabajo y cuidados.



Referencia posibles ilustraciones documental 2

2. MIGAS DE MEMORIA “La historia del Pan de Alfacar”

Cuenta la historia del pan de Alfacar hasta nuestros días.



Referencia posibles ilustraciones documental 3

3. ORIGEN A LA ACTUALIDAD

Pequeño documental que narra la historia del pan desde los inicios hasta nuestros días.



Referencia posibles ilustraciones documental 4

MOBILIARIO

Las piezas de mobiliarios que formarán parte de esta sala serán:

1. EXPOSITORES

Expositores con forma de artesa de altura variable. Mantienen la morfología circular del panorama al igual que en la sala obrador.



Referencia. Tennessee State Museum 1

2. PIEZA CENTRAL (para descansar y visualizar los documentales.)

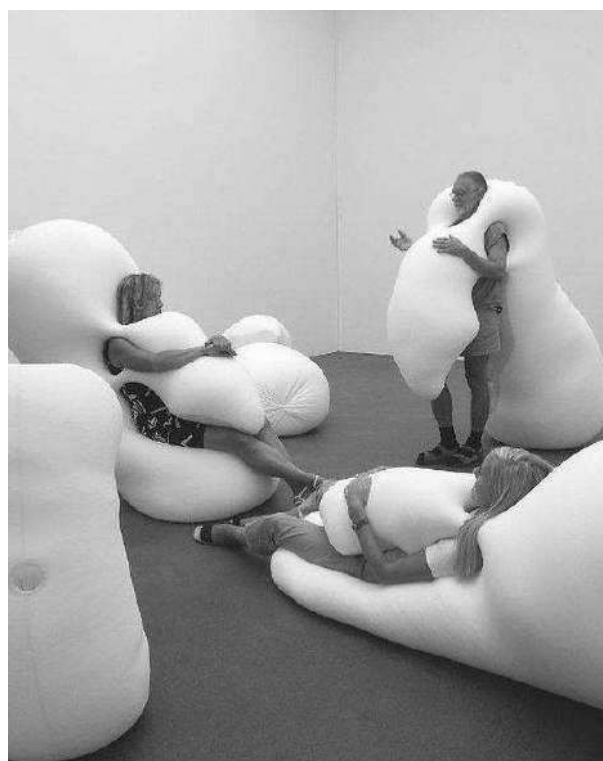
Una delicia del diseño, Ernesto Neto es un artista brasileño contemporáneo que crea grandes instalaciones de estructuras grandes, suaves y biomorfas entre las que los visitantes pueden caminar, tocar o, a veces, sentarse. Por lo general, están hechas de una tela blanca elástica similar a una media y rellenas con espuma de poliestireno, aunque a veces se rellenan con especias aromáticas



Ernesto Neto, The Ovaloids' Meeting, 1998



Ernesto Neto, Arco ventre, 1999.



Ernesto Neto, Humanoids, 2001, Tubo de poliamida, medias de poliamida, terciopelo, especias y pelotas de espuma de poliestireno. Dimensiones variables. Foto: Boris Becker. Cortesía: Kölnischer Kunstverein1

3. ERA



Referencia: Bilbao Circle, 2000: Richard Long 1

SALA 3: *El suelo de las manos* / TALLER

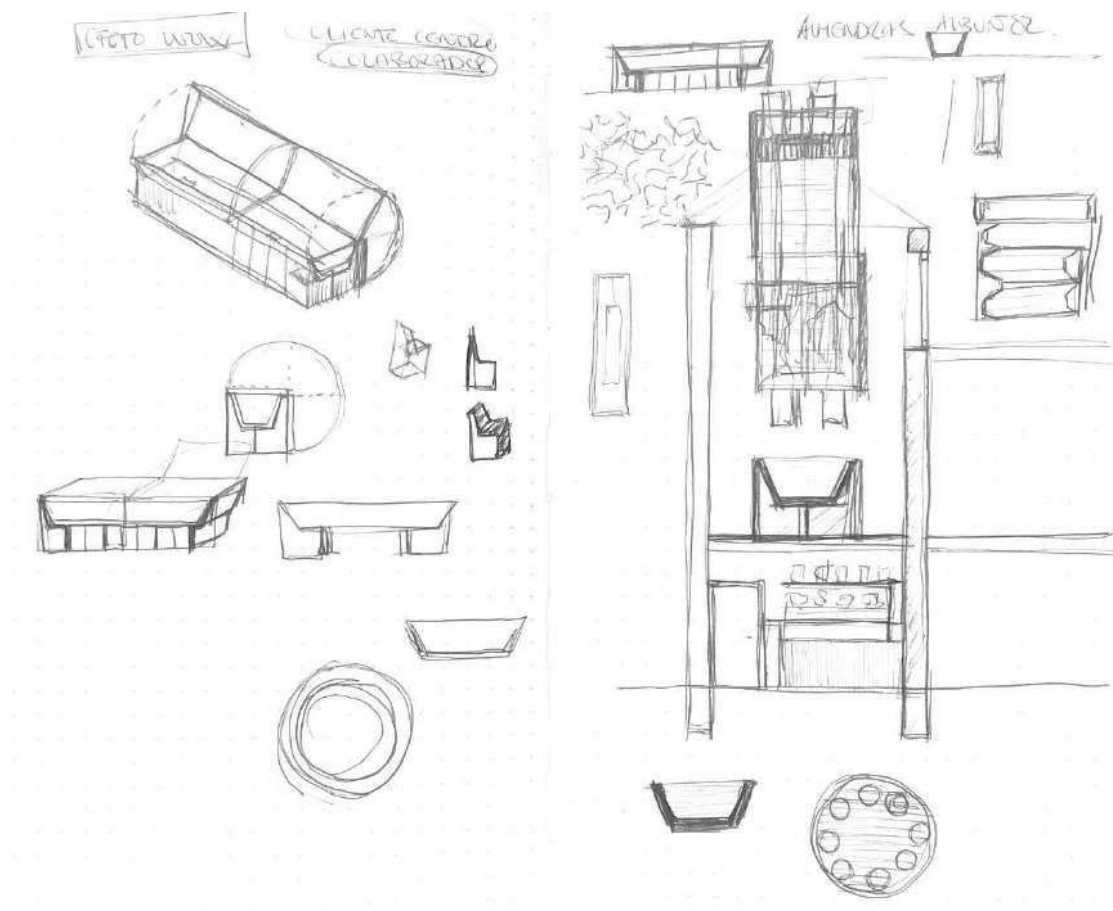
El espacio taller se traduce en un espacio bastante minimalista, que únicamente contiene como mobiliario:

1. MESA-ARTESA

Se trata de una mesa longitudinal que abarca todo el espacio. Está hecha a medida para alojar a unas 20 personas, número que coincide con la cantidad de empresas que componen el grupo de la IGP de Alfacar.

Este hecho pretende ser un gesto hacia los panaderos, para que todos sientan que esta es su casa, que este es su sitio y todos tienen voz.

La idea es que esta mesa consiga mudar la función de la sala según se necesite. Está inspirada en las mesas-arteras antiguas que contaban con un table en la parte superior que se levantaba cuando se quería amasar pero que más tarde servía a modo de hintero.



Croquis mesa-artera 1

2. ASIENTOS DE MADERA

Los asientos de madera encajan perfectamente debajo de la mesa, generando una ilusión óptica, como si la mesa fuera un paralelepípedo completo y compacto.

Gracias a este hecho cuando no se esté realizando una reunión o un encuentro, se estos asientos estarán perfectamente incrustados, pasando desapercibidos y permitiendo que se desarrollen otras actividades como el amasado en los talleres de pan.

El número de asientos es 20, cifra correspondiente al número de obradores que forman parte de la IGP.

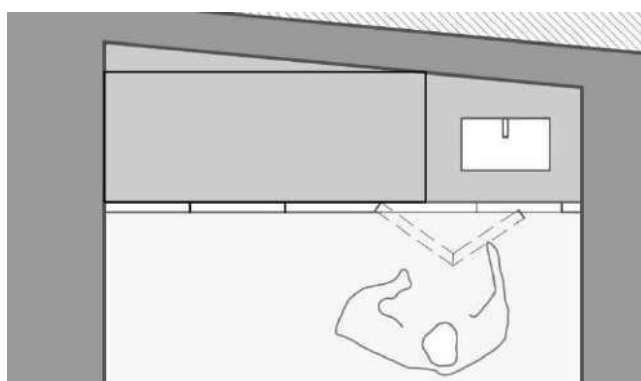
3. HORNO ELÉCTRICO

Estructura de madera que deja un hueco para poder alojar un futuro horno eléctrico que permita realizar talleres de elaboración de pan y otros derivados.

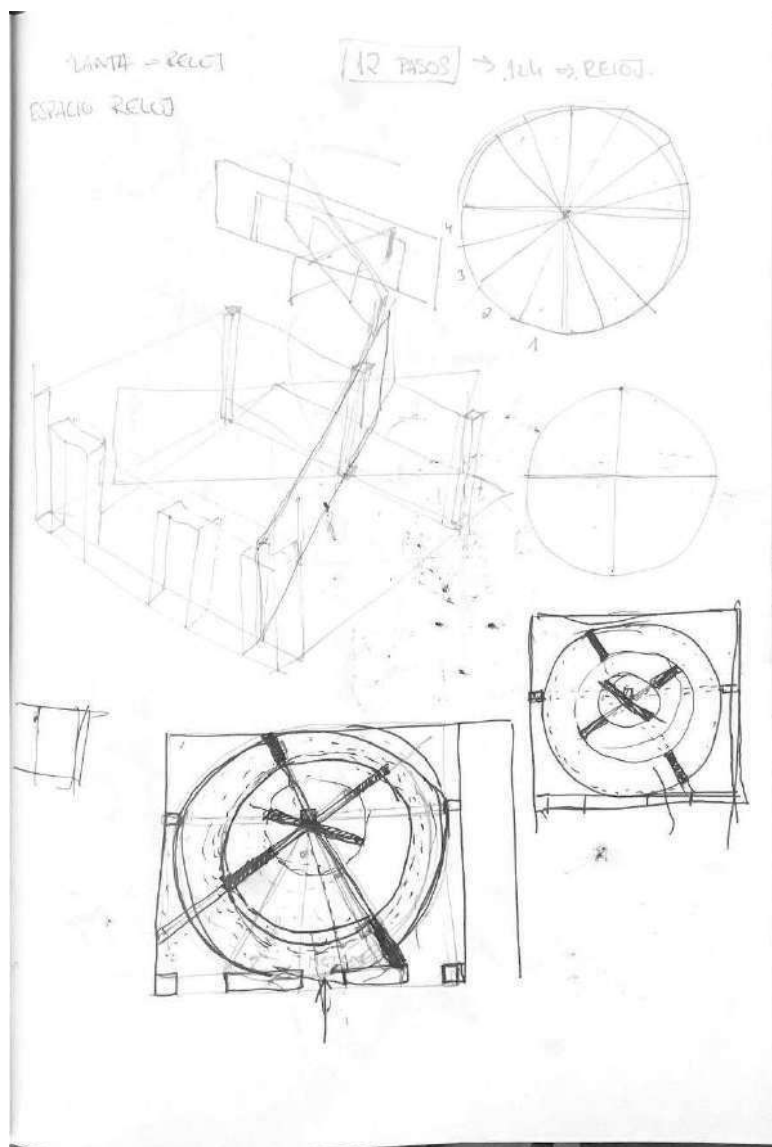


4. PUNTO DE AGUA

La idea es que el **espacio sea versátil** pudiendo alojar una **reunión de la Asociación de Panaderos**, en la que los asistentes necesitarían sentarse, **pero también un taller de pan** en el que los visitantes necesitan una mesa en la desarrollar **el curso de elaboración del pan**.



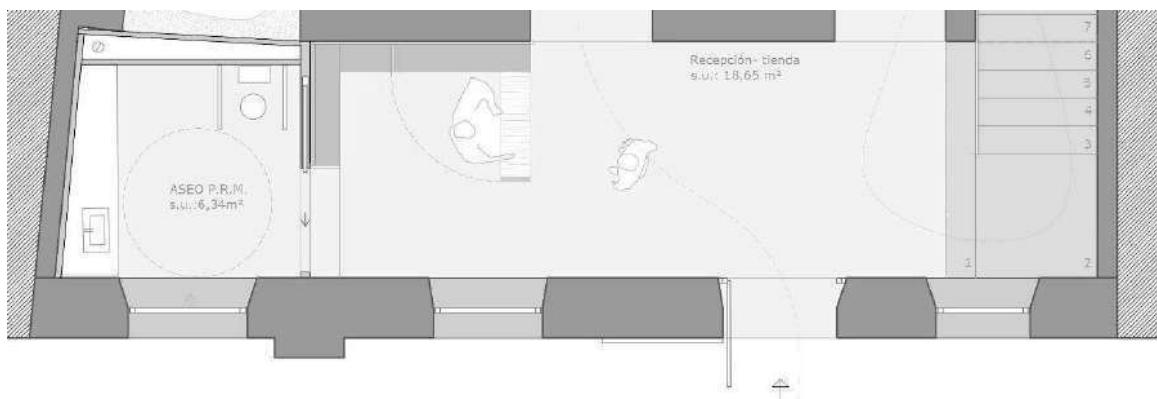
/ EL ESPACIO / Dónde contarlo



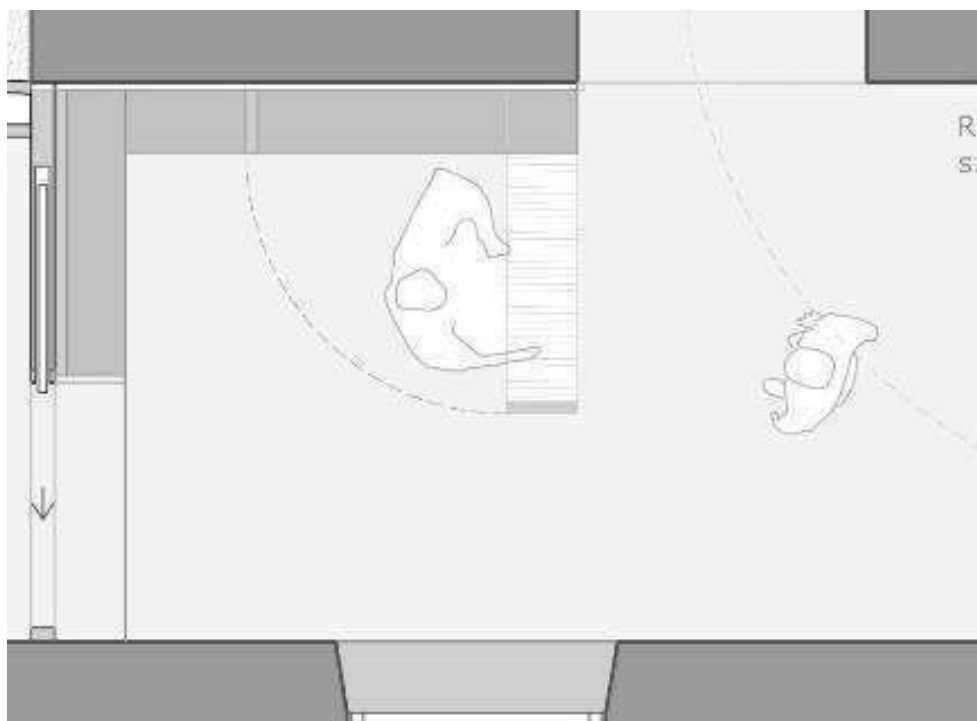
Croquis sala obrador 2

ÁREAS PÚBLICAS / PRIMERA CRUJÍA

“La transición del mundo exterior al museo se realiza a través del vestíbulo (hall), de donde parten las distintas comunicaciones horizontales y verticales. Tiene un carácter singular, ya que en este espacio se produce el primer contacto del público con el museo.”



