



CENTRO GASTRONOMICO EN LA CIUDAD DE SOGAMOSO

AUTOR

KATHERINE JEANNETH SARMIENTO MUNOZ

**UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO
FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO
PROGRAMA DE ARQUITECTURA Y HABITAT
BOGOTA D.C
30 MAYO DE 2024**



**CENTRO GASTRONOMICO EN LA CIUDAD DE SOGAMOSO
REVITALIZACION URBANA A TRAVES DE LA GASTRONOMIA**

AUTOR

KATHERINE JEANNETH SARMIENTO MUNOZ

TRABAJO DE GRADO PARA OBTENER EL TITULO DE ARQUITECTO

DIRECTOR

ARQ. ADRIANA VARELA

**UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO
FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO
PROGRAMA DE ARQUITECTURA Y HABITAT
BOGOTA D.C
31 MAYO DE 2024**

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	6
REFERENTES.....	7
MARCO TEORICO.....	9
ANALISIS DE CONTEXTO.....	12
CENTRO GASTRONOMICO.....	13
OPERACIONES FORMALES.....	14
PROGRAMA ARQUITECTONICO.....	15
SISTEMA ESPACIAL.....	17
CIRCULACION.....	19
SISTEMA PORTANTE.....	21
CONCLUSIONES.....	24
BIBLIOGRAFIA.....	26
ANEXOS	27

RESUMEN

El presente proyecto propone la creación de un Centro Gastronómico en la ciudad de Sogamoso, con el objetivo de revitalizar el eje comercial de la carrera 14 y ofrecer un nuevo espacio de encuentro para los habitantes de la ciudad. El proyecto surge como respuesta a la carencia de espacios verdes y equipamientos culturales en Sogamoso, y busca integrar la actividad gastronómica con el entorno urbano. A través de una metodología cualitativa, se realizó un análisis del sitio y se desarrollaron propuestas arquitectónicas que fomentan la interacción social y la reactivación económica de la zona. Se espera que el Centro Gastronómico contribuya a mejorar la calidad de vida de los habitantes y a promover la cohesión social.

Palabras Clave

Sogamoso, revitalización urbana, centro gastronómico, espacios públicos, planificación urbana.

ABSTRACT

This project proposes the creation of a Gastronomic Center in the city of Sogamoso, with the objective of revitalizing the commercial axis of street race 14 and offering a new meeting space for the inhabitants of the city. The project arises as a response to the lack of green spaces and cultural facilities in Sogamoso, and seeks to integrate gastronomic activity with the urban environment. Through a qualitative methodology, an analysis of the site was carried out and architectural proposals were developed that promote social interaction and the economic reactivation of the area. It is expected that the Gastronomic Center will contribute to improving the quality of life of the inhabitants and promoting social cohesion.

KEYWORDS

Sogamoso, urban revitalization, gastronomic center, public spaces, urban planning.

INTRODUCCIÓN

Sogamoso, conocida por su rica historia y valor cultural, ha experimentado grandes transformaciones. Sin embargo, enfrenta desafíos urbanos, especialmente en la disponibilidad de espacios verdes, que apenas alcanzan los 3 metros cuadrados por habitante, muy por debajo de los 15 metros recomendados por la Organización Mundial de la Salud.

El proyecto del Centro Gastronómico en Sogamoso busca revitalizar el eje comercial de la carrera 14 y ofrecer un nuevo espacio de encuentro para los residentes. El proyecto se ubica en la actual sede de la policía municipal, que se trasladará a otro sector, este cambio permitirá transformar el espacio en un punto de interacción social y cultural, impulsando la actividad gastronómica como motor de desarrollo urbano.

El diseño del Centro Gastronómico tiene como objetivo potenciar la gastronomía local mediante un entorno que fomente la formación, interacción y esparcimiento. Además de ser un lugar para degustar comidas, incluirá espacios para la enseñanza de técnicas culinarias y áreas para eventos gastronómicos, contribuyendo a la economía local. La ubicación en la carrera 14, cerca del río Monquirá y parque iraca aledaño al sitio, facilita la accesibilidad y atrae a residentes y visitantes, mejorando la percepción y uso de los espacios públicos en Sogamoso.

El proyecto contempla la reactivación de áreas subutilizadas, transformando la sede de la policía en un centro gastronómico que revitalizará la zona, mejorará la seguridad y la calidad ambiental. La propuesta propone un edificio especializado en el desarrollo de espacios para la gastronomía junto con una plaza para facilitar la interacción social en el entorno urbano.

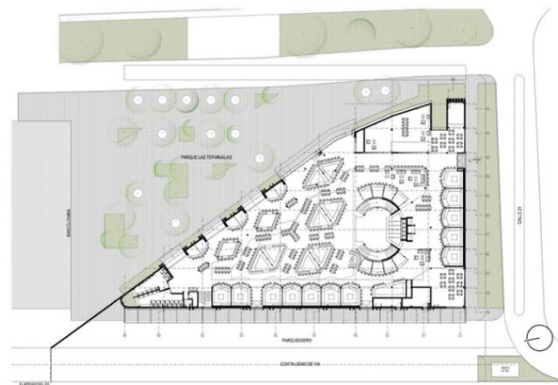
REFERENTES PROYECTUALES

MERCADO DEL RIO – MORALES VICARIA

Para el desarrollo de la propuesta el proyecto se inspira en el Mercado del Río de Morales Vicaria, combina elementos tradicionales y modernos la estructura basada en un sistema portante en acero permite flexibilidad en el diseño de espacios y mejor adaptación a las necesidades funcionales del centro. Las terrazas y espacios abiertos ofrecen vistas al paisaje circundante, fomentando un ambiente de relajación y disfrute.

El proyecto se basa en la reactivación de un edificio en abandono que anteriormente servía como bodega para transporte de carbón, el cual propone generar un nuevo uso comercial dedicado a la gastronomía. El lugar plantea un espacio flexible en el que se disponen varios módulos de comida distribuidos en diagonal y de forma triangular y en el que alrededor se disponen varios comedores colectivos para disfrutar de forma informal de las distintas opciones gastronómicas.

El Centro Gastronómico de Sogamoso aborda varios desafíos urbanos, revitalizando el eje comercial de la carrera 14 y mejorando la cohesión social y la calidad de vida de los habitantes. Este proyecto representa un paso significativo hacia una planificación urbana más consciente y centrada en las necesidades de la comunidad, integrando cultura, educación y esparcimiento en un solo lugar.



Mercado del Río - Morales Vicaria

CENTRO GASTRONOMICO Y CULTURAL BELLAVISTA – CHILE

El proyecto es un concurso en el barrio Bellavista de Chile donde participaron 5 oficinas de arquitectura, el presente proyecto obtuvo el segundo lugar y plantean un edificio en relación al paisaje y el entorno urbano.

Se considera al proyecto como un dispositivo de activación urbana en el que se disponen espacios para actividades culturales tal como es la parte del mercado abierto hacia el patio central y el remate de las esquinas donde se remarca con aperturas, rampas, plazoletas además de un anfiteatro exterior abierto y accesible al usuario que transita el lugar.

El proyecto se destaca por usar las cubiertas del edificio como una extensión del paisaje en el que se genera una terraza al aire libre con vista hacia los cerros de igual forma el subsuelo marca una aproximación a través de escalinatas y un patio central generando un uso cultural al aire libre a disposición de los usuarios que deseen realizar alguna actividad lúdica.

La gastronomía como motor de desarrollo económico y cultural es una idea central en este proyecto. La gastronomía no solo representa una actividad económica significativa, sino que también es una expresión cultural que refleja la identidad y las tradiciones de una comunidad. El Centro Gastronómico de Sogamoso tiene el potencial de convertirse en un punto focal donde chefs y productores locales pueden exhibir sus talentos y productos, educando al público sobre la rica herencia culinaria de la región (ArchDaily, n.d.). Esta interacción no solo dinamiza la economía local, sino que también fortalece el sentido de comunidad y pertenencia.



[Imagen: Vista Aérea del Sitio]

MARCO TEÓRICO

La proximidad del proyecto al río Monquirá y parque iraca presenta una oportunidad única para integrar elementos naturales en el diseño del centro. El río Monquirá ha sido históricamente un recurso vital para la ciudad, aunque en las últimas décadas ha enfrentado problemas de contaminación y abandono. Revitalizar esta área no solo mejorará la calidad ambiental, sino que también proporcionará un entorno atractivo para los residentes y visitantes. La integración de estos espacios naturales con el Centro Gastronómico promoverá un uso más saludable y recreativo del entorno urbano, siguiendo las recomendaciones de la teoría del paisaje urbano que subraya la importancia de armonizar el entorno construido con el natural (Forgioni Flórez, 2014).

