

Información Importante

La Universidad Santo Tomás, informa que el(los) autor(es) ha(n) autorizado a usuarios internos y externos de la institución a consultar el contenido de este documento a través del Catálogo en línea de la Biblioteca y el Repositorio Institucional en la página Web de la Biblioteca, así como en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

Se permite la consulta a los usuarios interesados en el contenido de este documento, para todos los usos que tengan **finalidad académica**, nunca para usos comerciales, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de grado y a su autor.

De conformidad con lo establecido en el Artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, la Universidad Santo Tomás informa que “los derechos morales sobre documento son propiedad de los autores, los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables.”

Bibliotecas Bucaramanga

Universidad Santo Tomás

**Centro de capacitación gastronómico para 450 personas entre 20 y 54 años, en
Bucaramanga**

María Gabriela García Hellal

Julián Fernando Mateus Santos

Proyecto de grado para optar el título de Arquitecto

Director de Proyecto de Grado:

Arq. Jorge Alberto Narvárez Manrique

Universidad Santo Tomás

División de Ingenierías y Arquitectura

Facultad de Arquitectura

Bucaramanga

2016

Contenido

Introducción	13
1. Centro de capacitación gastronómico para 450 personas entre 20 y 54 años, en el municipio de Bucaramanga (Santander)	15
1.1 Definición del problema	15
1.2 Justificación	16
1.3 Objetivos del proyecto.....	17
1.3.1 Objetivo general.....	17
1.3.2 Objetivos específicos	17
2. Marco referencial	18
2.1 Marco conceptual	18
2.2 Marco normativo	19
2.2.1 Constitución política de Colombia, 1991.....	19
2.2.2 Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.....	19
2.2.3 Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 001.	19
2.2.4 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 003.	20
2.2.5 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006.	20
2.2.6 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 008.	21
2.3 Marco histórico.....	22
2.3.1 Historia y evolución de la gastronomía en el mundo.....	22

2.3.2 Recuento de espacios culturales.....	24
3. Metodología	27
3.1 Método de investigación.....	27
3.2 Estudio de campo.....	27
3.1.1. Diagnostico	27
3.1.2 Unidades de análisis.....	29
3.2 Análisis tipológico.....	33
3.2.1 Tipologías a nivel internacional.....	33
3.2.2 Tipologías a nivel nacional	41
3.3 Análisis del lote	47
3.3.1 Localización geográfica	47
3.3.2 Análisis urbano a nivel municipal.....	53
3.3.3 Análisis del contexto.....	61
3.4. Programa arquitectónico y cuadro de áreas del proyecto	66
3.4.1 Programa arquitectónico	66
Referencias bibliográficas	71
Apéndice.....	73

Lista de figuras

Figura 1.Fotografía Palacio Royal, Paris. Fuente desconocida.	23
Figura 2. Fotografía Le Cordon Bleu. Fuente desconocida.	23
Figura 3.Linea de tiempo gastronómica. Fuente desconocida.	24
Figura 4.Encuesta sobre cultura y gastronomía. Fuente propia.	28
Figura 5.Grafica estadística 1.....	29
Figura 6.Grafica estadística 2.....	29
Figura 7. Grafica estadística 3.....	30
Figura 8.Grafica estadística 4.....	30
Figura 9.Grafica estadística 5.....	31
Figura 10.Grafica estadística 6.....	31
Figura 11.Grafica estadística 7.....	32
Figura 12.Grafica estadística 8.....	32
Figura 13.Grafica estadística 9.....	32
Figura 14.Estructura de ordenamiento. Adaptada de la página “Plataforma de Arquitectura”, VAUMM, 2011.	33
Figura 15.Sistema de relaciones. Adaptada de la página “Plataforma de Arquitectura”, VAUMM, 2011.	34
Figura 16.Sistema de relaciones segundo piso. Adaptada de la página “Plataforma de Arquitectura”, VAUMM, 2011.	35
Figura 17. Fachada. Fuente Plataforma de Arquitectura, Guerra, Fernando, 2011.	35
Figura 18.Plan de usos.	36

Figura 19.Estructura de ordenamiento. Adaptada del Proyecto ‘‘Escuela internacional de cocina Fernando Perez’’, Grupo ACTIU 2015.	37
Figura 20.Sistema relaciones. Adaptada del Proyecto ‘‘Escuela internacional de cocina Fernando Perez’’, Grupo ACTIU 2015.	38
Figura 21.Fachada. Fuente página web Actiu, 2015	39
Figura 22.Plan de usos.	39
Figura 23.Cuadro comparativo plan de usos.	41
Figura 24.Imagen cara frontal de la escuela. Fuente www.larepublica.com . Año 2016.....	42
Figura 25.Imagen de relación con el entorno. Fuente desconocida.	43
Figura 26.Imagen de sistema de relaciones primera planta. Adaptada del Proyecto ‘‘Gato Dumas colegio de gastronomía’’	44
Figura 27.Imagen de sistema de relaciones segunda planta. Adaptada del Proyecto ‘‘Gato Dumas colegio de gastronomía’’	45
Figura 28.Imagen altura de la escuela. Fuente Youtube ‘‘Gato Dumas colegio de gastronomía’’.	46
Figura 29.Imagen terraza de la escuela. Fuente Youtube ‘‘Gato Dumas colegio de gastronomía’’.	46
Figura 30.Imagen cafetería de la escuela. Fuente Youtube ‘‘Gato Dumas colegio de gastronomía’’.	46
Figura 31.Mapa de División Política de Colombia. Fuente Wikipedia.	47
Figura 32.Mapa de División Política de Santander. Fuente Red didactalia.	48
Figura 33.Mapa División Política Bucaramanga. Fuente Wikipedia.....	49
Figura 34.Vista panorámica general. Adaptada de Google Earth.	50
Figura 35.Vista panorámica general rutas de transporte público.	51

Figura 36.Vista panorámica general rutas de accesibilidad al proyecto.	52
Figura 37.Vista panorámica general rutas de accesibilidad transporte público al proyecto. Adaptada Google Earth.	53
Figura 38. Vista panorámica del lote y la influencia climática.	54
Figura 39.Vista panorámica del lote y sus puntos de acceso. Fuente propia soportada en el POT.	55
Figura 40.Estado actual de las vías aledañas al lote. Adaptada de Google Earth.	55
Figura 41.Estado actual de las vías aledañas al lote. Adaptada de Google Earth.	56
Figura 42.Vista panorámica del lote y perfiles viales. Fuente propia soportada en el POT.	56
Figura 43.Perfil vial POT. Fuente POT.....	57
Figura 44.Perfil vial POT. Fuente POT.....	57
Figura 45.Perfil vial POT. Fuente POT.....	58
Figura 46.Usos. Adaptada de Google Earth soportada en el POT.	58
Figura 47.Tratamientos urbanos. Adaptada de Google Earth soportada en el POT.	59
Figura 48.Alturas.....	60
Figura 49.Positivo del Barrio Sotomayor. Fuente de Artículo Nuevo Sotomayor ayer y hoy de Vanguardia Liberal.....	61
Figura 50.Negativo del Barrio Sotomayor. Fuente de Artículo de Nuevo Sotomayor ayer y hoy Vanguardia Liberal.....	62
Figura 51.Vista panorámica general. Adaptada Google Earth.....	63
Figura 52.Vista panorámica Biblioteca Gabriel Turbay. Fuente desconocida.....	64
Figura 53.Vista panorámica Parque de los Niños. Fuente desconocida.....	64
Figura 54.Vista panorámica Universidad Antonio Nariño. Fuente Google Earth.	64
Figura 55.Vista panorámica Sena. Fuente Google Earth.	64

Figura 56.Vista panorámica Colegio San Pedro Claver. Fuente Google Earth.	64
Figura 57.Vista panorámica Escuela Normal Superior. Fuente desconocida.	64
Figura 58.Vista panorámica UIS. Fuente Google Earth.....	65
Figura 59.Vista panorámica EFORSALUD. Fuente Google Earth.	65
Figura 60.Vista panorámica Colegio Tecnológico. Fuente Google Earth.	65
Figura 61.Vista panorámica Universidad Cooperativa de Colombia. Fuente Google Earth.	65
Figura 62.Vista panorámica HUS-Facultad de Salud UIS. Fuente Google Earth.....	65
Figura 63.Organigrama primer piso.	66
Figura 64.Organigrama segundo piso.	67
Figura 65.Organigrama tercer piso.....	67
Figura 66.Cuadro de áreas sótano.	68
Figura 67.Cuadro de áreas primer piso.	69
Figura 68.Cuadro de áreas segundo piso.....	70
Figura 69.Cuadro de áreas tercer piso.	70

Lista de apéndices

Apéndice A. Organigrama conceptual.	73
Apéndice B. Análisis tipológico.....	74
Apéndice C. Análisis urbano.....	75
Apéndice D. Memoria esquemática	76
Apéndice E. Planta de parqueos	77
Apéndice F. Planta primer piso	78
Apéndice G. Planta segundo piso.....	79
Apéndice H. Planta tercer piso.....	80
Apéndice I. Planta cubierta	81
Apéndice J. Fachada frontal calle 50	82
Apéndice K. Fachada lateral Cra 27A.....	83
Apéndice L. Fachada posterior.....	84
Apéndice M. Sección 01	85
Apéndice N. Sección 02	86
Apéndice O. Sección 03	87
Apéndice P. Sección 04.....	88
Apéndice Q. Sección 05	89
Apéndice R. Corte fachada.....	90
Apéndice S. Renders	91

Glosario

Gastronomía: Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno. Estudia los componentes culturales cuyo eje central es la comida.

Culinaria: Forma creativa de preparar alimentos, el énfasis cultural gira entorno a la forma de preparación de los alimentos y los distintos aspectos sociales que se establecieron entorno a la comida. Es una rama de la gastronomía.

Cultura: Es el tejido social que abarca formas y expresiones de una sociedad como lo son las costumbres, las practicas, los rituales, maneras de ser, vestimentas, normas de comportamiento, entre otros.

Nutrición: Es el estudio de la relación entre alimento/salud y el proceso biológico por medio del cual el cuerpo asimila alimentos y líquidos necesarios para: crecer, funcionar correctamente y mantener las funciones vitales.

Capacitación: Forma parte de la formación y busca mejorar las habilidades, destrezas y saberes del personal del establecimiento, mediante cursos de corta duración, no conducentes a la obtención de títulos.

Políticas Alimenticias Nacionales: Es el plan que busca contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población de la nación.

Establecimiento Gastronómico: Establecimiento industrial cuyo objeto es la transformación de alimentos, la venta y la prestación del servicio de alimentos y bebidas preparadas.

Área de Servicio al Cliente: Es el área donde el cliente interactúa con los servicios ofrecidos por el establecimiento.

Áreas de Servicio General: Son áreas de servicios generales los servicios sanitarios, vestieres, áreas para la limpieza y desinfección, depósitos y área administrativa.

Área De Producción: Es el área donde se realiza la transformación de los alimentos.

Infraestructura Básica: Sistema de instalaciones y servicios necesarios para el funcionamiento de un establecimiento de la industria gastronómica.

Cliente Externo: Organización o persona que recibe un servicio y/o producto de la industria gastronómica.

Populi: Proviene del latín y significa popular, esta palabra hace referencia a las cosas que le pertenecen al pueblo y de tradición. Este término ha sido utilizado erróneamente para determinar cosas que están al alcance de un público menos dotado económicamente.

Cultura Popular: Es el conjunto de manifestaciones que se viven y se expresan en la vida tradicional de un pueblo o una sociedad. Estas son las que se encargan de diferenciar a las poblaciones de diversas localidades, pues son las encargadas de mostrar las formas de vivir, entender, socializar, hablar, comer y hasta interactuar entre las personas de una cultura específica.

Esta cultura popular cuenta con un conjunto de cualidades conocidas como costumbres las cuales hacen parte de un modo habitual de actuar establecido por una tradición hasta adquirir una fuerza la cual las convierte en un carácter distintivo de una nación o de una persona.

Intangible: Una comunidad se la transfiere por generaciones sin que muchas veces se realice de manera consciente.

Patrimonio: Puede ser desde la música folclórica, bailes típicos, recetas culinarias tradicionales, rituales, artes escénicas, tradiciones orales, etc.

Resumen

TITULO: Centro de Capacitación Gastronómico para 450 personas entre 20 y 54 años, en el Municipio de Bucaramanga (Santander).

AUTORES: María Gabriela García Hellal y Julián Fernando Mateus Santos.

DESCRIPCIÓN:

En el presente libro, el lector podrá evidenciar el proceso y la metodología llevada a cabo para la consolidación del proyecto arquitectónico “Centro de capacitación gastronómico para 450 personas entre los 20 y 54 años, en Bucaramanga”; como propuesta de equipamiento urbano unificador que busca resolver problemáticas urbanas y físico espaciales que se presentan en el municipio de Bucaramanga.

Para llevarlo a cabo, se analizaron problemáticas relacionadas con la cultura, la gastronomía y la nutrición a nivel nacional e internacional. Conociendo la importancia que la unión de estas representa para las distintas sociedades se empiezan a examinar los distintos referentes existentes para conocer más a fondo el funcionamiento, la distribución, formas de manejo y la importancia que estos llegan a tener en las comunidades.

Se realiza una encuesta para tener una idea de cómo percibiría la población del barrio Alarcón un centro de capacitación gastronómico buscando por medio de estas concluir las disposiciones primordiales con las que este debe contar y si la población lo considera o no importante.

Cuando ya se conoce esto se empiezan a elaborar unas comparaciones entre los referentes requeridos para tener una idea sobre las dimensiones espaciales de acuerdo a las necesidades y en cuanto a la importancia de espacios. Teniendo estos datos y detallando lo primordial determinado por la población para la ubicación según las encuestas, se determina un lote como área de intervención. Seguido a esto se lleva a cabo un programa arquitectónico teniendo en cuenta un porcentaje de población usuaria y de acuerdo a esto se plantea una zonificación.

Teniendo la zonificación planteada se empiezan a examinar las posibles volumetrías cuya forma se ve determinada por la incidencia de los rayos solares en el predio y su estructura está determinada por los espacios principales que en este caso son las cocinas, y es así como se obtiene la propuesta inicial como esquema básico del proyecto.

Introducción

La gastronomía estudia la relación del hombre con su alimentación y entorno. Es el vínculo que se genera entre recetas, ingredientes, técnicas de culinaria, conocimientos y actividades con la evolución histórica de una población.

La importancia de la gastronomía radica en la expresión cultural y visión extensa que nos proporciona, ya que no solo nos habla de sabores y platos únicos sino de las distintas recetas materializan vivencias, prácticas, hábitos, tradiciones, costumbres, estilos de vida e historias.

Hernández, Laura (2013) directora ejecutiva y coordinadora de proyectos de la Fundación Leo Espinosa, fundación de una reconocida chef colombiana que se ha encargado de rendirle culto a las tradiciones gastronómicas colombianas por medio de su restaurante; en el artículo de GASTRONOMIA PARA EL DESARROLLO dice: “La gastronomía trasciende las necesidades fisiológicas. El acto de comer está no sólo en los ingredientes y productos, sino también en prácticas, hábitos y tradiciones que giran en torno a los valores culturales. El valor patrimonial de la gastronomía es intangible, pues aunque las recetas puedan materializarse, encierra un sinnúmero de legados, historias, vivencias y prácticas alrededor de los alimentos que hacen parte de nuestras tradiciones y nuestra identidad nacional. ” (párr. 5).

Por esta razón la sociedad vio la necesidad de fortalecer estos vínculos y brindar la oportunidad de adquirir distintos conocimientos, conceptos y técnicas gastronómicas, en espacios adecuados para estas actividades. La primera escuela se fundó en Francia en 1895 expandiéndose rápidamente por el resto del mundo; llegando esta cultura hasta Latinoamérica, donde podemos evidenciar un gran desarrollo en las principales ciudades, entre las que encontramos a Barranquilla y Bogotá por su variedad gastronómica. Esto abrió las puertas a distintas regiones a desarrollar proyectos educativos de este tipo.

El presente proyecto; evidencia el diseño de un Centro de Capacitación Gastronómico en el municipio de Bucaramanga orientado por la normativa legal vigente entre las que encontramos la NTC 4595 y la NTS-USNA; dirigida a los adultos de la región en edades comprendidas entre los 20 y 54 años, divididas en dos jornadas siendo cada una de 225 personas; como representación de la cultura gastronómica santandereana.

1. Centro de capacitación gastronómico para 450 personas entre 20 y 54 años, en el municipio de Bucaramanga (Santander)

1.1 Definición del problema

Los centros de capacitación en Bucaramanga deben cumplir con requerimientos administrativos y de diseño exigidos en la actual normativa colombiana. Pero encontramos en varias de estas edificaciones falencias que atentan con el normal desarrollo de estas actividades educativas. En primer lugar las podemos encontrar en el **sistema de relación de espacios**, el cual muchas veces se ve reflejado por la mala distribución y usos de los mismos. También las encontramos en el **sistema estructural** que no cumple muchas veces con las exigencias técnicas de la NSR 10. Otro sistema que es importante y el cual muchas veces falla es el **sistema de evacuación** que es el encargado de cumplir con los requerimientos de seguridad necesarios para los habitantes de la edificación, en los que encontramos escaleras y salidas de emergencia entre otros.

Y no menos importantes **sistemas de recolección de basuras, sistema de ductos, ventilación, iluminación y orientación**; son estos los que harán que la edificación cumpla con las medidas mínimas de confort y habitabilidad de este tipo de edificios.

Lo cual nos lleva a pensar en las diversas alternativas de diseño para solucionar las falencias que se presentan en este tipo de diseños a causa de la mala interpretación de la normativa en Bucaramanga.

1.2 Justificación

Bucaramanga actualmente cuenta con edificaciones que prestan el servicio de capacitación gastronómica, estas instalaciones por lo general son adecuaciones a edificaciones ya existentes, las cuales la mayor parte de las veces no cumplen los requerimientos exigidos por la ley en cuanto a espacios y función de los mismos, entre otros.

Para orientar el correcto desarrollo de dichos diseños el ministerio de cultura y educación en Colombia, elaboro diversas normativas que buscan controlar el deficiente funcionamiento presentado en edificaciones adecuadas para prestar estos servicios; en estas normativas se pueden encontrar parámetros de diseño que combaten el conflicto entre funcionalidad – Tecnicismo y espacialidad, que actualmente se presenta en la mayoría de los diseños existentes en Bucaramanga.

El regirse de la normativa fortalece el funcionamiento de las capacitaciones debido a que los espacios funcionales permiten la trasmisión adecuada de conocimientos gastronómicos. Por otra parte los aspectos técnicos se convierten en agentes determinantes de un sistema de relación de espacio que determinan desde dimensiones mínimas requeridas hasta distribuciones espaciales.

Aplicar los aspectos técnicos a un diseño y regirse de la normativa, fortalece el funcionamiento de los centros de capacitación gastronómica, debido a que un espacio que cumpla con dichos requerimientos, permite la trasmisión adecuada de los conocimientos; convirtiéndose en agentes determinantes de un sistema educativo.

1.3 Objetivos del proyecto

1.3.1 Objetivo general

Diseñar un Centro de Capacitación Gastronómica para 450 personas entre 20 y 54 años divididas en dos jornadas en el municipio de Bucaramanga (Santander).

1.3.2 Objetivos específicos

- Aplicar las normativas técnico-funcionales en el diseño de las aulas prácticas del centro de capacitación gastronómico.
- Se analiza y se diseña un edificio en función a los sistemas identificados como los problemas arquitectónicos del edificio:
 - Sistema espacial.
 - Sistema estructural.
 - Sistema de salidas de emergencia.
 - Sistema de basuras.
 - Sistema de ventilación/ iluminación.
- Diseñar espacios habilitados para la exposición gastronómica como espacios de encuentro entre ciudadanos y la cultura culinaria de Santander y la generación de ingresos económicos en pro de la sostenibilidad financiera del centro de capacitación.

2. Marco referencial

2.1 Marco conceptual

Gastronomía: Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno. Estudia los componentes culturales cuyo eje central es la comida.

Culinaria: Forma creativa de preparar alimentos, el énfasis cultural gira entorno a la forma de preparación de los alimentos y los distintos aspectos sociales que se establecieron entorno a la comida. Es una rama de la gastronomía.

Cultura: Es el tejido social que abarca formas y expresiones de una sociedad como lo son las costumbres, las practicas, los rituales, maneras de ser, vestimentas, normas de comportamiento, entre otros.

Nutrición: Es el estudio de la relación entre alimento/salud y el proceso biológico por medio del cual el cuerpo asimila alimentos y líquidos necesarios para: crecer, funcionar correctamente y mantener las funciones vitales.

