

FOODSCAPES

DOSSIER
0/0

FOODSCAPES

“Todos habéis visto películas proyectadas del revés en las que la gente emerge de la piscina de vuelta al trampolín. Voy a narrar una película tuya de forma invertida. Acabas de desayunar; ahora, voy a proyectar la imagen en sentido inverso, y toda la comida sale de tu boca hacia el plato y los platos vuelven a la bandeja y las cosas vuelven a la sartén, vuelven a la nevera; salen de la nevera y vuelven a las latas y luego vuelven a la tienda y luego, desde la tienda, vuelven al distribuidor. Luego vuelven a las fábricas donde se han empaquetado. Luego vuelven a los camiones y a los barcos, y finalmente vuelven a las piñas en Hawái. Entonces las piñas se separan, vuelven al aire; las gotas de lluvia vuelven al cielo, y así sucesivamente. Pero en una inversión acelerada de un mes, prácticamente todo lo que has ido consumiendo hasta ahora, convirtiéndose gradualmente en tu piel, tu pelo, etc., hace un mes no era más que aire que soplaba entre las montañas. En otras palabras, te desensamblas completamente. Quiero que pienses en ti mismo de esta manera. Si tuviéramos alguna forma de poner rastreadores en las imágenes, verías los elementos químicos aproximarse gradualmente y, finalmente, meterse en esos diversos lugares vegetales, y en asados, cada vez más apretados, en latas, en la tienda, llegando finalmente a ser sólo tú o yo, convirtiéndose temporalmente en mi pelo, mi oreja, alguna parte de mi piel, hasta que eventualmente todo eso se desprende y es arrastrado por el viento en forma de polvo. Cada uno de nosotros nacemos siendo un modelo de integración sumamente complejo.”

El texto que acabas de leer fue escrito en el año 1982 por el arquitecto Richard Buckminster Fuller.

Ahora os invitamos a pensar los escenarios donde estas escenas han tenido lugar, y a reflexionar sobre las arquitecturas e infraestructuras que los construyen; en el laboratorio cotidiano de nuestras cocinas donde tu desayuno se ha desplegado en ingredientes y reensamblado en latas y envases, y en la centralidad social y política que este espacio ostenta en nuestras arquitecturas domésticas; ahora piensa en el supermercado al que regresan, ubicándose estratégicamente en estantes meticulosamente ordenados para evocar el deseo de consumo de determinados materialismos culinarios; de ahí piensa en las autopistas y carreteras, y en los anodinos bares y hoteles de sus áreas de descanso, urbanismos dispersos habitados por autonautas nómadas que custodian la ruta invertida de nuestros alimentos hacia los paisajes automatizados de nuestros puertos y centros logísticos, donde ecologías maquínicas las reorganizan para devolverlas a su lugar de origen; piensa en las plantaciones, invernaderos y mataderos a los que retornan, urbanismos blandos diseñados para instrumentalizar territorios enteros. Piensa en los cuerpos –humanos, vegetales, animales, maquínicos...– que allí se explotan, y las en las implicaciones políticas, tecnológicas y ecológicas de las arquitecturas productivas que lo hacen posible. Por último, piensa en la tierra donde son reabsorbidos, y en el proceso casi mágico que permite a lo biológico volver a ser geológico. Piensa en la fotosíntesis, en la fijación del nitrógeno, en metabolismos microbianos y en los complejos procesos físicos y químicos necesarios para fosilizar la energía solar en una infinita variedad de texturas y sabores.

Al comer, digerimos territorios. **FOODSCAPES** es un viaje a las arquitecturas que alimentan el mundo; desde los laboratorios domésticos de nuestras cocinas a los vastos paisajes operacionales que nutren nuestras ciudades. A través de **un proyecto audiovisual de cinco películas, un archivo a modo de recetario y un programa público de conversaciones y debates**, **FOODSCAPES** explora el contexto agroarquitectónico español –motor alimentario de europa– para abordar cuestiones de alcance global. Analizaremos el pasado y presente de nuestros sistemas alimentarios y las arquitecturas que los construyen, para desde ahí mirar al futuro y preguntarnos por otros modelos posibles; unos capaces de alimentar el mundo sin devorar el planeta.

CONCEPTO EXPOSITIVO

1/10

FOODSCAPES

Foodscapes es un proyecto comisarial en donde la museología prevalece sobre la museografía, y en donde el contenido es protagonista frente a los recursos expositivos con los que se muestran. Tiene la voluntad de visibilizar la excelencia investigadora de nuestro país, que pese a vivir una época dorada –con múltiples figuras ganadoras de los mayores reconocimientos internacionales de la investigación– sigue infravalorada frente a otros modelos de la práctica profesional. La propuesta se divide en 3 partes: (1) Un proyecto audiovisual formado por cinco películas autónomas pero interdependientes, cuya secuencialidad configura el principal hilo argumental de la propuesta, y que ocupan las salas perimetrales del pabellón; (2) un archivo de la investigación que utiliza la idea de “recetario total” o libro de cocina como medio

desde el que desplegarse y que ocupará el espacio central del pabellón; y (3) un programa público de entrevistas, conversaciones, proyecciones y debates que usará los distintos espacios del pabellón como “stage” desde el que realizarse. Estos tres recursos están diseñados para explorar fácilmente el espacio físico del pabellón de España pero al mismo tiempo para facilitar su traslado a otros formatos que trascienden el espacio físico de los Giardini. El proyecto audiovisual podrá ser retransmitido a través de una plataforma digital, facilitando además futuras itinerancias gracias a su formato. El archivo/recetario será fácilmente trasladable a un formato editorial tanto en formato físico como digital para facilitar su difusión. Y el programa público será retransmitido en streaming y archivado dentro de la plataforma web del pabellón.

1

PELÍCULAS

El principal contenido expositivo consiste en la realización un proyecto audiovisual dividido en cinco capítulos, cada uno de los cuales se centrará en una de las cinco fases constitutivas del proceso agrologístico: **FOUNDATION, PRODUCTION, DISTRIBUTION, CONSUMPTION, y DIGESTION.**

La realización de cada capítulo se encargará a una oficina de arquitectura española distinta cuya práctica aborde directa o indirectamente la temática del mismo. Para la realización de su capítulo cada estudio de arquitectura deberá colaborar con un cineasta, documentalista o artista audiovisual a su elección. Se pretende así reclamar el valor del documento audiovisual como herramienta integral de la práctica arquitectónica, cada vez más relevante y a la par de otros documentos más convencionales como la planta, la sección o las maquetas.

Cada capítulo ocupará una de las salas perimetrales del pabellón, que se recorrerán secuencialmente en sentido horario acabando en el espacio central a través de la última sala lateral. En un guiño al texto de Fuller -y con el objetivo de lograr la experiencia alienante del mismo- el orden de los capítulos se dispondrá a la inversa: empezando por DIGESTION y terminando en FOUNDATION.