El desarrollo de un centro gastronómico en Sogamoso implica considerar diversas teorías y enfoques en la planificación urbana y el diseño arquitectónico. Uno de los conceptos fundamentales en este contexto es la teoría de la planificación urbana centrada en las personas, promovida por Jan Gehl. Gehl argumenta que las ciudades deben diseñarse para fomentar la vida urbana activa, donde los espacios públicos inviten a las personas a caminar, socializar y participar en actividades recreativas (Gehl, 2010). Este enfoque es crucial para Sogamoso, una ciudad con una notable carencia de espacios verdes y de esparcimiento, lo cual limita las oportunidades de interacción social y desarrollo comunitario.

Urbanismo Táctico

El urbanismo táctico es una estrategia que se ha vuelto popular en los últimos años y se refiere a la implementación de intervenciones temporales y de bajo costo para transformar espacios urbanos. Este enfoque permite probar nuevas ideas y conceptos antes de realizar inversiones permanentes, ofreciendo un método flexible y participativo para el desarrollo urbano. En el caso del Centro Gastronómico de Sogamoso, el urbanismo táctico podría utilizarse para activar temporalmente el espacio durante su desarrollo, permitiendo a la comunidad involucrarse en el proceso y adaptarse a los cambios (Morales Vicaria Arquitectos, n.d.). Este enfoque no solo

dinamiza el área desde el principio, sino que también ayuda a ajustar el diseño final según las necesidades y respuestas de los usuarios.

Flexibilidad y Adaptabilidad en el Diseño de Espacios Públicos

La flexibilidad y adaptabilidad en el diseño de espacios públicos es crucial para asegurar que estos espacios puedan servir a múltiples propósitos y adaptarse a diversas necesidades. En el diseño del Centro Gastronómico, la creación de áreas multifuncionales es vital. Estas áreas pueden ser utilizadas para clases de cocina, mercados de productores, eventos culturales y gastronómicos, entre otros (Smith, 2020). La flexibilidad del espacio maximiza su uso y lo hace más atractivo para una diversidad de usuarios. Esta capacidad de adaptación es fundamental para responder a las cambiantes demandas y preferencias de la comunidad, asegurando la relevancia y utilidad del centro a lo largo del tiempo.

Integración del Paisaje Urbano

Finalmente, la teoría del paisaje urbano enfatiza la importancia de integrar de manera armoniosa el entorno construido con el natural. La proximidad del Centro Gastronómico al río Monquirá y los parques circundantes ofrece una oportunidad única para crear un espacio que no solo sea funcional, sino también estéticamente agradable y en sintonía con el entorno natural (Forgioni Flórez, 2014). La inclusión de elementos paisajísticos, como jardines y terrazas verdes, mejora la calidad del aire y la biodiversidad urbana, al tiempo que proporciona áreas de relajación y esparcimiento para los usuarios. Este enfoque no solo enriquece la experiencia del usuario, sino que también contribuye al bienestar general de la comunidad.

CONCEPTO. El límite como generador de una relación interior exterior

Teniendo en cuenta lo anterior, el proyecto busca formar una relación interior – exterior a través del concepto del límite bajo la importancia de integrar el edificio al contexto circundante.

¿Qué es el límite?

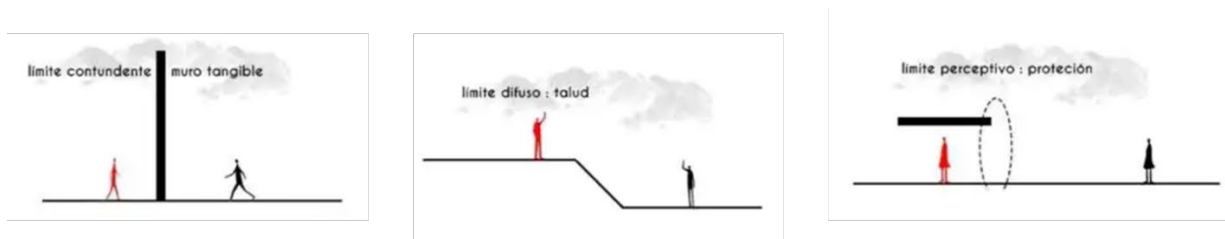
Línea real o imaginaria que separa dos terrenos, dos países o dos territorios.

En la arquitectura al generar espacios intermedios o intersticios se enmarca la relación interior – exterior, entre lo abierto y lo cerrado llegando a disiparse la frontera del límite, por lo cual el límite pasa a comprenderse a través de la percepción humana el individuo sensitivamente experimenta a través de la transición y por medio de los sentidos capta la textura, el color, la luz, la atmosfera del lugar y es aquí cuando la arquitectura debe tomar un papel del como configurar el limite para generar una experiencia al usuario. Existen varios tipos de límite, pero para este documento nos centraremos en tres tipos: Limite físico Limite difuso Limite Perceptual.

Limite físico: Elemento real compuesto por una masa que divide dos espacios.

Limite difuso: Línea o elemento que se desmaterializa y el cual se desdibuja con su entorno.

Limite Perceptivo: de Diller, Scofidio y Renfro (DS+R): marco visual donde exhibe un gráfico discontinuo que se desdibuja en el entorno de modo sensorial, creando una imagen entre interior y exterior de acuerdo a una transición espacial, es decir el individuo a través de los sentidos interpreta una sensación de limite.



[Imagen: Tipos de Limite. Manuela Olarte 2018]

El proyecto plantea una búsqueda del límite relacionando el edificio con su contexto, en este caso se busca a partir de la fragmentación de la masa vincular el interior con el exterior formando una continuidad que permita traspasar de un lado a otro permitiendo a los usuarios un fácil acceso y una transición que permite visualizar de interior a exterior y viceversa conectando el edificio con un entorno natural.

ANÁLISIS DEL CONTEXTO

El entorno urbano de Sogamoso está caracterizado por una mezcla de áreas residenciales, comerciales e industriales. La carrera 14, en particular, es un eje comercial vital que ha experimentado un crecimiento significativo en las últimas décadas. De la misma manera la avenida del sol nos permite conectarnos con la Plaza de mercado permitiendo un encuentro gastronómico en el que se realiza la comida local tradicional. Sin embargo, este crecimiento no ha sido acompañado por una planificación adecuada de espacios públicos y áreas de esparcimiento.

La ubicación del centro gastronómico actualmente se sitúa donde se encuentran las instalaciones de la sede de la policía municipal, que será trasladada a otro sector, ofrece una oportunidad para transformar este espacio en un punto de encuentro social y cultural. Esta reubicación permitirá aprovechar un área subutilizada y convertirla en un núcleo de actividad comunitaria, alineándose con las tendencias contemporáneas de urbanismo sostenible y regeneración urbana (Gehl, 2010).



[Imagen: Vista Aérea del Sitio con Indicaciones de Zonas Relevantes]
Importancia del Río Monquirá y Parques Circundantes

Contexto Histórico y Cultural de Sogamoso:

Sogamoso, conocida como la ciudad del sol y del acero, tiene una rica historia que se remonta a los primeros asentamientos de la tribu muisca. Esta región ha sido un punto central en el desarrollo cultural y económico de Colombia. La ciudad ha evolucionado significativamente, pasando de ser un importante centro ceremonial de la civilización muisca a convertirse en un núcleo industrial moderno. A pesar de su crecimiento, Sogamoso enfrenta desafíos importantes en términos de planificación urbana y disponibilidad de espacios verdes y culturales. Según la Organización Mundial de la

Salud, cada ciudad debe proporcionar al menos 15 metros cuadrados de zona verde por habitante; sin embargo, Sogamoso apenas alcanza los 3 metros cuadrados por habitante (Organización Mundial de la Salud, 2021). Esta deficiencia afecta la calidad de vida de los residentes y subraya la necesidad de proyectos como el Centro Gastronómico para mejorar la infraestructura urbana.

