

CENTRO GASTRONÓMICO DE LA COCINA TRADICIONAL CARTAGENERA

KAREN ACEVEDO SOLANO

UTADEO

UNIVERSIDAD JORGE TADEO LOZANO SECCIONAL CARIBE

CENTRO GASTRONOMICO DE LA COCINA TRADICIONAL CARTAGENERA



TRABAJO DE GRADO

KAREN ACEVEDO SOLANO

DIRECTOR: ARQ. GERMAN MARTELO

UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO

FACULTAD DE ARTES Y DISEÑO

PROGRAMA ARQUITECTURA

2023

CENTRO GASTRONÓMICO DE LA COCINA TRADICIONAL CARTAGENERA.

Patrimonio Inmaterial de Cartagena



Nota: Fuente del Autor, Imágenes tomadas de Google

Introducción

Las técnicas gastronómicas tradicionales o antiguas, son un legado de nuestros ancestros, por medio del cual la ciudad de Cartagena se ha identificado y se ha dado a conocer desde la época colonial hasta nuestros días, por su tradicional sabor cartagenero. Siendo Cartagena el primer puerto de Sudamérica, permitió el intercambio de productos gastronómicos entre españoles y nativos, posteriormente productos africanos o de otros lugares, generando las diversas técnicas que consolidaron la cocina tradicional cartagenera, las cuales son parte de nuestro patrimonio inmaterial y su valor trasciende a través de los tiempos,

Es nuestra responsabilidad conservar y salvaguardar el valor del patrimonio inmaterial de Cartagena, donde cabe destacar, que actualmente se están perdiendo estas prácticas, debido al desarrollo tecnológico comercial e industrial; sumado al desinterés tanto del estado, como de nuestras comunidades, por los saberes gastronómicos ancestrales en Cartagena.

La falta de conocimiento de las técnicas tradicionales culinarias ha generado una serie de problemáticas sociales, como obesidad y problemas de salud, debido a una ingesta no saludable de alimentos, por lo que el presente trabajo busca aportar una idea que permita mitigar las causas y al mismo tiempo salvaguardar su valor histórico.

La pérdida de los saberes gastronómicos ha generado una serie de costumbres familiares, como ir a comer al centro comercial, que han ido, poco a poco haciendo a un lado las costumbres tradicionales de los cartageneros; hoy ya no nos reunimos para estar en familia en casa y disfrutar de una buen higadete, una sopa de candia o un arroz de cangrejos.

El centro gastronómico se proyecta con el fin de transmitir estos saberes, que no solo resaltan por su variedad, sino también por su originalidad, para conservarlos, y a su vez se conviertan en una opción de vida para las comunidades vulnerables de nuestra región, que no solo podrán adquirir el saber, sino también ponerlo en práctica en la zona de restaurante-museo gastronómico que ofrece el centro para su auto sostenimiento, y por ser la gastronomía tradicional cartagenera resultado de la práctica y la transmisión del saber por medio de la enseñanza, en palabras de *Teresita Román de Zurek "al ojo"*, donde solo la práctica garantizaba la transmisión del saber.

El centro gastronómico proyecta la reactivación de un sector lleno de historia desde una ubicación privilegiada, junto al Casco Histórico, el revellín de la media luna, hoy puente o paseo Heredia y el fuerte de San Felipe, la propuesta arquitectónica integrará el contexto histórico en un recorrido histórico, ambiental y cultural, en un circuito que logra la conexión con los BIC más importantes de la ciudad y el borde de la laguna de San Lázaro en el sector de intervención.

El centro gastronómico fusiona la enseñanza con la preparación y la historia de la gastronomía Cartagenera, brindando oportunidades de vida a los estudiantes y una experiencia sensorial a los visitantes, quienes podrán vivir las técnicas culinarias en las cocinas temáticas y abiertas, que son complementadas con la zona de museo gastronómico, las huertas y las diferentes actividades socioculturales que propone el diseño del ecoparque de San Lázaro al borde del lote en la laguna, llevándonos desde la intervención urbana hasta la intervención puntual de la propuesta.

Por lo anterior concluimos que el Centro Gastronómico de la cocina tradicional cartagenera más allá ser una propuesta arquitectónica, es una intervención para todos, desde los agricultores o productores, estudiantes, emprendedores, artesanos, comunidades vulnerables, cartageneros y turistas que quieran interactuar con la historia, los sabores de la cocina cartagenera, con el gran potencial paisajístico del sector y con el diseño arquitectónico por medio del cual, el proyecto hace uso de la materialidad (local y tradicional Cartagenera) para lograr el confort adecuado al interior, manteniendo la permeabilidad por medio del diseño y una piel en tejido de mimbre en las fachadas y barandas, que armonice y a la vez contraste con su contexto histórico.

Palabras Claves: Legado, Salvaguarda, Inmaterial, Saberes, Higadete, Candia, Ecoparque, Mimbre.

Resumen

Las técnicas gastronómicas tradicionales, son un legado de nuestros antepasados, a través de las cuales, la ciudad de Cartagena se ha identificado y se ha dado a conocer desde la época colonial hasta el presente.

Como primer puerto de Sudamérica, le permitió a Cartagena el intercambio de conocimientos gastronómicos entre españoles y nativos; posteriormente elementos africanos o de otros lugares, generando los diversos procedimientos que consolidaron la cocina tradicional cartagenera, las cuales son parte del patrimonio inmaterial regional.

En la actualidad, estas tradiciones se han venido perdiendo, consecuencia del desarrollo tecnológico comercial e industrial; sumado al desinterés tanto del estado, como de nuestras comunidades, por las tradiciones gastronómicas ancestrales de Cartagena.

Problemas como la obesidad y otros aspectos de salud, debido a la ingesta de alimentos no saludables, plantean la necesidad de una alternativa sostenible, que permita mitigar las causas y a su vez, salvaguardar el valor patrimonial de la gastronomía de Cartagena.

El Centro Gastronómico se proyecta con el fin de rescatar estas tradiciones, que no solo resaltan por su variedad, sino también por su originalidad, para preservarlas, y a su vez se conviertan en una opción de vida para las comunidades vulnerables de la región, que no solo podrán adquirir el conocimiento, sino también ponerlo en práctica en la zona de Restaurante-Museo Gastronómico, que ofrece el centro para su auto sostenimiento.

El Centro Gastronómico proyecta la reactivación de un sector lleno de historia, que abarca una ubicación privilegiada, junto al Casco Histórico, el puente o paseo Heredia y el fuerte de San Felipe, con una propuesta arquitectónica que integrará un contexto auténtico, mediante un recorrido histórico, ambiental y cultural, en un circuito que logra la conexión con los BIC (Bien de Interés Cultural), más importantes de la ciudad, al borde de la laguna de San Lázaro, en el sector de intervención, fusionando la enseñanza en la preparación e historia de la gastronomía local, brindando oportunidades de vida a los estudiantes y una experiencia sensorial a visitantes, combinando técnicas culinarias en las cocinas temáticas y abiertas, con la zona del Museo Gastronómico, las huertas y las diferentes actividades socioculturales que propone el diseño del Ecoparque de San Lázaro al borde del lote en la laguna, abarcando así desde la intervención urbana hasta la intervención puntual de la propuesta.

Se concluye que el Centro Gastronómico más allá de ser una propuesta arquitectónica, es una intervención que beneficia a productores, estudiantes, emprendedores, artesanos, comunidades vulnerables, ciudadanos de Cartagena en general y a los turistas que deseen interactuar con la historia, los sabores de la cocina costeña, con el gran potencial paisajístico del sector y un diseño arquitectónico haciendo uso de materiales locales y tradicionales, logrando el confort adecuado al interior, manteniendo la permeabilidad por medio del diseño y una envolvente en tejido de mimbre en las fachadas y barandas, que armonice y a la vez contraste con su contexto histórico.

Palabras Claves: Legado histórico, Salvaguarda, Inmaterial, Gastronomía, Ecoparque, Mimbre, Preservación.

Abstract

Traditional gastronomic techniques are a legacy of our ancestors, through which the city of Cartagena has been identified and made known from colonial times to the present.

As the first port in South America, it allowed Cartagena to exchange gastronomic knowledge between Spaniards and natives; later African elements or elements from other places, generating the various procedures that consolidated traditional Cartagena cuisine, which are part of the regional intangible heritage.

Currently, these traditions have been lost as a result of commercial and industrial technological development; added to the disinterest of both the state and our communities in the ancestral gastronomic traditions of Cartagena.

Problems such as obesity and other health aspects, due to the intake of unhealthy foods, raise the need for a sustainable alternative, which allows mitigating the causes and, in turn, safeguarding the heritage value of Cartagena's gastronomy.

The Gastronomic Center is designed to rescue these traditions, which not only stand out for their variety, but also for their originality, to preserve them, and in turn become a life option for the vulnerable communities of the region, which do not they will not only be able to acquire the knowledge, but also put it into practice in the Gastronomic Restaurant-Museum area, which the center offers for their sustainability.

The Gastronomic Center projects the reactivation of a sector full of history, which encompasses a privileged location, next to the Historic Center, the Heredia bridge or promenade and the San Felipe fort, with an architectural proposal that will integrate an authentic context, through a historical tour , environmental and cultural, in a circuit that achieves the connection with the BIC (Asset of Cultural Interest), the most important in the city, on the edge of the San Lázaro lagoon, in the intervention sector, fusing teaching in the preparation and history of local gastronomy, providing life opportunities to students and a sensory experience to visitors, combining culinary techniques in the themed and open kitchens, with the Gastronomic Museum area, the orchards and different activities sociocultural aspects proposed by the design of the San Lázaro Eco park on the edge of the lot in the lagoon, thus encompassing everything from urban intervention to the specific intervention of the proposal.

It is concluded that the Gastronomic Center, beyond being an architectural proposal, is an intervention that benefits producers, students, entrepreneurs, artisans, vulnerable communities, citizens of Cartagena in general and tourists who wish to interact with the history, the flavors of the coastal cuisine, with the great landscape potential of the sector and an architectural design using local and traditional materials, achieving adequate comfort inside, maintaining permeability through the design and a wicker weave envelope on the facades and railings, which harmonize and at the same time contrast with its historical context.

Keywords: Historical legacy, Safeguard, Intangible, Gastronomy, Ecopark, Wicker, Preservation

Figura 1

Planta de Candia - Receta: Sopa de candia



Nota: Fuente del Autor

Tabla de contenido

Introducción	3
Capítulo 1 Preliminares	11
Tema De La Investigación	12
Planteamiento Del Problema	13
Formulación Del Problema.....	13
Pregunta Problema.....	14
Justificación	15
Objetivos de la Investigación	16
Objetivos General	11
Objetivos específicos.....	11
Capítulo 2 Marcos Conceptuales	17
Marco Metodológico	18
Marco Teórico.....	19
Marco Histórico.....	21
Marco Normativo	25
Marco referencial.....	26
Alcance.....	29
Hipótesis.....	30
Bioarquitectura de Mimbres.....	31
Capítulo 3 Propuesta Arquitectónica	32
Análisis y Diagnóstico	33
Potencialidades	48
Criterios de Diseño	50
Principios de Composición.....	53
Concepto de Diseño	54
Esquemas de Diseño.....	55
Conclusión.....	62
Bibliografía.....	63
Memoria.....	64

Tabla de contenido

Figura 1 Planta de Candia - Receta: Sopa de candia	7
Figura 2 Imagen.....	12
Figura 3 Foto Histórica del sector 1.663	14
Figura 4 Cantaros de Leche, Cartagena 1947	15
Figura 5 Puente Heredia 1918	18
Figura 6 Estado del Arte	20
Figura 7 Foto del Sector 1893.....	22
Figura 8 Foto del Sector 1930.....	23
Figura 9 Foto Actual.....	24
Figura 10 Cuadro Normativo	25
Figura 11 Referente de Forma	26
Figura 12 Referente de Función	27
Figura 13 Referente de Contexto	28
Figura 14 Render	29
Figura 15 Hipótesis	30
Figura 16 Bioarquitectura de Mimbre	31
Figura 17 Localización	33
Figura 18 Zona Influencia	34
Figura 19 BIC.....	35
Figura 20 Barrios Colindantes.....	36
Figura 21 Ubicación del Lote.....	37
Figura 22 Lote.....	38
Figura 23 Lote.....	39
Figura 24 Usos.....	40
Figura 25 Movilidad.....	41
Figura 26 Estructura Vegetal.....	42
Figura 27 Equipamiento	43
Figura 28 Perfil Vial.....	44
Figura 29 Fotos del Sector	45
Figura 30 Plano Síntesis	46
Figura 31 Potencialidades.....	48

Figura 32 Circuito.....	49
Figura 33 Criterios de Intervención	50
Figura 34 Criterios de Implantación.....	51
Figura 35.....	52
Figura 36 Ejes Conceptuales	53
Figura 37 Forma	54
Figura 38 Esquemas	55
Figura 39.....	56
Figura 40 Organigrama.....	57
Figura 41 Zonificación.....	58

CAPITULO 1 _Preliminares.

Introducción

- Tema De La Investigación
- Planteamiento Del Problema
- Formulación Del Problema
- Pregunta Problema
- Justificación
- Objetivos De La Investigación
- Objetivo General
- Objetivos Específicos

Tema De La Investigación

SABERES ANCESTRALES DE LA GASTRONOMÍA CARTAGENERA. TRASMITIDOS DE GENERACIÓN A GENERACIÓN HASTA NUESTROS TIEMPOS.

El tema de la investigación surge de la necesidad que actualmente presenta la ciudad de Cartagena de conservar su legado inmaterial (técnicas y saberes antiguos), sin frenar el desarrollo turístico y comercial que mueve a las ciudades hoy.

