

**DISEÑO ARQUITECTONICO DE UN CENTRO GASTRONOMICO  
SOBRE EL PLANTEAMIENTO DE UN PARQUE TEMATICO  
AGROPECUARIO EN EL MUNICIPIO DE PASTO**

*PRESENTADO POR*            CARLOS FERNANDO ORTEGA

ASESORES: ARQ. OSWALDO MESIAS (TRABAJO DE GRADO 1)

ARQ. GERMAN ORTEGA (TRABAJO DE GRADO 2)

UNIVERSIDAD DE NARIÑO

FACULTAD DE ARTES

DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA

SAN JUAN DE PASTO

2015

**DISEÑO ARQUITECTONICO DE UN CENTRO GASTRONOMICO  
SOBRE EL PLANTEAMIENTO DE UN PARQUE TEMATICO  
AGROPECUARIO EN EL MUNICIPIO DE PASTO**

*PRESENTADO POR*  
CARLOS FERNANDO ORTEGA

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR EL TÍTULO DE ARQUITECTO**

UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE ARTES  
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA  
SAN JUAN DE PASTO

2015

## **NOTA DE RESPONSABILIDAD**

Las ideas y conclusiones aportadas en este trabajo, son responsabilidad exclusiva de sus autores.

Artículo 1° del acuerdo número 324 de octubre 11 de 1966 emanada por el Honorable Consejo Directivo de la Universidad de Nariño

## NOTA DE ACEPTACIÓN

---

Firma presidente del jurado

---

Firma Jurado

---

Firma Jurado

Fecha de Sustentación: \_\_\_\_\_

San Juan de Pasto, 2015

**Dedicado a:**

a Dios, que me ha guiado y me ha dado la fuerza necesaria para darlo todo por esta carrera a pesar de las dificultades presentadas, en el proceso por el cual tuve que pasar para llegar a esta estancia.

A mis Padres, CLARA ELIZA VILLOTA y MARCIAL ORTEGA quienes son las personas por las cuales he recibido la mejor educación, aceptación, y apoyo incondicional dándome los mejores consejos para jamás rendirme y siempre seguir adelante a pesar de cada dificultad presentada, siempre dejando por delante mi estudio para poder llegar a ser un excelente profesional.

A mis hermanos VIVIANA ORTEGA, CARLOS ORTEGA Y GIOVANNY ORTEGA que han sido mis amigos, confidentes y que con su apoyo incondicional también han aportado su granito de arena para que mi sueño de ser profesional se cumpla.

A mi novia LENNY YOANNA LONDOÑO que siempre ha estado conmigo en las buenas y malas dándome un poco de su compañía y compartiéndome ideas y momentos especiales en algunos momentos difíciles que tuve que soportar en mi proceso de aprendizaje profesional los cuales me ayudaron a nunca perder el ánimo para poder llegar hasta el final

A mis amigos y demás compañeros con quienes compartí anécdotas, vivencias y muchos momentos agradables durante el periodo de estudio de mi carrera los cuales jamás olvidare ya que serán mis futuros colegas.

A mis profesores por formar día a día profesionales en esta maravillosa carrera.

**CARLOS FERNANDO ORTEGA VILLOTA**

## AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan sus agradecimientos a:

OSWALDO MESIAS ROSAS

Arquitecto, Esp, PhD. Profesor de la facultad de arquitectura de la Universidad de Nariño

RICARDO CHECA

Arquitecto, Esp, Profesor de la facultad de arquitectura de la Universidad de Nariño

PIO CID

Arquitecto, Profesor de la facultad de arquitectura de la Universidad de Nariño

GERMAN ORTEGA GOMEZ

Arquitecto, Profesor de la facultad de arquitectura de la Universidad de Nariño

WILLIAM CASTILLO

Ingeniero civil, Profesor de la facultad de arquitectura de la Universidad de Nariño

JAIRO PASUY

Ingeniero civil, Profesor de la facultad de arquitectura de la Universidad de Nariño

A los demás profesores y funcionarios de la Universidad de Nariño, que contribuyeron para la ejecución de esta investigación y a todas las personas que de una u otra forma prestaron su apoyo.

## **ABSTRACT**

Gastronomy in Colombia has had a deeply rooted connotation through various existing cultures, which have been characterized depending on the region, where in some places they have been exploited or considered immaterial elements which accommodates appropriate this item culture in our region due to the gastronomic existing multiplicity in the department of Nariño.

There exists a peculiarity to show a number of very typical of this region food cultures which have been appropriated from our ancestors , who have contributed in the whole population as well as social development that has characterized each individual, but has not considered an essential element which is causing it to be missing this important element in the region , which could be corroborated with what happened today , where people and inhabitants of the same region do not give interest exploit this type of focusing elements as a party only is the carnival of black and white only.

The municipality of Pasto to be regarded as the backbone of the department is charged as the capital city of San Juan de Pasto form the key element that centralizes the gastronomic culture of the department as a primary resource searching elements that characterize rural indigenous culture gastronomy originated entirely linked to agricultural production.

The proposal stems from a rural area close to existing vocation culinary samples and propose a design gastronomic center of learning and food samples , exploiting the productive sectors in the eastern sector of the municipality that make up the districts of San Fernando , La Laguna , Cabrera and Buesaquillo as a unit for planning , where this equipment would help the tourist and cultural consolidation that has shaped the cultural vocation have this kind inserting a space for leisure as an agricultural theme park is inserted to help cultural tourism development in this rural area .

## RESUMEN

La gastronomía en Colombia ha tenido una connotación muy arraigada a través de las diferentes culturas existentes, las cuales se han caracterizado dependiendo de la región, donde en algunos lugares han sido aprovechadas o consideradas elementos de carácter inmaterial para lo cual se origina la oportunidad de apropiarse de este elemento cultural en nuestra región debido a la multiplicidad gastronómica existente en el departamento de Nariño.

En este departamento existe la peculiaridad de mostrar un sinnúmero de culturas gastronómicas muy típicas dependiendo del municipio en donde se encuentre, que han sido apropiadas desde nuestros ancestros, aportando en toda la población como también el desarrollo social que ha caracterizado a cada individuo, pero que no se la ha considerado como un elemento primordial, causando la pérdida de estos elementos tan importantes en la región, corroborándose con lo sucedido actualmente, en donde las personas y habitantes de la misma región no le dan interés al no explotar este tipo de elementos enfocándose solamente a una fiesta como es el carnaval de negros y blancos únicamente.

El municipio de Pasto al considerarse como el eje central del departamento, al alojar la capital como es la ciudad de San Juan de Pasto forma el elemento clave que centraliza la cultura gastronómica del departamento buscando como recurso principal los elementos rurales que caracterizan la cultura indígena que dio origen a la gastronomía ligada enteramente a la producción agropecuaria.

La propuesta nace de acercarse a un sector rural de vocación existente sobre muestras gastronómicas, y plantear un diseño de centro gastronómico de aprendizaje y muestras de comida típica de la región, aprovechando los sectores productivos en el sector oriental del municipio que conforman los corregimientos de San Fernando, La Laguna, Cabrera y Buesaquillo como una unidad para la planificación, en donde se inserta este equipamiento que ayudaría a la consolidación turística y cultural que se ha ido conformando al tener esta vocación cultural insertando un espacio de para el ocio como es un parque temático agropecuario que ayudara como complemento al desarrollo turístico cultural en esta área rural junto al equipamiento de centro gastronómico.

## TABLA DE CONTENIDO

### Introducción

#### 1. Identificación del proyecto

1.1 Título .....	8
1.2 Tema .....	8
1.3 Línea de investigación.....	8
1.4 Área de profundización .....	8

#### 2. Objetivos

2.1. Objetivo general.....	9
2.2. Objetivos Específicos.....	9
2.2.1. Escala Macro contexto región .....	9
2.2.2. Escala Macro contexto ciudad región .....	9
2.2.3. Escala Micro contexto municipio de Pasto .....	9
2.2.4. Escala Proyectual arquitectónica.....	10

#### 3. Problema de investigación

3.1 Fomulación del problema .....	10
3.2 Descripción del problema .....	10
<b>3.2.1 Análisis descripción y propuesta sistémica desde cada contexto</b> .....	11
3.2.1.1 sistema sociocultural .....	11
3.2.1.2 sistema de movilidad .....	18
3.2.1.3 sistema económico. ....	25
3.2.1.4 sistema ambiental .....	28

#### 4. Marco contextual desde la gastronomía

4.1 Descripción mundial .....	36
4.2 Descripción nacional.....	36
4.3 Descripción y análisis macro contexto región .....	37
4.4 Descripción y análisis meso contexto región andina .....	37
34.5 Meso contexto descripción y análisis ciudad región galeras .....	38
4.6 Micro contexto ciudad SAN JUAN DE PASTO .....	39
4.6.1 Organización político-administrativa.....	39
4.6.2 Gastronomía en la ciudad.....	40
4.6.3 Corregimiento de SAN FERNANDO .....	41
4.6.4 Corregimiento de CABRERA.....	42
4.6.5 Corregimiento de LA LAGUNA .....	42
4.6.5 Equipamientos culturales existentes en el área urbana. ....	43

#### 5. Escala Sector

5.1 Área de influencia y elementos limitantes .....	46
5.2. Propuestas sistémicas de sector .....	47
5.2.1 Sistema de movilidad .....	48
5.2.2 Sistema de equipamientos.....	49
5.2.3 Sistema de espacio público .....	50
5.2.4 Sistema ambiental .....	51
5.2.3 Sistema usos del suelo .....	52
5.3 Propuesta esquema parque temático agropecuario.....	53
5.4 propuesta de implantación y entorno inmediato .....	55

5.4.1 respuesta a condicionantes físicas y ambientales del lugar .....	55
5.4.1.1 asolación, iluminación y temperatura .....	55
5.4.1.2 lluvias, escorrentías y cuerpos de agua .....	56
5.4.1.3 vientos y visuales .....	57
5.4.1.4 topografía .....	57
5.4.1.5 fitotectura y ambiente existente .....	58
5.4.1.6 perfiles viales propuestos .....	62
5.4.2 Usuarios .....	65
<b>6. Marco teórico .....</b>	<b>69</b>
<b>7. Marco Referencial.....</b>	<b>73</b>
<b>8. Marco Histórico .....</b>	<b>80</b>
<b>9. Marco Conceptual.....</b>	<b>82</b>
<b>10. Justificación .....</b>	<b>85</b>
<b>11. Metodología .....</b>	<b>86</b>
11.1 Tipo de estudio.....	86
11.1.1 Descriptivo .....	86
11.1.2 Cualitativo .....	86
<b>12. Viabilidad.....</b>	<b>87</b>
<b>13. Método de investigación .....</b>	<b>87</b>
13.1 Método de observación .....	87
13.2 Método deductivo.....	87
13.3 Método de análisis.....	87
<b>14. Resultados O Productos Esperados.....</b>	<b>88</b>
<b>15. Proyecto .....</b>	<b>88</b>
<b>15.1 Respuesta formal y simbólica .....</b>	<b>88</b>
15.1.1 forma .....	88
15.1.2 imagen.....	91
15.1.3 función zonificación y sistemas .....	91
15.1.4 usos .....	92
15.1.5 espacialidad.....	93
15.1.6 postura del proyecto y conceptualización .....	93
15.1.7 Concepto formal de diseño y composición .....	96
<b>15.2 Respuesta tecnológica .....</b>	<b>100</b>
15.2.1 Materiales usados por el edificio .....	100
15.2.2 Sistema estructural que usa el edificio.....	104
<b>15.3 Respuesta Funcional .....</b>	<b>109</b>
<b>15.4 Respuesta Espacial.....</b>	<b>109</b>
<b>16. Planos .....</b>	<b>113</b>
16.1 Planta localización .....	113
16.2 Planta propuesta urbana .....	114
16.3 Plantas arquitectónica por pisos.....	115
16.4 Planta estructural.....	120
16.5 cortes .....	127
16.6 fachadas.....	128
16.7 imágenes tridimensionales externas.....	133
16.8 imágenes tridimensionales internas .....	136
<b>17. Presupuesto.....</b>	<b>141</b>
<b>18. Cronograma de actividades .....</b>	<b>142</b>
<b>19. Conclusiones .....</b>	<b>143</b>

<b>20. Bibliografía .....</b>	<b>144</b>
-------------------------------	------------

## LISTA DE TABLAS

Tabla 1// representación de la densidad poblacional según comuna

Tabla 2// densidad de población área urbana

Tabla 3// porcentajes educación pasto\_ fuente: sed narino.gov

Tabla 4 // restaurantes existentes CIUDAD SAN JUAN DE PASTO Fuente: elaboración propia

Tabla 5// producción agrícola PASTO. Fuente: secretaria de agricultura y desarrollo económico –UMATA PASTO 2007

Tabla 6// participación de las carnes mercado pasto fuente: FUENTE: Investigación de mercado sobre el grado de aceptación de La carne de cuy en presentaciones de Ahumado, croquetas y apanado en la ciudad de Pasto

Tabla 7// Cantidad de usuarios: FUENTE: elaboración propia

Tabla 8// Cuadro de áreas y usuarios, parque temático agropecuario: Fuente: elaboración propia

Tabla 10// Cuadro de áreas y programa arquitectónico: Fuente: elaboración propia

Tabla 11// presupuesto: Fuente: elaboración propia

Tabla 12// cronograma de actividades: Fuente: elaboración propia

## LISTA DE FIGURAS

- Figura 1// mapa descriptivo sociocultural de la región. Fuente: elaboración propia
- Figura 2// Corema propuesta sociocultural escala región. Fuente: elaboración propia
- Figura 3// mapa descriptivo sociocultural escala ciudad región. Fuente: elaboración propia
- Figura 4// mapa descriptivo de los usos de la ciudad. Fuente: elaboración propia
- Figura 5// mapa descriptivo de los usos de la ciudad. Fuente: elaboración propia
- Figura 6// grafica cobertura de salud fuente Dane
- Figura 7// plano propuesta sociocultural SAN JUAN DE PASTO. Fuente: elaboración propia
- Figura 8// mapa descriptivo de la movilidad de la región. Fuente: elaboración propia
- Figura 9// mapa propuesta de la movilidad de la región. Fuente: elaboración propia
- Figura 10// mapa descriptivo movilidad de la ciudad región. Fuente: elaboración propia
- Figura 11// corema propuesta movilidad de la ciudad región. Fuente: elaboración propia
- Figura 12// plano descriptivo movilidad de la ciudad de PASTO. Fuente: elaboración propia
- Figura 13// grafica porcentaje de ciclo ruta Fuente: secretaría de tránsito y transporte.
- Figura 14// porcentaje motivos de viaje. Fuente: diagnostico pot Pasto
- Figura 15// plano propuesta movilidad de la ciudad SAN JUAN PASTO. Fuente: elaboración
- Figura 16// mapa descriptivo económico de la región. Fuente: elaboración propia
- Figura 17// mapa descriptivo económico de la ciudad región. Fuente: elaboración propia
- Figura 18// mapa propuesta sistema económico de la ciudad región. Fuente: elaboración propia
- Figura 19// mapa descriptivo ambiental de la región. Fuente: elaboración propia
- Figura 20// mapa propuesta ambiental de la región. Fuente: elaboración propia
- Figura 21// mapa descriptivo ambiental de la ciudad región. Fuente: elaboración propia
- Figura 22// corema propuesta ambiental de la ciudad región. Fuente: elaboración propia
- Figura 23// plano descriptivo del sistema ambiental de la ciudad. Fuente: elaboración propia
- Figura 24// porcentajes sistema hídrico pasto Fuente:
- Figura 25// porcentajes sistema rio pasto Fuente: corponariño
- Figura 26// porcentajes sistema clasificación forestal pasto Fuente: FORTALECIMIENTO SIG MUNICIPALES 2012
- Figura 27// problemática ambiental pasto Fuente: Agenda Ambiental Pasto. CORPONARIÑO 2004
- Figura 28// plano propuesta ambiental pasto Fuente: elaboración propia
- Figura 29// mapa descripción mundial gastronómica. Fuente: <http://www.arecetas.com/gastronomia.html>
- Figura 30// mapa descriptivo características gastronómicas nacionales. Fuente: <http://jsebastianpm.wordpress.com/2011/01/25/mapa-gastronomia/>
- Figura 31// mapa descriptivo características gastronómicas nacionales. Fuente: elaboración propia
- Figura 32// mapa descriptivo características gastronómicas región andina. Fuente: elaboración propia
- Figura 33// mapa descriptivo características gastronómicas ciudad región galeras. Fuente: elaboración propia
- Figura 34// plano descriptivo características gastronómicas ciudad SAN JUAN DE PASTO. Fuente: elaboración propia

Figura 35// grafico ocupación restaurantes PASTO. Fuente: Cámara de comercio

Figura 36// grafico demanda restaurantes PASTO. Fuente: PROEXPORT

Figura 37// mapa descriptivo corregimiento San Fernando. Fuente: elaboración propia

Figura 38// mapa descriptivo corregimiento Cabrera. Fuente: elaboración propia

Figura 39// mapa descriptivo corregimiento La Laguna. Fuente: elaboración propia

Figura 40// mapa propuesta articulación gastronómica ciudad de pasto fuente: elaboración propia

Figura 41// mapa localización corregimientos a intervenir fuente: google earth

Figura 42// imagen áreas productivas agrícolas

Figura 43// imagen cultura gastronómica

Figura 44// mapa UPR oriental propuesta movilidad. Fuente elaboración propia

Figura 45// esquema aprovechamiento eco turístico fuente: elaboración propia

Figura 46// esquema adecuación vial fuente: elaboración propia

Figura 47// esquema interconexión tranvía corregimientos fuente: elaboración propia

Figura 48//mapa UPR propuesta de equipamientos fuente: elaboración propia

Figura 49//esquema propuesta centro de acopio, CABRERA, fuente: elaboración propia

Figura 50//esquema propuesta centro procesamiento pesquero en LA LAGUNA, fuente: elaboración propia

Figura 51//plano UPR oriental. Propuesta espacio público fuente: elaboración propia

Figura 52//imagen propuesta ciclo rutas paisajísticas fuente: arqideas

Figura 53//imagen espacio público .fuente Wikipedia

Figura 54//esquema espacio público como remates fuente: elaboración propia

Figura 55//plano UPR oriental propuesta ambiental fuente elaboración propia

Figura 56//esquema liberación rio pasto

Figura 57//esquema bordes ambientales sobre senderos paisajísticos fuente: elaboración propia

Figura 58//esquema recuperación ríos y quebradas fuente: elaboración propia

Figura 59//plano UPR oriental, propuesta usos de suelo. Fuente: elaboración propia

Figura 60//corema planificación usos de suelo fuente: elaboración propia

Figura 61//plano propuesta esquema parque temático: elaboración propia

Figura 62// perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario fuente: elaboración propia

Figura 63// zoom A. perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario fuente: elaboración propia

Figura 64// zoom B. perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario fuente: elaboración propia

Figura 65// zoom C. perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario fuente: elaboración propia

Figura 66// Sendero peatonal paisajístico parque temático. Fuente : elaboración propia

Figura 67// vista aérea sendero peatonal paisajístico parque temático. Fuente: elaboración propia

Figura 68// sendero peatonal espacio público y paisajístico parque temático. Fuente: elaboración propia

Figura 69// sendero peatonal y tranvía turístico parque temático. Fuente: elaboración propia

Figura 70// imagen interacción con áreas agrícolas. Parque temático agropecuario Fuente: elaboración propia

Figura 71// imagen interacción con áreas agrícolas. Parque temático agropecuario Fuente: elaboración propia

Figura 72// imagen interacción con áreas ganaderas nativas. Parque temático agropecuario  
Fuente: elaboración propia

Figura 73//plano propuesta entorno inmediato e implantación, fuente: elaboración propia

Figura 74//plano propuesta entorno inmediato asolación, iluminación y temperatura fuente: elaboración propia

Figura 75//plano propuesta entorno inmediato lluvias, escorrentías y cuerpos de agua

Figura 76//plano propuesta entorno inmediato, vientos y visuales fuente: elaboración propia

Figura 77//plano propuesta entorno inmediato topografía fuente: global mapper

Figura 78//imagen fitotectura existente

Figura 79//imagen fitotectura existente

Figura 80//imagen fitotectura existente

Figura 81//imagen fitotectura existente

Figura 82//imagen fitotectura existente

Figura 83//imagen fitotectura existente

Figura 84//imagen fitotectura existente

Figura 85//imagen fitotectura existente

Figura 86//perfil vial A sector inmediato, fuente: elaboración propia

Figura 87//perfil vial B sector inmediato, fuente: elaboración propia

Figura 88//perfil vial C sector inmediato, fuente: elaboración propia

Figura 89//perfil vial D sector inmediato, fuente: elaboración propia

Figura 90//perfil vial E sector inmediato, fuente: elaboración propia

Figura 91//perfil vial F sector inmediato, fuente: elaboración propia

Figura 92// referente localización centro culinario vasco. Fuente: [www.soloarquitectura.com](http://www.soloarquitectura.com)

Figura 93// referente concepto centro culinario vasco. Fuente: <http://mismemasdomesticos.blogspot.com>

Figura 94// referente plantas centro culinario vasco. Fuente: <http://noticias.arq.com.mx>

Figura 95// referente análisis de cortes centro culinario vasco. Fuente: <http://noticias.arq.com.mx>

Figura 96// referente análisis localización mercado gastronómico.

Figura 97// referente análisis localización mercado gastronómico.

Figura 98// referente análisis mercado gastronómico.

Figura 99// referente análisis mercado gastronómico. Fuente: <http://noticias.arq.com.mx>

Figura 100// conclusiones referente análisis mercado gastronómico. Fuente: elaboración propia

Figura 101// conclusiones referente análisis mercado gastronómico. Fuente: elaboración propia.

Figura 102// referente localización parque nacional panaca. Fuente: elaboración propia.

Figura 103// referente forma e implantación parque nacional panaca. Fuente: elaboración propia.