Capacitación: Forma parte de la formación y busca mejorar las habilidades, destrezas y saberes del personal del establecimiento, mediante cursos de corta duración, no conducentes a la obtención de títulos.

Intangible: Una comunidad se la transfiere por generaciones sin que muchas veces se realice de manera consciente.

Patrimonio: Puede ser desde la música folclórica, bailes típicos, recetas culinarias tradicionales, rituales, artes escénicas, tradiciones orales, etc.

2.2 Marco normativo

2.2.1 Constitución política de Colombia, 1991.

Los artículos 7, 8, 70, 71 y 72 hacen referencia de los deberes que el estado y las personas tienen para proteger las riquezas culturales y diversidad étnica. También habla sobre el deber que tiene el estado de promover, incentivar y facilitar el acceso de la cultura para todos los colombianos por medio de educación y enseñanza generando un proceso de creación de identidad nacional. Cabe resaltar que el estado ofrecerá distintos incentivos para que la gente desarrolle dichas actividades sin hacer que estas se vuelvan algo obligatorio para la sociedad y estos bienes están bajo protección pues son algo que no le pueden prohibir o negar a nadie. (Constitución política de Colombia, 1991)

2.2.2 Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Siendo esta la segunda política que trata el tema busca salvaguardar el patrimonio inmaterial se generan distintos incentivos proporcionando a partir del 2011 escuelas de taller apoyadas por el Ministerio de Cultura incentivando a la población a recuperar técnicas culturales culinarias del país por medio de formaciones profesionales en cocina tradicional transmitiendo saberes tradicionales, técnicas, tecnologías, producción, y presentación de alimentos propios de una cocina profesional. (MinCultura, 2015.)

2.2.3 Norma técnica sectorial colombiana NTS-USNA 001.

Habla sobre la preparación de los alimentos de acuerdo a un orden de producción. Parte por asegurarse que las personas y los establecimientos cuenten con las capacidades para realizar

actividades culinarias. También exige que un establecimiento gastronómico busque la transformación, venta y presentación de los alimentos, sugiriendo a estos que manejen servicios complementarios como eventos o actividades recreativas. Plantea la revisión de la higiene, insumos, materia prima, utensilios equipos y montajes requeridos para dichas actividades. De igual manera se plantea una supervisión constante al personal para asegurar la calidad y el desempeño laboral. (NTS- USNA, 2002)

2.2.4 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 003.

Esta es la norma que se encarga del control y manejo de la materia prima y de los insumos planteando requisitos de calidad en cuanto a la producción de los alimentos. Busca que se capacite al personal para desempeñar adecuadamente el rol de presentar en formatos establecidos, que la materia prima este en las condiciones requeridas y que los pedidos sean hechos con los nombres técnicos. (NTS- USNA, 2002)

2.2.5 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006.

Trata los requisitos ya relacionados con la infraestructura básica de los establecimientos gastronómicos en sus áreas de servicio, producción y servicios generales. Un establecimiento gastronómico está conformado por un área de servicio al cliente, área de servicio general, área de producción y una infraestructura básica. El establecimiento debe cumplir con las normativas vigentes y el uso de los suelos, sistemas de extracción de vapores y calor, debe estar diseñada de manera que impida el ingreso de plagas, debe contar con los espacios de circulación requeridos para el traslado de materiales y personal, debe contar con instalaciones sanitarias, hidráulicas,

eléctricas, de gas y de recolección de residuos. También deben manejar una distribución de manera que aíslen al cliente externo de las cocinas. (NTS- USNA, 2002)

2.2.6 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 008.

Esta norma busca salvaguardar los derechos de los usuarios bajo estándares internacionales. Establecen que una entidad gastronómica debe contar con: unas dimensiones de mesas para cuatro personas que deben ser de 80x80cm manejando 1,60m como distancia entre ellas, un servicio de bar, baterías de baño requeridas por la capacidad de comensales, vestier y baños para el personal de servicio, disponer de ascensor si se encuentra en un tercer piso, un plan de control de emergencias, una planta eléctrica de emergencia, un sistema de extinción de incendios, una portería, servicio de estacionamiento, recepción, un área de comedor, la cocina que debe como mínimo tener la trampa de grasas, área de almacenamiento, cámaras frías para las verduras, carnes, lácteos, y servicios de agua fría y caliente. (NTS- USNA, 2002)

2.3 Marco histórico

2.3.1 Historia y evolución de la gastronomía en el mundo.

La comida como acto protocolario partió por ser un punto de encuentro utilizado como momento de unión familiar en el cual las personas se reunían en un hogar. Por hogar no hacía referencia al ente arquitectónico de casa, sino hacía referencia a una hoguera de fuego entorno a la cual la familia estando toda presente se reunía a compartir, comer, narrar historias. Con el paso de los tiempos la comida se volvió el momento para compartir celebraciones de conquistas y fiestas, peleas, juergas, en Roma bacanales y en Grecia las orgias, por medio de las cuales se unían el placer culinario y el placer sexual.

Durante los años 883-859 a.C, en el mandato del Rey Asurbanipal II se celebraba el mayor banquete de la antigüedad celebrando el final de la reordenación urbanística de la ciudad Kalah (Tell Nimrud). Los ingredientes y condimentos utilizados son desconocidos pues sus nombres quedaron sin traducción lo cual llevo a una gran pérdida en el campo gastronómico. (Azcoytia, 2008)

La Gastronomía como difusión inicia en Europa, en la cocina de la realeza, los primeros cocineros desarrollaban su talento a medida que realizaban los banquetes o cenas reales. En 1578, en el reinado de Enrique III, en Francia, se creó La orden del Espíritu Santo convirtiendo a los banquetes como tradición legendaria para la premiación de los miembros de la orden, que era una orden de caballería de prestigio que servía a la Monarquía, estos caballeros se les conocía como “Cordon Bleu” por la banda azul que llevaban. (Le CordonBlue. 2010.)

2.3.1.1 Palacio Royal, Paris – Francia.

Edificado por el cardenal Richelieu en 1624, fue un gran establecimiento gastronómico, haciendo de Paris el centro de gastronomía más grande del mundo. Además fue el lugar el cual se desarrolló el arte culinario al servicio exclusivo de los nobles, poderosos y la realeza. En 1804, funcionaban más de 500 restaurantes convirtiendo este lugar como la cabeza de la gastronomía de la ciudad de Paris. (Mucha, 2014, pp. 9)



Figura 1. Fotografía Palacio Royal, Paris. Fuente desconocida.

2.3.1.2 Le Cordon Bleu, Paris – Francia.

Se inició como escuela en 1895, celebrando su primera clase en el Palacio Royal. Chefs famosos de la época llegaron a la escuela a dictar sus experiencias culinarias, motivando al desarrollo de esta escuela, la cual rápidamente se expandió en todo el mundo. (Mucha, 2014, pp. 9)



Figura 2. Fotografía Le Cordon Bleu. Fuente desconocida.

2.3.1.3 Instituto Culinario de América – EEUU.

Primera escuela culinaria de América del Norte que se fundó en 1946. Promovió la educación a los veteranos que fueron a la 2da Guerra Mundial a formarse en el arte culinario. (Mucha, 2014, pp. 9)



Figura 3. Línea de tiempo gastronómica. Fuente desconocida.

2.3.2 Recuento de espacios culturales.

Este es el recuento de los diversos espacios culturales que se han visto a nivel mundial y también el comienzo de estos en Colombia, determinando la causa de la creación de estos espacios, los propósitos y las tipologías que se han usado.

2.3.2.1 En el periodo de la postguerra

Vivida a causa de las devastadoras consecuencias de la segunda guerra mundial, en Francia comienzas a surgir los intereses de acercar a los ciudadanos sin importar la clase, cultura, género o religión. Aparecen las casas de la cultura encargadas del papel central de abrirle las puertas al pueblo y brindarle participación en creación, producción y difusión de cultura dejando atrás la exclusividad que manejaban los elitistas.

A raíz de esta experiencia se empiezan a adoptar estas casas de cultura en distintos países europeos como lo eran: Bielorrusia, Hungría, Polonia, Yugoslavia y España; seguidos por gran cantidad de países Latinoamericanos.

En Colombia, a lo largo de la historia se han evidenciado distintos cambios que giran entorno a acciones culturales. Unos ejemplos podrían ser la fundación de la Biblioteca Nacional en 1777, en 1930 se adelantó un desarrollo de un proyecto de cultura que incluía a todas las regiones y 1940 las inauguraciones de salones de artes regionales.

Las primeras casas que se abrieron con el fin de promover actividades culturales fueron en Santa Rosa de Cabal en Risaralda y en Jericó en Antioquia en los años cuarenta.

El termino casas de la cultura se vuelve algo oficial a partir de los años sesenta con la aparición del Instituto Colombiano de cultura y Colcultura en 1968 que permitieron la elaboración de nuevas casas y un fortalecimiento en las existentes. Esta también dio origen a planes de cultura regional y que en 1991 reúne a 23,000 colombianos para formular lo que sería el Plan Nacional de cultura y creación del Ministerio de cultura, ley 397 1997. (MinCultura, 2010, pp. 11)

Durante los años 1994-2004, se implementó un programa denominado “La casa Grande” que incentivaba al desarrollo de infraestructura cultural en los municipio del país, mejoramiento de la infraestructura actual y recuperación del patrimonio. Esta labor es las que nos lleva a lo que existe hoy en día como los encargados de salvaguardar el patrimonio cultural de Colombia y las 820 casas de cultura públicas, privadas o mixtas con las que cuenta el país.

En 1976 funcionaban cerca de 300 casas de cultura y el 1983 el aumento llegaría a ser mayor a 500. (Alcaldía de Bogotá, 2010)

2.3.2.2 *En 1783, en la época colonial.*

José Celestino Mutis toma la decisión de catalogar la Flora de nuestro territorio. La biodiversidad era tal que durante 30 años se dedicaron pintores, herbolarios y científicos a plasmar 6,000 láminas de vegetación nacional. Esta expedición dio origen al nacimiento del primer observatorio astronómico el cual hoy es considerado patrimonio nacional. “Todo acto cultural tiene consecuencias” (MinCultura, 2010, pp. 9)

Estas son las primeras zonas culturales que generan acercamientos a la identidad de Colombia como país y como cultura.

3. Metodología

3.1 Método de investigación

Se realiza una investigación analítica con el fin de determinar cuáles son las problemáticas que giran entorno a la cultura y la nutrición buscando identificar las distintas causas.

Como segundo mecanismo investigativo se realiza una exploración por medio de la cual se obtienen distintas tipologías y mecanismos de acción dependiendo de las problemáticas. Seguido a este se realiza una investigación comparativa para identificar los distintos mecanismos de intervención y función de estos.

Para terminar aparecen dos métodos elementales que son el descriptivo y el explicativo. Fueron los mecanismos por medio de los cuales se describe la problemática, la función y elaboración adecuada del objeto obtenidas por medio de los procesos investigativos realizados y ya en estado en este punto se realiza una parte explicativa de estos tres factores fundamentales para la realización del proyecto.

3.2 Estudio de campo

3.1.1. Diagnostico

Podremos ver la encuesta realizada a las personas del sector, más específicamente del barrio Alarcón, cuyo fin era obtener datos o una fuente de soporte sobre el conocimiento que tiene la gente de la cultura gastronómica Santandereana.



OBJETIVO DE LA ENCUESTA: Obtención de información sobre el conocimiento de la cultura

Esta encuesta le tomara 5 minutos de su tiempo y conservara el anonimato de sus respuestas. Agradecemos por darnos su opinión la cual es de gran importancia para nosotros.

Edad:_____ Ciudad de Nacimiento:_____ Comuna:_____ Sexo:_____

1- Hace cuanto vive usted en Bucaramanga?

- a. 1-5 años b. 5-15 años c. 15-30 años d. Más de 30 años.

2- Cual de estas actividades realiza con frecuencia?

___ Cocinar ___ Salir a comer ___ Cine ___ Leer Otra:_____

3- Conoce sobre la gastronomía santandereana?

SI___ NO___

4- Cree usted que la gastronomía es un icono cultural en Santander?

SI___ NO___

5- Conoce sobre las políticas alimenticias?

SI___ NO___

6- Conoce lugares de Capacitación Gastronómica?

SI___ NO___

7- Que piensa sobre ubicar un espacio para la capacitación gastronómica y alimenticia?
Le interesaría asistir?

8- Que requisitos considera indispensables para la localización del centro?

___Facilidad de acceso ___Existencia de áreas educativas ___Cercanía con áreas
residenciales ___Cercanías con áreas comerciales ___Cercanía con espacios
culturales ___Centralidad municipal ___Cercanía de vías principales.

Figura 4. Encuesta sobre cultura y gastronomía. Fuente propia.

3.1.2 Unidades de análisis

En las siguientes tablas se podrán evidenciar los resultados obtenidos de las encuestas realizadas. Dichas encuestas realizadas se podrán observar en los anexos.

3.1.2.1 Primera estadística: esta estadística nos mostrará que cantidad de encuestados conocen de la Gastronomía Santandereana.

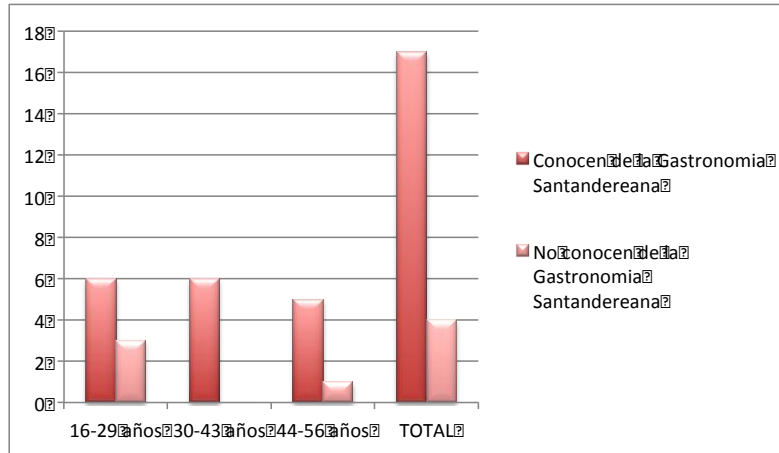


Figura 5. Grafica estadística 1.

3.1.2.2 Segunda estadística: Esta estadística mostrará la opinión de los encuestados sobre si considera o no que la Gastronomía Santandereana sea un icono cultural.

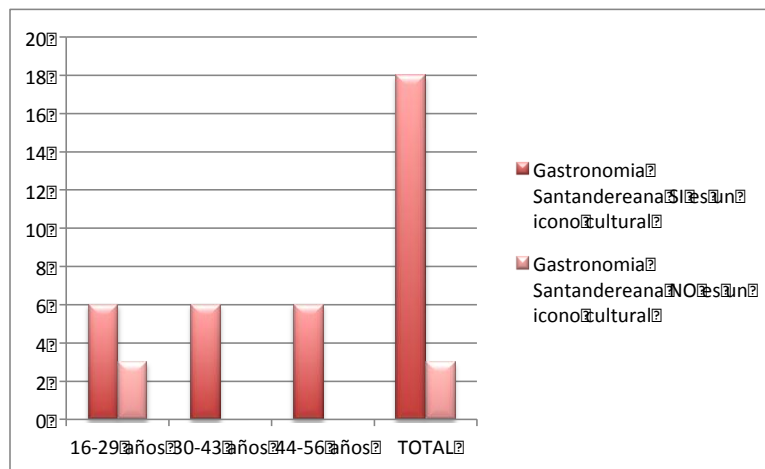


Figura 6. Grafica estadística 2.

3.1.2.3 Tercera estadística: La estadística mostrara si los encuestados conocen las Políticas Alimenticias.

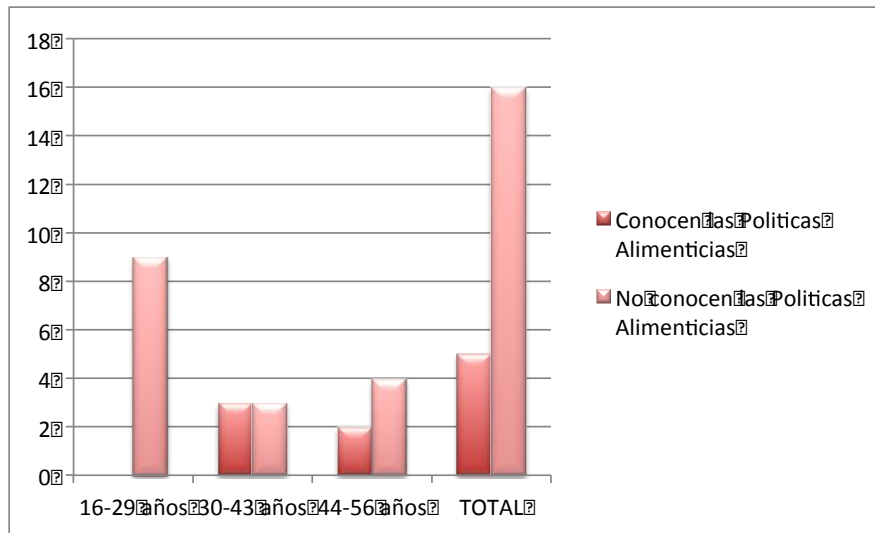


Figura 7. Grafica estadística 3.

3.1.2.4 Cuarta estadística: Esta estadística mostrara si los encuestados conocen o no lugares de Capacitación Gastronómica.

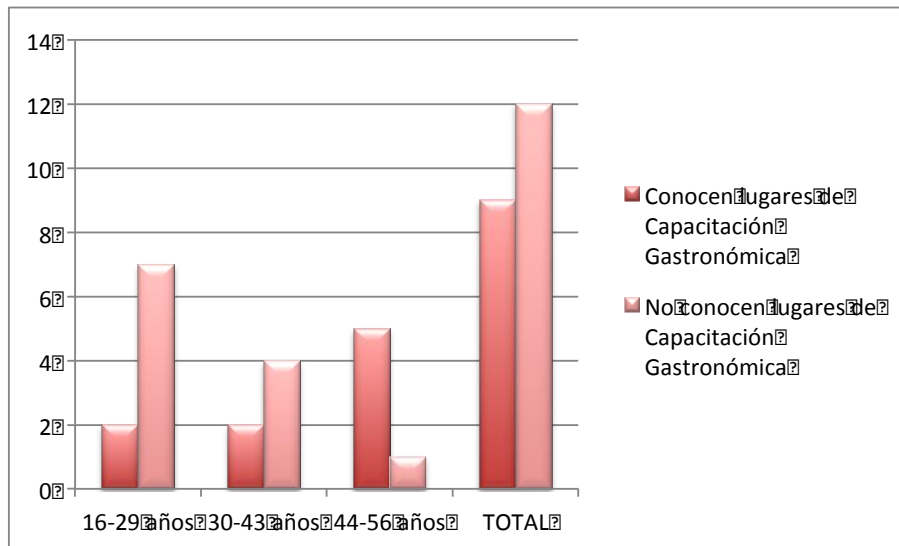


Figura 8. Grafica estadística 4.

3.1.2.5 Quinta estadística: Esta estadística evidenciaría si los encuestados asistirían a lugares de Capacitación Gastronómica.

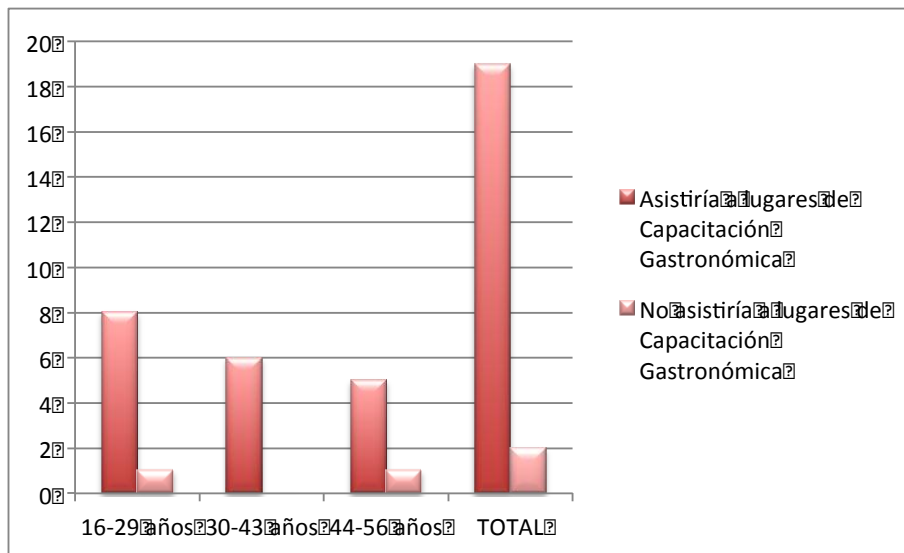


Figura 9. Grafica estadística 5.

