



PARTE III

III.-MARCO TEORICO

1.- ANALISIS DEL TEMA (GASTRONOMIA Y CULTURA)

1.1.-Antecedentes Históricos

Conocer un poco de la historia para entender cómo ha ido evolucionando las costumbres culinarias con el paso de las eras. Todo es por una razón y es el tiempo y las diferentes personas quienes han logrado difundir los conocimientos necesarios para que sean de nuestro provecho. La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender la cocina debemos comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, y eso nos remonta a los inicios del hombre.

Desde la necesidad del hombre de alimentarse, los primitivos basaban su supervivencia ingiriendo lo que la tierra les daba. Desde insectos, plantas, frutos y semillas, luego animales salvajes eran parte de su diaria dieta. Las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba sus recolecciones como frutas y carne para retirar exceso de tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre descubrió la cocción, por lo que carnes, pescados y frutos eran sometidos a las llamas para darles aquel gusto cocido





y ahumado muy apetecido.

La influencia de Roma , el renacimiento de una comida más refinada.

Con el pasar de los años, el hombre fue descubriendo nuevos alimentos, formas de conservación y maneras de consumirlo. La alimentación pasó de ser una necesidad diaria a una emoción de paladares, puesto que los romanos realizaban festines y banquetes en honor a la comida. Buscaban nuevos animales, mezclas poco usuales y bebidas para despertar sus intereses de primeros gourmets.

Cuentan los libros que en el año 90 a.c hubo una persona bajo el nombre de *Apicius* que fue considerado como el primer gourmet, ya que escribía libros detallando la buena vida y la buena comida. Exigía a los cocineros de la época preparaciones sofisticadas y mesas decoradas con animales, frutas y plantas.

Siempre fomentaba la búsqueda de nuevas sazones para sus alimentos, fue cuando crearon el *Garum*, un condimento salado a base de tripas de pescado fermentado que también era usado como salsa. A *Apicius* se le atribuye la creación del primer libro de cocina llamado "*de re coquinaria*" donde detallaba los estilos de comer y varias recetas divididas según familia, como aves, carnes y verduras.

Influencia de la comida en la realeza

Esto fue gracias a los reyes quienes exigían grandes puestas de escena llenas de manjares delicados. uno de los primeros grandes cocineros franceses, *Guillaume Tirel* conocido como *Taillevent*. Fue quien ideó grandes recetas y los inicios de las salsas como las conocemos hoy. Gustaba se servir animales asados enteros cubiertos





de salsas gruesas hechas con carnes y jugos espesadas con pan.

1.2.-El primer restaurant

La historia del primer lugar en servir comida a clientes data del siglo XVI, en cuya época abundaban las hosterías de alojamiento pero sin servicios alimenticios, fue cuando la demanda los ingenió a dar comidas sencillas como sopas y guisos en sus hostales logrando una muy buena aceptación y al nacimiento de un negocio. Recibió el nombre de restaurant derivado del francés "restaurer" o sea restaurar en modo de descanso y alimento.

1.3.-La cocina profesional

Con la creación de nuevos restaurants y hoteles, el oficio del cocinero fue demandado y muchos llenaban los puestos requeridos. Los primeros grandes Chefs se influenciaron en las doctrinas de *Antonin Carême* (1784-1833), quien fue uno de los grandes elaboradores de técnicas y recetas francesas, logró potenciar la pastelería gracias a sus arquitectónicas decoraciones de buffets y tortas.



1.4.- Historia de la Gastronomía en Bolivia

Bolivia fue habitada durante los últimos 20.000 años, al comienzo en pequeños pueblos y alrededor del 220 A.C. comenzó la muy importante civilización Tiwanaku a desarrollarse en la región del lago Titicaca. Sus técnicas agrícolas eran muy avanzadas. Junto con la llegada a Bolivia de los conquistadores al mando de la corona española, también llegaron los ingredientes que se transformarían en la base de la futura alimentación criolla. Entre los productos que trajeron están el trigo, los cerdos,



las ovejas, los pollos y los vacunos. Estos ingredientes base se mezclaron y, así, dieron origen a los platos más típicos de Bolivia. La gastronomía boliviana tiene unas profundas raíces étnicas, europeas y árabes, transformadas por el mestizaje y los diferentes momentos históricos que el país ha experimentado.

1.5.-Cultura en Bolivia

Bolivia es uno de los países más ricos en tradiciones, ritos, vestimentas, bailes, gastronomía y costumbres conservados desde la colonia hasta nuestros días. Estos aspectos citados se resumen en una palabra que es **Folklore**

Folklore es el cuerpo de expresión de una cultura, compuesto por cuentos, música, bailes, leyendas, historia oral, gastronomía, proverbios, chistes, supersticiones, costumbres, artesanía y demás, común a una población concreta, incluyendo las tradiciones de dicha cultura, subcultura o grupo social; Entonces entenderemos por cultura que es la expresión de la cosmovisión plural e individual, plasmada por perspectivas formales y triviales.

2.- CONCEPTUALIZACION Y DEFINICIONES DE LA TEMATICA

2.1.- Gastronomía

Gastronomía: es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno)

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina.



No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con esta, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que la gastronomía está inexorablemente vinculada a la cultura de los países.

Por esto podemos señalar que cada país posee su propia gastronomía. Es así como hablamos de la gastronomía francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española, entre otras, las mismas que se han ido popularizando con el correr de los años, debido no solo a que sus emigrantes las han esparcido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos, los cuales han logrado imponerse en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia, tratándose de sabor y distinción por su presentación.

Por todo aquello, la gastronomía se ve reflejada en una gran gama de elementos o materias, que confluyen en el término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, la literatura, las diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, entre otros. Todos, elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación, la cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región.

La gastronomía es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo. Constituye, por lo tanto, un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en contacto con culturas diferentes.



2.2.- El arte culinario

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región



Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. **Gastrónomo** es la persona que se ocupa de esta ciencia. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

También podemos observar, que la gastronomía, no solo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Ya que la gastronomía, esta inexorablemente vinculada, a la cultura de un país posee su propia gastronomía.



2.3.- Comida Típica

Tradicional

Comida típica o tradicional de alguna región, se le llama a aquellos platillos con características muy especiales y únicas que se tienden a realizar con frecuencia en un lugar.

2.4.- Tipos de Gastronomía

Gastronomía frugívora: En ella se disfruta del consumo de frutas. aunque se debe estar comiendo constantemente por que ellas se digieren demasiado rápido.

Gastronomía naturista: Es la que provienen todos sus productos de la naturaleza, sin que se le añadan ningún tipo de conservantes u otros componentes. Como lo son las carnes, verduras y frutas.

Gastronomía vegetariana: En la cual no se consume ningún tipo de carne y derivados. solo consumen verduras y frutas.

Gastronomía macrobiótica: Esta se basa en la búsqueda del equilibrio del ser humano, los alimentos se dividen en ying que son alimentos pasivos y el yang que son los alimentos activos, se encuentran carnes, verduras, frutas, granos y frutas.

Gastronomía nacional: En esta depende del país ya que cada uno varia sus recetas nacionales.

Gastronomía internacional: Es la que encierra la preparación de platos típicos de diferentes países.

Cocina Fusión: Trata de fusionar sabores, preparaciones de distintas culturas y lograr combinarlas de manera armoniosa.

Cocina de vanguardia: este tipo de cocina trata de descubrir nuevos sabores y sensaciones, trata de llevar a la cocina de un simple hecho de alimentarse para poder subsistir a lograrla considerar como todo 1 arte, y expresión distinta, este tipo de cocina evita preparaciones grandes y suculentas, al contrario: cada plato es mas pequeño en dimensión a 1 bocadito.



3.- CULTURA

La cultura es la base y el fundamento de lo que somos. Esta existe en nosotros desde el momento en que nacemos y es el aporte moral e intelectual de nuestros progenitores en un inicio y de nuestro entorno posteriormente...

El término **cultura**, que proviene del latín *cultus*, hace referencia al **cultivo del espíritu humano** y de las facultades intelectuales del hombre. Su definición ha ido mutando a lo largo de la historia: desde la época del **Iluminismo**, la cultura ha sido asociada a la **civilización** y al **progreso**.

En general, la cultura es una especie de **tejido social** que abarca las distintas formas y expresiones de una sociedad determinada. Por lo tanto, las costumbres, las prácticas, las maneras de ser, los rituales, los tipos de vestimenta y las normas de comportamiento son aspectos incluidos en la cultura.

La socialización es el mecanismo Socio-Cultural básico por el cual un conjunto social asegura su continuidad. Los principales agentes de la socialización son los padres y otros miembros de la familia, las instituciones educativas y los medios de comunicación social.

Por lo general, ellos cumplen la fusión de transmitir a los niños los valores, creencias y significados de su mundo socio-cultural. Las generaciones adultas transmiten la cultura como patrimonio o legado, hay un doble juego ya que se selecciona lo que se trasmite y el que recibe también selecciona según sus intereses.

Cada individuo es social, es decir se integran a la cultura y la sociedad tanto como la cultura lo integra a él. Toda sociedad tiene cultura, y toda cultura es puesta en



práctica, por las personas que se interrelacionan, esta cultura se manifiesta en una sociedad a lo cual cabe decir que sociedad es igual a la cultura.

La cultura no es algo que se tiene, sino que es una producción colectiva y esa producción es un conjunto de significados, ese conjunto de significado está en constante modificaciones. La cultura no puede ser vista como algo apropiable, es una producción colectiva de un conjunto de significados que son transmitidos a través de las generaciones.

4.-ANALISIS DE LA COCINA NACIONAL

Bolivia es el reflejo de un pasado rico en ritos, culturas, tradiciones. Todo ello reunido en un espacio de variada geografía, en un espacio donde día a día, pese a todo, se percibe una **cultura viva**, Conocerla no solo significa recorrer sus parajes, sus ciudades y pueblos; conocerla realmente, significa conocer lo que hace su gente, a través de sus tradiciones, **gastronomía**, danza, música, letras, arte, pintura, arquitectura, etc.

4.1.-.- Platos Andinos

LA PAZ.- El anticucho: de lonjas de corazón, res a la brasa con papas y ají de maní. caldo de cabeza de cordero: se acompaña con cebolla verde, papas y una hojita de apio. Fricase paceño: caldo de carne de cerdo con ají amarillo. mote de maíz y chuño, huatia: carne de llama cocida bajo tierra y tubérculos, jolke: riñón de res picado al





caldo, con orégano y papa blanca.

ORURO.-los platos tradicionales de Oruro so:

Api; mazamorra de maíz morado y amarillo con canela clavo de olor y cascara de naranja brazuelo :Paleta de cordero al horno (el mejor cordero es de Sevaruyo). Charquicán: charque de llama a la sartén con mote de maíz, huevo duro, trozos de queso y papas con cascara, Intendente: variedad de carnes de res, cordero, pollo y pescado(preferentemente pejerrey) con menudencia de cordero y chorizo a la parrilla, acompañado de arroz, papa cocida y verduras frescas es un platillo emblemático de Oruro.