Figura 104// conclusiones referente parque nacional panaca. Fuente: elaboración propia

Figura 105// muestra plato típico Fuente: <http://www.vivenarino.com/es/gastronomia>.

Figura 106// imagen propuesta entorno inmediato esquemas de implantación a formas del paisaje.

Figura 107// imagen propuesta entorno inmediato, esquemas implantación centro de aprendizaje agrícola.

Figura 108// imagen propuesta entorno inmediato, esquemas implantación centro de aprendizaje ganadero.

Figura 109// imagen propuesta entorno inmediato, esquemas implantación centro gastronómico.

Figura 110//foto paisaje cultural corregimiento de cabrera, fuente: elaboración propia

Figura 111//corema apropiación del entorno proyecto paisaje fuente: elaboración propia.

Figura 112//corema 2 apropiaciones del entorno proyecto paisaje fuente: elaboración propia.

Figura 113//plano propuesta sector inmediato zonificación fuente: elaboración propia.

Figura 114//plano propuesta esquemas zonificación fuente: elaboración propia.

Figura 115//plano propuesta esquemas zonificación fuente: elaboración propia.

Figura 116//plano propuesta esquemas zonificación fuente: elaboración propia.

Figura 117//imagen esquemas de espacialidad de centro gastronómico fuente: elaboración propia.

Figura 118//imagen esquema de postura del proyecto fuente: elaboración propia.

Figura 119//imagen esquema mimetización del volumen planteado fuente: elaboración propia.

Figura 120//imagen referentes proyectuales de mimetismo fuente: aqideas.com.

Figura 121//imagen implantación y consolidación volumétrica fuente: elaboración propia.

Figura 122//imagen conceptos formales para diseño y composición volumétrica: elaboración propia.

Figura 123//imagen conceptos formales para diseño y composición volumétrica: elaboración propia.

Figura 124//imagen conceptos formales para diseño y composición volumétrica: elaboración propia.

Figura 125//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica: elaboración propia.

Figura 126//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica: elaboración propia.

Figura 127//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica restaurantes: elaboración propia.

Figura 128//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica comercio: elaboración propia.

Figura 129//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica acceso: elaboración propia.

Figura 130//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica aulas: elaboración propia.

Figura 131//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica aulas: elaboración propia.

Figura 132//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica cocinas: elaboración propia.

Figura 133//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica comercio y restaurantes: elaboración propia.

Figura 134//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica comercio nivel -3,0: elaboración propia.

Figura 135//imagen plano detalles constructivos centro gastronómico: elaboración propia.

Figura 136//imagen plano detalles constructivos centro gastronómico: elaboración propia

Figura 137//imagen esquema funcional: elaboración propia

Figura 138//plano propuesta upr y parque temático escala 1:5000 fuente: elaboración propia  
Figura 139//plano propuesta entorno inmediato centro gastronómico escala 1:1500 fuente: elaboración propia  
Figura 140//plano planta primer nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 141//plano planta segundo nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 142//plano planta tercer nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 143//plano planta cubiertas 1 nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 144//plano planta cubiertas 1 nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 145//plano planta estructural. Fuente: elaboración propia  
Figura 146//plano corte A\_A centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 147//plano corte B\_B centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 148//plano planta corte C\_C centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 149//plano planta corte D\_D centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 150//plano planta corte E\_E centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 151//plano planta corte F\_F centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 152//plano planta corte G\_G centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 153//plano fachada frontal centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 154//plano fachada posterior centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 155//plano fachada lateral izquierda centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 156//plano fachada lateral derecha centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 157//imagen aérea centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 158//imagen aérea centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 159//imagen acceso plaza centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 160//imagen acceso a salones gastronómicos centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 161//imagen acceso a restaurantes centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 162//imagen terraza pública centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 163//imagen terraza pública centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 164//imagen área comercial mercado centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 165//imagen terraza sobre área comercial mercado centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 166//imagen interna restaurante centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 167//imagen interna restaurante centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 168//imagen interna cocina de aprendizaje centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 169//imagen interna aula de aprendizaje culinario centro gastronómico. Fuente: elaboración propia  
Figura 170//imagen interna hall de acceso centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

## GLOSARIO

**Desarrollo socioeconómico:** Es aquel crecimiento social en que la economía se basa del trabajo al nivel de la sociedad y por lo consiguiente la comunidad sea integra de acuerdo al desarrollo de la misma. Esto permite una mejora de la calidad vida y el bienestar de la población de un territorio determinado.

**Minifundio:** Se define como una unidad de explotación forestal, agrícola, pecuaria o acuícola, que se caracteriza por comprender predios menores a 3 hectáreas, el minifundio impulsa a la familia campesina a una proletarización de su mano de obra y a una mayor participación de actividades económicas alternativas, en general, en actividades rurales no agrícolas. El minifundio se crea en a partir de la herencia en los que el propietario divide su propiedad en iguales partes a sus hijos, resultando así pedazos de terreno progresivamente más pequeños. La sucesiva partición del terreno heredado a lo largo del tiempo puede llevar a casos extremos de baja rentabilidad.

**Densificación urbana:** Es una estrategia de ordenamiento urbano, que busca avanzar hacia un modelo compacto de ciudad que permite reutilizar la infraestructura, mejorar el servicio de transporte público y sobretodo preserva las áreas verdes, ahorrando el suelo agrícola, ya que protege las áreas naturales periurbanas, evitando su urbanización y manteniendo sus características originarias, que suelen ser de valor ambiental, paisajístico y/o ecológico.

**Conectividad:** Es una cualidad que surge y se desarrolla a partir de la existencia de vínculos entre actividades y territorios que se interrelacionan

**Articulación:** Unión de distintos elementos que forman un conjunto ordenado.

**Ciudad Compacta:** Es la ciudad que presenta una estructura y trama urbana, que permite la cohesión social, generando espacios de sociabilidad, es un territorio con cercanía a los servicios, que propicia el encuentro de actividades y permite el desarrollo de la vida en comunidad.

**Cobertura:** Es el número de habitantes que tienen acceso a cierto servicio, la cobertura no solo se entiende por el número de personas que pueda atender, si no también depende de la infraestructura del servicio, tipo de demanda así como la capacidad de resolución.

**SSF Galeras:** Santuario de Flora y Fauna Galeras, este parque fue creado en enero de 1985, Donde existen diferentes lugares como los bosque de niebla, las lagunas de páramo con variedad de especies de flora y fauna que incluye especies propias de los límites superiores del páramo. Se encuentra entre los municipios de Pasto, Tangua, Yacuanquer, Sandoná, Consacá y La Florida. Tiene una extensión de 7.615 hectáreas y alturas entre 2.200 y 4.276 metros sobre el nivel del mar. El clima es templado y frío, con temperaturas de 3 a 13 grados centígrados.

**Antrópico:** Es un adjetivo que vendría a significar relativo al hombre, Por tanto hablamos de factores antrópicos cuando nos referimos a la actividad humana y de riesgos antrópicos cuando hablamos de intervención humana.

**UPR:** siglas que significan “unidad de planificación rural” que se aplican únicamente en este caso para áreas corregimentales localizadas en zonas agrícolas en las afueras del sector urbano.

**Gastronomía:** es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El **gastrónomo** es el profesional que se encarga de esta ciencia.

**Cultura:** Algunos etólogos han hablado de «cultura» para referirse a costumbres, actividades o comportamientos transmitidos de una generación a otra en grupos de animales por imitación consciente de dichos comportamientos.

**Tradición:** Transmisión o comunicación de noticias, literatura popular, doctrinas, ritos, costumbres, etc., que se mantiene de generación en generación.

## INTRODUCCION

Como guía principal cabe resaltar que la cultura es uno de los elementos fundamentales que hacen parte de una región, los cuales aportan con una variedad de actividades y dinámicas que se realizan acordes a una población determinada. Esto hace que la cultura se convierta y se caracterice propiamente por sus respectivas cualidades dependiendo de la región en donde uno habite.

El departamento de NARIÑO se ha caracterizado por la gran variedad cultural que posee tanto en elementos religiosos, monumentos de tipo, artísticos, arquitectónicos o religiosos entre otros, también las artesanías, festividades, variedades gastronómicas y desde el punto de vista social, demografías, grupos etarios las dinámicas educativas y de salud. Fomentando el turismo y abriendo espacios hacia el mejoramiento económico del departamento, aprovechando cada uno de los bienes que se ofrecen desde cada municipio respectivamente.

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno.<sup>1</sup>

Uno de los elementos a rescatar que hacen parte de la cultura es la gastronomía nariñense la cual a pesar de su amplia envergadura no ha sido totalmente explotada por la población que mirándose desde lo socioeconómico existen grandes producciones de cada uno de los ingredientes que al componen como son las producciones agrícolas y pecuarias, destacando tres cadenas importantes productivas como son la cadena de la caña, el maíz, el plátano, y el café, la cadena del cuy y la cadena de la papa y las frutas, las cuales cada una forma parte fundamental de cada una de los platos típicos que componen la gastronomía Nariñense.

En dicha propuesta se pretende construir el diagnóstico del funcionamiento de un buen espacio, inserto sobre un sistema de tratamiento urbano creando sitios públicos y de ocio que ayuden en la propuesta del **DISEÑO ARQUITECTONICO DE UN CENTRO GASTRONOMICO SOBRE EL PLANTEAMIENTO DE UN PARQUE TEMATICO AGROPECUARIO** que se acople a este sector de carácter cultural; de esta manera logrando una mayor apropiación de este lugar, generando un sitio del municipio de PASTO con un ambiente atractivo para el turista como también para cada habitante de la ciudad y la región observando a través de la vivencia y el aprendizaje cada una de las muestras gastronómicas del departamento.

---

<sup>1</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

## **1. IDENTIFICACION DEL PROYECTO**

### **1.1 TITULO.**

**DISEÑO ARQUITECTONICO DE UN CENTRO GASTRONOMICO SOBRE EL PLANTEAMIENTO DE UN PARQUE TEMATICO AGROPECUARIO EN EL MUNICIPIO DE PASTO**

### **1.2 TEMA.**

Centro gastronómico y parque temático agropecuario para muestra de la cultura del municipio de PASTO.

Ya que a través de la interacción, el aprendizaje y el incentivo turístico se puede dar más valor y apropiación a esta cultura desde la gastronomía que posee nuestra región, para dar muestra de estos elementos hacia el resto del país y el resto del mundo.

### **1.3 LINEA DE INVESTIGACION.**

Diseño arquitectónico y urbano a través de un equipamiento y un esquema de mejoramiento de espacio público y planificación rural.

Aprovechando características existentes como áreas productivas y vocaciones culturales de la zona se pretende implementar sobre una propuesta de planificación rural el diseño de mejoramiento urbano a través del espacio público y el diseño de un espacio acorde con la gastronomía que permita promover el aprendizaje y el ocio, atrayendo turistas y mejorando el carácter cultural del municipio hacia el resto de la región

### **1.4 AREA DE PROFUNDIZACION.**

Diseño urbano y arquitectónico: El diseño de un mejor espacio acorde con las necesidades del habitante rural nariñense sin afectar costumbres ni dañar la zona existente, ayudara a fortalecer y generar un ambiente más agradable y atractivo para la población en general, incentivando a no perder las costumbres culturales que caracterizan nuestra región.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 OBJETIVO GENERAL**

Diseñar un centro gastronómico dentro del planteamiento de un parque temático agropecuario sectorizándonos en el área rural oriental en el municipio de PASTO que corresponde a los corregimientos de Buesaquillo, San Fernando, Cabrera y La laguna, aprovechando el gran potencial productivo, agronómico, ganadero y pecuario de la región, teniendo en cuenta la vocación gastronómica que ha caracterizado los corregimientos que aparecen en este sector.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.**

#### **2.2.1 Escala macro contexto Región:**

1. Hacer una propuesta de articulación de Pasto con las ciudades importantes como Tumaco Popayán, Mocoa Ipiales y las ciudades del Ecuador.
2. Proponer la circunvalar al galeras como eje estructurante para la creación de una dimensión de ciudad región enmarcando los municipios que interactúan con este eje.
3. Caracterizar a Pasto como Nodo de encuentro regional económico y cultural.

#### **2.2.2 Escala macro contexto ciudad Región Galeras:**

1. Establecer conexiones intermunicipales y centros poblados como puntos de intercambio cultural donde las festividades y características culturales puedan ser difundidas, compartidas e y enriquecidas.
2. Proponer la circunvalar Galeras como eje articulador tanto comercial, como cultural y productivo.
3. Articular el Santuario de flora y fauna Galeras al ecoturismo mediante senderos que conecten hacia el otro nodo ambiental que es la Laguna de la Cocha, Consacá y Pasto.

#### **2.2.3 Escala micro contexto municipio de pasto:**

1. Plantear a través de una propuesta de conectividad una articulación de los corregimientos cercanos a la ciudad de pasto desde cada una de sus características gastronómicas.
2. Fomentar la cultura gastronómica de la ciudad apropiándonos de los sectores con esta vocación generando un turismo cultural

3. Integrar cada una de las propuestas planteadas a nivel de cada sistema para acoplarlas en el desarrollo de la ciudad.
4. Generar propuestas de corredores ambientales como base de integración cultural gastronómica desde los corregimientos para la ciudad.
5. Ubicar a la zona oriental de la ciudad como un foco cultural gastronómico desde su vocación existente.

#### **2.2.4 Escala Proyectual Arquitectónica:**

1. Analizar características y elementos fundamentales que ayuden a ubicar el proyecto de centro gastronómico y parque temático.
2. Hallar la ubicación precisa del equipamiento a desarrollar enfocándonos en cuatro corregimientos, BUESAQUILLO, SAN FERNANDO, CABRERA y LA LAGUNA.
3. Implementar cada uno de los datos investigativos en el diseño y mejoramiento urbano del sector.
4. Diseñar mejores espacios de tipo social y cultural a través de tratamientos urbanos y mejoramiento de espacio público que ayuden a la creación de un verdadero ambiente rural y turístico en la propuesta de parque temático agropecuario incluyendo la propuesta del centro gastronómico.
5. Proponer el desarrollo de un mejoramiento urbano a través de un esquema de unidad de planificación rural (UPR) a cada uno de los sectores que integran la propuesta del centro gastronómico y parque temático.
6. Proponer equipamientos de tipo cultural temático que complementen la propuesta de parque temático agropecuario.
7. Diseñar espacio público en el entorno inmediato del centro gastronómico propuesto.

### **3. PROBLEMA DE INVESTIGACION**

#### **3.1. DESCRIPCION DEL PROBLEMA**

La región nariñense ofrece una gran variedad cultural tanto en fiestas, la religión, la gastronomía entre otros, para lo cual en ciertos aspectos ha logrado caracterizar a toda la población que habita el departamento, alcanzando un gran valor de estas costumbres que se desarrollan en gran parte del territorio.

Esto da cabida para aprovechar estos insumos ya que no se le da la suficiente importancia que este tipo de cultura aporta al resto del país, como también a los mismos ciudadanos que han perdido el carácter que estos elementos le dan a una región de este modo para darle la mayor importancia, se propone la realización de un centro gastronómico y parque temático agropecuario haciendo sobresalir a través del atractivo turístico y el mejoramiento de la vocación cada característica cultural de la región, en este caso centrándonos en la gastronomía que ofrece nuestro departamento.

#### **3.2 FORMULACION DEL PROBLEMA**

¿Es necesario el diseño de una propuesta de centro gastronómico dentro de un parque temático, aprovechando las características culturales, agropecuarias y productivas en el municipio de PASTO?

### 3.2.1 ANÁLISIS DESCRIPCIÓN Y PROPUESTA SISTÉMICA DESDE CADA CONTEXTO

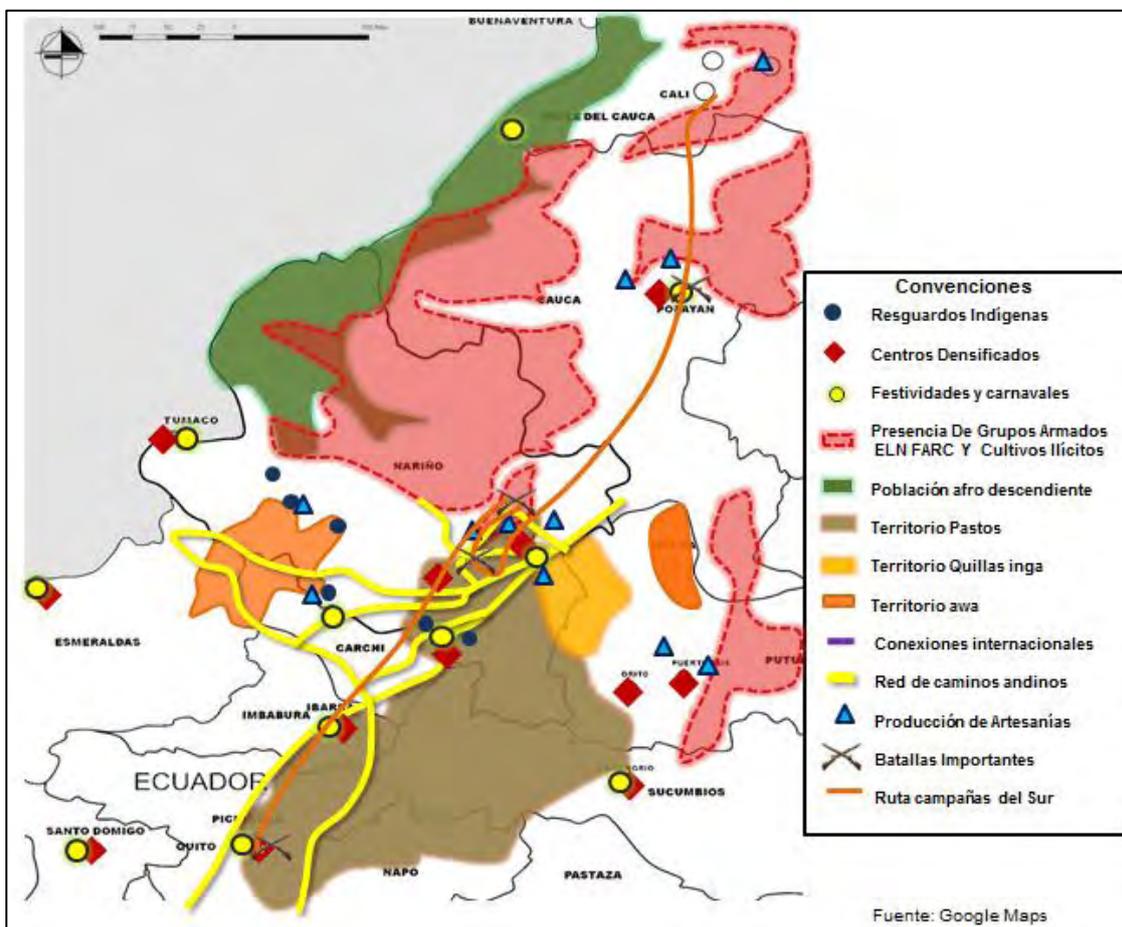


Figura 1// mapa descriptivo sociocultural de la región. Fuente: elaboración propia

#### 3.2.1.1 DESCRIPCIÓN DESDE LO SOCIOCULTURAL

En este mapa se describe las áreas de resguardos indígenas afro descendientes y conflictos armados en la región, así como también la existencia de caminos andinos como el Qhampamñac y la ruta de las campañas al sur que recorren toda la región andina, encontramos también lugares de producción artesanal.

#### CONCLUSIONES

Se destaca la presencia de elementos turísticos como monumentos, lugares históricos o elementos autóctonos como juegos, artesanías, comunidades indígenas y festividades que suponen ser insumos para construir una industria del turismo cultural en la región basándose en propuestas de integración cultural y mejoramiento de

infraestructuras apropiándose de las diferentes potencialidades que contribuyan al desarrollo socioeconómico de la región.

## PROPUESTA

Articulación de la región a nivel internacional por medio de rutas de las campañas del Sur y los caminos andinos, que articula escenarios y ciudades.

Promover la creación de un sistema regional turístico que permita el desarrollo cultural integral.