Figura 2

Imagen



Nota: Fuente autor (Imágenes tomadas de Google)

Planteamiento Del Problema

- **Identificación Problema:**

La pérdida de los saberes gastronómicos ancestrales, debido a la evolución y desarrollo económico, industrialización y modernización de los procesos de producción en el sector gastronómico de la ciudad Cartagena.

- **Acercamiento del Problema:**

Por medio de los siguientes interrogantes.

¿Cuáles fueron los cambios sustanciales que trajo la evolución socioeconómica de Cartagena?

¿La falta de una transmisión formal de los conocimientos ancestrales influyó en la pérdida de los mismos?

¿Como la evolución histórica de Cartagena, la gentrificación y el turismo disminuyó la práctica de las técnicas tradicionales en Cartagena?

¿Cómo el abandono del estado y la falta de interés de la comunidad, ha permitido el deterioro de un sector lleno de historia en Cartagena?

Pregunta Problema

Las anteriores consideraciones nos llevan a plantear el siguiente interrogante, el cual será el eje conductor de la investigación.

¿CÓMO PODRÍA EL CENTRO GASTRONÓMICO DE LA COCINA TRADICIONAL EN LA CIUDAD DE CARTAGENA, APORTAR EN LA CONSERVACIÓN DE LOS SABERES CULINARIOS ANCESTRALES Y A SU VEZ SER UNA OPCIÓN DE VIDA PARA LAS COMUNIDADES VULNERABLES EN TIEMPOS CONTEMPORÁNEOS?

Figura 3

Foto Histórica del sector 1.663



Nota: Fuente tomada del Universal

Justificación

La pertinencia de esta investigación radica en la conservación y trasmisión de los saberes gastronómicos tradicionales como legado intangible de los cartageneros, y así mismo pretende asumir una búsqueda positiva en la solución, por medio de una propuesta arquitectónica, que permita fusionar la dimensión espacial, funcional, paisajística y formativa en un centro de saberes gastronómicos tradicionales, que convivan con el avance tecnológico e industrial de nuestra época y permita ser una opción de vida para las comunidades vulnerables en la ciudad de Cartagena; y al mismo tiempo permita reactivar el sector del barrio Pie del Cerro, junto al puente Heredia.

Figura 4

Cantaros de Leche, Cartagena 1947



Nota: Fuente Tomada de Imágenes de Google

Objetivos De La Investigación

Objetivo General De La Investigación

DISEÑAR UN CENTRO DE ENSEÑANZA GASTRONOMICA EN LA CIUDAD DE CARTAGENA, QUE PERMITA APORTAR EN LA CONSERVACIÓN DE LOS SABERES ANCESTRALES DE LA COCINA CARTAGENERA Y A SU VEZ SER UNA OPCIÓN DE VIDA PARA LAS COMUNIDADES VULNERABLES EN TIEMPOS CONTEMPORÁNEOS.

Objetivos Específicos De La Investigación

- Formular el Proyecto Arquitectónico basado en un modelo bioclimático, que permita salvaguardar y transmitir los saberes gastronómicos ancestrales a las comunidades como una herramienta de progreso.
- Realizar una propuesta paisajística de intervención, del contexto inmediato al lote para la correcta integración Y recuperación de su entorno natural.
- Desarrollar estrategias de intervención económica y social que permitan la sostenibilidad del proyecto y la integración con las principales actividades y usos del sector.

CAPITULO 2 _ Marcos Conceptuales

Marcos Conceptuales

- Marco Metodológico
- Marco Teórico
- Marco Histórico
- Marco Normativo
- Marco referencial
- Alcance
- Hipótesis

Marco Metodológico

La presente investigación se formula por medio del Método cualitativo y cuantitativo, diseño no experimental correlacional. con un alcance descriptivo, que permitirá desarrollar el proyecto en respuesta a las variables y criterios de intervención en contextos patrimoniales.

Figura 5

Puente Heredia 1.918



Nota: Fuente tomada de Repositorio UTB

Marco Teórico

Bioarquitectura: Esta basada en el diseño arquitectónico bajo principios naturales, que hace uso de recursos locales, tomados del ecosistema y que busca utilizar las técnicas tradicionales de construcción en una relación con nuestros orígenes, entrelazando la naturaleza con la arquitectura para brindar cobijo.

Otro aspecto importante de la bioarquitectura es ser un sistema constructivo de bajo costo, versátil y con propiedades sismorresistentes, una arquitectura verde o sustentable.

Las construcciones Eco, permiten integrar los proyectos al medio ambiente natural del lugar de intervención, en otras palabras, es una arquitectura con conciencia medioambiental.

Nuestros antepasados por medio de la arquitectura vernácula dejaron un patrón constructivo al asentarse en diferentes lugares, utilizando los materiales del entorno inmediato, y de esta forma aprovechaban al máximo los recursos y no desperdiciaban, ni afectaban el medio ambiente.

La bioarquitectura es un patrón constructivo desde tiempos antiguos que permite la rápida renovación de los recursos y poca utilización de los recursos no renovables.

Una de las ventajas principales de esta arquitectura es la purificación del aire y adaptación al medio.

La bioarquitectura va más allá de la utilización de una arquitectura verde, hace parte fundamental de esta, el diseño arquitectónico responsable y versátil que permita el mayor aprovechamiento de las condiciones climáticas y geográficas del lugar.

Arquitectura de mimbre: La técnica de tejido de mimbre se asocia a la manufactura tradicional de objetos en este material, con uso doméstico en su mayoría, lo que nos permite apórtale identidad al proyecto y disminuir costos en su ejecución, entrelazando una técnica ancestral con nuevas formas de uso en arquitectura.

Por medio de la arquitectura de mimbre podemos realizar formas complejas, flexibles y resistentes, que permiten no solo desarrollar una bioarquitectura si no también innovar con materiales tradicionales en la arquitectura contemporánea y contextualizar en contextos históricos o patrimoniales.

La arquitectura de mimbre permite por medio de esfuerzos de tracción, gracias a su flexibilidad, aumentar la escala de las piezas o membranas sin modificar los criterios de diseño.

La técnica artesanal, la estructura, la geometría y espesor de la fibra del mimbre, proporcionan tejidos variados y que permiten usar el material dependiendo la función y diseño de la propuesta arquitectónica.

Los tejidos pueden realizarse sobre estructuras de acero o aluminio, que permitan aumentar la escala y la resistencia de las piezas para pieles en fachadas, con fibras sintéticas o naturales según el caso.

Gastronomía o Cocina tradicional: Es definida como las técnicas culinarias tradicionales de una región, en el contexto de una cultura determinada que ha practicado o practico dicha técnica por generaciones, que mantiene un precedente histórico o que forma parte del legado inmaterial de nuestro patrimonio intangible.

Según la UNESCO, la gastronomía tradicional genera un sentimiento de identidad y continuidad.

La gastronomía tradicional no debe confundirse con la nacional, ya que esta tiene un precedente de conservación o valor histórico para su salvaguardia.

La gastronomía tradicional no es mas que una cocina para toda la vida, cuya técnica esta asociada a la identidad cultural de la región geográfica donde nació o fue practicada de generación a generación. Toda elaboración culinaria tradicional forma parte de nuestra historia y de nuestra cultura popular Cartagenera.

Las técnicas artesanales identifican el sabor característico de la cocina tradicional, las especias y la cocción lenta, de utensilios y productos o ingredientes clásicos.

Figura 6

Estado del Arte:

SEMINARIO PROFUNDIZACIÓN EN TEORÍA						
TITULO DE LA INVESTIGACIÓN:						
CANT	TITULO	AUTOR/ES	REFERENCIA	FORMATO	RESUMEN	APORTE TEÓRICO Y METODOLÓGICO
1	Los oficios tradicionales de la construcción como legado al Patrimonio Inmaterial de Cartagena de Indias	Laura Paola Pérez Romero	Trabajo de Grado Universidad Jorge Tadeo Lozano	Documento de Tesis de Grado	Trabajo de Grado sobre las técnicas u oficios tradicionales de construcción en la ciudad de Cartagena de Indias	La importancia de los aportes de los oficios tradicionales en construcción de las edificaciones BIC en Cartagena de Indias y su transcendencia de generación en generación en cuanto al conocimiento de estos oficios.
2	"Escuelas Taller de Colombia, herramientas de paz"	https://hispana.mcu.es/lod/oa: bibliotecadigital.aecid.es:7804#ent3	Libro Programa de desarrollo para la Cooperación Española	Libro Impreso	Publicación sobre las escuelas taller en Colombia en el marco del 25 aniversario de la escuela taller en España.	Contiene un gran aporte de información sobre los oficios tradicionales en Colombia y el proceso de restauración de obras importantes de nuestro patrimonio por medio del uso de estos saberes ancestrales.
3	Los saberes de la gente	Banco de la República	Material audiovisual que recrea las practicas ancestrales	Vídeo en la web	Publicación sobre los saberes y técnica ancestrales que permitieron el desarrollo de los pueblos colombianos	Aporta un gran numero de detalles de la forma artesanal como nuestros antepasados desarrollaban sus actividades
4	Artes y oficios de ayer, guía practica de los oficios tradicionales	John Seymour	Folio documento, Banco de la República	Documento	Publicación sobre los oficios tradicionales del bosque, la construcción, talleres, tejidos y artesanías	Es un gran aporte porque reúne una amplia gama de los saberes u oficios tradicionales de manera detallada, con proceso técnica y herramientas antiguas
5	Crónicas del Comercio en Cartagena	Camara de Comercio de Cartagena	Libro Camara de Comercio de Cartagena Primera edición	Libro	Publicación sobre la evolución del comercio en cartagena y la implicación a los oficios tradicionales	Aporte sobre la transición de la técnica artesanal hacia una mas industrializada.

Nota: Fuente del Autor

Marco Histórico

Cartagena fue fundada por Pedro de Heredia en 1533 el 1 de junio, por su ubicación privilegiada se desarrolló como plaza y puerto comercial de intercambio, y fue sitio de múltiples ataques, por lo que resguardarse por medio de estructuras militares de defensas, fue el punto de partida para escribir la historia de cartagenera, que al estar rodeada de agua debido a su carácter insular, por medio de fuertes y un cordón amurallado resguardo a las dos islas presentes en su formación, Calamarí lo que hoy es el centro histórico y sandiego, conforme la primera isla o ciudad fundacional, más al sur Ximarí lo que hoy es el arrabal o Getsemaní y por el noreste – sureste el continente con el que se conectaba por medio del revellín y el puente de la media luna, (siglo XVII) hoy puente Heredia que conecta el sector de intervención con el centro Histórico y el Castillo.

En 1580 se levantan las primeras defensas primitivas, y se consolida el plan de defensa por Felipe II de los puertos en el Caribe.

En 1594 fortificación de Cartagena por proyecto de Antonellí, y en 1614 se coloca la primera piedra del recinto amurallado.

En 1656 se dispone la construcción en el cerro de San Lázaro, del Castillo San Felipe, posteriormente reparado y ampliado por Antonio Arévalo.

A mediados y finales del siglo XIX Cartagena sufrió una serie de cambios en pro del desarrollo económico y urbanístico, para salir de la crisis socioeconómica en la que se había sumido la ciudad después de la colonia, desatinando en algunas decisiones, como la demolición del revellín o reducto y el puente de la media luna, en 1883, por medio de la ley 21, y en 1884 demolición y construcción del nuevo puente Heredia.

En 1891 el sector del espinal próximo al puente Heredia antiguo revellín, adquirió la categoría de corregimiento, y a principios del siglo XX se levantan las primeras casas, de madera de estilo republicano, el crecimiento del sector se dio de forma espontánea, después de la construcción del puente Heredia.

Figura 7

Foto del sector 1.893

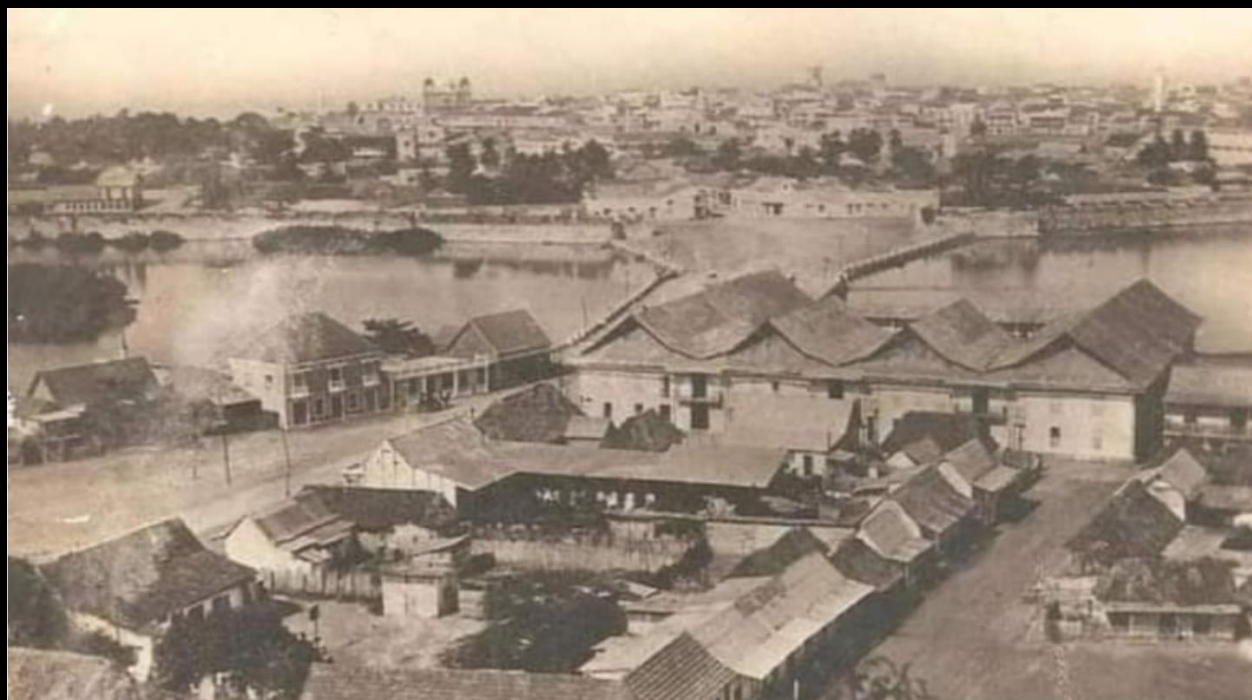


Nota: Fuente tomada de la fototeca Histórica UTB

En la foto se aprecia el antiguo Revellín de la Media Luna, las primeras casas sobre la calle 30, los lotes cercados con caña, las casas en bareque con techos de palma, y al fondo la laguna de san Lázaro.