3.1.2.6 Sexta estadística: Muestra que considera el total de encuestados que es lo más importante para definir la localización del Centro de Capacitación Gastronómico.

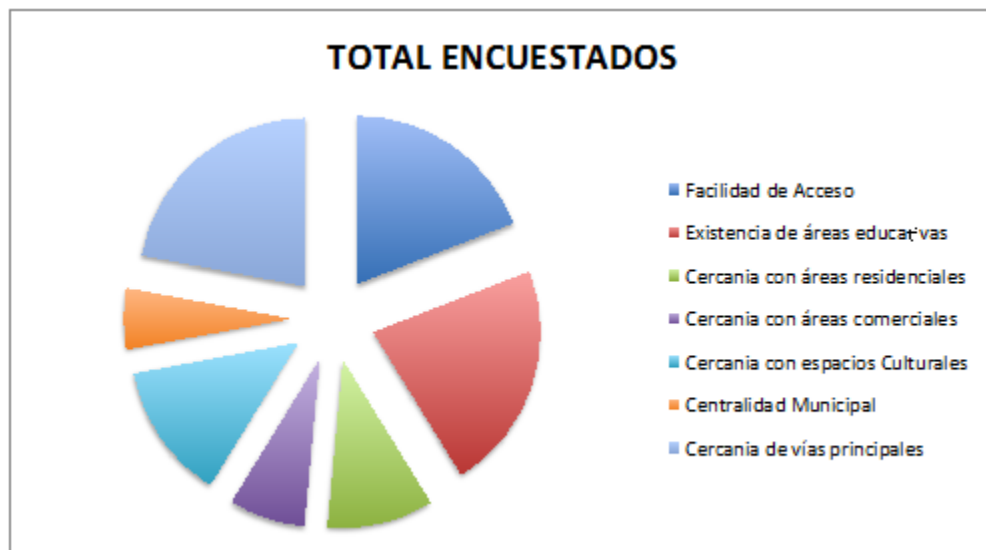


Figura 10. Grafica estadística 6.

3.1.2.7 Séptima estadística: Muestra los cuadros estadísticos obtenidos por rangos de edades que avalan y soportan la tabla anteriormente vista.



Figura 11. Grafica estadística 7.

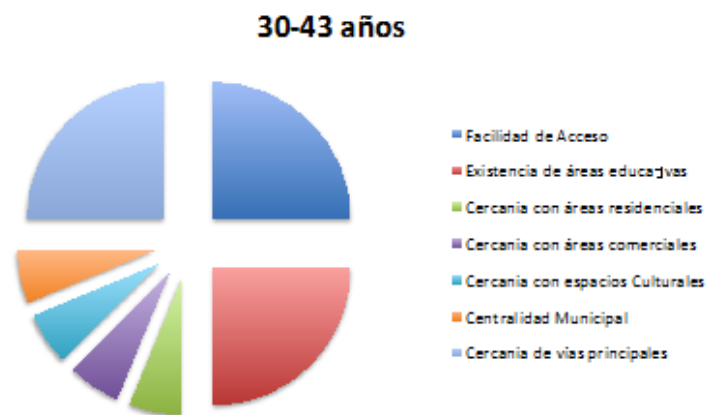


Figura 12. Grafica estadística 8.

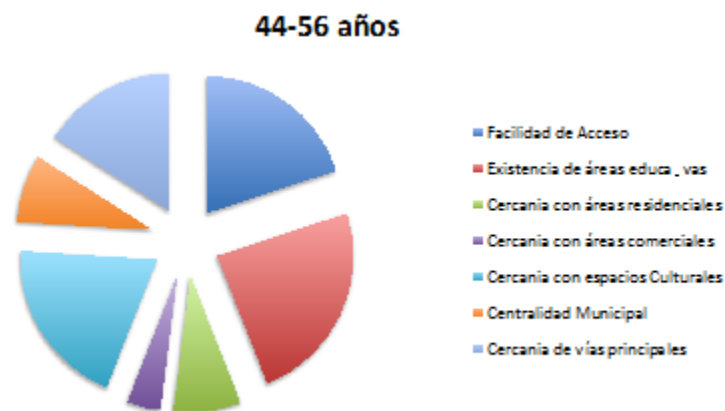


Figura 13. Grafica estadística 9.

3.2 Análisis tipológico

3.2.1 Tipologías a nivel internacional

3.2.1.1 *Basque Biculinary Center*

Este proyecto fue creado en el 2009 en Donostia, San Sebastián, España. Tiene como objetivo garantizar la continuidad de la cocina como polo de innovación en el futuro, también busca generar conocimientos y formación concientizando a los usuarios sobre la importancia de los buenos hábitos alimenticios.

3.2.1.1.1 *Estructura de ordenamiento y relación con entorno*

En este proyecto podemos evidenciar la importancia del espacio público como área integradora de este proyecto con el entorno urbano. También podemos observar que su forma partió por una tipología tipo claustro cuya forma fue manipulada transformando esta edificación de manera asimétrica.



Figura 14. Estructura de ordenamiento. Adaptada de la página ‘‘Plataforma de Arquitectura’’, VAUMM, 2011.

3.2.1.1.2 Sistema de relaciones

La evidente importancia del espacio urbano se evidencia manejando unas amplias circulaciones las cuales se encargan de conducir al usuario a la parte frontal de la edificación sin ningún tipo de obstrucción visual. La edificación abraza este espacio urbano creado que invita al usuario a ingresar.

En su parte interna cuenta con unas circulaciones cuyo objetivo es generar una integración de los espacios, encontrando de manera aislada una parte administrativa con facilidad de acceso independiente. Por otro lado encontramos las zonas educativas que cuentan con dos accesos, generando uno independiente para las zonas de cocina.

Las escaleras y ascensores se vuelven la relación en altura pues sus plantas nos son uniformes. Las dimensiones de las circulaciones internas determinan cuáles serán las áreas de mayores flujos y por ende la mayor importancia de algunos espacios.

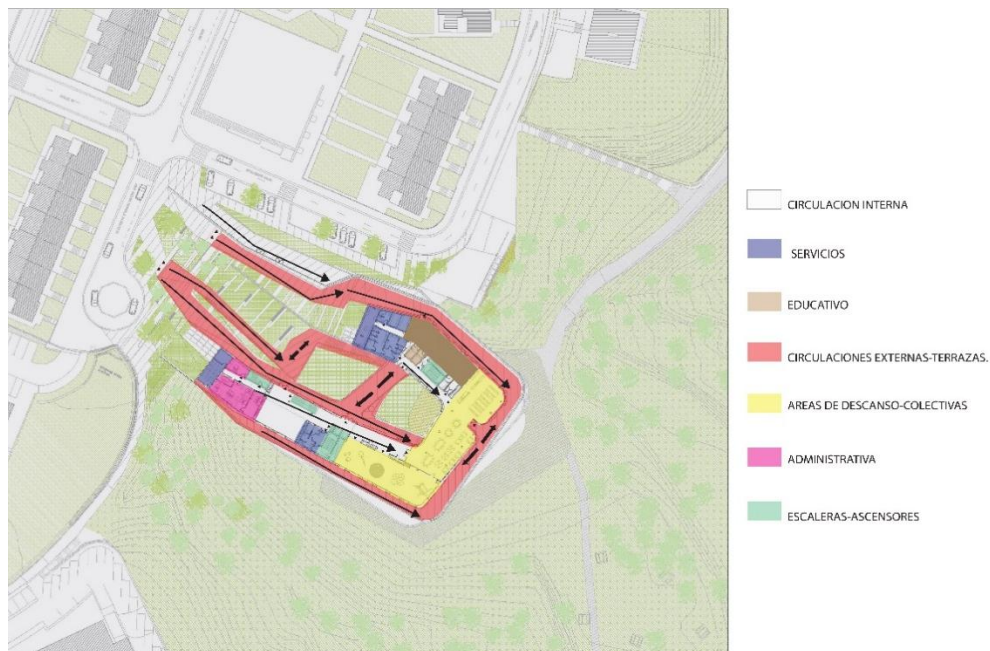


Figura 15. Sistema de relaciones. Adaptada de la página ‘Plataforma de Arquitectura’, VAUMM, 2011.



Figura 16. Sistema de relaciones segundo piso. Adaptada de la página “Plataforma de Arquitectura”, VAUMM, 2011.

3.2.1.1.3 Altura

En cuanto a las alturas, el proyecto se encuentra distribuido en distintas plantas las cuales cuentan con una doble altura para un mejor manejo de la ventilación de los espacios culinarios.

La disposición de las plantas se obtuvo tomando como referencia la disposición de varios platos unos sobre otros.



Figura 17. Fachada. Fuente Plataforma de Arquitectura, Guerra, Fernando, 2011.

3.2.1.1.4 Plan de usos

TIPOLOGIA			
Area	Espacio	m2	total m2
Area Administrativa	Oficina de direccion	34.5	34.5
	Oficina de Gestion Cultural	22	22
	Salas de Reuniones	13.5	13.5
	Bodega de Insumos	37.6	37.6
	Salas de Docentes	72	72
Educativa	Talleres Culinarios	114	228
	aulas de clase	167	1002
	Salas de estudio	190	380
Servicios y mantenimientos	Cuartos frios de Carnes	15.2	30.4
	Cuartos frios de Pescado	12	24
	Baterias de Baños	25	150
	vestieres	30	150
	Bodegas	14	56
	Plongue y lavado	44	88
Artisticas	Auditorio	486	486
Zonas complementarias	Parqueaderos	300	300
	Zona de targe y descargue	400	400
	circulaciones interiores y exteriores	3000	3000
area total			6474

Figura 18. Plan de usos.

3.2.1.2 Escuela internacional de cocina Fernando Pérez

Es una entidad privada sin ánimo de lucro dedicada a la formación de profesionales de la gastronomía. Sus objetivos son generar trabajos, promover la ética y el respeto por la diversidad cultural. Se encuentra ubicada en Valladolid, España.

3.2.1.2.1 Estructura de ordenamiento

En este proyecto no contamos con la información sobre la relación del proyecto con el entorno ni de qué manera maneja las zonas de circulaciones exteriores o de espacios que incentiven al público a ingresar. Sin embargo se puede considerar que presenta una simetría aunque la distribución interna de los espacios no es así. También se presenta un segundo eje, el cual se encarga de determinar el acceso principal al proyecto.

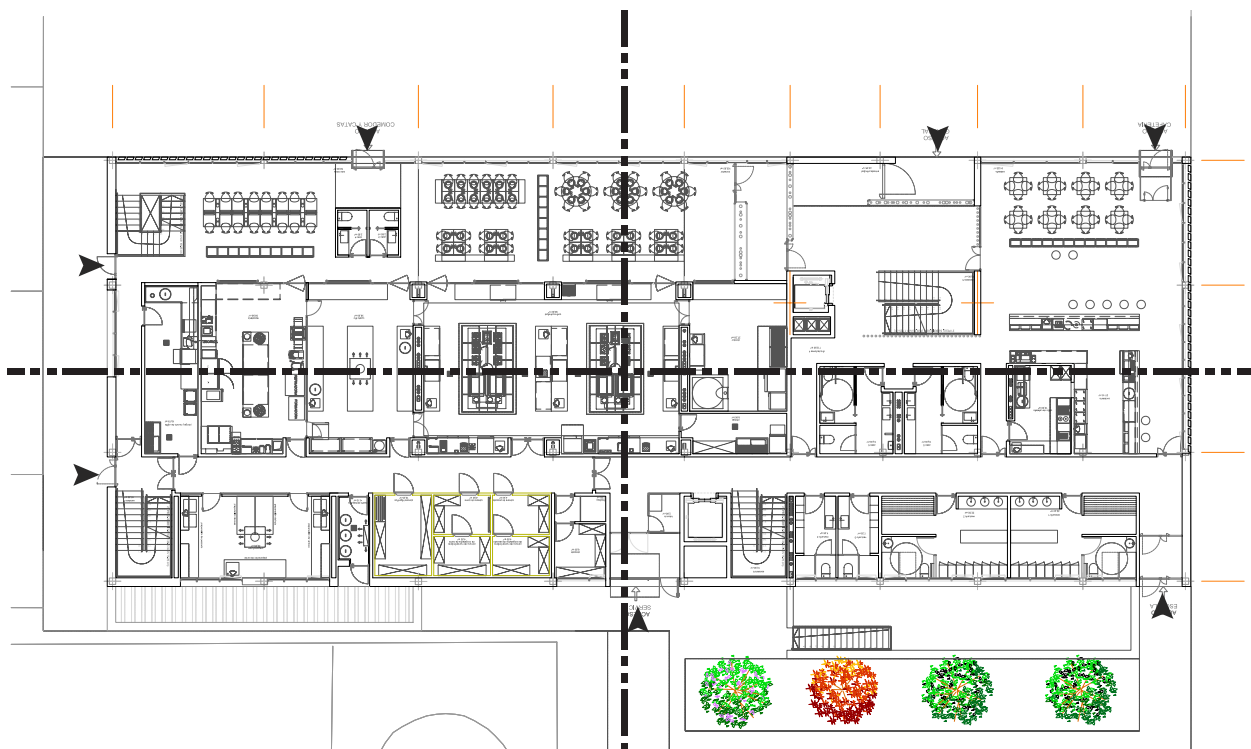


Figura 19. Estructura de ordenamiento. Adaptada del Proyecto “Escuela internacional de cocina Fernando Pérez”, Grupo ACTIU 2015.

3.2.1.2.2 Sistema de relaciones



Figura 20. Sistema relaciones. Adaptada del Proyecto “Escuela internacional de cocina Fernando Pérez”, Grupo ACTIU 2015.

3.2.1.2.3 Alturas

Cuenta con dos plantas conectadas verticalmente por tres puntos fijos. Estos pisos manejan una doble altura.



Figura 21. Fachada. Fuente página web Actiu, 2015

3.2.1.2.4 Plan de usos

TIPOLOGIA			
Area	Espacio	m2	total m2
Area Administrativa	Oficina de dirección	14.25	14.25
	Secretaria	31	31
	Oficina de Gestión Cultural	11.4	11.4
	Sala de Reuniones	14.25	14.25
	Contador	14.25	14.25
Educativa	Talleres Culinarios	94.6	94.6
	aulas de clase	64	192
	Taller de pastelería	38.55	38.55
	Biblioteca	50.3	50.3
	Salas de estudio	79.2	158.4
	aula de prácticas	45.8	45.8
Servicios y mantenimientos	sala de catas	50	50
	camara frigorifica	10.05	10.05
	camara de carne	9.8	9.8
	camara de pescado	9.8	9.8
	Basuras	4.15	4.15
	cuarto de preparaciones	26.85	26.85
	bateria de baños	13.75	96.25
	vestieres	22.2	44.4
	Bodegas	8.9	8.9
	Plongueo lavado	28.75	28.75
Zonas complementarias	cuarto de rio	38.55	38.55
	Vestieres docentes	7.25	14.5
Comercial	cafeteria	129.55	129.55
Zonas complementarias	circulaciones interiores	296.4	296.4
	Area Total		1432.75

Figura 22. Plan de usos.

3.2.1.3 Conclusiones referentes tipológicas

El sistema de relaciones manejaba unas distribuciones en las cuales las cocinas tienen acceso directo a circulaciones exteriores que podrían ser un planteamiento para casos de emergencias. Manejan espacios muy abiertos que buscan una integración y facilidad de accesibilidad.

En cuanto a las alturas son espacios desarrollados en la mayoría de los casos horizontalmente relacionándolos con un contexto urbano que busca integrar el proyecto con un entorno, invitando de esta manera al potencial usuario a acceder a este.

En conclusión podemos notar que la facilidad de accesibilidad, el espacio público y la altura, buscan generar el menor impacto negativo sobre el entorno convirtiéndose el espacio urbano como un elemento integrador de fácil acceso e invitación a una edificación cuyo impacto busca capturar la atención e invitar a las personas a acceder a este y por ser estos los aspectos más importantes tendrán connotación e importancia en nuestro proyecto.

3.2.1.4 Análisis de programa arquitectónico de los referentes tipológicos

Se realiza una tabla con la intención de generar una comparación entre las dos tipologías y manejar un referente de la totalidad de espacios con los que cuentan estas con el propósito de identificar los espacios que se van a manejar en el programa arquitectónico que se va a proponer.

ANÁLISIS TIPOLOGICO							
TIPOLOGIA 1				TIPOLOGIA 2			
Area	Espacio	m2	total m2	Area	Espacio	m2	total m2
Area Administrativa	Oficina de Dirección	34.5	34.5	Area Administrativa	Oficina de Dirección	14.25	14.25
	Secretaría	0	0		Secretaría	31	31
	Oficina de Gestión Cultural	22	22		Oficina de Gestión Cultural	11.4	11.4
	Sala de Reuniones	13.5	13.5		Sala de Reuniones	14.25	14.25
	Sala de Docentes	72	72		Sala de Docentes	0	0
	Bodega de Insumos	37.6	37.6		Bodega de Insumos	0	0
	Contador	0	0		Contador	14.25	14.25
Educativa	Talleres Culinarios	114	228	Educativa	Talleres Culinarios	94.6	94.6
	aulas de clase	167	1002		aulas de clase	64	192
	Taller de pastelería	0	0		Taller de pastelería	38.55	38.55
	Biblioteca	0	0		Biblioteca	50.3	50.3
	Salas de estudio	190	380		Salas de estudio	79.2	158.4
	aula de prácticas	0	0		aula de prácticas	45.8	45.8
sala de Catas	0	0	sala de Catas	50	50		
Servicios y mantenimientos	Cuartos Fríos de Carnes	15.2	30.4	Servicios y mantenimientos	camara de carne	9.8	9.8
	Cuartos Fríos de Pescado	12	24		camara de pescado	9.8	9.8
	camara frigorifica	0	0		camara frigorifica	10.05	10.05
	Batería de Baños	25	150		batería de Baños	13.75	96.25
	vestieres	30	150		vestieres	22.2	44.4
	Bodegas	14	56		Bodegas	8.9	8.9
	Plongue y lavado	44	88		Plongue y lavado	28.75	28.75
	cuarto de preparaciones	0	0		cuarto de preparaciones	26.85	26.85
	cuarto frío	0	0		cuarto frío	38.55	38.55
	Vestieres de docentes	0	0		Vestieres de docentes	7.25	14.5
Basuras	0	0	Basuras	4.15	4.15		
Artísticas	Auditorio	486	486	Artísticas	Auditorio	0	0
Comercial	cafeteria	0	0	Comercial	cafeteria	129.55	129.55
Zonas complementarias	Parqueaderos	300	300	Zonas complementarias	Parqueaderos	0	0
	Zona de carga y descarga	400	400		Zona de carga y descarga	0	0
	circulaciones interiores y exteriores	3000	3000		circulaciones interiores	296.4	296.4
Area total			6474	Area total			1432.75

Figura 23. Cuadro comparativo plan de usos.

3.2.2 Tipologías a nivel nacional

3.2.2.1 Gato Dumas Colegio de Gastronomía, Bogotá, Colombia

Gato Dumas Colegio de Gastronomía fue fundado en 1998 por Carlos Alberto “Gato” Dumas y su actual Director Académico, Guillermo Calabrese, quienes reconocieron la urgente necesidad de profesionalizar la Industria de la Hospitalidad y todas la Áreas que la conforman: gastronomía, pastelería, gerenciamiento gastronómico, sommellerie y servicio y organización de eventos.

En la actualidad, y a pesar del corto tiempo que el día a día deja, el buen comer sigue siendo el protagonista de miles de personas en el mundo. Desde hace una década, se vienen posicionando escuelas de cocina como Gato Dumas Escuela de Cocineros, que capacitan a potenciales chefs quienes logran deleitar los sentidos de comensales dispuestos a conocer las nuevas tendencias del mercado.



Figura 24. Imagen cara frontal de la escuela. Fuente www.larepublica.com. Año 2016

3.2.2.1.1 Estructura de ordenamiento y relación con el entorno

El lugar, un lote largo y estrecho, situado sobre la autopista norte, que condicionaría el diseño del edificio y debería albergar un amplio programa en el que se pudiera desarrollar su actividad gastronómica.