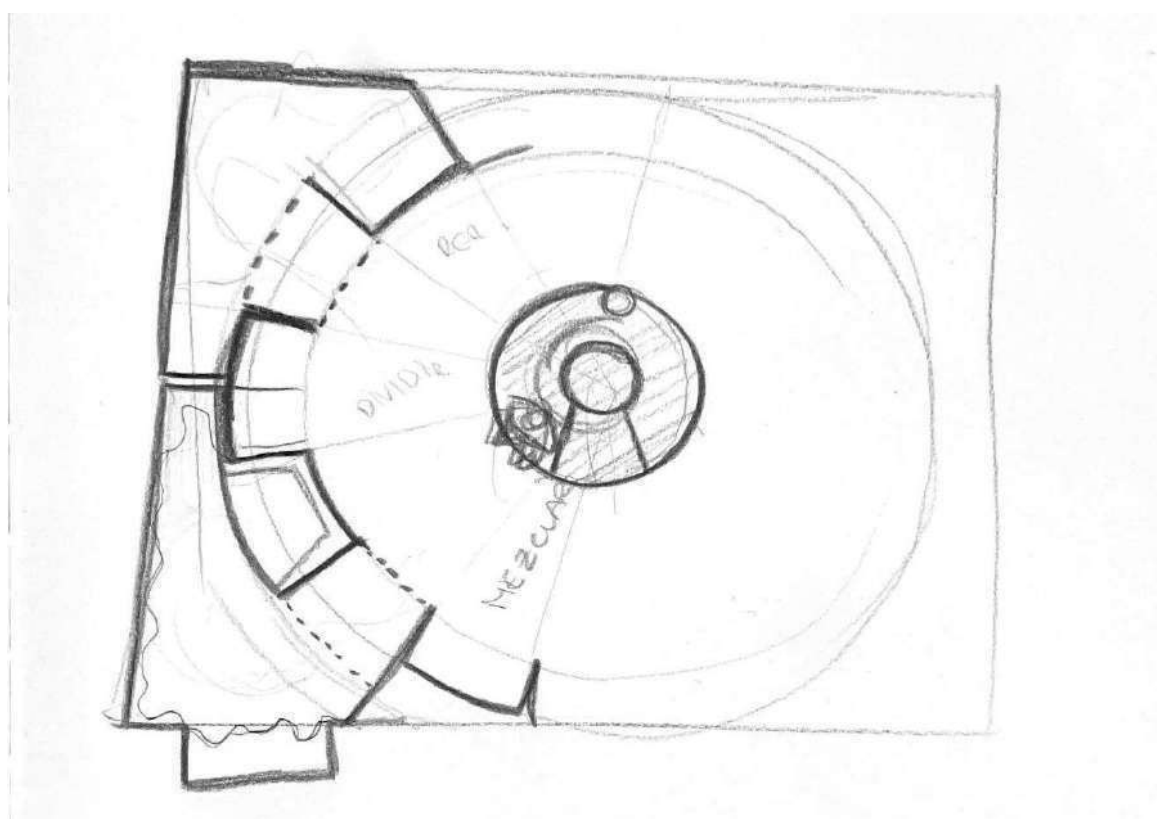
Sería interesante que el centro fuese un **punto de referencia** en cuanto al **saber y conocimiento** que existe **sobre el pan**. La tienda podría contener material educativo y divulgativo sobre el pan y sus variantes, desde revistas, ensayos, artículos, libros etc. todo tipo de material que lo coloque como centro del saber del pan en la provincia.



EL SECTOR OBJETUAL

El proyecto del Centro de interpretación se aborda desde **la generación de una nueva espacialidad dentro del recinto trapezoidal** que nos cede la parcela del edificio. Mediante la **inserción de un zócalo de madera de morfología circular** que subvierte el espacio dando lugar a un **“Panorama”** que **permite al visitante acceder al mundo del Pan de Alfacar con una visión global**.

El mundo del pan guarda una estrecha relación con la geometría circular, lo vemos desde el inicio del proceso en **eras, molinos y silos**, hasta en la elaboración con la forma de los **hornos morunos tradicionales**, e incluso el **propio producto alfacareño con su Hogaza y Rosca tradicional**.

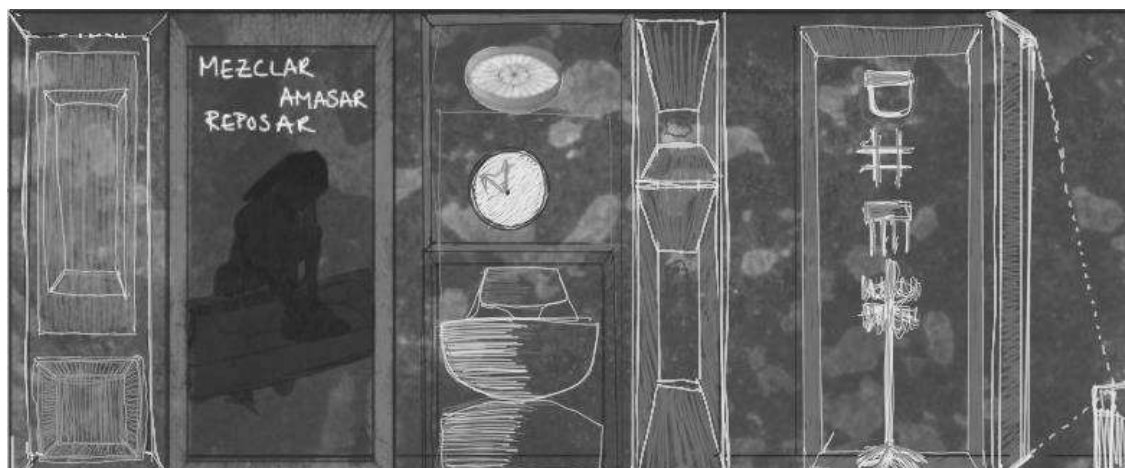


Croquis planta 2.

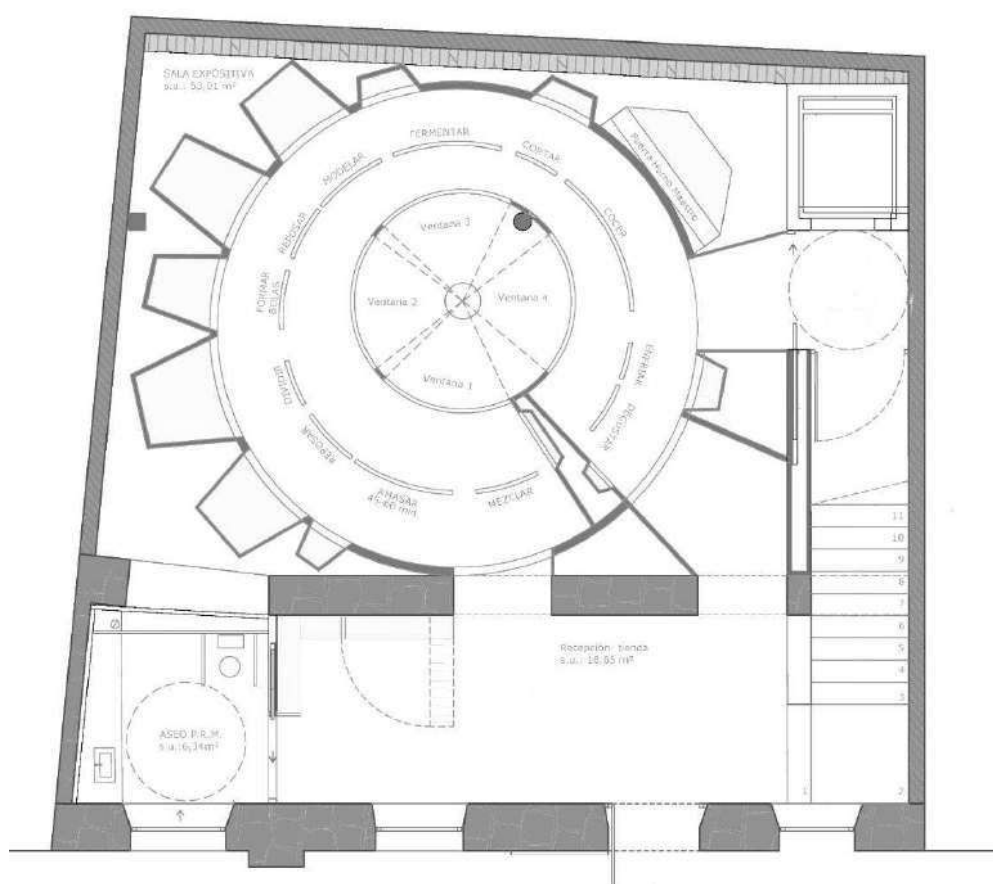
Estos zócalos se insertan a modo de cilindro en cada planta, generando dos “espacios panorama” prácticamente idénticos, pero con caracteres muy diferentes.

La primera sala **“Panorama nocturno. Tiempo y materia”** en la **planta baja**, es una **sala inmersiva que recuerda a aquellos panoramas del s XIX**, donde se accedía mediante un túnel oscuro. La **sala completamente en penumbra** simula un **paseo nocturno en la población de Alfacar**, cuando la jornada panadera comienza.

Este zócalo de madera está formado por una serie de artesas que cuenta el proceso de elaboración.



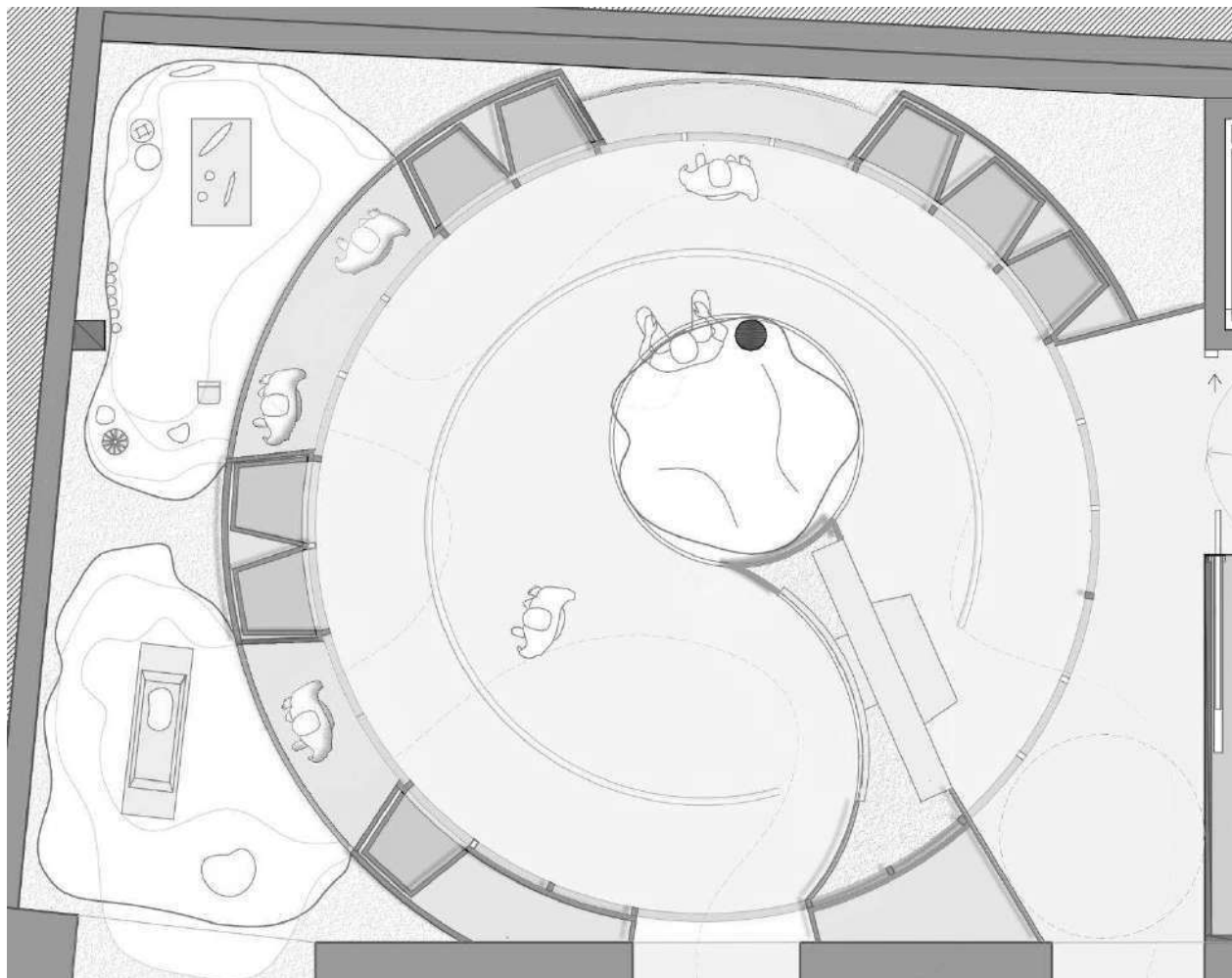
En un principio se pensó que cada artesa fuese diferente, según la acción a desarrollar. Este hecho implicaba un elemento irregular en el que era difícil aprovechar por completo el espacio, generándose una serie de espacios residuales debido a la morfología circular que se inserta en el trapecio.



