

FABLAB COLMAYOR
FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERÍA

6° ENCuentro de EXPERIENCIAS INSTRUMENTALES

Nuevos lenguajes del espacio: Workflows
contemporáneos en la arquitectura y el diseño

Edición en línea: ISSN 3028-3256 (en línea) | Volumen 2 | No. 2 – 2024 | Publicación Anual

6° ENCuentro de
EXPERIENCIAS
INSTRUMENTALES

Nuevos lenguajes del espacio:
Workflows contemporáneos en la arquitectura y el diseño



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA
COLEGIO MAYOR
DE ANTIOQUIA®

FABLAB
COLMAYOR



maleza

LABORATORIO del PAISAJE

*creemos en el poder del
paisaje para tejer relaciones.*



un breve contexto sobre
nuestro nombre





Qué factores nos invitan
a nombrar algo como
“naturaleza” o como *“basura”*?





¿Qué naturaleza nos parece *bella* y cuál nos resulta poco atractiva?
¿Es esto *paisaje* o es *basura*? ¿Pueden ser ambos?





Son las *malezas* basura?





¿Son estos *paisajes* o son *objetos*? ¿Cuál es la diferencia entre un *ser* y una *cosa*?





Puedes definir qué es una *maleza*?



Las arvenses (malezas) son plantas pioneras que preparan el suelo para ecosistemas longevos. Nuestro nombre les rinde homenaje por su capacidad transformadora, sus estrategias de dispersión y su resiliencia. Nunca son pretenciosos y jamás permanentes.



Qué es el paisaje?



Nuestra definición de *paisaje* así como la de *belleza* es una construcción psicológica que responde a un contexto *cultural*.





¿Cuántos seres logras identificar en esta foto? ¿Qué te genera más recordación?



El inconsciente colectivo latinoamericano tiene dos corrientes predominantes: *la metafísica aristotélica y el cristianismo (colonización)*.