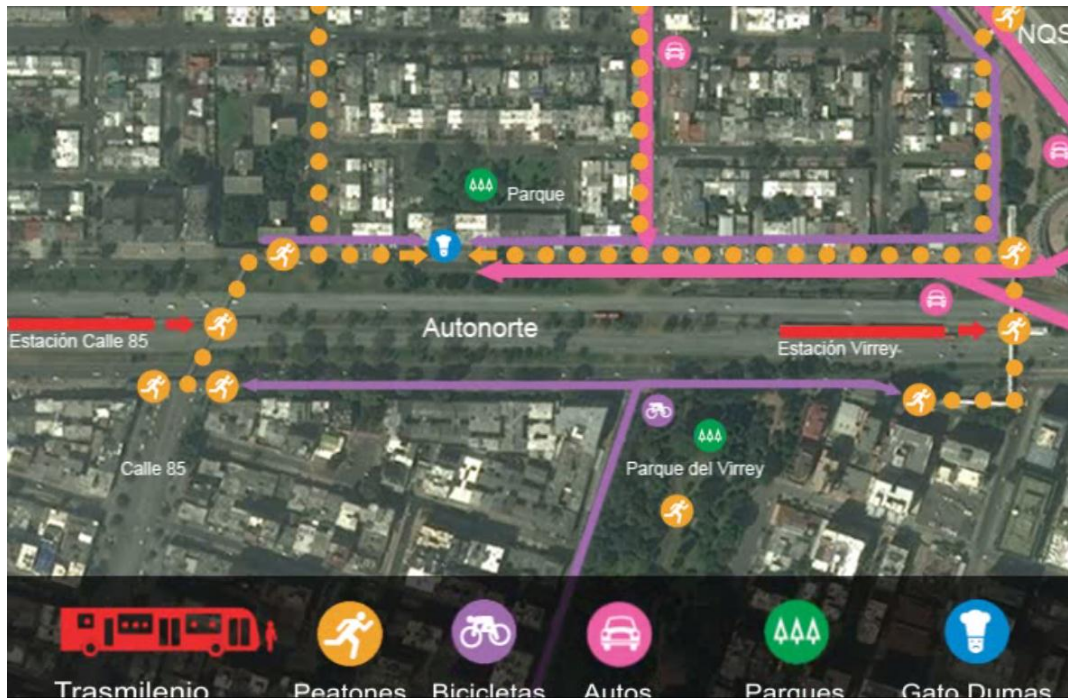


Figura 25. Imagen de relación con el entorno. Fuente desconocida.

A diferencia de otros proyectos, en éste muy pronto se llegó a encontrar la espacialidad que buscaba y vemos las ideas bien definidas. La estrechez del lote era un reto y a la vez una oportunidad, había que explotar esa longitudinalidad. Para ello se propone una gran escalera, que enlaza, el edificio. En ella las ventanas marcan cadencias, abren perspectivas, capturan la luz, la vuelven materia y juegan con las sombras, los claroscuros marcan ritmos. El recorrer es un acontecimiento, un devenir que cambia a cada paso.

3.2.2.1.2 Sistema de relaciones

Los primeros pisos, destinados a las actividades como zonas de servicios, biblioteca, enfermería, cafetería y salones de profesores son los lugares más públicos del edificio.

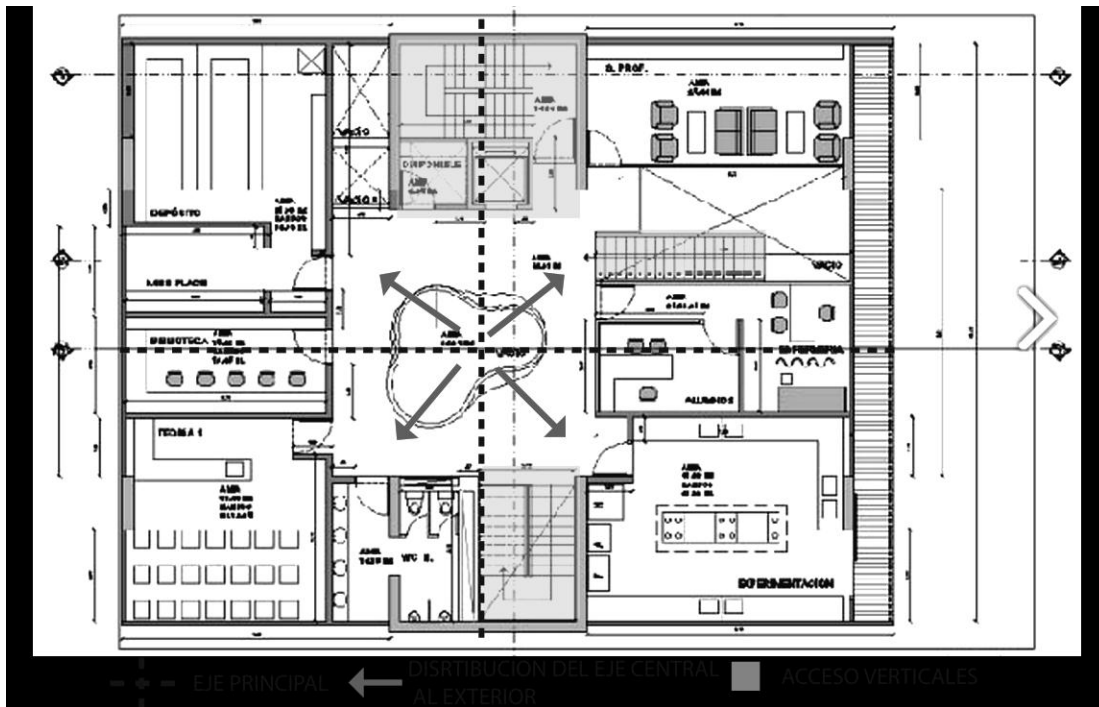


Figura 27. Imagen de sistema de relaciones segunda planta. Adaptada del Proyecto “Gato Dumas colegio de gastronomía”.

3.2.2.1.3 Altura

Un tema importante para resaltar es el manejo bioclimático del edificio, con el cual se logró reducir al mínimo el uso de sistemas de ventilación mecánicos y un magnífico nivel de confort al interior de las aulas, generado por la constante renovación del aire que se capta por los calados de las fachadas, se filtra y luego se extrae a través de la rampa, por un buitrón ubicado en la cubierta; este permite, a su vez, el ingreso de luces y sombras al interior del edificio, manejo de luz que termina también enriqueciendo la arquitectura.

Además la distribución del edificio en diferentes plantas genera una modulación adecuada de cada zona y su doble altura sigue ayudando a la bioclimática del edificio y a mantener en su interior un clima confortable.



Figura 28. Imagen altura de la escuela. Fuente YouTube “Gato Dumas colegio de gastronomía”.



Figura 29. Imagen terraza de la escuela. Fuente YouTube “Gato Dumas colegio de gastronomía”.



Figura 30. Imagen cafetería de la escuela. Fuente YouTube “Gato Dumas colegio de gastronomía”.

3.3 Análisis del lote

3.3.1 Localización geográfica

Se encuentra ubicado en el noroeste de América del Sur. Su superficie territorial se extiende hasta los 1.141.748 km² y cuenta con una extensión marítima de 988.00 km², haciendo de esta manera que su extensión total sea de 2.129.748 km².

Su capital es Bogotá. Limita al este con Venezuela y Brasil, al sur con Perú y Ecuador, al noroeste con Panamá y al norte sus límites marítimos son con Nicaragua, Costa Rica, Jamaica, Haití, Honduras y República Dominicana. (Geografía, s.f.)



Figura 31. Mapa de División Política de Colombia. Fuente Wikipedia.

Se encuentra ubicado al Nororiente de Colombia en la región andina. Cuenta con una superficie de 30.537 km² que vendría siendo aproximadamente el 2.7% del área total del territorio colombiano.

Por el norte limita con los departamentos del Cesar y Norte de Santander, por el oriente y el sur con Boyacá y por el occidente con el río Magdalena encargado de separar a Santander de Antioquia y Bolívar.

Cuenta con un territorio muy accidentado por la presencia de la Cordillera Oriental y de los ríos Magdalena, Sogamoso, Opón y Lebrija. (Encolombia, s.f.)

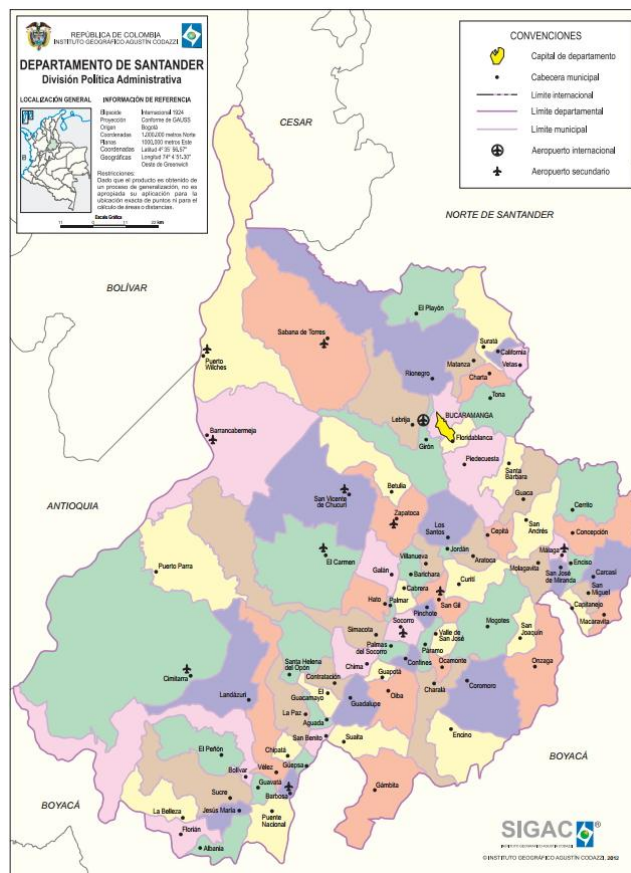


Figura 32. Mapa de División Política de Santander. Fuente Red didáctica.

Es conocida como la Ciudad bonita o la ciudad de los parques. Es la capital del departamento de Santander. Limita con el municipio de Ríonegro, Matanza, Charta, Tona, Floridablanca y Girón.

Su área metropolitana se conforma por Bucaramanga, Piedecuesta, Florida y Girón y se encuentra ubicada sobre el valle del río de oro. En cuanto a la topografía un sector se encuentra ubicado sobre la meseta y otro en el valle.

Su área municipal es de 165km² a 959m sobre el nivel del mar. Cuenta con una temperatura promedio de 23°c y una precipitación media anual de 1.041mm. Cuenta con una población de 509.918 habitantes principalmente distribuidos en los estratos tres y cuatro. En cuanto a su división política, se encuentran 17 comunas que son: Comuna 1 Norte, Comuna 2 Nororiental, Comuna 3 San Francisco, Comuna 4 Occidental, Comuna 5 García Rovira, Comuna 6 La concordia, Comuna 7 Ciudadela, Comuna 8 Sur Occidente, Comuna 9 La Pedregosa, Comuna 10 Provenza, Comuna 11 Sur, Comuna 12 Cabecera del llano, Comuna 13 Oriental, Comuna 14 Morrórico, Comuna 15 Centro, Comuna 16 Lagos del Cacique y por último la Comuna 17 Mutis.

Sus principales ríos son: Río de oro y el Suratá y sus principales quebradas son la Flora, Tona, La iglesia, Quebrada Seca, Cacique, El Horno, San Isidro, Las Navas, La Rosita y Bucaramanga. (Alcaldía de Bucaramanga, 2016)

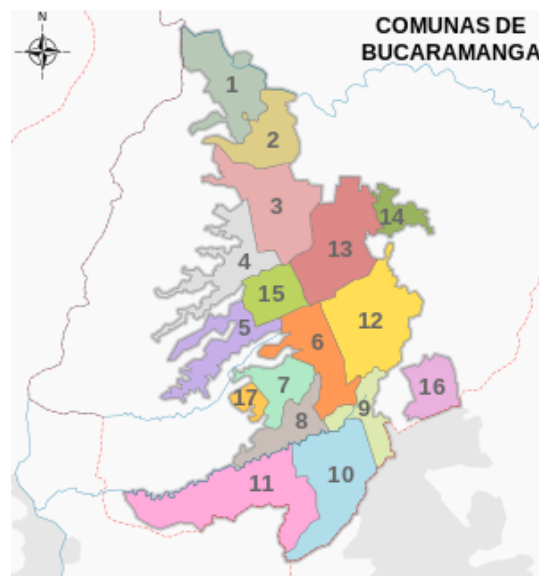


Figura 33. Mapa División Política Bucaramanga. Fuente Wikipedia.

3.3.1.1 Ubicación general

En la vista panorámica general el área escogido se encuentra ubicado dentro del barrio Sotomayor ,entre de la carrera 27 y la carrera 33, al costado de la avenida Gonzales valencia y la calle 48. Estas vías son de gran importancia de la ciudad debido a que son las vías que articulan tanto el norte con el sur y a su vez el oriente con el occidente de la ciudad.



Figura 34. Vista panorámica general. Adaptada de Google Earth.



Figura 35. Vista panorámica general rutas de transporte público.

En la parte de accesibilidad, el área escogida está rodeada por vía arteriales que son la Av. Gonzales Valencia, Cra. 27, la carrera 33 de gran fluencia de carros privados y públicos. Así mismo, la línea del Metrolínea está cruzando por la Cra. 27 entrando hacia la Av. Quebrada seca conectándose con el intercambiador del mesón de los búcaros y la puerta del sol; además, se ha notado que la accesibilidad peatonal por el lugar escogido está conectado al parque Turbay y al parque San Pio.



Figura 36. Vista panorámica general rutas de accesibilidad al proyecto.

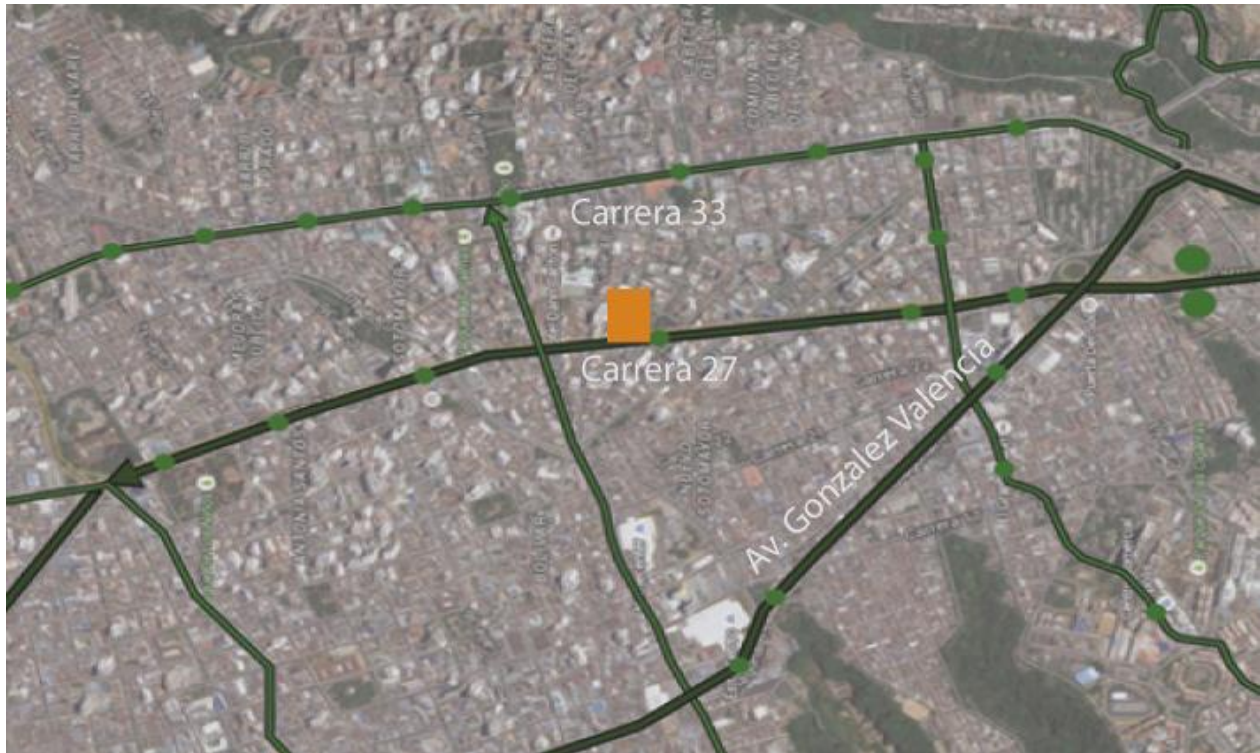


Figura 37. Vista panorámica general rutas de accesibilidad transporte público al proyecto. Adaptada Google Earth.

3.3.2 Análisis urbano a nivel municipal

3.3.2.1 Lote

El proyecto se va a desarrollar en Bucaramanga, Santander, Colombia. Entre calle 50 y 48 y entre las carreras 27 y 27a, barrio Sotomayor. Se considera la implantación del proyecto en esta ubicación por su facilidad de accesibilidad y por encontrarse en medio del corredor educativo y cultural. La manzana escogida como área de intervención cuenta con un área de $1,075.781\text{m}^2$.

3.3.2.2 Factores climáticos

En Bucaramanga la temperatura diaria promedio es de 24°C y su máximo alcance es de 30.9°C . El municipio cuenta con una temperatura máxima diaria promedio es de 27°C y la mínima de 17.5°C . La precipitación promedio es de 1279mm al año.



Figura 38. Vista panorámica del lote y la influencia climática.

3.3.2.3 Accesibilidad

En cuanto a la accesibilidad del lote, se realiza un planteamiento de dos accesos vehiculares determinados por los flujos vehiculares anteriormente analizados haciendo que los que provienen del norte, centro y Girón accedan por el Oriente del lote y los flujos del sur del municipio, Florida, Piedecuesta y Cañaveral accedan por el Occidente.

En cuanto a los accesos peatonales, se plante un manejo de un espacio urbano integrador que permita al peatón acceder por distintos puntos al proyecto buscando que este sea permeable y transitable para los distintos usuarios.



■ Acceso Oriental **■ Acceso Peatonal** **■ Acceso Occidental**

Figura 39. Vista panorámica del lote y sus puntos de acceso. Fuente propia soportada en el POT.

Por otra parte el estado actual de las vías aledañas cuenta con un buen mantenimiento sin embargo el perfil vial no es el planteado por el POT. Sin embargo revisando el estado en el que se encuentra el espacio peatonal y el vehicular se presenta la facilidad para modificaciones. A continuación veremos los perfiles exigidos por el POT y el estado actual de las vías.



Figura 40. Estado actual de las vías aledañas al lote. Adaptada de Google Earth.

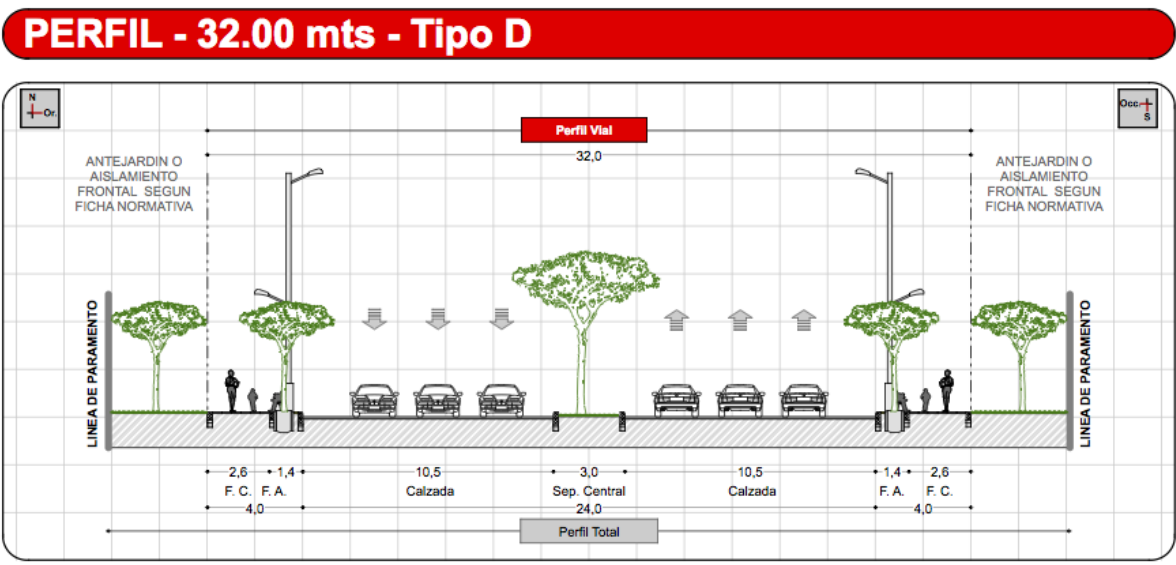


Figura 43. Perfil vial POT. Fuente POT.