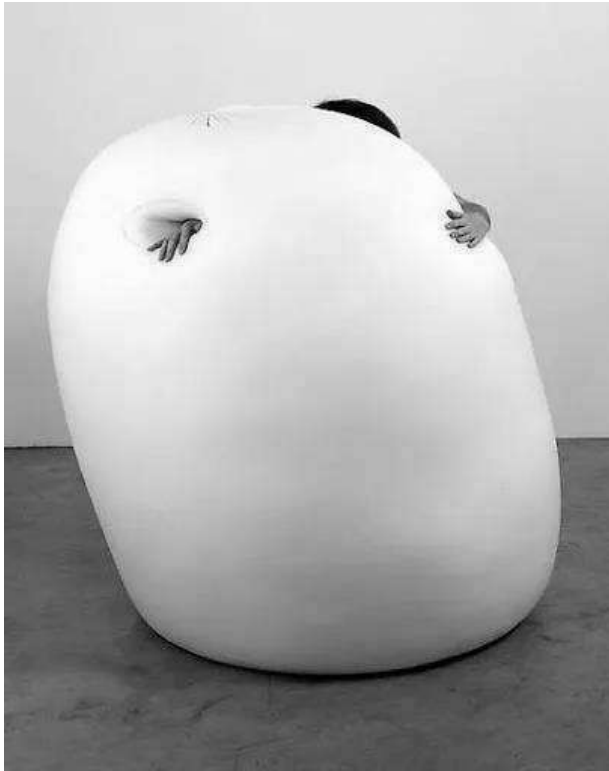
Diseño descartado de Panorama nocturno 1

Este **diseño previo** presenta algunos **problemas**, por tanto, se decidió **replantear el concepto panorama diseñando un zócalo circular con artesas regulares**.

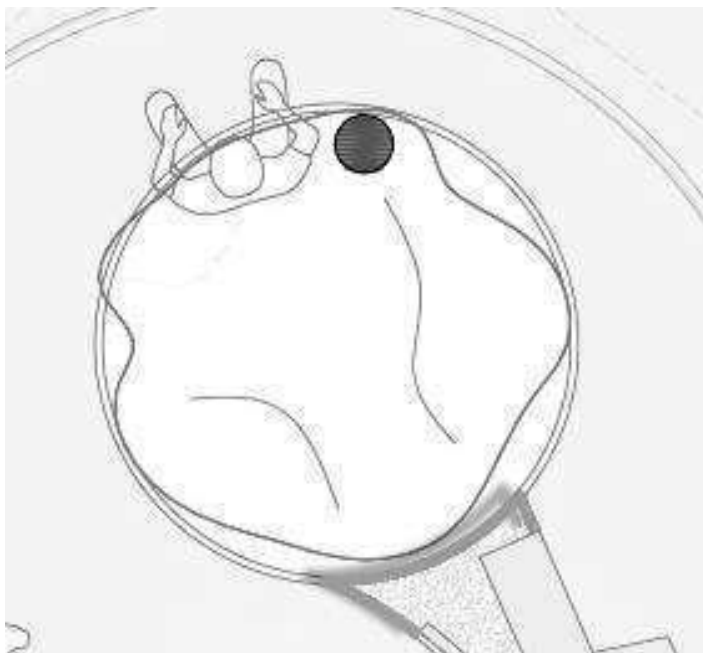
También se decidió **eliminar el cilindro central** que embebía el pilar de la sala, ya que ocupaba demasiado espacio y limitaba el campo visual del visitante.

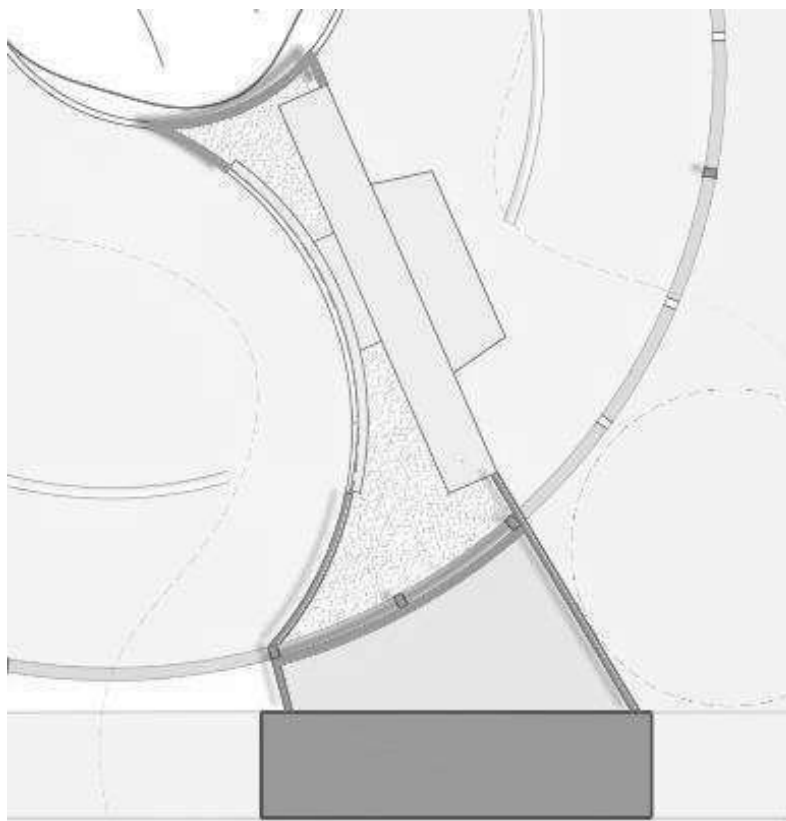


En esta **nueva ideación** del panorama se diseñan las **artesas de forma regular** con una profundidad de **60cm de ancho**. Este hecho **facilitara el montaje y producción**. En definitiva, este **biombo curvo de madera de fresno define el espacio central de la sala**.

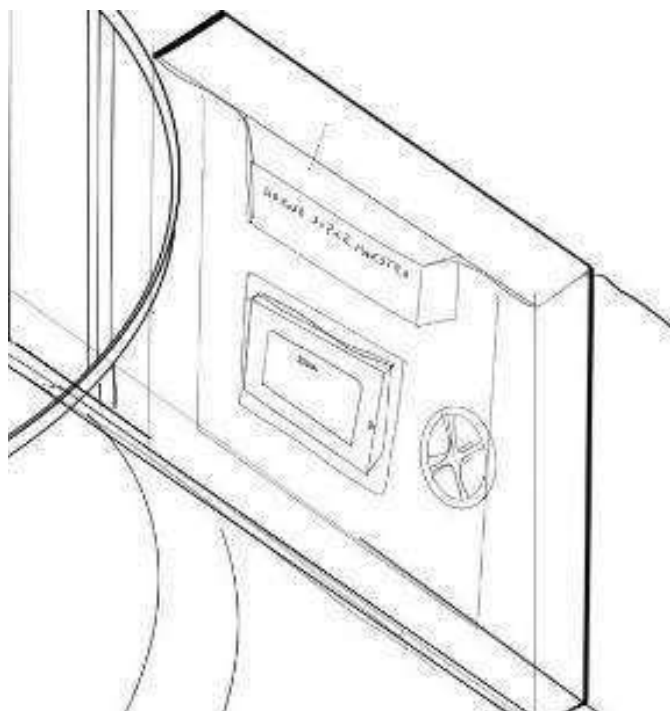


Para trasladar esta concepción, se **revisión el concepto de plataforma** y se decide incluir un elemento de **mobiliario** que permita al **visitante descansar y observar tranquilamente**. Mas adelante se ahondará en las características de este elemento.

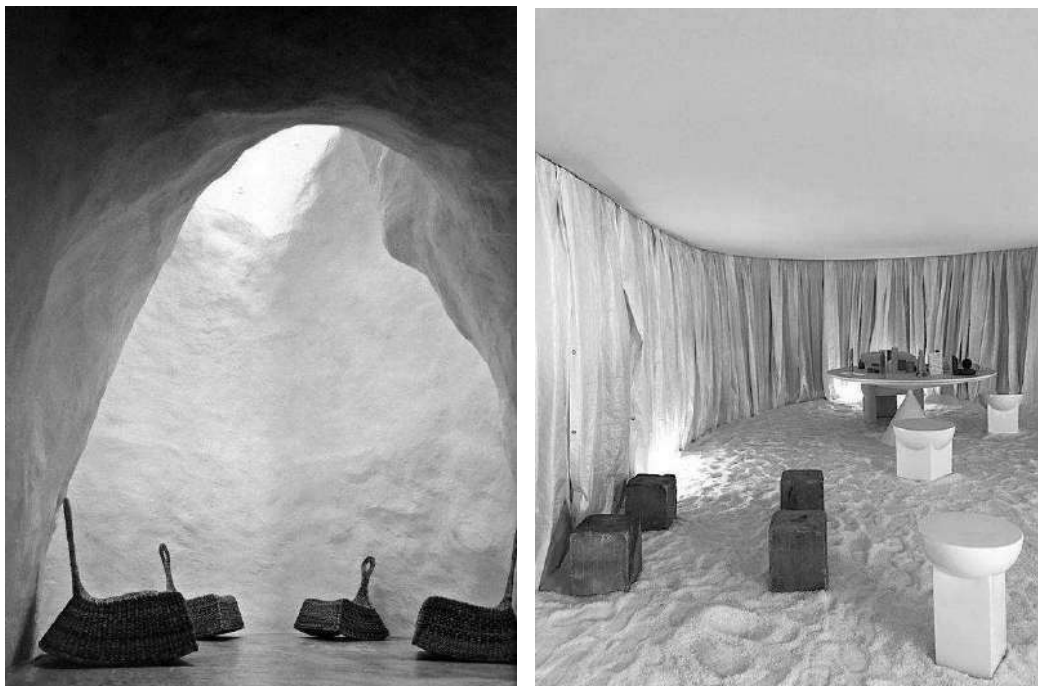




La puerta de Horno Super Maestro se coloca a modo de biombo, dividiendo los umbrales de entrada y salida. Este hecho permite que el visitante sea redirigido por el correcto sentido de la exposición de manera natural. La idea es que el visitante vea al inicio la parte trasera del horno, generando una duda y curiosidad que será satisfecha al final cuando consiga vislumbrar la pieza.

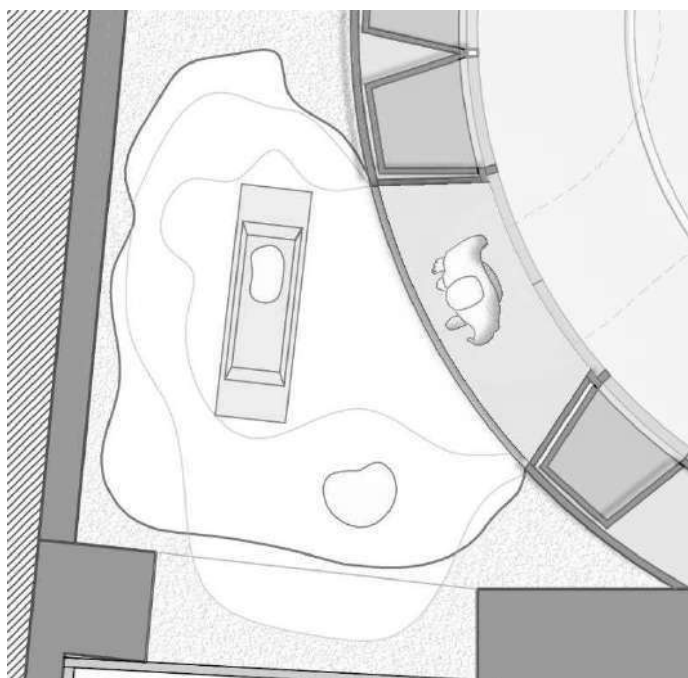


Por último, el **espacio intermedio** surgido entre la **cara convexa** de la circunferencia y los **límites** del local se destinarán a **pequeños espacios**, estancias a las que asomarse desde alguna de las artesas. La **función con que se decide dotar a estas estancias es la de profundizar, describir más exhaustivamente algunas acciones del proceso.**

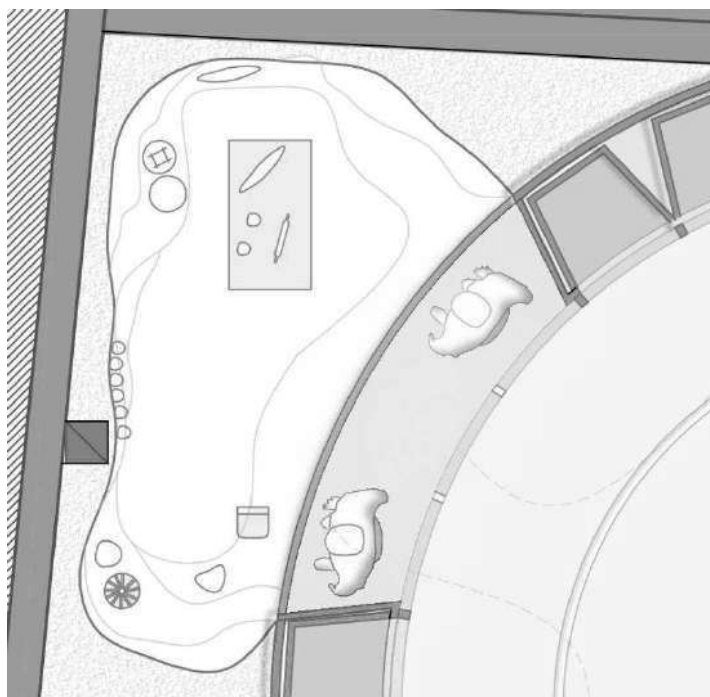


Imágenes de referencia 1

Estas pequeñas salas que se muestran en la parte derecha se traducen en **espacios puramente sensoriales y fenomenológicos**. Cavidades en las que el espectador puede asomarse para comprender en mayor profundidad algunas acciones cuentan con un carácter completamente distinto al de la sala.