POTOSI.- K'alapurka: lagua de maíz que se prepara echando al interior de la olla una piedra de rio calentada a fuego vivo.

Ckatuchupe. sopa tradicional en la cual el ingrediente principal es la llulluch'a (alga de rio),acompañada con maíz, trigo, carne de cordero, chuño, papa y vainas enteras de ají colorado.



4.2.-.- Platos de los Valles

COCHABAMBA. -Conejo

Lambreado: cuy rebosado con pan molido y frito, rociado con chorrillana y con guarniciones de chuño phuti y papa blanca, Chicharrón de cerdo: cocido al perol en su propia manteca, con mote de maíz blanco y llajwa de locoto. Matambre:





Pecho de vaca en cecina y frito, acompañado con papa cocida con cascara y mote de maíz.

Sillp'anchu: Carne delgada apanada y frita con arroz, papas en rodajas, huevo frito y salsa de cebolla, tomate y locoto en cubitos.

Pique macho: plato con carne picada en cuadros, papas fritas, chorizos, tomates y locotos de los más picantes. Puchero de carnaval: variedad de la olla española con abundante ají amarillo. Pulpito frito a la sartén con papa blanca y ensalada (cebolla fina y tomate).

CHUQUIZACA.-Chanfaina:

guiso de sangre de cordero con picado de tripas del mismo animal y papa blanca.

Chorizos chuquisaqueños :Herederos de la audiencia de Charcas, se sirve con pan sopado en manteca y ensalada de lechuga, tomate, cebolla verde con papa blanca.



Jolke: Riñón de res cocido en salsa espesa de ají colorado y papa blanca. K'arapecho: Pecho de res en cecina y frito con mote de maíz.

Mondongo Chuquisaqueño: Carne de cerdo acompañada con ají colorado, mote de maíz, ají amarillo y papas cocidas.

TARIJA.- Aji de Karas : ají de cueros de chanco con mote de maíz y papa





blanca. Cangrejos de río: de los ríos de Tomatitas, Guadalquivir o San Jacinto, fritos en aceite con mote de maíz.

Enrollado: embutido de carne de cerdo con especias.

Keperi: Carne de res asada con guarniciones.

Misquinchos: Pescaditos de río fritos en aceite con mote de maíz.

Morcilla: ligeramente dulce y fraganciosa a canela, fabricada con recetas coloniales. Panes Hay, entre otras, dos variedades: el bollo y el pan hojaldriau. Seise de carne de res molida con papa y servida con arroz y ensalada de cebolla y tomate. Sábalo de Villamontes : Pescado de río del río Pilcomayo, Frito a la brasa.

4.4.- Platos del Trópico

SANTA CRUZ.- Cuñape: pan de almidón con queso.

Locro: caldo de gallina con plátano y arroz. Mojadito: arroz aguado con filamentos de charque y plátano frito, también ay el mojadito seco. pan de arroz: pan al horno hecho de arroz y queso con hojas de plátano. Zonzo: Yuca molida con abundante queso amasado en tacú y luego a la brasa.





BENI.-Coto relleno: piel del cuello de la gallina rellena con menudencia del mismo animal.

Cheruje: Especies de lagua de harina de plátano con yuca, Jochi pintao: Carne de caza, cocida como chicharrón con guarniciones. Locro de pato. Mamona: parrillada de carne de ternera. Masaco de plátano: plátano macho verde molido en tacú con charque o chicharro. Taitetu: Carne de monte en chicharrón.



PANDO.- Caldo de peta: caldo de tortuga, Locro: locro de pato o de gallina, Palometa trita: piraña de río frita al sartén. Tamales en hoja de platano: de maíz pataska molido con charque. Pescado de río: abundante carne de monte: venado , urina, jochi pintao, taitetú.



4.5.- Conclusión

Estos son algunos de los platos que presenta nuestro país el cual marca la identidad de cada región, donde la mayoría de esta gama de comidas se puede comer o cocinar en los diferentes departamentos de nuestro País, en algunos casas, mercados y restaurante, si nos damos cuenta cada departamento tiene sus comidas que son típicas y la comida tiene mucho que ver con todo lo que produce cada lugar.



5.-GASTRONOMIA DE CAMARGO

La cocina Camargueña posee características propias y fácilmente identificables a pesar de la variedad existente entre sus regiones. Entre sus comidas más típicas son :

La cocina en la ciudad Camargo



ASAO DE CHANCHO





RANGA



PICANTE DE GALLINA

SAICE CAMARGUÈNO



KARA PECHO

LECHONCITO



BODEGAS DE CAMARGO

VRIEDAD DE VINOS



6.- ANALISIS DE MODELOS REALES

6.1.- MUNDO

6.1.1.-Autores:

Centro gastronómico y cultural Bellavista

Award: Primer Lugar

Arquitectos: BMA (Bodas Miani Anger, arquitectos y asociados)

Ubicación: Constitución, Providencia, Santiago Metropolitan Region, Chile

Arquitectos A Cargo: Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas, Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodríguez

Año Proyecto: 2013

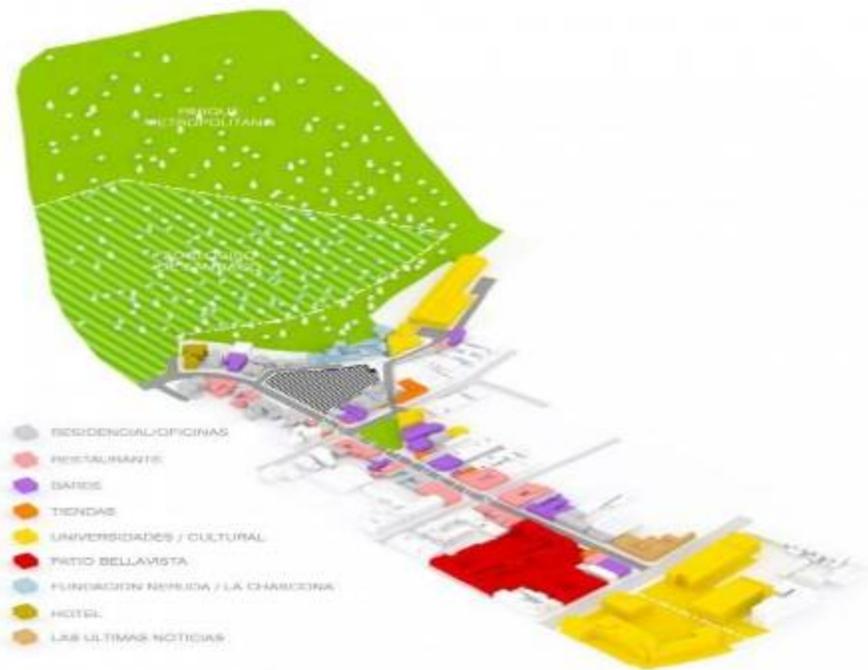
Fotografías: Cortesía de BMA

6.1.2.-Ubicación geográfica

Centro gastronómico y cultural Bellavista ubicado en Chile en Santiago en el barrio Vella Vista. Vecino al acceso del Parque Metropolitano, el zoológico, la Casa Museo La Chascona del poeta Pablo Neruda

El terreno en cuestión se muestra claramente como espacio vacío dentro de una homogénea y conformada trama urbana





existente de gran valor cultural. El mismo se presenta entonces como punto de partida para la creación y completamiento de este espacio urbano organizando el mismo en una estrecha relación con dicho entorno.



6.1.3.- Morfología



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 nivel del proyecto se puede llegar fácilmente a cualquier otro. Así nuestra propuesta se apoya en la cara sur en los laterales de los edificios existentes completando tejido según normativa dejando que todas las fachadas miren e interactuen hacia los espacios urbanos generados para expansiones y hacia todos los vecinos. En el trabajo del borde interno del proyecto, llámense construcción de las fachadas internas, se propone una relación vacío-lleño equilibrada y acorde a la fisonomía del entorno. Que junto con el sistema de toldos y sombrillas minimizan las ganancias de calor al interior, colaborando con el alcance de calidad del ambiente interior y la eficiencia energética del edificio



6.1.4.- Arquitectura

La idea de una respetuosa y armoniosa convivencia entre el nuevo emprendimiento y el barrio, y en la búsqueda de potenciarse mutuamente, alcanza su expresión mediante volúmenes cuya escala dialogan integralmente con las construcciones aledañas poniendo en valor el carácter histórico urbano del entorno. De esta manera el punto histórico del museo Neruda se incorpora como parte del proyecto siendo remate de la calle-plaza central incrementando los lazos con la comunidad y preservando el patrimonio cultural del área. Por eso, en este gesto se incorpora la posibilidad de transformación de este sector del barrio, que ineludiblemente se contagiará de los aires nuevos que traerá esta intervención. Se propone así la transformación a peatonal de la calle sin salida Fdo. Márquez de la Plata y de allí su tratamiento en el proyecto.





6.1.5.- Funcion

La necesidad y conveniencia de vincular puntos estratégicos nos indicó la dirección de la implantación de los volúmenes/líneas así también el sentido del movimiento dentro de las distintas categorías de vacíos. Como en los ríos donde corren naturalmente las aguas, así lo harán las personas en nuestra propuesta. Es entonces donde se abre una nueva calle peatonal central viva que vincula visual y físicamente el museo Neruda con el acceso principal del complejo por la calle Constitución. Este palpitante vacío se presenta como plataforma de múltiples actividades programáticas al aire libre y principal expansión de los locales comerciales a nivel calle. Las acciones de consumo -mercado y arte- y contemplación conviven y se mezclan con las activas de recreación. La conexión entre La Chascona, el Anfiteatro como elemento distintivo y la calle Constitución se da naturalmente y a simple vista.



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. La flexibilidad de los límites del proyecto permite el cierre eventual durante la noche mediante portones desmontables alcanzando las condiciones de seguridad requeridas.

6.1.6.- Materiales constructivos



La Estructura del edificio está considerada en H°A° tradicional, planteando en Subsuelos losas sin vigas con capiteles. En los pisos superiores se consideró trabajar con losas y vigas tradicionales debido a que las luces a salvar no son de dimensiones excesivas y no hay restricciones ni limitantes de alturas. Podría considerarse por un tema de velocidad de construcción la inclusión de pilares y vigas metálicas, no hay aspectos que lo impidan.



6.1.7.-Terminaciones y obras exteriores:

En el nivel 1 se usará H^ºA^º a la vista con alternancia de revestimientos tipo Dryvit (EIFS) y Prodema, ambos con poliestireno expandido en espesores según cálculo de aislación térmica. En los niveles superiores se propone usar sistemas livianos de revestimiento para fachadas con posibilidad de ser ventilada. Estructuralmente alivianan el peso de los edificios. Funcionalmente permiten subdividir o acoplar locales sin mayores dificultades, permitiendo flexibilidad de usos. Y medioambientalmente puedan responder a los requerimientos de eficiencia energética en la performance de la envolvente, reduciendo las pérdidas térmicas en invierno, evitando las sobrecargas de ganancia de calor en verano y propiciando la ventilación natural. Todas las fachadas acristaladas, vitrinas y claraboyas serán en termopaneles y sellados según cálculo para evitar infiltraciones de aire y pérdidas o ganancias térmicas no deseadas. Se usarán materiales de revestimiento exterior en techos y pavimentos de alta reflectancia solar para reducir la absorción de radiación solar evitando así mayores cargas térmicas para el cálculo de la instalación de aire acondicionado y reduciendo consecuentemente los costos de las mismas.