Figura 8

Foto del sector 1.930



Nota: Fuente tomada de la fototeca Histórica UTB

En la foto se observa el Primer puente Heredia, Construido en remplazo del antiguo revellín de la media luna, y sobre este, Podemos ver la evolución de las manzanas y trazado de las calles del barrio Pie del Cerro, la laguna de San Lázaro, y la evolución de las viviendas de las casas sobre la calle 30, con un carácter republicano, en el lugar de la intervención.

Figura 9

Foto Actual del sector



Nota: Fuente tomada del Universal

En la parte derecha de la foto se observa el segundando puente Heredia, construido al lado del primero, para no afectar las ruinas del revellín que aún se encuentran debajo del primer puente o paseo Heredia, con el fin de mejorar la movilidad vehicular del sector.

Marco Normativo

Por medio del siguiente cuadro normativo se identifican las leyes, artículos y decretos que regirán el presente proyecto.

Figura 10

Cuadro Normativos

CUADRO NORMATIVO	
ARTÍCULO 14 DEL DECRETO 1860 DE 1994	PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL (P.E.I)
DECRETO 2759 DE 1997	NO SE PUEDE DAR EL NOMBRE DE UNA PERSONA VIVA
DECRETO 3433 DE 2008	ESTABLESE LAS MODALIDADES DE LICENCIA (DEFINITIVA – CONDICIONAL – PROVINCIAL)
DECRETO 4904 DE 2009	REQUISITOS PARA LA CREACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE INSTITUCIONES Y PROGRAMAS DE EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y EL DESARROLLO HUMANO DE CARÁCTER PRIVADO
DECRETO 1469 DE 2010	NORMAS URBANÍSTICAS Y LICENCIAS DE CONSTRUCCIÓN PARA USO EDUCATIVO
ARTÍCULO 26 27 67 68 Y 69 CONSTITUCIÓN	LIVERTAD DE ENSEÑANZA CON FUNCIÓN SOCIAL
DECRETO NO 0977 DE 2001	PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL
LEY 812 DE 2003	POR EL CUAL SE APRUEBA PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2002 - 2006.
<u>Decreto</u> 1180 de 2003	REGLAMENTA LA LEY 99 DE 1993 RESPECTO A LA LICENCIA AMBIENTAL
<u>Decreto</u> 2811 de 1974	CÓDIGO NACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES RENOVABLES Y DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE

Nota: Fuente del Autor

Marco Referencial

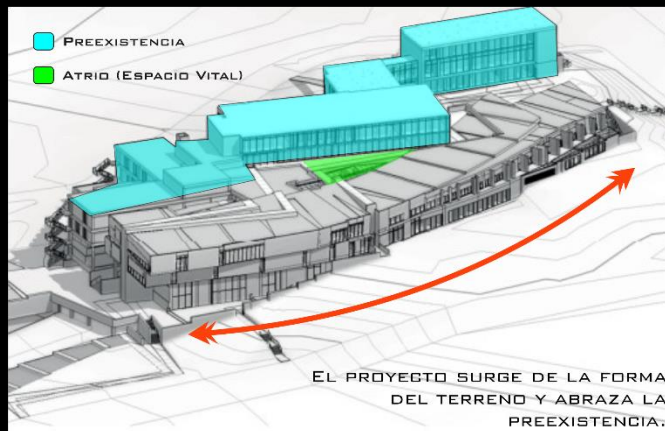
Fichas técnicas análisis Referentes

Figura 11

Referente de Forma



APARENTEMENTE ES UN DESORDEN DE CAPAS SUPERPUESTAS ATRAVESADAS POR UN CONJUNTO DE TRES ZIGZAGS YUXTAPUESTAS QUE GRACIAS A LOS ELEMENTOS COMUNES DE LA ARQUITECTURA (COLUMNAS, PUERTAS, ESCALERAS, ETC.) ES POSIBLE RECONOCERLO COMO UN EDIFICIO. PUES ÉSTOS PRODUCEN UNA LECTURA NARRATIVA Y LINEAL QUE PERMITE AL USUARIO ENTENDER SU FUNCIONAMIENTO Y VER EN ÉL UN ESPACIO ARQUITECTÓNICO HABITABLE.



Nota: Fuente del Autor

El Centro Aronoff se abre a los edificios Históricos Preexistentes, Integrándose a ellos y al mismo tiempo aportando contraste contemporáneo al proyecto, el centro gastronómico se apropia de este concepto por medio de su implantación.

El atrio como espacio vital permite a los estudiantes interactuar en espacios dotados de luz natural al interior del proyecto, al igual que el centro gastronómico en su atrio interior.

Figura 12

Referente de Función



La intervención permite salvaguardar la historia de la evolución de la gastronomía en Perú. Cuenta con 10 áreas o unidades de exposición, y 3 unidades complementarias.

Fue creado con el fin de fortalecer la identidad y el turismo gastronómico.



Nota: Fuente del Autor

La Casa de la Gastronomía Peruana permite la degustación de los platos generando una experiencia viva de la gastronomía del Perú, convirtiendo el museo en un lugar vivo y no estático, donde se puede interactuar con los olores y sabores en las salas de exposición, creando sanciones que evocan el pasado gastronómico del Perú.

Nuestro Centro Gastronómico Cartagenero toma esta experiencia para conectarnos con nuestro pasado, ofreciendo al visitante una experiencia única donde la técnica y el plato se unen, desde la producción, elaboración y degustación de nuestra cocina tradicional y su historia.

Figura 13

Referente de Contexto

LOCALIZACIÓN		VARIABLES DE ANÁLISIS	
	BALNEARIO DEL ESTE Y DEL OESTE Sweco Arquitectos, Peter Kristiansen. Dinamarca (2021)		
FOTOGRAFÍA 	Concepto de diseño Figuras básica de diseño Formas circulares Rodea el entorno		
EDIFICIO: ANTIGUO PALACIO DE CORREOS DE LIMA, PERÚ. Inspirado en formas simples, el círculo es el concepto básico del diseño, por medio de puentes interconectados, ofrece al visitante multiplex actividades mientras se desplaza. Fue diseñado para proteger la bio-diversidad y el medio ambiente.	Madera como material principal El Eastern and Western Swimming Resort, fue construido garantizando que no tendrá consecuencias para ecosistema la biodiversidad del lugar, su material principal es la madera local, lo que permite una intervención limpia del proyecto sobre el medio ambiente y al mismo tiempo armoniza el diseño con la naturaleza.		

Inspirado en formas simples, el círculo es el concepto básico del diseño, por medio de puentes interconectados, ofrece al visitante multiplex actividades mientras se desplaza.



Nota: fuente del Autor

El Eastern and Western Swimming Resort, fue construido garantizando que no tendrá consecuencias para ecosistema la biodiversidad del lugar, su material principal es la madera local, lo que permite una intervención limpia del proyecto sobre el medio ambiente y al mismo tiempo armoniza el diseño con la naturaleza.

El Centro Gastronómico de la Cocina Cartagenera, propone un ecoparque al borde de la laguna de san lázaro, por medio de puentes interconectados con formas básicas circulares en madera, para garantizar la protección del ecosistema de manglar en la laguna de San Lázaro y al mismo tiempo se integre al centro gastronómico y al circuito de recorrido histórico y ambiental del sector.

Alcance

El proyecto tiene por alcance el diseño de un centro de enseñanza de técnicas gastronómicas antiguas o tradicionales de Cartagena de India, que permita rescatar, las técnicas o procesos de elaboración o producción de alimentos de nuestros ancestros, generando oportunidades laborales a las comunidades vulnerables de Cartagena y al mismo tiempo reactivar el sector por medio de intervenciones estratégicas económicas, como un restaurante de comida tradicional Cartagenera, lo cual permite generar ingresos para el auto sostenimiento del centro, sociales como el parque ecológico que promueve una variedad de actividades socioculturales, y estrategias paisajísticas que promuevan la vida comunitaria al borde de la laguna San Lázaro en torno al Centro Gastronómico.

Figura 14

Render del Proyecto



Nota: Fuente del Autor

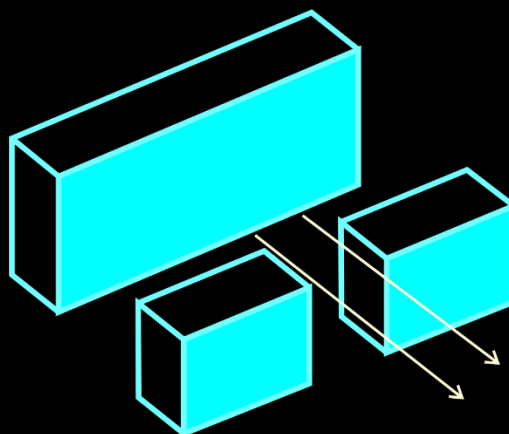
Hipótesis

El proyecto se plantea por medio de un volumen rectangular, paralelo al perímetro del lote, respetando los 20 Mts de retiro al borde de la laguna de San Lazaro.

Figura 15

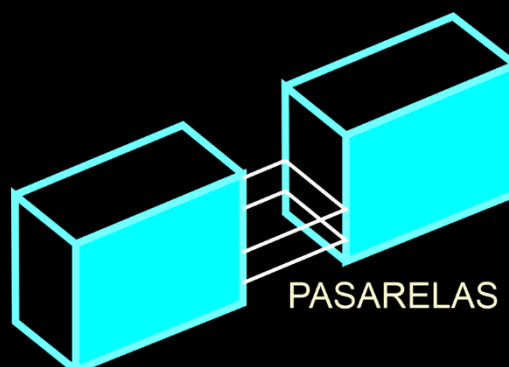
1. PERMEABILIDAD:

Por medio de la separación del volumen, unidos por pasarelas, se prioriza la vista a las mullas y castillo, Así el edificio deja de ser una barrera visual entre la muralla y el Castillo.



2. CONECTORES (PASARELAS)

Se sustrae la parte central para permitir la permeabilidad a los BIC, y se unen por pasarelas que permitan la interconexión de los volúmenes y sus actividades internas.



Nota: Fuente del Autor

3. BIOARQUITECTURA (PAISAJE NATURAL)

El proyecto hace uso de la materialidad (local y tradicional Cartagenera) para lograr el confort adecuado al interior, manteniendo la permeabilidad por medio de una piel en tejido que armonice y a la vez contraste con el contexto histórico inmediato.

Figura 16

Arquitectura Orgánica de Mimbres



Nota: Tomado de ArchiDaily.com

La técnica de tejido de mimbres se asocia a la manufactura tradicional de objetos en este material, con uso doméstico en su mayoría, lo que nos permite aportar identidad al proyecto y disminuir costos en su ejecución, entrelazando una técnica ancestral con nuevas formas de uso en arquitectura.

CAPITULO 3 _ Propuesta Arquitectónica

Propuesta

- Análisis y Diagnóstico
- Potencialidades
- Criterios De Diseño
- Principios De Composición
- Concepto de Diseño
- Esquemas y Diagramas

Análisis Y Diagnostico

Figura 17



El proyecto se localiza en la Localidad Histórica y del Caribe Norte de la ciudad De Cartagena Bolívar, barrio Pie del Cerro en Calle 30 # 13 – 34, UCG 2



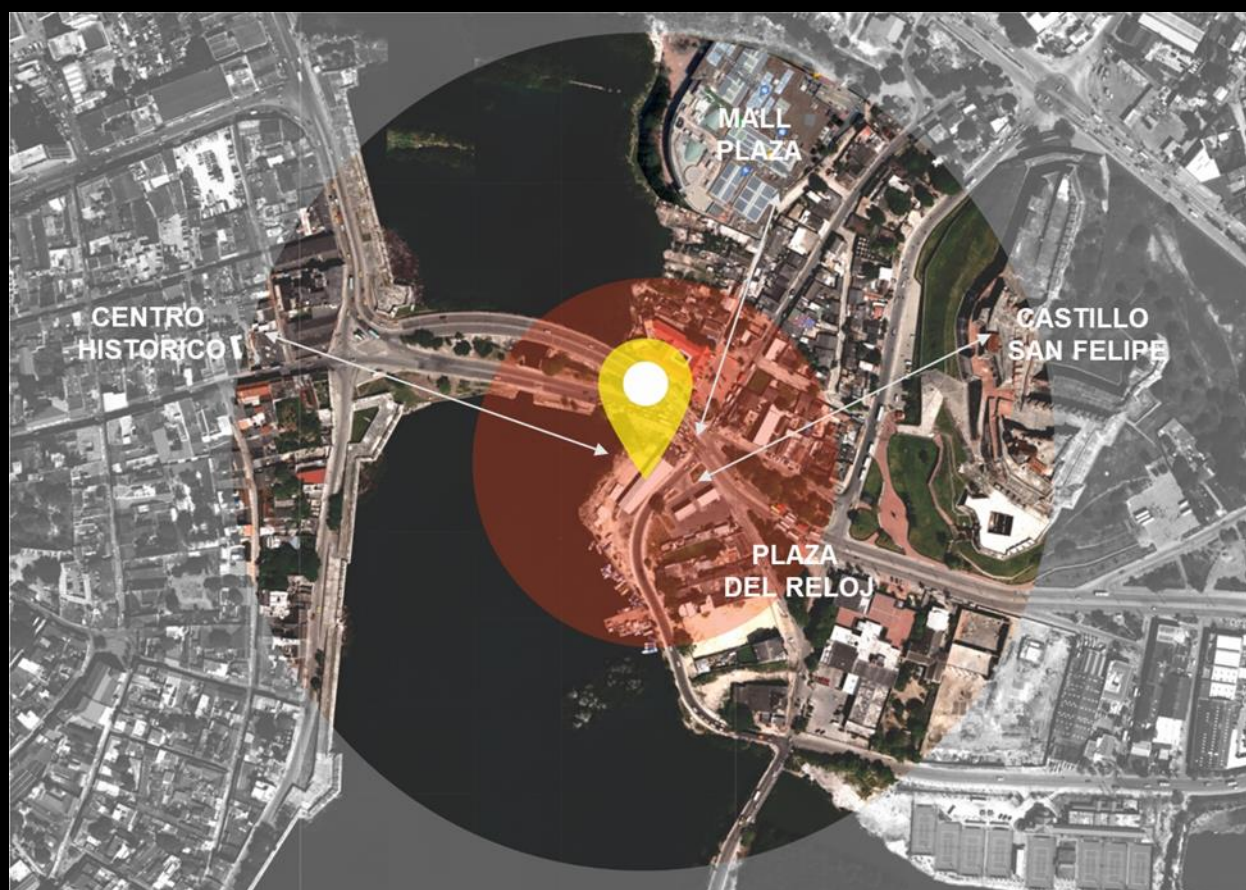
Nota: Fuente del Autor

Área De Influencia

La ubicación del proyecto permite la conectividad entre el Centro Histórico, el Castillo San Felipe, y con el resto de equipamientos urbanos del sector en su área de influencia, como son plazas (Plaza del reloj), Centros comerciales como el Mall Plaza, Centro comercial San Felipe, y la integración con el agua al encontrarse en el borde de la laguna de San Lázaro.