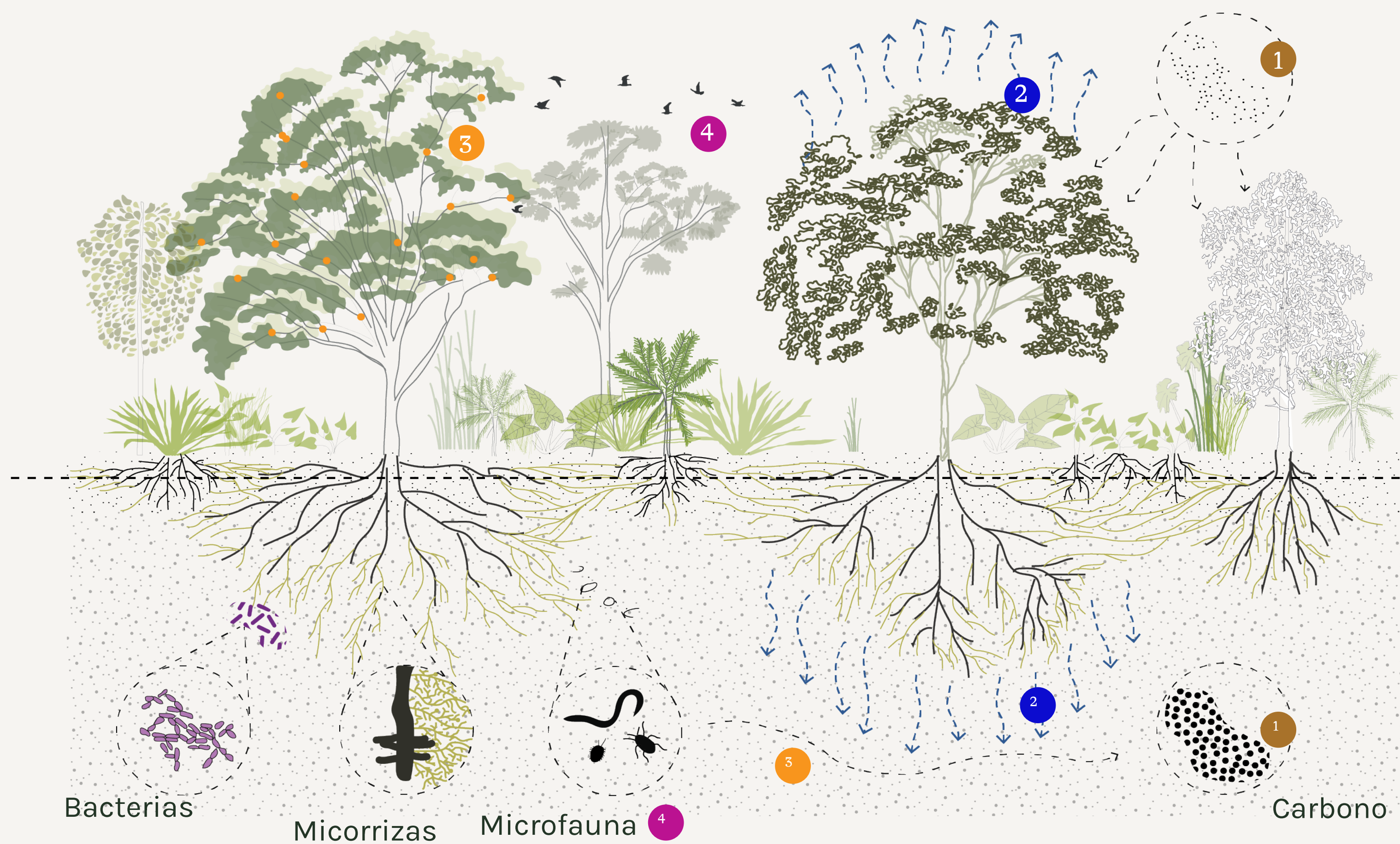




¿Estas pinturas te hablan de diferentes cosmogonías?
¿Qué puedes inferir sobre estas relaciones?



¿Cómo reconocer las relaciones en un paisaje?



ATMÓSFERA
EQUILIBRADA

- 1 Captura de carbono por absorción de CO₂.
- 2 Evapotranspiración. (Salud en el ciclo del agua)
- 3 Fertilidad/ Aporta beneficio, alimento y medicina
- 4 Fauna / Biodiversidad (Aves, mamíferos, etc)

SUELO EQUILIBRADO

- 1 Almacenaje de de carbono por descomposición .
- 2 Drenaje y purificación del agua
- 3 Descomposición de materia orgánica. / Nutrientes para el crecimiento de plantas
- 4 Fauna / Biodiversidad (Microorganismos)
- 5 Red de cooperación y comunicación (Micorrizas)



El *paisaje* es una intrincado de *fenómenos naturales y culturales* que están en constante transformación. El tejido se compone a *nivel microscópico y macroscópico* y por tanto debe entenderse más como una *red de relaciones* que como un concepto sólido y tangible. *La belleza* está en reconocernos como parte del paisaje, y tejernos dentro de su red de forma consciente.



Un paisaje, es
entonces, una
coreografía entre
especies.



especie = ¿ser?