2

RECETARIO TOTAL

En la sala principal del pabellón se ubicará una colección de viñetas: documentos, fotografías, dibujos, textos, objetos... ensambladas por 10 estudios de arquitectura seleccionados. Estas viñetas son el resultado de un reportaje documental de una “**RECETA TOTAL**” que cada estudio deberá proporcionar para la realización de un recetario un poco particular. En vez de ser recetas de cocina al uso – que a menudo empiezan y acaban en las limitaciones técnicas que ofrecen nuestras cocinas– la receta total va más allá para abarcar la larga cadena de estructuras, logística, mano de obra, química, conocimientos y tecnología necesarias para su elaboración. De este modo, cada receta total se convierte en un catalizador desde el que explorar, trazar y documentar las arquitecturas y territorios que las hacen posibles.

Los estudios seleccionados deberán presentar una receta total adecuadamente documentada mediante 10 viñetas. Las 100 viñetas resultantes serán expuestas en la sala central del pabellón ilustrando el recetario de 10 recetas totales dispuesto en el centro de la sala y cuyas copias se ofrecerán a los visitantes del pabellón. Este recetario y las viñetas que lo ilustran constituirán el eje vertebrador alrededor del cual se construirá el proyecto editorial resultante de la propuesta comisarial.

3

PROGRAMA PÚBLICO

El último contenido del pabellón no consiste en una pieza física sino en un programa continuo de activación del mismo durante toda la duración de la bienal. Se propone para ello la realización de un **programa público semanal de entrevistas, conversaciones, mesas redondas, proyecciones de películas, banquetes, performances, y otras actividades** relacionadas con la temática de FOODSCAPES. El objetivo es que el pabellón no actúe como espacio expositor de un proyecto acabado sino como marco desde el que vertebrar una investigación en marcha que trascienda los límites espaciales y temporales de la bienal para debatir y problematizar el futuro de nuestras arquitecturas agroalimentarias. Se invitará a expertos de distintas disciplinas: cine, ciencias sociales, chefs, comisarios, científicos, botánicos, granjeros, ingenieros, artistas, investigadores, periodistas y por supuesto arquitectos para construir un creciente archivo audiovisual que se hará accesible a través de las plataformas digitales del pabellón. Estas distintas acciones podrán ocurrir dentro del pabellón, activándolo en momentos clave de la duración de la bienal, pero también de forma online, construyendo a lo largo de los 4 meses un archivo documental que expanda la propuesta inicial en múltiples y diversas direcciones.

FOODSCAPES

El visitante a la exposición del Pabellón de España será consciente del impacto energético y urbanístico que genera la producción, distribución y consumo de alimentos, y descubrirá un catálogo de soluciones de futuro que se resuelven mediante arquitecturas e infraestructuras con implicaciones sistémicas, políticas y ecológicas. Desde que aprendimos a cosechar la energía del sol, dando lugar a los primeros asentamientos humanos, la agricultura y la arquitectura han evolucionado en paralelo, transformado radicalmente nuestros paisajes y cul-

turas. La exposición utilizará el nexo entre ambas disciplinas para abordar transversalmente algunos de los debates más apremiantes de nuestro tiempo. Usando el contexto español como caso de estudio paradigmático, la exhibición ofrecerá al visitante, una reflexión sobre la automatización del trabajo, la inteligencia artificial, la visión por ordenador, las macro-logísticas de las plataformas de delivery, las cocinas-fantasma, la circularidad residual, los derechos de los animales, el drama migratorio y el colonialismo climático.

INVESTIGACIÓN

FOODSCAPES tiene la voluntad de visibilizar la excelencia investigadora de nuestro país, que pese a vivir una época dorada – con múltiples figuras ganadoras de los mayores reconocimientos internacionales de la investigación– sigue infravalorada frente a otros modelos de la práctica profesional. La crisis de 2008 ha sido caldo de cultivo de una nueva generación concienciada con las implicaciones políticas y ecológicas de nuestros entornos construidos y que entienden de la práctica arquitectónica como mucho más que la labor de diseñar y construir edificios. Temas como el de FOODSCAPES es un contexto ideal para visibilizar estos otros tipos de prácticas.

AUTOMATIZACIÓN

Como sistema integral que participa de la producción y distribución a nivel industrial de determinados productos, el sistema alimentario es uno de los espacios emergentes de la llamada arquitectura de la automatización. La automatización, tanto en la producción como en la distribución, está dando lugar a nuevos tipos de espacio agrícolas y ganaderos impulsados por el deseo de eficiencia, los intereses empresariales, el beneficio económico y las políticas gubernamentales. Como resultado: territorios, animales y trabajadores se transforman en datos, y sus cuerpos se gestionan como componentes abstractos de un sistema mayor.

DESCARBONIZACIÓN

En conjunto, el sistema alimentario y el sector de la construcción producen más del 50% del total de las emisiones de gases de efecto invernadero. Descarbonizar la agricultura es uno de los grandes pasos a dar en vías de una futura neutralidad climática. Aunque gran parte de los problemas que la agricultura enfrenta para conseguir este objetivo son de índole cultural, la arquitectura puede aportar mucho a la hora de descarbonizar nuestras infraestructuras alimentarias, Para ello es imprescindible establecer modelos de pensamiento holísticos y sistémicos que ahonden en las implicaciones ecosistémicas de nuestros entornos construidos y los metabolismos que estos despliegan.

ENERGIA

FOODSCAPES pretende visibilizar las implicaciones energéticas y urbanas de nuestros sistemas alimentarios. En un momento en que los debates sobre energía son más pertinentes que nunca, la comida permanece en un segundo plano, y sin embargo, la manera en que la producimos, distribuimos y consumimos moviliza nuestras sociedades, moldea nuestras metrópolis y transforma nuestras geografías de forma más radical que cualquier otra fuente energética.

MIGRACIÓN

Hablar de comida es hablar de las arquitecturas productivas que la producen y de cómo estas son espacios donde se instrumentalizan y explotan determinados cuerpos sociales. En España, la población inmigrante supone un motor fundamental para la actividad agrícola y representa el 65% de los empleos directos, siendo el sector que más extranjeros incorpora al mercado laboral. En lugares como el “mar de plástico” de Almería, los trabajadores migrantes recogen las frutas y verduras que se venden en los supermercados europeos.

