

**CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO Y APRENDIZAJE - G.A.P.E
BOCAGRANDE - CARTAGENA**

**GASTRONOMY & LEARNING CULTURAL CENTER – G.A.P.E
BOCAGRANDE - CARTAGENA**

**Juan Felipe Cubillos Padilla
C.C. 1032495354**

**Director de Proyecto de Grado:
Arq. Mauricio Largacha Villegas**

**Seminarista:
Arq. Diana María Mora Barreto**

**Universidad Piloto De Colombia
Facultad de Arquitectura y Artes
Programa de Arquitectura
Bogotá D.C.
2021**

1. Contenido

| | | |
|-------|---|----|
| 2. | RESUMEN | 4 |
| 3. | ABSTRACT | 5 |
| 4. | PALABRAS CLAVE | 5 |
| 5. | KEYWORDS | 6 |
| 6. | INTRODUCCIÓN | 6 |
| 7. | JUSTIFICACIÓN | 6 |
| 8. | FORMULACIÓN DEL PROBLEMA | 7 |
| 9. | PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN | 8 |
| 10. | HIPOTESIS | 9 |
| 10.1. | OBJETIVO GENERAL | 9 |
| 10.2. | OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 9 |
| 11. | METODOLOGÍA | 10 |
| 11.1. | ANÁLISIS HISTÓRICO | 10 |
| 11.2. | ANÁLISIS GEOGRÁFICO | 10 |
| 11.3. | CONCEPTOS TEÓRICOS | 10 |
| 11.4. | ANÁLISIS DE PRODUCTOS | 11 |
| 11.5. | DISEÑO | 11 |
| 12. | MARCO REFERENCIAL | 12 |
| 12.1. | ANTECEDENTES Y ESTADO DEL ARTE | 12 |
| 12.2. | LEONOR ESPINOSA | 14 |
| 12.3. | CENTRO CULTURAL Y GASTRONÓMICO BELLAVISTA | 14 |
| 12.4. | CAVA & HOTEL MASTINELL | 16 |
| 13. | DESARROLLO | 17 |
| 14. | EMPLAZAMIENTO Y OPERACIONES DE DISEÑO | 21 |
| 15. | PROGRAMA | 27 |
| 16. | MOBILIARIO | 27 |
| 17. | PLANOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | 28 |
| 18. | PLANO EN EXPLOSIVO | 29 |
| 19. | RESULTADOS | 29 |
| 20. | IMÁGENES DEL PROYECTO | 30 |
| 21. | CONCLUSIONES | 36 |
| 22. | BIBLIOGRAFÍA | 38 |

TABLA DE ILUSTRACIONES

| | |
|---|----|
| ilustración 1 localización proyecto (fuente propia) ----- | 18 |
| Ilustración 2 esquema análisis del lugar con localización del proyecto y edificaciones aledañas que dan plusvalía al sector (fuente propia) ----- | 19 |
| Ilustración 3 estructura en 3d (fuente propia) ----- | 20 |
| Ilustración 4 cimentación en 3d (fuente propia)----- | 20 |
| Ilustración 5 emplazamiento y operaciones de diseño de centro gastronómico y cultural G.A.P.E. (fuente propia) ----- | 21 |
| Ilustración 6 implantación del proyecto (fuente propia)----- | 22 |
| Ilustración 7 implantación de primer piso del proyecto ----- | 23 |
| Ilustración 8 esquema básico, programa del proyecto (fuente propia) ----- | 27 |
| Ilustración 9 planos técnicos del producto mobiliario (fuente propia) ----- | 28 |
| Ilustración 10 plano en explosivo del producto, mobiliario (fuente propia) ----- | 29 |
| Ilustración 11 vista espacio público del proyecto # 1 (fuente propia) ----- | 30 |
| Ilustración 12 vista espacio público del proyecto # 2 (fuente propia) ----- | 31 |
| Ilustración 13 vista espacio público del proyecto # 3 (fuente propia) ----- | 31 |
| Ilustración 14 vista interior, local de mercado (fuente propia)----- | 32 |
| Ilustración 15 vista interior, cafeterías (fuente propia) ----- | 32 |
| Ilustración 16 vista interior, cafeterías y huertas (fuente propia) ----- | 33 |
| Ilustración 17 vista interior restaurante # 1 (fuente propia) ----- | 33 |
| Ilustración 18 vista interior restaurante # 2 (fuente propia) ----- | 34 |
| Ilustración 19 vista terraza de restaurante (fuente propia)----- | 34 |
| Ilustración 20 vista espacio público de segundo nivel # 1 (fuente propia) ----- | 35 |
| Ilustración 21 vista espacio público de segundo nivel # 2 (fuente propia) ----- | 35 |
| Ilustración 22 vista general aérea del proyecto en perspectiva (fuente propia) ---- | 36 |

2. RESUMEN

Cartagena es reconocida por ser patrimonio de Colombia, y de los destinos turísticos más importantes del país, ya que además de ser una ciudad costera contiene mucho atractivo turístico gracias a su arquitectura colonial y variedad cultural que le da su identidad característica con edificios, monumentos, gastronomía, historia y su población local. Es importante que además de la conservación que se le ha dado a su patrimonio, se le de innovación, además, dar lugar a la presencia de nuevos espacios que permitan el desarrollo de la cultura, en este caso con un proyecto que evite que las costumbres gastronómicas se olviden por el crecimiento y la llegada de nuevas culturas, así manteniendo la importancia y el placer del arte culinario local, tradicional, conservando los sabores pero innovando su presentación y formas de preparación para crear nuevas experiencias de alta cocina potenciando los sabores clásicos y representativos de la región. Un proyecto que permita la interacción del usuario con la cultura de Cartagena, por medio de participación como lo es la cocina, y diferentes talleres culturales incluyendo la música. Los volúmenes del proyecto tendrán una fragmentación, permitiendo así un gran espacio público atravesarse y juegue un papel muy importante en la interacción del usuario con los edificios, pudiendo así brindar un ambiente cultural y enriquecedor en cuanto al aprendizaje y a las experiencias.