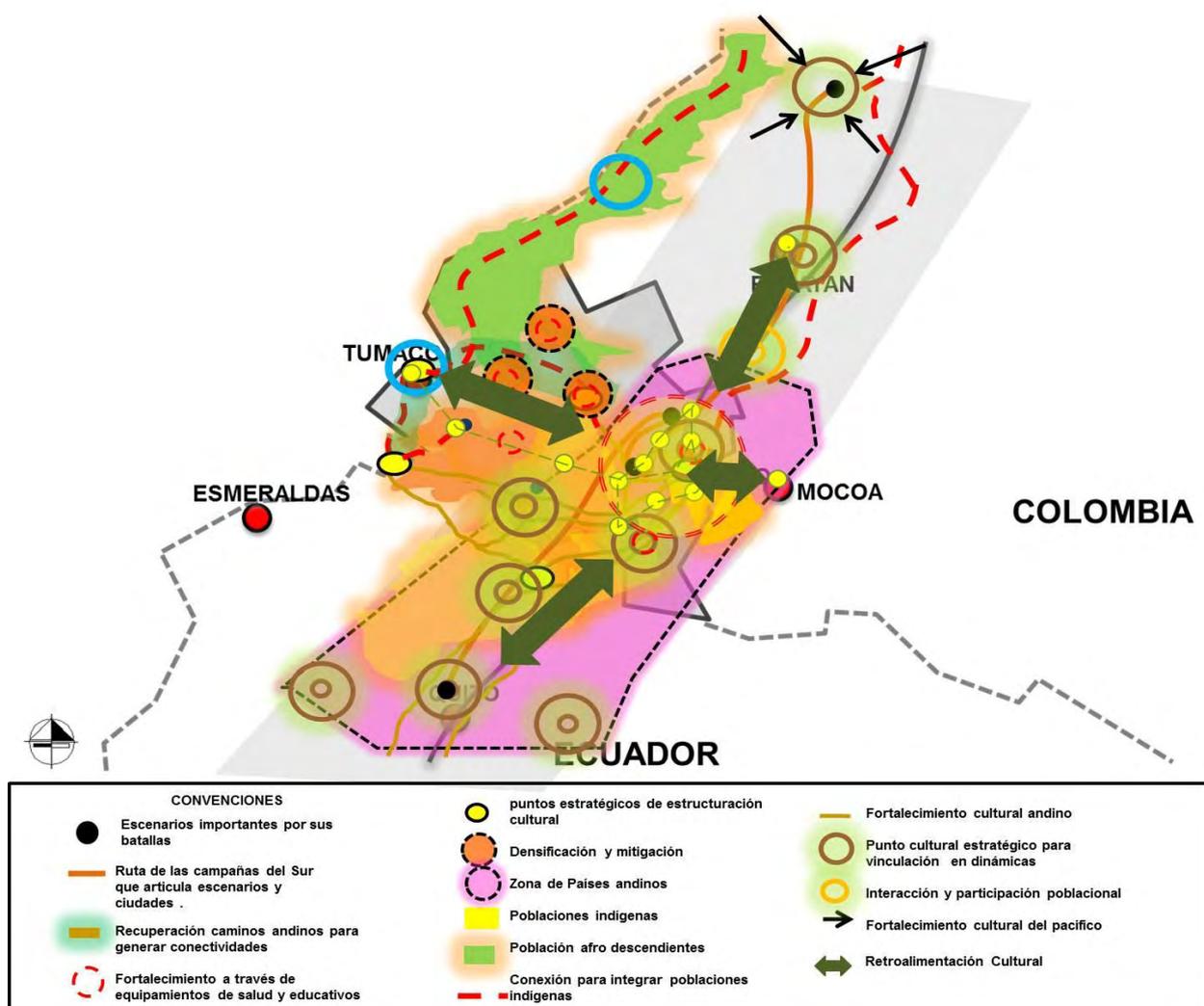


Figura 2// Corema propuesta sociocultural escala región. Fuente: elaboración propia

## DESCRIPCIÓN DESDE SOCIOCULTURAL CIUDAD REGION GALERAS

La ciudad de PASTO al ser la capital del departamento de NARIÑO contiene la mayoría de equipamientos culturales siendo este el centro cultural y religioso en la propuesta de la ciudad región galeras en donde también, se halla en cada centro poblado aledaño, templos dedicados a la religión católica, equipamientos culturales

Centros comunales, plazoletas y lugares deportivos de carácter autóctono.

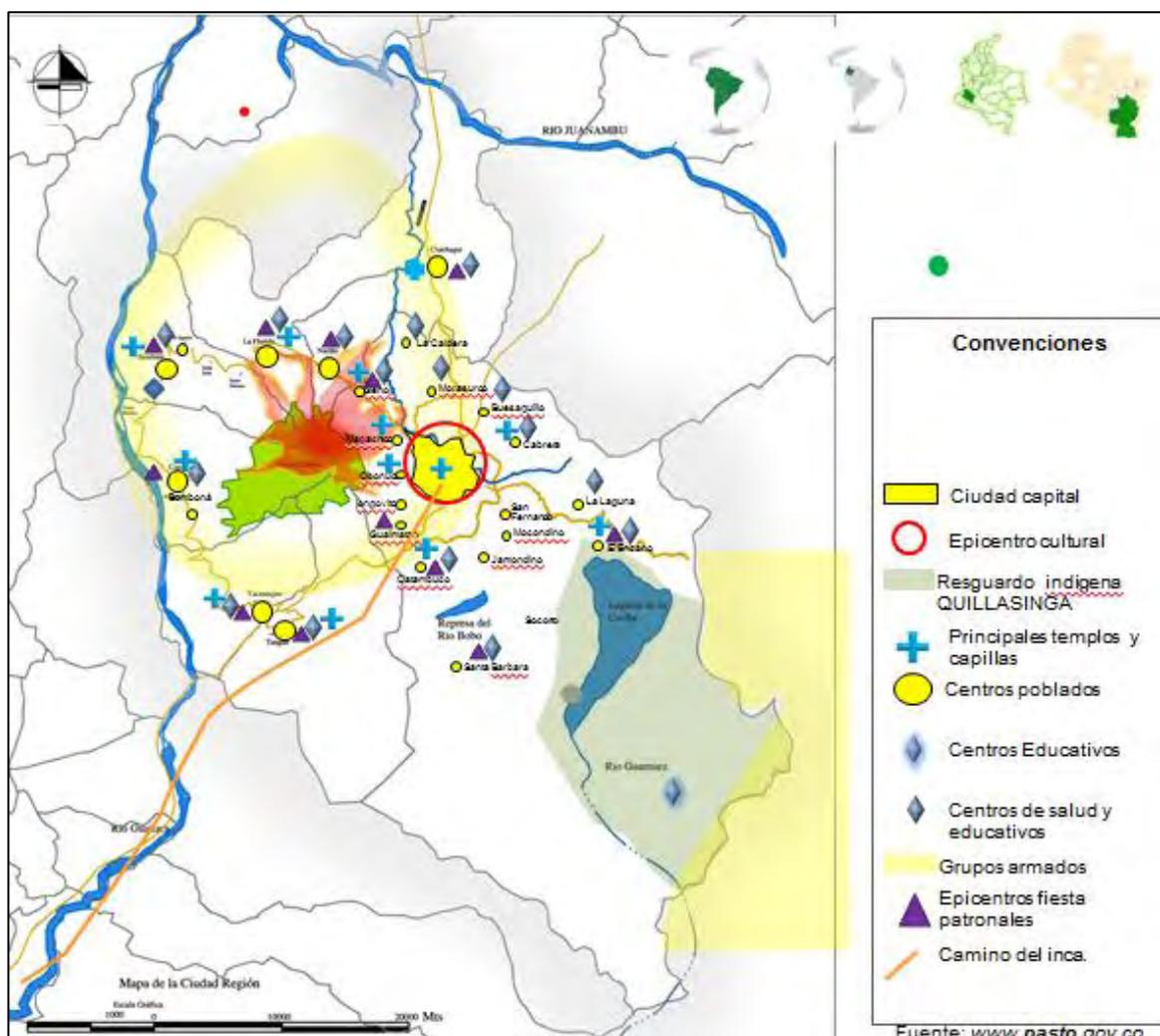


Figura 3// mapa descriptivo sociocultural escala ciudad región. Fuente: elaboración propia

También aparecen las principales muestras de artesanías como el Barniz de Pasto, el enchapado en tamo, repujado en cuero, tejido en Iraca, y Talla en Madera. Que se encuentran en varios de los municipios que hacen parte de la ciudad región.

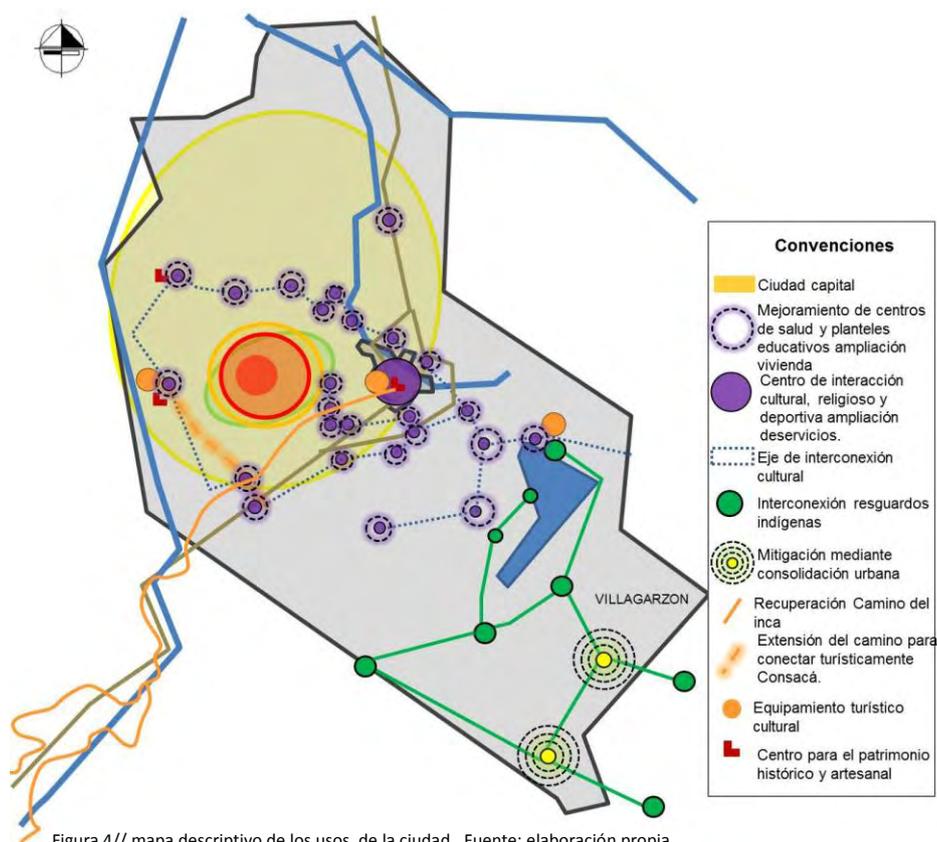
A nivel de infraestructura se muestran los establecimientos educativos y de salud, como también la localización del Qamphamñac.

## CONCLUSIONES

Hay varias determinantes a analizar como es el carnaval de negros y blancos de que es un bien de gran importancia mundial. Cuya área de influencia puede abarcar los demás municipios. Y no solo en este ámbito ya que también existe gran interés colectivo en eventos unidos a estas fiestas de carácter cultural y gastronómico; También aparecen bienes de carácter patrimonial religioso, que permiten mejorar la valoración de patrimonios inmuebles como son los templos.

## PROPUESTA

La conformación de poblados como centros de interacción contribuye a la culturización y fortalecimiento de la identidad de estas poblaciones, mejorando la riqueza cultural de cada uno de estos pueblos.



## DESCRIPCIÓN SOCIO CULTURAL CIUDAD SAN JUAN DE PASTO

En esta escala se destaca los índices de población servicios sociales, escenarios culturales, los recintos patrimoniales y los elementos tangibles e intangibles que se encuentran:

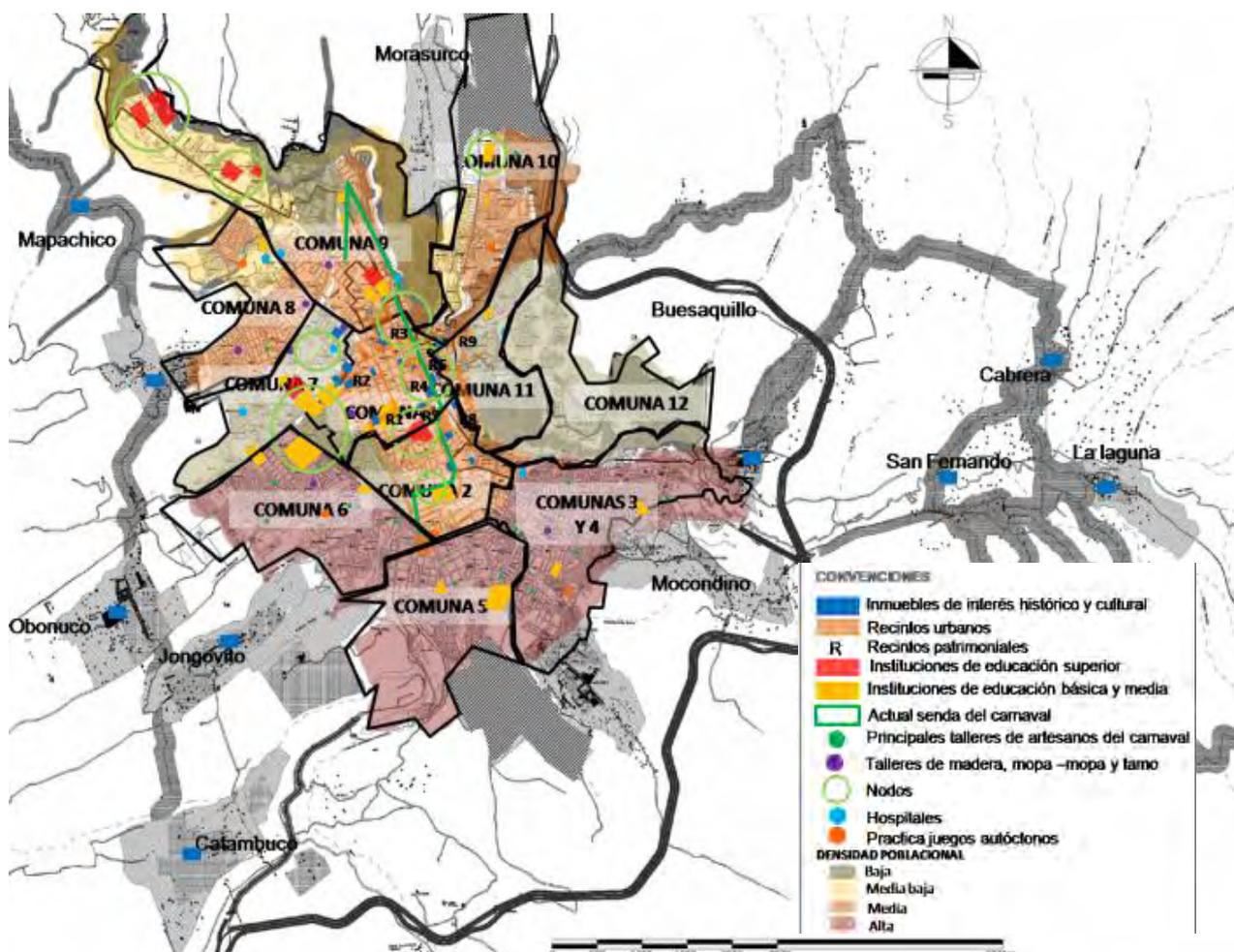


Figura 5// mapa descriptivo de los usos de la ciudad. Fuente: elaboración propia

### Población

En el área urbana en donde 141 habitantes comparten 1 hectárea y en el área rural y una persona cada 3 hectáreas. Y en donde la tasa de crecimiento anual de la población es del 1,37%. La población urbana ha crecido un 20,7% mientras que en el sector rural el crecimiento Poblacional representa un 19,2%.<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Departamento administrativo nacional de estadística DANE\_  
[http://www.dane.gov.co/index.php/poblacion\\_San Juan de pasto](http://www.dane.gov.co/index.php/poblacion_San%20juan%20de%20pasto)

Representación de la densidad poblacional según comuna habitante/hectárea

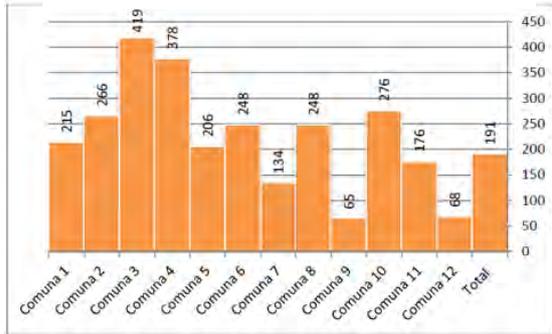


Tabla 1// representación de la densidad poblacional según comuna

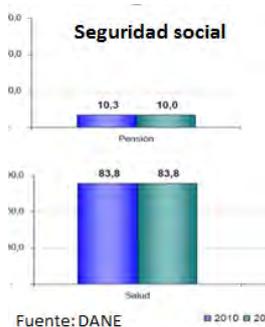
Densidad de la población en el área urbana

DENSIDAD AREA URBANA PASTO - 2012			
COMUNAS	AREA/Has	POBLACIÓN	Densidad hab/Ha
Comuna 1	122,4	26.302	215
Comuna 2	103,2	27.408	266
Comuna 3	101,6	42.506	419
Comuna 4	100,4	37.918	378
Comuna 5	213,2	43.910	206
Comuna 6	178,8	44.406	248
Comuna 7	104,7	14.064	134
Comuna 8	110,2	27.379	248
Comuna 9	391,4	25.522	65
Comuna 10	109,1	30.079	276
Comuna 11	92,9	16.348	176
Comuna 12	197,8	13.528	68
<b>Total</b>	<b>1825,6</b>	<b>349.370</b>	<b>191 hab/Ha</b>

Tabla 2// densidad de población área urbana

## Servicios sociales

En cuanto a servicios sociales la red de salud se abastece de 6 hospitales que se dividen en departamental, mental y centros de salud, en cuanto a educación según el DANE el 93% de la población es alfabeta un 3% analfabeta y un 4% solo tiene estudios primarios.<sup>3</sup>



Fuente: DANE

Figura 6// grafica cobertura de salud fuente Dane

## Cobertura neta educación- SAN JUAN de PASTO año 2011

Preescolar	Primaria	Secundaria	Universitaria
70%	85%	75%	40%

Tabla 3// porcentajes educación pasto\_ fuente: sed narino.gov

## Escenarios culturales

Se destacan los principales escenarios culturales existentes 6 teatros, 6 museos, 1 biblioteca pública, 2 plazas, 1 teatro al aire libre, 2 centros culturales y 2 centros de exposiciones, en cuanto a escenarios de recreación y deportivos están: Estadio la libertad, 2 coliseos, Canchas de chaza en ciertas zonas, Polideportivos, 3 parques.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> Departamento administrativo nacional de estadística DANE\_ [http://www.dane.gov.co/index.php/servicios\\_San\\_juan\\_de\\_pasto](http://www.dane.gov.co/index.php/servicios_San_juan_de_pasto)

<sup>4</sup> [http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Juan\\_de\\_Pasto\\_escenarios\\_culturales](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Juan_de_Pasto_escenarios_culturales)

## Recintos patrimoniales

Aparecen los recintos urbanos de patrimonio cultural que son R1. Recinto Santiago y Calle el Colorado, R2. Recinto San Felipe y Taminango, R3. Recinto San Andrés, R4. Recinto San Agustín, R5. Recinto La Catedral, R6. Recinto Cristo Rey, R7. Recinto La Merced, R8. Recinto la Panadería, R9. Recinto La Milagrosa. Y los sitios para desarrollo de eventos culturales como son Plaza de NARIÑO, Plaza del carnaval, Plazas y polideportivos de los corregimientos, Teatro al aire libre.<sup>5</sup>

## Elementos tangibles e intangibles

También sin descartar los elementos intangibles se tienen presentes los encuentros y fiestas carnaval de negros y blancos fiestas patronales, encuentro de danzas folclóricas, fiestas de tipo gastronómico, la religión, el paisaje cultural, los juegos autóctonos y el turismo relacionado con estos elementos.

## PROPUESTA

Los desarrollos proyectados hacia el oriente y suroccidente, posibilitan una planificación organizada en torno a la sostenibilidad, por medio del aprovechamiento de los ejes de conectividad centro – periferia, las áreas ambientales Tescual - Centenario, y Parque Chapalito.

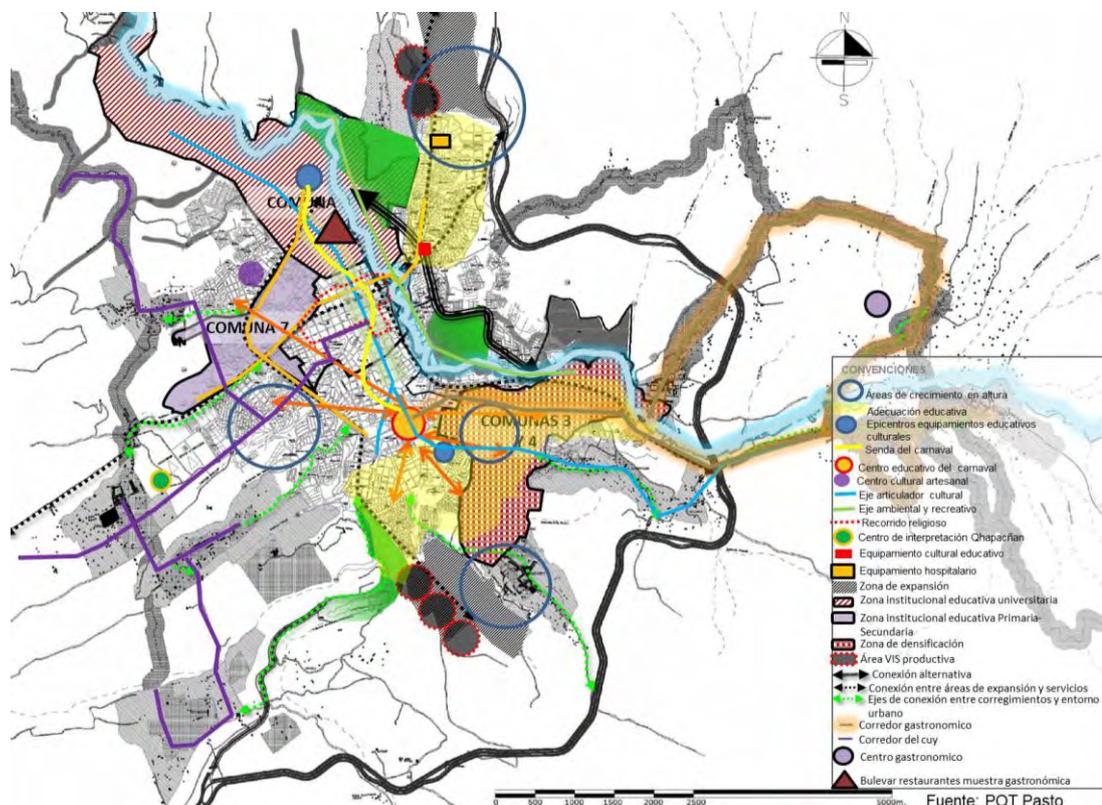
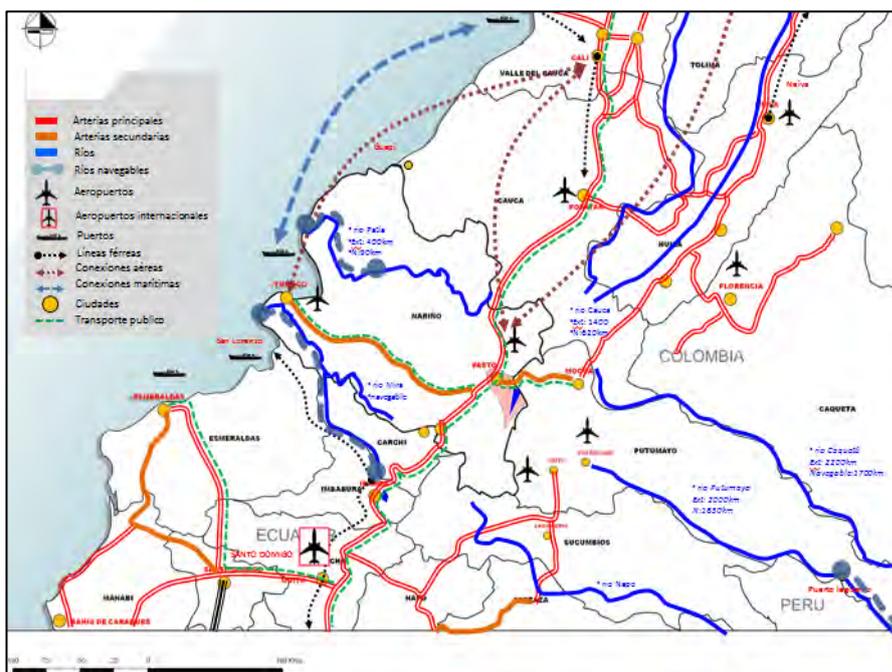


Figura 7// plano propuesta sociocultural SAN JUAN DE PASTO. Fuente: elaboración propia

<sup>5</sup> Doc. Plan de ordenamiento territorial, san juan de pasto, recintos patrimoniales, diagnostico 2013

### 3.2.1.2) DESCRIPCIÓN DESDE LA MOVILIDAD



En este mapa se aprecian las principales conectividades del departamento como son la terrestre con la Carretera Panamericana y las vías Tumaco-Pasto Mocoa, también esta los

Figura 8// mapa descriptivo de la movilidad de la región.  
Fuente: elaboración propia

aeropuertos donde se destacan 2, Aeropuertos Antonio Nariño (Chachagui) y San Luis (Ipiales). Y a nivel fluvial se destaca el puerto de Tumaco que es el segundo más importante en la zona pacífica después del de Buenaventura.