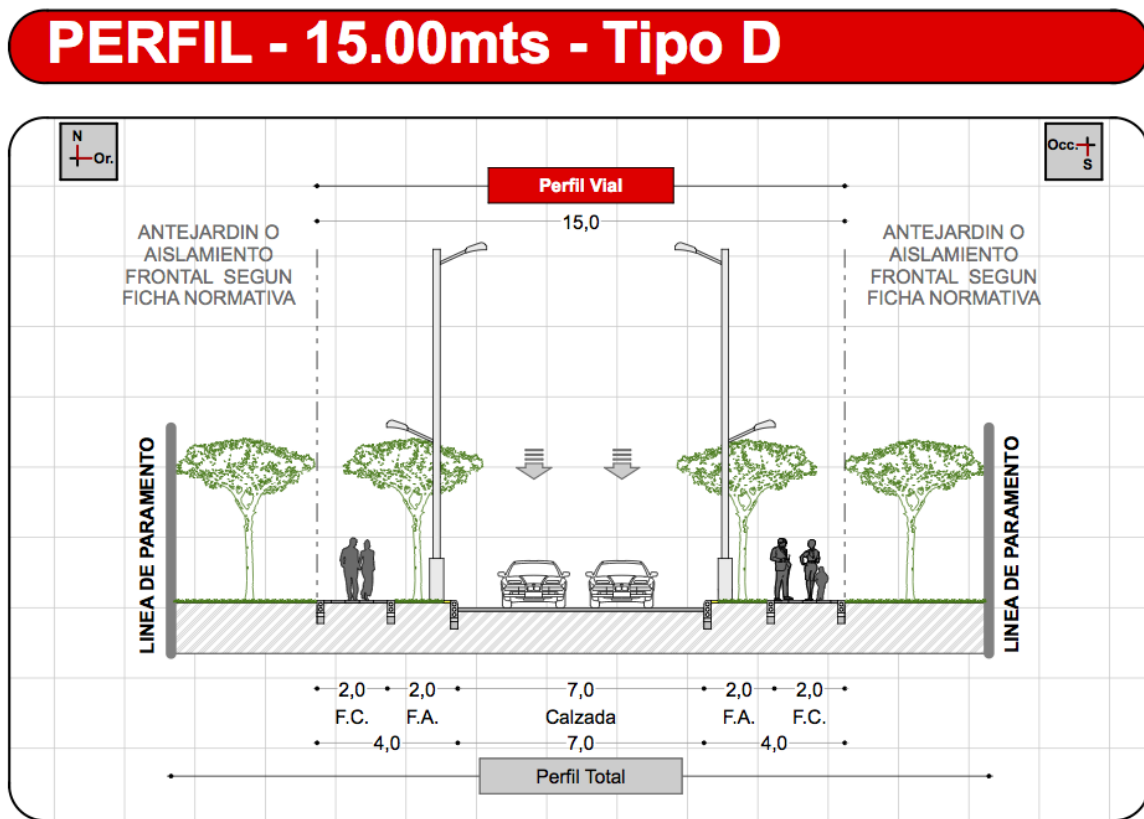


Figura 44. Perfil vial POT. Fuente POT.

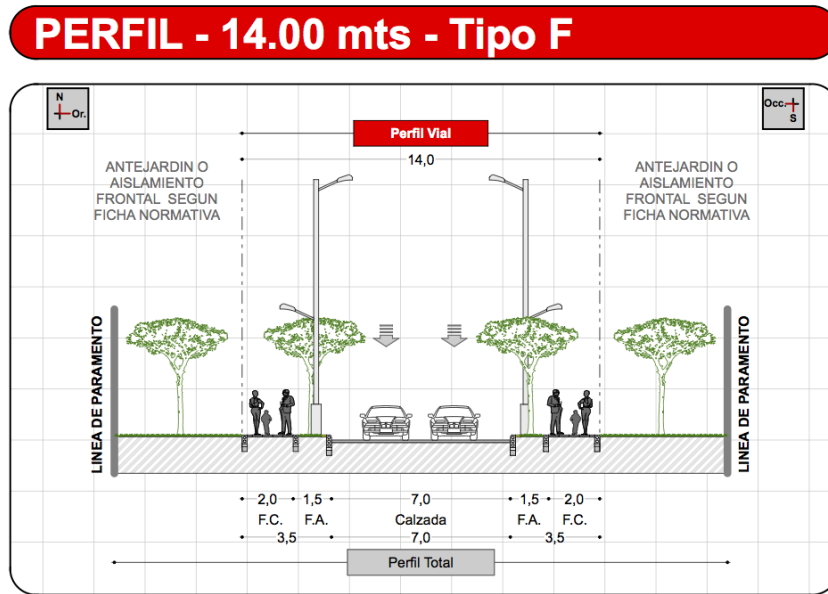


Figura 45. Perfil vial POT. Fuente POT.

3.3.2.4 Usos

La zona cuenta con 2 tipos de usos. El primero es residencial, el segundo es comercial y de servicios livianos o al por mayor.

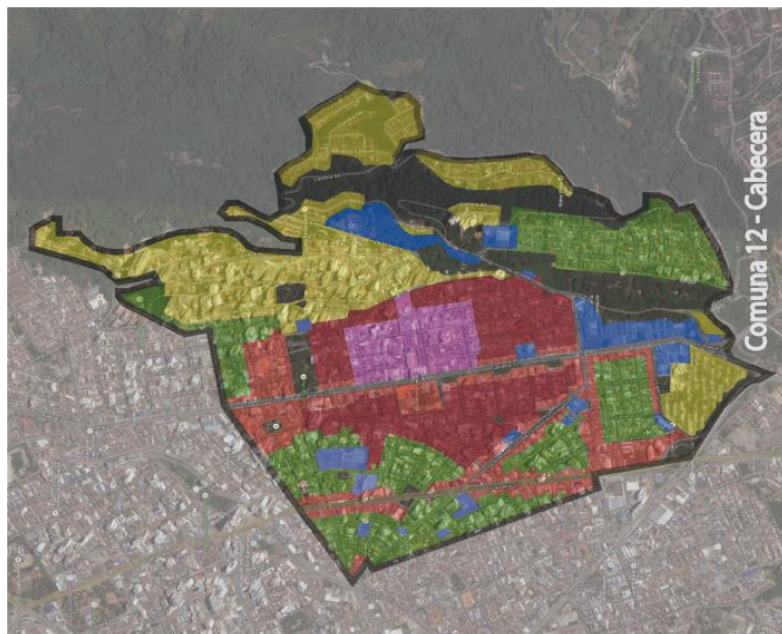


Figura 46. Usos. Adaptada de Google Earth soportada en el POT.

3.3.2.5 *Tratamientos urbanísticos*

El POT 2013-2017 dispone el área de intervención como un espacio destinado a la reactivación. Es por esto y por la importancia en el desarrollo del sector impulsado por el intercambiador que se considera que este lote es el lugar indicado para intervenir.

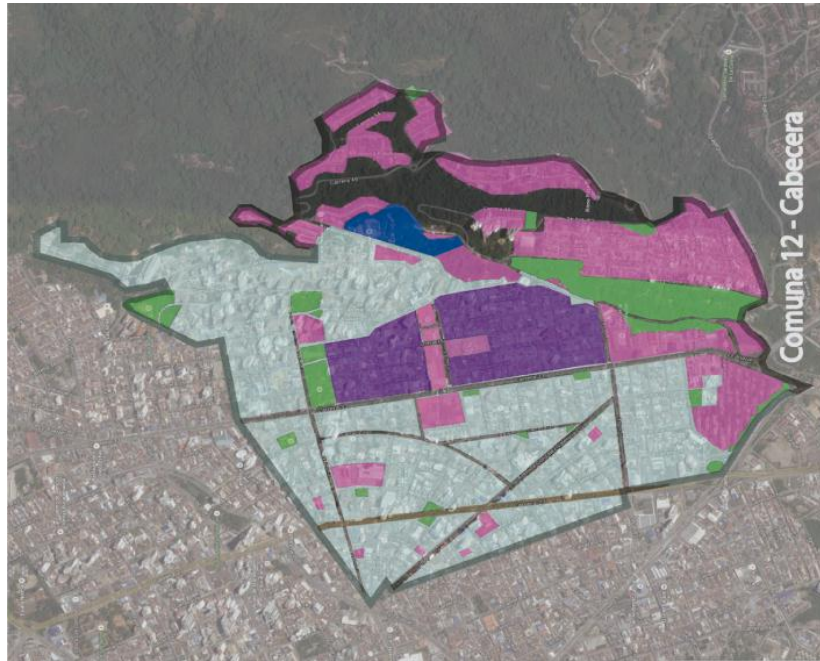


Figura 47. Tratamientos urbanos. Adaptada de Google Earth soportada en el POT.

3.3.2.6 *Altura*

Los respectivos lotes que se encuentran en el área a intervenir cuentan con un 64.7% de edificaciones en altura entre 1-15 pisos con un total de 11 predios. Por otro lado se maneja un 23.5% de lotes vacíos actualmente dispuestos en su mayoría como área de servicio de parqueadero siendo estos 4 predios. Por último el porcentaje menor, de un 11.76% cuenta con edificaciones de 4-8 pisos de altura las cuales vendrían siendo solo 2 edificaciones.



Figura 48. Alturas.

3.3.3 Análisis del contexto

3.3.3.1 Factores de incidencia

El barrio Sotomayor fue fundado en 1950 y pertenece a la comuna 12. Hace parte de las áreas más emblemáticas de Bucaramanga. Este era un sector bañado por dos quebradas que se llamaban: el loro y la rosita. El crecimiento de la primera mitad del siglo pasado fue el encargado de darle el crecimiento a la comuna 12, partiendo por un desarrollo residencial muy agradable y de grandes dimensiones entre la avenida González valencia y la carrera 27. (Ardila, 2008)

Esta comprendido entre la calle 48 y Avenida González valencia con Carrera 27 hasta la 33. Sus barrios aledaños son La concordia, Antiguo campestre, El prado y cabecera del llano. Cuenta con cerca de 100 casas sin contar el número de viviendas en altura cuyo estrato socioeconómico es cinco. Su población es de alrededor de 2,500 personas y cuentan con un índice de desempleo del 11.3%.

LISTA

TOP 5 DE LO POSITIVO

1. Amplios andenes:

Este es uno de los pocos barrios que aún conserva áreas peatonales amplias y en buen estado.

2. Zonas verdes:

La ecología es una de las características del sector. Casas y edificios tienen bellos jardines.

3. Buen servicio de bus:

El servicio de transporte urbano en Nuevo Sotomayor es uno de los mejores del Municipio.

4. Bellos edificios:

Todas las edificaciones nuevas que se han construido conservan agradables diseños arquitectónicos.

Figura 49. Positivo del Barrio Sotomayor. Fuente de Artículo Nuevo Sotomayor ayer y hoy de Vanguardia Liberal.

TOP 5 DE LO NEGATIVO

1. Mal estado de las vías:

Es evidente el deterioro de la capa asfáltica de las calles del Nuevo Sotomayor.

2. Invasión del espacio público:

Algunos negocios y conductores utilizan los andenes como vitrinas y parqueaderos improvisados.

3. Señalización deficiente:

Se requiere de una brigada de retoque o de arreglo de las demarcaciones viales.

4. Los escombros:

Algunas urbanizadoras han convertido a los andenes en ilegales escombreras.

5. Proliferación de ventas informales: De un tiempo a la fecha, el comercio informal ha venido ganando terreno en las calles del barrio.

Figura 50. Negativo del Barrio Sotomayor. Fuente de Artículo de Nuevo Sotomayor ayer y hoy Vanguardia Liberal.

Por su proximidad con las avenidas que conducen hacia la zona céntrica presenta facilidad de cobertura del sistema de transporte urbano siendo transitada por el 65% de las rutas de transporte local.

En su cercanía cuenta con la Biblioteca Gabriel Turbay, Iglesia del Sagrado Corazón, Parque Turbay y La Concordia con proximidad al Parques de los niños, Parque Bolívar la zona céntrica de la ciudad. Por otro lado cuenta con una serie de equipamientos educativos como lo son el Colegio San Pedro Claver, y centros asistenciales tales como la Clínica Gonzales Valencia, Clínica San Luis y un CAB de la Nueva EPS.

Tiene unos establecimientos comerciales: Distribuidora Rey, Venta de taxis, sin contemplar otros negocios de alto impacto presentes en la zona. (Ardila, 2008)

3.3.3.2 Análisis de entornos

Dentro de la ubicación general podemos observar que el área cuenta con puntos importantes dentro del barrio, por ejemplo está el parque Turbay frente a la cra 27 arteria principal y junto a la Calle 50; además por el perímetro del barrio se encuentran gran variedad de instituciones educativas, por otro lado también se encuentra sobre la avenida Gonzales Valencia la clínica que lleva el mismo nombre.

Con esto se percibe que el lote seleccionado está en un punto de central de la ciudad conectándolo con hitos de gran relevancia de la ciudad.



Figura 51. Vista panorámica general. Adaptada Google Earth.



Figura 52. Vista panorámica Biblioteca Gabriel Turbay. Fuente desconocida.



Figura 53. Vista panorámica Parque de los Niños. Fuente desconocida.



Figura 54. Vista panorámica Universidad Antonio Nariño. Fuente Google Earth.



Figura 55. Vista panorámica Sena. Fuente Google Earth.



Figura 56. Vista panorámica Colegio San Pedro Claver. Fuente Google Earth.



Figura 57. Vista panorámica Escuela Normal Superior. Fuente desconocida.



Figura 58. Vista panorámica UIS. Fuente Google Earth



Figura 59. Vista panorámica EFORSALUD. Fuente Google Earth.

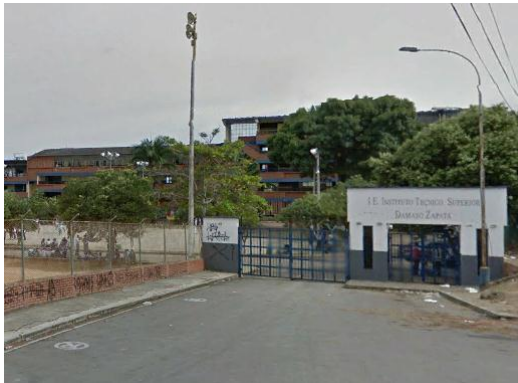


Figura 60. Vista panorámica Colegio Tecnológico. Fuente Google Earth.

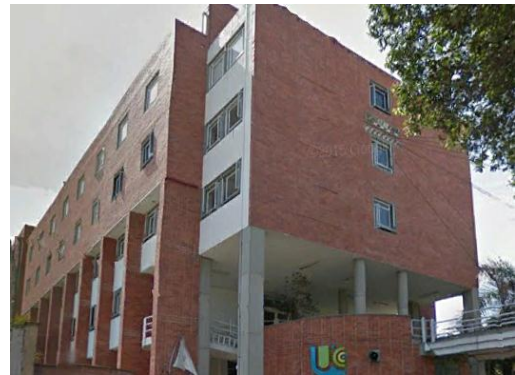


Figura 61. Vista panorámica Universidad Cooperativa de Colombia. Fuente Google Earth.



Figura 62. Vista panorámica HUS-Facultad de Salud UIS. Fuente Google Earth.

3.4. Programa arquitectónico y cuadro de áreas del proyecto

3.4.1 Programa arquitectónico

3.4.1.1 Organigrama de los espacios

ORGANIGRAMA PRIMER PISO



Figura 63. Organigrama primer piso.



Figura 64. Organigrama segundo piso.

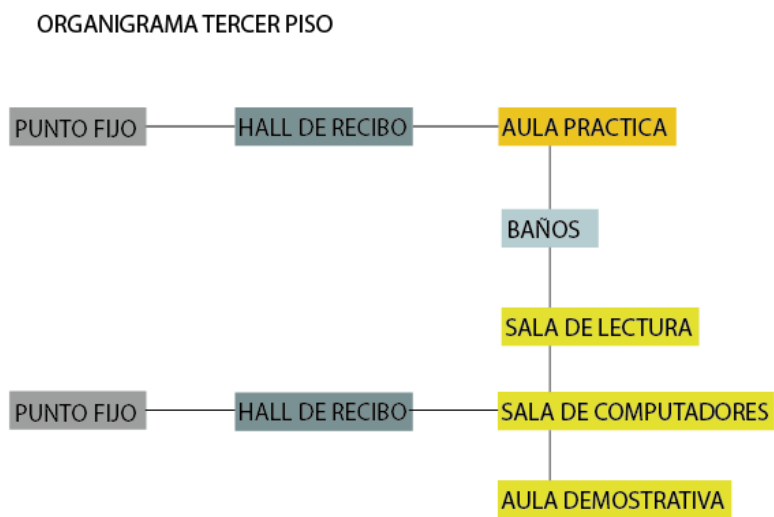


Figura 65. Organigrama tercer piso.

3.4.1.2 Zonificación y cuadro de áreas

Se disponen las zonas educativas y artísticas hacia las vías de menor flujo buscando de esta manera generar un aislamiento de la contaminación sonora. La parte comercial se ubica sobre la vía principal con el propósito de que sea de fácil acceso al público.

Se busca que el área administrativa se encuentre aislada del acceso principal brindándole de esta manera una privacidad.

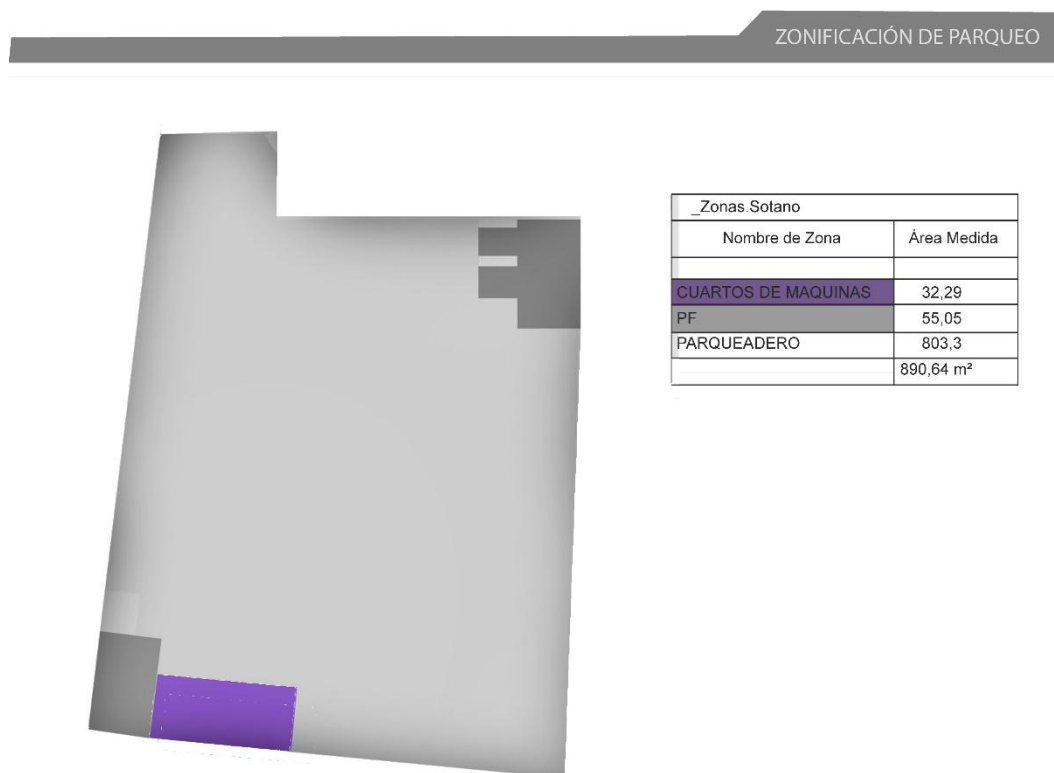


Figura 66. Cuadro de áreas sótano.