3. ABSTRACT

Cartagena is recognized for being the heritage of Colombia, and one of the most important tourist destinations in the country, since in addition to being a coastal city it contains a lot of tourist attraction thanks to its colonial architecture and cultural variety that gives it its characteristic identity with buildings, monuments, gastronomy, history, and its local population. It is important that in addition to the conservation that has been given to its heritage, innovation is given, in addition, to give rise to the presence of new spaces that allow the development of culture, in this case with a project that prevents customs gastronomic are forgotten by the growth and arrival of new cultures, thus maintaining the importance and pleasure of local, traditional culinary art, preserving the flavors but innovating its presentation and forms of preparation to create new haute cuisine experiences enhancing the classic flavors and representative of the region. A project that allows the user to interact with the culture of Cartagena, through participation such as the kitchen, and different cultural workshops including music. The volumes of the project will have a fragmentation, thus allowing a large public space to pass through and play a very important role in the user's interaction with the buildings, thus being able to provide a cultural and enriching environment in terms of learning and experiences.

4. PALABRAS CLAVE

Arquitectura, Economía, Ambiente, Costumbres, Recreativo, Alimento, Ambiente, Tradición, Región, Alta Cocina, Espacio Público.

5. KEYWORDS

Architecture, Economy, Environment, Customs, Recreational, Food, Atmosphere, Tradition, Region, Haute Cuisine, Public Space

6. INTRODUCCIÓN

La propuesta del proyecto que hará énfasis a un centro cultural gastronómico busca impulsar la cultura gastronómica del sector a través de una construcción que contenga este uso con el fin de generar turismo de carácter cultural, por medio de diferentes talleres de aprendizaje y oportunidades de conocimiento profundo acerca de los productos utilizados en la cocina y la cultura colombiana. El énfasis gastronómico es con el objetivo de vincular al usuario local y visitante, con el fin de reactivar y fomentar el arte culinario y la cultura del lugar, darle al sector y al usuario un espacio público con un ecosistema urbano, ambiental y peatonal que conecte el proyecto con zonas verdes y vivencias recreativas con énfasis a las costumbres alimenticias que se han llevado a través del tiempo. Dar la Oportunidad de enseñar y aprender a la gente, a tener una cercanía, que a través del turismo y la arquitectura del lugar se logre conocer y vivir la cultura cartagenera.

7. JUSTIFICACIÓN

Las costumbres gastronómicas se olvidan por el crecimiento y la llegada de nuevas culturas, el patrimonio cultural y los estilos arquitectónicos clásicos de

Cartagena que alguna vez dieron nacimiento a la identidad del lugar, son reemplazadas por lo que se conoce como futurista. Para evitar estas pérdidas es clave mantener la importancia y el placer del arte culinario local, tradicional, conservando los sabores, que la arquitectura clásica se vea reflejada dentro de lo moderno. En cuanto a la cocina innovar su presentación y formas de preparación para crear nuevas experiencias de alta cocina potenciando los sabores clásicos y representativos de la región. También potencializar la estructura de estos sectores económicos, hacia una visión de desarrollo sostenible y sustentable. Por lo tanto, se plantea un espacio con actividades que permita promover la participación de la comunidad, y al mismo tiempo se rescate el carácter cultural. La arquitectura se usará como herramienta fundamental para crear espacio donde exista la interacción, entre los mismos usuarios y también entre el usuario, y la arquitectura y la gastronomía. Espacios donde no exista la fragmentación de clases, donde personas de todas las clases sociales puedan interactuar y aprender de manera equitativa.

8. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Con el paso del tiempo la globalización incrementa, las ciudades metropolitanas crecen cada día más y más y con esto sus habitantes y diferentes culturas, con esto la segregación también incrementa y queda atrás la identidad de lo que alguna vez fue un “pueblo”, una comunidad unida que construyó gracias a su historia sus propias tradiciones. La arquitectura juega un papel muy importante, ya que es una

herramienta para revivir esas tradiciones y la memoria histórica de un lugar. Las actividades y zonas con atractivo turístico construyen la cabecera de la ciudad, como es el caso, Bocagrande que es conocido como un sector en donde existe un desarrollo urbanístico y arquitectónico moderno y futurista, debido a la construcción de grandes edificios en su entorno. Sin embargo, El patrimonio y las costumbres tradicionales, entre ellas las gastronómicas, se olvidan con el paso del tiempo por el crecimiento y desarrollo urbano, esto hace que el sector pierda y desvincule su potencial como sitio de interés cultural, el cual debe de ir de la mano con el desarrollo urbanístico. En cuanto al sector estudiado en ciertos periodos presenta inundaciones, las cuales generan dificultades en el suelo. Entre estas afectaciones se encuentran la contaminación del agua y la deforestación de las márgenes, lo que provoca sedimentación y eutrofización, también la desecación de áreas de inundación y la sobreexplotación de fauna y flora.

9. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Qué estrategias culturales y económicas son necesarias para contribuir al crecimiento y desarrollo del sector de Bocagrande en Cartagena de indias, articulando las prácticas de comercio existentes con un modelo responsable de apropiación del espacio y de reactivación de los aspectos sociales, culturales y económicos?

10. HIPOTESIS

La articulación del comercio existente con un espacio diseñado y dirigido para facilitar, motivar y garantizar su identidad, apropiación del espacio, proyectando un centro cultural con énfasis gastronómico que permita fomentar la innovación y un desarrollo dirigido hacia lo moderno, y conservando la identidad y desarrollando actividades turísticas, económicas y sociales.

10.1. OBJETIVO GENERAL

Plantear un Diseño arquitectónico de un centro cultural con énfasis gastronómico para el desarrollo sociocultural y económico del sector con el fin suministrar una herramienta para la articulación de la sociedad y contribución al desarrollo de la población en cuanto a lo turístico, económico y social.

10.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Vincular el proyecto al sector histórico a partir de la renovación fomentando la identidad del lugar.
2. Diseñar espacios flexibles que contengan usos diferentes que se vincule al espacio público y a lo ambiental.
3. Vincular la innovación del proyecto con construcciones existentes, por medio de la materialidad e imagen y métodos constructivos, atrayendo a la gente hacia el centro cultural y se articule con el patrimonio.

4. Proponer un espacio libre, ambiental y peatonal que, por medio del espacio público, se vincule el proyecto y las diferentes zonas, guiando al usuario de disfrutar de actividades recreativas, y relacionar al visitante con el entorno.