Necesidad de Equipamientos Culturales y de Esparcimiento

Sogamoso, a pesar de su crecimiento económico, carece de suficientes equipamientos culturales y de esparcimiento que satisfagan las necesidades de su población. La creación de un Centro Gastronómico no solo responde a esta necesidad, sino que también busca potenciar la actividad gastronómica como un motor de desarrollo económico y cultural. Este enfoque es respaldado por estudios que muestran cómo los equipamientos culturales pueden actuar como catalizadores para la regeneración urbana y el fortalecimiento de la identidad comunitaria (ArchDaily, n.d.). Además, la inclusión de programas de formación culinaria y eventos culturales en el centro fomentará la cohesión social y proporcionará oportunidades educativas y recreativas para los habitantes de Sogamoso.



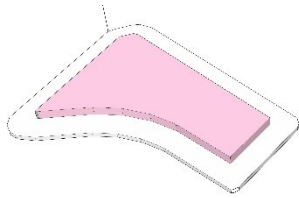
[Imagen: Imágenes del lugar]

CENTRO GASTRONOMICO DE SOGAMOSO

OPERACIONES FORMALES

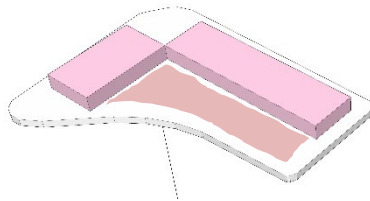
Las operaciones formales en el diseño del Centro Gastronómico de Sogamoso son un aspecto esencial que define la organización y funcionalidad del espacio. Este

esquema abarca desde la disposición de los elementos arquitectónicos hasta la planificación detallada de las actividades y flujos dentro del edificio. La formalización de estas operaciones asegura que el centro no solo sea visualmente atractivo, sino también altamente eficiente y funcional para sus usuarios. El enfoque en las operaciones formales permite integrar aspectos como la accesibilidad, la seguridad y la sostenibilidad en cada fase del diseño y construcción del proyecto.



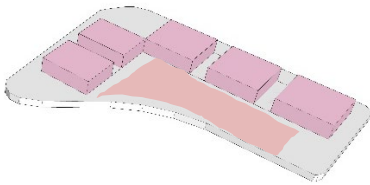
1. Volumen Normativo

El volumen normativo define los límites y la forma básica del proyecto, asegurando que cumpla con las regulaciones urbanísticas locales.



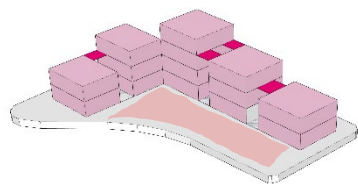
2. Vacío Central

Se realiza una perforación a la masa con la intención de generar una plaza como elemento articulador entre el edificio y el río.



3. Fragmentación de la masa.

Se realiza una sustracción modulada al volumen generando una permeabilidad entre lo denso de la carrera 14 hacia la plaza que colinda hacia el río.

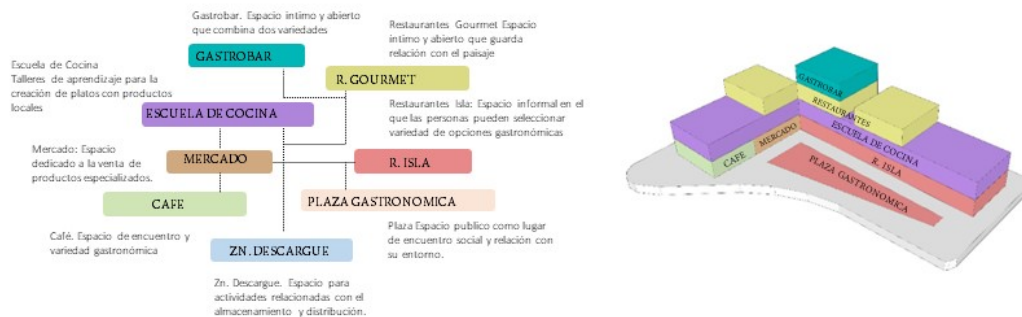


4. Escalonamiento del Volumen

En altura se genera un escalonamiento que se retrae hacia la esquina de la carrera 14 permitiendo generar terrazas que conecten visualmente con el río y el parque.

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

El diseño del programa arquitectónico del Centro Gastronómico en Sogamoso ha sido concebido para satisfacer las necesidades de la comunidad local, integrando funcionalidad y relación con su entorno. La planta baja del proyecto juega un papel crucial en la organización y distribución de los espacios, asegurando una experiencia fluida y accesible para todos los usuarios. En esta área se concentran las actividades principales, creando un entorno dinámico y acogedor desde el primer momento en que se ingresa al centro. La distribución espacial se ha realizado con el objetivo de facilitar el acceso y la movilidad, permitiendo una interacción natural entre los diferentes componentes del proyecto.



[Imagen: Esquema del Programa Arquitectónico]

El área central de la planta baja está destinada a las actividades gastronómicas principales. Aquí se ubican varios locales de comida, cada uno especializado en diferentes tipos de cocina, lo que permite a los visitantes disfrutar de una variedad de opciones culinarias. Estos locales están organizados alrededor de una gran plaza que sirve como un espacio común para el consumo de alimentos. Este diseño promueve la interacción social, ya que los comensales pueden compartir mesas y disfrutar de sus comidas en un ambiente comunitario y vibrante. La plaza central no solo es un lugar para comer, sino también para realizar actividades culturales, convirtiéndose en el corazón del centro gastronómico.

En el nivel de sótano se han dispuesto áreas de apoyo y servicios complementarios. Estas incluyen áreas de almacenamiento, y espacios para la gestión de residuos. La ubicación estratégica de estos servicios garantiza que las operaciones diarias del centro sean eficientes y sostenibles.

Las aulas y espacios para talleres culinarios se encuentran sobre el segundo nivel, permitiendo una fácil accesibilidad para todos los interesados en aprender sobre gastronomía. Estos espacios están equipados con tecnología y equipos modernos, proporcionando un entorno adecuado para la educación y la formación profesional. La proximidad de estas aulas a los locales de comida permite una integración entre la teoría y la práctica, donde los estudiantes pueden aplicar inmediatamente lo aprendido en un contexto real.

Sobre el tercer y cuarto nivel encontramos espacios de restaurantes y gastrobar con un ambiente privado y más íntimo para que las personas que visiten el lugar puedan disfrutar e interactuar cómodamente, un componente esencial del programa arquitectónico es la inclusión de áreas verdes y espacios abiertos ofreciendo a los visitantes la oportunidad de relajarse en un entorno natural. La integración de elementos paisajísticos crea un equilibrio entre las áreas construidas y los espacios verdes, promoviendo un ambiente saludable y agradable para todos los usuarios.

La seguridad y accesibilidad son consideraciones clave en el diseño del centro por lo tanto se toma en cuenta la implementación de rampas, ascensores y pasillos amplios para garantizar que todas las áreas del centro sean accesibles para personas con movilidad reducida. Además, la distribución de los espacios ha sido pensada para facilitar la evacuación en caso de emergencia, con salidas de emergencia claramente señalizadas y rutas de evacuación optimizadas. Estos elementos aseguran que el Centro Gastronómico sea un lugar seguro y acogedor para todos los visitantes, sin importar sus necesidades específicas.

El diseño del programa arquitectónico del Centro Gastronómico en Sogamoso es un reflejo de la importancia de crear espacios inclusivos y multifuncionales que respondan a las necesidades de la comunidad. Cada detalle ha sido cuidadosamente considerado para asegurar que el centro no solo sea un lugar para disfrutar de la gastronomía, sino también un espacio de aprendizaje, interacción social y bienestar. Este enfoque integral asegura que el centro se convierta en un punto de referencia en la ciudad, promoviendo una vida urbana activa y saludable.

SISTEMA ESPACIAL

El diseño del sistema espacial del Centro Gastronómico en Sogamoso es fundamental para garantizar la funcionalidad y fluidez en el uso de los espacios. Los espacios se desarrollan por niveles teniendo en cuenta el grado de privacidad que se requiere en cada actividad. El primer nivel plantea un espacio abierto y flexible que, a través de intersticios generados por la fragmentación, comunica la relación entre el interior y el exterior y una conexión entre la carrera 14 y la plaza central. Este diseño permite que las personas puedan disfrutar de la experiencia gastronómica y del paisaje circundante de manera integrada. La creación de espacios interconectados no solo mejora la accesibilidad, sino que también promueve la interacción social y la cohesión comunitaria, haciendo del centro un lugar vibrante y acogedor.