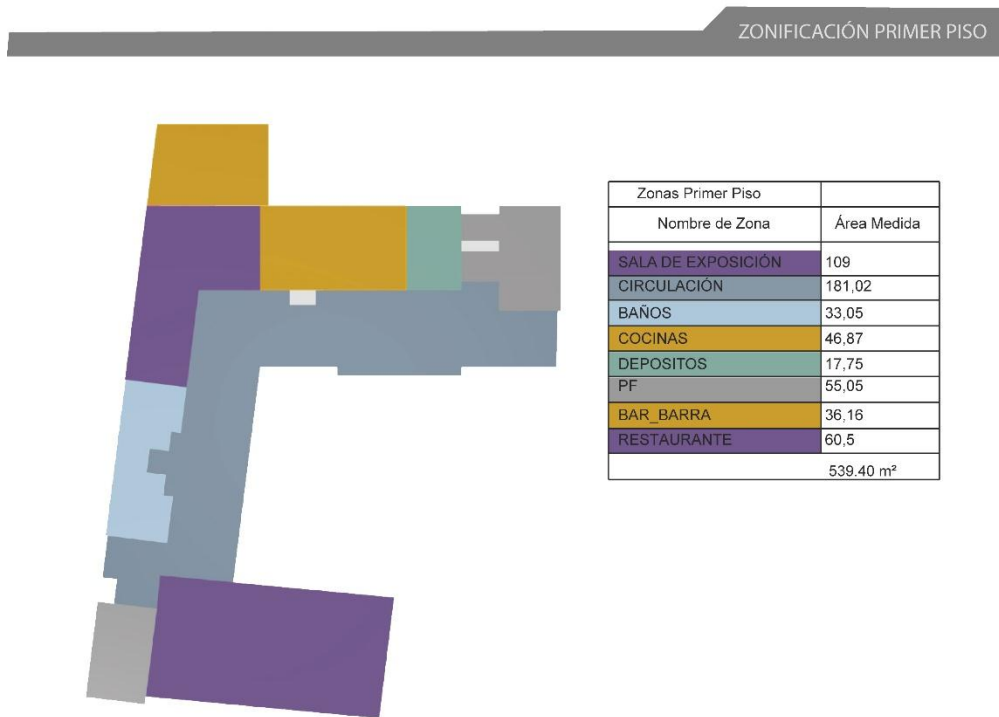


Figura 67. Cuadro de áreas primer piso.

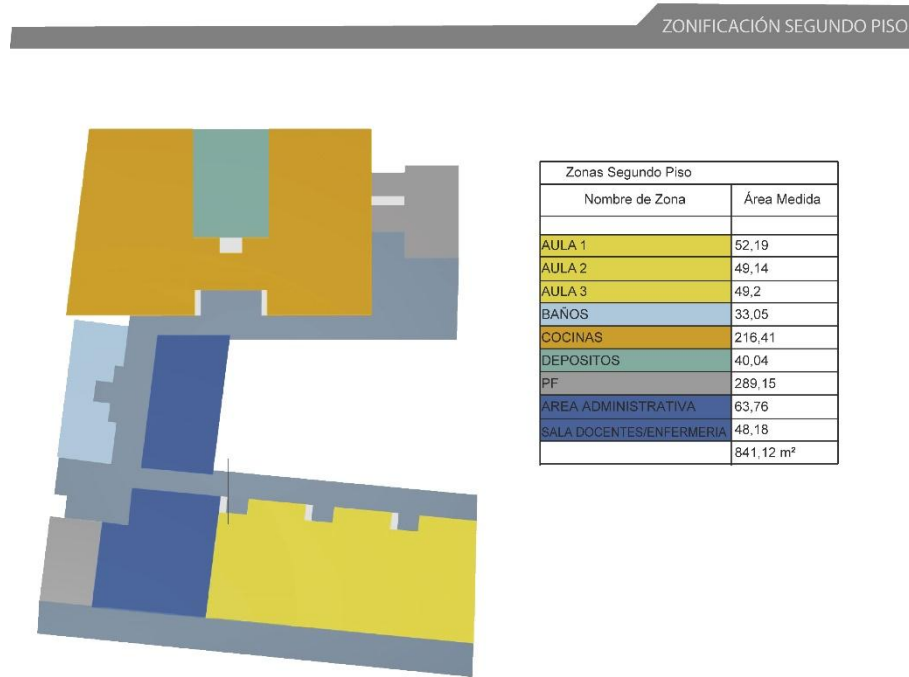


Figura 68. Cuadro de áreas segundo piso.

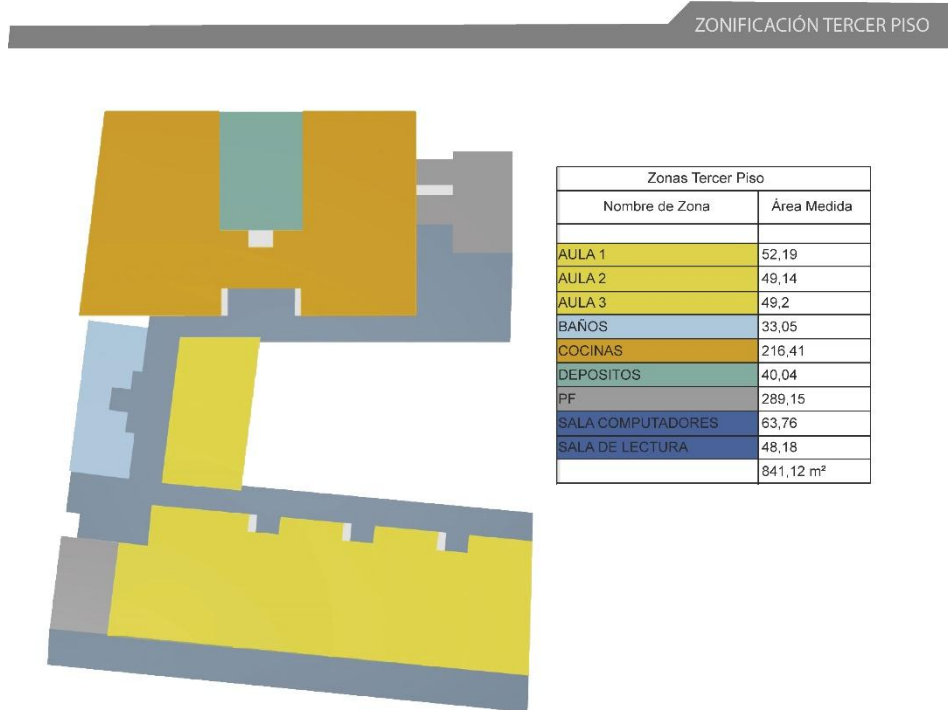


Figura 69. Cuadro de áreas tercer piso.

Referencias bibliográficas

- Hernandez, L. (2013). Gastronomía para el desarrollo. Recuperado el día el día 23 de Junio del 2014, del sitio web <http://www.colombia.co/cultura/gastronomia/gastronomia-para-el-desarrollo.html>
- Constitución política de Colombia. Artículos 7, 8, 70, 71, 72. 1991.
- Ministerio de Cultura (2015). Políticas para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura disponible en <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-inmaterial/politicas-planes-y-programas/Paginas/Lista-Representativa-de-Patrimonio-Cultural-Inmaterial-Pol%C3%ADtica-para-el-Conocimiento,-la-salvaguardia-y-el-fomento-de-la.aspx>
- Ministerio comercio, industria y turismo (2002). NTS- USNA. Ministerio comercio, industria y turismo disponible en http://www.fontur.com.co/aym_document/aym_normatividad/2002/NTS_USNA001.pdf
- Azcoytia, C. (2008). Historia de la cocina occidental. Madrid: editorial Tirana.
- Le CordonBlue. (2010). La historia de Le Cordon Bleu. Consultado el día 23 de Junio del 2014, del sitio web de www.cordonbleu.edu/our-story/en
- Mucha, F. (2014). Centro Nacional De Ciencias Gastronómicas. Tesis de grado de grado no publicada. Universidad Peruana de ciencias aplicadas, Lima, Perú.
- Ministerio de cultura (2010). Compendio de políticas culturales. Ministerio de cultura disponible en <http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Paginas/default.aspx>.
- 116 de 2010. Proyecto de Acuerdo. 2010. [Alcaldía de Bogotá].

- Geografía. (s.f. Recuperado el día 23 de Junio de 2016, de <http://www.colombia.com/colombia-info/informacion-general/geografia/>
- Departamento de Santander. (s.f.). Recuperado el día 23 de Junio de 2016, de <http://encolombia.com/educacion-cultura/geografia/departamentos/santander/>
- Alcaldía de Bucaramanga (2016), División Político urbana. Alcaldía de Bucaramanga disponible en <http://www.bucaramanga.gov.co/Contenido.aspx?Param=10>
- Ardila, E. (2008). Nuevo Sotomayor ayer y hoy. Recuperado el día 23 de Junio de 2016, de <http://www.vanguardia.com/historico/14913-nuevo-sotomayor-ayer-y-hoy>

CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO LOS GUANE La gastronomía estudia la relación del hombre con su alimentación y entorno. Es el vínculo que se genera entre recetas, ingredientes, técnicas de culinaria, conocimientos y actividades con la evolución histórica de una población. Formulación de espacios para la adquisición de conocimientos culturales gastronómicos y nutricionales.

ANÁLISIS TIPOLOGICO 1

LEONARDO SUAREZ
RECINTO GUANEY CENTRO SAN MATEO DE ESPINA

El edificio se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio. Se plantea un edificio de tres plantas que se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio. Se plantea un edificio de tres plantas que se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio.

PROYECTO FUNCIONAL

El edificio se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio. Se plantea un edificio de tres plantas que se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio.

PROYECCION

El edificio se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio. Se plantea un edificio de tres plantas que se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio.

CONCLUSIONES ESPACIALES

ÁREA PRINCIPAL

Se plantea un área principal con una capacidad de 12 estudiantes. Este espacio con un área de 181 m².

ÁREA BARRIO

Se plantea un área barrio con una capacidad de 24 estudiantes. Este espacio con un área de 84 m².

ÁREA DE BARRIO

Se plantea un área de barrio con una capacidad de 24 estudiantes. Este espacio con un área de 84 m².

ANÁLISIS TIPOLOGICO 2

LEONARDO SUAREZ
INSTITUTO PAUL BOGUE, VILLE DE ESCULP, LYON FRANCIA

La arquitectura de los Bogue es diversa, el carácter es más tradicional y antiguo de la tipología francesa, a diferencia del edificio Pedagógico y el centro de Investigación que plantea una edificación moderna.

PROYECTO FUNCIONAL

El edificio se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio. Se plantea un edificio de tres plantas que se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio.

FORMULACION DE PROPIETA

El edificio se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio. Se plantea un edificio de tres plantas que se integra a la trama urbana existente, respetando la estructura de bloques de viviendas que conforman el barrio.

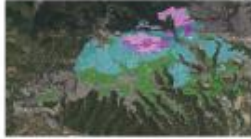
CENTRO CULTURAL	Espacio diseñado para encuentro de comunidades y espacios de actividades culturales.	Auditorios, biblioteca, salas de computación, salas de talleres, salas de reuniones, salas para charlas, salas de teatro, salas de proyección de películas.	Requiere de los áreas de múltiples expresiones culturales y los espacios deben ser capacitados para la realización de dichos actividades.	ESCALA: Nacional, municipal y vecinal.
CENTRO GASTRONÓMICO	Espacios diseñados para la realización de actividades gastronómicas para formación profesional e investigativa.	Salas de sala de vino, auditorio, salas de investigación de alimentos, talleres culturales, talleres de repostería.	Caracter que juegan resaltar gastronómicamente y generalizar en los campos relacionados con esta.	ESCALA: Municipal
CENTRO DE CAPACITACION GASTRONÓMICO	Espacios diseñados para la formación de ascenso a un plan trascendental de alta calidad y conocimientos técnicos.	Aulas administrativas, aulas teóricas, aulas prácticas o de talleres, aulas de biblioteca, salas de computación, etc.	Caracter que resaltar en el cual todos los aulas son enfocadas a la reforma educativa.	ESCALA: Regional y municipal.
ESCUELA COLUMBA	Espacios adaptados para la realización de cursos e talleres para grupos de 15-30 personas.	Aulas prácticas para repostería y culinaria.	Señal otros salones que juegan resaltar conocimientos gastronómicos y diversas técnicas de trabajo.	ESCALA: Barrial.

CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO LOS GUANE | La gastronomía estudia la relación del hombre con su alimentación y entorno. Es el vínculo que se genera entre recetas, ingredientes, técnicas de culinaria, conocimientos y actividades con la evolución histórica de una población. | Formulación de espacios para la adquisición de conocimientos culturales gastronómicos y nutricionales.

ANÁLISIS MUNICIPAL

CONTEXTO

10% de la población de Bucaramanga se concentra en los comunas 1-4, por lo tanto, se destinó el sector de capacitación.



LOCALIZACIÓN

Una zona estratégica es el espacio geográfico poblacional bajo estudio y ella, además, necesita una representación. Se determinó el espacio físico, cultural, socioeconómico para realizar el área de capacitación.



LA ZONA DE INTERVENCIÓN

Una zona estratégica de intervención debe contar con facilidad de accesibilidad.



CONTEXTO DE LA ZONA DE INTERVENCIÓN

Una zona estratégica de intervención debe contar con facilidad de accesibilidad.



ANÁLISIS SECTORIAL

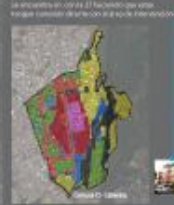
INSTRUMENTOS LEGALES

El instrumento legal que se tiene es el Plan de Ordenamiento Territorial de Bucaramanga.



LUGAR

El instrumento legal que se tiene es el Plan de Ordenamiento Territorial de Bucaramanga.



ANÁLISIS SOCIOESPACIAL DEL ENTORNO

El instrumento legal que se tiene es el Plan de Ordenamiento Territorial de Bucaramanga.



CUADRO DE ÁREAS

ANÁLISIS DE ÁREAS: 100% del total de la zona de intervención. Se realizó un análisis de las áreas de intervención, considerando el uso del suelo, la infraestructura, la accesibilidad, etc.

ÁREA	USO DEL SUELO	ACCESIBILIDAD	OTROS
ÁREA 1	Residencial	Baja	Alta
ÁREA 2	Residencial	Alta	Baja
ÁREA 3	Residencial	Alta	Baja
ÁREA 4	Residencial	Baja	Alta
ÁREA 5	Residencial	Baja	Alta
ÁREA 6	Residencial	Baja	Alta
ÁREA 7	Residencial	Baja	Alta
ÁREA 8	Residencial	Baja	Alta
ÁREA 9	Residencial	Baja	Alta
ÁREA 10	Residencial	Baja	Alta

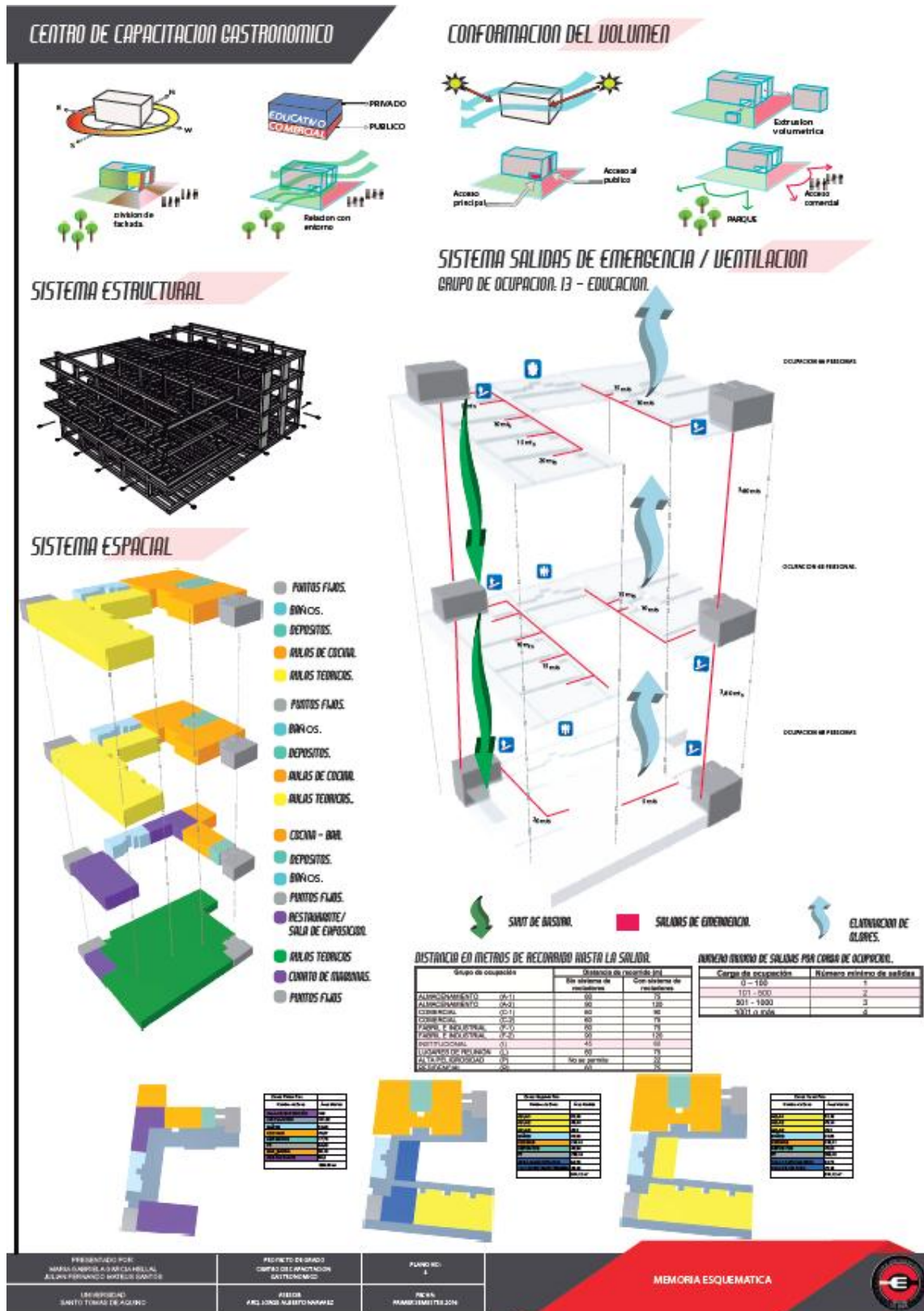
CONEXIÓN DE ANILAJES

Se plantea un perfil de línea para generar una conexión de parques. Este perfil contempla un área para circulación peatonal, una franja verde y ciclovía.

ANÁLISIS DEL LOTE



PRESENTADO POR: MIRIAM GARCÍA GARCÍA-HELLER, JULIAN FERNANDO MATEUS SANTOS	PROYECTO DE USADO: CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO	PLANO NUMERO: 3	MEMORIA ANÁLISIS URBANO
LUGAR DE ORIGEN: SANTO TOMÁS DE AQUINO	PROYECTO: MOL. AREA SUBURBANA/BAJAS	FECHA: FEBRERO 2022	