6.1.8.-Instalaciones:

Se ejecutarán las instalaciones habituales para un centro de este tipo y como desafío se propone alcanzar algunos créditos en el área de Eficiencia del agua y Calidad de ambiente interior. Se optará por artefactos sanitarios de alta eficiencia y por la reducción del uso de agua potable para irrigación gracias al uso de vegetación nativa y a un sistema de riego eficiente por ejemplo por goteo. En la sección se buscará promover un sistema de monitoreo, control y verificación del sistema de iluminación y del térmico.

6.1.9.-Obras Exteriores:

Son las que se remiten a los espacios entre edificios. Los pisos serán de piedra natural permitiendo combinado con franjas de césped que se pliegan y transforman





en bancos acompañados por una especie vegetal, recreando situaciones tipo plaza. Todos los niveles tendrán presencia de verde dispuesto en jardineras y espacios dejados para tal fin. Encontramos la presencia del agua como elemento que otorgará frescura y conducirá al área de uso Cultural del primer subsuelo.



6.2.- Centro Culinario Vasco

6.1.1.-Autores

Arquitectos: VAUMM Arquitectos

Ubicación: Parque Tecnológico Empresarial. Donostia. España

Area de terreno 10.000m²

Area Construida 2.000m²

Area de paisaje 8.000 m²

Materialidad Estructura de Acero y H^o

6.2.2.-Ubicación geográfica

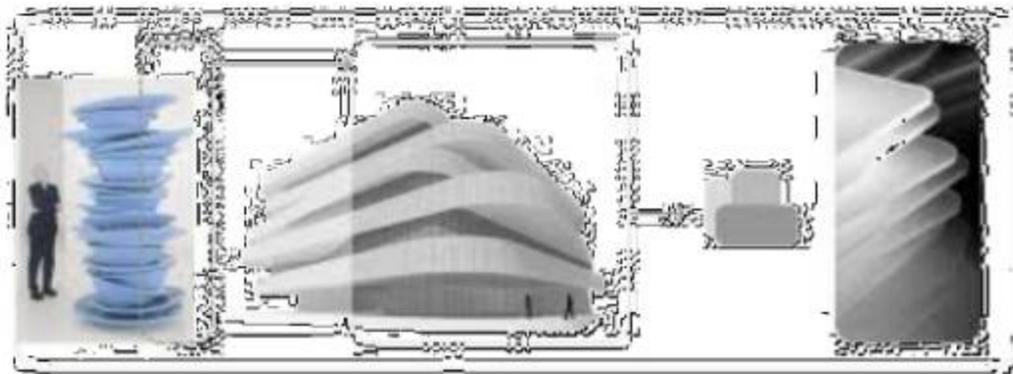


El centro se encuentra encajado perfectamente en el bosque Culmary Center, se ensancha a un lado del Parque Tecnológico Empresarial.

El proyecto convertirá en icono del futuro proyecto '*Basque Culinary Center*'. El proyecto ganador: '*Culinary Landscape*'. Y en efecto, el paisaje que observarán quienes se acerquen a partir de 2011 a la ladera del Parque Tecnológico de San Sebastián donde estará ubicada la facultad se aproximará bastante a un paisaje gastronómico.



6.2.3.- Morfología



Un edificio que exteriormente recordará a unos platos perfectamente apilados que jugarán a la perfección con el desnivel propio del terreno del parque y que aprovechará ese desnivel para organizar un programa funcional de abajo arriba en función de las necesidades. El aprovechamiento óptimo del desnivel permite escalonar las plantas a medias que se desciende por las laderas, con una total integración en la topografía del edificio. Ello permitirá además la posibilidad de capturar tanto las vistas próximas al parque como las lejanas, estableciendo una relación directa entre el paisaje y el edificio.



6.2.4.- Arquitectura



¿El resultado? Un edificio con una imagen rompedora, innovadora, sugerente y audaz. Es también un edificio dinámico, algo que sus autores han logrado gracias a la combinación de espacios cubiertos con otros abiertos que otorgan amplitud al edificio y lo llenan de dinamismo.

El edificio servirá como icono de la facultad a la que sirve, proyectando al exterior una imagen fundamental en el liderazgo tecnológico y en la innovación, al tiempo que respetará e interactuará con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora.



INTERIORES



6.2.5.- Función



Concebido en forma de U, el esquema del edificio permite organizar el programa de forma esquemática en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y un segundo grupo dedicado a la parte práctica. Partiendo de una pieza básica y compacta, el edificio se organizará en torno a un 'patio de relaciones' que servirá de referencia central y orientación básica. El patio abierto se extiende según el eje longitudinal del edificio y en torno a él se despliegan las escaleras que conectan todos los niveles de forma que la conexión entre las plantas reproduce el desnivel existente en la topografía



6.2.6.-Terminaciones y obras exteriores:





6.3.-LOCAL

LA FLORESTA (TARIJA)

6.3.1.-Ubicación geográfica



La Floresta está ubicado en la ciudad de Tarija a orillas del rio Guadalquivir, entre av. Los Sauces y avenida la Banda, Berrio German Bush distrito 12 .



6.3.2.- Morfología

La morfología esta representada una arquitectura tendencia a casa de campo o cabaña, sus techos con pendientes pronunciadas a dos aguas , misma que se adecua perfectamente a su vegetación, la piscina diseñada de forma irregular que le da un paisaje interno , con vistas espectaculares.



6.3.3.- Arquitectura

Su arquitectura esta basada en decoraciones de colores dorados en los cielos falso , la piedra es uno de los elementos implementados en la construcción, con grandes ventanales.



6.3.4.- Función



La Floresta presenta un salón de eventos con su respectivo escenario y un salón que se adosa al más grande de forma rectangular, luego tiene el patio con su áreas verdes y con su respectiva piscina, también cuenta con un estacionamiento pequeño aproximadamente para 10 vehículos.

6.3.5.-Obras Exteriores: Esta presenta la piscina como una obra exterior y los jardines, con un parque infantil.





Conclusión

Con estos modelos reales se puede manifestar que los centros presentan algo en común que es de llegar a un lugar que sea atractivo y confortable para poder servirse platos exquisitos que satisfagan cualquier paladar, los materiales son importantes para darle un estilo único a cada centro gastronómico.

El emplazamiento es un factor importante para poder destacar un centro gastronómico, como el de Vella Vista es un centro que posee una avenida central gastronómica que hace que las personas se comuniquen directamente con la naturaleza.



UNIDAD IV

IV.-ANALISIS DE SITIO

La creación de este proyecto **Centro Gastronómico Cultural en Camargo** permitirá a la población tener la oportunidad de poder mostrar al mundo sus comidas y su cultura, sus costumbres y tradiciones a través de los turistas que visiten el lugar .

Partiendo de un reordenamiento del centro de la ciudad con nuevas propuestas que van a ayudar a la población a fomentar el turismo, cotidiano y no solo en días de feria.

1.-JUSTIFICACION

El terreno elegido es por las siguientes características:

1. **Accesibilidad.** Cuenta tres ingresos, una desde la avenida Interdepartamental, en la entrada con pequeño desvío, entrada de servicio, la segunda entrada es desde la calle 25 de Mayo la misma que es peatonal, el tercer ingreso es por la calle principal General Maure la misma que vincula al terreno con el coliseo
2. **Seguridad.** El sitio es muy estable sin amenazas de deslizamientos o desastres naturales.
3. **Expansión.** El sitio cuenta con 19095,21 m² de superficie los cuales son más que suficientes para el desarrollo y la expansión de un proyecto de esta magnitud.
4. **Contaminación Visual.** Actualmente existe una antigua construcción que está en ruinas, el mismo que se está convirtiendo en baños y botadero de basura lo cual contamina las visuales.
5. **Ruido.** Al pasar la vía interdepartamental por la zona existe contaminación acústica de manera indirecta.



6. **Forma.** La forma del sitio esta emplazado en un terreno central lo cual se forma un espacio centralizado para el recorrido del mismo, tiene una forma de T alargada .

8. **Radio de uso.** El sitio se ubica en el centro de la ciudad en una zona alta mente de uso comercial.

La sumatoria de todas estas características en un solo sitio nos entregan un gran desafío a mejorar el desarrollo de la ciudad.

2.-UBICACIÓN DEL TERRENO

2.1Linites y Colindancias

El terreno está ubicado al SE. (sur este de la ciudad) forma parte del centro de la ciudad de Camargo a una cuadra del Rio Chico y la avenida Interdepartamental y media cuadra de la plaza y la iglesia Santiago Apóstol cuenta con una superficie de 5440m² Los limites están definidos al norte por el coliseo de Camargo, al sur por la Av. Interdepartamental y el rio Chico, al este por la calle Estefanía Quinteros, al oeste por la calle 25 de Mayo y la plaza principal. El terreno por su ubicación tiene un fácil acceso, por las calles, av. Otto Straus, av. Gral. Maurer, Calle 25 de Mayo.





3.-ASPECTOS FISICOS NATURALES

3.1.-Topografía

3.1.1Análisis topográfico del Sitio:



1. la topografía del sitio es la característica de un valle, el terreno se encuentra en la parte baja cuya superficie es plana con mínimas pendientes la declinación va en sentido sur este.
2. En el análisis de pendientes, el terreno presenta las siguientes: 1.3% al 2%.
3. El sitio presenta pequeñas depresiones y ondulaciones.
4. La diferencia entre el punto más alto y más bajo del sitio es de 1 mts.



Horizonte A, o zona de lavado vertical: Es el más superficial y en él enraíza la vegetación herbácea. Su color es generalmente oscuro por la abundancia de materia orgánica descompuesta o humus elaborado, determinando el paso del agua arrastrándola hacia abajo, de fragmentos de tamaño fino y de compuestos solubles.

Horizonte B o zona de Precipitado: Carece prácticamente de humus, por lo que su color es más claro, en él se depositan los materiales arrastrados desde arriba, principalmente, materiales arcillosos, óxidos e hidróxidos metálicos, etc y las corazas la teríticas tropicales.

Horizonte C o subsuelo: Está constituido por la parte más alta del material rocoso, sobre el que se apoya el suelo, más o menos fragmentado por la alteración mecánica y la química que es casi inexistente ya que en las primeras etapas de formación de un suelo no suele existir colonización orgánica.

Horizonte D, horizonte R o material rocoso: es el material rocoso subyacente que no ha sufrido ninguna alteración química o física significativa.