## CONCLUSIONES

Al analizar las vías destacamos la Panamericana como vía articuladora suramericana que atraviesa el departamento y conecta a Sur América con el interior del país y el norte del continente, Sin embargo el estado de las otras vías presenta una falta de continuidad entre las vías intermunicipales o interdepartamentales como es la vía Pasto - Mocoa. Si vemos en la gráfica se evidencia que no existen vuelos intermunicipales dado que no hay ausencia de oferta y demanda en este tipo de vuelos. Por otra parte Nariño tiene una gran potencialidad hídrica, por tener cerca el océano pacífico, y por estar articulado por dos grandes fuentes fluviales. (Río Mira, río Patate.) En resumen gran parte de estas problemáticas se deben a la falta de leyes que permitan una mejora en la infraestructura vial, marítima, aérea, y férrea.

## PROPUESTA

- impulsar el traslado y comunicación entre ciudades y los aeropuertos intermunicipales
- potencializar la panamericana como eje de intercomunicación
- proyectar una infraestructura vial entre el puerto de Tumaco y su conexión con la ciudad capital y la ciudad región

- realizar una apuesta a la creación de una línea férrea intercomunicada con la línea férrea de puerto asís Pitalito

### Influencia hacia el proyecto

Estas propuestas aportarían al proyecto de centro gastronómico en la medida que al generar este tipo de dinámicas generaría un mejor atractivo turístico en cual se vería aprovechado en beneficio para el equipamiento proyectado.

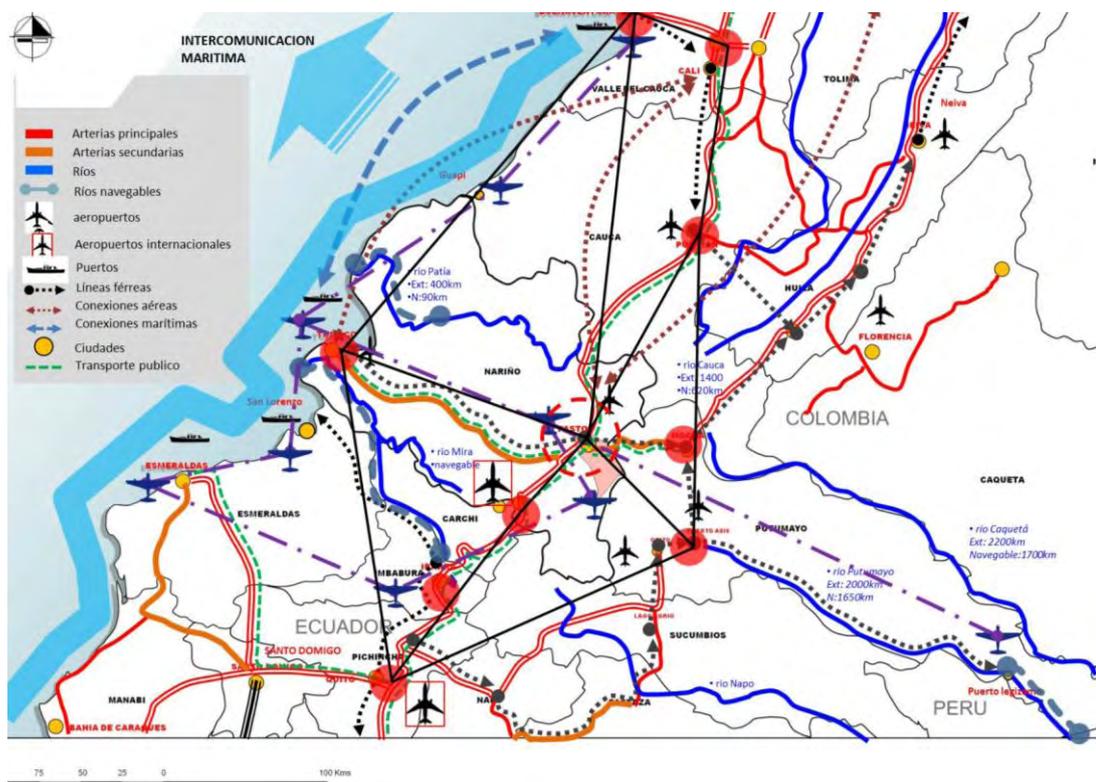


Figura 9// mapa propuesta de la movilidad de la región. Fuente: elaboración propia

## DESCRIPCIÓN DESDE LA MOVILIDAD CIUDAD REGION GALERAS

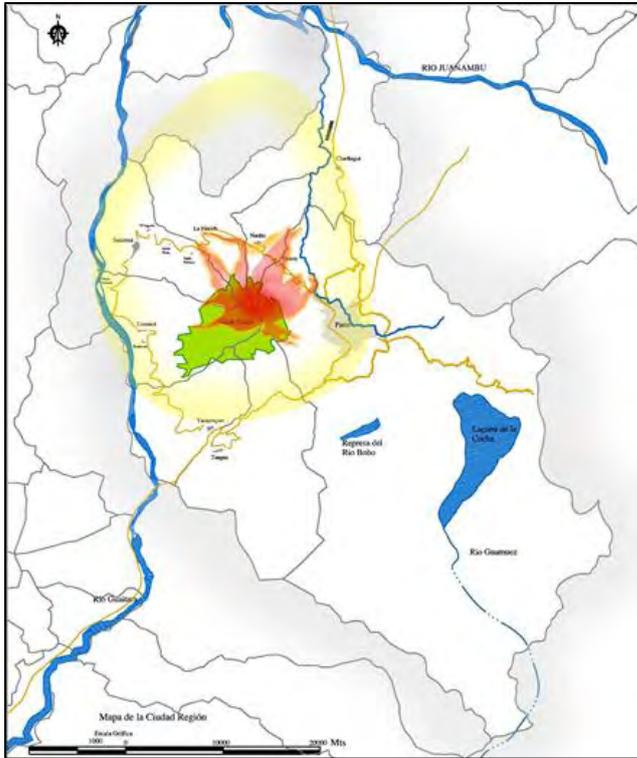


Figura 10// mapa descriptivo movilidad de la ciudad región. Fuente: elaboración propia

Dentro de este contexto podemos apreciar como la vía Panamericana conecta la Ciudad de Pasto con el resto del país, la vía interdepartamental al Putumayo y la Circunvalar al Galerías que conecta los municipios de Yacuanquer, Consacá, Sandoná, la Florida y Nariño.

A nivel aéreo encontramos al aeropuerto Antonio Nariño que ofrece el único que ofrece el servicio dentro de este contexto.

## CONCLUSIONES

El análisis demuestra que la falta de conectividades estratégicas, económicas, sociales, turísticas y de intercambio cultural, hace que la ciudad región no pueda integrarse con los municipios que la componen de la manera adecuada. A nivel vial se ve precaria la infraestructura vial que va desde Pasto hacia el occidente del municipio, la cual algunas veces es susceptible a deslizamientos y donde no hay conectividad de Pasto hacia Orito y Puerto Asís.

## PROPUESTA

- impulsar el traslado y comunicación entre ciudades y los aeropuertos intermunicipales
- generar zonas intermodales para generar dinámicas de movilidad
- línea férrea carácter transporte turístico y pasajeros entorno al volcán galerías

### Influencia hacia el proyecto:

Ayudaría a la integración entre municipios para generar bases que aporten al desarrollo de centro gastronómico y aprendizaje culinario para este tipo de población que impulsaría hacia más al exterior.

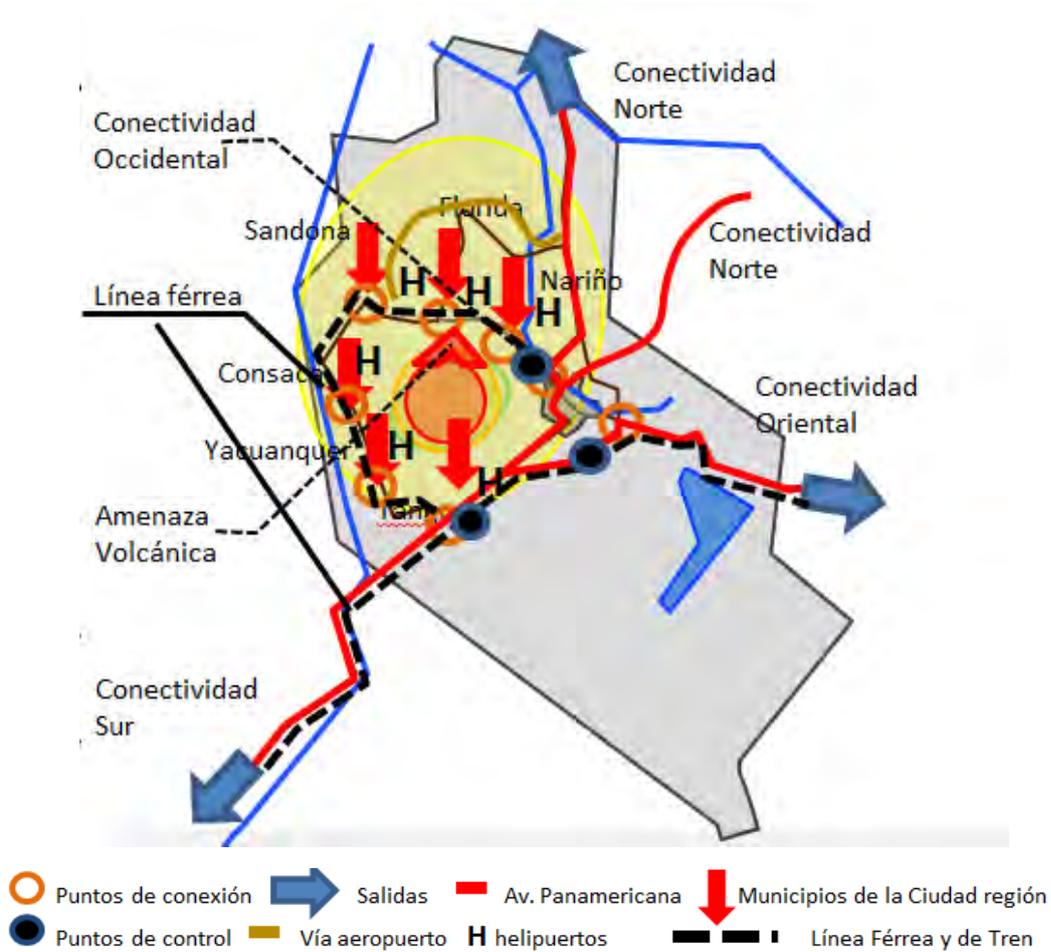


Figura 11// corema propuesta movilidad de la ciudad región. Fuente: elaboración propia

## DESCRIPCIÓN DESDE LA MOVILIDAD CIUDAD SAN JUAN DE PASTO

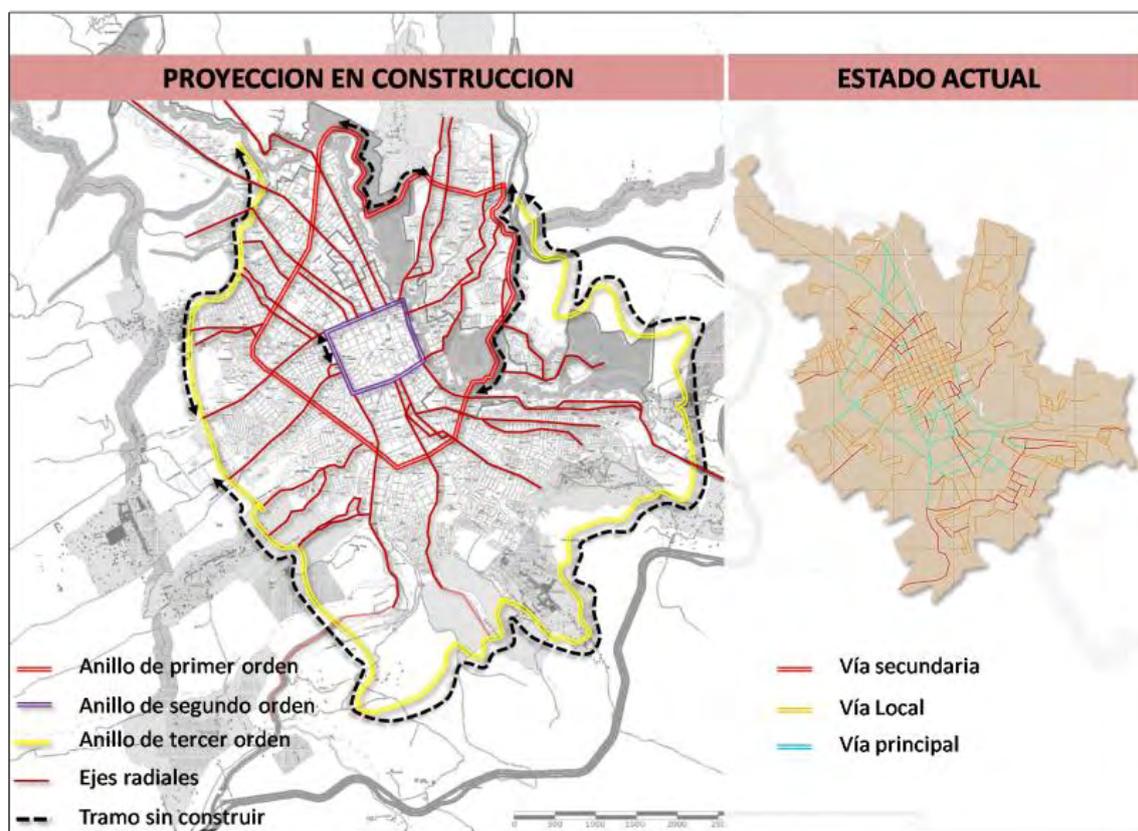


Figura 12// plano descriptivo movilidad de la ciudad de PASTO. Fuente: elaboración propia

Según la clasificación del ancho de las vías se tiene:

Gran porcentaje de vías locales con mayor presencia en el sector central patrimonial

Presencia de vías principales hacia zonas que rodean el centro patrimonial.

- La mayor cantidad de desplazamientos que realizan los habitantes son en la red vial peatonal y hacia el sector centro.<sup>6</sup>
- En los últimos años no se han realizado proyectos que potencialicen esta tendencia <sup>7</sup>
- En los principales Motivos de desplazamientos, se encuentra el trabajo con el 45% y el estudio con un 28% <sup>8</sup>

<sup>6</sup>Secretaría de tránsito y transporte para el diagnóstico de movilidad p.o.t pasto 2013

<sup>7</sup>Secretaría de tránsito y transporte para el diagnóstico de movilidad p.o.t pasto 2013

<sup>8</sup>Secretaría de tránsito y transporte para el diagnóstico de movilidad p.o.t pasto 2013



	2002	2012
Vehiculos	34831	112208

Figura 13// grafica porcentaje de ciclo ruta Fuente: secretaria de tránsito y transporte.



Figura 14// porcentaje motivos de viaje. Fuente: diagnostico pot pasto

En cuanto a transporte público tenemos el transporte masivo de taxis y el sistema urbano de buses que consta de 8 Estratégicas, 16 Complementarias y también está la aparición de transporte ilegal como el mototaxismo que en 10 años aumentado por encima del 400%.

## CONCLUSIONES.

- Los altos flujos peatonales hacia la zona central patrimonial generan oportunidades para la creación de calles peatonales que descongestionen los flujos vehiculares actuales en sitios de discontinuidad como también en bordes paisajísticos
- La ausencia de ciclo infraestructura genera oportunidades de la organización adecuada de los desplazamientos en bicicleta en entornos naturales paisajísticos y de conectividad urbana.

## PROPUESTA:

- Se proyecta la continuidad de las vías radiales mas importantes, desde el centro hacia la periferia, ya que permiten una mejor conectividad y ordenamiento para posibles desarrollos.
- Conexiones hacia la vía paso por Pasto que logren proyectar un desarrollo urbano de forma organizada y lineal.

### Influencia hacia el proyecto:

Estas proyecciones de organización de movilidad urbana ayudarían al intercambio poblacional tanto urbano como rural generando dinámicas turísticas y de intercambio social y comercial tratándose de un equipamiento para el aprendizaje como también de visita y atractivo turístico.