Los niveles superiores se plantean más cerrados, pero con una conexión visual hacia el paisaje, permitiendo que las personas puedan disfrutar de vistas panorámicas mientras participan en actividades internas. Estos niveles están destinados a funciones más específicas y privadas, como aulas para la escuela gastronómica y zonas de descanso. La estructura de los niveles superiores asegura que haya suficiente luz natural y ventilación, creando un ambiente cómodo y saludable para todas las actividades que se realicen. Además, el uso de materiales transparentes y semitransparentes en ciertas áreas ayuda a mantener una sensación de apertura y conexión con el exterior, incluso en los espacios más cerrados.

La propuesta volumétrica del Centro Gastronómico de Sogamoso ha sido diseñada para integrarse armoniosamente con su entorno urbano y natural, proporcionando un espacio funcional y atractivo para los visitantes. El diseño se basa en principios de sostenibilidad, accesibilidad y estética, buscando ofrecer una experiencia única que refleje la cultura y la comunidad de Sogamoso.

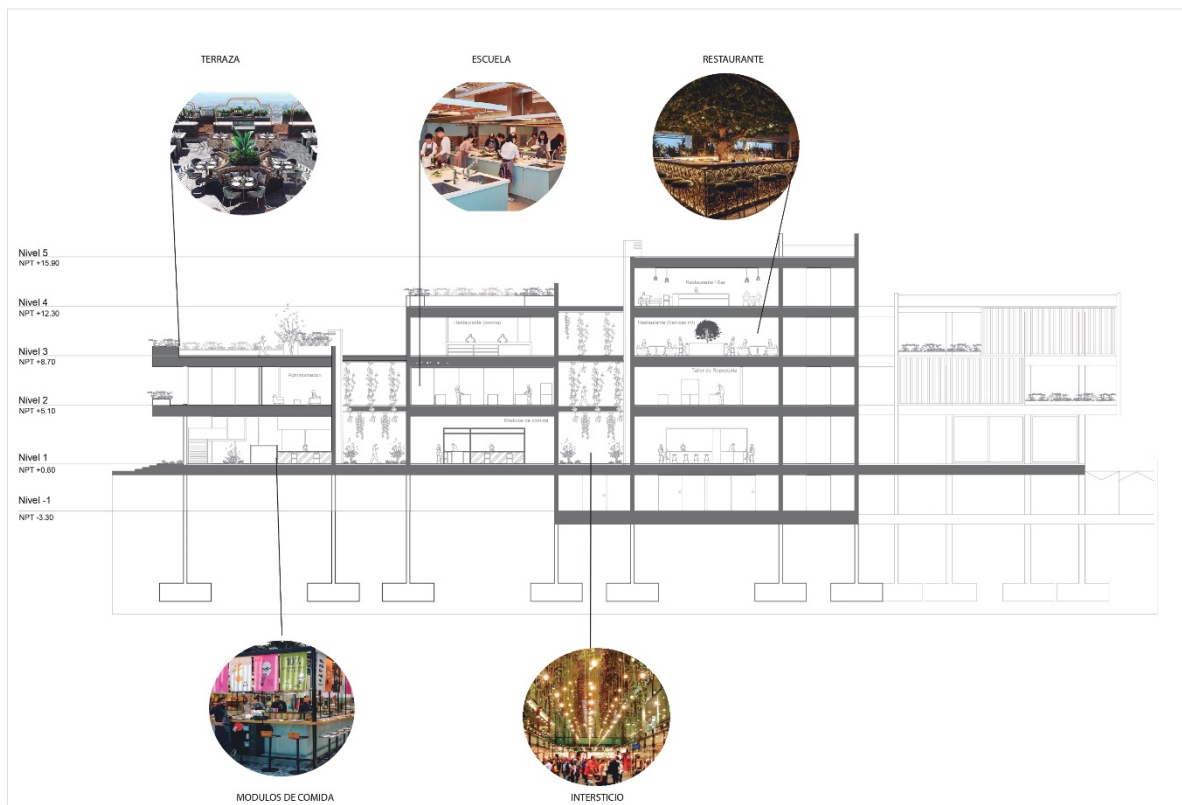
El diseño volumétrico se caracteriza por volúmenes escalonados que se adaptan a la topografía del sitio y se relacionan con el entorno inmediato. Esta disposición permite maximizar el uso del espacio disponible, creando diferentes niveles de interacción con el paisaje. Las terrazas y espacios al aire libre en distintos niveles ofrecen vistas panorámicas del río Monquirá y al parque Iraca, actuando como

extensiones naturales del edificio y proporcionando áreas adicionales para la socialización.

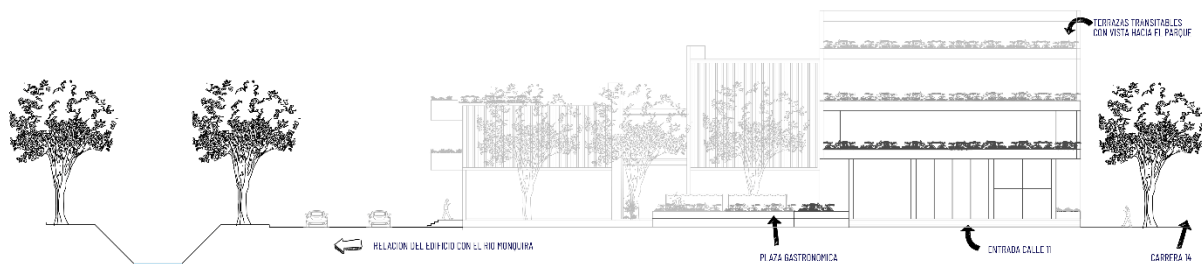
La organización volumétrica responde a la necesidad de crear un espacio inclusivo y accesible, con conexiones mediante rampas, escaleras y ascensores que facilitan la circulación interna. Los volúmenes están conectados por una red de caminos intuitivos y visualmente claros, ayudando a los usuarios a orientarse fácilmente. Grandes áreas de vidrio en la fachada crean una conexión visual directa entre el interior y el exterior, mejorando la iluminación natural y reforzando la sensación de apertura.

El diseño también incluye espacios de transición entre el interior y el exterior, a través de vacíos generados por la fragmentación del volumen, que actúan como zonas de descanso y encuentro. Estos espacios intermedios mejoran la calidad del ambiente interior y fomentan la interacción social, convirtiendo al centro en un lugar donde las personas pueden conectarse y compartir experiencias.

En conjunto, la propuesta volumétrica ha sido diseñado para mejorar la experiencia del usuario, promoviendo la accesibilidad, la interacción social y la conexión con el entorno. Este enfoque integral asegura que el centro no solo sea un lugar para disfrutar de la gastronomía, sino también un punto de referencia arquitectónico que celebra la cultura y la comunidad de Sogamoso.



[Imagen: Sistema Espacial]



[Imagen: Relación del edificio con el Rio]

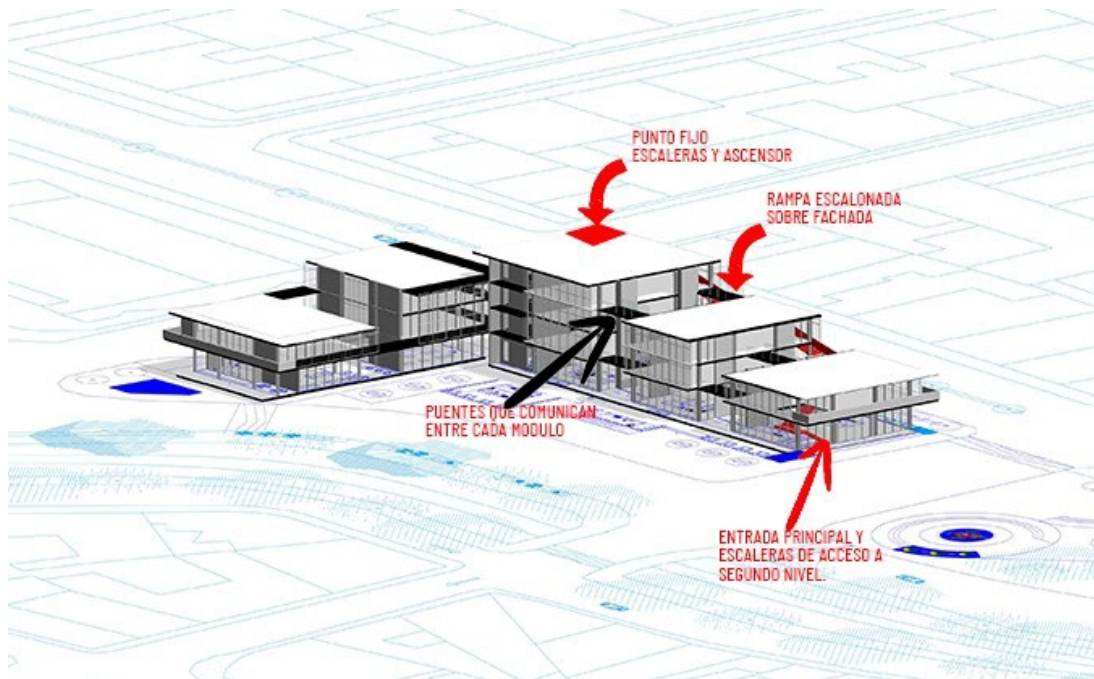
CIRCULACIÓN

La circulación en el Centro Gastronómico de Sogamoso está diseñada para maximizar la eficiencia y accesibilidad. El primer nivel plantea varios accesos a través de vacíos, generando una relación entre el edificio y la ciudad, permitiendo