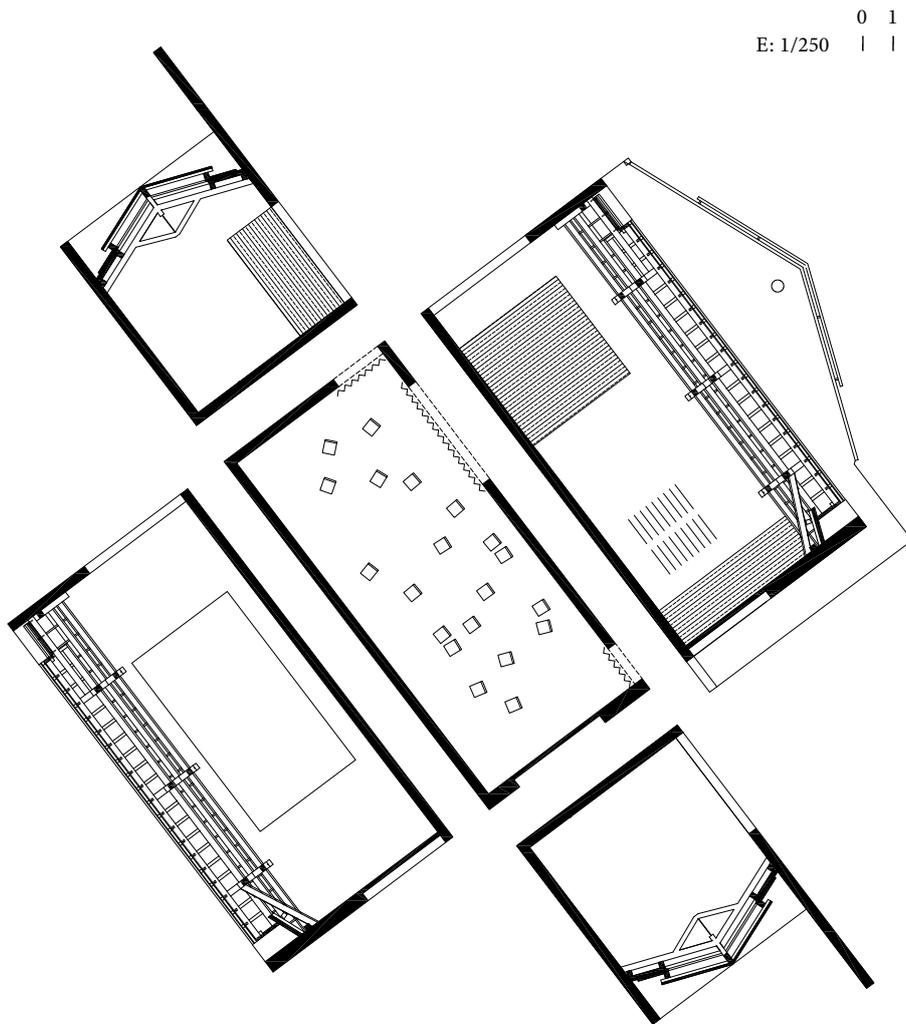
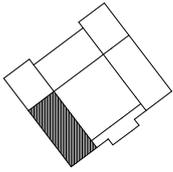
NO-HUMANO

La producción de alimentos es una encrucijada esencial desde la que visibilizar los debates sobre los derechos de los animales y otras entidades no humanas. Frente a las terribles arquitecturas de la explotación como las recientemente polémicas macrogranjas –que son enormes fábricas de cambio climático, insostenibilidad y crueldad–, replantear nuestras dietas nos permiten replantear otras relaciones con el resto de entidades con las que compartimos el planeta, y la necesidad de plantear protocolos más empáticos y respetuosos.

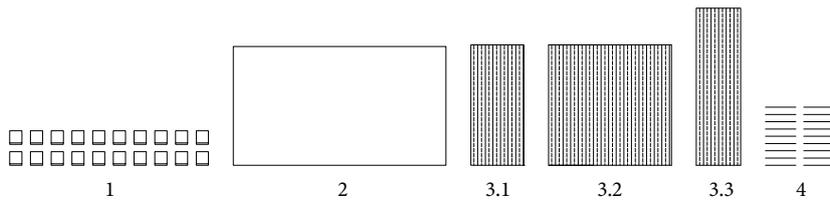
FOODSCAPES

CAPÍTULO 1 / DIGESTION: Cuando comemos, no somos los únicos que digerimos. La ONU estima que alrededor del 17% de nuestros alimentos acaba en nuestros cubos de basura. Aquí, junto a los envases que los contienen, nuestros alimentos empiezan un viaje por los intestinos subterráneos de nuestras ciudades. Lugares ocultos donde se establecen los contratos entre la ciudad y sus habitantes no humanos. Este capítulo

abordará el viaje invisible que nuestros alimentos realizan cuando pasamos a considerarlos residuos, y las infraestructuras que los gestionan y metabolizan. TÉCNICA: El espacio se pinta de negro dejando un marco blanco para la proyección de la película. Las entradas se cubren con cortinas con aislamiento acústico para aislar el sonido de las salas. Se disponen 20 sillas de tijera distribuidas de forma irregular por la sala.



E: 1/250 0 1 5 10m
 | | | |



1_ Sillas de tijera (x20)

2_ Proyección sobre pared

3_ Cortinas con aislamiento acústico

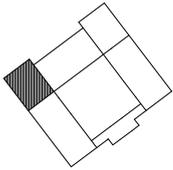
4_ Cartela impresa sobre pared

DIGESTION 4/10

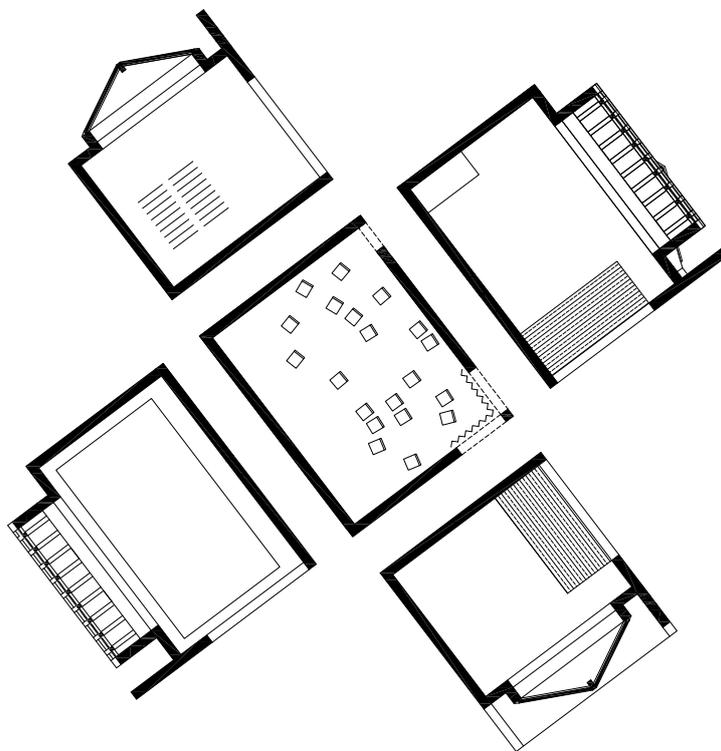
FOODSCAPES

CAPÍTULO 2 / CONSUMPTION: Nuestras cocinas son un campo de batalla. En ellas se construyen nuestras realidades sociales, y normativizan cuestiones centrales como los roles de género, el trabajo doméstico, las estructuras familiares o las tipologías arquitectónicas. Repensar estos laboratorios domésticos puede tener implicaciones sistémicas más allá de sus fronteras. Este capítulo aborda el potencial de nuestras cocinas como

herramientas políticas desde las que construir otros imaginarios, y en cómo en su redefinición se gestan otros modelos de propiedad y consumo, más ecológicos y resilientes. TÉCNICA: El espacio se pinta de negro dejando un marco blanco para la proyección de la película. Las entradas se cubren con cortinas con aislamiento acústico para aislar el sonido de las sala. Se disponen 20 sillas de tijera distribuidas de forma irregular por la sala.