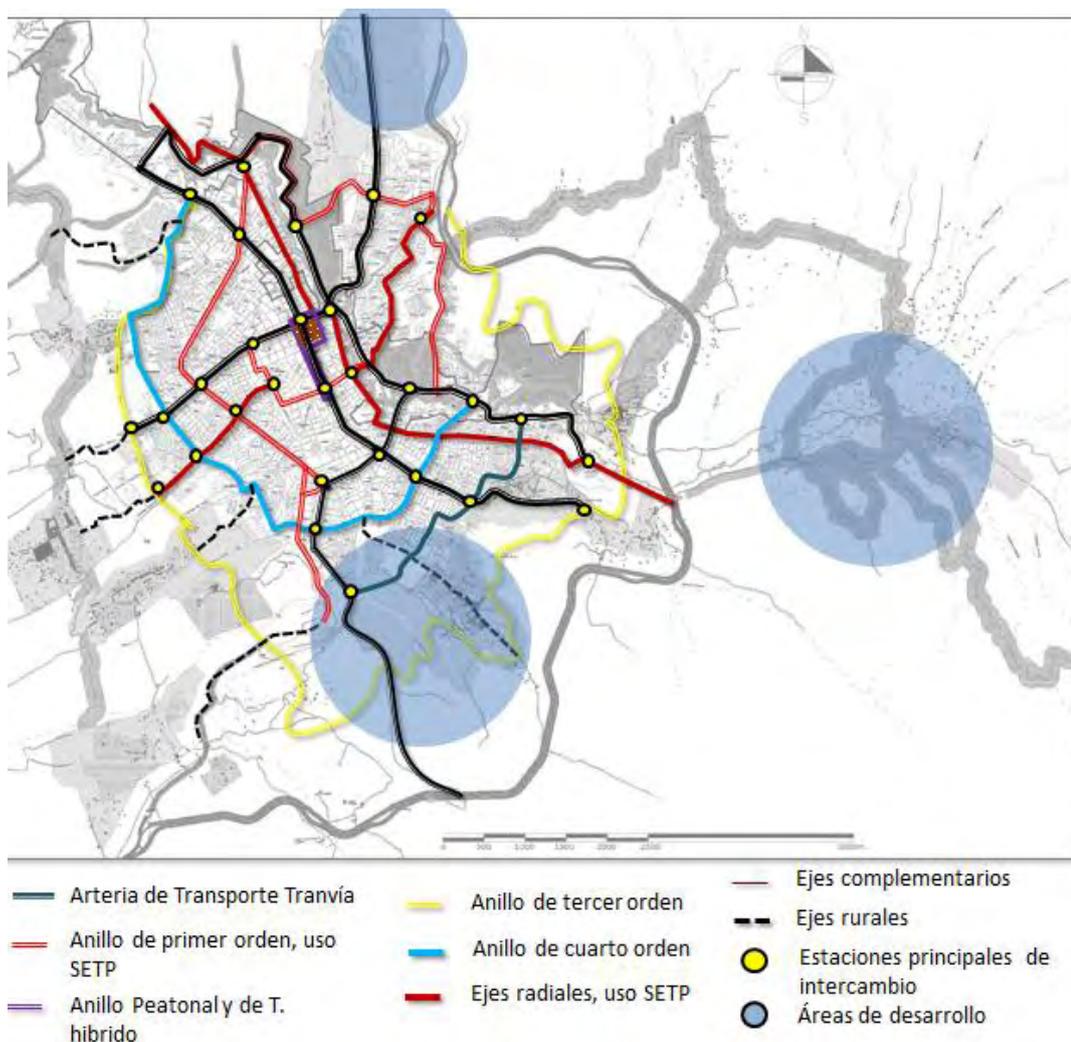


Figura 15// plano propuesta movilidad de la ciudad SAN JUAN PASTO. Fuente: elaboración

### 3.2.1.3) DESCRIPCIÓN DESDE LO ECONOMICO

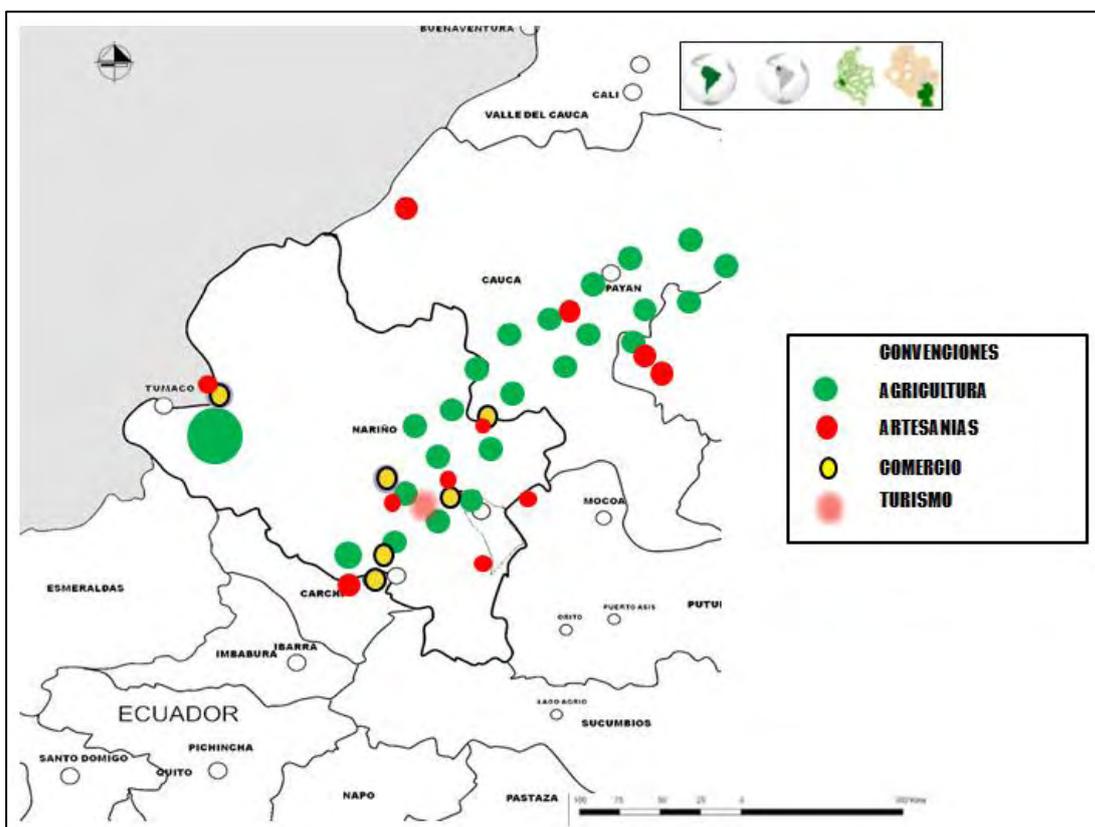


Figura 16// mapa descriptivo económico de la región. Fuente: elaboración propia

En este mapa encontramos la gran vocación del departamento, la agricultura. Sus productos más relevantes son la Papa, el Café y la Caña de Azúcar. También existen otros sectores como es la artesanía ubicada en lugares como Tumaco, Pasto, Sandoná o Ipiales, en comercio se destacan las mismas ciudades adicionándose Tuquerres.

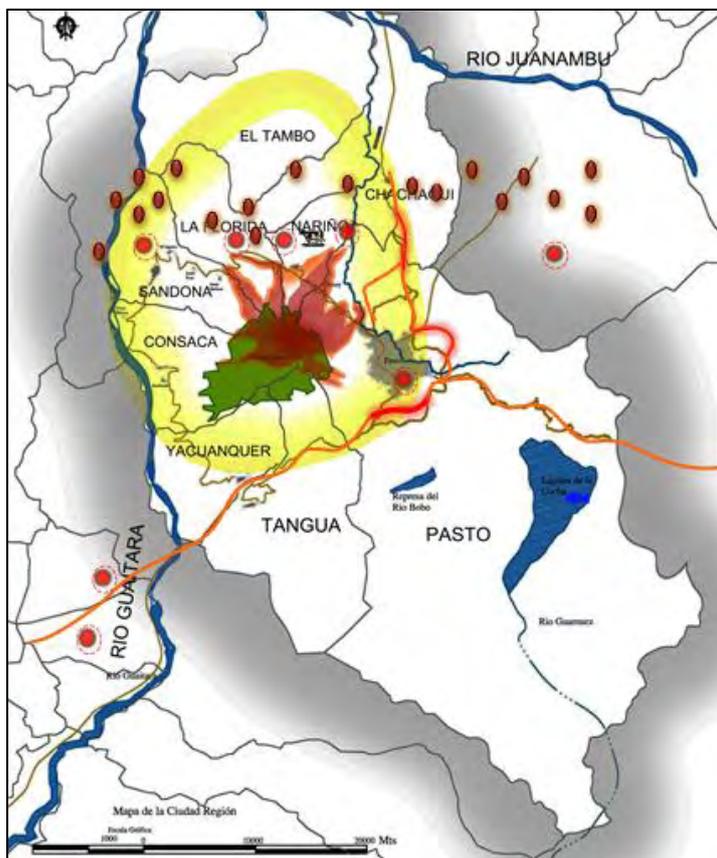
En el turismo se destacan pocos sitios turísticos, siendo los más relevantes la Iglesia de las Lajas y la Laguna de la Cocha.

### CONCLUSIONES

Se evidencian sectores que producen en mayor medida un producto particular, al norte Caña y Plátano y al sur Papa, si analizamos los potenciales sitios turísticos del departamento, encontramos variedad de elementos ambientales como lagunas, volcanes y parques nacionales, elementos patrimoniales arquitectónicos como iglesias, gastronomía y fiestas tan singulares como los carnavales los cuales no son reconocidos debido a la desarticulación, la falta de accesibilidad e infraestructura para llegar a estos sitios.

**Influencia al proyecto:** esto en gran medida aporta a los recursos agrícolas que se tienen en cuenta como potencial productivo hacia la variedad gastronómica evidenciada en recetas y comidas tradicionales.

## DESCRIPCIÓN DESDE LO ECONÓMICO CIUDAD REGION GALERAS



Se percibe en la parte de los municipios de la circunvalar al Galeras la producción de Café y Caña. A pesar del desconocimiento de lugares y actividades turísticas, se mira una gran oferta amplia para el turismo, con riqueza paisajística, diferentes festividades que dan muestra de la identidad de la cultura de la ciudad. Encontramos algunos centros artesanales que producen artesanía de origen regional, como es la técnica del mopa-mopa o Barniz de Pasto, que es única en el mundo.

Figura 17// mapa descriptivo económico de la ciudad región. Fuente: elaboración propia

## CONCLUSIONES

Encontramos que no existe conectividad para la proyección de un comercio que posibilite la importación y exportación en los municipios de la circunvalar al Galeras, también se percibe la pérdida de la riqueza cultural si no se le da la importancia que esta necesita. Los sitios turísticos deben ser fortalecidos con la infraestructura hotelera y vial para no perder la gran entrada económica que estos lugares representan y Por el lado agro, no hay planificación o protección que controle la sobreexplotación de suelo.

## PROPUESTA

### Como principales elementos a rescatar están.

- Desde el ámbito de la agricultura se pretende recuperar los suelos proponiendo elementos ambientales que actúen como barrera para controlar el exceso de explotación en el suelo
- Fortalecer la producción ganadera no solo en ganado vacuno sino en especies también en especies nativas aprovechando que la mayor producción es láctea.
- Desde el comercio se relaciona con la agricultura con al propuesta de fortalecimientos comercial en las principales zonas productivas y la implementación de centros de abasto

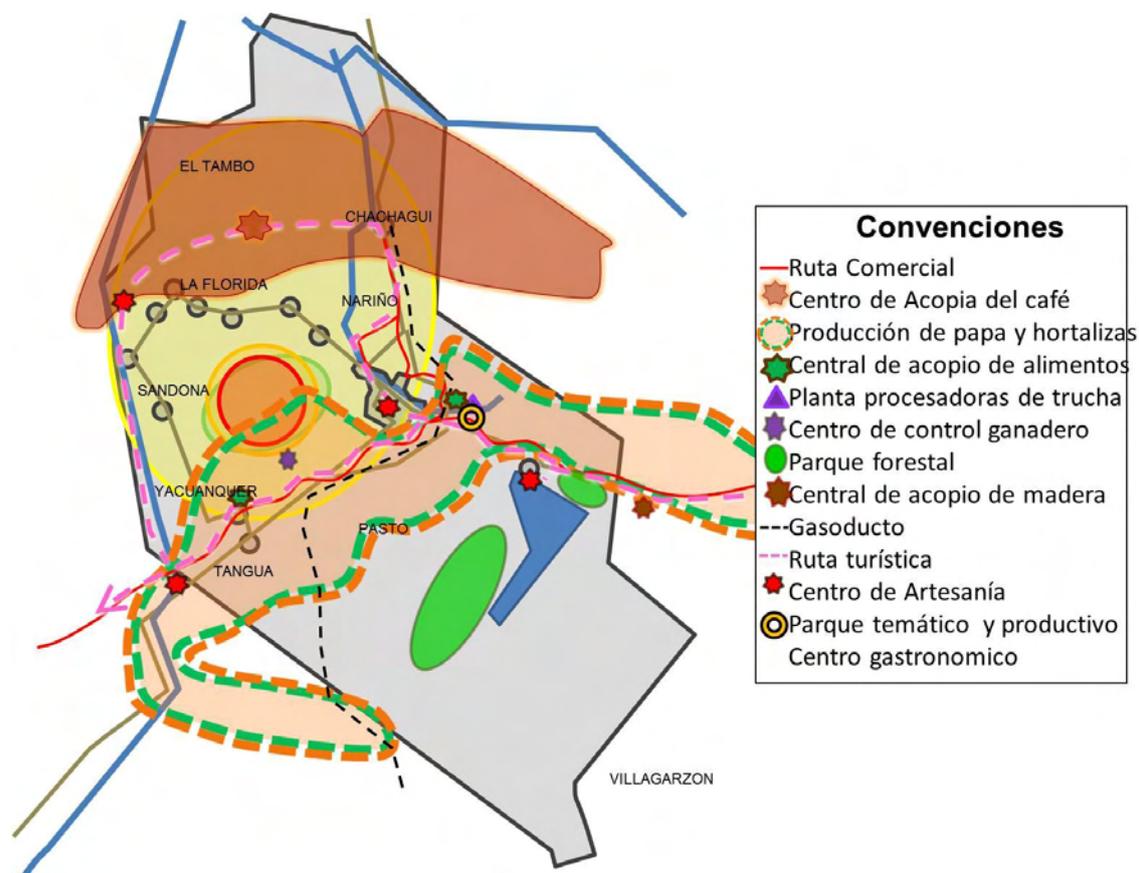


Figura 18// corema propuesta sistema económico de la ciudad región. Fuente: elaboración propia

### 3.2.1.4) DESCRIPCIÓN DESDE LO AMBIENTAL

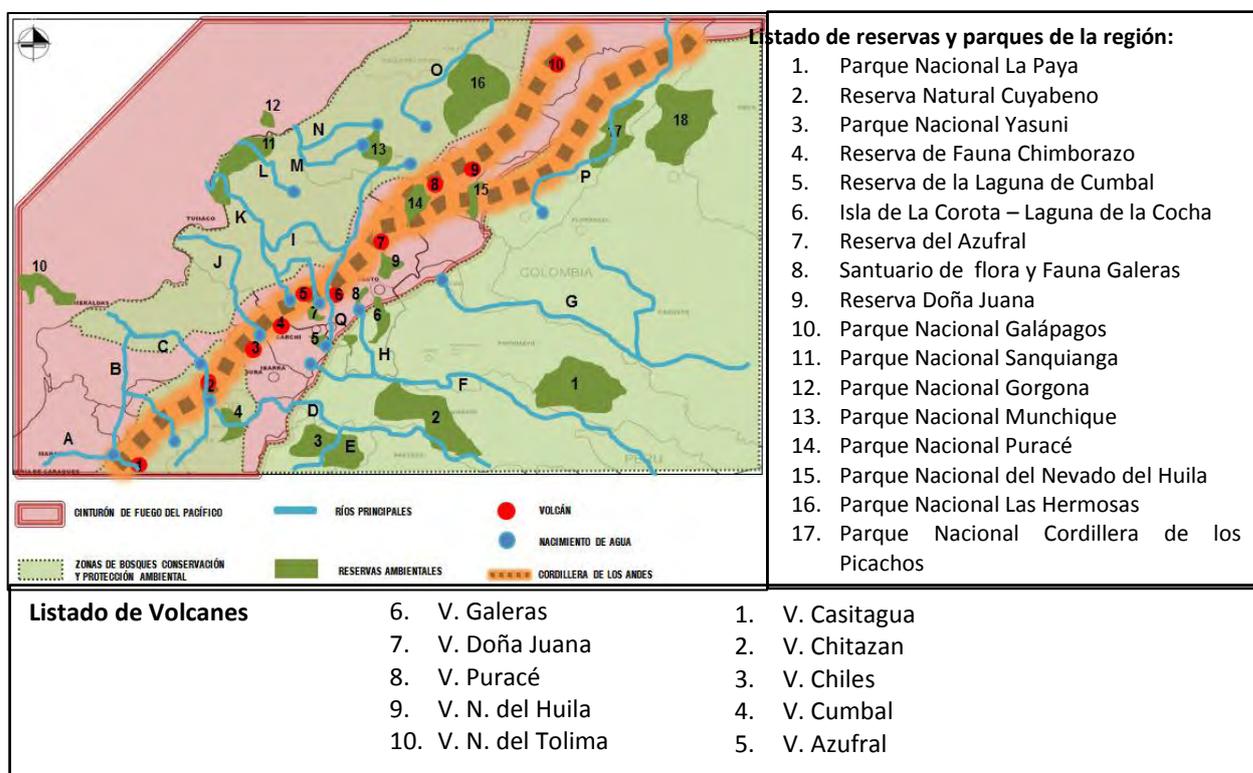


Figura 19// mapa descriptivo ambiental de la región. Fuente: elaboración propia

Debido a sus condiciones físicos ambientales, la región y en especial Nariño, existe una gran cantidad de elementos ambientales que concentran una gran biodiversidad

### CONCLUSIONES

Se determina la gran biodiversidad de ecosistemas, de flora y fauna, a pesar de potencial, no hay vínculos definidos que promuevan la explotación de esta riqueza, también hay una desorganización y falta de control sobre el sistema ambiental, los grupos al margen de la ley y otras problemáticas sociales se consolidan como los principales determinantes de las rupturas en el esquema de la estructura ambiental, esto hace que el desarrollo sea limitado a pesar de ser un territorio tan rico en innumerables condiciones y situaciones a nivel de ecosistemas.

### PROPUESTA

- minimizar el crecimiento de los asentamientos urbanos causantes de pérdidas de caudales y de contaminación, ya que su ubicación interrumpe las cuencas hídricas y dejan residuos que siguen el trayecto de las mismas.

- cuidar el proceso natural de purificación del medio ambiente mediante barreras ambientales que preserven la biodiversidad y el bienestar de la población

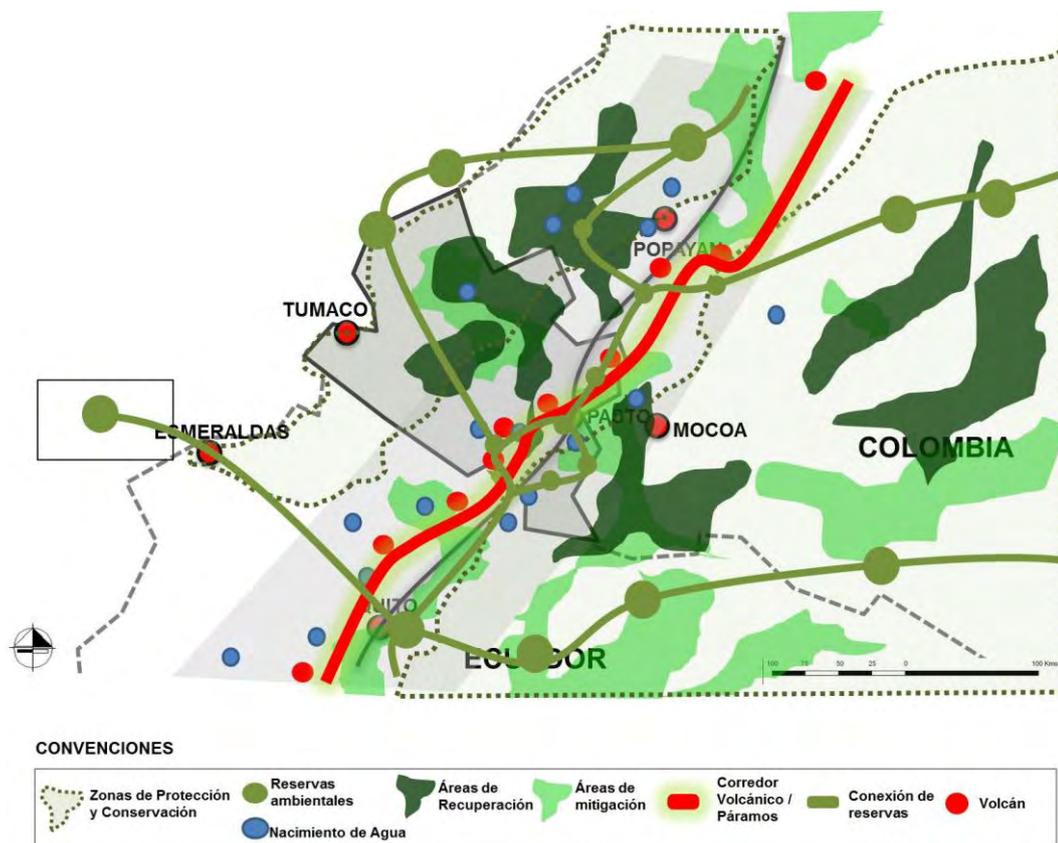


Figura 20// mapa propuesta ambiental de la región. Fuente: elaboración propia

## DESCRIPCIÓN DESDE LO AMBIENTAL CIUDAD REGION GALERAS

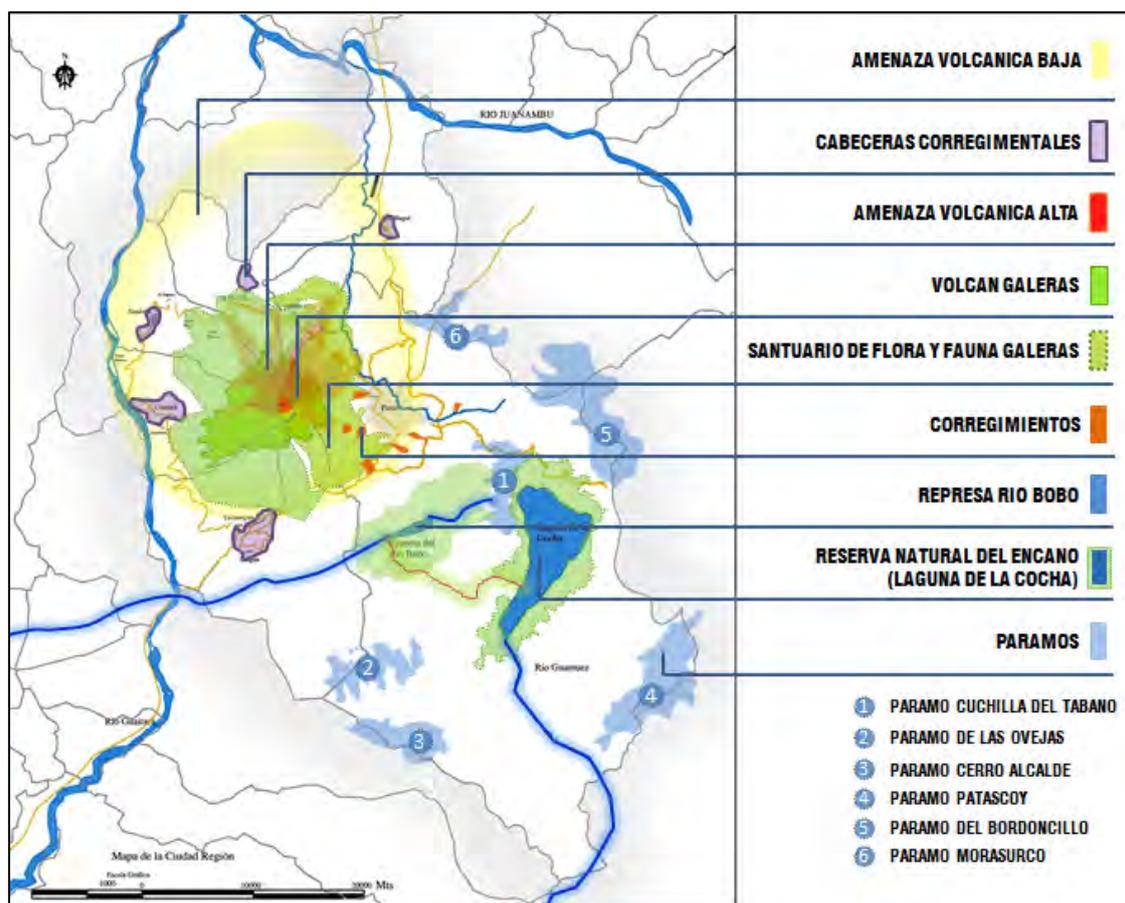


Figura 21// mapa descriptivo ambiental de la ciudad región. Fuente: elaboración propia

En esta escala se destaca el Santuario de flora y fauna Galeras que tiene una extensión de 8.886 hectáreas, nacen diversas cuencas hídricas, esta también el santuario de flora isla de la Corota

Reservas naturales de la sociedad civil en el Encano. que son para el Fomento para la creación de las reservas naturales de la Sociedad Civil, están los páramos ubicados en el municipio de Pasto,

### CONCLUSIONES

Al analizar cada elemento ambiental encontramos al Santuario de flora y fauna Galeras que no se encuentra articulado a un corredor volcánico ni tampoco a demás potenciales ambientales eco turísticos de la ciudad región, por su parte el Santuario isla la corota necesita ser potencializado no solo como isla, sino como parte de un conjunto ambiental para resaltar más sus grandes riquezas ambientales.