11.METODOLOGÍA

11.1. ANÁLISIS HISTÓRICO

- Recopilación de información
- Investigación sobre historia de Cartagena y de Bocagrande
- Revisión de noticias del pasado y del presente
- Revisión de registros fotográficos

11.2. ANALISIS GEOGRÁFICO

- Investigación de Cartografías y Aerografías
- Revisión de Estudios climáticos

11.3. CONCEPTOS TEORICOS

- Análisis de referentes
- Análisis de antecedentes
- Revisión de la normativa
 - Norma
 - POT
 - PEMP

11.4. ANÁLISIS DE PRODUCTOS

- Determinación escalas de trabajo
- Análisis del lugar
 - Usos
 - Estructura Socioeconómica
 - Estructura Vial
 - Estructura Ecológica
- Determinación área de estudio
- Determinación área de influencia
- Determinación área de intervención

11.5. DISEÑO

- Utilización de conceptos e ideas de Diseño
- Área De Influencia – Terreno
- Determinantes Naturales
- Determinantes De Diseño – Referentes
- Programa Arquitectónico

12. MARCO REFERENCIAL

12.1. ANTECEDENTES Y ESTADO DEL ARTE

Los dos factores más importantes y la base argumentativa de esta propuesta son la arquitectura y la gastronomía y como estos se relacionan, hoy en día el éxito de estos dos campos depende del uno y del otro.

“Alberto Rolnik, arquitecto especializado en diseños gastronómicos, quien ha participado en la creación de espacios exitosos, como Café Renault, Balzac, La Fragata Fish Market, Cats, entre otros, señala que para obtener un restaurante integral es necesario tener en cuenta varios aspectos, como el público al que va dirigido, la especialidad gastronómica que se va a ofrecer, las tendencias del mercado, asesoría en la parte técnica, el lugar dónde estará ubicado y la funcionalidad.” Rolnik, A, como se citó en Bernal, L (2018). Arquitectura Gastronómica.

Bernal, L cita a Alberto Rolnik para recalcar como trabajan de la mano estas dos profesiones, ya que el esmero del cocinero para crear platos exquisitos, arduamente trabajados, balanceados y compuestos |se complementa con el mismo profesionalismo del arquitecto en crear espacios cuidadosamente diseñados y construidos para brindar una integración ideal entre el paladar y un sitio armonioso, Dándole así al público una experiencia completa.

“Una de las tendencias que está marcando la arquitectura gastronómica en el mundo es el concepto de ‘cocinas abiertas’ o ‘cocinas semiabiertas’, en las que el cliente o consumidor final puede ver lo que se

está preparando, para generar confianza instantánea y transparencia en el funcionamiento habitual.

Continúa la tendencia minimalista, cuyo diseño de los espacios es simple, amplio y diáfano, predominando la transparencia. En este punto se busca un equilibrio entre la comida que el restaurante ofrece y la arquitectura del lugar, para llegar a una identidad acorde con lo que se busca.” Bernal, L (2018). Arquitectura Gastronómica.

El diseño de los espacios como los son cocinas o restaurantes, han evolucionado para que el comensal tenga una interacción directa con la persona que le prepara su plato, esto no solo se ha visto en muchos restaurantes modernos, sino también en el diseño de viviendas donde la cocina ahora hace parte del área social, para así crear y facilitar una interacción. Usualmente esta tendencia de cocinas abiertas también cumple la función de hacer un espectáculo con las diferentes técnicas de preparar la comida y así, llevar a otro nivel la experiencia del usuario.

“Cuando se va a diseñar un restaurante no solamente se debe manejar la parte estética o la parte de ambientación del sitio, se debe desarrollar un proyecto que técnica y funcionalmente dé resultado, si no se tiene un buen funcionamiento, se va a obtener un mal servicio y, por ende, un negocio no sostenible en el tiempo.” Rolnik, A, como se citó en Bernal, L (2018). Arquitectura Gastronómica.

Así como lo expone Rolnik, A, es primordial manejar la parte funcional de un espacio, hacer un estudio de lo que se quiere lograr para así poder plasmarlo en un diseño arquitectónico.

12.2. LEONOR ESPINOSA

Una de las chefs más exitosas de Colombia, propietaria del restaurante LEO, ganadora de numerosos premios y reconocida principalmente por crear platos de alta cocina utilizando ingredientes y materia prima, tradicionales de la región y llevándolos a otro nivel.

“El restaurante cuenta con dos espacios, la sala de Leo donde ofrecemos un recorrido por la riqueza biocultural de territorios étnicos a través de menús de pasos o degustaciones, y La Sala de Laura, una nueva propuesta que brinda una selección de vinos y cócteles, con menú abierto para escoger amparando en igual filosofía culinaria.” Espinosa, L.

Así como lo describe leo en su restaurante, es una propuesta cargada no solo de una experiencia culinaria, de distintos sabores locales, sino una experiencia con un ambiente arquitectónico cultural, que permite al usuario experimentar la cultura y los sabores colombianos, de una forma elegante, creativa y única.

12.3. CENTRO CULTURAL Y GASTRONÓMICO BELLAVISTA

“El Centro Cultural y Gastronómico el cual está ubicado como su nombre lo dice, en un barrio llamado Bellavista en Chile. Desarrollado a partir de un concurso ganado por la oficina de arquitectura BMA en Argentina y

Chile. Se desarrolla en un espacio vacío conformado por una trama urbana que ya existe y posee un importante valor cultural. Se realiza como complemento del espacio urbano y con una estrecha relación con este entorno. Su implantación se da como estrategia de vinculación de puntos importantes en el lugar y con el fin de abrir una nueva calle peatonal de comunicación, conexión entre La Chascona, el Anfiteatro como elemento distintivo y la calle Constitución se da naturalmente y a simple vista. La configuración morfológica da lugar a una isla programática de grandes locales gastronómicos desarrollada en tres niveles aterrizados que agrega a la trama urbana una nueva partición que invita al recorrido perimetral en todas sus caras. No existen entonces partes relegadas ni externas al Centro o a la ciudad. El "Centro" es ciudad incorporada. Desde cualquier punto de los tres niveles del proyecto se puede llegar fácilmente a cualquier otro. El proyecto contempla un sistema de verdes en superficies horizontales y verticales en todos sus niveles. Se propone la utilización de vegetación nativa o especies bien adaptadas que permite el bajo consumo de agua de riego. El objetivo principal de la proporción y configuración del verde responde a aumentar las superficies permeables y reducir los efectos de isla de calor. A este sistema se le suma un subsistema agua de tres fuentes/estanques interconectados que suman al propósito del primero. La disposición programática propuesta junto al diagrama de circulación peatonal, vehicular y de estacionamiento configura un patrón urbano interconectado y abierto de excelente

accesibilidad al visitante y a los empleados del complejo de forma natural y con una mínima irrupción al lugar y su comunidad.” Cabezas, C (2013).