E: 1/250 0 1 5 10m
 | | | |



1_ Sillas de tijera (x20)

2_Proyección sobre pared

3_Cortinas con aislamiento acústico

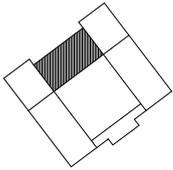
4_Cartela impresa sobre pared

CONSUMPTION 5/10

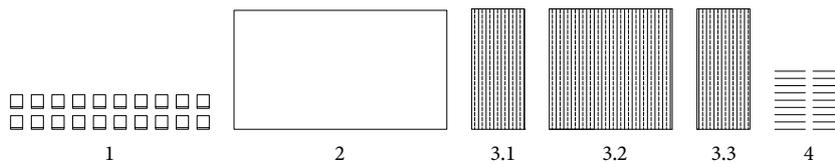
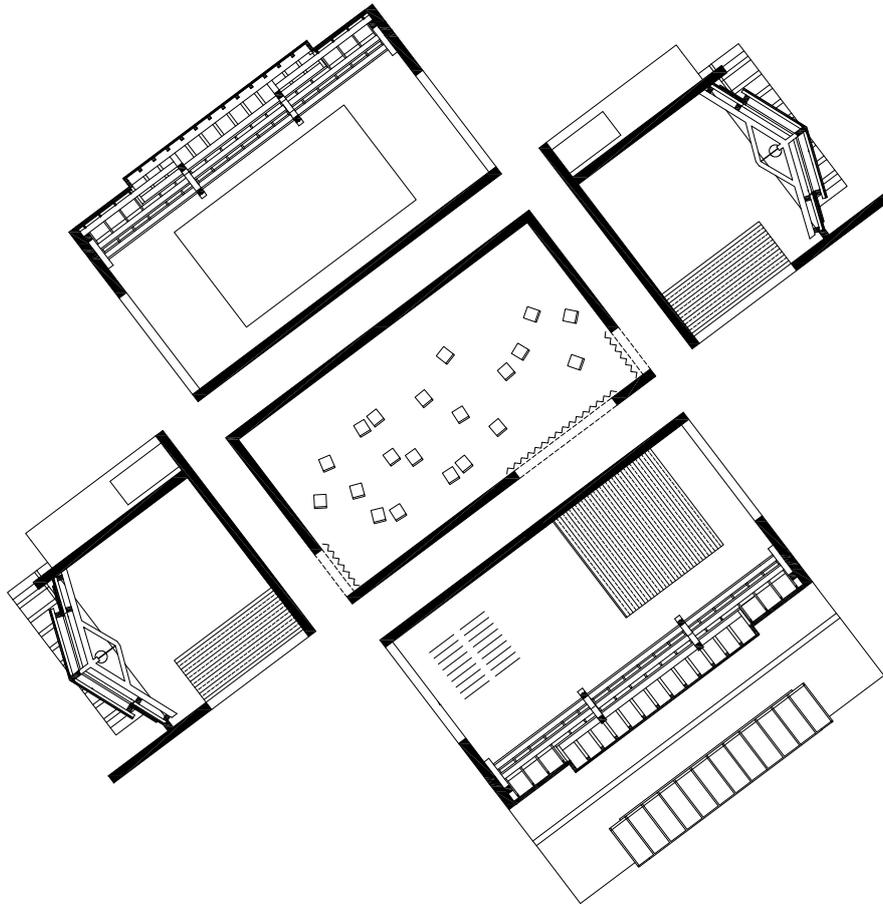
FOODSCAPES

CAPÍTULO 3 / DISTRIBUTION: ¿Cuántos kilómetros recorren nuestros alimentos antes de llegar a nuestros platos? A pesar de nuestros vanos esfuerzos por convertirnos en locávoro, hoy nuestros sistemas alimentarios siguen operando a escala planetaria. Cada día, esta sofisticada cadena logística mueve miles de millones de calorías, conectando nuestro paladar con los paisajes automatizados de los puertos marítimos y la precarie-

dad laboral de las plataformas de delivery. Este capítulo aborda la relación entre comida y movimiento, a través de las arquitecturas y tecnologías que permiten su circulación. TÉCNICA: El espacio se pinta de negro dejando un marco blanco para la proyección de la película. Las entradas se cubren con cortinas con aislamiento acústico para aislar el sonido de las sala. Se disponen 20 sillas de tijera distribuidas de forma irregular por la sala.



E: 1/250 0 1 5 10m
 | | | |



1_ Sillas de tijera (x20)

2_ Proyección sobre pared

3_ Cortinas con aislamiento acústico

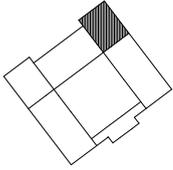
4_ Cartela impresa sobre pared

DISTRIBUTION 6/10

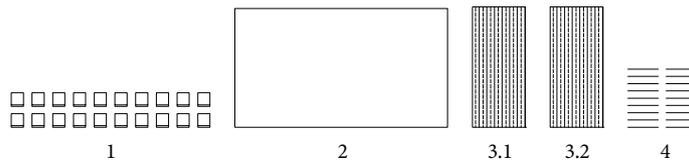
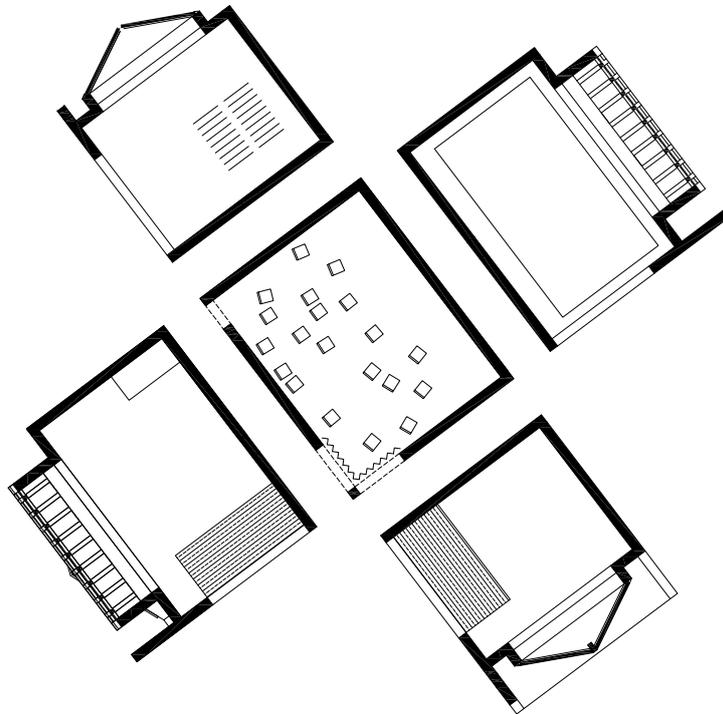
FOODSCAPES

CAPÍTULO 4 / PRODUCTION: Aunque nuestras ciudades sólo ocupan una ínfima parte de la superficie terrestre, los paisajes operativos que las alimentan cubren grandes extensiones de terreno. En España esta superficie abarca más de 23 millones de hectáreas, casi la mitad del territorio nacional. Este capítulo se centra en los urbanismos de la producción agrícola y ganadera, y en las arquitecturas y tecnologías que los hacen posibles.