Las reservas naturales de la sociedad civil en el Encano se encuentran afectadas por la tala indiscriminada de bosques y los usos agrícolas predominantes en la zona.

Hay una disminución de los caudales de las cuencas hídricas principalmente en el río Pasto, río bobo, río Guamués y demás rondas hídricas de los corregimientos de Pasto que abastecen a la población de esta región.

## PROPUESTA

Aprovechar la belleza paisajística de las reservas como potencial a la hora de generar turismo ecológico, para sustentar el desarrollo ambiental de la región creando áreas de protección y propuestas de mejoramiento urbano y espacio público.

Cambio de uso del suelo para dedicarlo a la producción agrícola y pecuaria causando entre otros la desecación de humedales, siendo la producción del recurso uno de los valores de conservación más importantes como aporte a la creación de insumos para ampliar la cultura gastronómica.

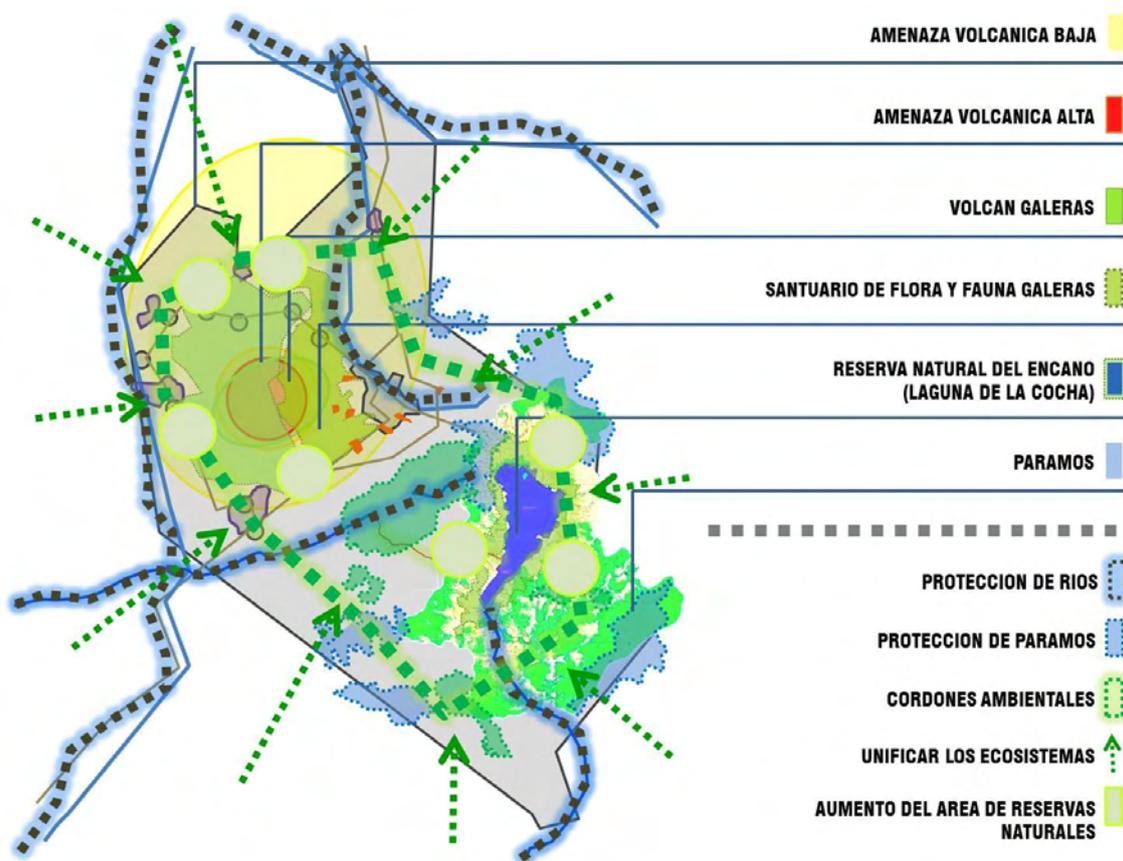


Figura 22// corema propuesta ambiental de la ciudad región. Fuente: elaboración propia

## DESCRIPCIÓN DESDE LO AMBIENTAL CIUDAD SAN JUAN DE PASTO

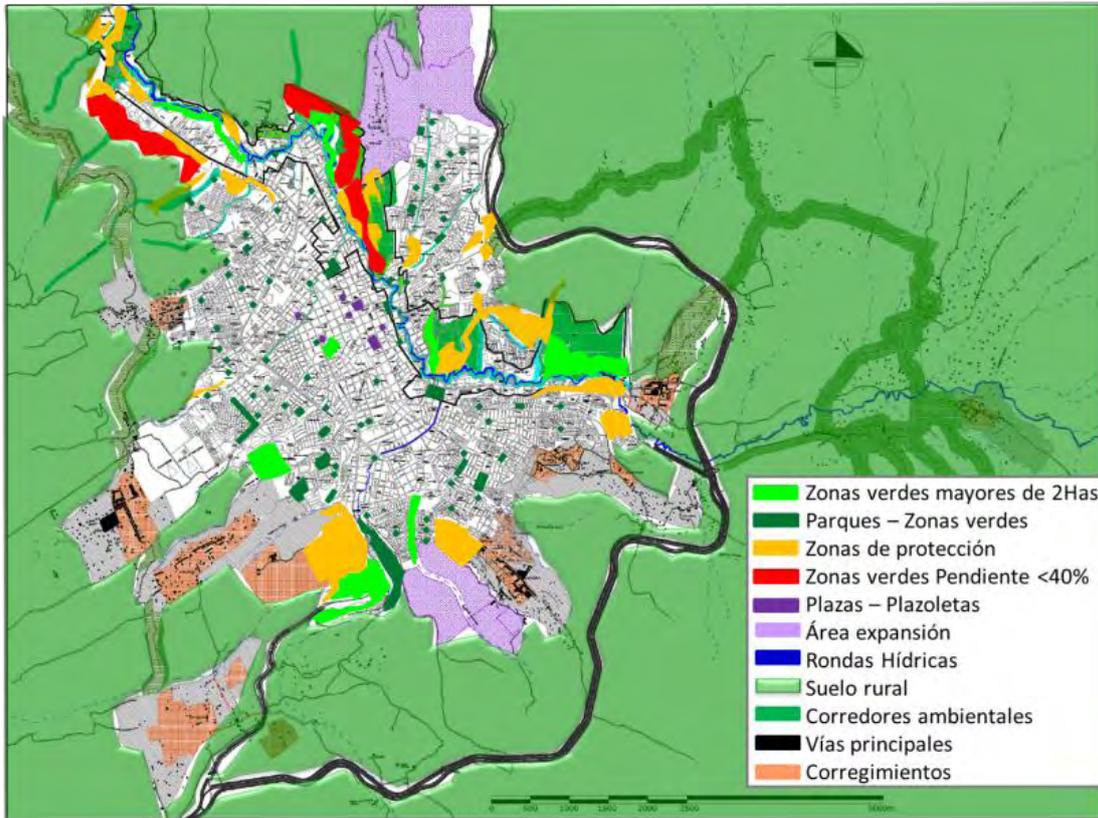


Figura 23// plano descriptivo del sistema ambiental de la ciudad. Fuente: elaboración propia

Se destacan como elementos hídricos el río pasto el cual atraviesa gran parte de la ciudad del cual ocupa el 15% del sistema hídrico del municipio en donde el 42% del total es dedicado a protección y el 55% para el uso agropecuario y urbano. En cuanto a suelos se describen<sup>9</sup>:

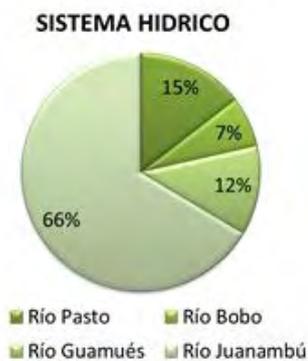


Figura 24// porcentajes sistema hídrico pasto Fuente:

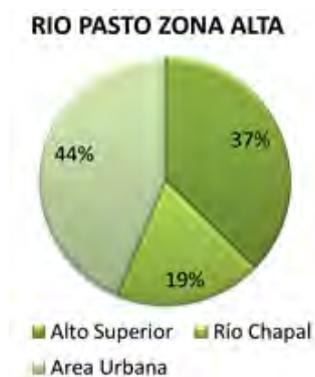


Figura 25// porcentajes sistema rio pasto Fuente: coronariño

<sup>9</sup>CORPONARIÑO POMCH RIO PASTO 2011

- Clases de II a V: cultivos de alta productividad, pastos y bosques adaptados a las condiciones climáticas.<sup>10</sup>
- Clases VI y VII: aptitud forestal, algunos cultivos y pastos.<sup>11</sup>
- Clase VIII: vida silvestre, investigación, recreación y conservación.<sup>12</sup>
- En cuanto a oferta forestal existe una gran riqueza el 93% de la oferta forestal del municipio está constituida por las diferentes clases de bosques, que se ubican en su gran mayoría en la parte alta del Río Pasto.<sup>13</sup>



Figura 26// porcentajes sistema clasificación forestal pasto Fuente: FORTALECIMIENTO SIG MUNICIPALES 2012

- También se describe una problemática ambiental como es la contaminación en los elementos hídricos, el deterioro de parques y áreas verdes, la baja cobertura de servicios.<sup>14</sup>

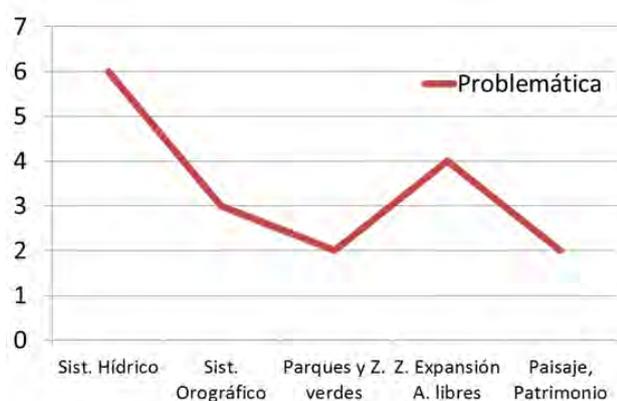


Figura 27// problemática ambiental pasto Fuente: Agenda Ambiental Pasto. CORPONARIÑO 2004

<sup>10</sup>. Estudio de suelos y zonificación de tierras - IGAC

<sup>11</sup>. Estudio de suelos y zonificación de tierras - IGAC

<sup>12</sup>. Estudio de suelos y zonificación de tierras - IGAC

<sup>13</sup>FORTALECIMIENTO SIG MUNICIPALES 2012

<sup>14</sup>Agenda Ambiental Pasto. CORPONARIÑO 2004

## CONCLUSIONES

Las condiciones geográficas favorecen la implementación de procesos urbanos que las integren además existe gran oferta hídrica proveniente de la cuenca del Río Pasto. Que se vería favorecida por Los procesos de reforestación que se pueden llevar a cabo en las franjas de protección.

## PROPUESTA.

Se debe configurar un límite ambiental que permita la conservación del suelo forestal natural y separe la expansión descontrolada de la frontera agrícola sobre el borde en donde atraviesa el perímetro urbano.

Los proyectos urbanos futuros deben integrar los elementos naturales y así construir una ciudad ambientalmente sostenible.

### Influencia al proyecto:

Al tratarse de un equipamiento en un ámbito rural este es uno de los elementos de mayor trascendencia para la conformación y proyección de la propuesta de equipamiento de centro gastronómico sobre el planteamiento de un parque temático agrícola ya que este se halla inserto sobre un límite natural que impedirá el crecimiento hacia las áreas rurales generando en su entorno corredores ambientales y ejes de movilidad paisajísticos de interconexión hacia el área urbana integrando de esta manera el planteamiento propuesto.

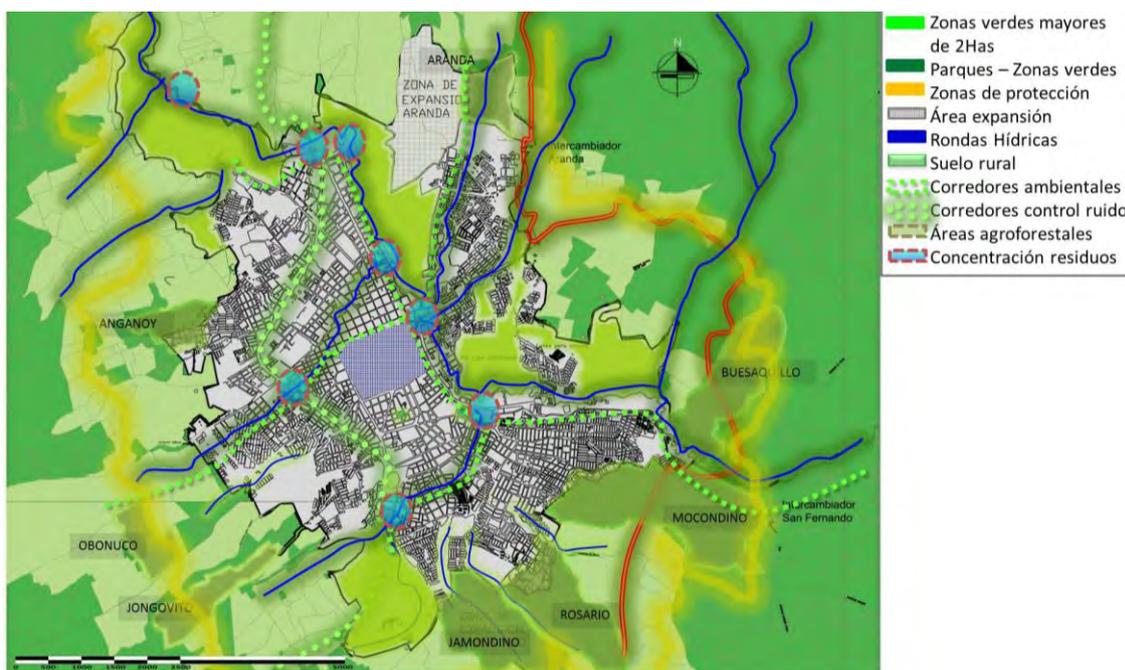


Figura 28// plano propuesta ambiental pasto Fuente: elaboración propia

## 4. MARCO CONTEXTUAL DESDE LA GASTRONOMÍA.

### 4.1 Descripción mundial

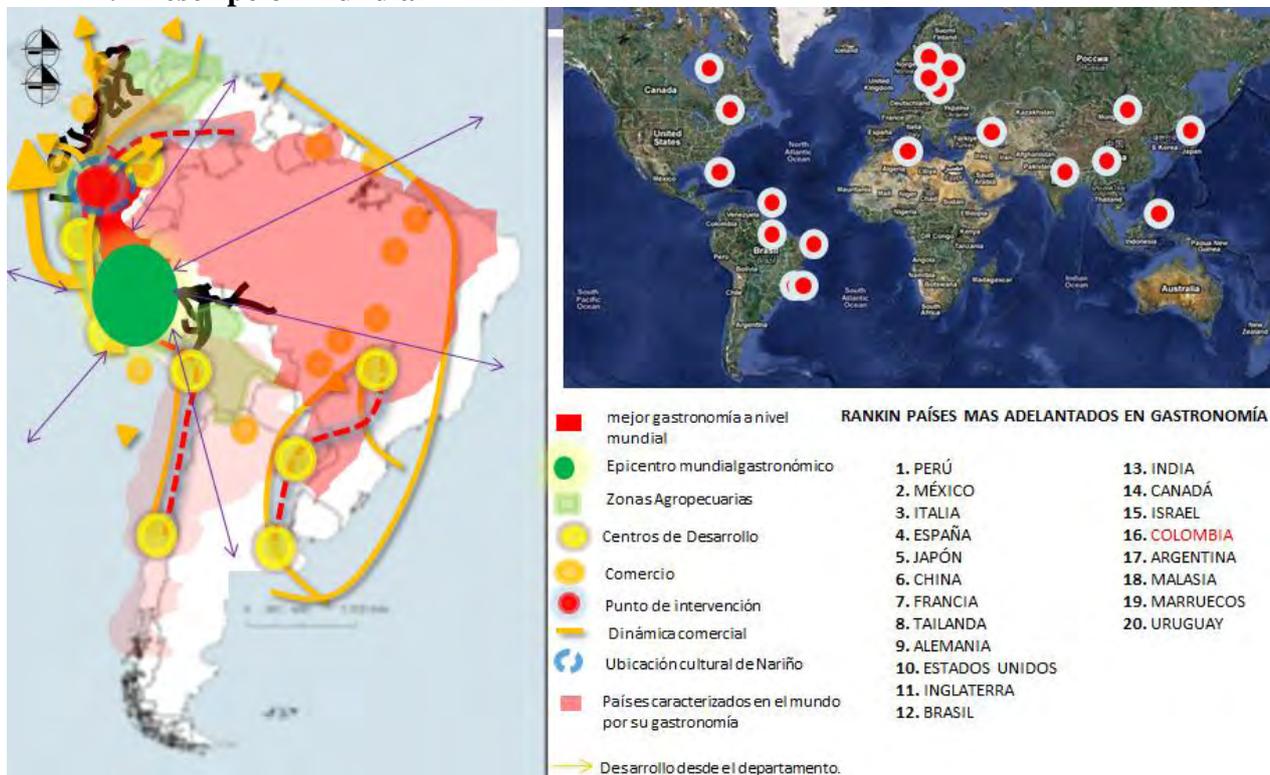


Figura 29// mapa descripción mundial gastronómica. Fuente: <http://www.arecetas.com/gastronomia.html>

### 4.2 Descripción nacional



Figura 30// mapa descriptivo características gastronómicas nacionales. Fuente: <http://jsebastianpm.wordpress.com/2011/01/25/mapa-gastronomia/>

### 4.3 Descripción y análisis macro contexto región

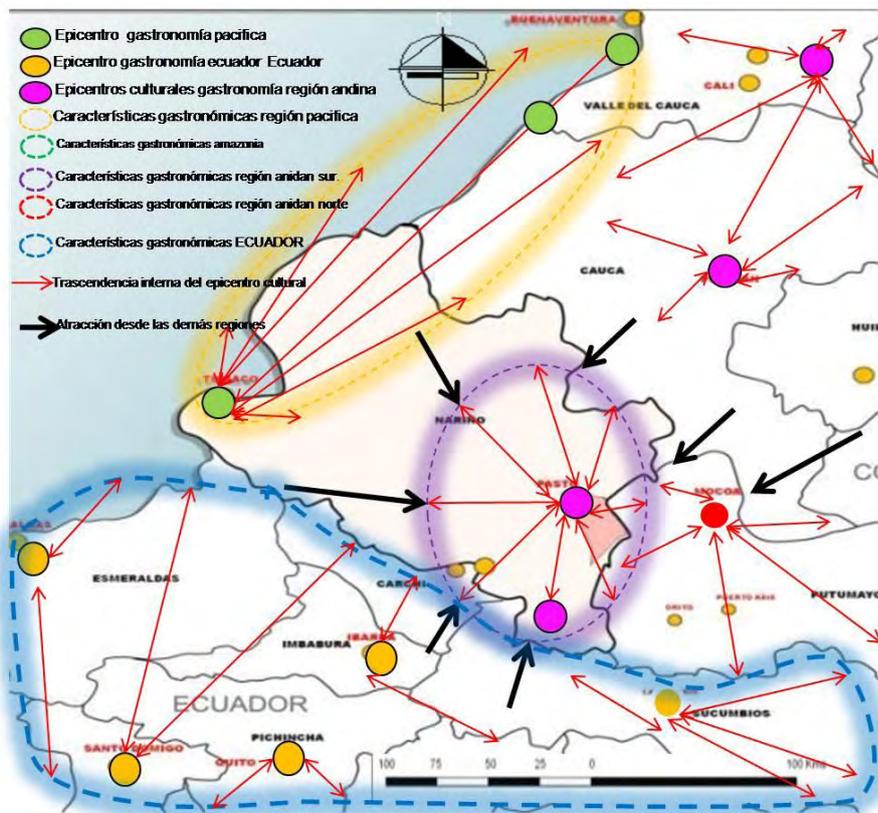


Figura 31// mapa descriptivo características gastronómicas nacionales. Fuente: elaboración propia

Se analizó en la región cercana al municipio los principales puntos focales como epicentros gastronómicos como atrayentes turísticos y culturales por sus niveles productivos.

### 4.4 Descripción y análisis meso contexto región andina

En la región andina en donde se ubicó los principales puntos productivos y de vocación gastronómica y la influencia que tienen tanto en las áreas urbanas y sus propias áreas rurales con respecto a las producciones agropecuarias.