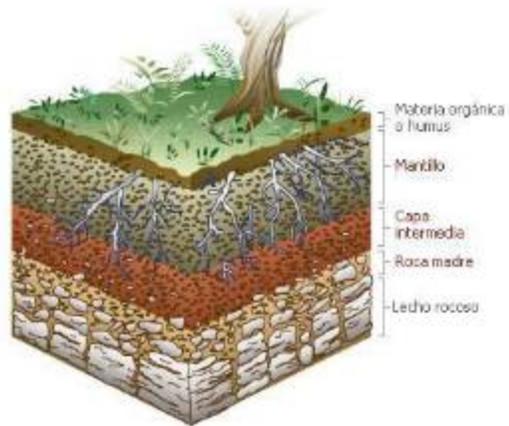


3.2.- Tipos de Suelo

3.2.1 Suelo Arcilloso

• Mecánica

En mecánica de suelos se define como arcilla a las partículas de cualquier sustancia inorgánica menores a 0,02 mm., tamaño para el cual empiezan a tener influencia las acciones fisicoquímicas. Puede cimentarse en terrenos arcillosos, pero cuidando que las cargas estén uniformemente repartidas en la planta del edificio, dando a las bases las dimensiones necesarias para que la carga por unidad de superficie sea la misma



• Abonado

Una cosa muy buena que tienen los suelos arcillosos es que **almacenan muchos nutrientes minerales**; tienen "grandes bolsillos". En los suelos arenosos se lava en profundidad el nitrógeno, potasio, micro elementos, etc., con el agua de lluvia y riego, pero los suelos arcillosos los retienen mucho mejor, se quedan "pegados" a la arcilla. Se puede aportar más cantidad de una vez porque perderás mucho menos fertilizantes que si fuera uno arenoso, en que tienes que repartirlo en más veces. Pero los nitratos sí que se lavan en ambos tipos de suelos: arenosos y arcillosos.

• Laboreo

Un suelo arcilloso debe ser lábralo en profundidad y cuando tenga un buen tempero, es decir, con una cierta humedad, ni muy seco, ni muy mojado.



• Plantación

En el momento de plantar, aportar una buena cantidad de mantillo o de turba, para esponjar el suelo y airearlo. Si además se le echa arena de río, mezclándolo todo bien, se ganará más.

4.-ESTRUCTRA DE SUELO

4.1.-Vegetación.

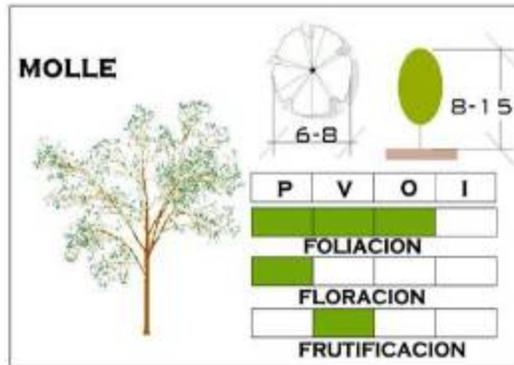
La conservación de una vegetación rica y diversa es de interés para unas condiciones de vida agradable y sana por ello en el inventario debe mencionarse la vegetación.

Una inscripción exacta y objetiva de la vegetación en el inventario es un requisito indispensable para hacer posible una planificación que concuerde con los elementos paisajísticos (por cuanto un árbol no debe alejarse de la calle si no que la calle debe alejarse del árbol.)

La vegetación es típica de la zona de los valles son los molles que se ubican a lo largo del terreno han evitado en gran medida la erosión de esta zona.



MOLLE



MOLLES PEQUEÑOS EN EL TERRENO

5.-CLIMA.

- El clima en el sitio es muy agradable característico de los valles del departamento de Tarija.
- El clima en el sitio puede llegar a extremos en los meses fríos y cálidos
- La humedad relativa varía de 47% a 69% en todo el año.
- La temperatura media varía de 12.7°C a 21.6°C.
- Las temperaturas extremas pueden ir de -5°C a 38.2°C.
- El clima templado que se presenta en forma constante en el sitio ayudara a crear espacios exteriores de gran calidad.

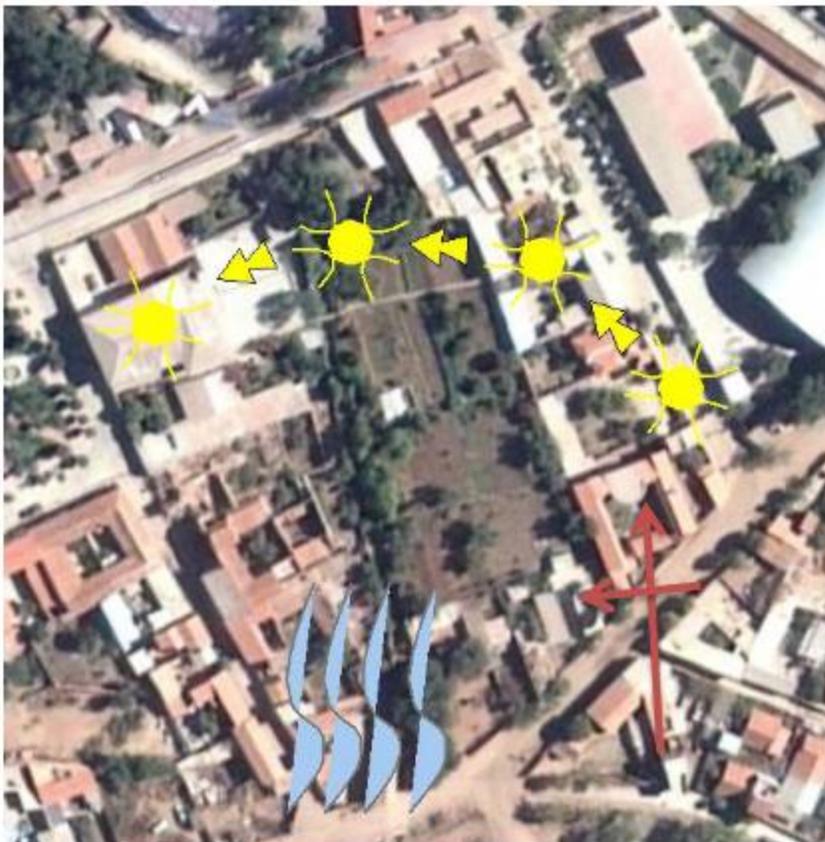
6.-SOLEAMIENTOS.

Para poder lograr un asoleamiento adecuado es necesario conocer de geometría solar para prever la cantidad de horas que estará asoleado un local mediante la radiación



solar que pase a través de ventanas y otras superficies no opacas. Así mismo la potencia y la velocidad del viento repercuten considerablemente sobre la transmisión de los distintos tipos de contaminación y el bienestar de las zonas residenciales, calles y plazas.

- La iluminación solar en el sitio es constante durante todo el año tomando en cuenta los cambios de ángulo por los equinoccios de verano e invierno.
- La iluminación solar y la contención del calor que se produzcan en el sitio deberán ser tomadas en cuenta de acuerdo a cada una de las necesidades del proyecto según su uso y destino.





7.-VISUALES

El análisis de visuales proporciona información sobre lo existente y ofrece indicaciones formales para el proyecto, con intención de completar o conservar lo existente de una forma continuada y armónica, para proyectarlo en la realización de tu proyecto.

7.1-Vistas Hacia el Sitio



ENTRADA SUPERIOR AL TERRENO POR LA CALLE GRAL. MAURER



ENTRADA LATERAL ISQUIERDO, CONSTRUCCION ANTIGUA



VIVENDA EN LA CALLE 25 DE MAYO, INGRESO AL TERRENO (RUINAS)

7.2.-Vistas Desde el Sitio



VISTA ESTE



VISTA OESTE



VISTA NORTE



VISTA SUR

8.-ASPECTO FISICO TRANSFORMADO

8.1.-Morfología Urbana.

Los primeros aspectos que debemos tener en cuenta son:

- Viario: forma y disposición de las calles y avenidas.
- Situación: referencia a la comarca o región en la que se encuentra insertada la ciudad.
- Emplazamiento: ubicación específicamente dentro del espacio.

8.2.-Análisis de la morfología urbana:

1. En general la morfología urbana en Camargo es homogéneo, compuesta por edificaciones de uno o dos pisos las calles desorganizadas y callejones forzados a las entradas de viviendas, viviendas coloniales de 1 a 2 aguas.
2. Los materiales y la arquitectura son constantes utilizando elementos coloniales con un acabado rustico la mayoría están en deterioro .
3. La naturaleza esta muy relacionada con la ciudad por su carácter agrícola.



VIVIENDAS DEL CENTRO DE LA CIUDAD EN DETERIORO

MORFOLOGÍA EN CAMARGO





MATERIALES COMUNES PARA LA CONSTRUCCION, LA PIEDRA, ADOBE, CAÑA, USO DEL ARCO, MADERA.

9.-ACCESIBILIDAD Y VÍAS.

EL análisis de la accesibilidad al sitio y sus vías permiten establecer distintos parámetros para el desarrollo del proyecto arquitectónico.

9.1.-Análisis de vías entorno al sitio:

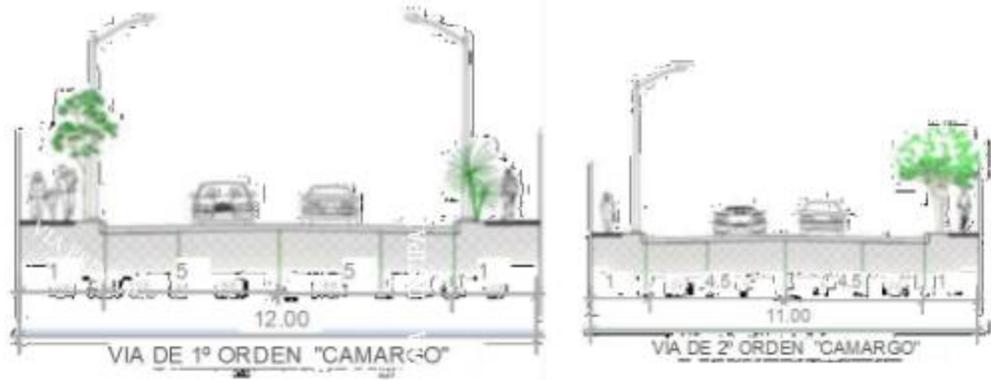
El sitio esta circundado por cuatro vías

- 1.- Vía Interdepartamental, se encuentra asfaltada pasa a orillas del rio chico.
- 2.-Vía principal que atraviesa la ciudad, con piso de adoquines (Av. Gral. Maurer)
- 3.-Vía secundaria es la que pasa por el sur este vía asfaltada (Av. Otto Straus)





PERFILES DE VIAS



10.-INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS.

EL análisis de la infraestructura y los servicios que se encuentran operando en el sitio permiten establecer distintos parámetros para el desarrollo del proyecto arquitectónico.