En estos paisajes productivos, la explotación de la tierra converge con cuestiones de esencial revisión, como la explotación animal o la instrumentalización de la mano de obra migrante. TÉCNICA: El espacio se pinta de negro dejando un marco blanco para la proyección de la película. Las entradas se cubren con cortinas con aislamiento acústico para aislar el sonido de las sala. Se disponen 20 sillas de tijera distribuidas de forma irregular por la sala.



E: 1/250 0 1 5 10m
| | | |



1_ Sillas de tijera (x20)

2_Proyección sobre pared

3_Cortinas con aislamiento acústico

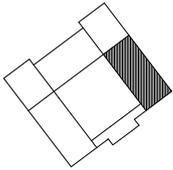
4_Cartela impresa sobre pared

PRODUCTION 7/10

FOODSCAPES

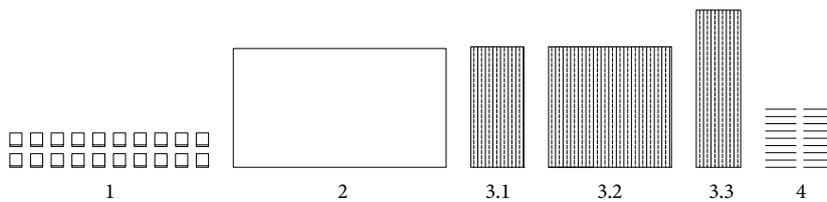
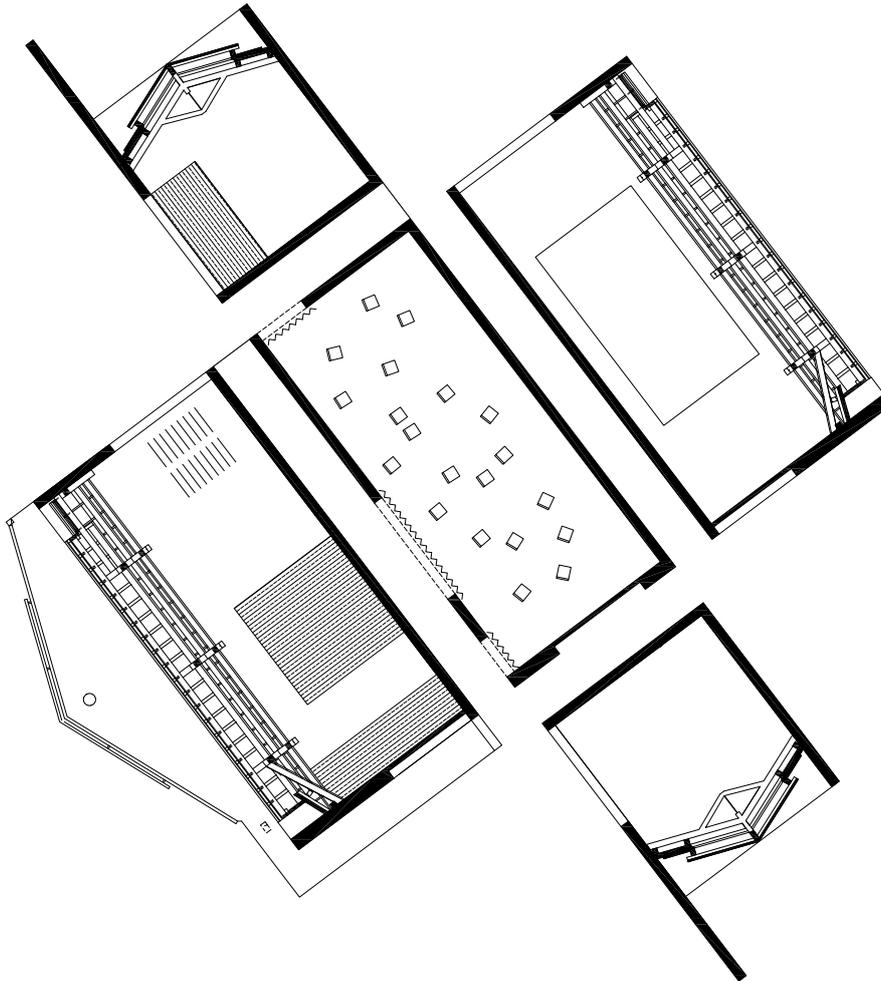
CAPÍTULO 5 / FOUNDATION: Tan diverso como una selva tropical o un arrecife de coral, dependemos de él para el 99% de nuestros alimentos, y sin embargo apenas conocemos los mecanismos por los que opera. El último capítulo se centra en la infraestructura primordial sobre la que ambas disciplinas, la agricultura y la arquitectura, dependen: el suelo. El suelo bajo nuestros pies es una compleja ecología de procesos y ensamblajes a la que debemos

la riqueza y diversidad de nuestras despensas. Su estudio puede ser la clave para alcanzar sistema alimentario más resistente, más distribuido, más diverso y más sostenible que nunca. TÉCNICA: El espacio se pinta de negro dejando un marco blanco para la proyección de la película. Las entradas se cubren con cortinas con aislamiento acústico para aislar el sonido de las sala. Se disponen 20 sillas de tijera distribuidas de forma irregular por la sala.



E: 1/250

0	1	5	10m



1_ Sillas de tijera (x20)