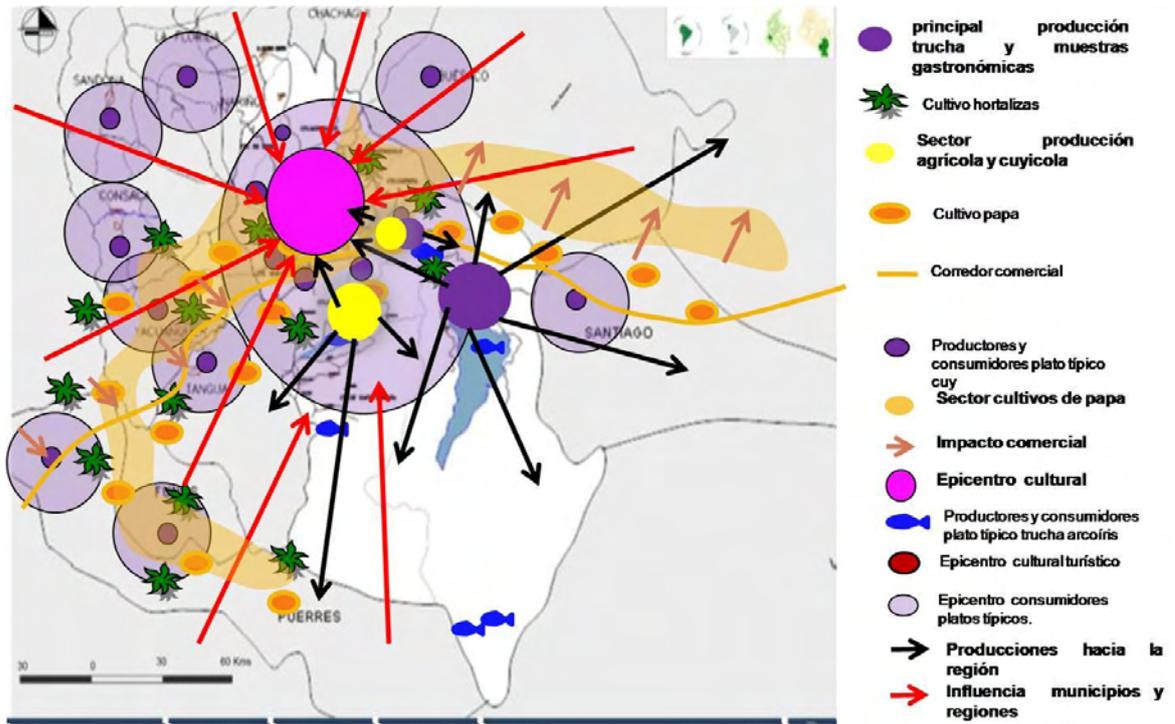


Figura 33// mapa descriptivo características gastronómicas ciudad región galeras. Fuente: elaboración propia

## 4.6 Micro contexto ciudad SAN JUAN DE PASTO

### 4.6.1 Organización político-administrativa

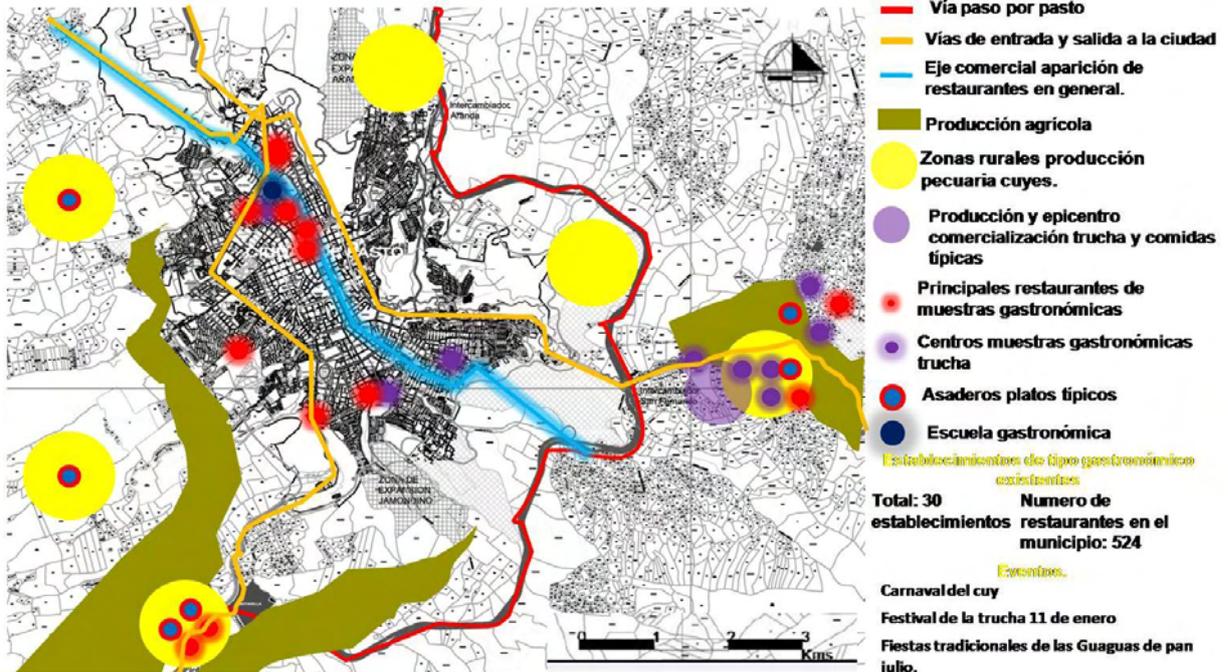


Figura 34// plano descriptivo características gastronómicas ciudad SAN JUAN DE PASTO. Fuente: elaboración propia

- El área urbana está dividida en 12 comunas
- La zona rural está compuesta por 17 corregimientos: Buesaquillo, Cabrera, Catambuco, El Encano, El Socorro, Genoy, Gualmatan, Jamondino, Jongovito, La Caldera, La Laguna, Mapachico, Mocondino, Morasurco, Obonuco, San Fernando y Santa Bárbara.

#### 4.6.2 Gastronomía en la ciudad

En relación a la cantidad general de establecimientos existentes existe un déficit gastronómico a pesar del gran potencial productivo y muestras gastronómicas de la región.



Figura 35// grafico ocupación restaurantes PASTO. Fuente: Cámara de comercio

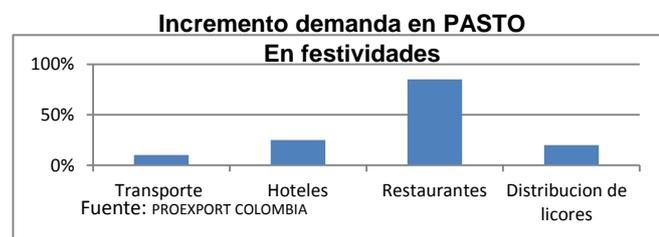


Figura 36// grafico demanda restaurantes PASTO. Fuente: PROEXPORT

Los corregimientos de Catambuco, San Fernando, Cabrera, y la laguna se convierten en focos gastronómicos al aparecer la mayor cantidad de establecimientos de tipo gastronómico.

#### ANALISIS SECTOR ESTABLECIEMIENOS GASTRONOMICOS

Asadero Inca Guy Cr 29 13-65, Pasto, Nariño Guyquer Km 7 Panamericana, Pasto, Nariño Mi Terruño Cl 12 3-111, Pasto, Nariño Masucho Cl 16A 33-35, Pasto, Nariño Rincón Sandoneño Cr 22B 4Sur-67, Pasto, Nariño Show Gualcacuy Cr 40A 19-66, Pasto, Nariño Picantería Ipiiales	Parador Quimbaya Catambuco Guyquer Catambuco Tulpacinga Catambuco Asacuy Catambuco Rinconcito Nariñense Catambuco Centro Turístico Catambuco Catambuco Hato Viejo Catambuco	Cl 19 23-37, Pasto, Nariño Sausalito Cr 35A 20-63, Pasto, Nariño El portal del Sabor Nariñense San Fernando Km 8 Vía el Encano PASTO - NARIÑO Guyes de Pinzón Gra 40 No. 19 B - 76 Restaurante La Merced Cr 22 No. 17 - 37 Centro Mister Pollo Centro Calle 17 No. 25-103 San Juan Parrilla Cr 25 17 - 64 Guadalquivir Calle 19 24 - 84 La Casona Catambuco	Restaurante Mi Casita Suiza Cabrera San Fernando Restaurante Cabrera Villa del Lago Cabrera San Jeronimo Cabrera Restaurante El Rinconcito Vía oriente San Fernando km 7 Restaurante, Salón De Eventos Rancho San Jerónimo San Fernando Kilometro 7 Vía Oriente Picantería Oriente San Fernando Km 8 Vía Oriente
---	--	--	--

Tabla 4 // restaurantes existentes CIUDAD SAN JUAN DE PASTO Fuente: elaboración propia

Después de identificar los principales sectores en donde se alberga la vocación gastronómica se observó que en la zona oriental existe una vocación arraigada en donde se ofrecen a turistas y visitantes muestras de estos platos típicos de la región en donde confluyen en gran parte en los fines de semana a estos sectores, caracterizándose entre ellos los corregimientos de San Fernando, Cabrera, La Laguna y como complemento poblacional el corregimiento de Buesaquillo por sus cercanías.

También se identificó esta zona como una área de carácter productivo agrícola como ganadero, en donde de esta manera aporta a la relación del producto con la comida que se prepara en estos sitios de ocio y atractivo para los diferentes visitantes.

#### Producción Agrícola - Cultivos – Pasto 2007

TIPO	PRODUCTO	AREA SEMBRADA (Ha)	PRODUCCIÓN (Tn)
Permanente	Cebolla J.	660	6.500
Permanente	Mora	150	1.300
Semestral	Papa	3.500	63.000
Semestral	Repollo	145	3.300
Anual	Maíz	1.450	2.500
Anual	Frijol	150	145

Tabla 5// producción agrícola PASTO. Fuente: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Económico – UMATA PASTO 2007

#### Participación de las carnes en el mercado de la ciudad de Pasto

Tipo de carne	Consumo/Ton/Año	Participación %
Res	3.053	67,5
Pollo	772	17,1
Cerdo	449	9,9
Cuy	150	3,3
Pescado	99	2,2
<b>Total</b>	<b>4.523</b>	<b>100</b>

Tabla 6// participación de las carnes mercado pasto fuente:FUENTE: Investigación de mercado sobre el grado de aceptación de La carne de cuy en presentaciones de Ahumado, croquetas y apanado en la ciudad de Pasto

### 4.6.3 Descripción Corregimiento de SAN FERNANDO

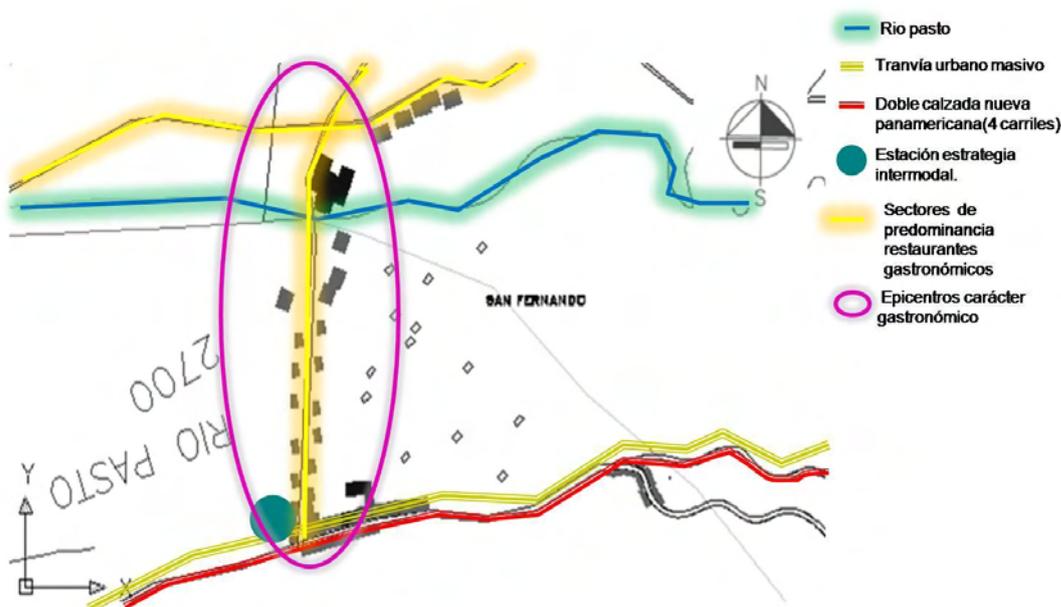


Figura 37// mapa descriptivo corregimiento San Fernando. Fuente: elaboración propia

El Corregimiento de san FERNANDO, se encuentra ubicado en el Departamento de Nariño al sur del País a 4 Km de la ciudad de Pasto, muy pegada a la vía oriente, su temperatura es de 10 a 14°C, su altura es de 2800 m.s.n.m., posee 6 veredas.

#### 4.6.4 Descripción Corregimiento de CABRERA

El corregimiento de CABRERA, se encuentra ubicado en el departamento de Nariño al sur del país al oriente de la ciudad de Pasto, a 4 Km de distancia, tiene una temperatura de 11°C y una altura de 2820 m.s.n.m., su territorio es de 19 Km<sup>2</sup>, posee 6 veredas.

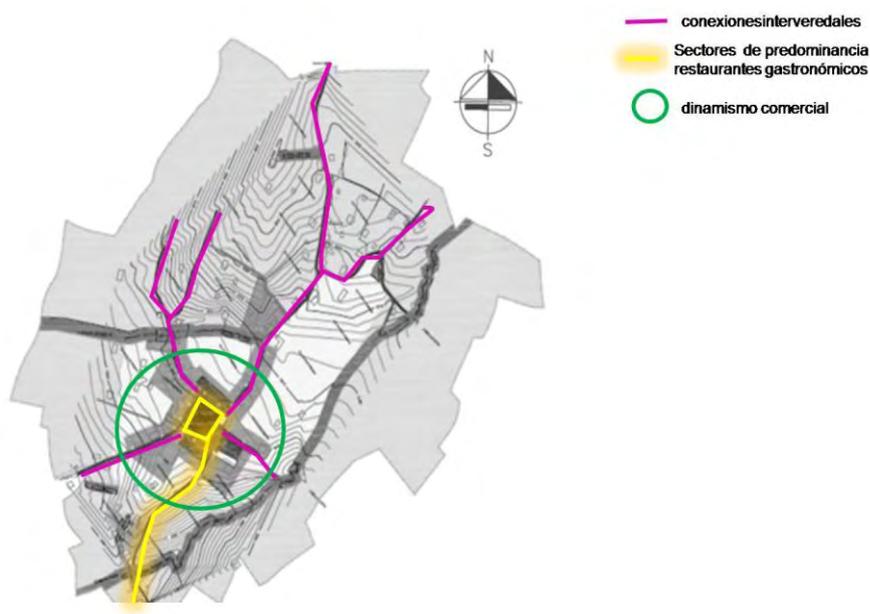


Figura 38// mapa descriptivo corregimiento Cabrera. Fuente: elaboración propia

#### 4.6.5 Descripción Corregimiento de LA LAGUNA

Camino al oriente, por la vía que de San Juan de Pasto se va al Putumayo, a ocho kilómetros de nuestra ciudad capital y a una altura de 2800 mts., sobre el nivel del mar, se encuentra localizado en una pequeña planicie un pintoresco poblado cuyo nombre genérico es La Laguna.

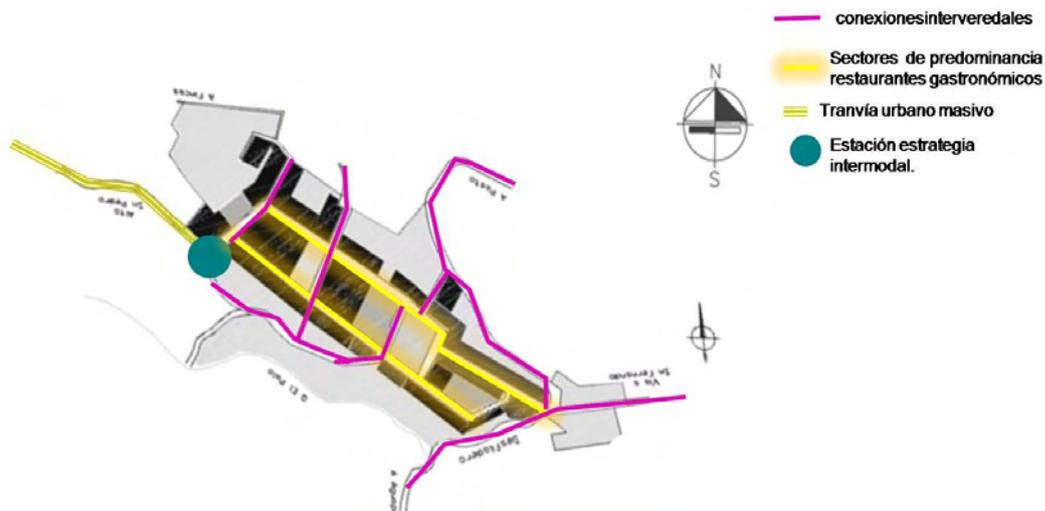


Figura 39// mapa descriptivo corregimiento La Laguna. Fuente: elaboración propia

#### 4.6.6 Equipamientos culturales existentes en al area urbana.

##### Bienes tangibles

##### Teatros y auditorios:

La ciudad cuenta con algunos escenarios importantes como el **teatro “Imperial”**, de arquitectura clásica en U o en herradura inaugurado en 1922, con capacidad para 500 espectadores en su platea y los cuatro pisos de palcos y que fue declarado Bien de Interés Cultural de Carácter Nacional por el Ministerio Nacional de Cultura en 1998. Desde el año 2000 es administrado por la Universidad de Nariño que lo adquirió y restauró.<sup>15</sup>

También existe un teatro al aire libre llamado Agustín Agualongo con una concha acústica y administrado por la alcaldía y pequeñas salas teatrales pertenecientes a los colegios privados como el Liceo de La Merced Maridiaz, el colegio San Francisco Javier, el colegio San Felipe Neri (teatro Francisco de la Villota) y el colegio de las hermanas Bethlemitas<sup>16</sup>.

##### Centros culturales

El Banco de la República construyó y administra el centro cultural “Leopoldo López Álvarez” que cuenta con una biblioteca, salas de exposición, salones de uso múltiple y un vestíbulo que se habilita para pequeños conciertos.

Desde el 2004 existe **la Plaza del Carnaval y la Cultura**, construida en la ubicación original del terminal de transportes de la ciudad; planeada y diseñada como proyecto de renovación urbana, y sobre todo para darle un escenario al Carnaval de Negros y

<sup>15</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Juan\\_de\\_Pasto\\_teatros\\_y\\_auditorios](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Juan_de_Pasto_teatros_y_auditorios)

<sup>16</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Juan\\_de\\_Pasto\\_teatros\\_y\\_auditorios](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Juan_de_Pasto_teatros_y_auditorios)

Blancos pues su forma se concibió para proporcionar la mayor visibilidad a los espectadores de los desfiles, que muestran todo su esplendor al atravesarla.<sup>17</sup>

## **Bienes intangibles**

### **Fiestas**

- La festividad principal es el **Carnaval de Negros y Blancos**, declarado Patrimonio Cultural de la Nación por el congreso de la República de Colombia en abril de 2002, y el 30 de septiembre de 2009 añadido entre las listas del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO; se celebra entre el 2 y el 7 de enero de cada año, principalmente el 4 de enero (llegada de la familia Castañeda), el 5 de enero (día de negros) y 6 de enero (día de blancos) de cada año, con eventos y características que hacen de estas fiestas únicas en el país y en el mundo.<sup>18</sup>

### **Conclusión:**

Observando la existencia limitada de este tipo de equipamientos, se observa una gran déficit en este aprovechamiento que da tanta cabida para el desarrollo poblacional, en donde da partida al desarrollo de un nuevo elemento que fortalezca las potencialidades de la región, en este caso desde la gastronomía como atractivo turístico, y de aprendizaje apropiándonos de los componentes productivos y tradicionales que ofrece toda una región.