Un proyecto que integra a la perfección el espacio público, con el área construida, permitiendo así al público, experimentar diferentes ambientes y la oportunidad de interactuar con todo el proyecto y así mismo permitiendo la interacción entre los usuarios.

12.4. CAVA & HOTEL MASTINELL

“La Cava & y Hotel Mastinell ubicado en Barcelona es un hotel de 5 estrellas en Vilafranca del Penedès. Su arquitectura singular y única emula un sinuoso conjunto de botellas de cava en rima y su techo, construido en la técnica del trencadís, rinde homenaje a Antoni Gaudí. El singular y gran trabajo realizado por los arquitectos Josep Juanpere y Lluís Escamis (GCA Arquitectes) con la bodega Cava & Hotel Mastinell intenta integrar el edificio al entorno y representan la forma en la cual se apilan las botellas de cava durante la fermentación. Ha conseguido la Medalla de Oro en la Exposición Internacional de Diseño de Interiores de Shanghái en el año 2011 y nuevamente galardonado en los Premios a la Iniciativa Hotelera 2014 al Mejor Edificio Singular. La construcción es en realidad una ampliación de las instalaciones de la bodega. Con la visión de la tendencia en enoturismo en el punto de mira, el hotel contará con un centro enológico, sala de catas y centro de convenciones para 160 personas. Entre

los materiales de construcción, destaca la cerámica, una clara identificación con el Modernismo de Antonio Gaudí, que decora el techo. Se trata de un edificio con una arquitectura singular sostenible, cuenta con ventilación cruzada, y se reutiliza el agua de lluvia. Buenas prácticas de arquitectura sostenible. El interior del hotel conserva los mismos principios de sostenibilidad y turismo responsable, ya que cuenta con instalación de caldera biomasa, iluminación LED, mobiliario y elementos decorativos procedentes de materias primas naturales y certificadas por su bajo impacto ambiental.” Breincosmartblog (2014).

13. DESARROLLO

El desarrollo del proyecto se plantea en un lote fronterizo al mar en el sector de Bocagrande, Cartagena De Indias, este se ubica entre las calles 6ta y 7ma y carreras 1ra y 2da.

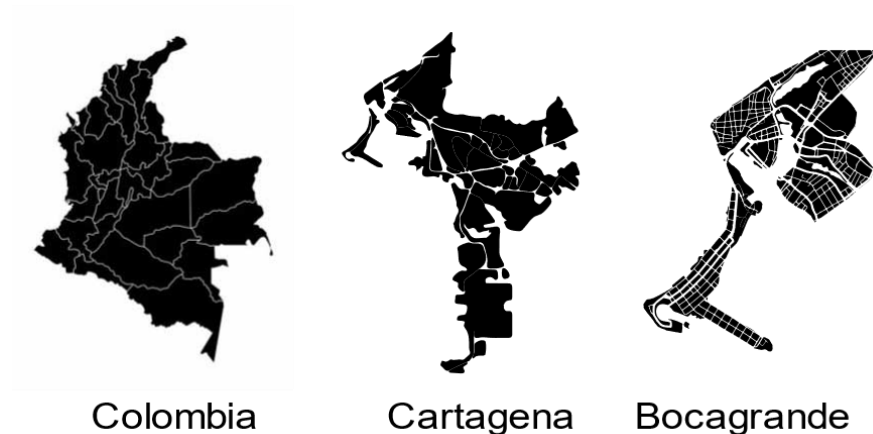


ilustración 1 localización proyecto (fuente propia)

Las actividades que predominan son el comercio, servicios y vivienda. Actualmente el lote a intervenir se encuentra rodeado de calles afectadas por la humedad a causa de inundaciones. Por esta razón el proyecto parte de un análisis de persistencia de territorios anfibios, y se propone llevar a cabo procesos de planificación estratégica para el sector hidroeléctrico, de tal manera que la ubicación de los proyectos pueda ser definida armonizando, los impactos acumulados resultado de la regulación de los flujos y pulsos del agua. De igual manera se propone un sistema de pavimentos permeables, los cuales *“son superficies que, al mismo tiempo que son aptas para el paso de peatones o de tráfico rodado, permiten al agua la filtración vertical a su través, abriendo la posibilidad a que ésta se infiltre en el terreno pudiendo recargar los acuíferos, o bien sea captada y retenida en capas subsuperficiales para su posterior reutilización o evacuación.”* (Pinilla J, 2018, p. 16). Existen diversas tipologías, entre ellas: césped o gravas (con o sin refuerzo),

bloques impermeables con juntas permeables, bloques y baldosas porosas, pavimentos continuos porosos (asfalto, hormigón, resinas, etc.).