Figura 18

Zona de Influencia del Proyecto



Nota: Fuente del Autor

Conexión Con Los Nodos y BIC Del Sector

Figura 19

Conexión con los BIC



Nota: Fuente del Autor

Barrios Aledaños

Figura 20

Barrios Colindantes



Nota: Fuente del Autor (Datos tomados del DANE)

Localización Del Lote

Figura 21

Ubicación



Nota: Fuente del Autor

Localización Del Lote

Por medio del englobe de 3 lotes de referencias catastrales 010209830001000, 010209830002000, 010209830003000 ubicados sobre la calle 30 con la carrera 14 del barrio Pie del Cerro en la ciudad de Cartagena de indias, que colindan al norte con el Puente Heredia, donde estuvo el antiguo revellín de la media luna, el cual conectaba el interior de la ciudad amuralla con el resto del territorio, al noreste colinda con el barrio el Espinal el cual se caracteriza por su riqueza histórica, en donde cabe destacar las casas de madera que han permanecido hasta nuestros días, por el este, colinda con el Castillo San Felipe generando una visual directa de conexión, y con los parques del reloj solar de Cartagena, por el sur colinda con la laguna de San Lázaro, generando un contacto directo por el agua y por el occidente colinda con el casco antiguo de la ciudad y el barrio Getsemaní, se propone un equipamiento institucional y comercial para el sector Pie del Cerro.

Figura 22

El lote se ubica sobre la Calle 30 con carrera 14, barrio Pie del Cerro.



Nota: Fuente del Autor

Características Del Lote

Figura 23

Descripción del Lote



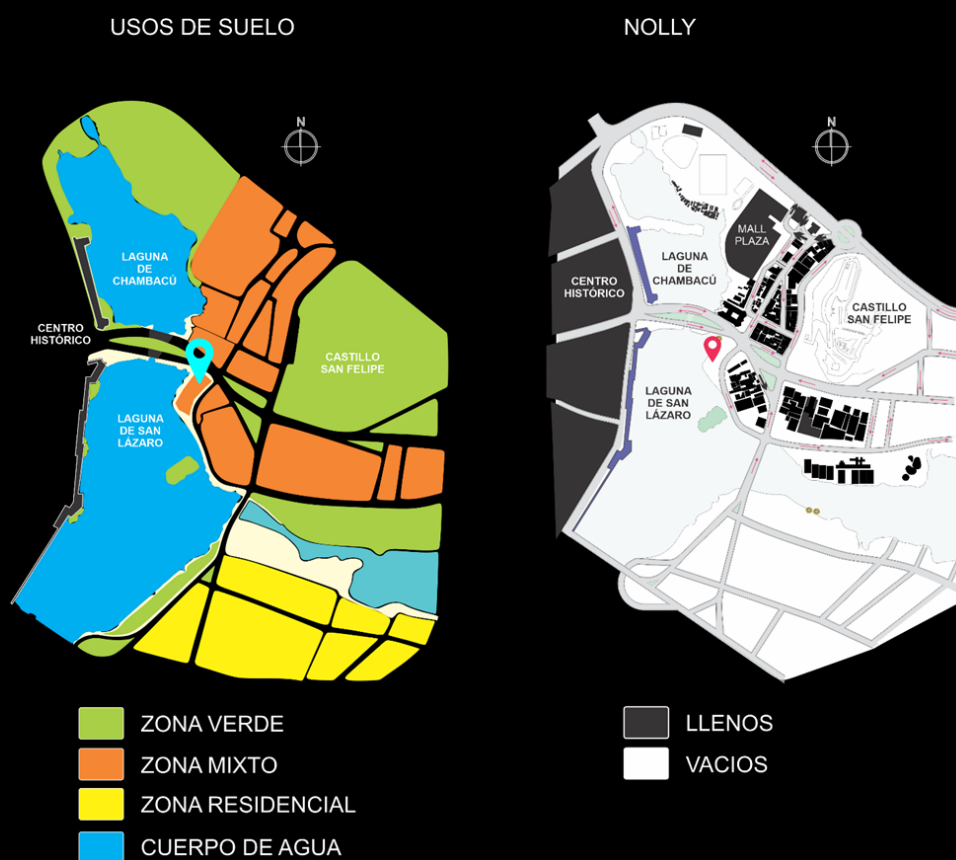
TRAMA IRREGULAR
 SUELO URBANO
 TRATAMIENTO:
 RENOVACIÓN URBANA
 LOCALIDAD LH
 UCG 2
 BARRIO PIE DEL CERRO
 PREDIO IGAC 1
 MANZANA IGAC 983
 MATRICULA 060159682 /
 0101033800265/ 060-32192
 1 REFERENCIA 010209830001000
 2 REFERENCIA 010209830002000
 3 REFERENCIA 010209830003000
 DIRECCIÓN: C 30 13 34
 USO: MIXTO 2
 ESTRATO: 0

Nota: Fuente del autor (Datos tomados del P.O.T)

Diagnostico Del Sector

Por medio de los Planos de análisis de estudio urbano del contexto inmediato al lote, se determina el estado y la problemática del sector para su posterior intervención de acuerdo a lo a las variables del estudio.

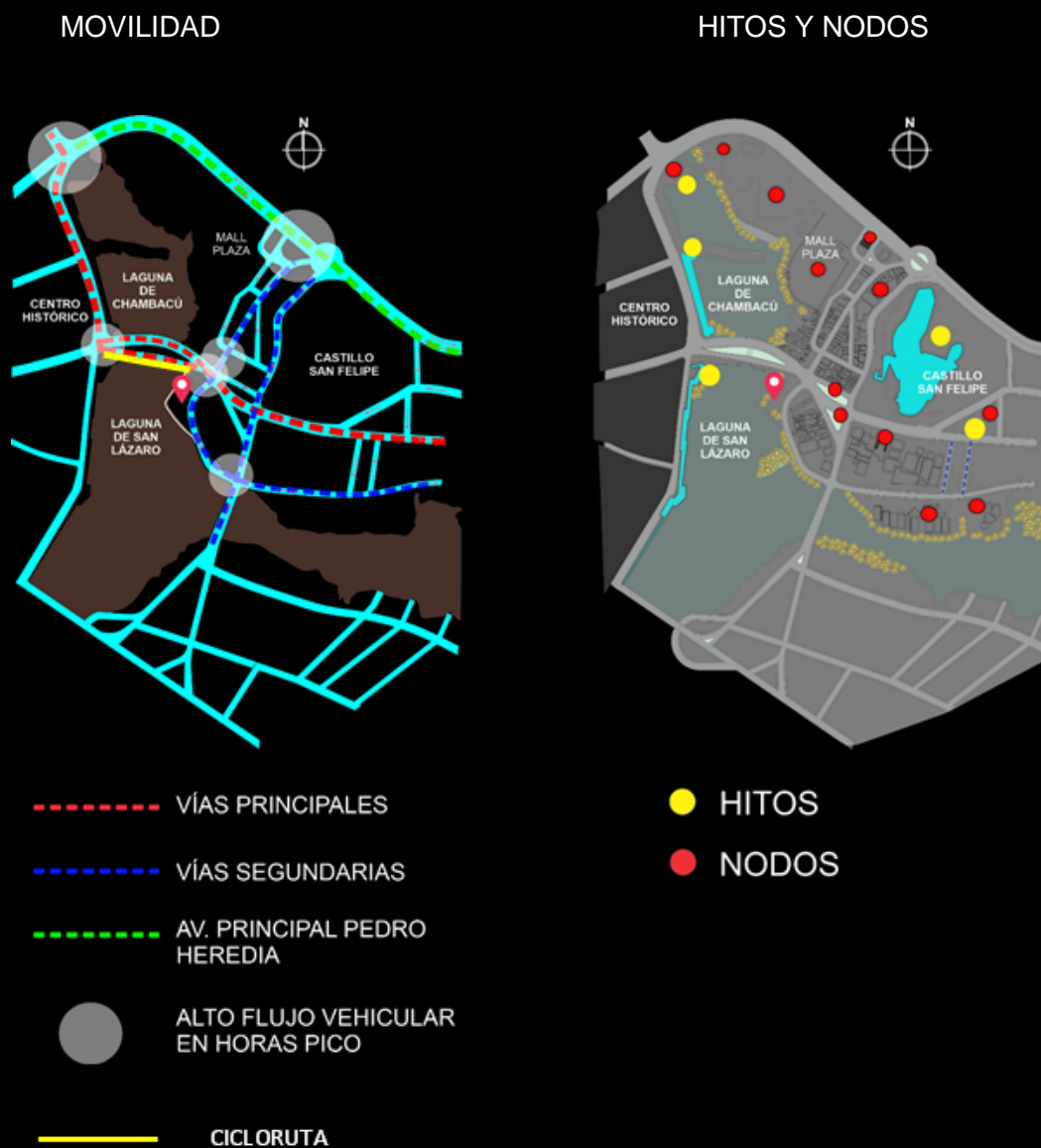
Figura 24



Nota: Fuente del autor (Datos tomados del MIDAS)

El Lote es de uso MIXTO 2, lo que permite el uso principal Institucional 3 y Comercial 2, Uso compatible Comercial 1 – Industrial 1 – Portuario 1 y 2 – Institucional 1 y 2, Turístico y Residencial. En donde se contemplan Instituciones educativas y Comerciales como restaurantes.

Figura 25



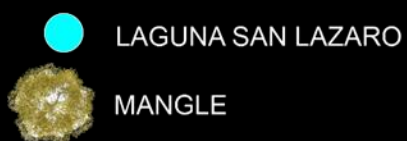
Nota: Fuente del autor (Datos tomados del MIDAS)

El sector no posee infraestructura adecuada para el peatón y personas con movilidad reducida, posee un tramo mínimo de ciclorruta, mal estado de las vías, alto tráfico vehicular en horas pico e inseguridad en horas de la noche, por la poca iluminación vial del sector.

Lo que impide que los lugareños y turistas recorran la zona del Centro al Castillo San Felipe, y dificulta la conexión entre los principales nodos como el Centro Comercial Mall Plaza y los hitos del sector, entre ellos Las murallas, La India Catalina y el Castillo.

Figura 26

ESTRUCTURA VEGETAL



RIESGO

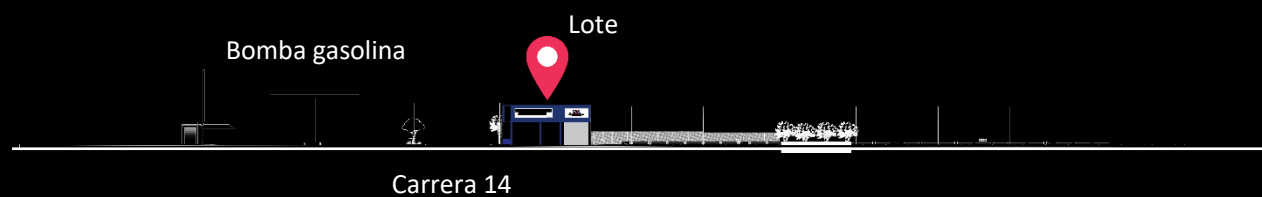


Nota: Fuente del autor (Datos tomados del MIDAS)

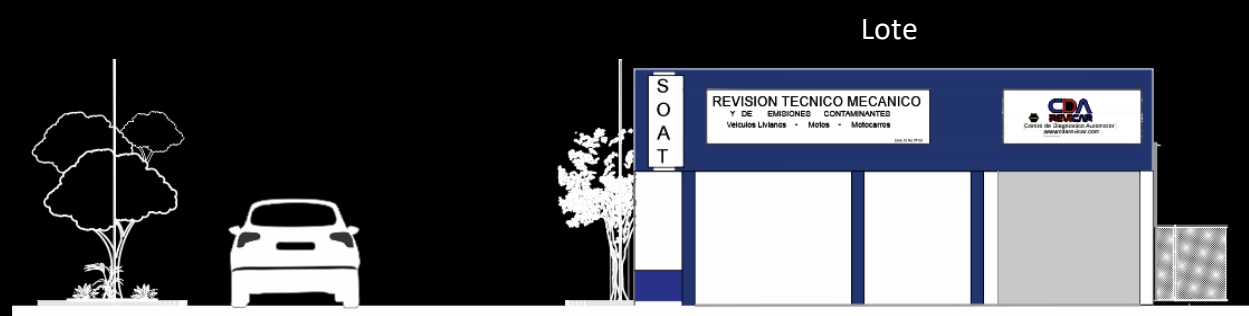
Los servicios ecosistémicos del sector enriquecen sus paisajes y visuales del lugar, el ecosistema de mangle permite la biodiversidad ambiental y a su vez se convierten en una barrera natural que contrarresta el riesgo de inundación que presenta el sector.