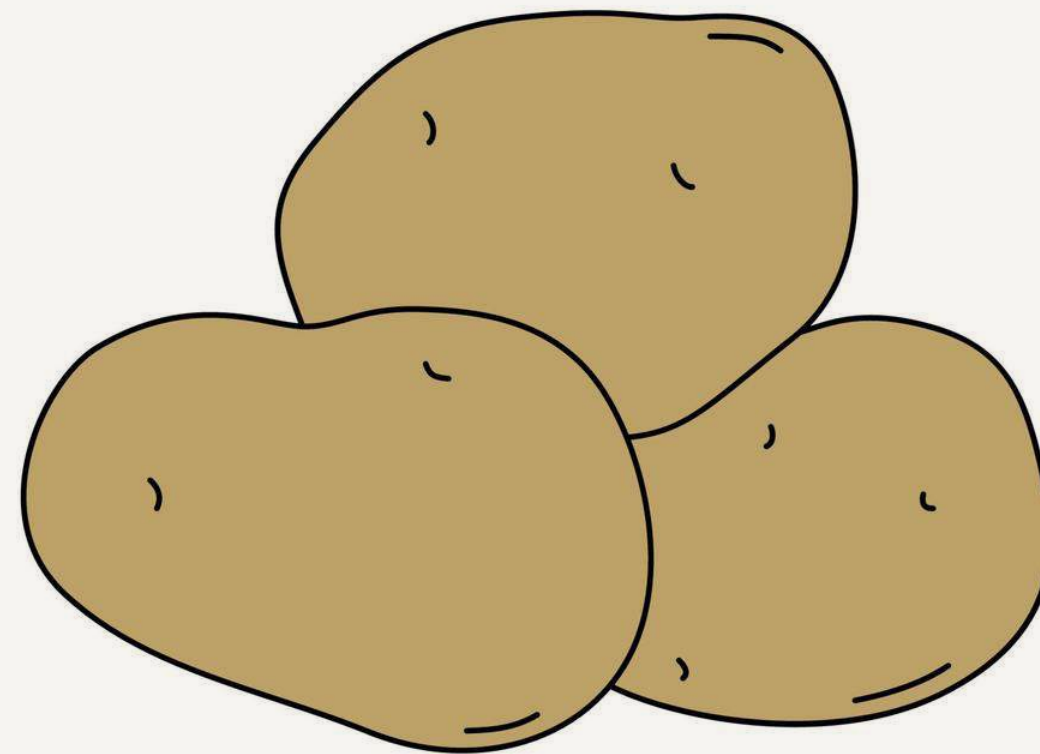


¿qué es el
lenguaje?



*Solanum tuberosum*³





*Solanum tuberosum*³



Francisco Hernández, Crónicas de India, libro Cuarto, Capítulo LXXVI

«Es una planta que produce las hojas como el lirio, pero es espinosa a modo como la del cardo, la raíz herbosa y gruesa, la cual planta produce sola una fruta, rodeada de muchos pimpollos nacidos a la redonda, y en la cumbre de dicho fruto, los cuales quitados y sembrados cada un pimpollo de por sí, echan luego muchas y nuevas raíces, y nace otra fruta en el extremo, Nace en la isla Española, y las circunvecinas, y en toda la tierra firme, y en esta Nueva España, su sabor es agridulce, su temperatura fría y seca, aunque no falta quien diga, que es de caliente y húmeda naturaleza, y que tiene mucho zumo, y humor, y es muy oloroso, y tanto huele, que en la casa donde haya uno de estos frutos, huele toda la calle, que es cosa de admiración, suelen darlo a los que tienen calentura, para los refrescar, y para darle gana de comer, suélese tener en la boca para mitigar la sed, y para humedecer la lengua, aunque dicen se convierte ciertamente en cólera, tiene el sabor de melocotones, no sin algo de ácido, como está dicho, hecha conservas de esta fruta, se ha llevado a España, a donde ha dado y tenido como gran regalo, córtanse para comer frescas, en rebanadas, la cuales se echan en agua y sal, por espacio de tiempo, para que aquella parte que se convierte en cólera, fácilmente se seque y desvanezca, partiendo por medio un fruto de estos, y vuéltolo a juntar, se une cómo lo hace el pino, y cohombro, y dejado por un día, o una noche atravesado con cuchillo, gasta y consume todo aquello que el cuchillo tuvo dentro; lo demás, no se que sea en otra cosa de provecho para el uso de la medicina, sino para el gusto de madona gula, si no me engaño con mediana curiosidad se podría trasplantar en Castilla, llevando los pimpollos, tomados en algunos barriles de tierra.>>





01 Memoria

Rama que estudia las tradiciones humanas en torno al paisaje. Es nuestro acercamiento a la etnobotánica y un pretexto para indagar en la histórica relación plantas-hombre. En este espectro se encuentran las plantas con usos cotidianos, medicinales, rituales, ornamentales, en artesanías y tejidos.