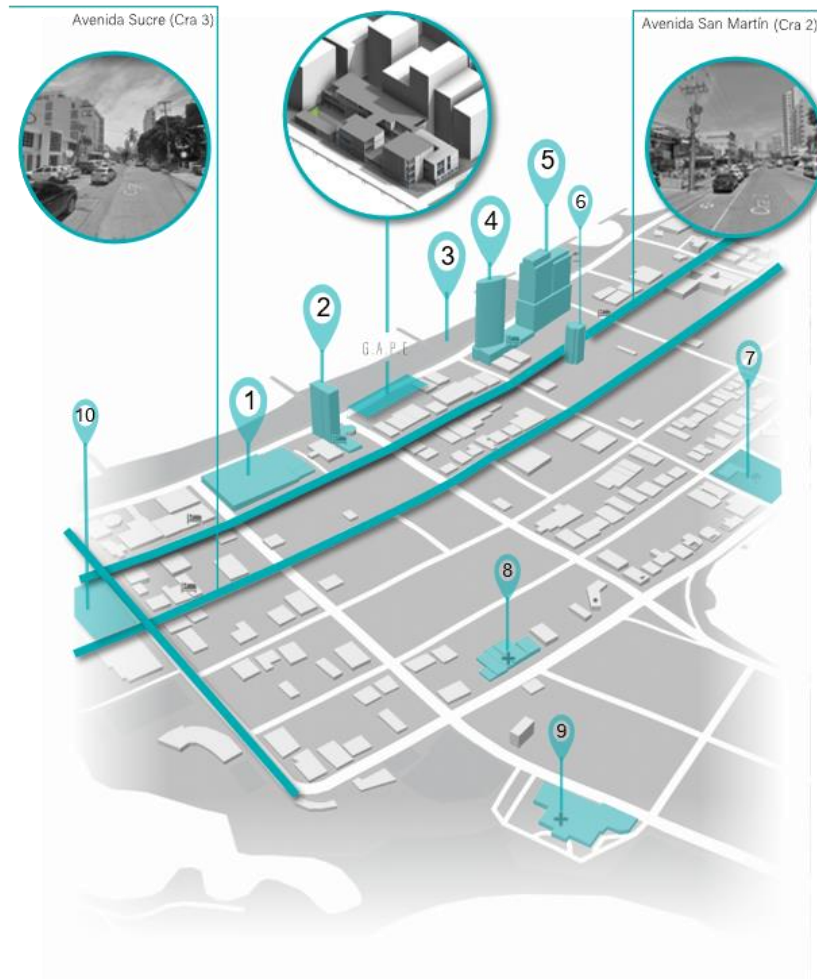


Ilustración 2 esquema análisis del lugar con localización del proyecto y edificaciones aledañas que dan plusvalía al sector (fuente propia)

La estructura que tendrá el proyecto será a base de concreto reforzado ya que esto le da más durabilidad y disminuye su porosidad por lo que se vuelve menos permeable, para así proteger adecuadamente los elementos interiores de la

estructura, para esta preparación se necesitará (cemento anti-salitre), “Este cemento tiene la característica de soportar humedad y la gran concentración de sal y minerales que tiene la brisa. Utilizarlo evitará daños en tu casa de playa como grietas, rajaduras, manchas de salitre, etc.” Maestro, (2 de marzo de 2020).

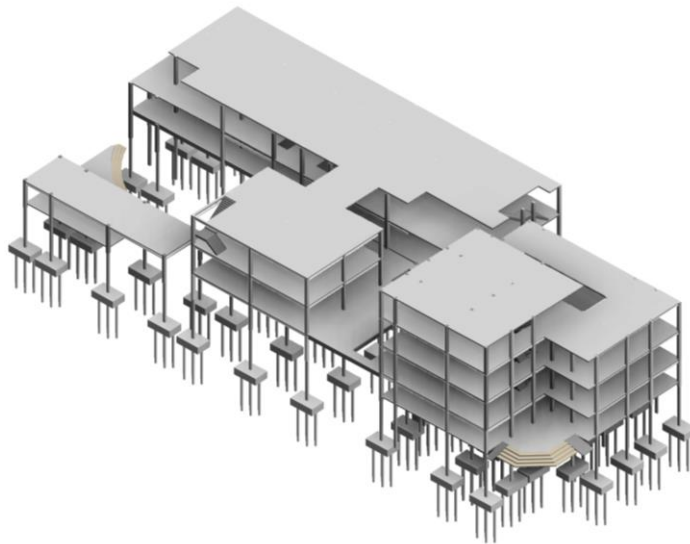


Ilustración 3 estructura en 3d (fuente propia)

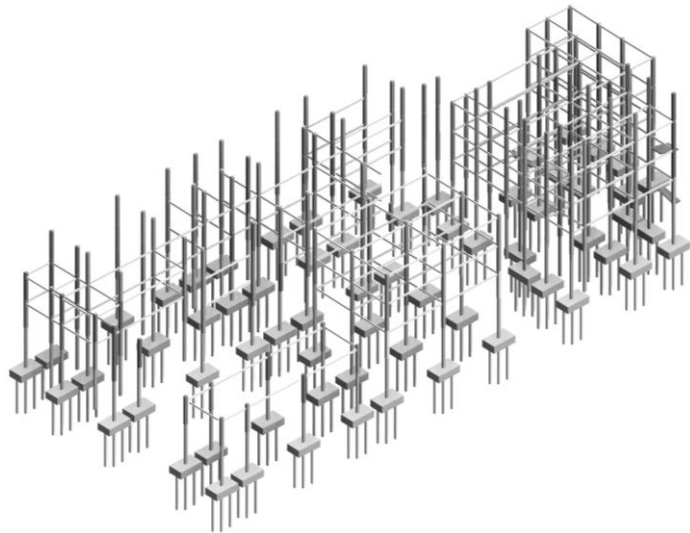


Ilustración 4 cimentación en 3d (fuente propia)

Los conceptos principales usados para la propuesta son la fragmentación y la permeabilidad ya que se busca crear unos elementos paralelos donde sean atravesados por un espacio público, el cual tendrá dos niveles y conecte los módulos entre sí, permitiendo circulación y acceso a todo el proyecto por medio de aquel patio.