que el usuario pueda acceder fácilmente. Para ingresar a los niveles superiores, se entra por el acceso de la calle 11, que es una vía de mayor flujo de personas. Posteriormente, se sube por unas escaleras que conducen al segundo nivel, donde se encuentra la administración general y una recepción para dar paso a la escuela gastronómica. Desde el punto de la recepción, también se accede a los pisos superiores mediante una rampa escalonada que se proyecta sobre la fachada oriental que corresponde con la carrera 14, estableciendo una transición entre el interior y el exterior.

Además, los puentes que conectan el volumen sobre los vacíos generados permiten una circulación fluida y eficiente en todo el edificio. Estos puentes no solo facilitan el movimiento entre diferentes áreas del centro, sino que también ofrecen vistas únicas del entorno y del interior del edificio, enriqueciendo la experiencia del visitante. La circulación vertical es otro aspecto crucial del sistema espacial. Se han instalado escaleras y ascensores en ubicaciones estratégicas para garantizar un acceso eficiente entre los diferentes niveles del centro. Estos elementos verticales están diseñados para ser visibles y accesibles desde los principales puntos de entrada y áreas comunes, reduciendo el tiempo que los usuarios necesitan para desplazarse entre pisos.

Los ascensores están adaptados para personas con discapacidades, asegurando que el centro sea inclusivo y accesible para todos. Además, la ubicación de las escaleras permite una evacuación rápida en caso de emergencia, un factor crucial para la seguridad de los visitantes. La disposición de los caminos internos está pensada para minimizar las distancias a recorrer y evitar cruces innecesarios, lo cual es especialmente importante en un espacio que se espera sea frecuentado por un gran número de personas. Además, se han implementado soluciones de diseño para que los pasillos sean amplios y bien iluminados, mejorando la accesibilidad para todas las personas, incluidas aquellas con movilidad reducida.



[Imagen: Circulación]

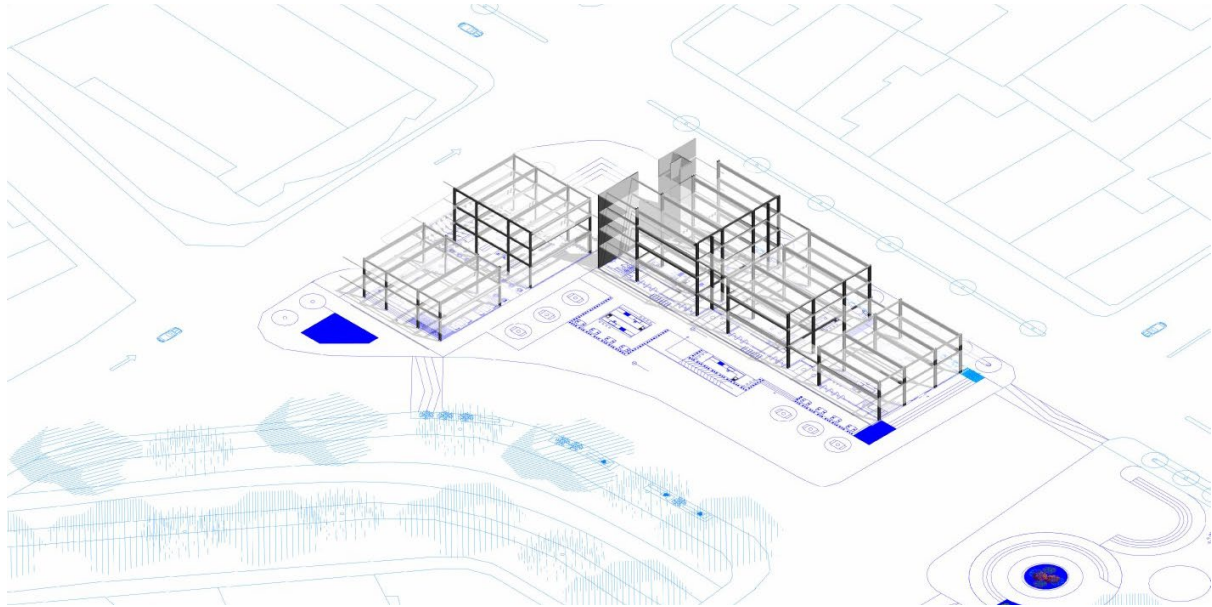
SISTEMA PORTANTE

La estructura que se emplea para el volumen es el sistema aporticado en acero, el cual permite generar grandes luces y liberar el espacio con una modulación de 12-6. Este enfoque estructural permite organizar la estructura de tal forma que no impida las diferentes actividades que se desarrollan en el centro, asegurando la flexibilidad y adaptabilidad del espacio. Los detalles del sistema estructural han sido diseñados para garantizar la seguridad y estabilidad del edificio, al mismo tiempo que permiten una distribución libre y abierta de los espacios interiores.

El sistema aporticado en acero es fundamental para soportar la carga del edificio y distribuirla eficientemente hacia los cimientos. Esto no solo proporciona estabilidad, sino que también permite crear grandes espacios abiertos sin la necesidad de columnas intermedias, lo cual es ideal para un centro gastronómico donde la flexibilidad y la amplitud son esenciales. La utilización de acero aporta resistencia y durabilidad, asegurando que la estructura pueda soportar tanto las cargas estáticas como dinámicas a las que estará sometida durante su vida útil.

Además, el diseño modular del sistema estructural facilita futuras modificaciones o expansiones del edificio, permitiendo adaptarse a las necesidades

cambiantes del centro gastronómico. La modulación de 12-6 proporciona un patrón repetitivo que simplifica la construcción y el mantenimiento, reduciendo los costos y el tiempo de construcción. Los detalles del sistema estructural incluyen también la integración de elementos de protección sísmica, garantizando que el edificio sea seguro en una región susceptible a movimientos telúricos.



[Imagen: Detalles del Sistema Estructural]

Fachada Principal

La fachada principal del Centro Gastronómico de Sogamoso refleja una visión contemporánea y funcional, siendo estéticamente atractiva y accesible. Utiliza materiales modernos como vidrio y acero, combinados con elementos naturales, creando una armonía visual que integra el edificio con su entorno urbano y paisajístico.

El uso extensivo del vidrio permite una conexión visual directa entre el interior y el exterior, mejorando la calidad del ambiente interior con abundante luz natural. Esto hace que el edificio se sienta más abierto, accesible y que la sensación de límite sea casi imperceptible, facilitando la orientación de los visitantes. La estructura de acero proporciona resistencia, durabilidad y un aspecto moderno, permitiendo espacios abiertos y flexibles sin interrupciones visuales.

Elementos naturales como jardines verticales y revestimientos de madera añaden calidez y vida al diseño, mejorando la estética y aportando beneficios ambientales como la mejora de la calidad del aire y el aislamiento térmico. La

entrada principal, claramente definida con amplias puertas automáticas, es inclusiva y accesible, facilitando el acceso a personas con movilidad reducida.

La fachada también incluye áreas de sombra y protección contra las inclemencias del tiempo, diseñadas con toldos y pérgolas que complementan la estética general del edificio. Estos elementos aseguran la comodidad de los visitantes mientras esperan o se desplazan hacia el interior.

La fachada principal del Centro Gastronómico de Sogamoso une modernidad, funcionalidad y naturaleza, asegurando que el centro sea un punto de referencia en la ciudad y proporcionando un espacio acogedor y accesible para todos los visitantes.