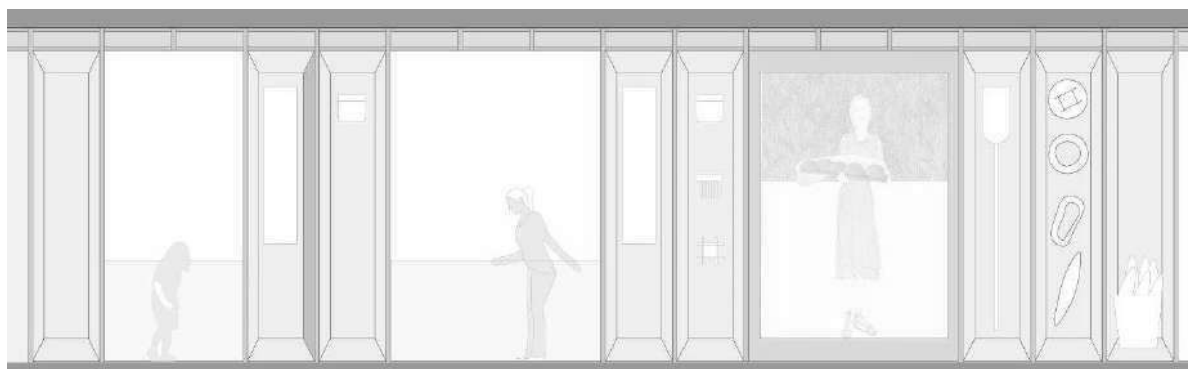


Sala de amasado



Sala formación y modelado

Estos **espacios funcionan** mediante la generación de **contraste con el espacio central**: frente a la **oscuridad de la sala principal** estos **espacios se muestran luminosos** casi de un **blanco impoluto** como el de la propia masa o las piezas modeladas antes de ser cocidas, frente a la rigidez y módulos regulares que componen el mobiliario estos espacios son **orgánicos e imperfectos**.



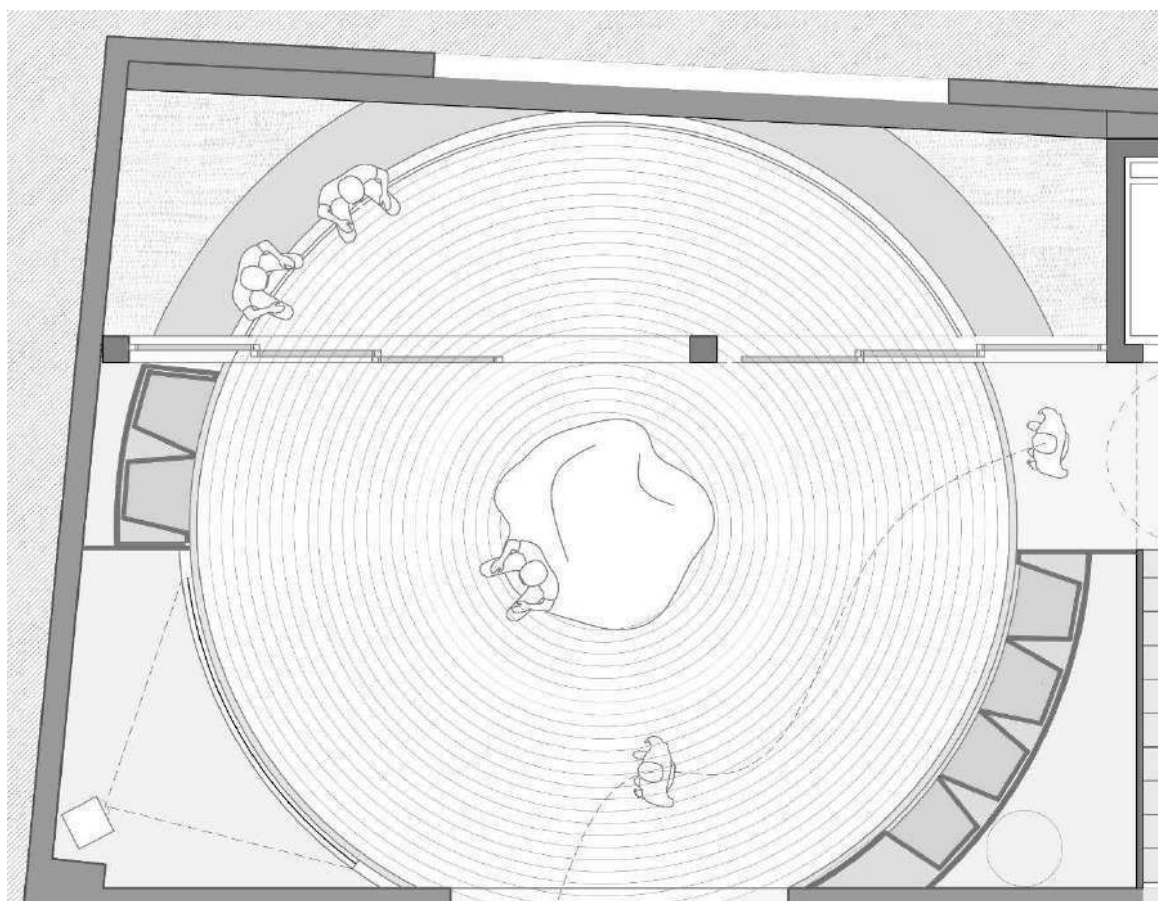
Se ofrece así una lectura clara del espacio en la que los usos servidores quedan desplazados a los márgenes e integrados en la geometría curva, evitando la proliferación de elementos que enturbien la comprensión de un lugar reducido como éste. Una **intervención reversible**, que **podrá mudarse en cualquier momento**, habiendo aportado **un estrato más a la memoria de este lugar**, pero sin llegar a perpetuarse.

SALA 2 / PANORAMA MEMORIA

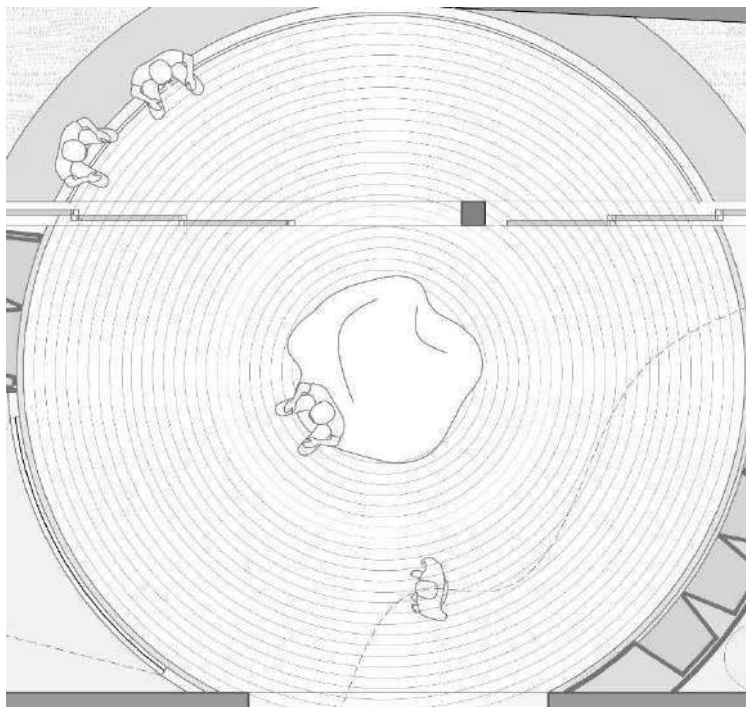
Esta sala se comporta como **un conector**, un **nexo que compacta el resto de los espacios**. La morfología circular se mantiene creando continuidad a lo largo del proyecto.

Lo primero que ve el visitante al subir la escalera es el gran ventanal a su derecha, a través del cual percibe por primera vez que la cota del interior de la manzana es la misma a la que se encuentra, las huertas de olivos están elevadas.

El visitante tiene la impresión de que exterior e interior son el mismo espacio, esto se produce gracias al pavimento de la sala. En relación con las temáticas abordadas en este espacio se utilizan los procesos transformadores, en la especie el proceso de aventar que se realiza en las eras, para insertar una en el suelo. **El círculo vuelve a estar presente en el discurso, articulando de nuevo la espacialidad y repitiendo la fórmula utilizada en la sala anterior.**



Esta sala está conectada con el exterior, con la terraza a modo de sala única, mediante un **pavimento compartido que simula una era**, elaborado con las **tejas recuperadas** de la **demolición** inicial del proyecto de rehabilitación.



El ambiente de esta sala es completamente opuesto al de la sala nocturna, este nuevo lugar expositivo es luminoso, amplio, despejado, casi queriendo facilitarnos la visión real, la verdad de Alfacer y su historia.

Estará compuesto por algunos **expositores de tipo tradicional**, con paneles, imágenes, textos y al otro lado una gran pantalla con contenido audiovisual que permita contar la historia de la localidad.



En esta sala se relatará la historia de Alfacar y sus gentes y del resto de dinámicas que envuelven el Pan de Alfacar, pero van más allá del proceso de elaboración.

Se hablará del cultivo del cereal, de las materias primas y de aquellos atributos que hacen tan especial el territorio alfacareño.

También se relatarán las acciones posteriores a su elaboración, como son su transporte y distribución.

La mirada estará colocada sobre el pasado y el presente, estableciendo constantemente una comparativa que nos indique que pasos se han dado y hacia donde se dirige este sector.

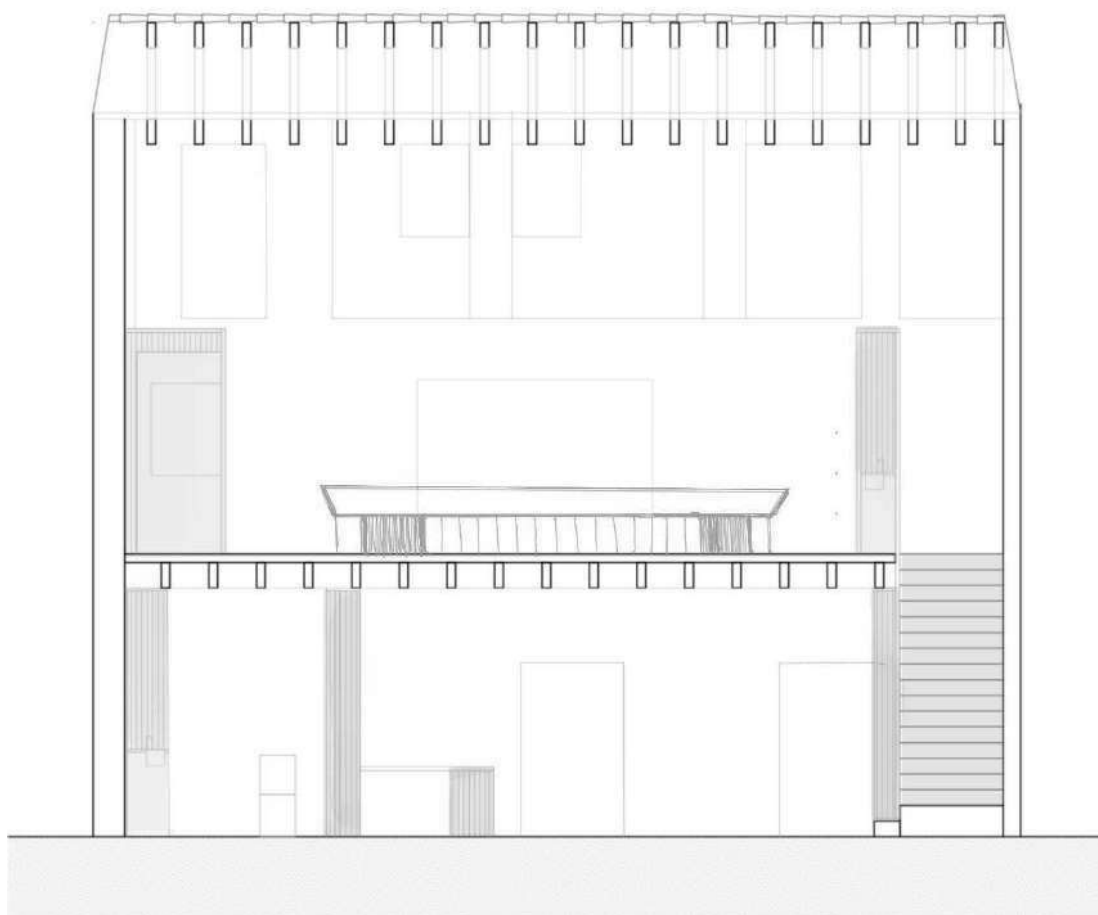
En esta sala también se hará hincapié en la historia de la IGP, y enfocando el discurso en como la unión hace la fuerza.