14. EMPLAZAMIENTO Y OPERACIONES DE DISEÑO

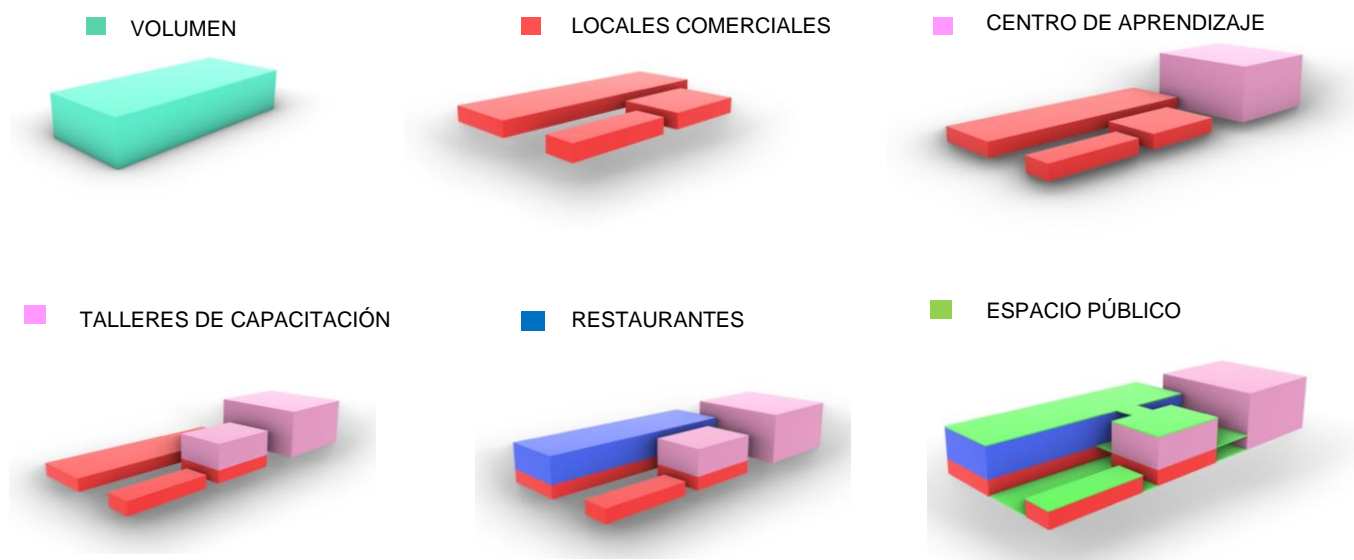


Ilustración 5 emplazamiento y operaciones de diseño de centro gastronómico y cultural G.A.P.E. (fuente propia)

Actualmente el lote tiene una forma rectangular, y está vacío, se busca implantar 3 módulos comerciales en la parte noroccidente, para contar con comercio local y permitir el desarrollo económico del proyecto, distribuyendo diferentes productos artesanales e importados tales como alimentos gourmet y saludables a granel, panadería, cava de quesos y xarcutería entre otros, en el suroccidente una edificación la cual tendría el uso de escuela gastronómica, ya que el enfoque del proyecto es la gastronomía se quiso implementar un gran espacio para un proyecto

de capacitación, para así contar con el apoyo y así mismo brindarlo hacia la población que quiera una oportunidad de trabajar en el proyecto gastronómico del país, abierto para todas las personas que quieran un aprendizaje profesional gastronómico, como usuarios, trabajadores, empleados, empíricos etc.

En la parte suroriental del lote se encontrará el módulo principal del proyecto el cual albergaría en su primera planta el centro cultural para así promover la cultura, por medio de diferentes espacios, como talleres, salas de exposición, galerías, biblioteca, sala de tecnología, dando así a la población oportunidad de participar en diferentes actividades que incentiven a la cultura gastronómica, histórica y artística del sector, y a su cuidado y crecimiento. En sus otras 2 plantas restaurantes temáticos de lujo, en su segunda planta varios restaurantes con temática de día, contara con espacios de cafetería para interactuar y pasar un rato agradable y tranquilo, diferentes opciones de mariscos, pescados, cocteles y platos de alta



Ilustración 6 implantación del proyecto (fuente propia)

cocina mediterráneos, elaborados con materia prima proveniente de la región, en su última planta contara con un gran espacio con opciones de bares, y restaurantes elegantes con temática de noche, algo más refinado, pero vivo y moderno a la vez, con opciones de vinos, cervezas, cocteles, carnes y diferentes platos internacionales hechos con materia prima local, y con un toque nacional en cada plato, un ambiente alegre, elegante y relajante.



Ilustración 7 implantación de primer piso del proyecto (fuente propia)

El proyecto también contará con un gran espacio público, con espacios donde el público podrá reunirse e interactuar, compartiendo y disfrutando de los diferentes

productos y alimentos que encontrarán en los locales comerciales, en el espacio público de segunda planta, habrá más de estos espacios para disfrutar al aire libre y una vista hacia el mar, y vista hacia todo el proyecto.

Sus cubiertas serán transitables y además habrá una gran variedad de huertas y vegetación cuidadosamente seleccionada para generar producción de algunas especias y hierbas, también para dar un aporte al proyecto en cuanto a estética, salud y productividad.

“Los jardines pueden incluso reducir el uso de energía y los costos debido a la menor necesidad de circulación de aire. Estos beneficios complementan las ventajas estéticas obvias de un jardín bien diseñado, haciendo del jardín interior una característica atractiva en varios frentes.” Cao L (2020).

Algunas otras funciones y aportes de los jardines y huertas son: *“el cultivo de frutas y verduras, o una combinación de ambos. Por supuesto, dependiendo del uso previsto, diferentes plantas serán más o menos efectivas. Consideraciones como la iluminación, el riego y la temperatura también pueden afectar las elecciones de las especies.” Cao L (2020).* Por lo cual se debe hacer un estudio de algunos requerimientos necesarios para el mantenimiento y vida de estas huertas y jardines, de acuerdo con Cao

- **Luz:** *Las plantas necesitan luz para fotosintetizar, crecer y sobrevivir. Sin luz, las plantas pueden estancar su crecimiento, dejar de producir flores y frutos, e incluso pueden morir. En el exterior esto no es un problema, sin embargo, esta consideración es particularmente importante para los jardines interiores,*

que incluso si están cerca de una ventana, pueden no recibir la luz adecuada durante los meses de invierno. Por lo tanto, los jardines interiores necesitarán sistemas de iluminación particulares para garantizar el máximo crecimiento.