Vista del Interior del Centro Gastronómico

El interior del Centro Gastronómico de Sogamoso ha sido diseñado para ofrecer una experiencia única y enriquecedora. La distribución de los espacios interiores equilibra funcionalidad y estética, creando un entorno acogedor que invita a la interacción social y el disfrute de la gastronomía. Al ingresar, los visitantes son recibidos por amplios espacios abiertos que facilitan el movimiento y la exploración, con una disposición de elementos interiores que maximiza el confort y la accesibilidad.

La planta baja, núcleo del centro, es un espacio multifuncional y dinámico, con una variedad de módulos de comida organizados alrededor de una circulación lineal que se extiende hacia la plaza central que promueve la socialización. Este diseño abierto facilita el acceso a los locales y adapta la plaza central para eventos y actividades culturales.

El uso de materiales naturales como la madera, combinados con elementos modernos como vidrio y acero, crea un ambiente cálido y sostenible. La iluminación, tanto natural como artificial, está cuidadosamente planificada para mantener un ambiente luminoso y seguro, destacando áreas específicas como los locales de comida y las zonas de descanso.

En conjunto, el interior del Centro Gastronómico de Sogamoso combina calidad, funcionalidad y estética, creando un entorno hermoso y accesible que celebra la cultura y la comunidad de Sogamoso, ofreciendo una experiencia gastronómica única y enriquecedora.

CONCLUSIONES

El proyecto del Centro Gastronómico de Sogamoso representa una iniciativa integral para abordar diversos desafíos urbanos y mejorar la calidad de vida de los habitantes. A través de un diseño cuidadosamente planificado, este centro no solo revitaliza el eje comercial de la carrera 14, sino que también proporciona un espacio de encuentro cultural y social que enriquece la vida comunitaria.

Uno de los aspectos más destacados del proyecto es su enfoque en la sostenibilidad y la integración con el entorno natural. La utilización de materiales reciclables como el acero y la madera, junto con la incorporación de jardines verticales, demuestra un compromiso claro con la protección del medio ambiente. Estas características no solo mejoran la estética del edificio, sino que también contribuyen a la eficiencia energética y al bienestar de los usuarios, creando un ambiente saludable y agradable.

El diseño arquitectónico del centro, que combina elementos modernos y naturales, refleja una armonía visual que atrae a los visitantes y los invita a explorar y disfrutar de los espacios interiores. La transparencia proporcionada por los amplios paneles de vidrio no solo permite una conexión visual entre el interior y el exterior, sino que también facilita la orientación y la navegación dentro del edificio. Esta accesibilidad y apertura son esenciales para crear un ambiente inclusivo donde todos los visitantes se sientan bienvenidos.

Además, el centro ofrece espacios educativos equipados con tecnología de última generación, integrando teoría y práctica en un entorno real. Esta proximidad entre las aulas y los locales de comida facilita el aprendizaje y la aplicación inmediata de las habilidades culinarias, promoviendo el desarrollo de una cultura gastronómica rica y diversa en la ciudad. Este enfoque educativo no solo beneficia a los estudiantes, sino que también contribuye al dinamismo económico de la región, atrayendo a visitantes y fomentando el turismo gastronómico.

La fachada principal del centro es una declaración de modernidad y funcionalidad, diseñada para ser inclusiva y accesible. Las amplias puertas automáticas y las áreas de sombra y protección aseguran la comodidad y la seguridad de los visitantes, demostrando una atención cuidadosa a los detalles y una comprensión profunda de las necesidades de los usuarios. Esta fachada no

solo es visualmente atractiva, sino que también mejora la experiencia de los visitantes desde el momento en que llegan al centro.

En conclusión, el Centro Gastronómico de Sogamoso es un proyecto que aborda de manera efectiva las necesidades de planificación urbana de la ciudad, proporcionando un espacio multifuncional y sostenible que enriquece la vida comunitaria. Al combinar elementos de diseño modernos y naturales, este centro no solo mejora la estética del entorno urbano, sino que también promueve la interacción social, la educación y el bienestar ambiental. Este proyecto es un ejemplo de cómo una planificación urbana consciente y enfocada en la comunidad puede transformar positivamente una ciudad, creando espacios inclusivos y vibrantes que responden a las necesidades y aspiraciones de sus habitantes.

BIBLIOGRAFÍA

- Morales Vicaria Arquitectos. (n.d.). Mercado del Río. ArchDaily. Recuperado de <https://www.archdaily.co/co/878204/mercado-del-rio-morales-vicaria-arquitectura>
- ArchDaily. (n.d.). Segundo Lugar Concurso Centro Gastronómico y Cultural Bellavista. Recuperado de <https://www.archdaily.co/co/02-284636/segundo-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>
- Gehl, J. (2010). Ciudades para la gente. Ediciones Infinito.
- Manuela Olarte. (2018). Centro Penitenciario especializado en la rehabilitación y resocialización de mujeres detenidas por delitos de grado medio
- Organización Mundial de la Salud. (2021). Espacios verdes urbanos y salud. Recuperado de <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789241513992>
- González Blanco, A. (1998). El Limes Oriental del Imperio en Época Romana Desde la Frontera Turca Hasta Qalat Naym. *Antigüedad y Cristianismo*, (15), 213.
- Forgioni Flórez, I. L. (2014). Bajo los pies-el suelo como generador del espacio moderno. GG Minima.
- Pérez-Gómez, A. (2016). *Arquitectura y narcisismo: Teoría y representación de la arquitectura*. Gustavo Gili.
- Smith, A. (2020). *Regeneración urbana en la ciudad moderna*. Routledge.
- Thompson, C. W. (2018). Planificación de espacios abiertos urbanos y salud. *Journal of Urban Planning and Development*, 144(1), 04017025. doi:10.1061/(ASCE)UP.1943-5444.0000419
- Rodríguez, M. (2019). Espacios públicos y cohesión social: Estudio de caso en ciudades intermedias. *Revista de Urbanismo*, (40), 1-18. Recuperado de <https://revistadeurbanismo.uchile.cl/index.php/RU/article/view/57390>

ANEXOS

PLANTA DE LOCALIZACION



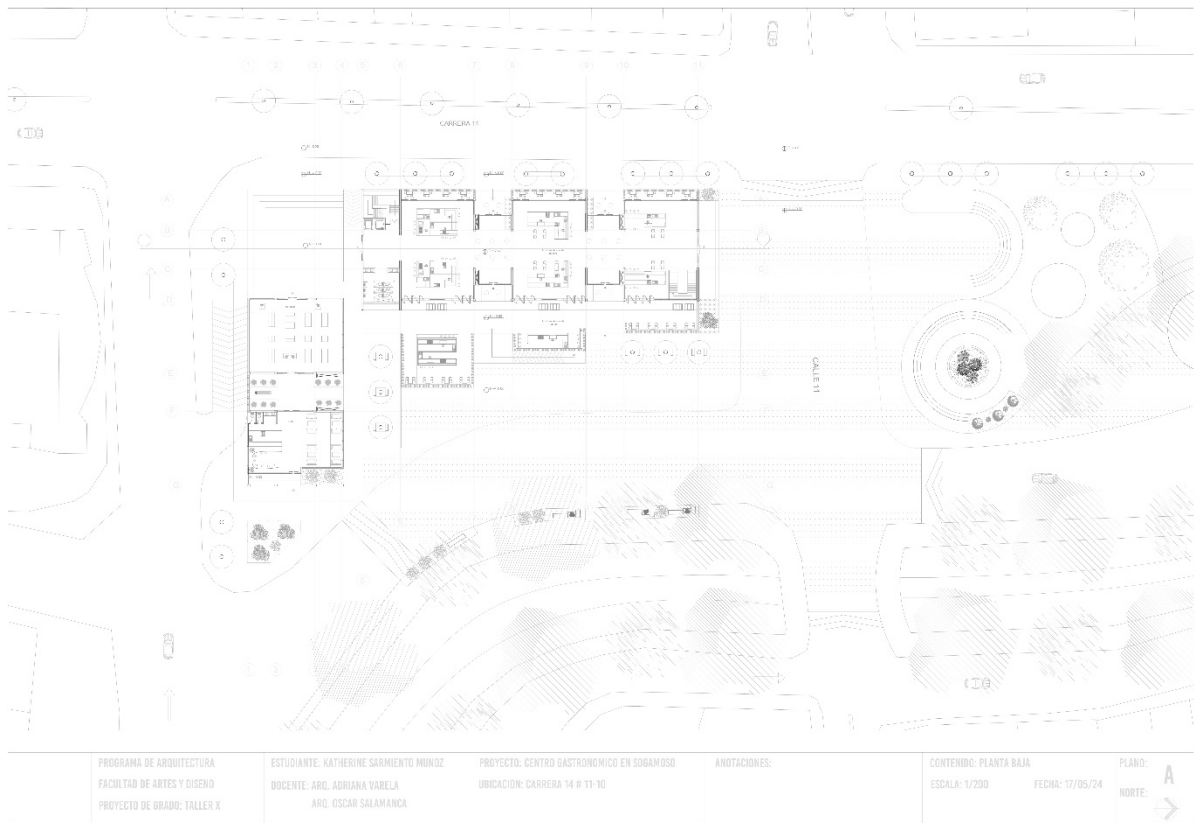
PROGRAMA DE ARQUITECTURA FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO PROYECTO DE GRADO: TALLER X	ESTUDIANTE: KATHERINE SARMIENTO MUÑOZ DOCENTE: ARQ. ADRIANA VARELA ARQ. OSCAR SALAMANCA	PROYECTO: CENTRO GASTRONOMICO EN SOGAMOSO UBICACION: CARRERA 14 # 11-10	ANOTACIONES:	CONTENIDO: PL. LOCALIZACION ESCALA: 1/250 FECHA: 17/05/24	PLANO: NORTE: 
---	---	--	--------------	---	--