SALA 3: *El suelo de las manos* / TALLER

Sostenía el filósofo Gustavo Bueno que **la mesa es “el suelo de las manos”**, consecuencia antropológica de nuestra evolución que debía proveer de un sustento a la manualidad una vez que las manos fueron liberadas de su función motriz. **La mesa es un suelo elevado**. Así, la mesa es un **lugar que reúne y se comparte en maestros panaderos y futuros alumnos**.

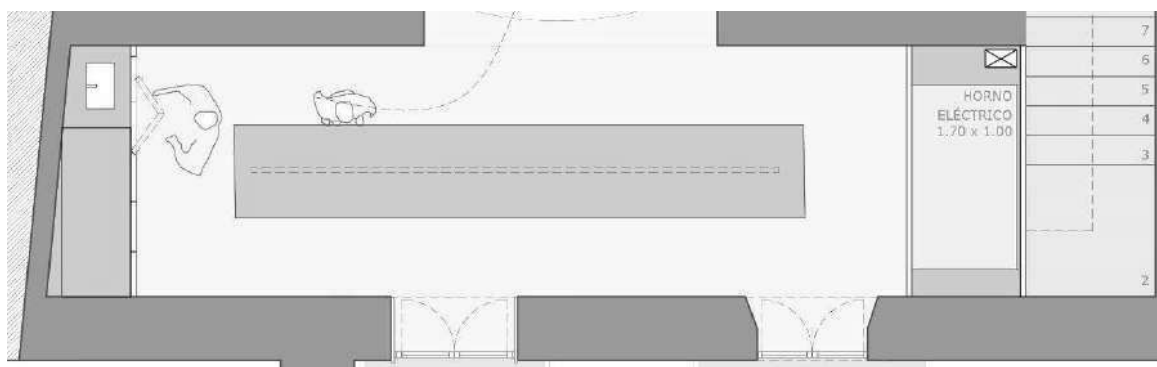
La sala taller está **equipada con horno, punto de agua y una gran mesa con forma de artesa** sea un **lugar de reunión polivalente** en el que poder desarrollar distintas actividades.

La idea es que **cada miembro de la IGP tenga su lugar en la mesa**. Por eso se realizarán **inscripciones en los asientos de madera** que simbolizan que **este centro de interpretación es la casa de todos, cada integrante tiene su lugar en la mesa, cada panadería tiene voz y voto en el futuro del pan de Alfácar**.



Resolver un taller de pan donde ensayar posibles recetarios e impartir cursos de gastronomía, catas de aceite, vino... El lugar de los comensales y del profesor cocinero han de coincidir en un único espacio didáctico;

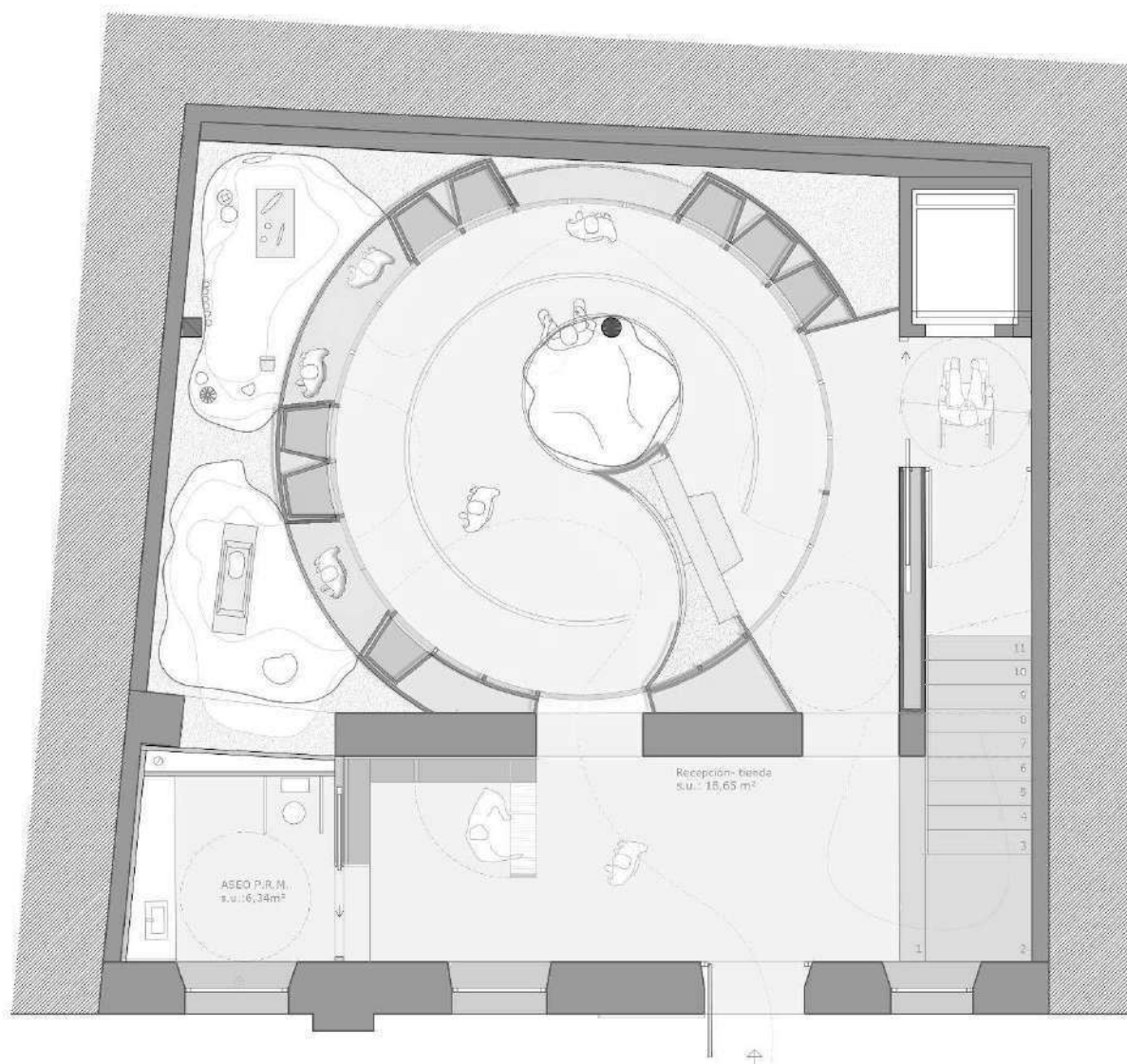
Biombo y mesa amueblan el espacio, realizado con maderas de la Sierra de Alfaguara, cabe hablar de una **arquitectura instalada más que construida**, en la que la relación con el soporte existente es **más de contraposición que de interacción**, matizando la materialidad de este, pero sin velarla ni exponerla excesivamente.



Será también una intervención reversible, que podrá mudarse en cualquier momento, habiendo aportado un estrato más a la memoria de este lugar, pero sin llegar a perpetuarse.

Esta condición de **acción participada** evoca una **liturgia asamblearia** que, sugieren la **configuración de un espacio alrededor del acto de hacer pan**.

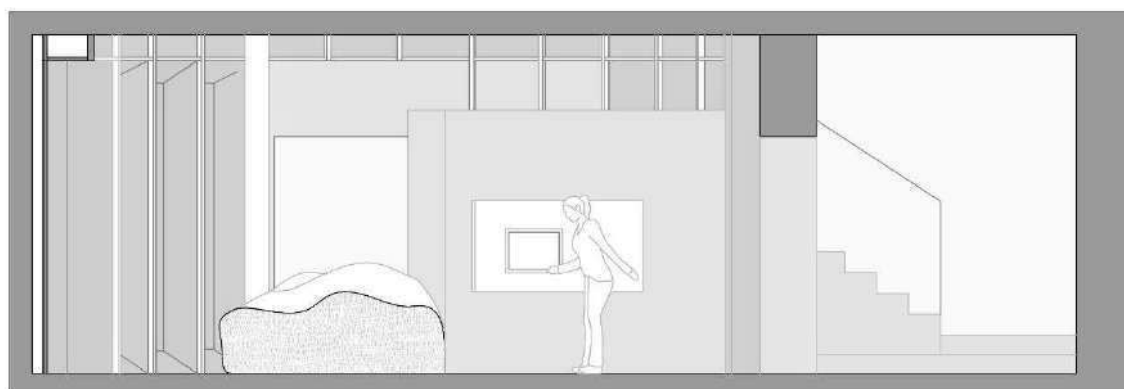
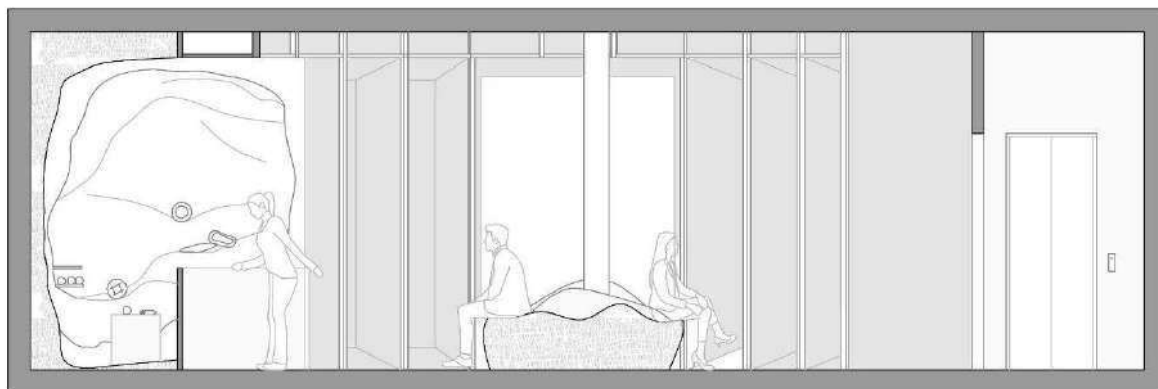
3.4 [5] / PANORAMA / - CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PAN DE ALFACAR