2_Proyección sobre pared

3_Cortinas con aislamiento acústico

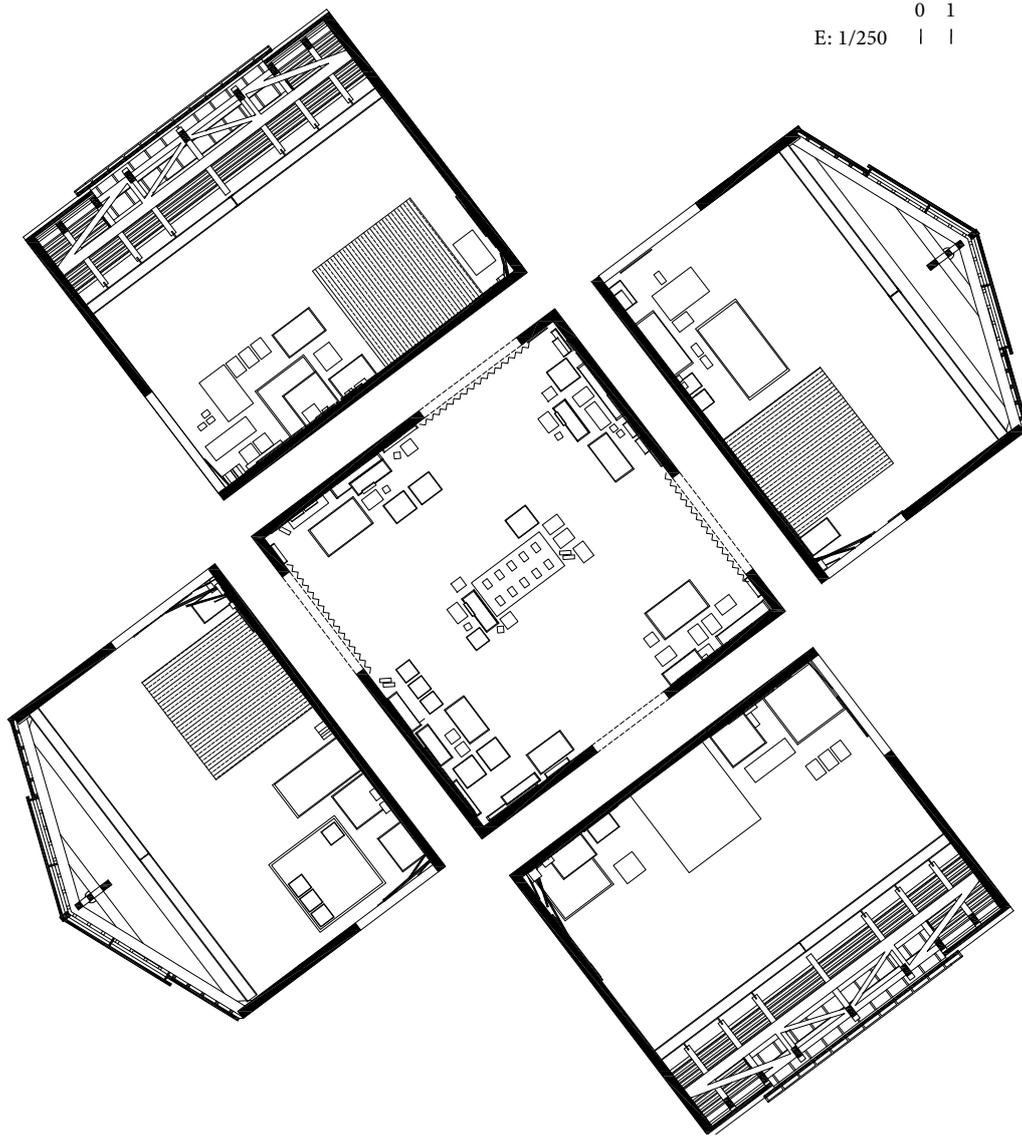
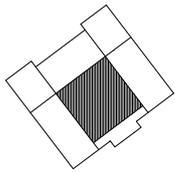
4_Cartela impresa sobre pared

FOUNDATION 8/10

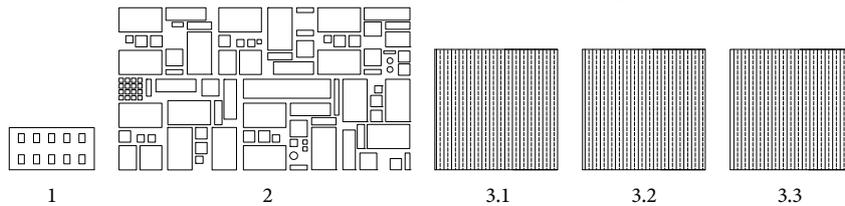
FOODSCAPES

Mientras que cada una de las películas se centra de forma concreta en las distintas fases del proceso agroalimentario, la sala central ofrece un archivo documental que aporta 10 casos de estudio específicos que atraviesan de forma transversal cada uno de los capítulos. Este archivo documental se construye a través de un total de 10 “RECETAS TOTALES” aportadas por 10 estudios de arquitectura distintos. A partir de un plato a su elec-

ción, cada estudio trazará y documentará –por medio de 10 viñetas– la totalidad del ciclo agrológico para dicho plato, a través de las arquitecturas e infraestructuras que los hacen posibles. Las viñetas podrán ser documentos, fotografías, dibujos, textos, objetos... a elección de los autores. Las 100 viñetas serán expuestas en la sala, ilustrando el recetario de 10 recetas totales dispuesto en el centro de la sala.



E: 1/250 0 1 5 10m
| | | |



1_Mesa con recetarios totales

2_Viñetas de los recetarios (x100)

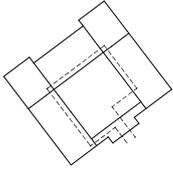
3_Cortinas con aislamiento acústico

ARCHIVO-RECETARIO 9/10

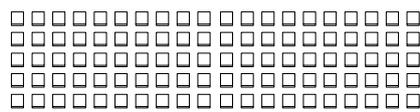
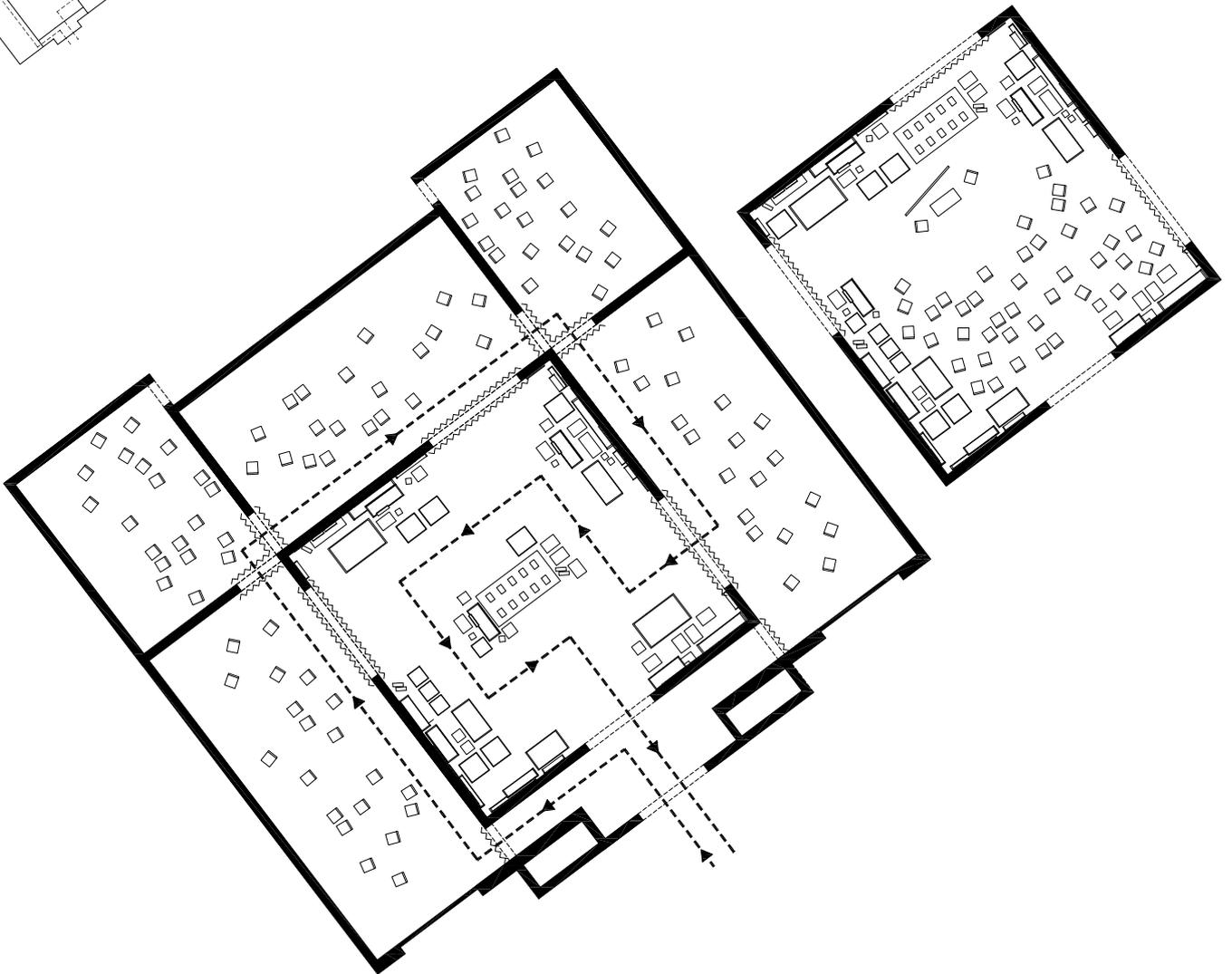
FOODSCAPES