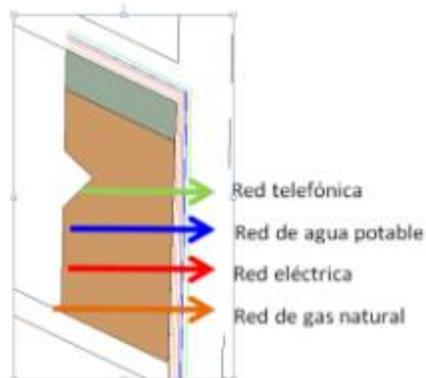


TENDIDO DE LUZ ELECTRICA, TRANSFORMADOR TRIFASICO

10.1.-Análisis de red de servicios entorno al sitio:

Los servicios con los que se cuenta en el sitio son:

- Agua Potable
- Transporte Público
- Electricidad
- Teléfono
- Gas Natural





UNIDAD V

V.-INTRODUCCION A PROCESO DE DISEÑO

INTRODUCCION AL PROCESO DE DISEÑO

1.-PREMISAS DE DISEÑO

1.1.-Premisa de entorno

Lograr que el Centro se integre con su entorno inmediato, y de la ciudad en si ofreciendo a las personas que habitan en ella, espacios y recorridos agradables que elevaran la calidad de vida, mediante la comida y los eventos culturales que van a manifestar en el centro.

1.2.-Premisa urbana.

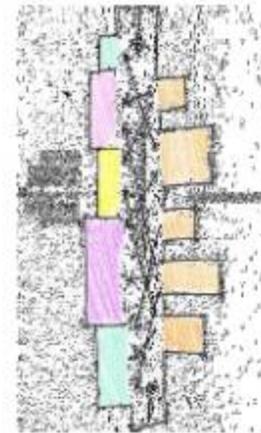
Que el proyecto se constituya en un elemento urbano de concepción y estilo colonial integrándose a la ciudad , ayudando a no perder su identidad, el mismo se constituye una prioridad para las personas que le gusta pasear dando lugar y generando una avenida central con visuales agradables al centro y con visuales a los espectáculos que se llevaran acabo en el .

Por otro lado se podrá consolidar a la ciudad de Camargo como un polo verde representativo de las producciones de la vid y derivados, el cual el centro gastronómico presentará en la terraza maceteros donde se producirá algunas verduras del lugar.

1.3 MORFOLÓGICAS



La forma envolvente del equipamiento deberá responder a sugerir e incitar a la creatividad, innovación y a la tecnología, pero respetando la arquitectura patrimonial y arquitectónica existente en la ciudad de Camargo.



1.4.- FUNCIONALES

Los espacios funcionales proporcionarán condicionantes ergonómicas y antropométricas, sirviendo trabajos que trabajen en conjunto.



1.5.- ESPACIALES

Se trata de recrear en el espacio interior y exterior sensaciones de confort, habitabilidad, seguridad, limpieza, agradabilidad y





culturabilidad otros, que promuevan el objetivo del proyecto en sí mismo; estos espacios estarán relacionados y conectados de acuerdo a sus necesidades funcionales por medio de espacios cubiertos, descubiertos y semi cubiertos, creando nuevas sensaciones, con un mirador que te ayudara a percibir el exterior.



Se integrarán espacios verticales y horizontales por medio de vacíos y dobles alturas, dando fluidez, dinamismo y ventilación a los ambientes.

Se crearán espacios amplios, acogedores y confortables, relacionando la escala y la proporción ajustadas a las necesidades de cada área según el lugar.

1.6.- TECNOLÓGICAS

Mostrará las soluciones estructurales que sustenten al edificio, que favorezcan a los espacios, reflejando el avance de todos los sistemas complementarios y la aplicación de la tecnología manteniendo una identidad , compleja y sólida de la magnitud del proyecto de forma sustentable.

Aprovechamiento de las aguas de lluvias. Dentro de las medidas de arquitectura sostenible del edificio se diseñò un sistema de almacenamiento de agua de lluvias. El agua de lluvia es reutilizada gracias a la instalación de





un depósito de recogida. El agua recogida servirá para el riego de las zonas ajardinadas por medio de maceteros que ayudaran a refrescar las losas, los mismos que serán regados con esta agua mediante un sistema de goteo.



Columnas y vigas.-Utilización de columnas de H° A° , otras que son de H°A° revestidas de piedra del lugar.

Cubiertas.- Se debe considerar la teja como material primordial para no cambiar la estructura de la ciudad.

Pisos.-los pisos que se empleara en la avenida de circulación es de piedra , los pisos interiores son de cerámicos de 60*60.

Muros.-Las paredes también deben tener un material y acabado de fácil limpieza.

Las áreas deben tener iluminación y ventilación adecuada, por lo cual se utilizarán materiales traslúcidos como el vidrios.



1.7.-MEDIO AMBIENTE Y PAISAJE

En el conjunto se plantearán peatonales y arboledas las existentes en el lugar que son el Molle ; una gama de verduras en los maseteros, también llevara una fuente en el interior de los comedores, y una fuente con riachuelo en la peatonalización.



Ambientalmente el diseño del proyecto responderá a condicionantes de habitabilidad y confort, bajo premisas bioclimáticas reduciendo al máximo el uso de energías no renovables para el funcionamiento del mismo y de todos los sistemas (ventilación, iluminación, agua, alcantarillado, drenaje, fachadas cubiertas, etc).



También se trabajará en función al ahorro de energía, el hecho de trabajar con las cocinas de agua caliente se utilizara un sistema de radiador que con el sol se calentara en tiempos de verano y en tiempos de invierno se utilizara un calefón de 3000 btus.

Se trabajará en el tema de iluminación y ventilación natural, buscando las mejores soluciones para llegar a un confort ambiental por medio de sistemas pasivos,



considerando orientación solar, vientos dominantes, y así se evitará en gran manera el consumo de energías.

1.8.- SOSTENIBILIDAD

Ya se ha evidenciado el importante aporte social que tendrá el proyecto para el sector productivo, empresarial, cultural y turístico de la ciudad de Camargo, al pertenecer este terreno a la Alcaldía Municipal de Camargo es el mismo que se encargara de la ejecución de la obra como gestión social.

2.-PROGRAMA CUANTITATIVO Y CUALITATIVO

2.1.-CUALITATIVO

Area administrativa

Área donde se lleva a cabo la administración del Centro Gastronómico Cultural allí se podrá dejar todo tipo de quejas o sugerencias; además se encargarán del mantenimiento y la organización de eventos en el lugar. Así mismo se encargarán de la supervisión de la atención a los usuarios en los distintos servicios que brindará el Centro.

Esta área estará en relación directa con el Área Social. Los espacios serán cómodos, el confort será acústico, visual, físico y ante todo psicológico.

Se aplicará ventilación natural cruzada, con el fin de evitar la utilización de una ventilación artificial.

Los espacios serán fluidos tanto interior como exteriormente interviniendo con la percepción visual, además serán flexibles con espacios que deben primar la funcionalidad, la organización y los espacios abiertos para que de esta manera se genere un espacio más atractivo y acogedor.



ZONAS

RECEPCIÓN. – Oficina o dependencia de un establecimiento en el que se recibe o informa al público. Estará equipado con escritorio, sillas, estantes.

SECRETARIA. – Oficina donde trabajan una o más secretarias, aquí se dará información al público. Estará equipado con computadora, escritorio, sillas, estantes y papelerero.

SALA DE REUNIONES – Una sala amplia que servirá para las reuniones de los encargados de áreas para lograr ejecutar cualquier punto.

SALA DE SEGURIDAD. - Lugar donde se monitoreara todos los sectores.

ÁREA RECREATIVA RECREACIÓN ACTIVA

ZONAS

SALA DE JUEGOS INFANTILES. – Son espacios destinados a la recreación de los niños.

Estas salas se encontrara distribuido en un solo sector

ESCENARIO PARA BAILE O DANZAS.- lugar donde se realizara cualquier evento de danza o canto.

BATERÍAS SANITARIAS. Habitación de baños para todas las personas

RECREACIÓN PASIVA

ZONAS

MIRADOR



MACETEROS CON PLANTAS QUE SE PRODUCE EN EL LUGAR. – Espacio que atraerá aves del lugar, será un lugar de acceso a los senderos para contemplar las flores y aves, los serros y también las verduras que se produce en el lugar

ESPEJOS DE AGUA. – Con el propósito de rescatar el protagonismo del agua dentro de la vida del Centro existe una fuente con aguas fluidas como un pequeño riachuelo que se encuentra en el centro del centro.

VIA CENTRAL QUE ATREVIEZA EL CENTRO. – Espacio donde se realizará caminatas hacia las diferentes áreas

AREA SOCIAL

Área donde se brindará atención al público en general desde la seguridad y control hasta venta de alimentos, serán espacios amplios, con una buena iluminación y ventilación, estará relacionado con el área administrativa.

SERVICIO SOCIAL

ZONAS

SALA DE EVENTOS.- Es una sala que se realizaran cumpleaños, graduaciones y otros eventos.

COMEDORES. – Será un espacio destinado para la venta de alimentos, se ubicará en el interior del edificio.

Comedor. – Espacio destinado para servir comida, se equipara para 200 personas

Cocina. – Espacio donde se elabora o prepara los alimentos para comerlos, estará equipado con dos lavaplatos tres cocinas y dos mesones.



Deposito. – Lugar de guarda los comestibles. Según normativas tendrá un cajón por cada 20 m² de área construida.

Refrigeración.- Es un área de colocados de frigoríficos para colocar los productos y carnes.