Plano: PLANTA BAJA

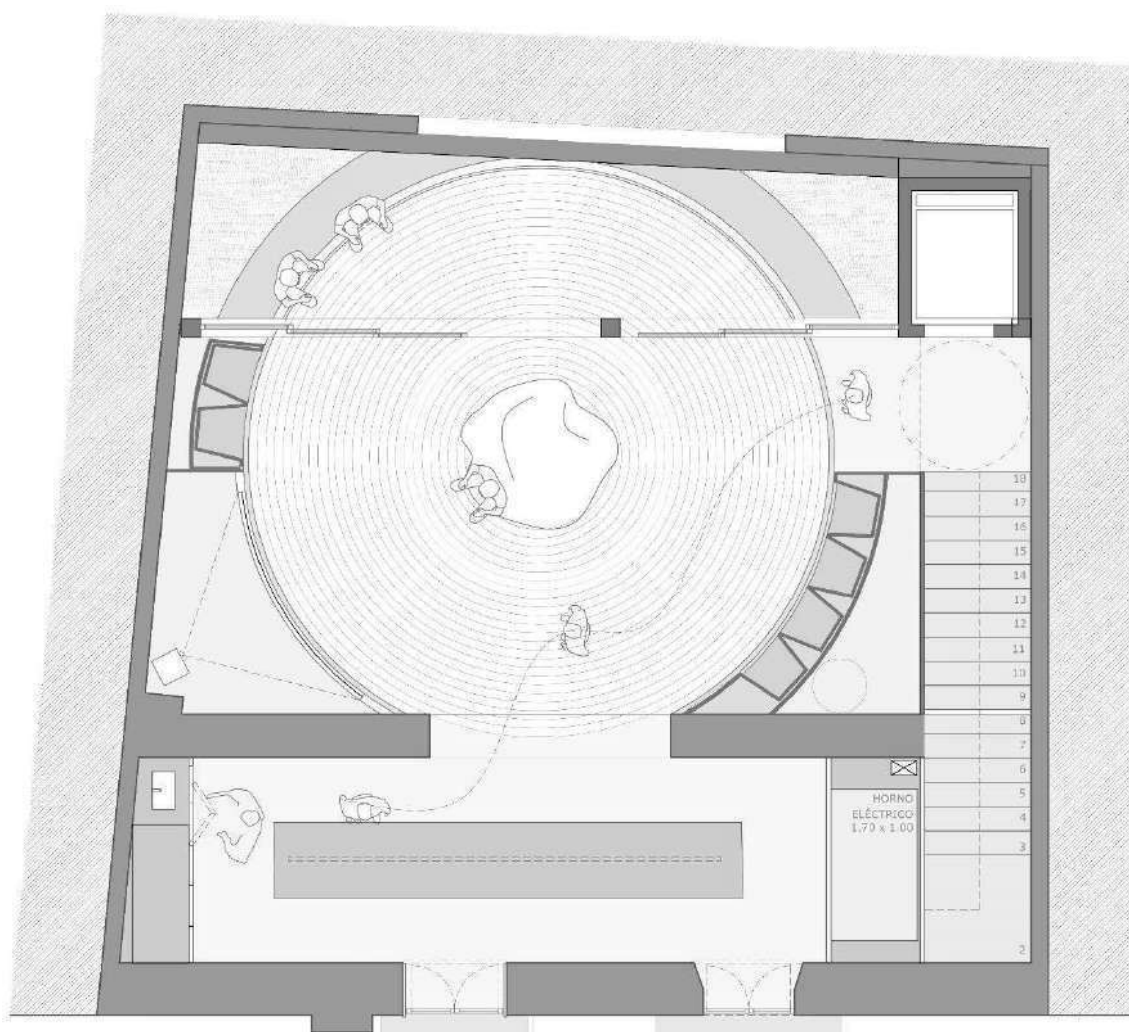


Alzado mueble-panorama

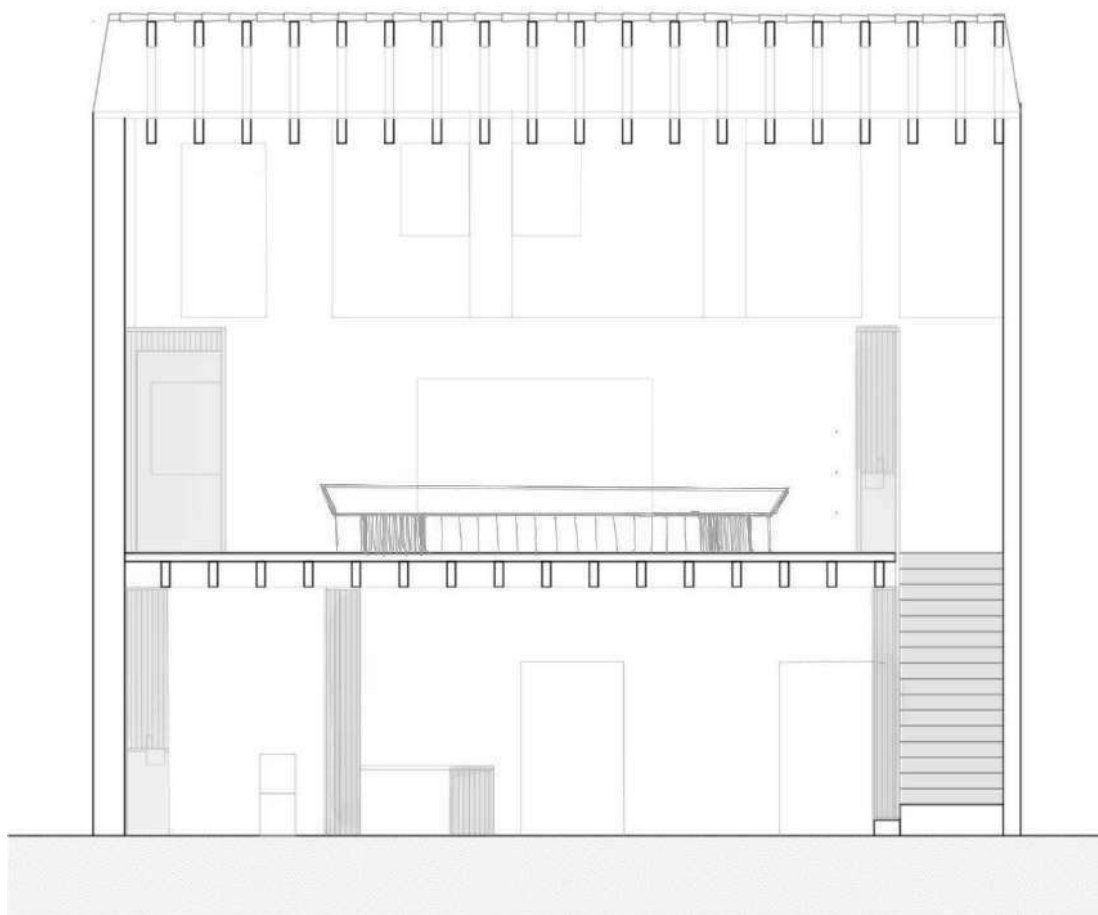


Secciones sala panorama

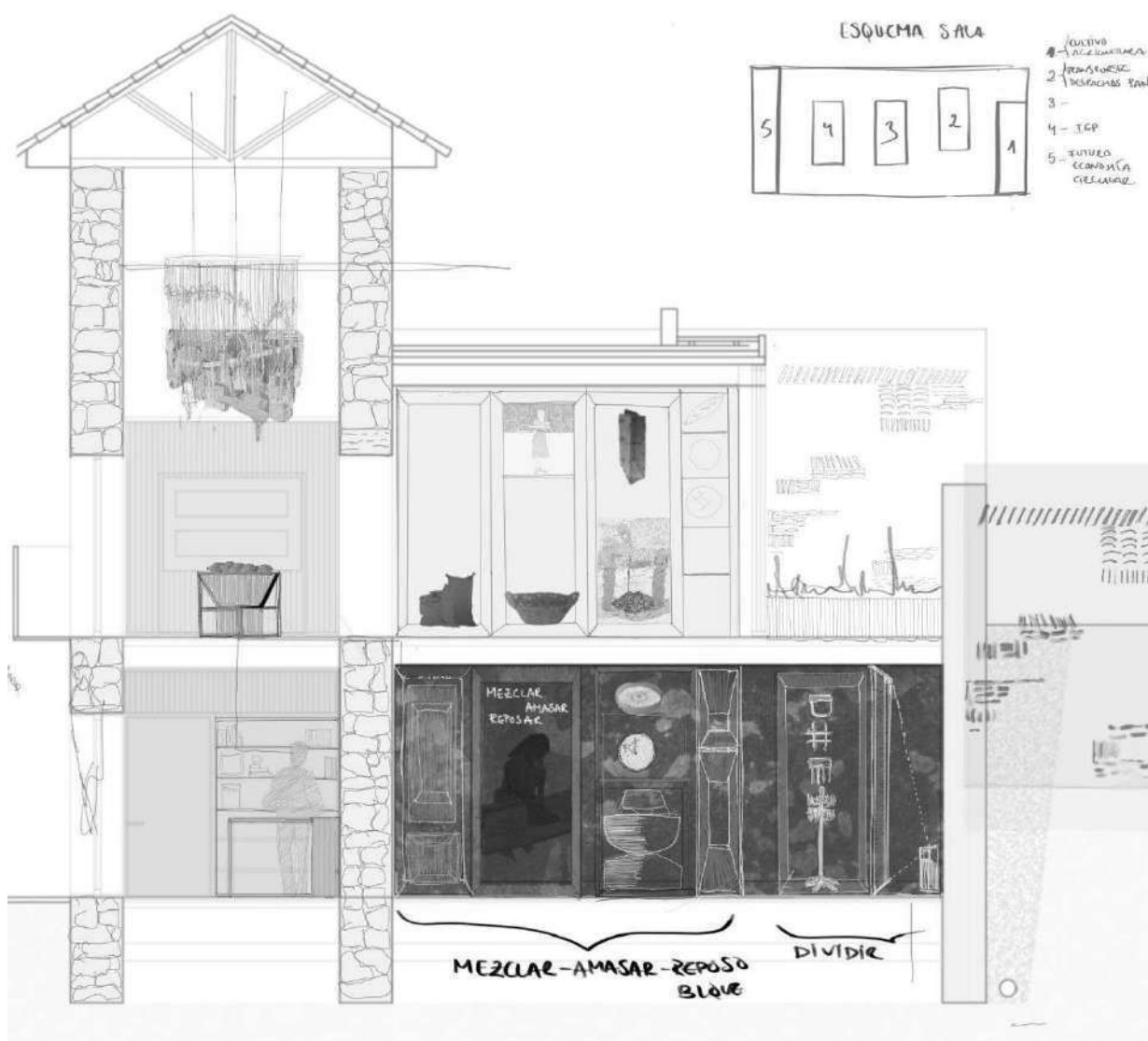
Alzado Sala Memoria



Plano: PLANTA BAJA



Sección Sala taller



3.5 ACTORES Y SUS ROLES EN EL PROYECTO.

1. SECTOR PRIVADO RELACIONADO CON LA INDUSTRIA PANADERA

El conjunto de pequeños empresarios panaderos que deseen aportar su contribución porque crean en el proyecto, ya que se busca contar su historia.

2. IGP DEL PAN DE ALFACAR

La IGP Pan de Alfacar incluye la zona de producción de los términos municipales de Alfacar y Víznar.

3. CADE ALFACAR

Centros Andaluces de Emprendimiento, que dan apoyo permanente de un cualificado equipo técnico de especialistas en creación y desarrollo de empresas y una amplia carta de servicios para impulsar ideas o consolidar negocios.

4. AYUNTAMIENTO DE ALFACAR

En este caso, sería el actor interesado en poner en marcha el proyecto en cuestión, con la propiedad de la casa donde se realizara el centro de interpretación, y principal interesado en que se cumplan los objetivos del proyecto.

5. DIPUTACIÓN DE GRANADA

En el caso de que el intento de captar fondos europeos se lleve a cabo, Diputación de Granada es el actor que puede llevar a cabo el apoyo para el desarrollo de esta actividad. Con el departamento de desarrollo territorial, no habría problema en seguir los pasos necesarios para la constitución de este proyecto.

6. JUNTA DE ANDALUCÍA

Concesión de subvenciones dirigidas a fomentar la accesibilidad universal y la puesta en valor turístico del patrimonio público cultural en los municipios del interior de Andalucía, destinadas a promover la protección, fomento y desarrollo del patrimonio cultural

7. MINISTERIO DE CULTURA Y DEPORTE

Tanto el ministerio de cultura y deporte como la Junta de Andalucía, pueden ser socios atractivos a la hora de buscar financiaciones, y posibles actores en la construcción del centro de interpretación en cuestión.

1. FONDOS EUROPEOS NEXT GENERATIONS

Uno de los principales actores podría ser el de la Unión Europea, con la agenda 2030 y con la gran cantidad de ayuda que ha desembolsado para España, tenemos una de las opciones más jugosas para lo que a financiación se refiere. Para ello tenemos los Fondos Next Generation

3.6 RECURSOS NECESARIOS Y POSIBLES.

Todo proyecto requiere para su realización una serie de recursos (bienes, medios, servicios, etc.) para obtener el producto y lograr el objetivo inmediato. Cuando se elabora un proyecto suelen distinguirse cuatro tipos de recursos: humanos, materiales, técnicos y financieros, que constituyen los insumos necesarios para su realización.

Para la realización de este proyecto de un Centro de Interpretación del Pan los recursos necesarios y posibles son los siguientes:

HUMANOS

En este apartado se detallarán las personas adecuadas y capacitadas para realizar las tareas previstas de las que hay que disponer. Esto supone especificar la cantidad de personal, las cualificaciones requeridas a realizar, indicando quién es responsable de qué y cómo está distribuido el trabajo.

- **Personal de montaje:** Se necesitará personal especializado en montaje de exposiciones, para ejecutar el proyecto museográfico diseñado.
- **Personal técnico** con conocimiento sobre instalaciones audiovisuales
- **Personal de diseño gráfico**, para diseño e impresión de paneles.
- **Personal con conocimiento histórico** para redactar los textos de la exposición.
- **Personal de limpieza:** Una vez realizada la instalación y ejecución del proyecto, se necesitará personal que limpie y organice el espacio, con vistas a la inauguración del Centro de Interpretación.
- **Personal del Centro:**

Una vez que el Centro de Interpretación esté en funcionamiento se necesitara:

Personal habitual: al menos dos personas deberán ser contratadas para llevar a cabo la recepción de visitantes, explicación del discurso narrativo del centro, administración y gerencia.

También se necesitará **personal de limpieza** de mantenimiento.

Sería adecuado contratar a **una persona para el desarrollo digital**, y que pueda llevar las redes sociales del Centro, siendo capaz de dinamizar el alcance y manteniendo vivo el espíritu de las iniciativas que se proponen.

MATERIALES

Las herramientas, equipos, instrumentos, infraestructura física, etc., necesarios para llevar a cabo el proyecto.

- Inmueble

Montaje:

- Listones y paneles OSB para el montaje del zócalo de madera
- Pantallas digitales para artesas
- Proyector
- Mesa-artesa x1
- Asientos x20
- Puf o similar para asiento central de la sala nocturna.

- Asiento sala superior

Contenido exposición

- Artesa de madera original
- Divisora
- Raera

FINANCIEROS

Sobre la base de los cálculos de ejecución que explicamos a continuación se realiza una estimación de los fondos que se pueden obtener, con indicación de las diferentes fuentes con que se podrá contar:

- **Presupuesto ordinario:** 70.00€
- **Subvenciones:** Fondos Next Generation
- **Pago del servicio por los usuarios:** se considera inadecuado cobrar entrada al Centro, ya que podría ser un elemento disuasorio para el turismo
- **Ingresos:** beneficios a través de las actividades promocionadas por el Centro y contratadas por los usuarios (talleres, jornadas, clases ...)
- **Créditos** (externos e internos): Puede considerarse la inversión privada, como la Asociación de Panaderos o empresas que deseen colaborar como patrocinadores.

Por un lado, sería el envoltorio o contenedor del espacio museístico que ya es propiedad del Ayuntamiento, la vivienda que próximamente será rehabilitada.

Por otro lado, tenemos el contenido del museo.

La idea es obtener la mayor parte de los objetos como donaciones por parte de los vecinos. Principalmente se necesitaría todo lo relacionado con la elaboración del pan en sus 12 fases, pero también sería interesante obtener herramientas de trabajo de fases previas a la elaboración pero que forman parte del proceso, como la molienda o la agricultura. Incluso posteriores como

Además del material a exponer, se necesitaría el material para construir el zócalo de madera que albergara la exposición: Expositores, pantallas, elementos interactivos, imágenes ...

Gran parte de los recursos económicos necesarios se podrían obtener a través de las nuevas convocatorias para concesión de los fondos europeos Next Generation, por eso a continuación se indica el proceso a seguir en caso de presentar el proyecto por dicha vía:

1. Análisis y recogida de información para desarrollar una idea.
2. Identificación de la convocatoria más adecuada.
3. Búsqueda de socios en el área cubierta por el programa.
4. Familiarizarse con la información del programa y su marco estratégico, así como sobre los criterios de evaluación y selección de propuestas.
5. Conocer los procedimientos técnicos y administrativos que debemos seguir para su tramitación.
6. Valorar la capacidad de nuestra entidad en relación con el diseño y la ejecución de ese proyecto.
7. Construir la solicitud de la propuesta desde un punto de vista técnico y financiero.