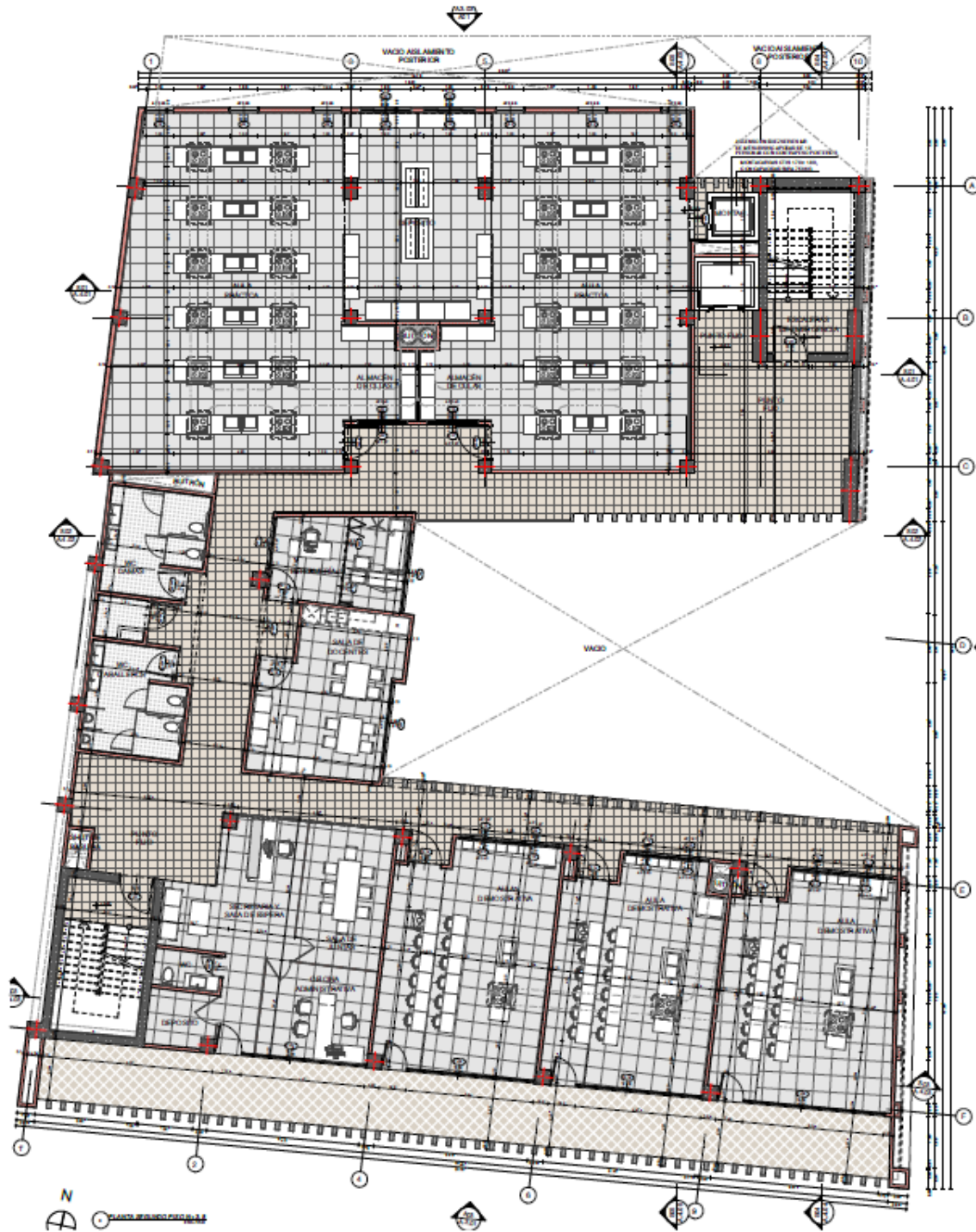


Apéndice D. Memoria esquemática



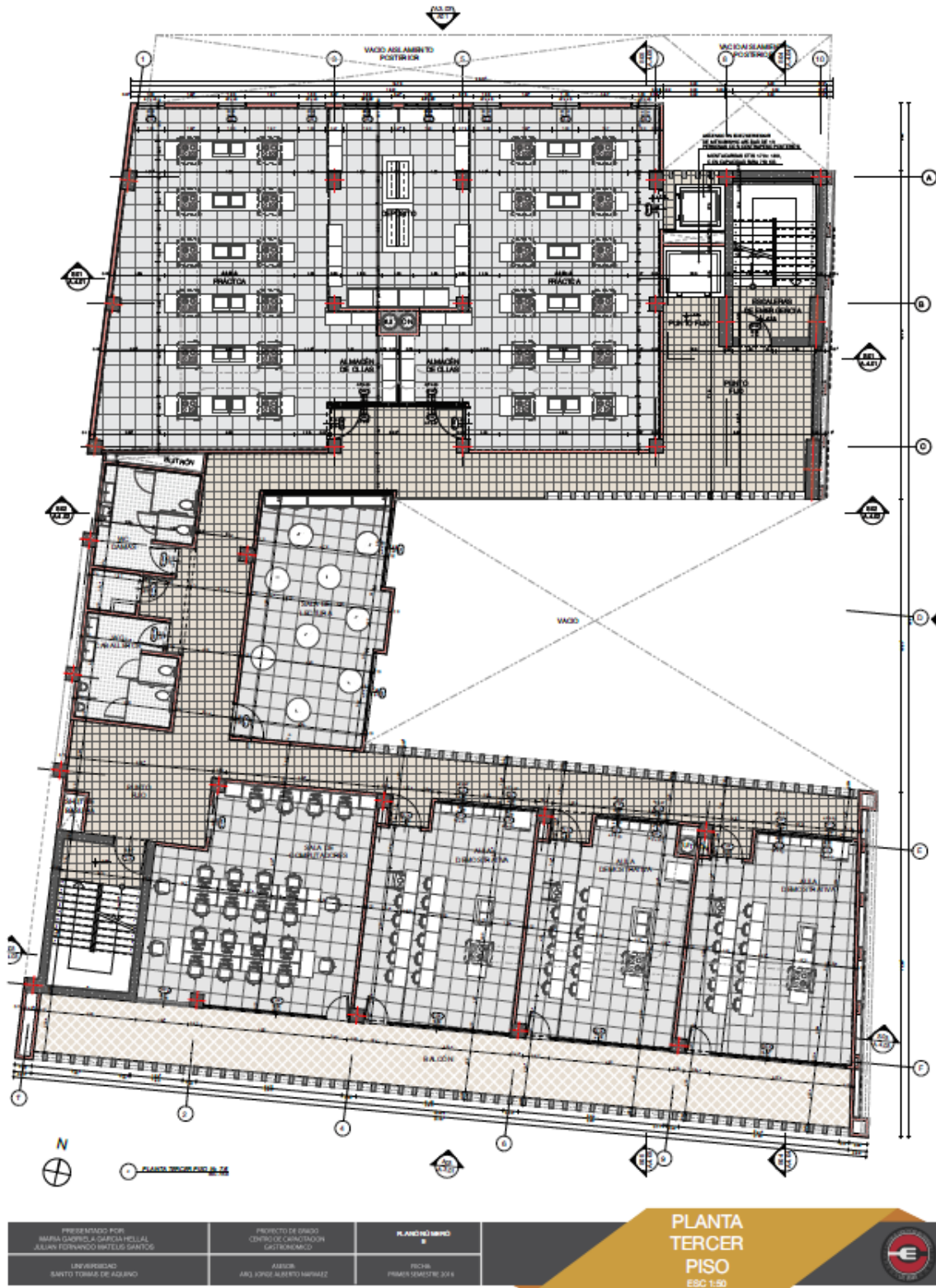
PRESENTADO POR: MARIA GABRIELA GARCIA HELLAL ALIAN FERFANZO BATELLO SANTOS	PROYECTO DE GRADO: GERENTE COORDINADOR GASTRONOMICO	ELABORADO POR: TOLIVER PRIMERA SEMANA DE 2014	PLANTA DE PARQUEOS ESC 1:50
UNIV. COLEGIO SANTO TOMAS DE AQUINO	ASesor: ARIEL JORGE ALBERTO MARINEL	ESCUELA DE INGENIERIA	

Apéndice E. Planta de parques

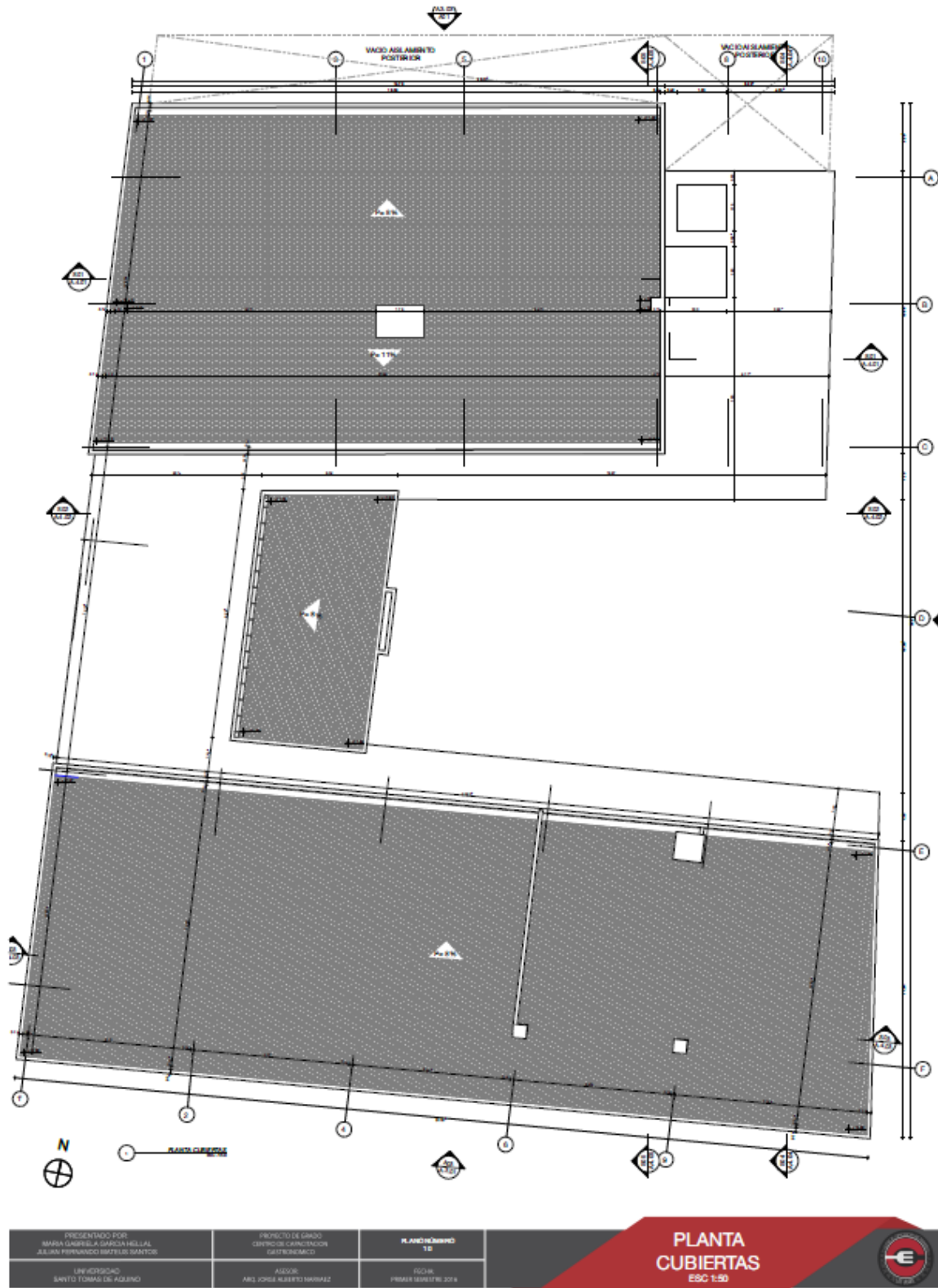


PRESENTADO POR: MARIA GABRIELA GARCIA HELLAL ALVARO FERNANDO BATELLE SANTOS	PROYECTO DE GRUPO: CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO	PLANO DE DISEÑO: II	PLANTA SEGUNDO PISO ESC 1:50
UNIV. EDUCACION: SANTO TOMAS DE AQUINO	ASesor: ARLY JORGE ALBERTO MORALES	ESCALA: PISO 1: 1/50	

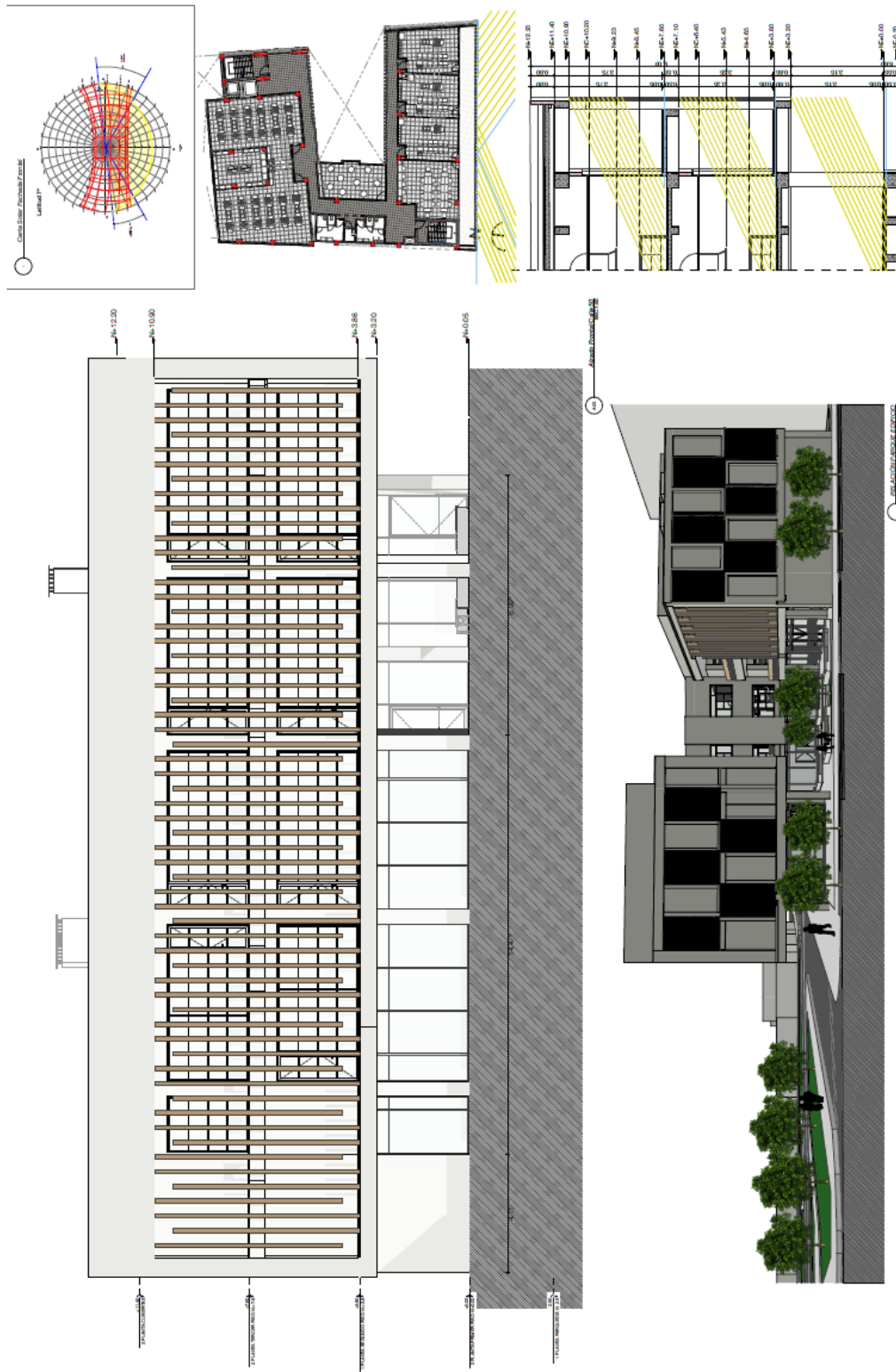
Apéndice G. Planta segundo piso



Apéndice H. Planta tercer piso

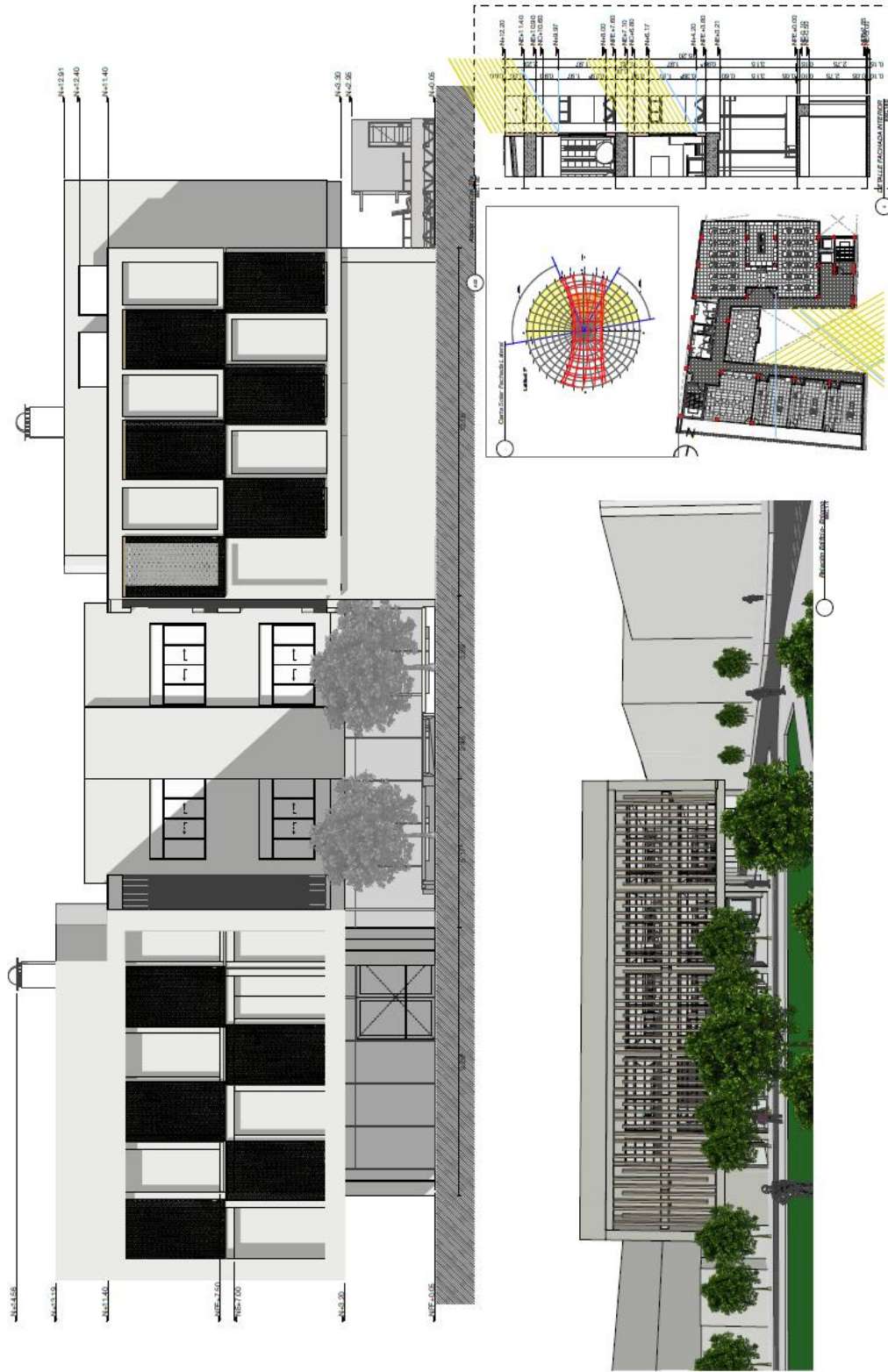


Apéndice I. Planta cubierta



Presentado por: María Gabriela García Hejral Julián Fernando Mateus Santos UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS DE AQUINO	PROYECTO DE GRADO CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO ASOSUR AÑO: JORGE ALBERTO NAVEZ 2016	 FACHADA FRONTAL CALLE 50 ESCO: 150	PLANO NÚMERO 01 PRIMER PERIODO 2016

Apéndice J. Fachada frontal calle 50



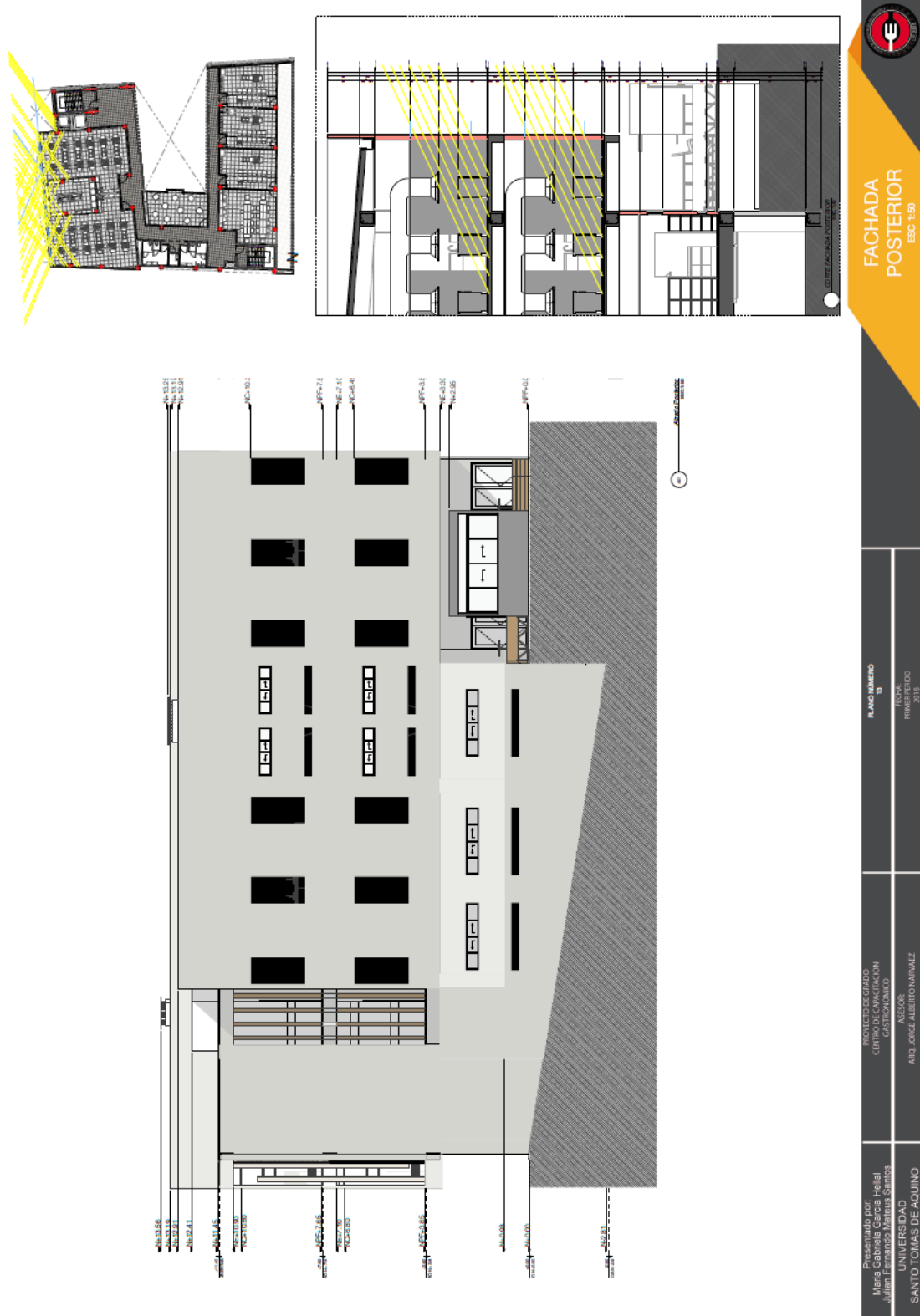
FACHADA LATERAL
CRA 27A
ESC: 1:50

Presentado por: **Mster**
Julian Leonardo Maita Sarmas
UNIVERSIDAD
SANTO TOMAS DE AQUINO