02 Técnica

Abarca el paisaje desde lo material. Entiende el paisaje a partir de la botánica y la práctica, la ciencia, los paisajes sonoros, las técnicas de siembra y mantenimiento, las investigaciones en tipos de plantas-paisajes, y sus proyecciones desde el método científico.

03 Cocina

Es el espacio por excelencia de la transformación del paisaje en algo comestible, modificando el territorio y los hábitos humanos en torno a estas prácticas culinarias. Lo entendemos como el estudio de la antropología y el paisaje a partir de esta interdependencia de cocina y contexto.

04 Cuerpo

La relación entre cuerpo y territorio, estética y filosóficamente. Se encuentran paralelos entre el reino vegetal y el cuerpo humano, y todas las situaciones que lo componen vida-muerte, relaciones biológicas, erótica etc.





sobre nuestros proyectos

En Maleza, creamos paisajes comprendiendo la esencia del entorno, su cultura e historia, potenciando su belleza y funcionalidad.

Buscamos que cada diseño refleje la armonía entre la naturaleza y la vida cotidiana.



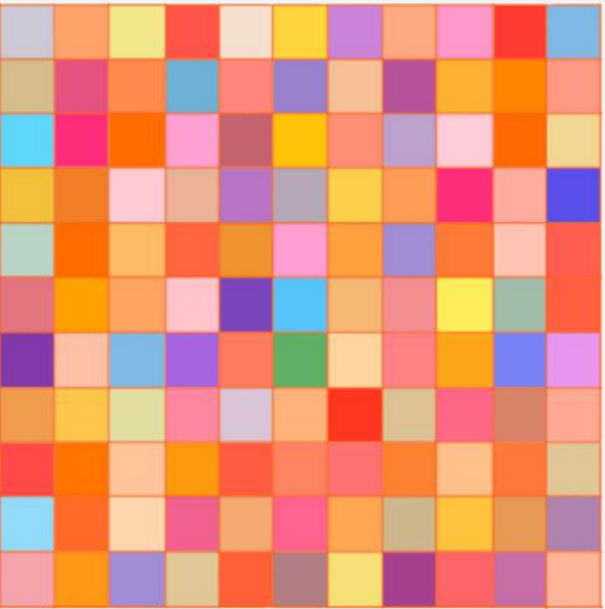
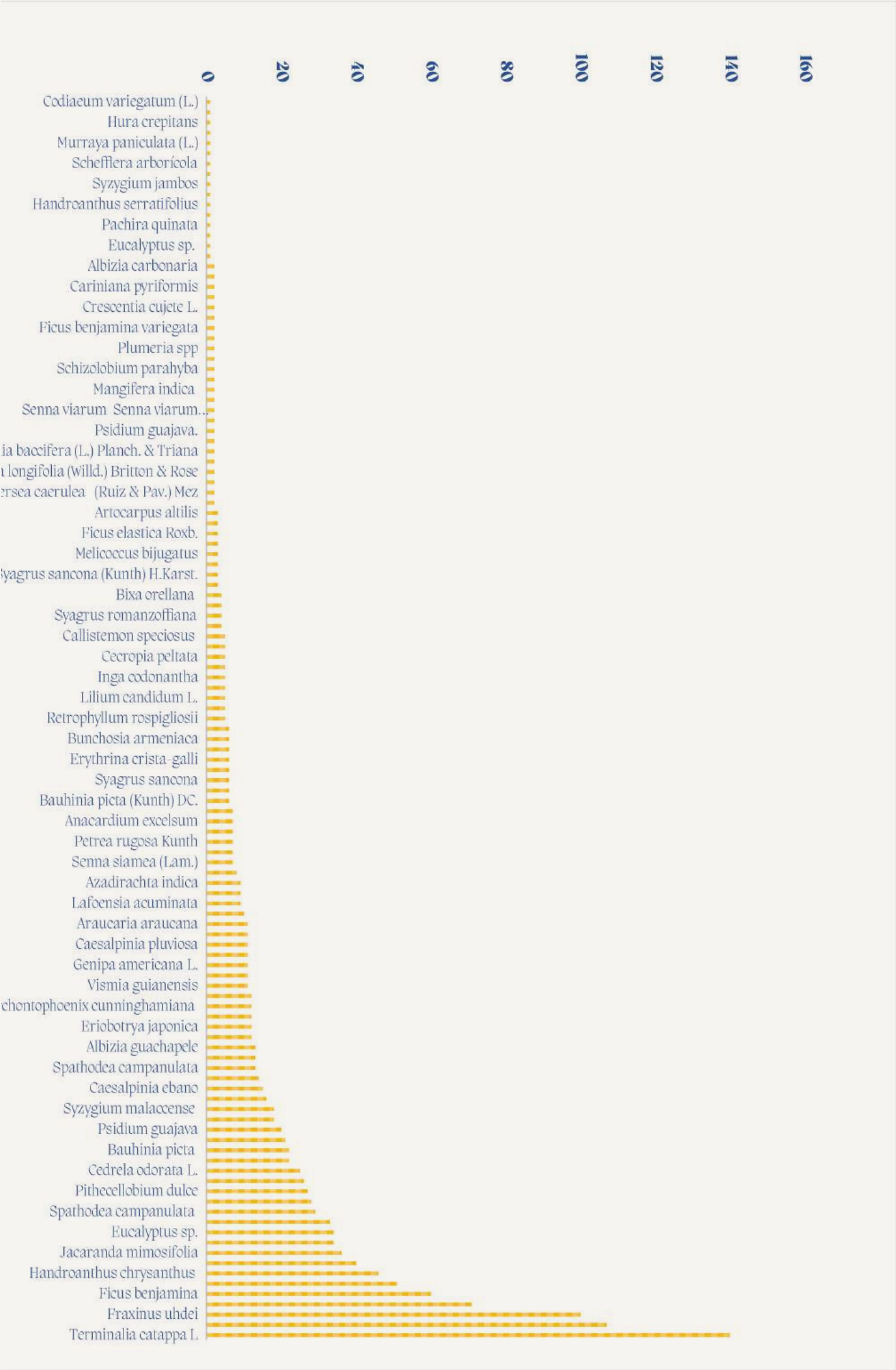
* Plan paisajístico:

eco campus

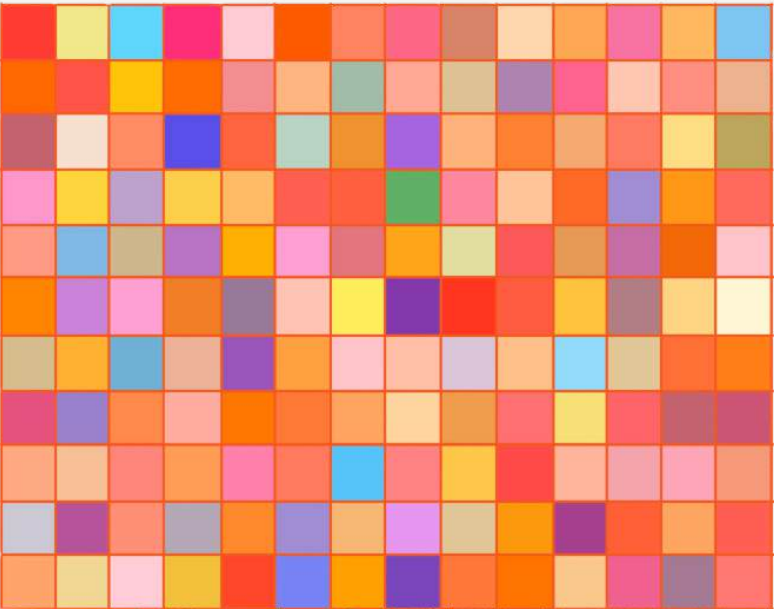


Flora existente

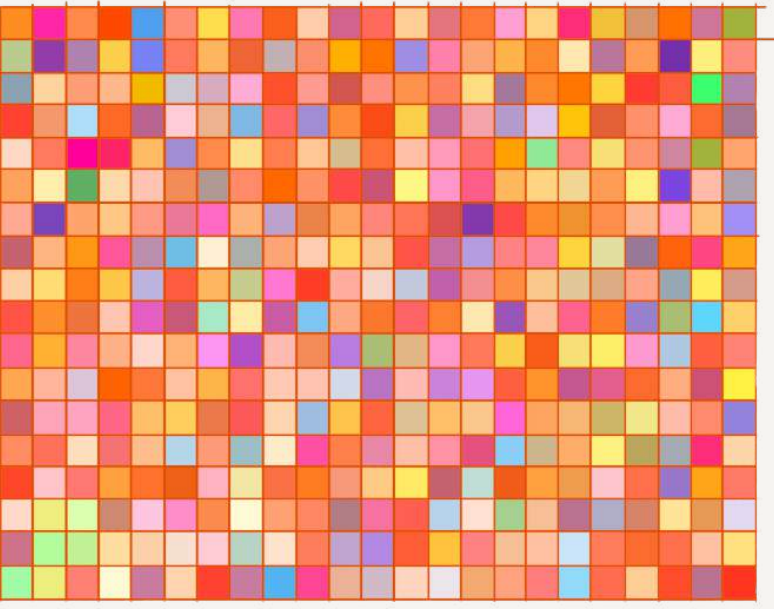
El campus actualmente cuenta con 1521 ejemplares y 120 especies. Dentro de este inventario es evidente la prevalencia de algunas especies como el Almentro, falso pimiento y palma areca. Es muy importante el ejercicio de reconocer y valorar lo que existe ahora, es el primer paso para empezar a construir y compartir con la comunidad la idea de



Campus A
192.000 m²
1521 ejemplares
120 especies



Campus B
287.467 m²
2282 ejemplares
154 especies



Campus C
272.982 m²
3798 ejemplares
412 especies











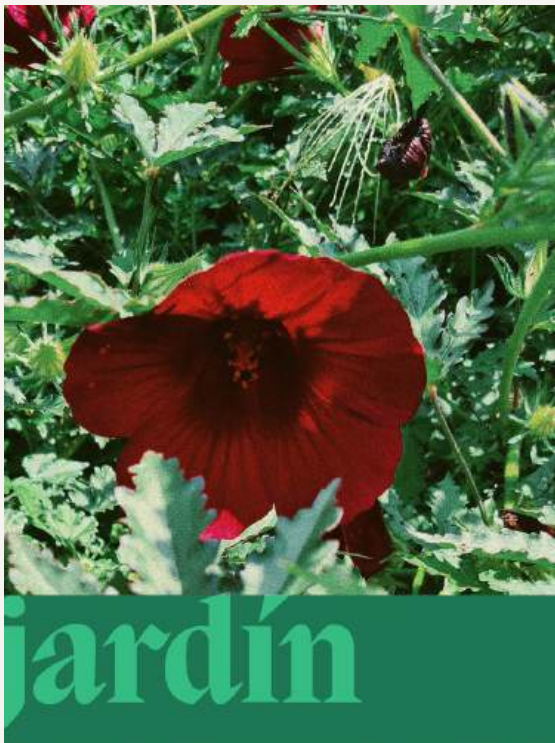
✱ Diseño de jardines:

Jardin laboratorio









glosario

tipo de planta

riego

Arbol

Palma

Arbusto

Herbacea media

Enredadera/trepadora

Gramínea

Tápizante

1 vez/semana

2 vez/semana

3 vez/semana

región

características

Nativa

Introducida

Atrac fauna

Tolerante a sequia

exposición

mantenimiento

Sol

Sol indirecto

Sombra

Alto

Medio

Bajo

coca

Erythroxylum...

localización

Planta ancestral de poder del territorio suramericano. Aporta altos contenidos de calcio y otros nutrientes escasos en la amazonía colombiana. Tiene propiedades que permiten la digestión y el bienestar del intestino en comunidades cuya base alimentaria son los carbohidratos.

Es considerada una planta femenina, que conecta con la palabra dulce y se complementa con el tabaco que es masculina y conecta el pensamiento.