PLANTA DE SOTANO

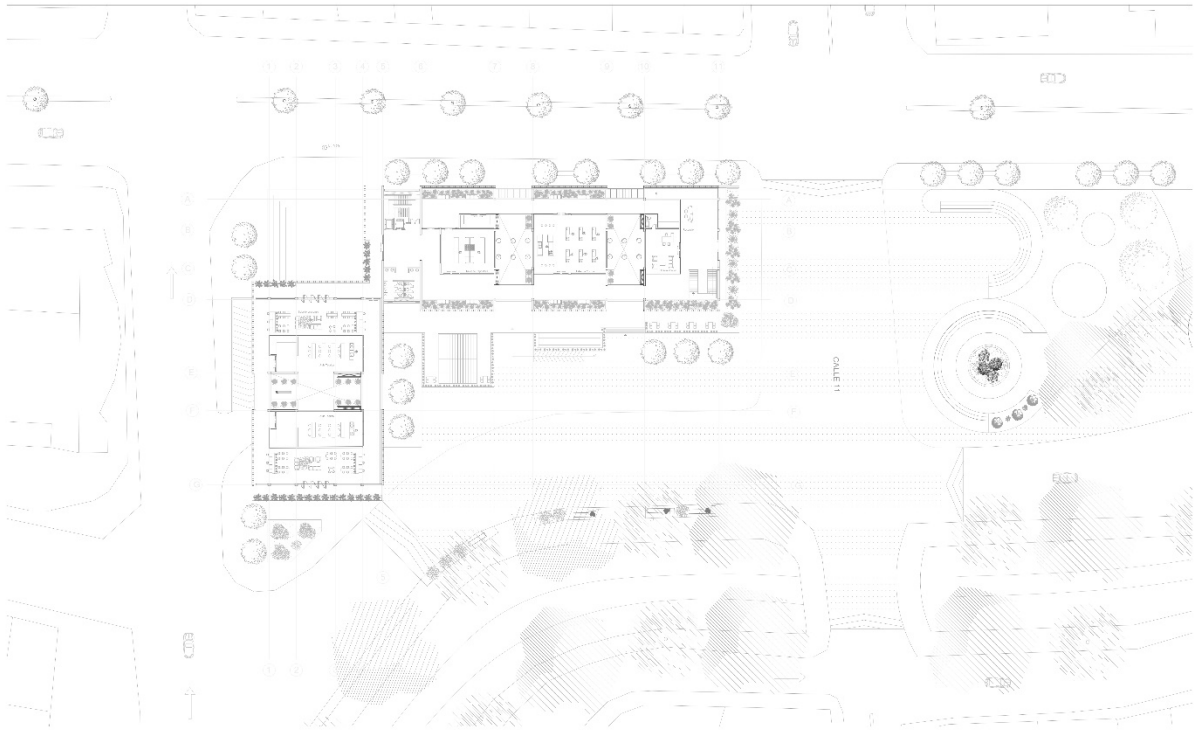


PROGRAMA DE ARQUITECTURA FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO PROYECTO DE GRADO: TALLER X	ESTUDIANTE: KATHERINE SARMIENTO MUÑOZ DOCENTE: ARQ. ADRIANA VARELA ARQ. OSCAR SALAMANCA	PROYECTO: CENTRO GASTRONOMICO EN SOGAMOSO UBICACION: CARRERA 14 # 11-10	ANOTACIONES:	CONTENIDO: SOTANO ESCALA: 1/200 FECHA: 17/05/24	PLANO: NORTE: 
---	---	--	--------------	---	--