Figura 28

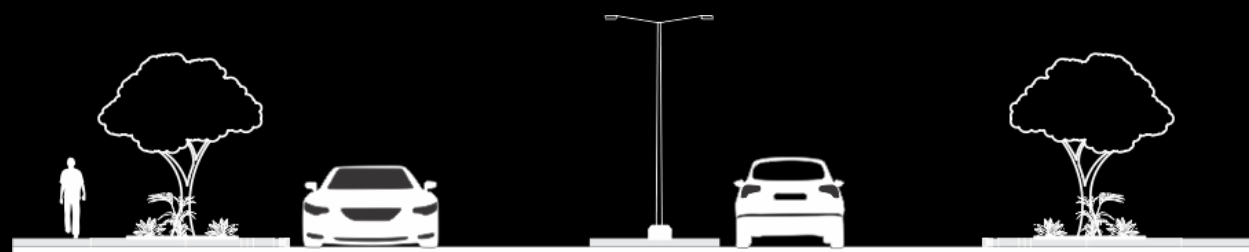
Perfil Urbano



Perfil Vial Carrera 14



Perfil Vial Calle 30



Nota: Fuente del Autor

Figura 29

Fotos del sector



Nota: Fuente del Autor

ASPECTOS QUE SE DESTACAN DEL ANÁLISIS

- ✓ El sector no posee infraestructura adecuada para el peatón y personas con movilidad reducida, un tramo mínimo de ciclorruta y mal estado de las vías con alto tráfico vehicular.
- ✓ El sector presenta desconexión con su contexto histórico, abandono y contaminación visual y auditiva.
- ✓ Apilamiento de lanchas en la laguna de San Lazaro y contaminación del agua por basuras
- ✓ Entre los equipamientos destacan el centro Comercial Mall Plaza y San Felipe
- ✓ Déficit de restaurantes y de equipamientos Institucionales
- ✓ Suelo sub utilizado y poca estructura vegetal
- ✓ El sector presenta mala iluminación nocturna y mobiliario urbano

Diagnostico

El estudio de las variables que afectan al sector nos permite ver una fuerte desconexión entre los Bienes de Interés Cultural más importantes de Cartagena como son, el Castillo San Felipe y el Centro Histórico, lo cual ha desconectado el sector presentando abandono por parte del estado y la comunidad cartagenera en general, el lugar presenta contaminación de basuras y poca iluminación en el horario de la noche, lo cual genera inseguridad y robos constantes en la zona.

El predio en estudio se encuentra subutilizado debido a su importante ubicación entre el Castillo San Felipe y el Casco Histórico, generando contaminación visual, auditiva y contaminación del borde de la laguna de San Lázaro. El sector carece de infraestructura de movilidad peatonal, ciclo rutas y alto flujo vehicular en horas pico, lo que genera caos, trancones y desorientación, al contar con un tramo corto de ciclorruta sobre el puente Heredia, ponen en riesgo al ciclista al enfrentar el caos vehicular del sector.

La inseguridad, el mal estado, la poca infraestructura urbana con que cuenta y el abandono a segregado a los lugareños y turistas, dejando en el olvido la rica Historia del sector y del revellín de la media Luna.

Figura 30

Plano Síntesis Del Diagnostico



Nota: Fuente del autor (Datos tomados del Análisis del sector)

Potencialidades

La siguiente investigación proyecta la intervención basada en las siguientes potencialidades del lote.

Figura 31

Estrategias de Intervención para el rescate de nuestro Patrimonio Inmaterial y de la Laguna de San Lázaro.

✓ SISTEMA ECOSISTEMICO
RECORRIDO AMBIENTAL

■ ÁREA VERDE CUANTIFICADA 1 m²/hab

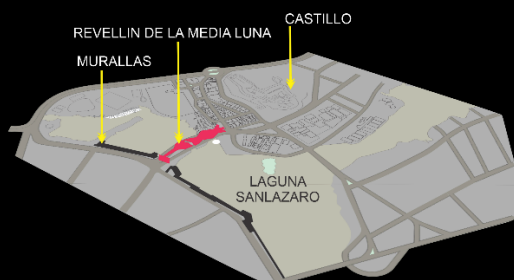
LA DOTACIÓN DE ÁREA VERDE CUANTIFICADAS Y NATURALES EN CARTAGENA ES DE 4 m²/hab

RECOMENDACIÓN DE ÁREA VERDE OMS 10 m²/hab

✓ BORDE DE AGUA (UBICACIÓN)
ECOPARQUE SAN LAZARO



✓ CONTEXTO HISTÓRICO
RECORRIDO HISTÓRICO



✓ POTENCIALIDAD DE CONEXIÓN TURÍSTICA
CIRCUITO DE RECORRIDO AMBIENTAL Y TURÍSTICO

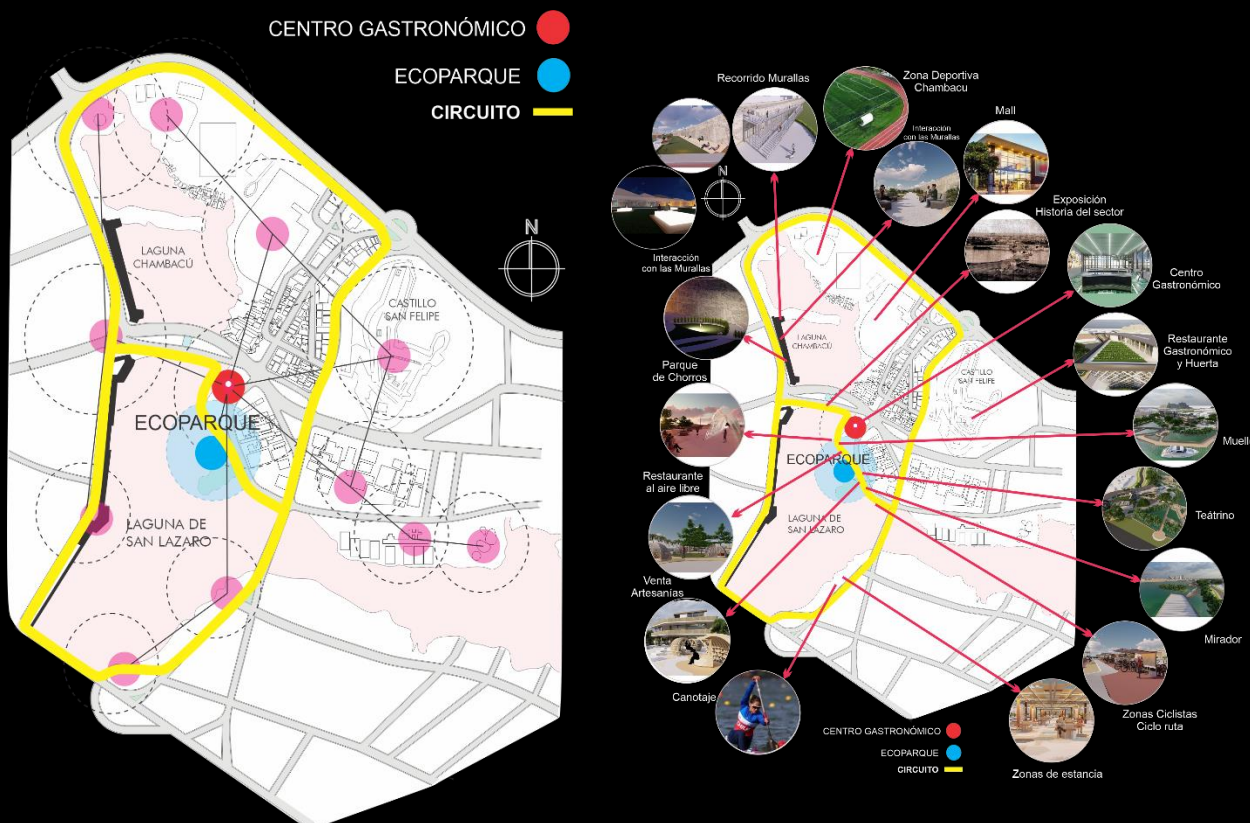


Nota: Fuente del autor

La ubicación del Lote permite la conexión con los recorridos turísticos más cercanos, generando un circuito o ruta histórica, que permite al visitante la experiencia de interactuar con su entorno natural e Histórico, por lo cual se propone un Eco-Parque, para amarrar el circuito, Centro Histórico, Parque del Manglar y Castillo San Felipe con el sector del antiguo San Revellín de la media luna y la laguna de San Lázaro.

Figura 32

Recorrido Histórico Cultural del circuito ecoturístico San Lázaro.



Nota: Fuente del Autor

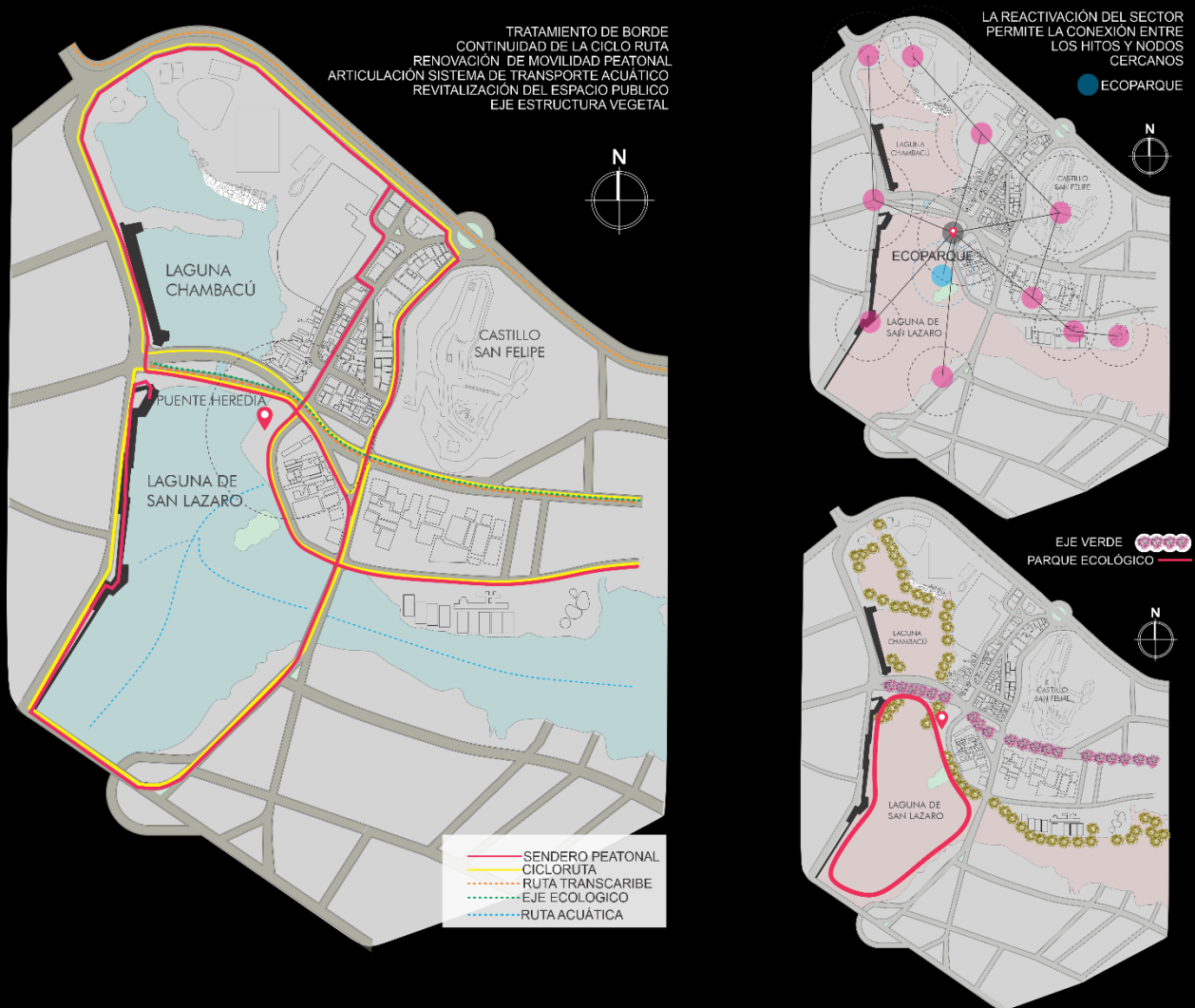
El circuito turístico cultural cuenta con múltiples actividades, Zonas de ventas, zonas de estancia, Zona deportiva, Baños desmontables, parque de aguas, mascotas, teatrinos, mirador turístico, ciclo paseos, senderismo, muelle y canotaje, entre otras.

Criterios de diseño

Figura 33

CRITERIOS DE INTERVENCIÓN (MACRO Y MESO SISTEMA)

CRITERIOS DE INTERVENCIÓN GENERAL PARA LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR



CRITERIOS DE IMPLANTACIÓN POYECTO PUNTUAL

La implantación del proyecto se propone en sentido Noreste con fin de aprovechar las brisas al máximo y el asoleamiento se de en menor proporción.