VII.- ANALISIS DE SITIO

IX.- PROGRAMA

1.-CUALITATIVO

PROGRAMA DE NECESIDADES

AREAS ESPECIFICAS

AREA ADMINISTRATIVAS

SECRETARIA GENERAL

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD

SALA DE JUNTAS

BAÑOS

AREAS DE COCINAS CALIENTE

AREA DE VOLETERIA

AREA DE BEBIDAS

AREA DE BUFETES

COCINA CALIENTE

AREA DE FRIGORIFICOS

DEPOSITO

BAÑOS

AREA DE PARRILLAS Y HORNOS

COCINA FRIA

AREA DE VOLETERIA

AREA DE PREPARADO PARA LLEVAR

HELADERIA

REPOSTERIA

AREA DE TORTAS

BAÑOS

AREAS DE COMEDORES



COMEDORES INTERNOS CON MUROS DE EXPOSICIÓN DE PINTURAS
COMEDORES EXTERNOS CON EXPOCIONES ARTISTICAS DE
ARTESANIAS

BAÑOS

AREAS SOCIALES

AREA DE EXPOCION Y VENTAS DE ENVASADOS
DERIVADOS, MERMELADAS,, ETC

SALON DE EVENTOS

SALON DE JUEGOS MAYORES Y MENORES

BAÑOS

AREAS EXTERIORES

MIRADOR

PATIO JARDIN

AREAS DE DESCANZO

PATIO CENTRAL DE JUEGOS

AREAS VERDES ARTIFICIALES

ESPEJOS DE AGUA

UN RIACHUELO QUE PASA POR EL CENTRO

ESCENARIO AL AIRE LIBRE

2.-PROGRAMA CUANTITATIVO

Nº DE AMBIENTES	DETALLE	M2
	AREA ADMINISTRATIVA	
1	AREA ADMINISTRATIVAS	25
1	SECRETARIA GENERAL	25
1	DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD	20
1	SALA DE JUNTAS	70
VATERA	BAÑOS	25
	AREAS DE COCINAS CALIENTE	
9	AREA DE VOLETERIA 2M2	18



9	AREA DE VEVIDAS 20M2	180
6	AREA DE BUFETES 4M2	24
6	COCINA CALIENTE 50M2	300
8	AREA DE FRIGORIFICOS 50M2	400
8	AREA DE LAVADO 25M2	200
6	DEPOCITO 30M2	180
VATERIA	BAÑOS	25
	COCINA FRIA	
2	HELADERIA 25M2	625
1	REPOSTERIA	30
1	AREA DE TORTAS	30
VATERIA	BAÑOS	25
	TOTAL	1612

	AREAS DE COMEDORES	
8	COMEDORES INTERNOS CON MUROS DE EXPOSICIÓN PINTURAS 300M2	2400
4	COMEDORES EXTERNOS CON EXPOCIONES ARTISTICAS 150M2	600
VATERIA	BAÑOS	25
	AREA SE PARRILLAS Y HORNOS	



1	PARRILLAS	50
1	HORNOS	50
	AREAS SOCIALES	
1	AREA DE EXPOCION Y VENTAS DE ENVASADOS DERIVADOS, MERMELADAS,,ETC	110
1	SALON DE EVENTOS	300
VATERIA	BAÑOS	25
	SALON DE JUEGOS MAYORES	75
	SALON DE JUEGOS M MENORES	75
VATERIA	BAÑOS	25
	AREAS EXTERIORES	
1	MIRADOR	750
3	PATIO JARDIN	500
2	AREAS VERDES ARTIFICIALES	600
3	ESPEJOS DE AGUA	400
1	ESCENARIO AL AIRE LIBRE	16
TOTAL		6116

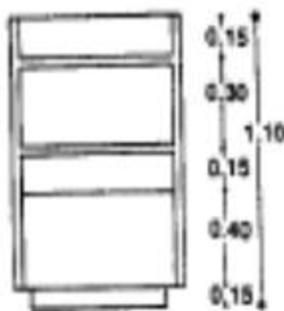
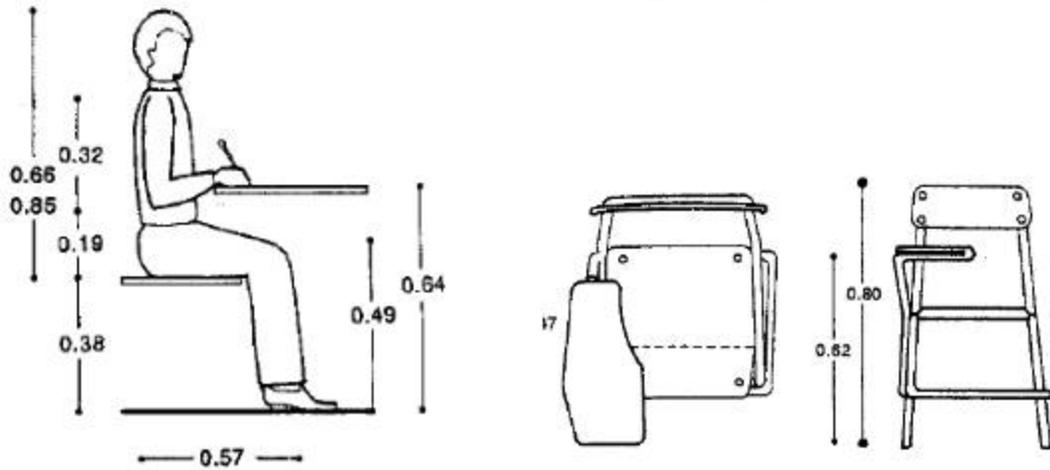
TOTAL**7.728 M2**



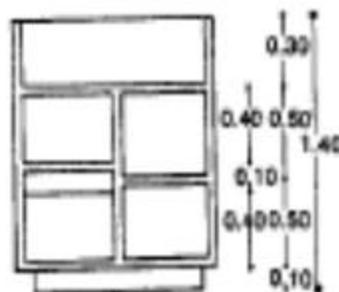
3.-ERGONOMIA

El planteamiento ergonómico consiste en diseñar, ubicar los espacios, objetos y actividades de manera que sean éstos los que se adapten a las personas y no al contrario

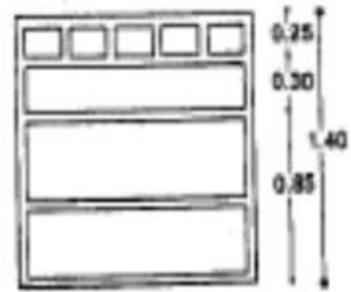
CENTRO CULTURAL GASTRONOMICO



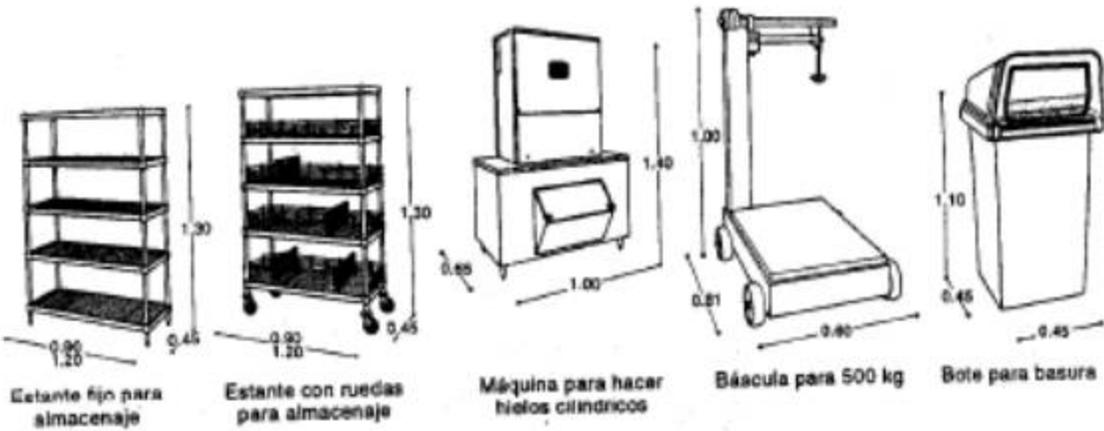
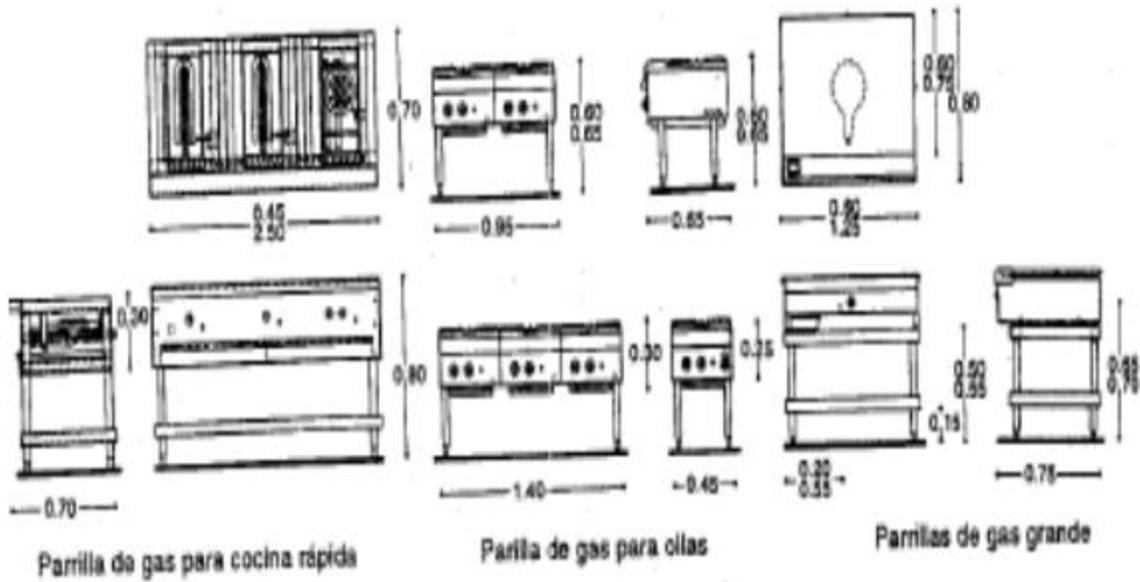
Mueble para vasos, platos, etc.



Mueble para cafetera

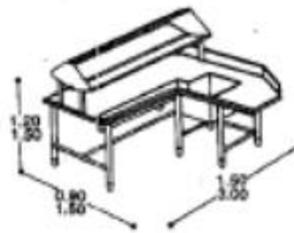


Gaveta para cubiertos





Mesa para lavado con tres tarjas



Mesa para recibo de loza



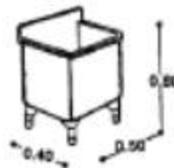
Mesa para loza sucia



Fregadero de ollas



Fregadero de ollas



Fregadero de cocina



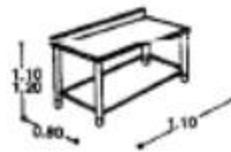
Mesa de trabajo en isla



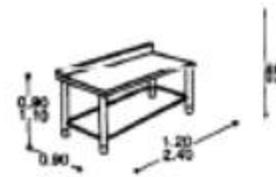
Mesa de preparación



Mesa de apoyo



Mesa de trabajo



Mesa fría



Mesa de recibo de loza



Mesa de preparación



Mesa de trabajo



Mesa fría



Mesa auxiliar



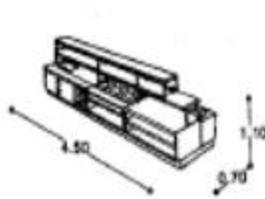
Mesa auxiliar



Mesa con tarja y entrepaño



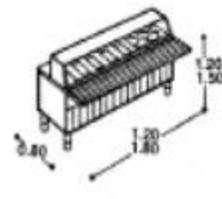
Mesa fría



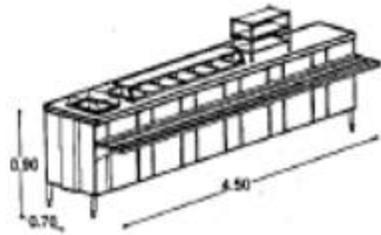
Isla de servicio para chefs



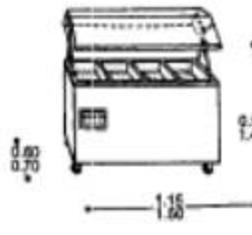
Servidor de alimentos para buffets



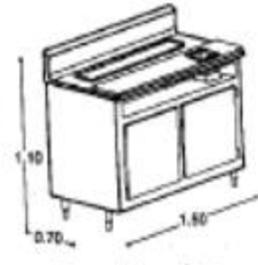
Mesa caliente



Estación de alimentos calientes con barra



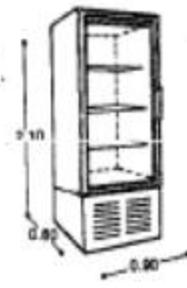
Estación de servicio de alimentos calientes