Se come la hoja seca combinada con conchas de mar en la Sierra Nevada (hayo), y como polvo de hoja seca con hoja de yarumo en el sur del territorio (mambe).

La puedes utilizar en bebidas aromáticas, repostería, hacer harinas y espolverear para dar sabor.

fruta mi lagrosa

Synsepalum...

localización

Planta proveniente de África que confunde a las papilas gustativas. Al consumir frutos de este arbusto los sabores ácidos o amargos se transforman en dulces. Es además un amplificador del picante, incrementando el efecto de la capsaicina.

Da fruto dos veces al año después de la temporada de lluvias (en nuestra ciudad sería a mitad de año y a final de año).

cilantro cimarrón

Erigeron...

localización

Planta nativa de centroamérica y suramérica típicas de la cocina del pacífico colombiano. Se entiende como una maleza, y hace parte de las "plantas de azotea" de esta región.

Es un calmante poderoso, y en la medicina tradicional se utiliza para síntomas de vómito, diarrea, fiebre, epilepsia, malaria, dolor de estómago e hipertensión.

Este cilantro de monte es importante en la preparación de la longaniza chococana, caldos y como toque final en pescados.

menta poleo

Mentha...

localización

Se conoce también como menta de río. Planta nativa de centroamérica y suramérica típicas de la cocina del pacífico colombiano. Se entiende como una maleza, y hace parte de las "plantas de azotea" de esta región. Crece desenfrenadamente en las condiciones correctas.

Su hoja se usa para infusiones, y como adobo para carne de cacería pues ayuda a romper la grasa de este producto.

Las abuelas lo usan para preparar frituras y carnes curadas.

maíz morado

Zea mays...

localización

Especie nativa del continente americano, importantísima en términos de alimentación y tradición ritual en las culturas prehispánicas.

Sus preparaciones son muy amplias y van desde los amasijos, las frituras, los potajes, las chichas hasta las arepas, tortillas y envueltos.

Es una planta generosa y tiene una simbiosis especial con el ser humano. El fruto evolucionó para que nosotros seamos el animal que la puede desgranar y sembrar.

La cosecha se hace cada tres meses y desde tiempos ancestrales se acompaña de frijol y calabaza (la milpa).

achiote

Bixa orellana

localización

Especie arbustiva nativa del continente americano, sobre todo de las regiones intertropicales. Es una especie muy importante en las tradiciones prehispánicas.

Se utilizan las semillas rojas que salen del fruto. Su uso más conocido es para las pinturas, tanto para el cuerpo como para teñir telas y objetos. Hoy en día se utiliza en la industria cosmética también.

En la cocina se utiliza como condimento y para dar color a los alimentos.

El achiote es usado por los curanderos indígenas como un antídoto para las mordeduras de serpientes. Las raíces pueden servir para la digestión y las semillas al parecer pueden servir como expectorante.

albahaca morada

Ocimum basilicum

localización

La albahaca morada también llamada Tulsi es una especie herbácea que se ha utilizado tradicionalmente en la culinaria como hierba aromática y como planta medicinal.

Esta planta es originaria de India, pero está ampliamente naturalizada en los Andes.

Se puede hacer como infusión y sirve para calmar el estrés puesto que tiene propiedades relajantes. Es también antiinflamatoria, antifúngica y antibacteriana.

Tiene múltiples beneficios para el organismo pues tiene muchos nutrientes, pero tiene una baja carga glucémica. Se dice que puede ayudar a regular la presión arterial.

auyama

Cucurbita maxima

localización

Esta especie tapizante hace parte de la familia de las cucurbitáceas. Está ampliamente distribuida en el mundo y se le conoce también como calabaza o zapallo.

Se utiliza mucho en la cocina para hacer cremas, o para comer horneada. Incluso se pueden hacer bebidas alcohólicas con ella.

Su fruto se utiliza también como decorativo. La cáscara vaciada y curada se puede utilizar para artesanías, incluso instrumentos musicales.