Como segundo criterio se propone un **ECOPARQUE** al borde del lote, en la laguna de San Lázaro, que permita la interacción con el agua como elemento integrador paisajístico y amarre el circuito de recorrido de ruta histórica y cultural de los BIC, por medio de diferentes actividades socio culturales y socioeconómicas, entre ellas el Restaurante/museo para complementar al Centro de enseñanza gastronómica de la cocina tradicional Cartagenera y a su vez permita la sostenibilidad económica y ambiental del proyecto.

Como criterio final de implantación se toman los ejes o conos visuales de los BIC, y conos visuales propuestos desde el Baluarte de Santa Bárbara, los cuales generan la forma del proyecto y permiten las visuales desde y hacia los BIC.

Figura 34

Criterios de Implantación Proyecto Puntual.



DETERMINANTES FÍSICAS COMO PRINCIPIO



BORDE DE AGUA COMO ELEMENTO INTEGRADOR

Nota: Fuente del Autor

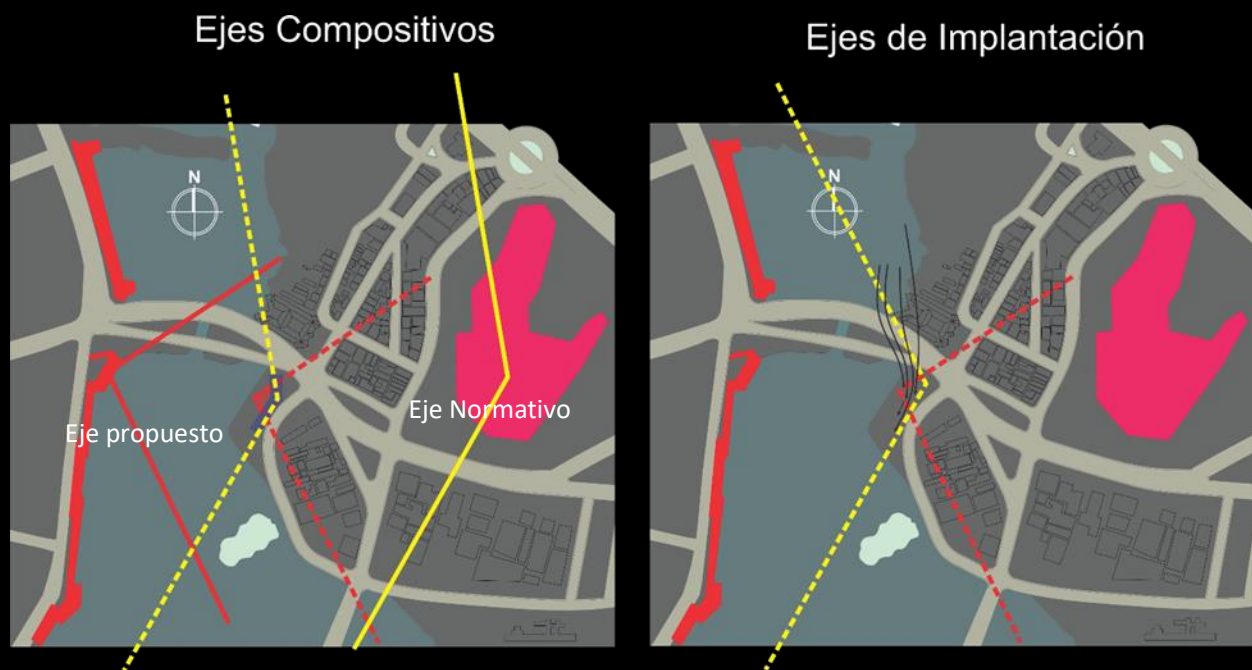
Figura 35**Criterios de Implantación Proyecto Puntual**

Nota: Fuente del Autor

Principios de Composición

Los ejes compositivos generan la forma en planta y abren el volumen al mangle, las murallas y el castillo.

Figura 36



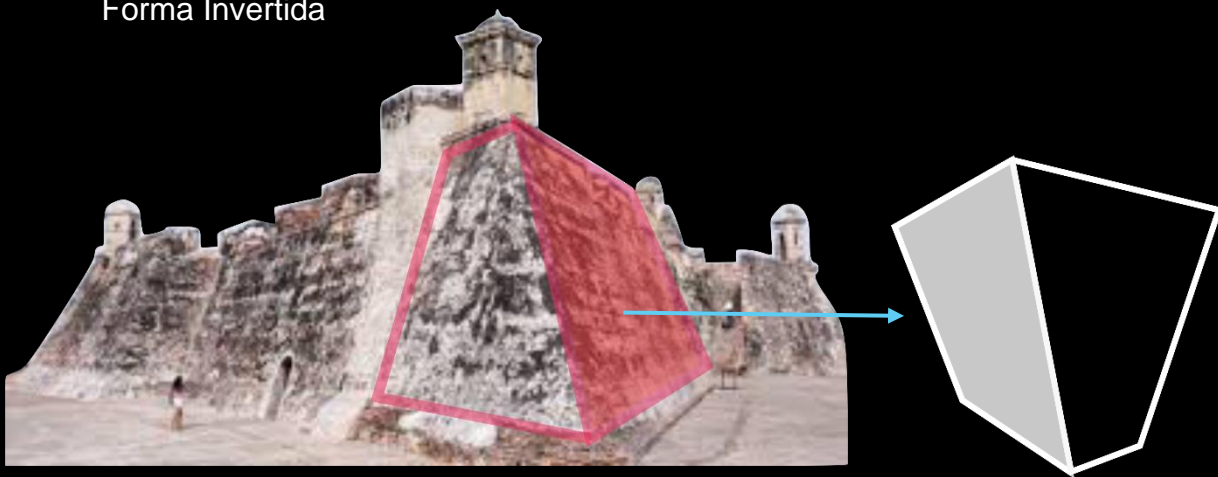
Nota: Fuente del Autor

Concepto de diseño

La forma se dispone por medio de una analogía invertida a la forma del Bonete del Castillo y Baluartes de las murallas, al invertir la forma, se toman las caras para formar la composición volumétrica y fachadas de la propuesta.

Figura 37

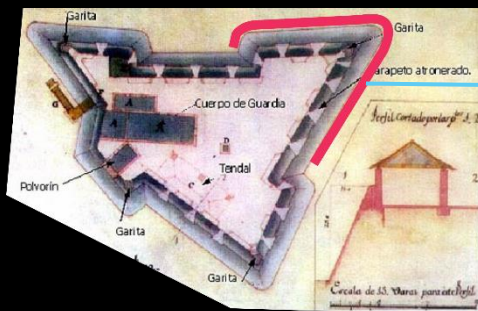
Forma Invertida



Nota: Fuente imagen tomada de Google

Figura 37

Plano del Bonete de San Lázaro, Castillo San Felipe 1.637

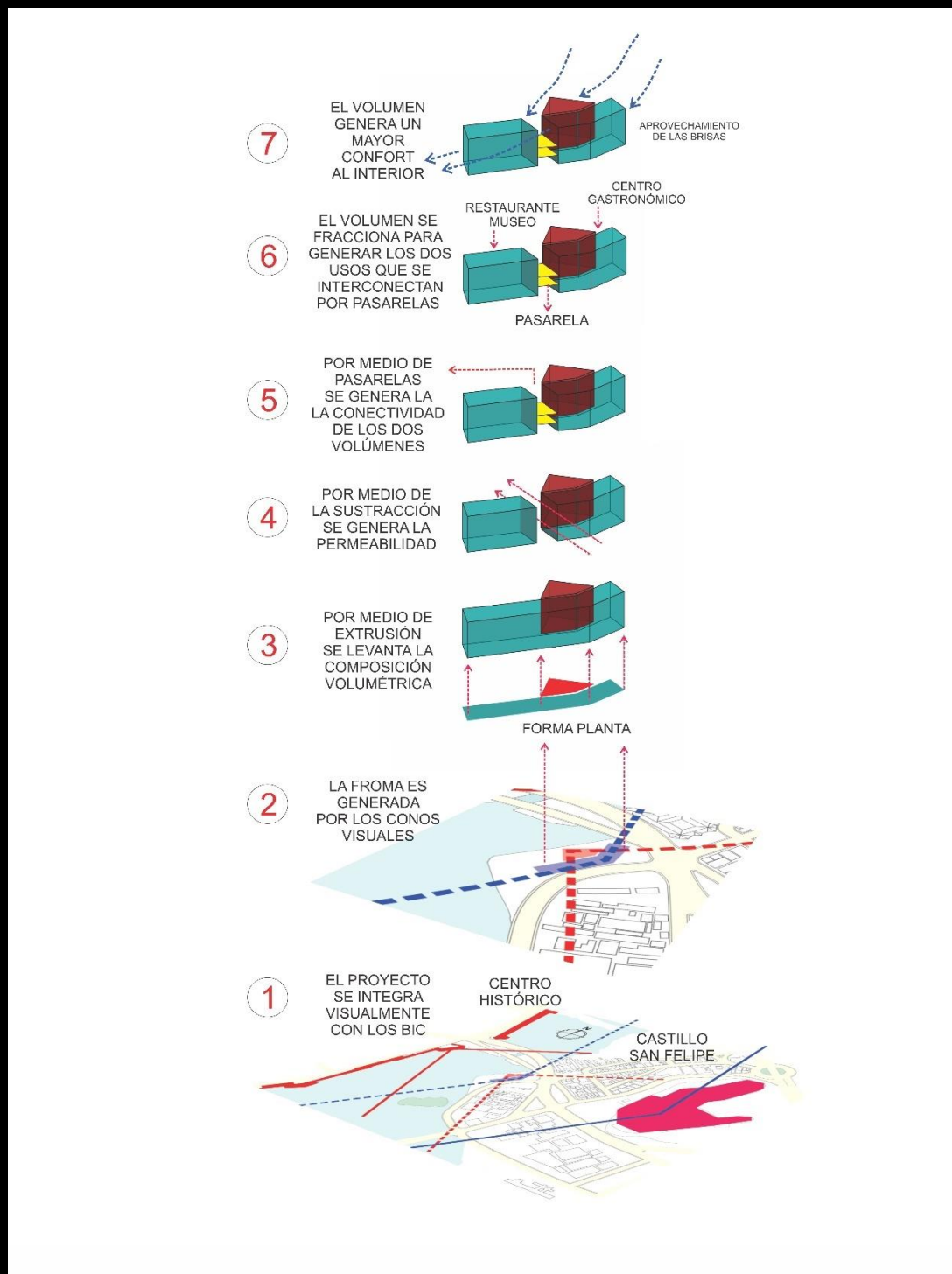


La Forma de la base del Bonete Permite general los balcones o terrazas miradoras del edificio

Nota: Fuente tomada de Sociedad de Mejoras Publicas

Composición volumétrica

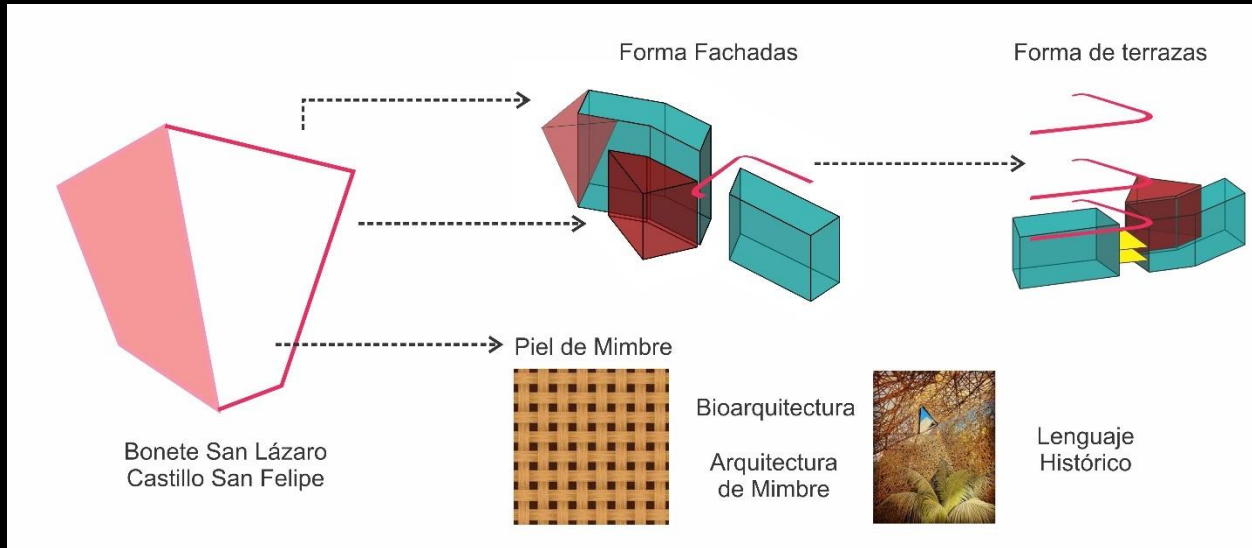
Figura 38



Nota: Fuente del Autor

Esquemas Compositivos

Figura 39



Nota: Fuente del Autor (Imágenes tomadas de Google)

