

# Comer. Reposar. Proyectar. Recetas para una arquitectura responsable.

*Autor:* Jesús López de los Mozos.

*Titulación:* Doble Grado en Fundamentos de la Arquitectura y Diseño de Producto.

*Tutor:* Néstor Montenegro.

Protegerse y alimentarse han sido desde los orígenes del ser humano los principales objetivos a tener en cuenta para sobrevivir. A día de hoy, lo cierto es que tenemos pandemias de obesidad y de hambre al mismo tiempo. Ciudades súper-pobladas y zonas cada vez más desérticas al amparo de las catástrofes naturales. Hasta el comienzo del siglo XX, menos del 10% de la población vivía en las ciudades. Actualmente la mitad de la población vive en ellas y va en aumento.

La agricultura no es un elemento ajeno e inmune a lo que pasa en nuestro planeta, como la contaminación, el efecto invernadero, toxicidad de los pesticidas, los químicos en los sustratos, etc.

Cada año se pierde un total del 2% a nivel mundial de la actividad agrícola, mientras que 19 millones de hectáreas lo hacen por culpa de la erosión, salinización y sequías. A su vez, a este ritmo de crecimiento de las ciudades se prevé una demanda del 50% más en 2050 de carne y lácteos, lo cual implica que, para alimentar a un animal, se necesitan diez veces más grano del que consume un humano. Esto se traduce en generar más cultivos a un ritmo de otras 19 millones de hectáreas que han sido deforestadas para generar más plantaciones. Más comida, para más gente con menos cultivos.

También se demanda más frutas, verduras y la anteriormente citada carne. Dentro de la problemática se identifican aguas contaminadas, y se están extinguiendo los insectos responsables de la polinización. Suben los precios de los alimentos, y la pobreza esta en un factor más elevado que nunca.

Este trabajo pretende, desde la arquitectura, buscar una relación a lo largo de la historia entre la comida y nuestro entorno pasando por diferentes escalas, a saber, el territorio, la ciudad y el espacio doméstico. Mediante breves historias pretende mostrar dichas historias y de ese modo dar a entender esta relación, para saber de donde venimos, lo que hemos generado y obtener unas pautas de hacia donde podemos llevar la arquitectura y nuestros hábitos de consumo para un mundo más sostenible.

El principal objetivo de este trabajo es el de concienciar a las personas desde el enfoque de la prevención. Saber de donde venimos, para entender mejor hacia donde vamos es el hilo que pretende coser este ensayo, mediante un estudio previo donde se relaciona la comida con la arquitectura principalmente pero que a su vez recoge temas tales como el poder, las jerarquías sociales, parte de la economía, incluso encontraremos alguna pincelada de teología.

Finalmente tendremos datos fehacientes en los cuales basarnos para poder generar esa conclusión hacia un nuevo camino para iluminar el futuro. Este faro, pretende arrojar luz hacia cual debe ser la arquitectura venidera en base a nuestros hábitos alimenticios, buscando modelos más saludables y sostenibles.

Por esto último, este trabajo no pretende ser la respuesta sino más bien un formulario para replantear y generar nuevas preguntas que nos ayuden a mejorar y entender hacia donde debemos evolucionar para un mejor porvenir.