Se plantea un recorrido perimetral en sentido horario a través de los 5 capítulos expuestos en las salas perimetrales para acabar el recorrido en la sala central. En un guiño al texto de Fuller -y con el objetivo de lograr la experiencia alienante del mismo- el orden de los capítulos se dispondrá de forma invertida: empezando por DIGESTION y terminando en FOUNDATION. El archivo de la sala central alberga las 100 viñetas que ilustran

las 10 recetas totales aportadas por los estudios seleccionados. En determinados momentos, la sala central puede ser utilizada como espacio en donde desarrollar los distintos eventos del programa público—entrevistas, conversaciones, mesas redondas, proyecciones de películas, banquetes, performances...—. Para ello, se desplaza la mesa central y se reubican las sillas de las distintas salas perimetrales en el espacio central.



0 1 5 10m
E: 1/250 | | | |



1

1_Sillas para disposición evento (<100)

EXPERIENCIA DEL VISITANTE 10/10

FOODSCAPES

1. MUSEOGRAFÍA

partida	concepto	uds	ud	parcial
P1.1	APOYO A MONTAJES Y LIMPIEZAS Mano de obra de ayudas a montadores especializados	ud	1	3000
P1.2	INSTALACIÓN ELÉCTRICA Y DE MULTIMEDIA A definir en proyecto. Estimación	ud	1	5000
P1.3	INSTALACIÓN DE ILUMINACIÓN Conmutada con instalaciones Multimedia	ud	1	4000
P1.4	PINTURAS Y OPACIDAD SALAS PERIMETRALES Vinilos oscurantes, pintura negra o gris oscuro en salas perimetrales	m2	800	15000
P1.5	TELONES AISLAMIENTO ACÚSTICO Telones puertas icnífugos, tres capas, fruncidos 100%, h=4,00 m.	m.l	25	5000
P1.6	PROYECTORES Proyector 120" 4K Smart. Con ranura SD y Tablet de control	ud	5	12000
P1.7	SISTEMA SONIDO Para 4 salas. Altavoces de graves y agudos y cableado	ud	5	6000
P1.8	ALQUILER DE 100 SILLAS PLEGABLES A empresa local. 100 sillas durante 220 días	ud	100	10000
P1.9	MOBILIARIO SALA CENTRAL Sofás, taburetes, mesas altas, pantalla de streaming, etc	ud	1	5000
P1.10	SEGUIMIENTO GENERAL Seguimiento desde Madrid y tres viajes de técnicos 2 días	ud	4	4000
P1.11	DOCUMENTACIÓN PARA LEGALIZACIONES Burocracia	p.a	1	5000
P1.12	PRODUCCIÓN GRÁFICA Y SEÑALÉTICA Cartelería general recorridos y emergencia	ud	1	5000
				79000

PRESUPUESTO
1/4

FOODSCAPES

2. MUSEOLOGÍA (contenidos audiovisuales)

partida	concepto	ud	ud	parcial
P2.1	PRODUCCIONES DE INVESTIGACIÓN EN FORMATO AUDIOVISUAL Honorarios de producción de contenidos y edición de clips temáticos según los temas definidos en el proyecto curatorial. Incluye visitas de los autores a explicar los vídeos en salas centrales.	ud	5	65000
P2.2	RECETAS TOTALES (investigación) Honorarios de producción de contenidos según el tema definido en el proyecto curatorial. Incluye visitas de los autores a explicar los vídeos en salas centrales.	ud	10	30000
P2.3	RECETAS TOTALES (Gastos de producción) Gastos de producción gráfica	ud	10	25000
P2.4	EQUIPO DE STREAMING PARA SALA CENTRAL Cámara de video, sistemas de audio	ud	1	3000
P2.5	DIETAS Y VIAJES STREAMERS 10 eventos, viaje y hotel	ud	6	10000
				129000

FOODSCAPES

3. TRANSPORTE, MONTAJE, MANTENIMIENTO Y DESMONTAJE

partida	concepto	ud	ud	parcial
P3.1	TRANSPORTE ELEMENTOS FÍSICOS	ud	1	3000
P3.2	TRANSPORTE MATERIAL TECNOLÓGICO	ud	1	3000
P3.3	MANTENIMIENTO INSTALACIONES MULTIMEDIA	ud	1	3000
P3.4	DESMONTAJE GENERAL Y LIMPIEZA FINAL	ud	1	4000
P3.5	DESMONTAJE MATERIAL MULTIMEDIA Y TRANSPORTE DE VUELTA	ud	1	4000
P3.6	PROTOCOLOS DE RECICLADO Y DOCUMENTACIÓN EU			4000
				21000