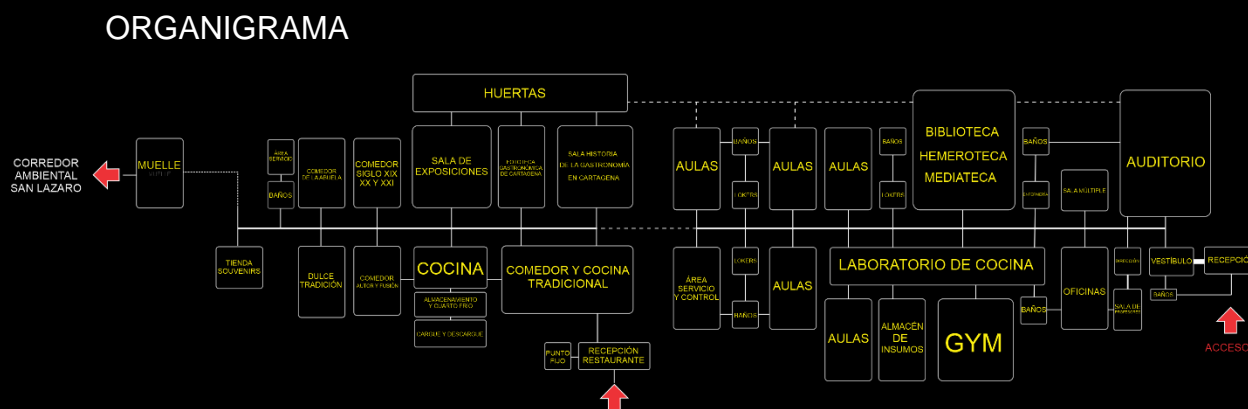
Figura 40



Nota: Fuente del Autor

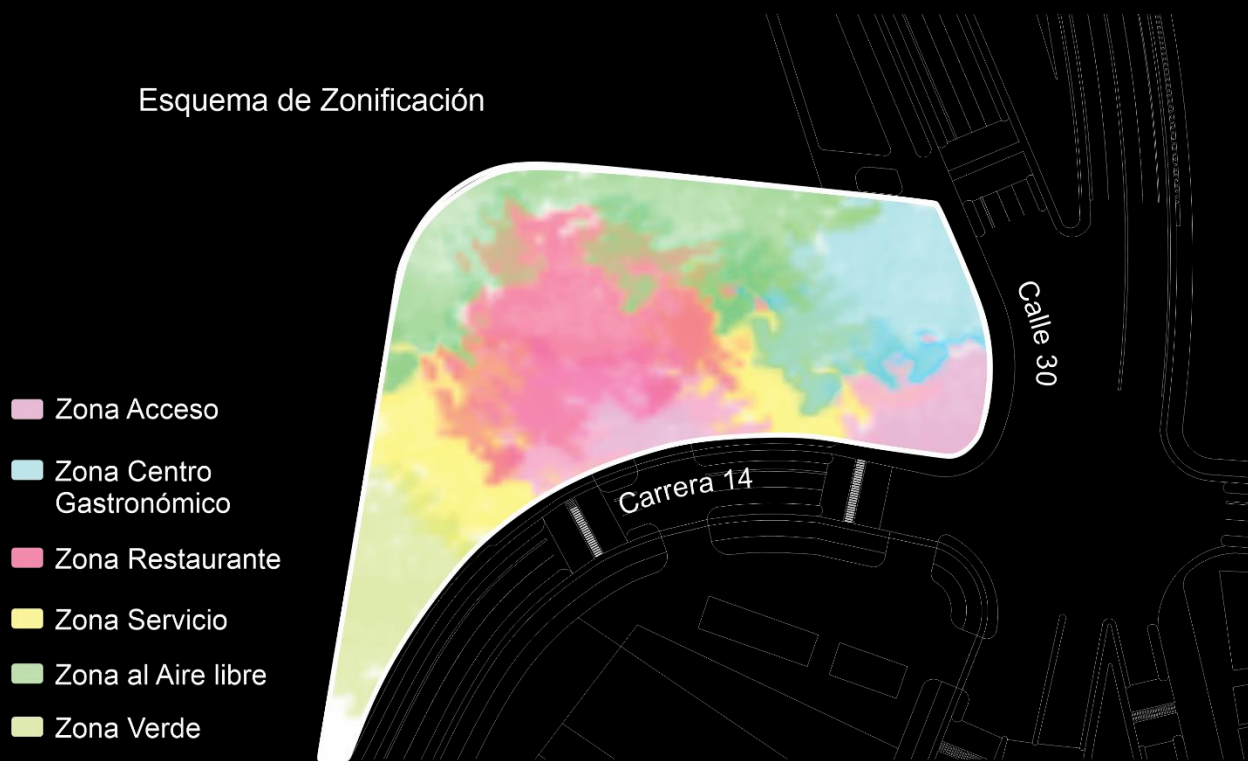
Esquemas funcionales

Figura: 41



ZONIFICACIÓN

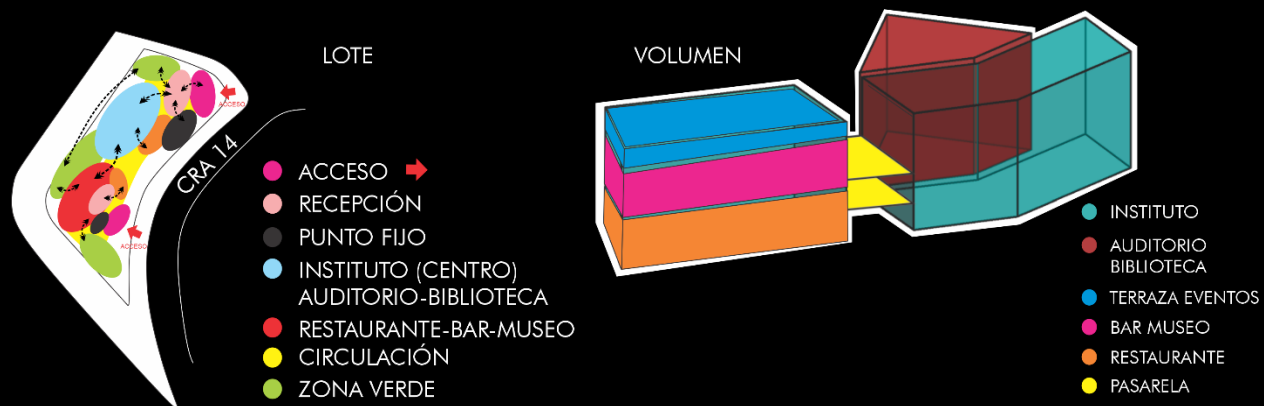
Esquema de Zonificación



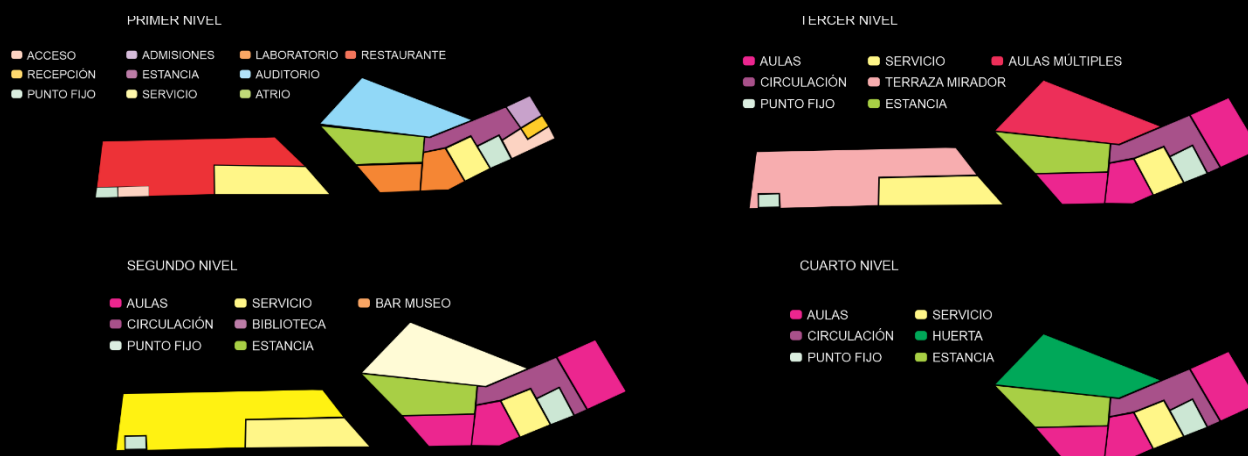
Nota: Fuente del Autor

Figura 42

Esquema de Zonas



ZONIFICACIÓN POR ESPACIOS



Nota: Fuente del Autor

Figura 43

Lista de Necesidades:		
CENTRO GASTRONÓMICO	RESTAURANTE	ECOPARQUE
Vestíbulo	Acceso	Mirador Turístico Centro-Castillo
Recepción	Parqueaderos	Senderos
Punto Fijo	Recepción	Muelle
Dirección	Punto Fijo	Restaurante al aire libre
Contabilidad	Gerencia	Puentes de conexión
Coordinación	Contabilidad	Teatrino
Enfermería	Salida de emergencia	Zona Historia del sector
Sala de profesores	Barra Bar	Zona Memoria Oral
Parqueaderos	Zona Museo Gastronómico	Parque de agua
Talleres ó aulas	Comedores temáticos	Parque de Chorros
Laboratorio	(Tradicional XIX,XX,XXI, de la Abuela, de Autor, Fusión, Cocina Fusión, Dulce Tradición)	Zona Infantil
Salón multiusos adaptable	Cocinas Temáticas	Zona Mascotas
Huerta	Zona comedor al aire libre	Zona adulto Mayor
Auditorio	Salón de eventos	Zona Canotaje
Biblioteca	Huertas	Zona deportes acuáticos
Hemeroteca	Salón museo gastronómico	Zona de danza
Mediateca	Tienda de Souvenirs	Zona Venta de Artesanías
Sala de Computo	Tarima presentaciones en vivo	Enlaces Peatonales Muralla
Sala de exposiciones	Zona de muelle	Baños Públicos
Rampa discapacitados	Terraza Mirador	Zona ventas de bebidas
Talleres de Practicas	Zona de cargue y descargue	Zona Contemplativa
Batería de baños	Estancia para empleados	
Área deposito de servicio	Zona de espera	
Almacén de Insumos	Baños	
Cafeteria-comedor	Zona basuras	
Zona ferias	Almacenamiento	
Gym	Cuarto frío	
Atrio	Caja	
	Zona servio	

Nota: Fuente del Autor

Las actividades del Centro Gastronómico se apoyan y se complementan con las actividades del restaurante y el Ecoparque, logrando que el proyecto sea uno desde lo Macro a lo micro o desde el contexto urbano al proyecto puntual, donde el visitante puede pasar del parque al Restaurante donde no solo disfruta de comida y de historia, también podrá interactuar con los estudiantes del centro y sus exposiciones culinarias en la zona de museo y disfrutar de todas las actividades propuestas por el centro en sus laboratorios, biblioteca, auditorio y huertas.

Figura 44

Programa Centro Gastronómico

Programa

1,6 m2 x persona a 2 m2 x persona

Zonas	Espacio	Area Mt2	No Personas	Total Mt 2
Acceso	Vestíbulo	48	30	263
	Recepción	15	9	
	Punto Fijo	20	12	
	Parqueaderos	180	-	
Zona Administrativa	Dirección	15	9	85
	Contabilidad	6	4	
	Coordinación	20	12	
	Estar	6	4	
	Enfermería	6	4	
	Sala de profesores	32	20	
Zona Formativa	Aulas al Aire libre	60	30	516
	Aulas Teóricas	80	40	
	Laboratorio	60	30	
	Deposito	12	-	
	Gym	16	10	
	Auditorio	160	100	
	Biblioteca	32	50	
	Hemeroteca	32	50	
	Mediateca	32	50	
	Sala de Computo	32	50	
	Zona Común	Sala de exposiciones	60	
Sala Histórica-Fototeca		20	12	
Huertas		12	0	
Zona de Servicios	Batería de baños	30	18	75
	Área deposito de servicio	12	-	
	Almacén de Insumos	21	-	
	Cafetería	12	-	
Zona Libre	Zona Verde	20	-	550
	Zona para ferias y eventos	500	-	
	Batería de baños	30	18	
Zona Control	Cuarto de Maquinas	30	-	70
	Subestación	30	-	
	Video y Guardia	10	-	
Total Mt2				1,648

Nota: Fuente del Autor

Figura 45

Programa Restaurante Gastronómico

Programa 1,6 m2 x persona a 2.5 m2 x personas

Zona	Espacio	Area Mt2	No Personas	Total Mt 2
Acceso	Acceso	48	30	408
	Recepción	15	9	
	Punto Fijo	20	12	
	Parqueaderos	325	-	
Zona Administrativa	Gerencia	15	9	21
	Contabilidad	6	4	
Zona Servicio	Cargue y Descargue	12	-	129
	Batería Baños	30	18	
	Estancia empleados	32	20	
	Zona basuras	9	-	
	Salidas de emergencia	10	-	
	Almacenamiento	21	-	
	Cuarto frío	9	-	
	Caja	6	4	
Zona Comedores y cocinas Temáticas	Tradicional	60	-	600
	Siglo XIX	60	-	
	Siglo XX	60	-	
	Siglo XXI	60	-	
	de Autor	60	-	
	de la Abuela	60	-	
	Dulce tradición	60	-	
	Cocina fusión	60	-	
	Comedor al aire libre	120	-	
Zonas Generales	Museo Gastronómico	62	-	70
	Tienda Souvenirs	8	-	
	Corredor ambiental San Lazaro			
Total Mt2				1.228

Nota: Fuente del Autor

CONCLUSIÓN

Al igual que la cocina tradicional cartagenera, que mezcla o fusiona los sabores nativos, con los traídos de España y África, entre otros, el Centro gastronómico fusiona la enseñanza con la preparación y la historia de nuestra gastronomía.

Brindándole al visitante una experiencia inigualable, de imágenes, olores y sabores, donde no solo podrá disfrutar de la comida, en los comedores temáticos y al aire libre, y vivir las técnicas culinarias en vivo en las cocinas abiertas del restaurante, si no también conocerá su historia por medio de las áreas de exposición de la evolución gastronómica de Cartagena, como una ventana al pasado, la cual es abierta por los estudiantes del Centro, y trasciende más allá de la intervención puntual de esta proyecto, llegando hasta el ecoparque y complementar las actividades del circuito de recorrido propuesto.