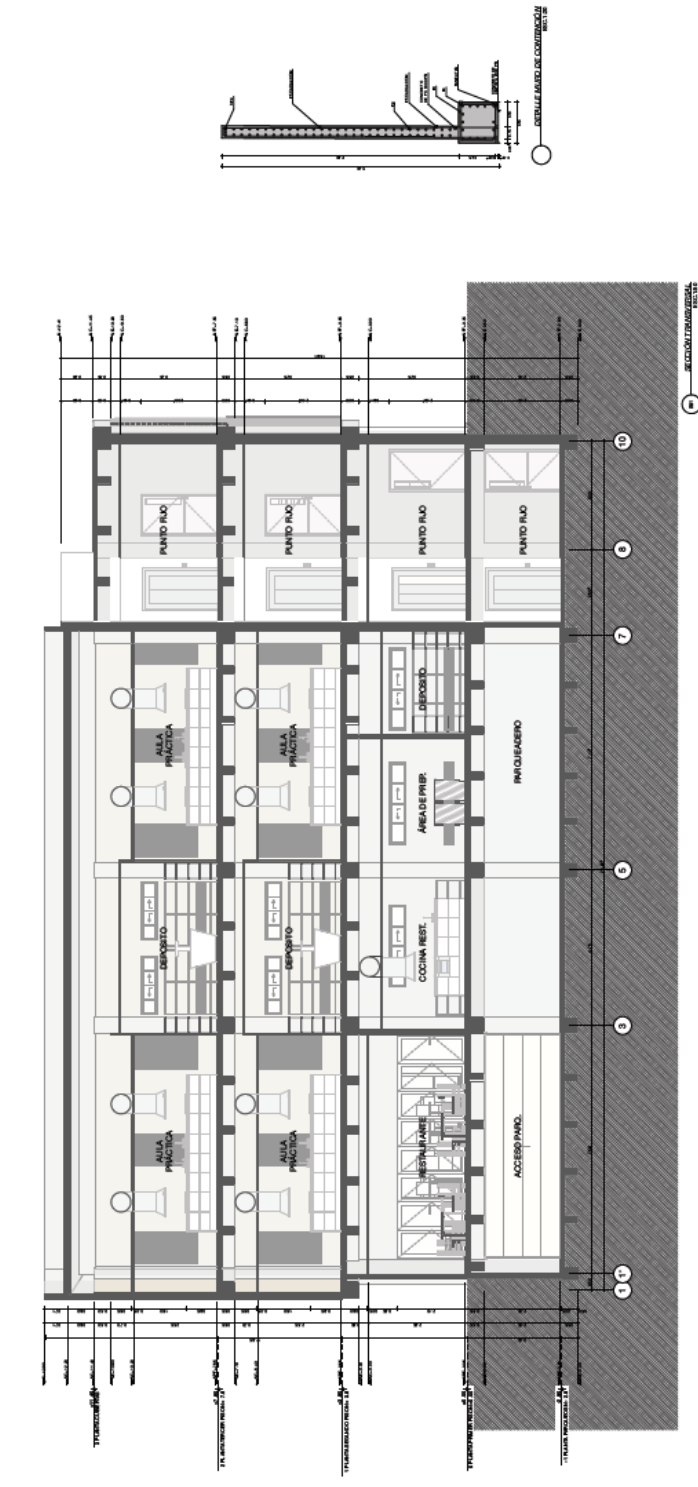
PROYECTO DE GRADUADO
CENTRO DE CAPACITACION
GASTRONOMICO
ASESOR:
ABD. JORGE ALBERTO NARVAEZ

PLANO NUMERO
III
FECHA
PRIMERA VEZ
2014

Apéndice K. Fachada lateral Cra 27A



Apéndice L. Fachada posterior



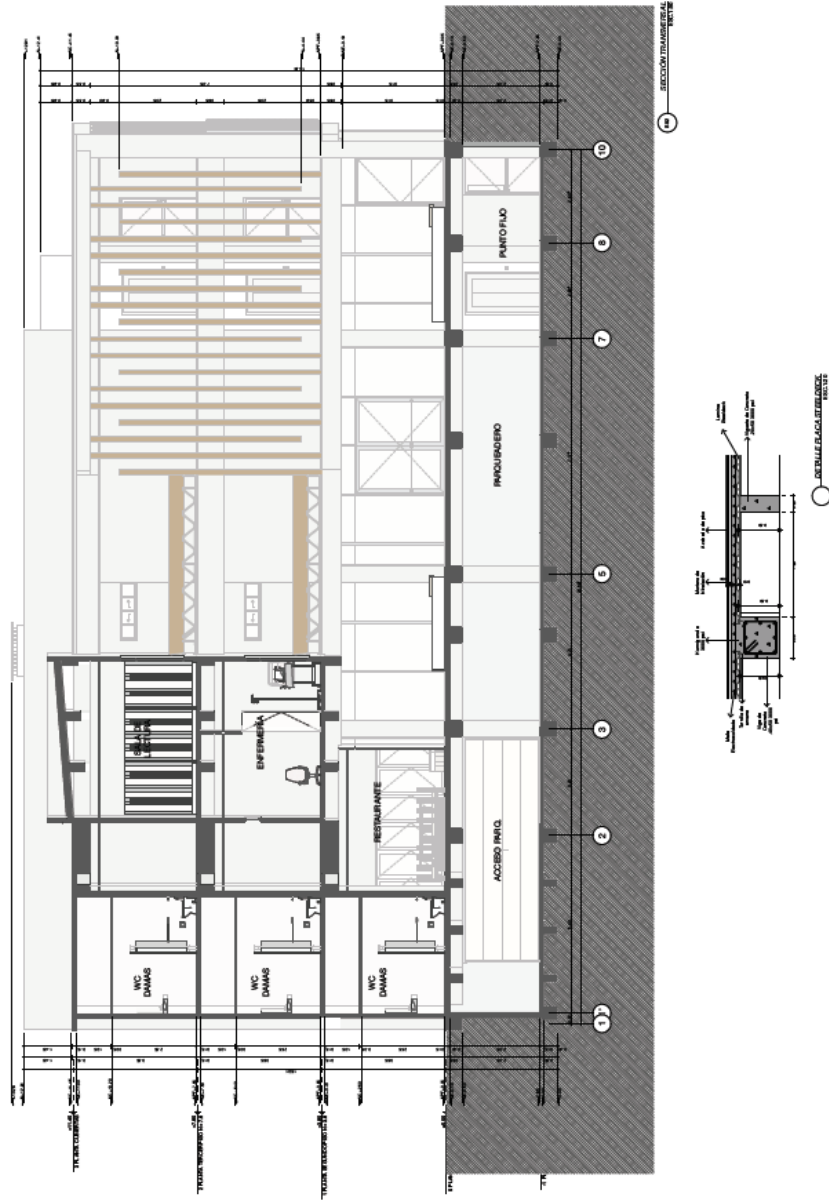
Diseñado por:
 Merit, Consuelo y Helal
 Julián Ferrando, Matías Sotitos
 UNIVERSIDAD
 SANTO TOMAS DE AQUINO

PROYECTO DE GRADUACIÓN
 CENTRO DE CAPACITACIÓN
 GASTRONÓMICO
 ASesor:
 ARIJ. JORGE ALBERTO HERNÁNDEZ

PLANO NÚMERO
 14
 FECHA:
 FERIA 2018

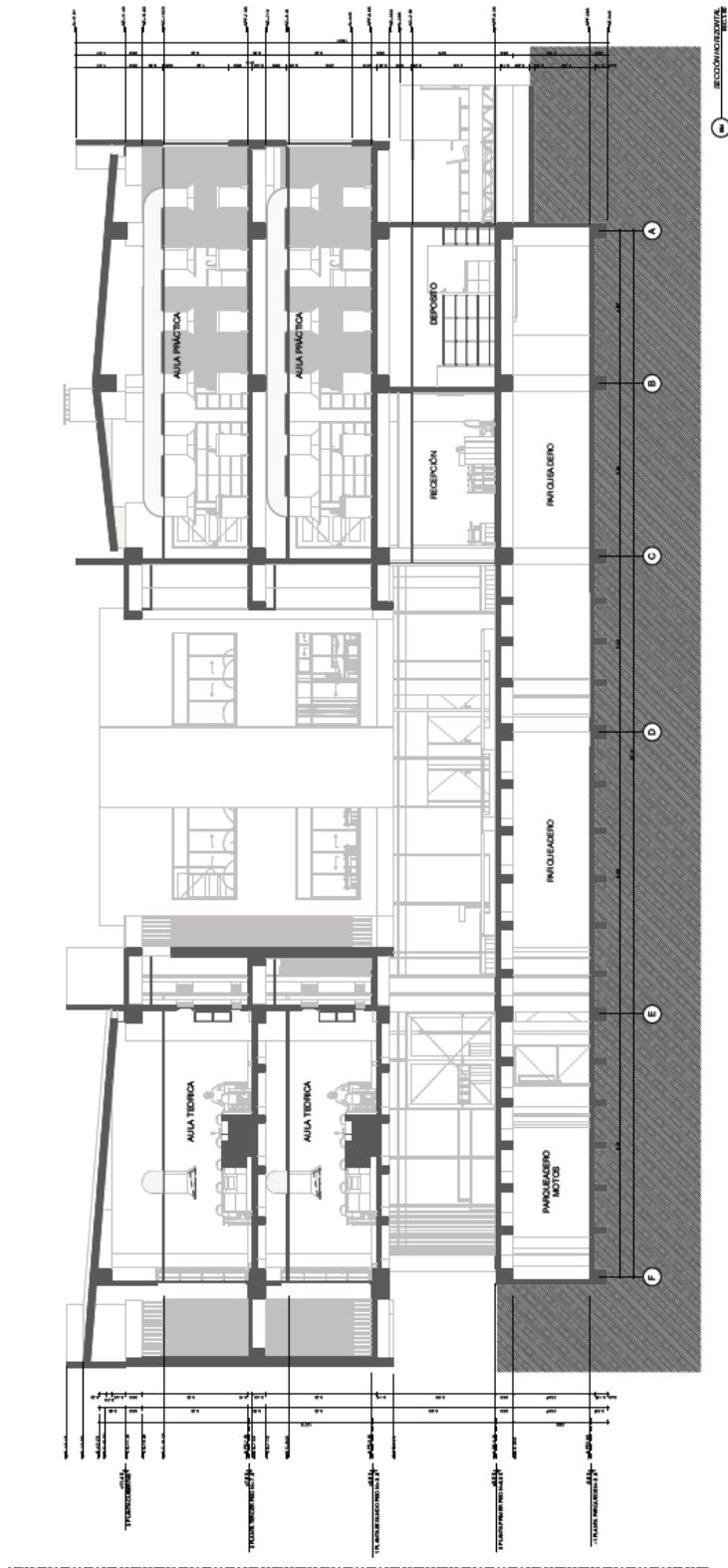
SECCION
01
 ESC. 1:50

Apéndice M. Sección 01



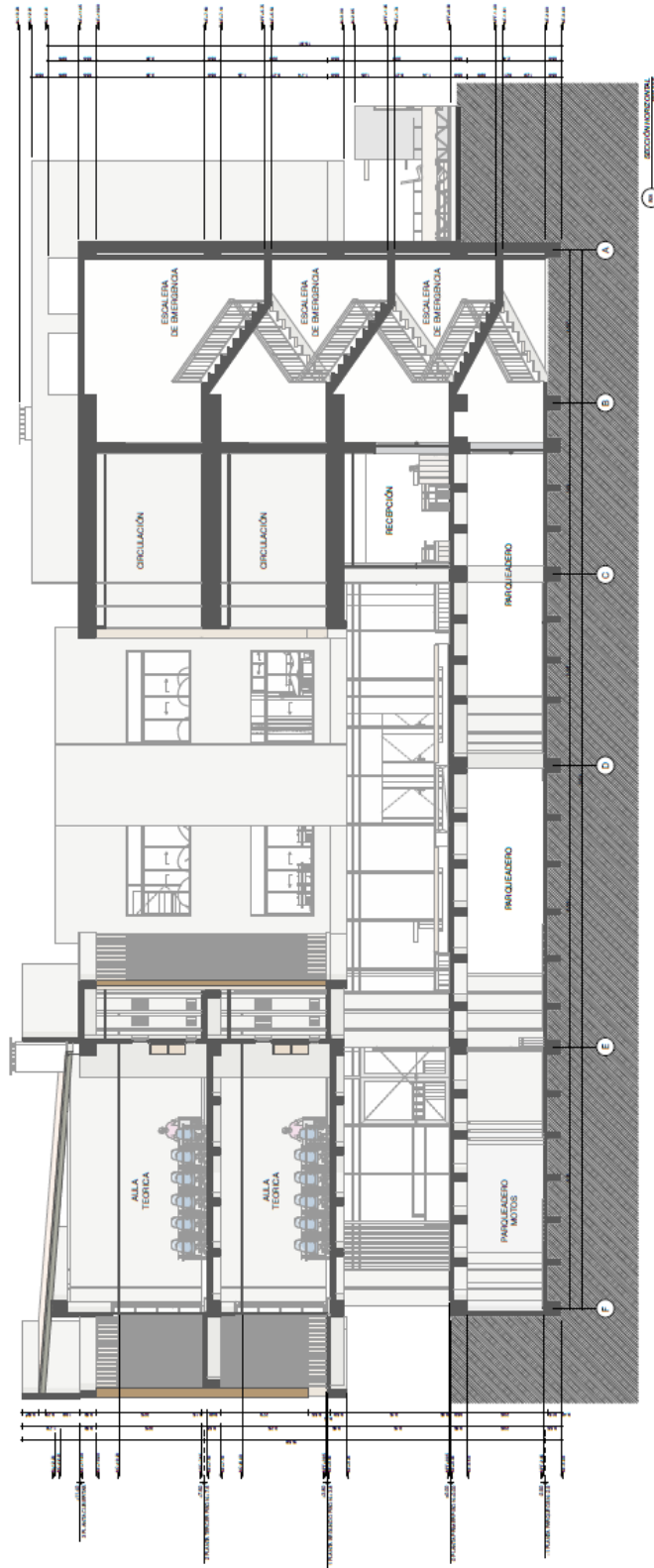
Presentado por: Maria Gabriela Garcia Helal Julian Ferrando Matheus Santos UNIVERSIDAD SANTO TOMAS DE AQUINO	PROYECTO DE GRADO CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO	PLANO N.º 02 SECCION ESC. 1:50	
	ASESOR ARL JORGE ALEJANDRO MARVALZ	PLAN DE TRABAJO TERCER SEMESTRE MARZO 2018	

Apéndice N. Sección 02



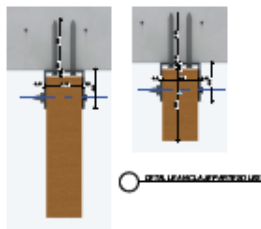
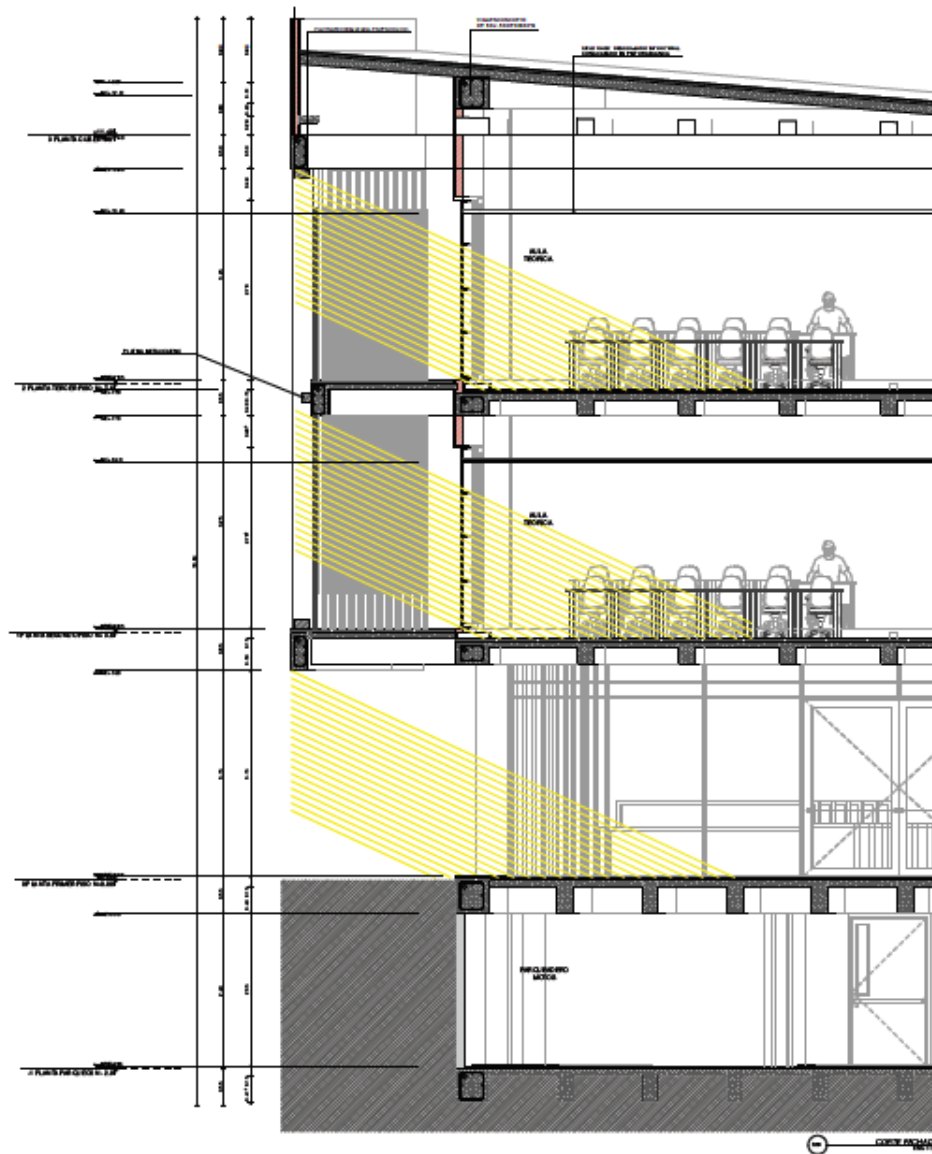
Apéndice P. Sección 04

	SECCION 04 ESC. 1:50	
	PROYECTO DE GRADO CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO	PLAN NÚMERO 11
Presentado por María Gabriela García Hejral Julián Leonardo Matius Santos	ASESOR ARO. JOSÉ ALEJANDRO NARVAZ	FECHA PRIMER SEMESTRE 2016
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS DE AQUINO		



Apéndice Q. Sección 05

Presentado por: Msc. Fernando Heist Julián Fernando Abalos Sábido UNIVERSIDAD SANTO TOMAS DE AQUINO	PROYECTO DE OBRAS CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO ASESOR ARO, JORGE ALBERTO HERNANDEZ	PLANO NUMERO 05	FECHA: FEVERERO 2018
		SECCION 05 ESC: 1:50	



PRESENTADO POR: MARIA GABRIELA GARCIA HOLLAL JULIAN FORNARDO HINELAS SANTOS	PROYECTO DE OBRA: CENTRO DE CAPACITACION GASTRONOMICO	PLANO NUMERO: 18	CORTE FACHADA ESCO 1:50	
UNIVERSIDAD: SANTO TOMÁS DE AQUINO	ARQUITECTO: ARQ. JORGE ALBERTO BARRAL	FECHA: PRIMER SEMESTRE 2018		

Apéndice R. Corte fachada



Apéndice S. Renders