- **Humedad:** Habitualmente, los jardines interiores sufren de baja humedad, lo que puede hacer que las plantas se marchiten y las hojas se sequen. Mientras que las plantas tienden a florecer con un 50% de humedad o más, los niveles de humedad interior, particularmente en el invierno, pueden situarse tan bajos como en un 10% o 20%. Para solucionar este problema es posible instalar un humidificador, o simplemente se puede ubicar una bandeja de agua al lado del jardín.
- **Temperatura:** La mayoría de las plantas prosperarán a temperaturas que oscilan entre los 18 y los 24 grados Celsius.
- **Profundidad del suelo:** La profundidad del suelo variará dependiendo de la planta que se cultive. Por lo general, entre 45 y 50 centímetros de tierra serán suficientes para la mayoría de las plantas, aunque este número puede descender hasta menos de 40 cm o alcanzar más de 90 cm. Dependiendo de la planta, las especies con raíces superficiales pueden necesitar ser 'estacadas' o aseguradas a un enrejado.
- **Agua:** Las plantas que crecen en contenedores tienden a secarse más rápido que las plantas que crecen naturalmente en el suelo. Por lo tanto, es imperativo que los jardines interiores sean regados adecuadamente, aunque

tampoco deben recibir agua en exceso. Para garantizar un riego consistente, algunos diseñadores y usuarios recurren al riego por goteo, sistemas hidropónicos o macetas con riego automático. (Cao, 2020).

15. PROGRAMA



ILUSTRACIÓN 8 ESQUEMA BÁSICO, PROGRAMA DEL PROYECTO (FUENTE PROPIA)

16. MOBILIARIO

Se proponen estanterías para dispensadores de productos al granel, ya que el diseño de estos permite una fácil movilidad, son hechos mayormente de madera y TRITAN el cual es un material altamente resistente por lo cual son extremadamente duraderos, este material es un plástico muy seguro e higiénico, ideal para productos alimentarios, fácil de usar gracias a su diseño inteligente el

cual impiden el contacto del cliente con el producto llevando así los alimentos directamente del dispensador al empaque. La ventaja más importante de estos es que ayudan a reducir el uso de empaques desechables y regular el desperdicio de los productos.

17. PLANOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

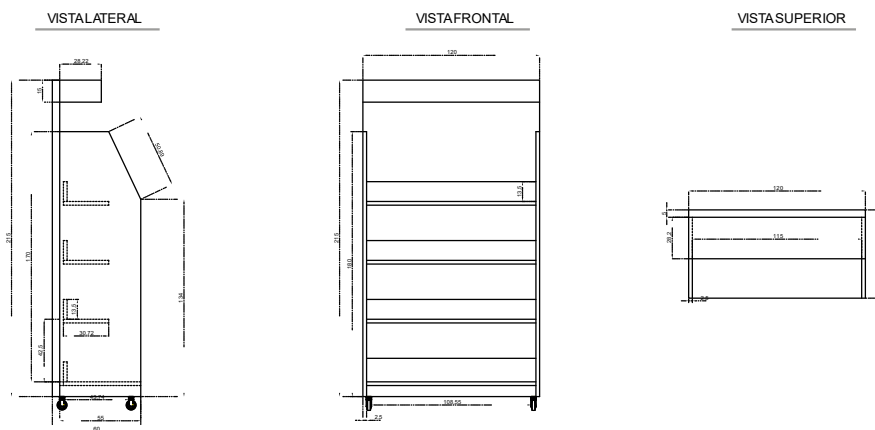


Ilustración 9 planos técnicos del producto mobiliario (fuente propia)

18. PLANO EN EXPLOSIVO

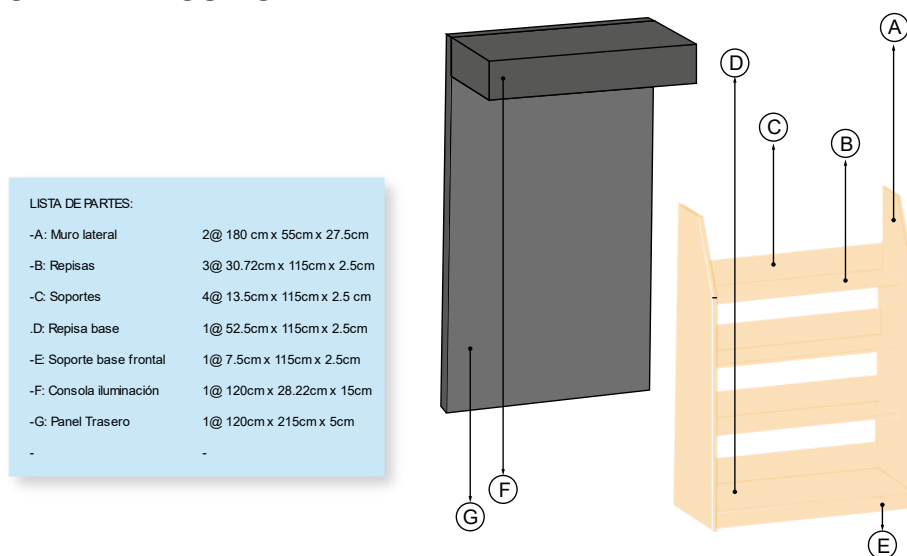


Ilustración 10 plano en explosivo del producto, mobiliario (fuente propia)

19. RESULTADOS

- En el proyecto las huertas se verán situadas en las cubiertas transitables con un sistema de protección en caso de climas extremos, y también en los interiores con los cuidados necesarios para incorporar este tipo de jardines al interior de las edificaciones
- El proyecto atraerá la participación de la población, a su proyecto de educación para así acoger y repartir el conocimiento de la cultura gastronómica y arquitectónica del sector
- Rescatar el valor histórico de Bocagrande a través de actividades que relacionen la vida actual de la misma, con su pasado y con su futuro, este último en calidad de elemento estructurante para el sector y, en última instancia, de la ciudad.