Total Presupuesto de Ejecución Material = 229.000 €

Total Presupuesto de Contrata= 272.510 €

Total Presupuesto con IVA = 329.737€

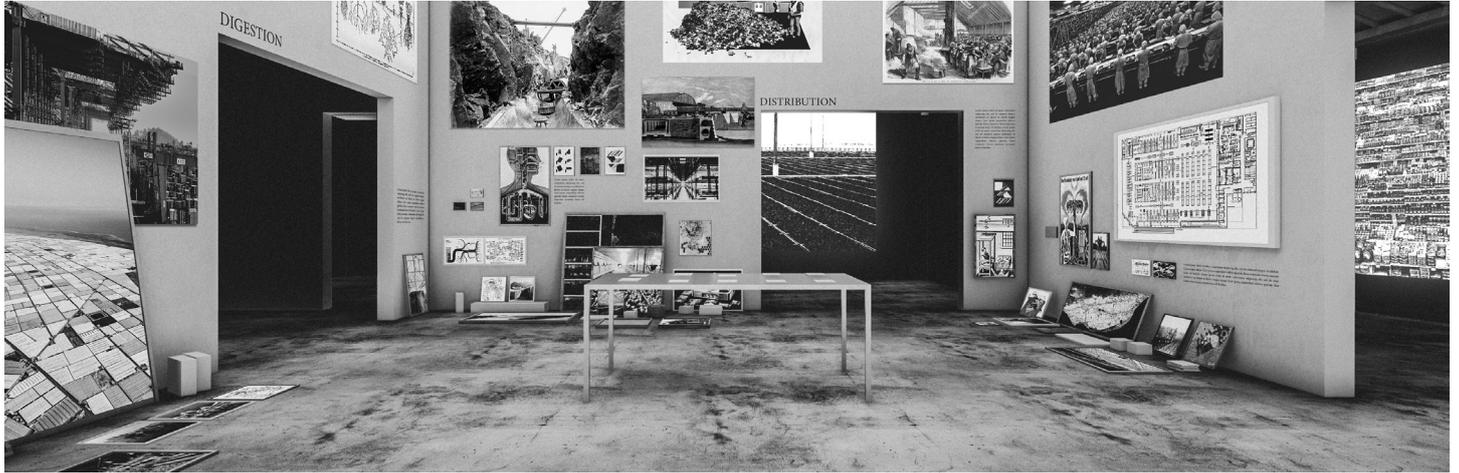
PRESUPUESTO

3/4

FOODSCAPES

La materialización técnica de la propuesta es consecuente con los temas que plantea. Además de usar la mayor parte de los recursos económicos en contenidos gráficos y audiovisuales en vez de en grandes piezas físicas, se tiene en cuenta la huella de CO2 generada por el transporte. También se trabaja en minimizar la mano de obra y el volumen y peso de los recursos expositivos. En consecuencia, se evita el transporte y montaje de elementos pesados o voluminosos y

no se genera en el proceso más de 2 toneladas de CO2 cuando una exposición como las pasadas podría triplicar o cuadruplicar esta cantidad. El transporte desde Madrid sería en una sola furgoneta L2.H2 (longitud media techo alto) con solo 2 montadores y una tonelada de material que ocupa 6 m3. Estas cantidades nos permiten que el transporte por la laguna de Venecia no tenga que ocupar ni un Tronchetto completo.



MATERIAL DESDE ESPAÑA

Herramientas de montaje Equipo para los dos montadores	0,9 m3	75 kg
Material eléctrico y de iluminación Lámparas y cableado	1,2 m3	100 kg
Material Textil confeccionado Telones puertas icnífugos, tres capas, fruncidos 100%, h=4,00 m.	0.8 m3	300 kg
Proyectores Proyector 120" 4K Smart. Con ranura SD y Tablet de control	0,1 m3	5 kg
Sistema sonido y streaming Para 4 salas. Altavoces de graves y agudos y cableado	1 m3	35 kg
Mobiliario sala central Sofás, taburetes, mesas altas, pantalla de streaming, etc	1 m3	100kg
Producción gráfica y señalética Cartelería general, material gráfico de las recetas totales	1 m3	250 kg

MATERIAL DESDE VENECIA

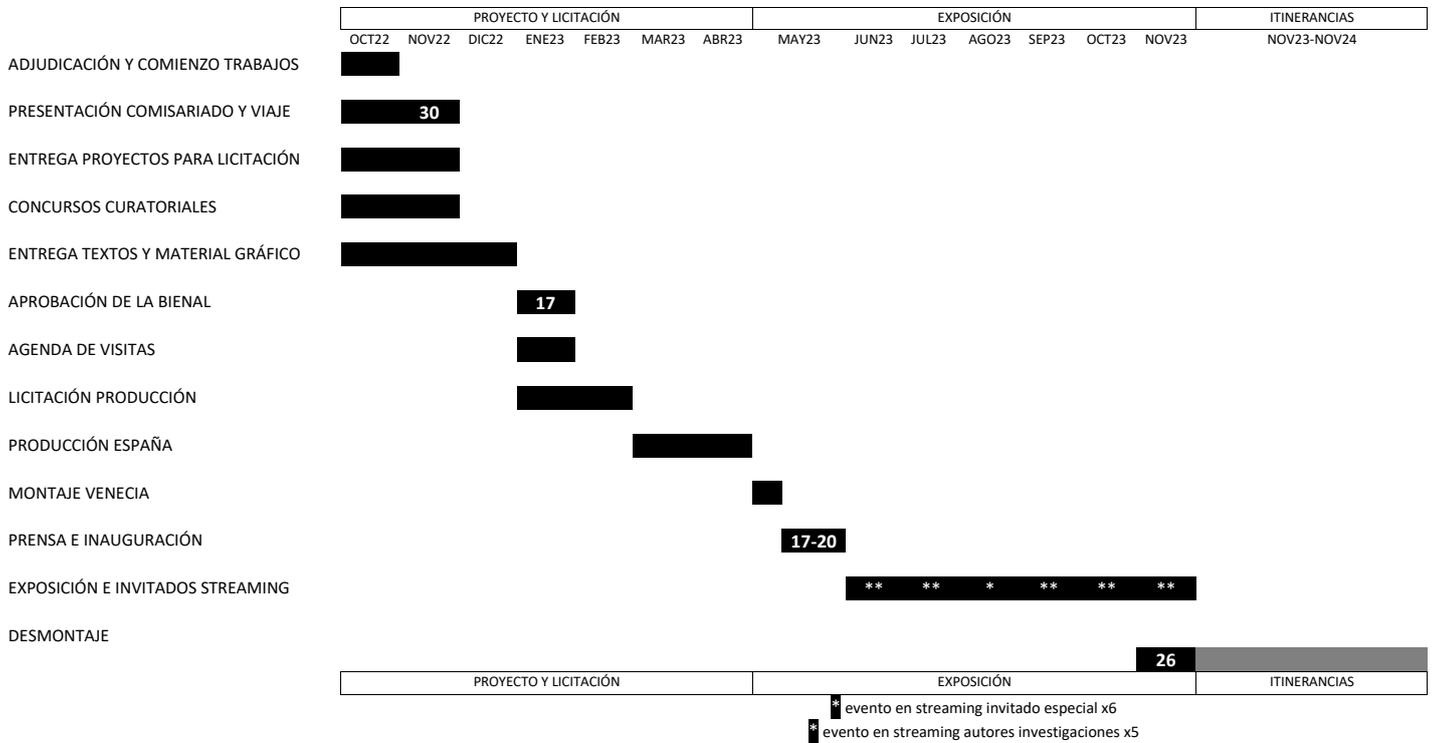
Pinturas y opacidad salas perimetrales Vinilos oscurantes, pintura negra o gris oscuro en salas perimetrales	0,1 m3	125 kg
Alquiler de 100 sillas plegables A empresa local. 100 sillas durante 220 días	3m3	250 kg



PRESUPUESTO

4/4

FOODSCAPES



CRONOGRAMA 1/1