3.7 FASES PARA SU IMPLEMENTACIÓN.

En este caso, teniendo en cuenta el estado actual de la vivienda y que aún no han comenzado las obras, se estipularan los siguientes pasos:

1. Aceptación de licencias
2. Demolición parcial y movimiento de tierras
3. Ejecución de las obras de rehabilitación de la vivienda fase 1
4. Ejecución de las obras de rehabilitación de la vivienda fase 2
5. Continuación con obras de acondicionamiento para hacer del espacio un museo.
6. Comenzar con trámites para convertir el centro en espacio de formación.
7. Apertura del espacio del museo.
8. Petición de fondos para cursos de formación.
9. Celebración de cursos de formación locales, catas, talleres...

3.8 HOJA DE RUTA MUNICIPAL PROPUESTA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO.

PROGRAMA PRACTICAS Puentes - FICHA DE PROYECTO	
ENTIDAD LOCAL	ALFACAR
TÍTULO DEL PROYECTO Prioridad: 1	CENTRO DE INTERPRETACION DEL PAN
OBJETIVOS	- Diseñar en un espacio destinado a tal fin, una zona expositiva interpretativa sobre la industria del pan y sus efectos en la economía, la sociedad y la cultura en el municipio y en el conjunto de la provincia. - Para tal cometido el Ayuntamiento cuenta con una antigua casa que está rehabilitando que contiene un aljibe. - Una de las claves de las características de la calidad del pan de Alfacar son las características organolépticas y mineralógicas de su agua.
DESCRIPCIÓN ACTUACIONES A REALIZAR	- Diagnóstico general sobre situación sector productivo del pan - Discurso narrativo expositivo - Localización de recursos expositivos audiovisuales sobre la industria de transformación del pan y la historia de Alfacar - Selección de recursos - Estudio y análisis de centros de interpretación similares en España o Europa - Estudio de factibilidad para la creación del centro de interpretación - Se contará con las siguientes entidades: Asociación panaderos-as, ayuntamiento, y entidades financieras locales
MUNICIPIO/S DE IMPLEMENTACIÓN	ALFACAR y su área de influencia Alfanevada y Arena metropolitana norte

3.9 ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD PARA SU DESARROLLO, O EN SU CASO ESTUDIO DE VIABILIDAD.

Centro de interpretación

En lo que respecta a los gastos iniciales del museo, creemos que estos pueden ser los gastos más representativos durante el primer año del museo, sobre todo por la constitución de este.

Categoría de gastos	Total, de gastos
Diseño musealización y ejecución	120.000€
Contenido museo	20.000€
Mantenimiento	6.000€
2 empleados	40.000€
Total	186.000€

3.10 INCORPORACIÓN Y ANÁLISIS DE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO EN EL PROYECTO.

¿Cómo puede haber un museo sobre una actividad laboral tan feminizada donde las mujeres no estén representadas como autoras o creadoras, ni se haga un tipo de gestión que se centre en la vida cotidiana de las protagonistas de esta industria, que son las que se encargan de su mantenimiento y reproducción social?

Esta es la pregunta que se hace la autora Guadalupe Jiménez-Esquinas de la Universidad de Santiago de Compostela en su artículo “Género: cómo revertir las desigualdades desde los museos”



Panadera amasando de forma tradicional. 1

Históricamente, el gremio de la panadería ha sido un sector intrínsecamente familiar, y por índole, un mundo femenino, con todo lo que esto implica.

“El escaso margen de beneficios y la regulación estricta de la actividad panadera han provocado que el sector panadero no haya sido atractivo para la inversión capitalista. Todo ello ha obligado al sector de la panadería a buscar los medios necesarios para garantizar la continuidad de sus pequeños negocios. Así pues, **la familia ha actuado como marco regulador**

**que abarcaba mucho más que el aspecto afectivo, prestándose especial
interesa a lo profesional y comercial.”⁵**

Las mujeres están involucradas de manera vertebral en la elaboración del pan. Su papel o función durante el proceso ha ido variando, dependiendo del periodo histórico, pero siempre han estado y siguen estando presentes.

En la antigüedad el pueblo israelita concibe el pan como el alimento que entra en todas las comidas y *“las mujeres eran las encargadas de moler el trigo y amasar la harina”⁶*. Más tarde en el transcurso del siglo XVIII, *“Se realiza una división del trabajo que permite incrementar la productividad: las mujeres se encargan de amasar y los hijos ayudan en la hechura del pan; también las mujeres se encargan de la venta del pan en la propia tahona, mientras que los hijos ayudan en el reparto”⁷*

Por tanto, obsérvese que la ausencia de panaderas en nuestro imaginario es una cuestión del espacio que se les ha negado y se les sigue negando a las mujeres desde los puestos de poder que en nuestra sociedad ocupan los hombres. No es una cuestión de presencia, es una cuestión de visibilidad.

Está es una de las razones por la cual no se va a destinar un simple apartado del Centro de Interpretación a las mujeres, si no que el discurso narrativo-expositivo del mismo las incluye y visibiliza de principio a fin.

“Apreciamos una gran solidaridad dentro del grupo familiar en la contratación de empleados y aprendices. Un proceso de concentración de pequeños negocios o surgimiento de otros nuevos a través de enlaces matrimoniales, no solo entre familias de panaderos, sino que tradicionalmente existieron vínculos entre labradores y molineros, con lo que el suministro de trigo y harina estaba garantizado en épocas de carestía.”⁸

Las mujeres no son las hermanas, mujeres o hijas de los panaderos, estas mujeres son Panaderas. Gran parte de este entramado que supone el Pan de Alfacar, lo componen las mujeres panaderas, ya sea trabajando en el obrador o despachando de cara al público, además de realizando los trabajos domésticos y los trabajos de cuidados necesarios, ya sea de niños y mayores, para que el negocio pueda seguir adelante.

⁵ (pág 21), Mesa, J. M. (2008). *El Pan de Alfacar. Tahonas y hornos tradicionales*. Granada: Azeta distribuciones

⁶ (pág 27), Mesa, J. M. (2008). *El Pan de Alfacar. Tahonas y hornos tradicionales*. Granada: Azeta distribuciones.

⁷

⁸

El Centro del Pan de Alfacar contará su historia, la historia de todas las personas que componen este gremio, y eso incluye a las mujeres.

“La ausencia de mujeres o la representación estereotipada incide en la minusvaloración, la banalización o ridiculización de lo que se asocia con lo femenino, reproduciendo la violencia simbólica”⁹



Eulogia Rojas en la tahona de Geni. 2

Con relación a la representación se trataría de no favorecer una imagen estereotipada, que no redunde y refuerce las características y atribuciones que se asocian a la feminidad y a la masculinidad, así como reforzar dinámica de jerarquización y exclusión.

Para alcanzar los objetivos de visibilidad y representación, la musealización se abordará de manera transversal mediante las siguientes acciones:

1. **Trabajar en el ámbito de la representación**, garantizando un equilibrio entre hombres y mujeres, reparando la omisión histórica en el ámbito de los museos y patrimonio de más de la mitad de la población mundial.
2. **Uso del lenguaje inclusivo y pedagógico**, evitando el uso fórmulas tradicionales que masculinicen el museo. Siempre se empleará “las mujeres”, implicando pluralidad y

⁹ ARRIETA URTIZBEREA, IÑAKI Y DÍAZ BALERDI, IÑAKI (Eds.) (2021) PATRIMONIO Y MUSEOS LOCALES: TEMAS CLAVE PARA SU GESTIÓN / PATRIMOINE ET MUSÉES LOCAUX : CLÉS DE GESTION. EL SAUZAL (TENERIFE): PASOS REVISTA DE TURISMO Y PATRIMONIO CULTURAL. COLECCIÓN PASOS EDITA Nº 29. ISBN: 978-84-88429-44-5

diversidad en un grupo de población, evitando el uso de “la mujer” que invita a pensarlas como “lo otro” y de manera individual, como si las mujeres solo fuesen una.

3. **Visibilización histórica.** Se reivindicarán figuras históricamente femeninas como el caso de las “Caseras”. *Las caseras eran mujeres que amasaban su propio pan y lo cocían en el horno del panadero para el consumo familiar.*
4. **Dar voz a las mujeres.** La historia de las panaderas contada por ellas. Realizar entrevistas a las mujeres que formen parte de la comunidad del Pan de Alfacar y contar la historia de las mujeres de Alfacar en base a los relatos y la tradición oral.
5. **Análisis y toma de datos con perspectiva de género.** Se realizará un recuento del número de mujeres que forman parte del entramado panadero en la actualidad y sus puestos de trabajo dentro de la industria. Realizar una comparativa que permita ver la desigualdad en puestos de poder.
6. **Iniciativas que reviertan la situación de desigualdad:** crear lazos, representatividad e inserción laboral.

1. Panaderas: Educadoras y líderes de proyectos.

En la actualidad puede verse una infrarrepresentación de las mujeres inclusive en la impartición de talleres de pan. Los eventos informativos, charlas, catas de producto, talleres de panadería son impartidos o liderados por hombres del gremio. Esto ayuda a continuar con el imaginario del hombre panadero, e invisibiliza a todas las mujeres que trabajan a diario en los obradores. Por tanto, desde PANORAMA ALFACAR se promoverá la impartición de talleres por parte mujeres que formen parte del gremio y de la IGP.

2. Crear comunidad: encuentros de mujeres y eventos de networking,

Panorama será sede para futuros encuentros LAS ESPIGAS entre todas aquellas mujeres que trabajan en el sector ya sea en la industria panadera, como directivas o bien como empresarias de harineras, panificadoras o servicios.

Una forma crucial para que el colectivo de mujeres tome fuerza es crear lazos y una comunidad fuerte, poniendo en contacto a todas aquellas mujeres que forman parte del gremio independientemente de su posición dentro de la industria panadera: mujeres que se encuentran al frente de un obrador ya sea dentro del local, en la elaboración del pan o como dependienta de tienda.

La idea se puede desarrollar de forma física, mediante encuentros de proximidad entre mujeres de la provincia de Granada y también ampliando horizontes y creando lazos con mujeres panaderas de todo el ámbito nacional e internacional. Una buena forma de generar sinergias, así como transmitir conocimientos y experiencias que empoderen.

3. Ciclo de formación para mujeres.

Jornadas de formación para iniciarse en el mundo de la panadería y pastelería, que serán impartidos por y para mujeres. El gremio panadero está muy masculinizado, pero cuenta con muchos puestos de trabajo que habitualmente cuesta cubrir como es el caso de los

amasadores, especialmente amasadores nocturnos. Una buena forma de fomentar la inserción laboral de las mujeres es crear jornadas de trabajo en el ámbito de la panadería y restar prejuicios y miedos habituales a la hora de optar a este tipo de trabajos por ser considerados de hombres, cuando históricamente las mujeres han sido las amasadoras. Una de las iniciativas que se pretenden fomentar es continuar con esa idea de negocio y contratación familiar.

Los museos tienen un enorme potencial en la reversión de la violencia simbólica y cultural pero la solución no pasaría solo por “añadir mujeres y agitar”, sino en **profundizar en el marco general de desigualdad** que ha dado pie a esa ausencia, esa **falta de mujeres en la toma de decisiones** y que nos abocan a condiciones precarias de subsistencia. Un cambio absoluto de paradigma.¹⁰

¹⁰ ARRIETA URTIZBEREA, IÑAKI Y DÍAZ BALERDI, IÑAKI (Eds.) (2021) PATRIMONIO Y MUSEOS LOCALES: TEMAS CLAVE PARA SU GESTIÓN / PATRIMOINE ET MUSÉES LOCAUX : CLÉS DE GESTION. EL SAUZAL (TENERIFE): PASOS REVISTA DE TURISMO Y PATRIMONIO CULTURAL. COLECCIÓN PASOS EDITA Nº 29. ISBN: 978-84-88429-44-5

3.11 DISEÑOS PREVIOS, INFOGRAFÍAS, MAPAS, SOLUCIONES MARKETING, ETC. ...

ÁREA DE DIFUSIÓN:

En este apartado se abordarán algunas cuestiones en relación con la identidad de marca del museo. Es clave diseñar un diseño identificativo que permita distinguirse de la competencia y potencie la curiosidad en futuros visitantes.

[1] NAMING / Bautizo del Centro de Interpretación del Pan de Alfacar

[2] IDENTIDAD DE MARCA /

[3] LOGO /

[4] DIFUSIÓN Y PROGRAMACIÓN /

3.11.1 NAMING

La búsqueda de un nombre para el Centro de Interpretación ha sido larga y tediosa. Se realizó una lista interminable de términos y conceptos que pudiesen englobar el alma del museo del pan, pero ninguno acabo de hacer *click*, de definir por completo la idea.