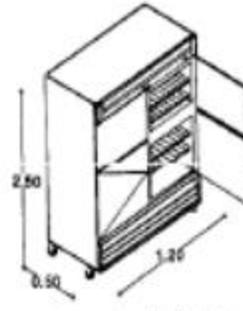
Base refrigeradora



Congelador



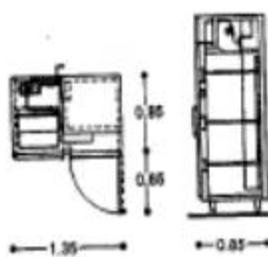
Refrigerador



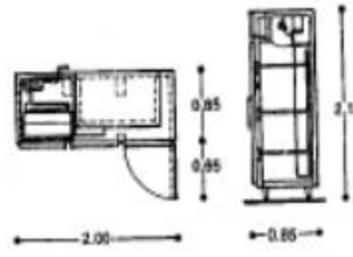
Refrigerador de 45 pies



Refrigerador para almacén de alimentos



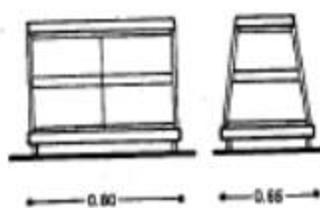
Refrigerador-congelador de dos puertas



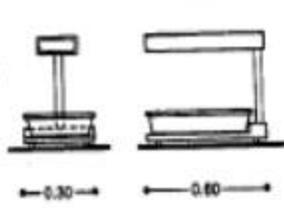
Refrigerador-congelador de tres puertas



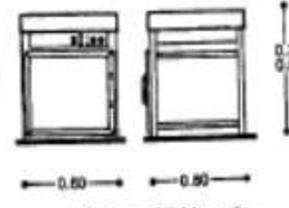
Congelador



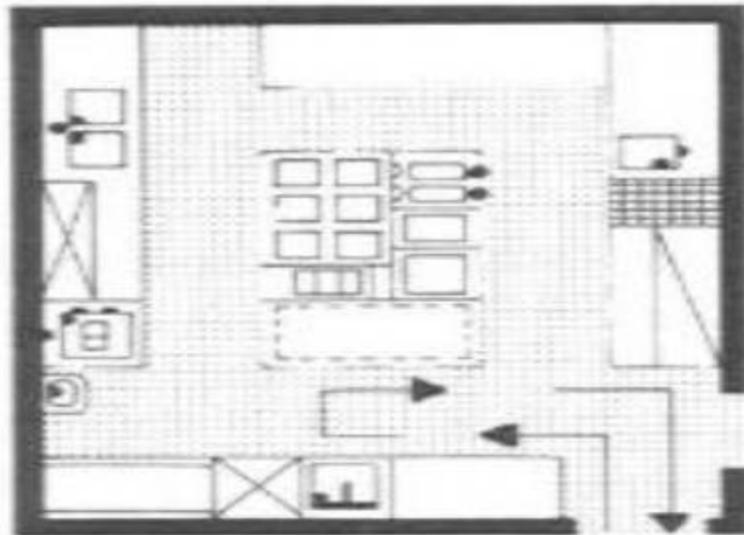
Vitrina exhibidora de alimentos calientes



Conservador de alimentos calientes



Vitrina exhibidora de pizzas y calentadora

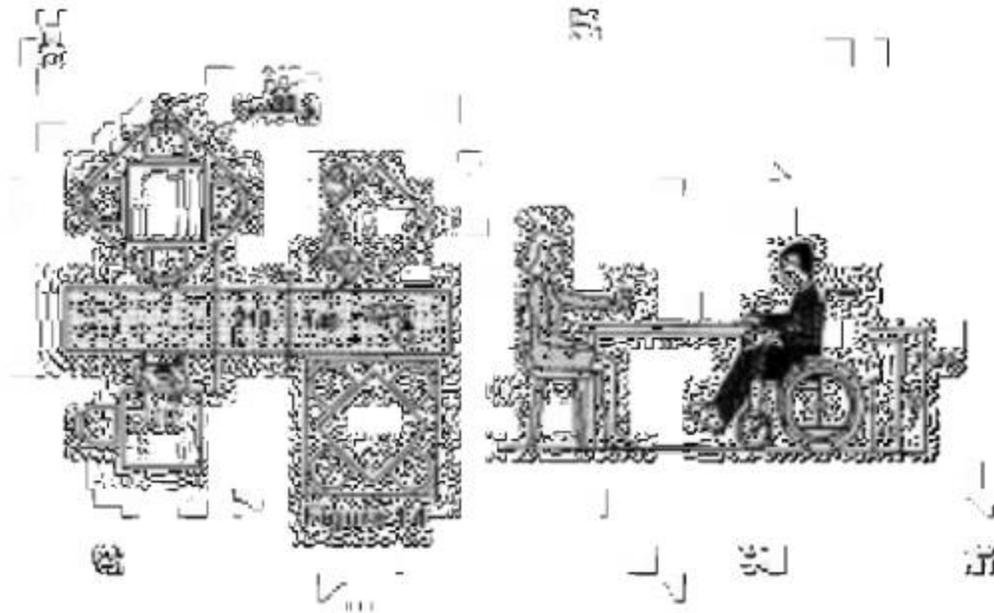
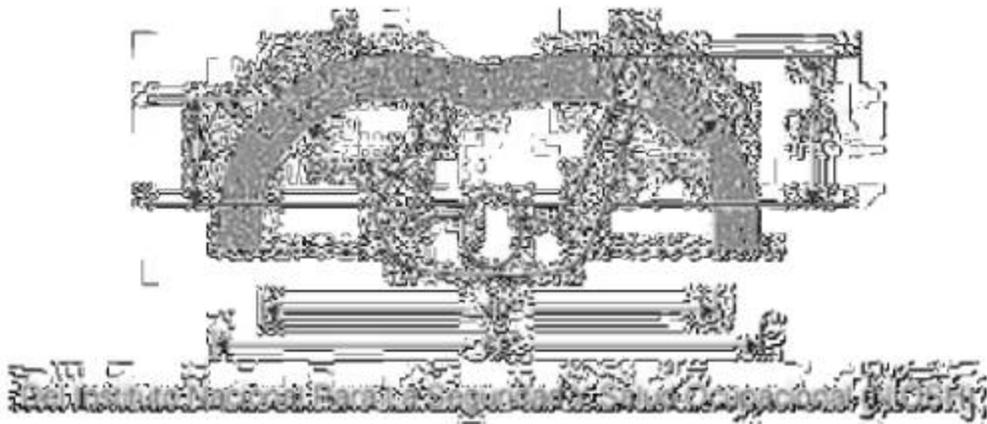


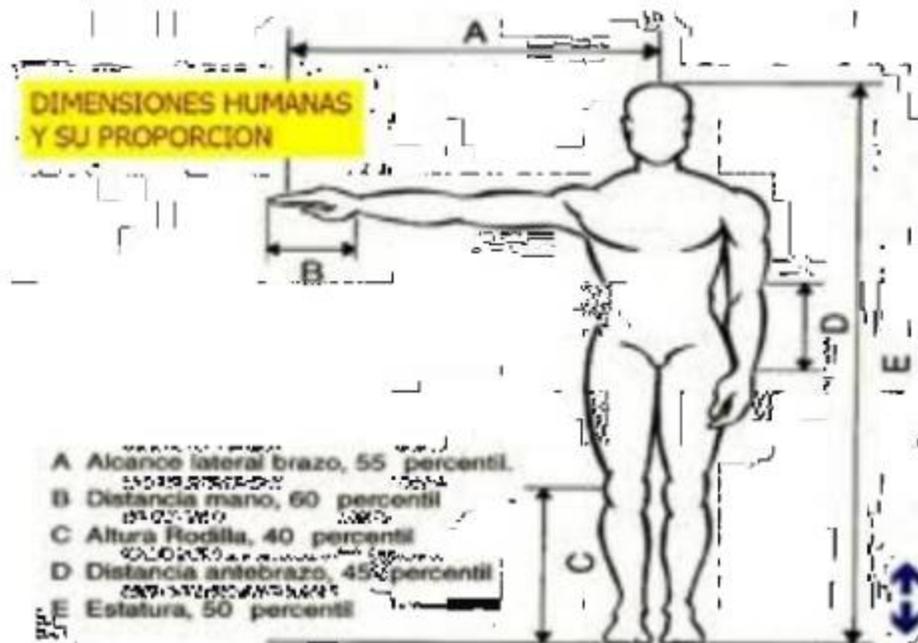
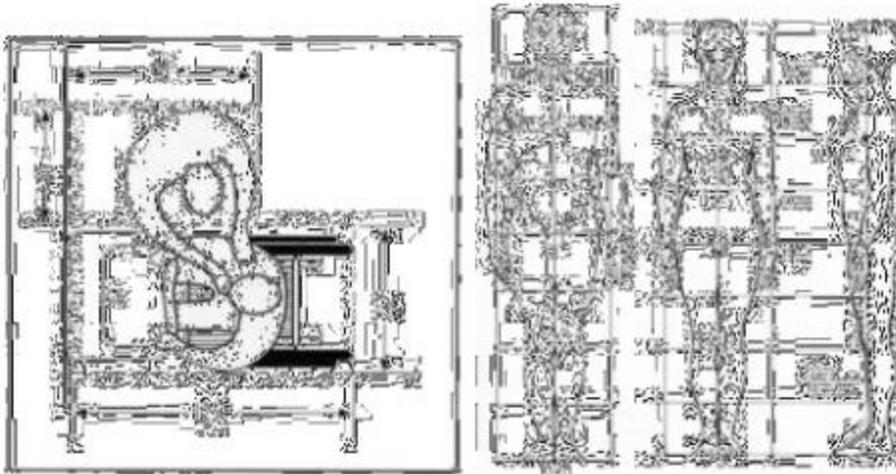
1. Grupo de producción en bloque