Tiene múltiples beneficios para el organismo pues tiene muchos nutrientes, pero tiene una baja carga glucémica. Se dice que puede ayudar a regular la presión arterial.

bihao

Calathea lutea

localización

Esta planta nativa se ha usado tradicionalmente en los jardines pues se utiliza para hacer envueltos, tales como tamales, hayapas, pasteles o el famoso fiambre.

La hoja debe ablandarse primero pasándola por el fuego para luego doblarla con más facilidad sin que se rompa.

Como planta medicinal, el jugo de su rizoma y su tallo posee gran valor diurético.

Es una especie que se ha difundido ampliamente como ornamental y se ve mucho en los jardines tropicales.

brevo

Physalis peruviana

localización

El brevo o higo es una especie originaria de Asia pero naturalizada en América. Se dice que es una de las primeras plantas cultivadas por el hombre.

Los higos o brevas son consumidos como fruta fresca, contienen vitamina A, B y C y tiene un alto valor alimentario. También se pueden conservar secos como las pasas. Con estas brevas se realiza el tradicional postre de brevas en almibar con queso.

Sus frutos se pueden fermentar para hacer bebidas alcohólicas y vinagres.

Otro dato interesante es que el latex de esta planta tiene unos componentes que se utilizan para coagular la leche y hacer queso.

cacao

Theobroma cacao

localización

El cacao es una planta nativa del Amazonas. Theobroma en griego significa "alimento de los dioses". Es también ampliamente utilizada como alimento y medicina de manera ritual por las comunidades indígenas tradicionales.

Se ha distribuido ampliamente por las regiones tropicales. Es una planta que prefiere los climas cálidos y la humedad.

De su fruto se pueden hacer múltiples aprovechamientos. Su pulpa se puede comer madura; de la semilla tostada se obtiene el cacao en polvo que es lo que conocemos como chocolate y de su cáscara se pueden hacer infusiones.

Otra aprovechamiento frecuente es la manteca de cacao que se extrae en el proceso de hacer el polvo y se utiliza tradicionalmente con fines cosméticos.

carambolo

Avicennia caribaea

localización

El origen del carambolo es asiático, pero ha sido ampliamente difundido por las regiones tropicales. También es llamado fruto estrella por la forma estrellada de su fruto cuando se corta transversalmente.

Por la forma estrellada de su fruta se ha utilizado generalmente para decorar bebidas u otras preparaciones. Sin embargo se puede comer con limón o se hace jugo de ella también.

Su uso medicinal más conocido es como hemostático, para detener las hemorragias y por tanto para las hemorroides sangrantes también. En Asia los usan como expectorante y diurético.

guamo

Inga edulis

localización

El guamo es una especie de leguminosa originaria de la región de centroamérica. Su nombre Inga está asociado a la palabra "inka", que era el monarca del pueblo prehispánico Inca.

Su fruto es una vaina de gran tamaño del que se consume la pulpa blanca. Con esta se hacen muchas preparaciones, jugos, bebidas y postres.

Aporta mucha fijación de nitrógeno al suelo igual que muchas leguminosas y por lo tanto se utiliza mucho para mejorar suelos y para la rotación de cultivos. También es tradicionalmente usada para el sombrero de café. Las semillas han sido usadas por los indígenas debido a sus propiedades narcóticas.

Es común a la orilla de los ríos por que se usa comúnmente como protector de cuencas.

Escuela de Gastronomía Mariano Moreno / Medellín



nuestro equipo



Luisa Lara

Arquitecta magíster en Diseño del Paisaje de la Universidad Pontificia Bolivariana (10 años de experiencia), interés particular en la etnobotánica.

Isabel Villegas

Arquitecta magíster en Diseño del paisaje de la Universidad Nacional de Singapur (10 años experiencia), interés particular en la vegetación espontánea y ecosistemas funcionales.

Maria Camila Henao

Arquitecta (10 años de experiencia), interés particular en el paisaje culinario.

Carolina Mejía

Arquitecta (5 años de experiencia) con intereses en el paisaje, y las relaciones que entablamos con la naturaleza a través del territorio que habitamos.



conócenos más en

<http://www.maleza.co>

@malezajardin