NAMING

LEXICO PANIFICACIÓN (LIBRO DEL PAN DE ALFACAR)

Jayullas/hallulas

Migaja

Salailla

Amasijo

Añacal

Artera

Artesa

Boronda

Tahona

Canasta

Candeal

Caseras

Espigar

Flamera

Hintero

Suerte

Iguela

Jamugas

Maeso

Masera

Interpretar

inter - entre

Entre panes / entre masa / entre migas /

Masa madre

madre masa

espigas

migajas / la miga /

Granos / agua / trigo

Agua y pan / agua y trigo / pan y arte / agua y arte /

Paja

La era / la era de alfacar

La tahona

Alfa

MUPA, museo del pan

CIPA Centro de Interpretación de Arte de Alfacar

Casa del agua / La casa de la Lagrimas / AYNADAMAR

La casa _____ x / La casa de las migas/ Casa Artesa

La enharinada

El mito de Alfacar

ESPIGA
SIEMBRA

BREAD GALLERY

Hogaza

Cortaza

La corteza

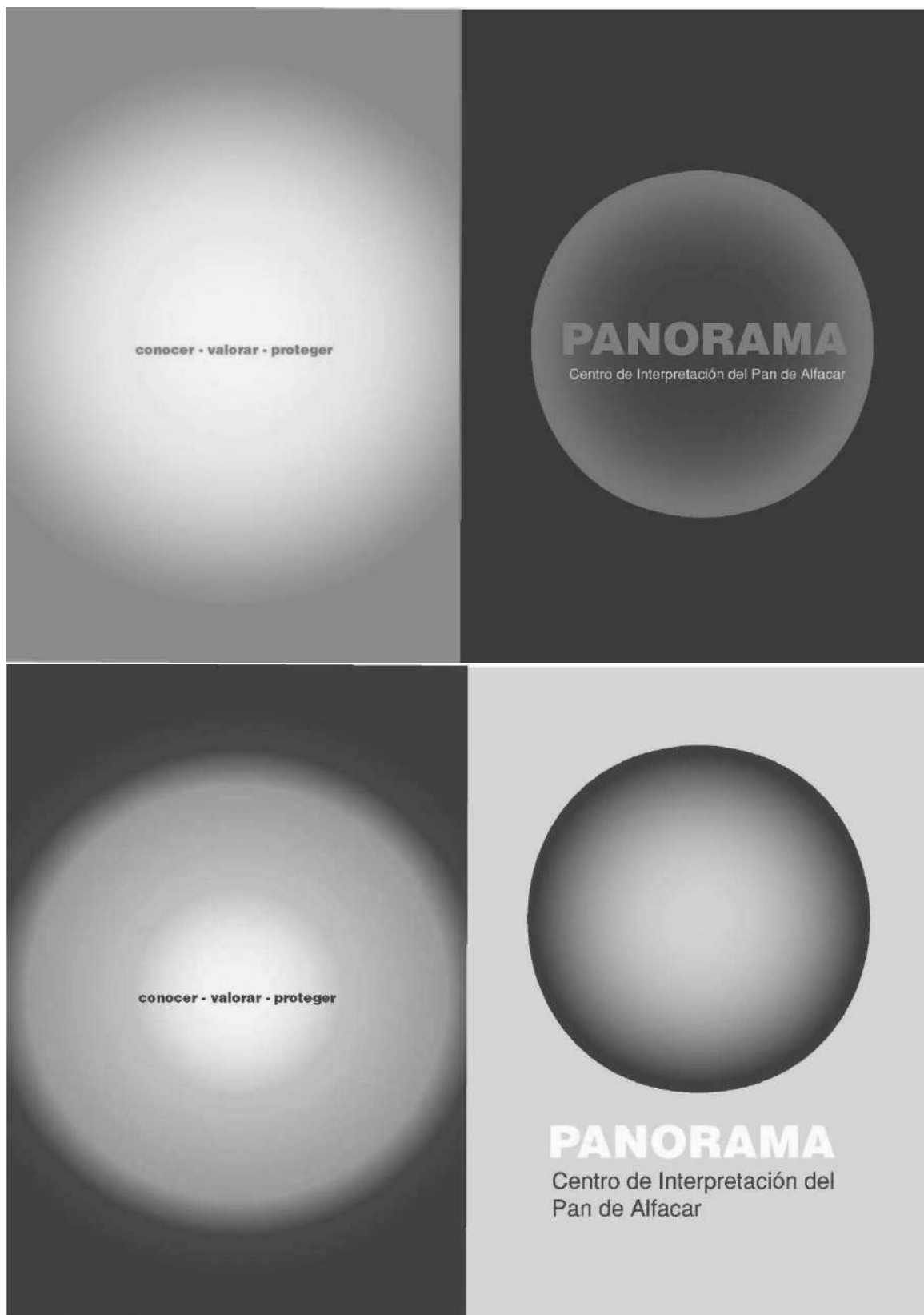
Finalmente, durante esa ardua busqueda mientras se contemplaba la idea morfologica del circulo y el reloj para la sala del obrador, comence a buscar terminos que incluyesen la palabra “pan” al comienzo de la misma.

Algunas como panacea, panificio, panifesto... y de pronto *panorama*. El significado de vision global sobre un tema coincidía a la perfección con el proposito del centro de interpretacion y ademas la morfologia de un panorama entendido como sala inmersiva, era exactamente lo buscado diseñar la sala obrador.

PANORAMA, resumía a la perfección la intención del proyecto. La historia que se narra queda cerrada generando un diseño completo y redondo donde todos los ámbitos se entrelazan.

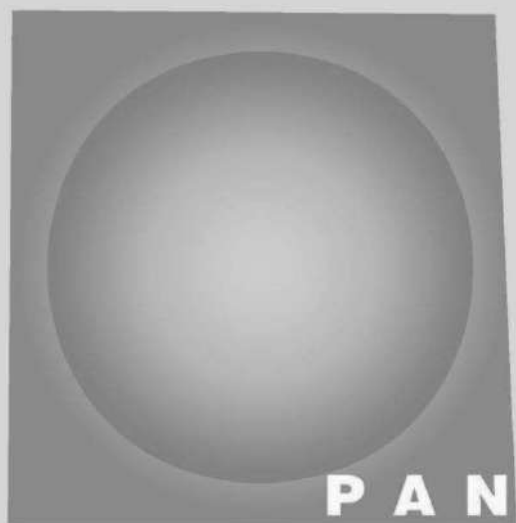
PANORAMA. Centro de Interpretación del Pan de Alfacar.

3.11.2 IDENTIDAD DE MARCA









PAN ORA MA

Centro de Interpretación del Pan de Alfacar



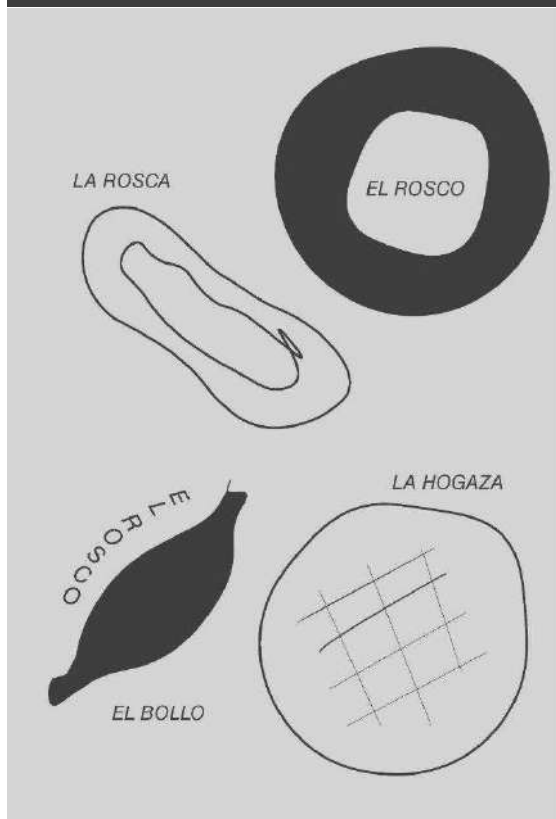
PAN ORA MA

Centro de Interpretación del Pan de Alfacar

A continuación, se muestran algunos ejemplos que fueron descartados:







Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

PAN Y ARTE

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute m vel eum inure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et justo odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugiat nulla facilisis.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

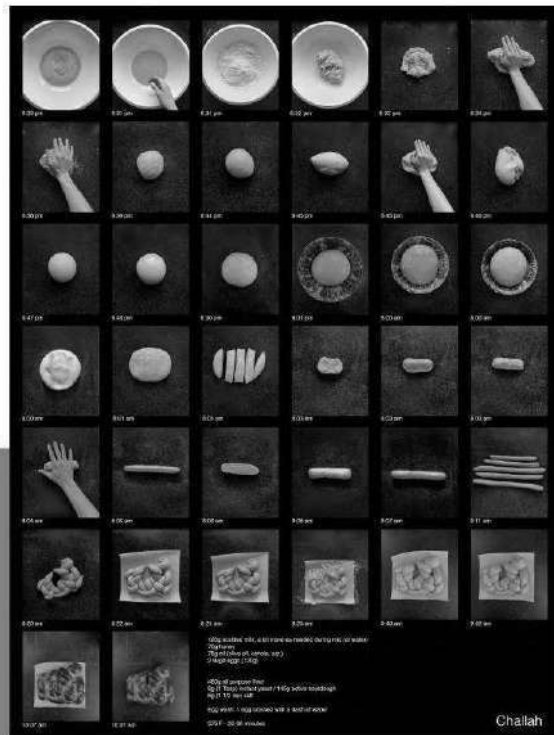
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut



Lorem ipsum

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute m vel eum inure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam
 Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam
 Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam



>Lorem ipsum dolor
sit amet, consectetur
adipiscing elit, sed
diam
vel sit amet, consectetur
adipiscing elit, sed
diam

3.11.3 LOGO



3.11.4 DIFUSIÓN Y PROGRAMACIÓN

ÁREA DE DIFUSIÓN

Por su naturaleza, esta área estará en **relación directa con el público** y sus actividades se desarrollarán en espacios accesibles al mismo (salas de exposiciones, área de sensibilización, salón de actos...), si **bien su disfrute podrá limitarse en cuanto al número de participantes** por razones de eficiencia pedagógica.

Atenderá los siguientes aspectos:

- **Exposición y montaje de los fondos:** medios didácticos y contextualización de los objetos.
- **La promoción de publicaciones relacionadas** con la difusión del contenido del museo: **folletos, guías, hojas informativas**, etc.
- **La potenciación de actividades de carácter cultural:** seminarios, cursos, conferencias, talleres, excursiones, etc.
- La utilización de diversos **medios de comunicación** con el fin de ofrecer **una imagen dinámica del museo**.

La transformación del museo en un centro cultural da una nueva dimensión a esta área relacionada con la comunicación y la difusión, donde también se promueve una relación social y donde se han introducido aspectos de tipo puramente comercial y de consumo.

Sera vital realizar las siguientes acciones:

1. **Elaborar y programar el plan anual de actividades** relativas a las áreas básicas de funcionamiento.
2. Elaborar la **memoria anual de actividades**.
3. Diseñar el **organigrama interno**.
4. **Regular el horario y las condiciones de visita pública**, que deberán figurar a la entrada del museo.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

1. TALLERES PARA HORNEAR

Las campañas se ofrecen en determinadas ocasiones como Navidad, Carnaval, Semana Santa u otoño. Bajo la guía de expertos, los participantes dan forma y hornean varios tipos de pan con motivos de temporada. Mientras los productos horneados están en el horno, puedes aprender mucho sobre cómo hacer pan en la exposición permanente. Por supuesto, puedes llevarte los productos horneados.

Consejo: traiga un delantal y una bolsa de tela limpia para los productos horneados.

Duración: 120 min aprox.

Edad: 6 - 99 años

Precios:

Fechas públicas: 10 € por niño entrada incluida

Grupos: alumnos 150 € entrada incluida (máx. 15 alumnos)

2. VISITAS GUIADAS PARA ESCOLARES

PANORAMA ofrece a los escolares una plataforma de aprendizaje inspiradora sobre los diversos y actuales temas de nutrición utilizando el pan como ejemplo. Las visitas guiadas y los talleres permiten comprender las conexiones entre la comida, la cultura y la sociedad de una manera adecuada a la edad. Durante unos 60 minutos, la atención se centra en ver, debatir y hacer las por ellos mismos.

Precios

Clases escolares: 55 euros (máx. 25 personas)

Cobramos un recargo de 10 euros para visitas en idiomas extranjeros

3. SEMILLAS DE ARTE / VERSIONA PAN DE ALFACAR



Concurso artístico para jóvenes.

Se trata de una actividad de difusión que busca desarrollar la creatividad de jóvenes artistas a través de un concurso en el que se buscan formas de versionar y retratar el pan de Alfacar.

Gracias a esto se generará contenido y arte para exponer en el Centro de Interpretación. las mejores obras. En definitiva, el contenido se renueva cada cierto tiempo, dinamizando el lugar.

4. HORNEAR PARA CARNAVAL

Taller de repostería para niños de 6 a 12 años

5. HORNEAR PARA SEMANA SANTA

Taller de repostería para niños de 6 a 12 años

Para niños de 6 a 12 años, PANORAMA ofrece un taller de repostería de Semana Santa.

¡Los conejos y otros motivos de Pascua se hornean para llevar y probar!

Y al mismo tiempo, los niños aprenden mucho sobre repostería

3.12 CONSECUCIÓN DE OBJETIVOS EN RELACIÓN CON EL PROYECTO.

Al inicio del proyecto se nos facilitó una ficha como hoja de ruta con un objetivo claro:

Diseñar en un espacio destinado a tal fin, **una zona expositiva interpretativa sobre la industria del pan y sus efectos en la economía, la sociedad y la cultura**

Una vez diseñado el proyecto y habiendo aplicado distintos enfoques, pueden **conseguirse más objetivos como los que se detallan a continuación:**

1. **Reivindicar el papel de las mujeres panaderas** a lo largo de la historia de Alfacar y en la actualidad.
2. Generar una **red de talleres, catas y networking** en el **territorio de Alfanevada** y toda la provincia de Granada.
3. **Promover una industria panadera encaminada hacia la economía circular**, ambicionando un futuro más sostenible.
4. **Generar un impacto económico**
5. **Vertebrar Alfanevada** a nivel de movilidad mediante la creación de **itinerarios de turismo gastronómico**.
6. **Compatibilizar la función expositiva y divulgativa con una actividad generadora de empleo**.
7. Crear un **nuevo espacio de formación en el territorio**.
8. **Reducción de la tasa de paro, especialmente entre las mujeres**.