Por lo anterior concluimos que el Centro Gastronómico de la cocina tradicional cartagenera más allá ser una propuesta arquitectónica, es una intervención para todos, desde los agricultores o productores, estudiantes, emprendedores, artesanos, comunidades vulnerables, cartageneros y turistas que quieran interactuar con la historia, los sabores de la cocina cartagenera y con el gran potencial paisajístico del sector.

Bibliografía

ArchDaily. (14 de abril 2.021). *Nuevas rutas de la artesanía en Chile: Arquitectos internacionales y artesanos locales reunidos por la piedra rosada, el mimbre y la greda.* <https://www.archdaily.co/co/tag/mimbres>

Arteaga, R. Bustamante, G. (2.022) *Guía de Las Murallas de Cartagena de Indias: defensa de los Tesoros de Ultramar*, El Ancora Editores.

Escobar Wilson, A. (2.016). *Premio Nacional de las Cocinas Tradicionales Colombianas.* Mincultura.

El Getsemanicense. (21 de enero de 2020). *El Baluarte de la Media Luna.* <https://elgetsemanicense.com/noticia/el-baluarte-de-la-media-luna>

Minguet, J. (2.009). *Bioclimatic Architecture.* Editorial Monsa

Lemaitre, E. (1.981). *Breve Historia de Cartagena* (3^a. ed). Ediciones LAVP

Román de Zurek, T. (2.004) *Cartagena de Indias en la Olla*, Editorial Gamma.

CENTRO GASTRONÓMICO DE LA COCINA TRADICIONAL CARTAGENERA



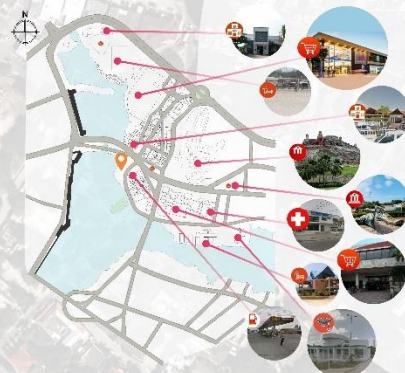
El proyecto se localiza en la Localidad Histórica y del Caribe Norte de la ciudad De Cartagena Bolívar, barrio Pie del Cerro en Calle 30 # 13 – 34, UCG 2

ÁREA DE INFLUENCIA

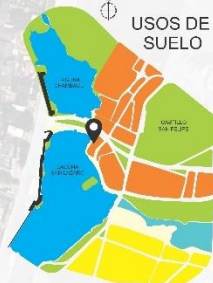


La ubicación del proyecto permite la conectividad entre el Centro Histórico, el Castillo San Felipe, y con el resto de equipamientos urbanos del sector en su área de influencia, como son plazas (Plaza del reloj), Centros comerciales como el Mall Plaza, Centro comercial San Felipe, y la integración con el agua al encontrarse en el borde de la laguna de San Lázaro.

EQUIPAMIENTO URBANO DEL SECTOR



ANÁLISIS DIAGNÓSTICO DEL SECTOR



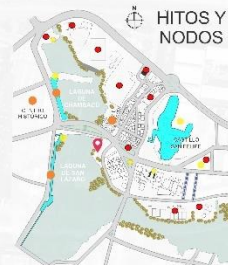
■ ZONA VERDE
■ ZONA MIXTO
■ ZONA RESIDENCIAL
■ CUERPO DE AGUA



■ LLENOS
□ VACÍOS



— CICLORUTA
— VÍAS PRINCIPALES
— VÍAS SECUNDARIAS
— TRANSCRIBIR (AV. PEDRO HEREDIA)
● ALTO FLUJO VEHICULAR HORAS PICO



● NODOS
● BIC



● LAGUNAS
● ECOSISTEMA MANGLAR



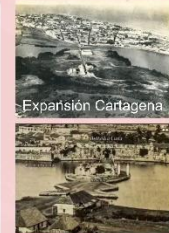
● ALTO RIESGO DE INUNDACIÓN

ASPECTOS QUE SE DESTACAN DEL ANÁLISIS

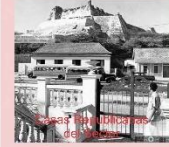
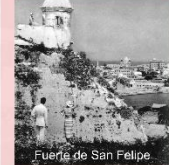
- ✓ El sector no posee infraestructura adecuada para el peatón y personas con movilidad reducida, un tramo mínimo de cicloruta y mal estado de las vías con alto tráfico vehicular.
- ✓ El sector presenta desconexión con su contexto histórico, abandono y contaminación visual y auditiva.
- ✓ Apilamiento de lanchas en la laguna de San Lázaro y contaminación del agua por basuras
- ✓ Entre los equipamientos destacan el centro Comercial Mall Plaza y San Felipe
- ✓ Déficit de restaurantes y de equipamientos Institucionales
- ✓ Suelo sub utilizado y poca estructura vegetal
- ✓ El sector presenta mala iluminación nocturna y mobiliario urbano

FOTOTECA UTB

FOTOS DEL SECTOR



REVELLIN 1893



FUENTES CONSULTADAS

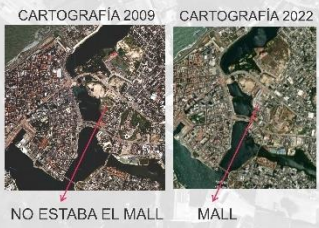
TRABAJO DE CAMPO
CARTAGENACARIBE.COM
CARTAGENA COMO VAMOS
IDEAM
MIDAS
IGAC
DANE
DATT
EPA
SMPC
PEMP
IPPC
POT

TALLER X

DOCENTE:
GERMÁN MARTELO
ESTUDIANTE:
KAREN ACEVEDO
FECHA: 18 de Mayo 2023

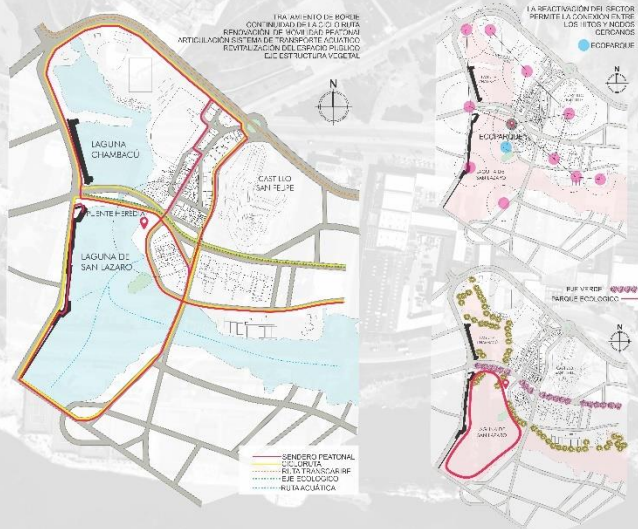


TRAMA IRREGULAR
SUELO URBANO
TRATAMIENTO:
RENOVACIÓN URBANA
LOCALIDAD LH
UCG 2
BARRIO PIE DEL CERRO
PREDIO IGAC 1
MANZANA IGAC 983
MATRICULA 060159682 /
0101053800265/ 060-32192
1 REFERENCIA 010209830001000
2 REFERENCIA 010209830002000
3 REFERENCIA 010209830003000
DIRECCIÓN: C 30 13 34
USO: MIXTO 2



CRITERIOS DE INTERVENCIÓN (MACRO Y MESO SISTEMA)

CRITERIOS DE INTERVENCIÓN GENERAL PARA LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR

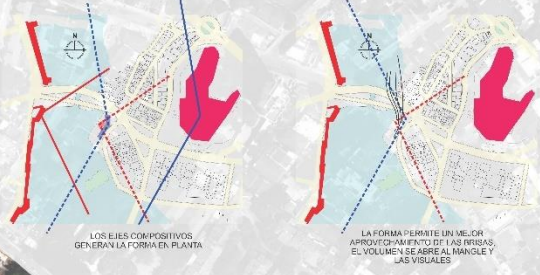


CRITERIOS DE IMPLANTACIÓN PUNTUAL (CENTRO GASTRONOMICO DE LA COCINA TRADICIONAL C.)
MICROSISTEMA



PRINCIPIOS DE COMPOSICIÓN

CONCEPTO DE DISEÑO: LA FORMA SE DISPONE POR MEDIO DE UNA ANALOGÍA INVERTIDA DE LAS FORMAS DE LOS BALUARTE



FUENTES CONSULTADAS

- TRABAJO DE CAMPO
- CARTAGENACARIBE.COM
- CARTAGENA COMO VAMOS
- IDEAM
- MIDAS
- IGAC
- DANE
- DATT
- EPA
- SIMPC
- PEMP
- IPPC
- POT

TALLER X

DOCENTE:
GERMÁN MARTELO

ESTUDIANTE:
KAREN ACEVEDO

FECHA: 18 de Mayo 2023

CENTRO GASTRONÓMICO DE LA COCINA TRADICIONAL CARTAGENERA

CONCEPTO DE DISEÑO



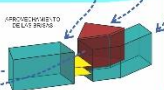
IMAGEN TOMADA DE GOOGLE

CONCEPTO DE DISEÑO: LA FORMA SE DISPONE POR MEDIO DE UNA ANALOGÍA INVERTIDA DE LAS FORMAS DEL BONETE DEL CASTILLO Y LOS BALUARTE DE LA MURALLA DE CARTAGENA DE INDIAS.

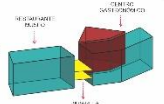
SE TOMAN LAS CARAS DE LOS BALUARTE Y EL BONETE PARA FORMAR LA COMPOSICIÓN DE LAS FACHADAS DEL EDIFICIO

ESQUEMAS DE DISEÑO

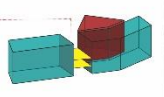
EL VOLUMEN GENERA UN MAYOR CONFORT AL INTERIOR



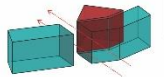
EL VOLUMEN SE FRACCIONA PARA GENERAR LOS DOS USOS QUE SE INTERCONECTAN POR PASARELAS



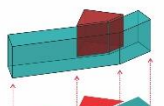
POR MEDIO DE PASARELAS SE GENERA LA CONECTIVIDAD DE LOS DOS VOLUMENES



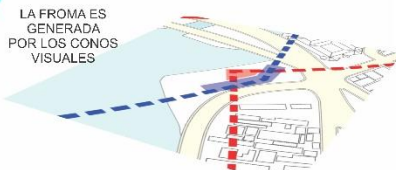
POR MEDIO DE LA SUSTRACCIÓN SE GENERA LA PERMEABILIDAD



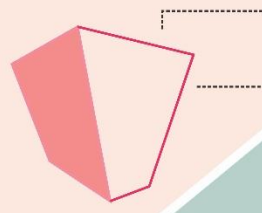
POR MEDIO DE EXTRUSIÓN SE LEVANTA LA COMPOSICIÓN VOLUMÉTRICA



LA FORMA ES GENERADA POR LOS CONOS VISUALES



EL PROYECTO SE INTEGRA VISUALMENTE CON LOS BIC



FORMAS COMPOSITIVAS DE TERRAZAS

PLANO DEL BONETE DE SAN LAZARO CASTILLO SAN FELIPE 1637



FUENTE: CARTOGRAFÍA Y RELACIONES DE ULTRAMAR SOCIEDAD DE MEJORAS PUBLICAS

LA FORMA DE LAS CARAS DEL BONETE PERMITEN GENERAR LA FORMA COMPOSITIVA DE LAS TERRAZAS MIRADOR DEL EDIFICIO



BALUARTE DE SANTA BARBARA SOCIEDAD DE MEJORAS PUBLICAS
1631 - 1633 Ing. Francisco de Murga (construcción),
1732 Ing. Juan de Herrera y Sotomayor (modificación).



ZONIFICACIÓN POR ESPACIOS



DIAGRAMAS FUNCIONALES

PLAN DE ORGANIZACIÓN

USO	ÁREA (m²)	VALOR
INSTITUTO	1000	1000
RESTAURANTE	500	500
BAR MUSEO	300	300
RECEPCIÓN	200	200
PUNTO FIJO	150	150
INSTITUTO (CENTRO)	100	100
TERRAZA MIRADOR	50	50
ZONA VERDE	50	50
AUDITORIO	50	50
BIBLIOTECA	50	50
RESTAURANTE	50	50
PASARELA	50	50

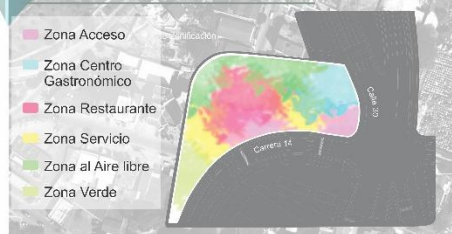
PROGRAMA DE USOS

ZONA	USO	ÁREA (m²)	VALOR
Zona Acceso	Acceso	100	100
Zona Centro Gastronómico	Restaurante	500	500
Zona Restaurante	Bar Museo	300	300
Zona Servicio	Recepción	200	200
Zona al Aire libre	Punto Fijo	150	150
Zona Verde	Instituto (Centro)	100	100
	Terraza Mirador	50	50
	Auditorio	50	50
	Biblioteca	50	50
	Restaurante	50	50
	Pasarela	50	50

ORGANIGRAMA



ZONIFICACIÓN



LOTE



ZONIFICACIÓN VERTICAL



CENTRO GASTRONÓMICO DE LA COCINA TRADICIONAL CARTAGENERA



CENTRO GASTRONÓMICO



ECO-PARQUE SAN LÁZARO



LABORATORIO COCINA



VISUALES

ARQUITECTURA DE MIMBRE