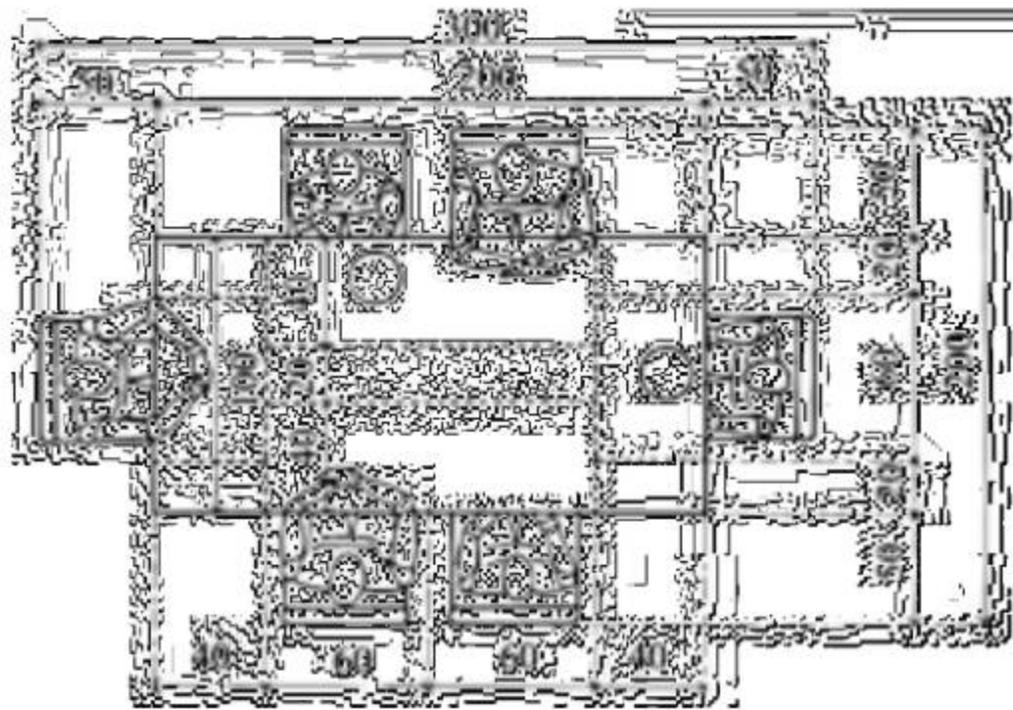
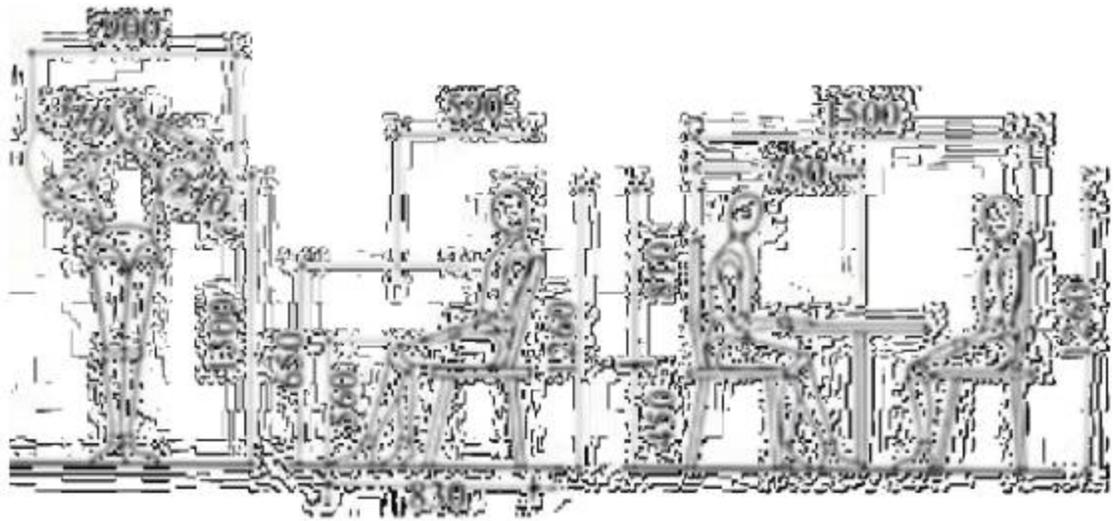
- ② Cocina para un restaurante de 60 a 100 plazas

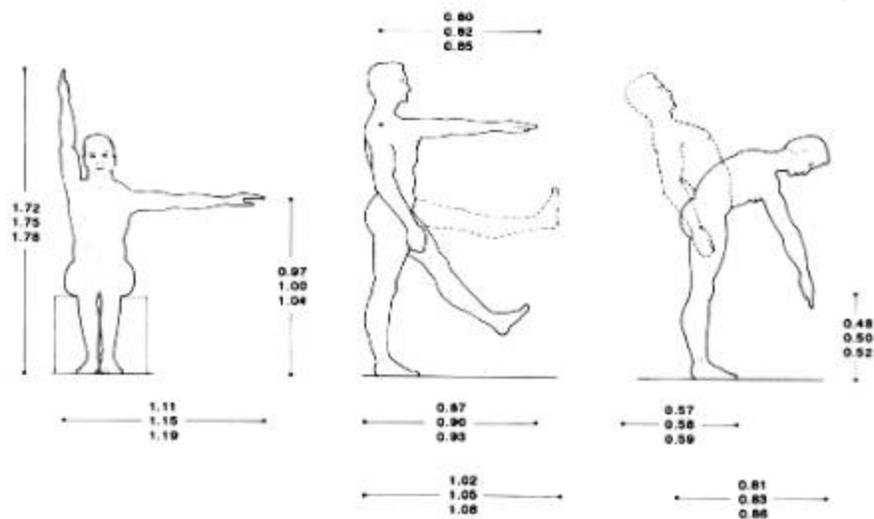
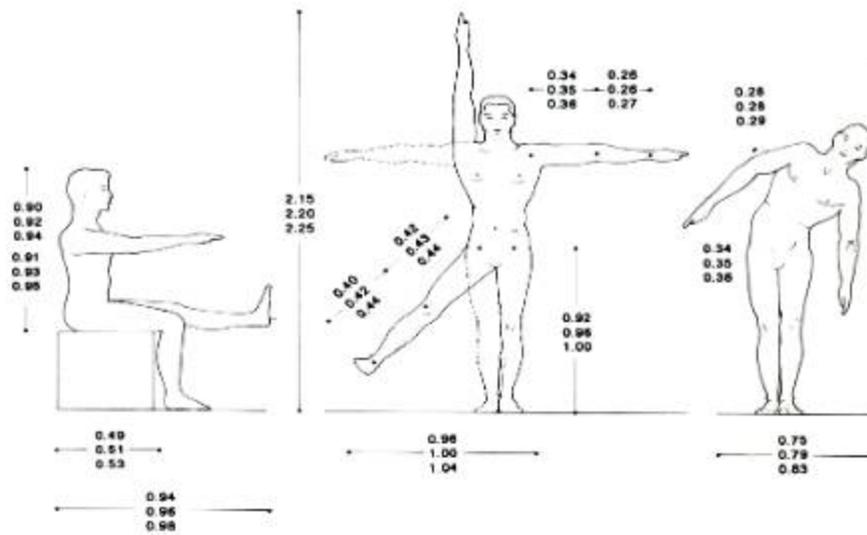
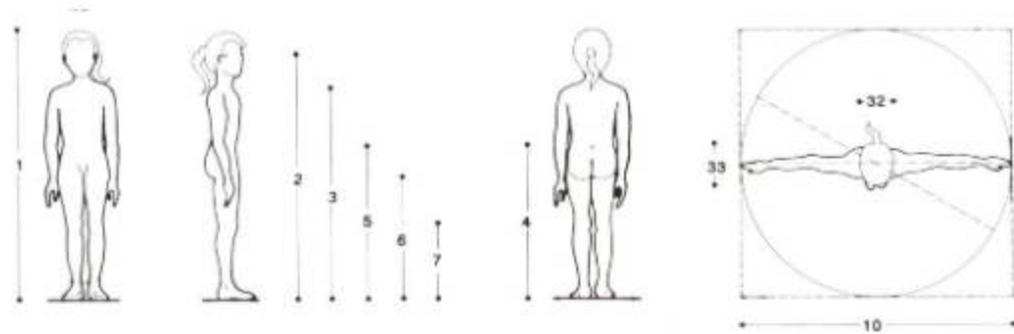
3.-ANTROPOMETRIA













BIBLIOGRAFIA

SERVICIO DEPARTAMENTAL DE AGRICULTURA Y GANADERÍA (SEDAG)
Diagnóstico Agropecuario y Rural del Departamento de Chuquisaca, Sucre – Bolivia, 2001

MUNICIPALIDAD DE CAMARGO. *Plan de Desarrollo Municipal de Camargo 2000-2004*

I.G. Identificación Geográfica

www.Radio Camargo.com

Sr. Benjamín Aramayo, Sr. Jimmy Cruz

Dr. José Gamarra

Monografía De La Provincia Cinti autor Daniel Ignacio Ceballos Tovar

Revista de la V feria de Camargo 1977



CORPORACIÓN DE DESARROLLO DE CHUQUISACA	<i>Estudio Integrado de los Recursos Naturales del Departamento de Chuquisaca: Suelos y Riego, Sucre - Bolivia, 1994.</i>
INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA	<i>Anu Anuario Estadístico Bolivia, La Paz, 2001</i>
INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (INE)	<i>Chuquisaca: Indicadores Sociodemográficos (Censo Nacional de Población y Vivienda- CNPV), La Paz - Bolivia, 2001.</i>
MINISTERIO DE DESARROLLO ECONÓMICO	<i>Estrategia Boliviana de Reducción de la Pobreza, La Paz - Bolivia, 2000</i>
PREFECTURA DEL DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA	<i>Plan Departamental de Desarrollo Económico y Social de Chuquisaca; Prefectura del Departamento, Sucre - Bolivia, 2001.</i>
UNIDAD NACIONAL DE PLANIFICACIÓN PARATICIPATIVA	<i>Manual de Planificación Participativa, Editores Ministerio de Desarrollo Sostenible y Planificación, año 1997.</i>
MINISTERIO DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y PLANIFICACIÓN	<i>Zonificación Agroecológica y Socioeconómica del Departamento de Chuquisaca; SIERPE La Paz - Bolivia, 1ª Edición, 2000.</i>
CONSEJO INTERINSTITUCIONAL DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA ESTRATEGIA BOLIVIANA DE REDUCCIÓN DE LA POBREZA	<i>Diálogo Nacional 2003: Bolivia Productiva (Información Social, Económica, Productiva y recursos Municipales), Chuquisaca - Bolivia, 2003</i>
MINISTERIO DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y MEDIO AMBIENTE	<i>Normas de Planificación Participativa Municipal, La Paz - Bolivia, 1997</i>
MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LOS CINTIS	<i>Plan Estratégico de Desarrollo de la Mancomunidad de Municipios de Los Cintis 2004- 2008, Camargo - Chuquisaca - Bolivia, 2003</i>
MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LOS CINTIS	<i>Plan de Uso de Suelos (PLUS) de la Mancomunidad de los Cintis, Camargo - Chuquisaca - Bolivia, 2004</i>
MUNICIPALIDAD DE CAMARGO	<i>Plan de Desarrollo Municipal de Camargo 2000- 2004, Camargo 2000.</i>