PLANTA BAJA

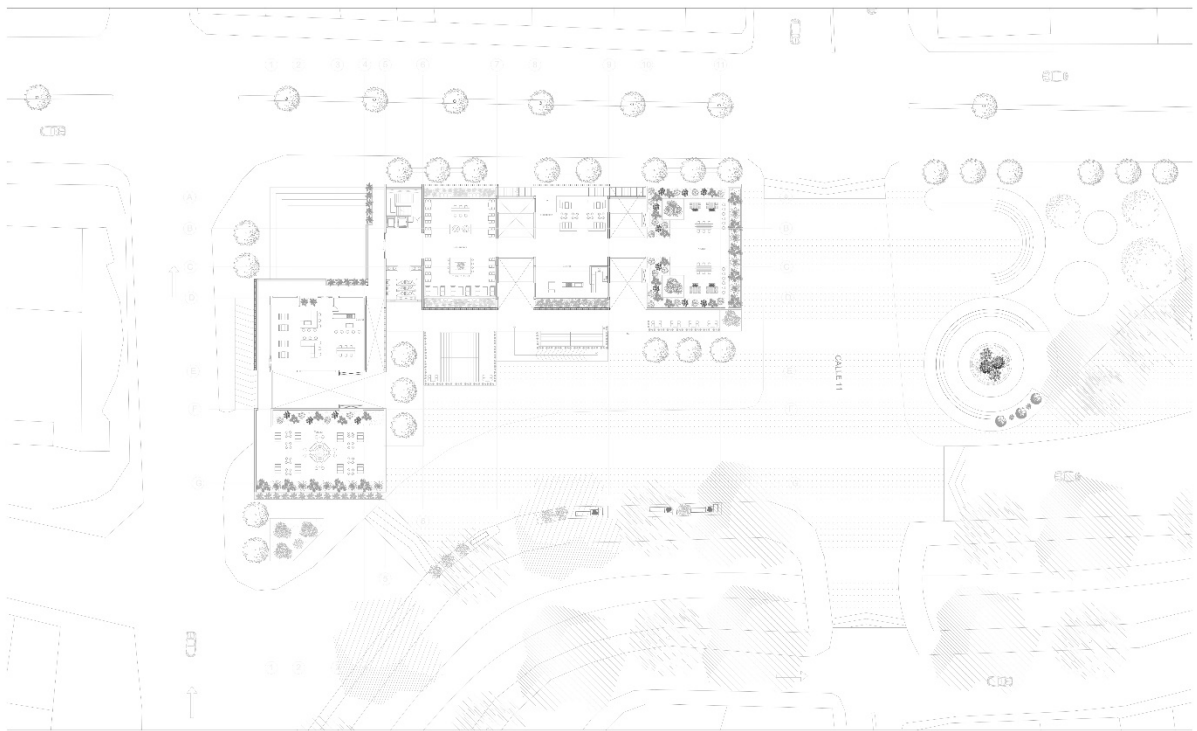


PLANTA SEGUNDO NIVEL



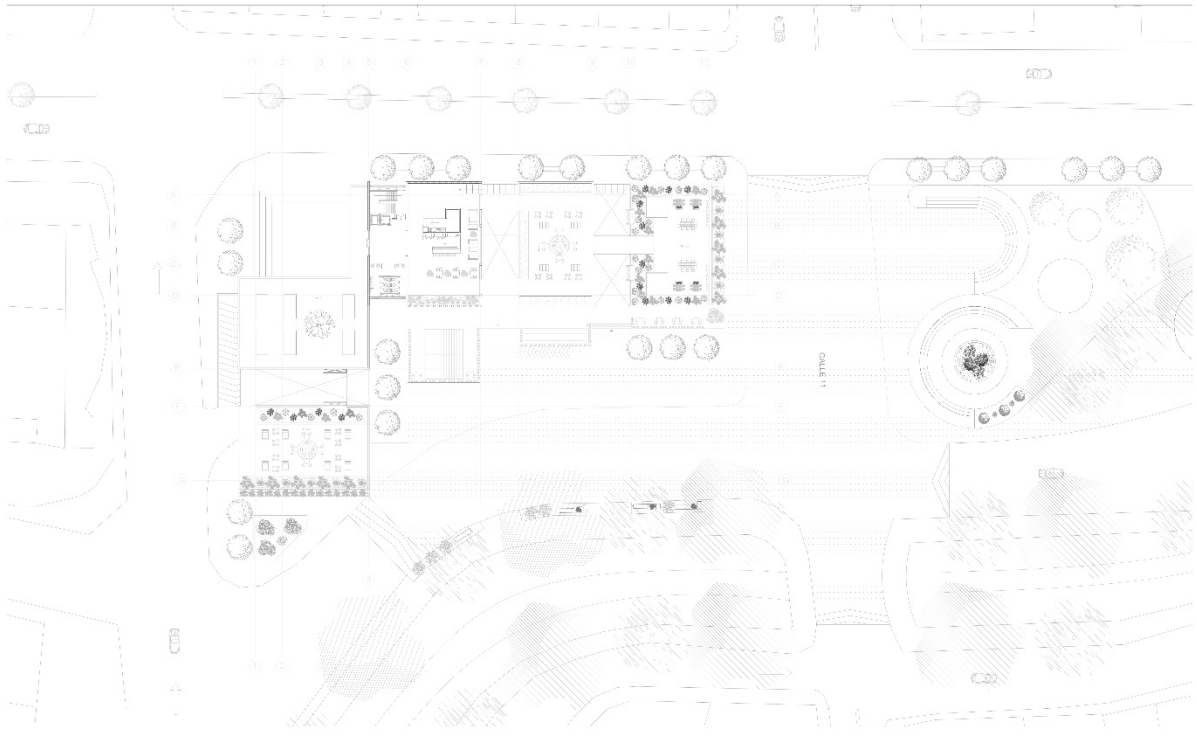
PROGRAMA DE ARQUITECTURA FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO PROYECTO DE GRADO: TALLER X	ESTUDIANTE: KATHERINE SARMIENTO MUÑOZ DOCENTE: ARQ. ADRIANA VARELA ARQ. OSCAR SALAMANCA	PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO EN SOGAMOSO UBICACIÓN: CARRERA 14 # 11-10	ANOTACIONES:	CONTENIDO: SEGUNDA PLANTA ESCALA: 1/200 FECHA: 17/05/24	PLANO: NORTE: 
---	---	--	--------------	---	---

PLANTA TERCER NIVEL



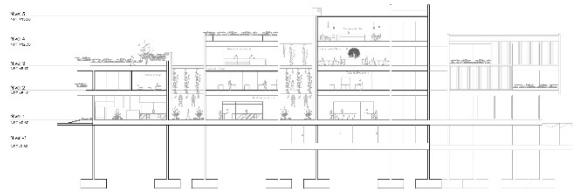
PROGRAMA DE ARQUITECTURA FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO PROYECTO DE GRADO: TALLER X	ESTUDIANTE: KATHERINE SARMIENTO MUÑOZ DOCENTE: ARQ. ADRIANA VARELA ARQ. OSCAR SALAMANCA	PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO EN SOGAMOSO UBICACIÓN: CARRERA 14 # 11-10	ANOTACIONES:	CONTENIDO: TERCERA PLANTA ESCALA: 1/200 FECHA: 17/05/24	PLANO: NORTE: 
---	---	--	--------------	---	--

PLANTA CUARTO NIVEL



PROGRAMA DE ARQUITECTURA FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO PROYECTO DE GRADO: TALLER X	ESTUDIANTE: KATHERINE SARMIENTO MUÑOZ DOCENTE: ABO. ADRIANA VARELA ABO. OSCAR SALAMANCA	PROYECTO: CENTRO GASTRONOMICO EN SOGAMOSO UBICACION: CARRERA 14 # 11-10	ANOTACIONES:	CONTENIDO: CUARTA PLANTA ESCALA: 1/200 FECHA: 17/05/24	PLANO: A NORTE: ➔
---	---	--	--------------	--	-------------------------

PLANTA DE FACHADAS Y CORTE



PROGRAMA DE ARQUITECTURA FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO PROYECTO DE GRADO: TALLER X	ESTUDIANTE: KATHERINE SARMIENTO MUÑOZ DOCENTE: ABO. ADRIANA VARELA ABO. OSCAR SALAMANCA	PROYECTO: CENTRO GASTRONOMICO EN SOGAMOSO UBICACION: CARRERA 14 # 11-10	ANOTACIONES:	CONTENIDO: FACHADAS Y CORTE ESCALA: 1/200 FECHA: 17/05/24	PLANO: A NORTE: ➔
---	---	--	--------------	---	-------------------------

IMAGEN MAQUETA ESCALA 1/500

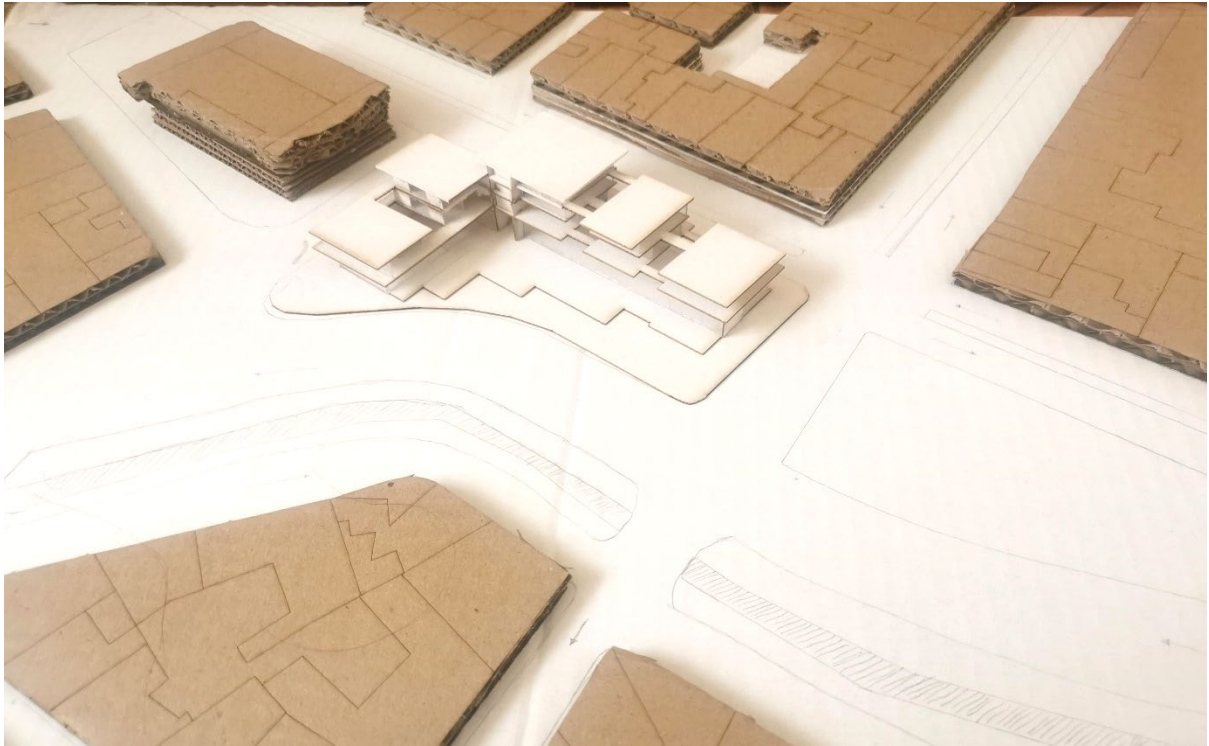


IMAGEN MAQUETA ESCALA 1/200