- La gastronomía artesanal dentro de los módulos comerciales da cuenta del carácter social del sector. La gastronomía no solo constituye un aspecto económico, sino que representa diferentes dimensiones culturales que hablan de los intereses de quienes habitan el sector y quienes lo visitan.
- Apoyar a los comerciantes y crear una relación entre ellos y el usuario

20. IMÁGENES DEL PROYECTO



Ilustración 11 vista espacio público del proyecto # 1 (fuente propia)



Ilustración 12 vista espacio público del proyecto # 2 (fuente propia)



Ilustración 13 vista espacio público del proyecto # 3 (fuente propia)



Ilustración 14 vista interior, local de mercado (fuente propia)



Ilustración 15 vista interior, cafeterías (fuente propia)



Ilustración 16 vista interior, cafeterías y huertas (fuente propia)



Ilustración 17 vista interior restaurante # 1 (fuente propia)



Ilustración 18 vista interior restaurante # 2 (fuente propia)

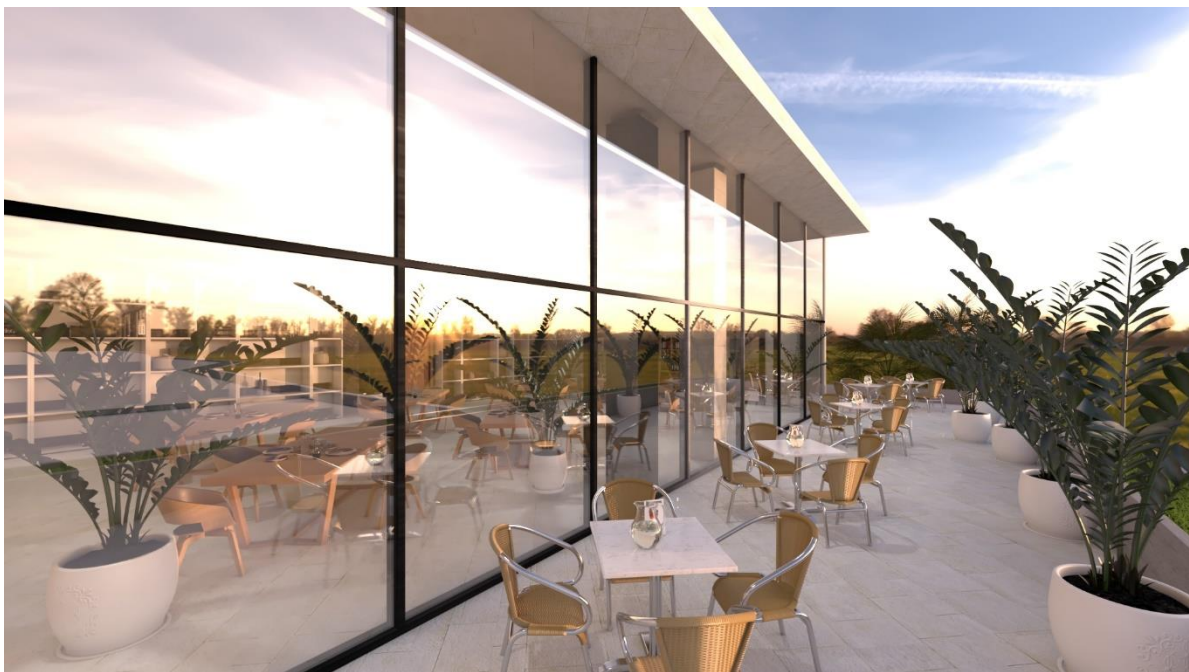


Ilustración 19 vista terraza de restaurante (fuente propia)



Ilustración 20 vista espacio público de segundo nivel # 1 (fuente propia)



Ilustración 21 vista espacio público de segundo nivel # 2 (fuente propia)



Ilustración 22 vista general aérea del proyecto en perspectiva (fuente propia)

21. CONCLUSIONES

Cartagena en general con el paso del tiempo se ha transformado en la ciudad más exitosa en cuanto a lo turístico de Colombia, delimitando hacia el sector estudiado, este ha tenido una acelerada expansión, donde se han empezado a ver contrastes sociales, segregación y un sector totalmente diferente al resto de la ciudad, esta además ha sufrido cambios políticos y sociales. Estos aspectos han hecho que se pierda la mayoría de la conexión, con la zona histórica de Cartagena.

Estas condiciones económicas y sociales se ven reflejadas en el uso actual del suelo en el sector, que en su mayoría es de carácter turístico y comercial. La configuración urbana de la zona ha tenido consecuencias sobre el cómo se piensa

el sector y qué medidas se deben tomar desde lo administrativo. Así, al entender el sector como un espacio principalmente comercial, se ha dejado en segundo plano el desarrollo del espacio público y ha propiciado el abandono de bienes de interés cultural característicos en esta zona de Bocagrande aunque otra actividad que se resalte es el turismo.

La renovación urbana de este sector de Bocagrande debe de emplearse a través de dinámicas que apoyen el comercio local y los espacios comerciales tradicionales del sector, y que a su vez garantice la creación de equipamientos urbanos que respondan a las necesidades de la población que allí habita. Estos cambios, no solo se reflejan en el aspecto físico del sector, sino que brindan la posibilidad de crear nuevas dinámicas económicas que mejoren las condiciones sociales del sector. De esta manera se puede promover la apropiación del patrimonio cultural e inmaterial del sector.

22. BIBLIOGRAFÍA

- Bernal, L. (2018) Arquitectura Gastronómica.,
<http://sommeliers.gatodumas.com.ar/estudiar-gestion-gastronomica>
- Espinosa, L. Restaurante LEO, <http://restauranteleo.com/#funleo>
- Cabezas, C. (2013) Primer Lugar Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista, [Primer Lugar Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista | ArchDaily Colombia](http://www.archdaily.com/colombia/2013/01/16/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista)
- Breincosmartblog (4 de septiembre del 2018) Cava & Hotel Mastinell, una arquitectura singular, <https://www.breinco.com/breincosmartblog/hotel-cava-mastinell-penedes/>
- *Maestro*, (2 de marzo de 2020) Construye o mejora tu casa de playa: conoce cuáles son los mejores materiales, Maestro, Construye Bien.
<https://www.construyebien.com/blog/materiales-para-tu-casa-de-playa/>
- Pinilla, J, (16 de enero de 2018) Pavimentos. Análisis de la influencia de su selección al hacer ciudad,
https://oa.upm.es/50279/1/TFG_Cuervo_Cuervo_Sonia.pdf
- Cao, L. (25 de enero de 2020) Cómo incorporar jardines y huertas en el diseño de viviendas, <https://www.archdaily.co/co/932146/como-incorporar-jardines-y-huertas-en-el-diseno-de-viviendas>