---

<sup>17</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Juan\\_de\\_Pasto\\_centros\\_culturales](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Juan_de_Pasto_centros_culturales)

<sup>18</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Juan\\_de\\_Pasto\\_fiestas](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Juan_de_Pasto_fiestas)

## 5. ESCALA SECTOR

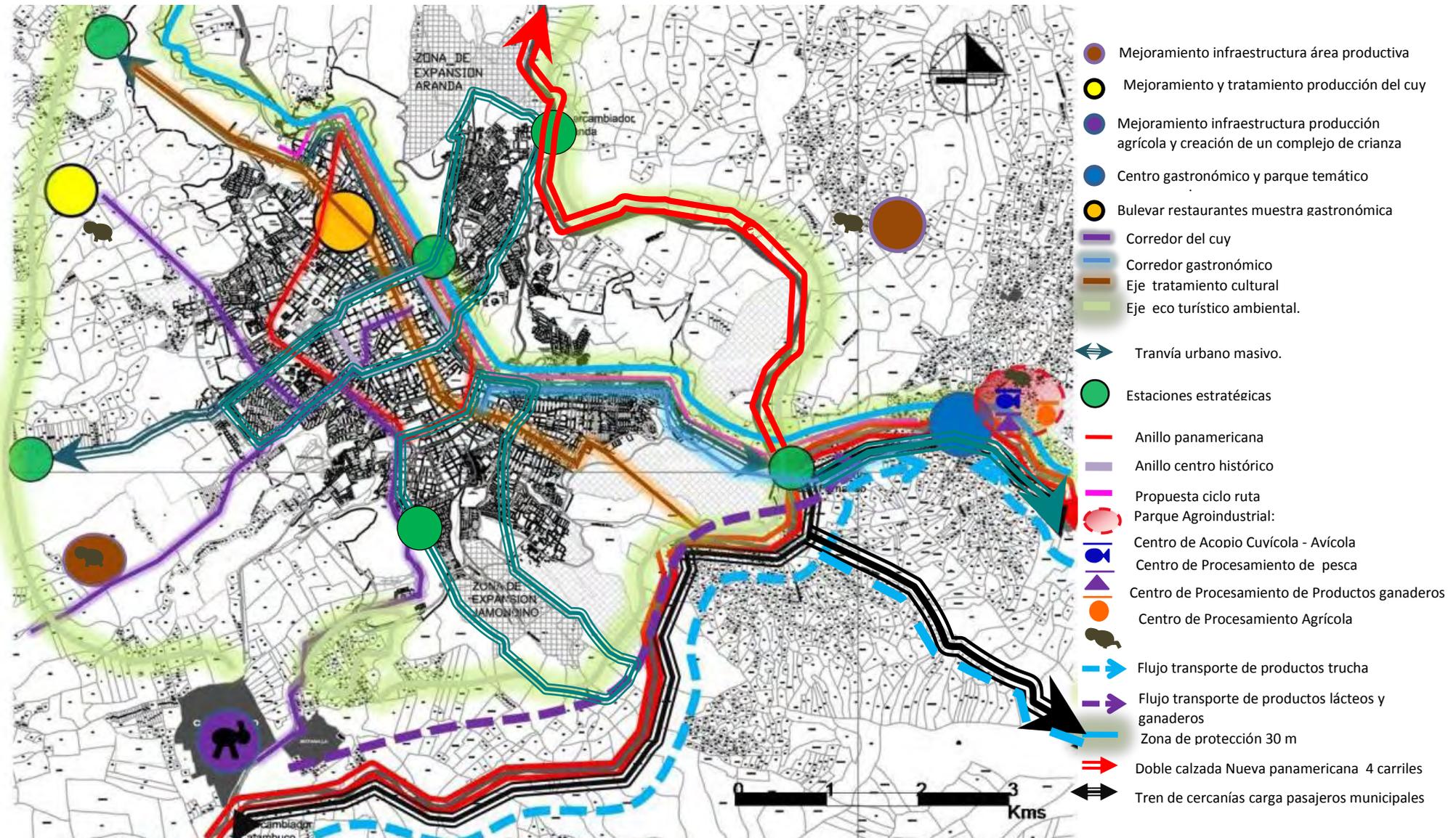
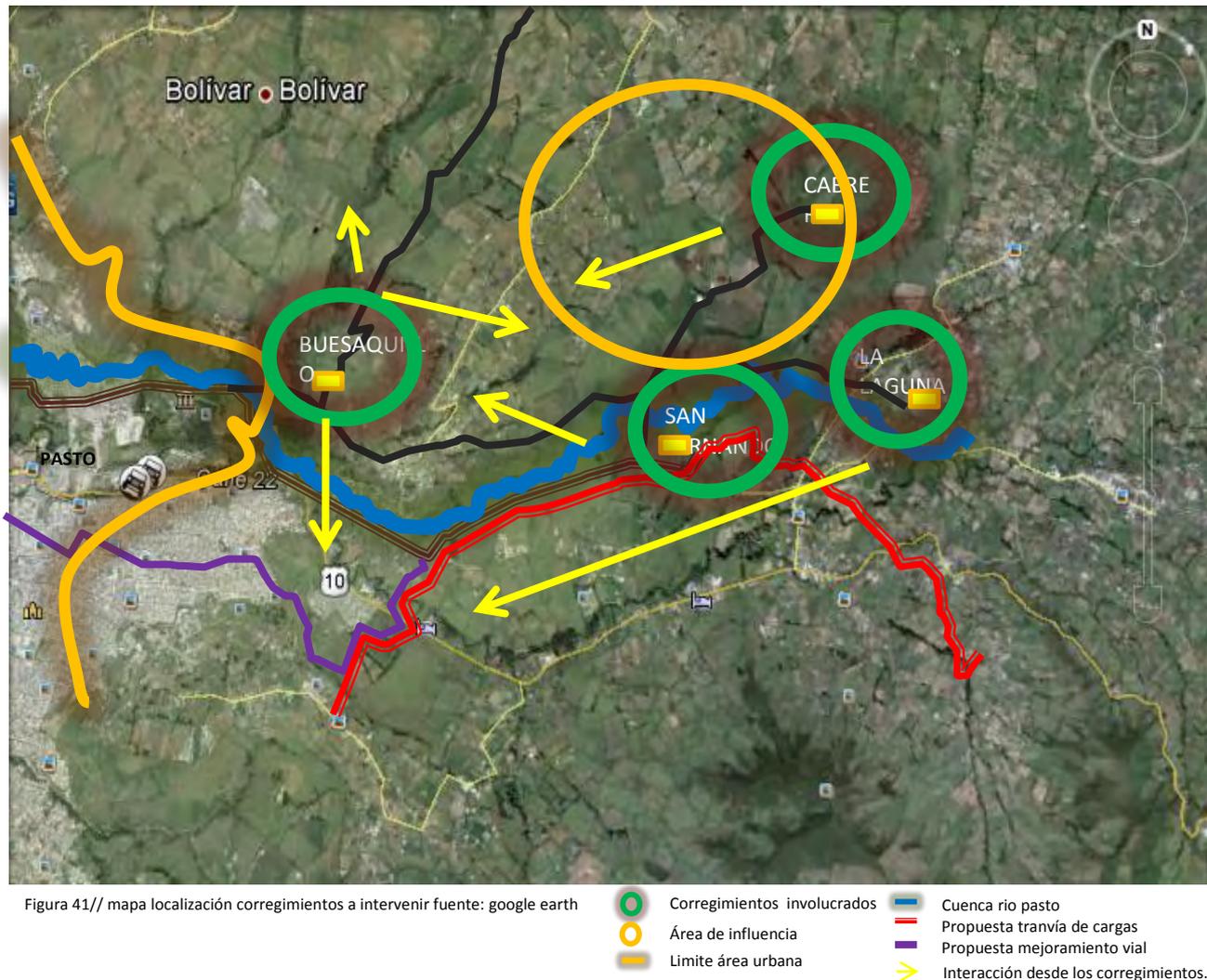


Figura 40// mapa propuesta articulación gastronómica ciudad de pasto fuente: elaboración propia

## 5.1 Área de influencia y elementos limitantes.



### Ventajas y delimitantes del sector.

- Acceso a vías arteriales de primer orden (vía paso por pasto, calle 18 y avenida Colombia).
- Uso de carácter recreativo y cultural caracterizado por festividades gastronómicas y deportivas.
- Cercanía a zonas de producción agrícola corregimiento de SAN FERNANDO, CABRERA y LA LAGUNA
- Poblaciones dedicadas al cultivo producción agrícola y pecuaria.



Figura 42// imagen áreas productivas agrícolas/ fuente:  
<https://www.flickr.com/groups/pasto/>



Figura 43// imagen cultura y vocación gastronómica/ fuente:  
<https://www.flickr.com/groups/pasto/>

## 5.2.Propuestas sistémicas de sector

Después de observar las características de este sector y analizar las potencialidades se realizó un esquema de planificación rural (UPR) en la zona oriental, con el fin de generar un orden de usos para de esta manera proponer equipamientos que ayuden al fortalecimiento del sector ya sea atrayendo turistas a través del conocimiento rural, atendiendo las principales conectividades internas como también de este sector al sector urbano, recuperando elementos naturales, generando bordes limitantes que impidan el crecimiento urbano para conservar el sector rural, proponiendo equipamientos de fortalecimiento interno generando áreas en las cabeceras corregimentales de crecimiento poblacional, conservando áreas urbanas, suburbanas y áreas destinadas a la producción agrícola.

## 5.2.1 Sistema de movilidad

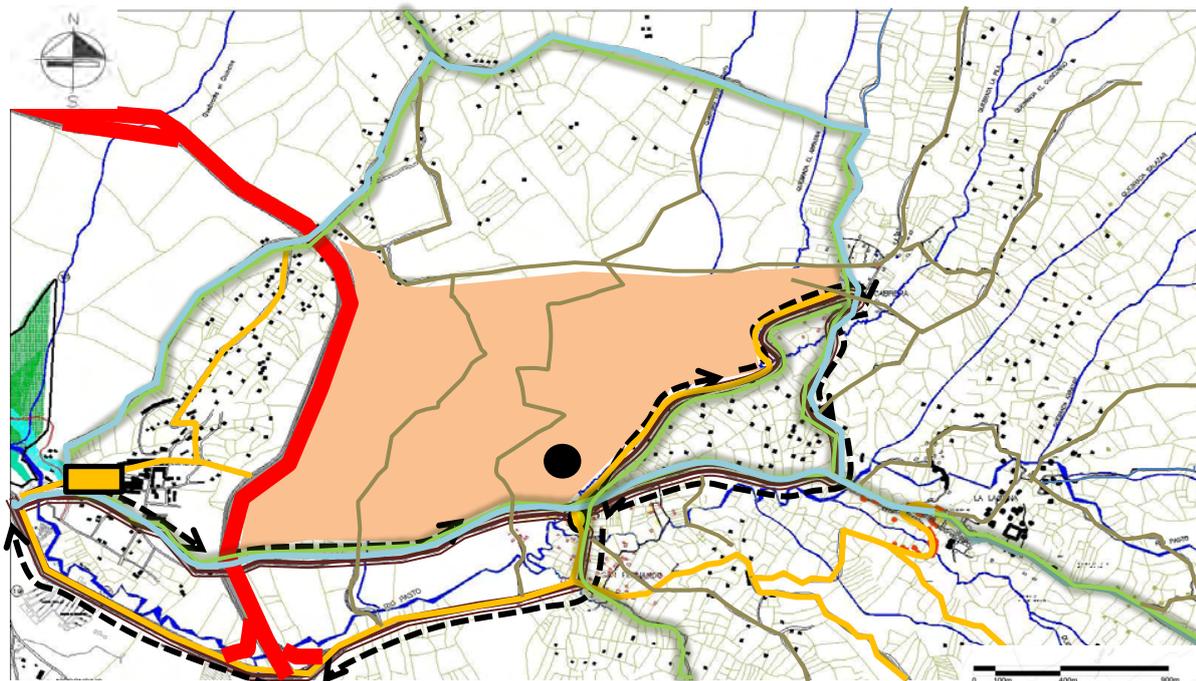
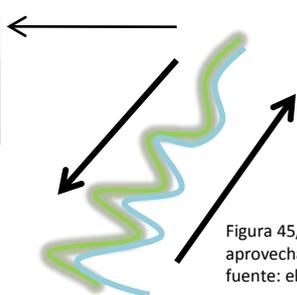


Figura 44// mapa UPR oriental propuesta movilidad. Fuente elaboración propia

- Creación perfil para línea de tranvía
- Mejoramiento vías articuladoras
- Creación ciclo ruta en áreas paisajística
- Estación intermodal
- Centro gastronómico
- Circuito tranvía turístico
- Caracterización vía peatonal eco turística
- Vía paso nacional por pasto doble calzada
- Parque temático agropecuario



Aprovechamiento eco turístico en gran parte del área rural a través de creación de ciclo rutas y ejes peatonales

Figura 45// esquema aprovechamiento eco turístico fuente: elaboración propia

Adecuar vías de mayor carácter para mejorar el intercambio de bienes y servicios y llegada de turistas

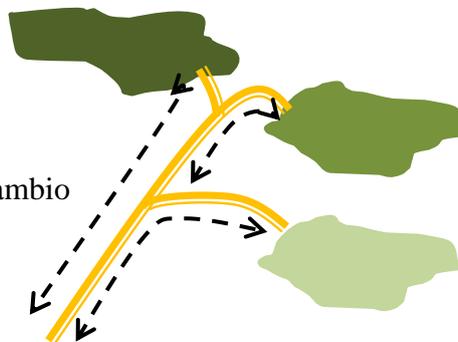


Figura 46// corema, esquema adecuación vial fuente: elaboración propia

Generar vías de paso para lograr conexión hacia el tranvía desde los corregimientos



Figura 47// esquema interconexión tranvía corregimientos fuente: elaboración propia

### 5.2.2 Sistema de equipamientos

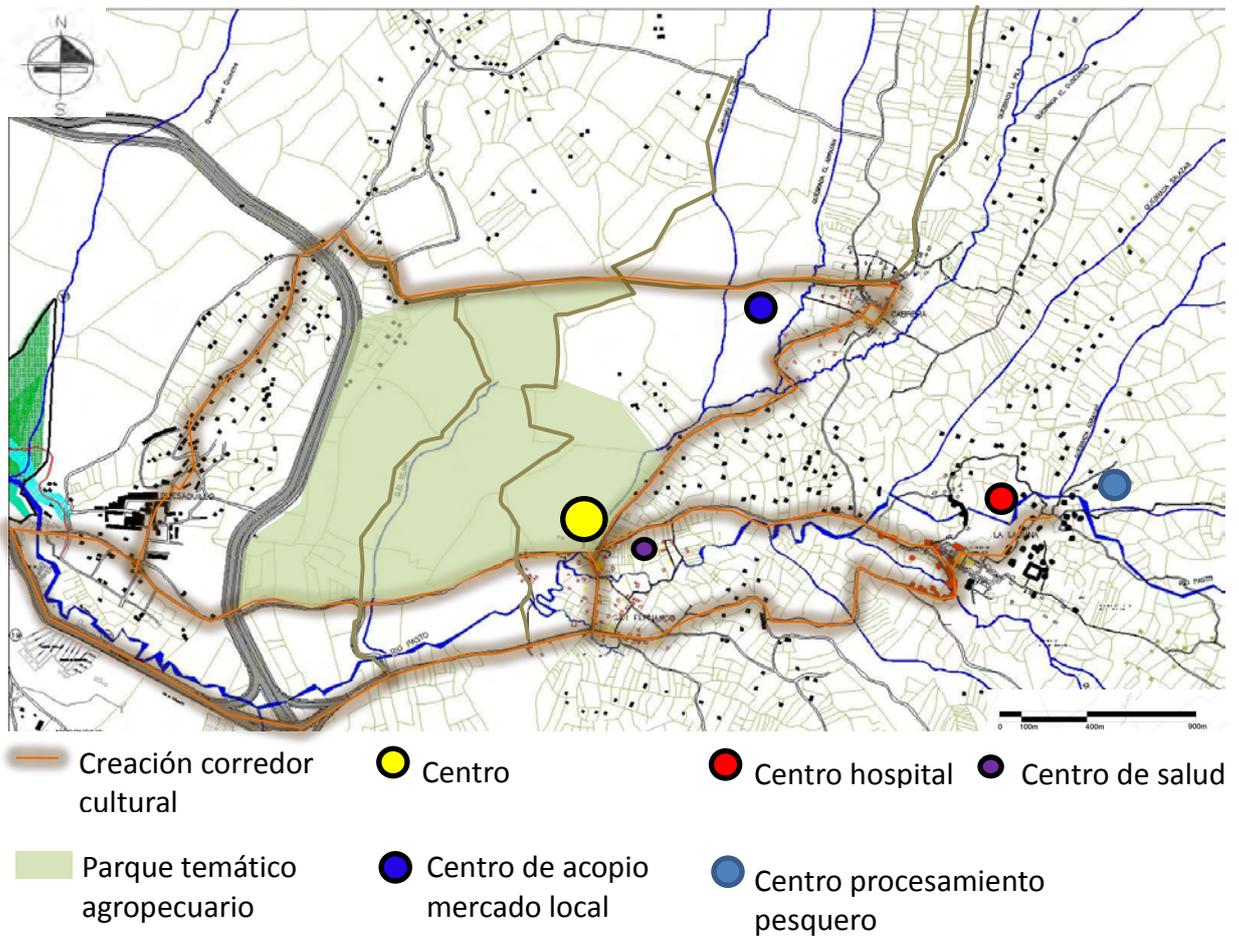


Figura 48//mapa UPR propuesta de equipamientos fuente: elaboración propia

Siguiendo la dinámica comercial y de comidas típicas se propone un centro gastronómico y parque temático agropecuario incentivando el turismo cultural

Observando que CABRERA es el corregimiento de mayor población e infraestructura se propone ubicar el centro de acopio agrícola y de procesamiento de estos mismos productos localizándolo en cercanías a las áreas agrícolas

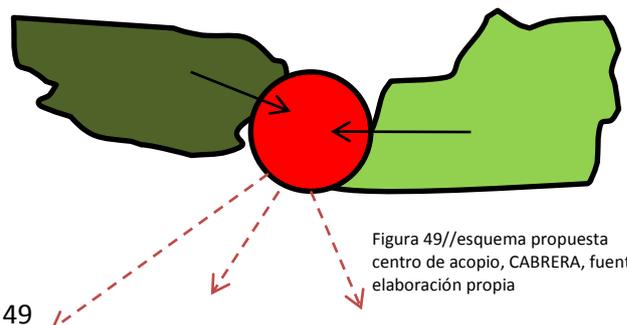


Figura 49//esquema propuesta centro de acopio, CABRERA, fuente: elaboración propia

Acoplado la propuesta económica y mirando el carácter del corregimiento de LA LAGUNA se propone el centro de procesamiento pesquero y ganadero conectado a la propuesta de parque temático.

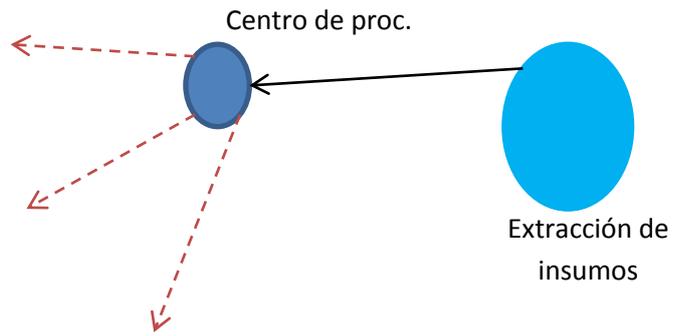


Figura 50//esquema propuesta centro procesamiento pesquero en LA LAGUNA, fuente: elaboración propia

### 5.2.3. Sistema de espacio público

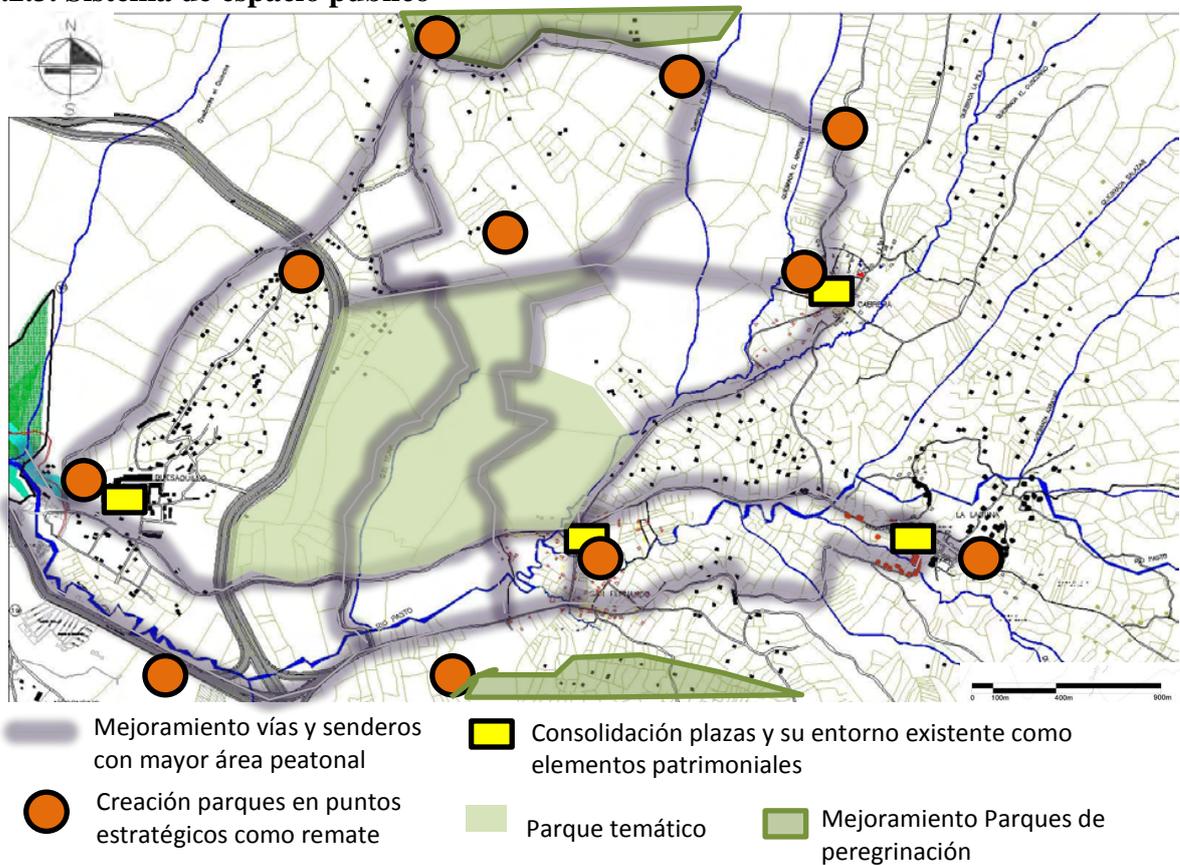


Figura 51//plano UPR oriental. Propuesta espacio público fuente: elaboración propia

Generar corredores ambientales adecuando andenes y mobiliario urbano en senderos peatonales



Figura 52//imagen propuesta ciclo rutas paisajísticas fuente: arqideas



Figura 53//imagen espacio público .fuente wikipedia

Aumentar demanda de parques y plazas para mejorar las dinámicas poblacionales de cada corregimiento

Originar remates con espacio público sobre los senderos peatonales de mayor tránsito siguiendo el tratamiento de corredor ambiental.

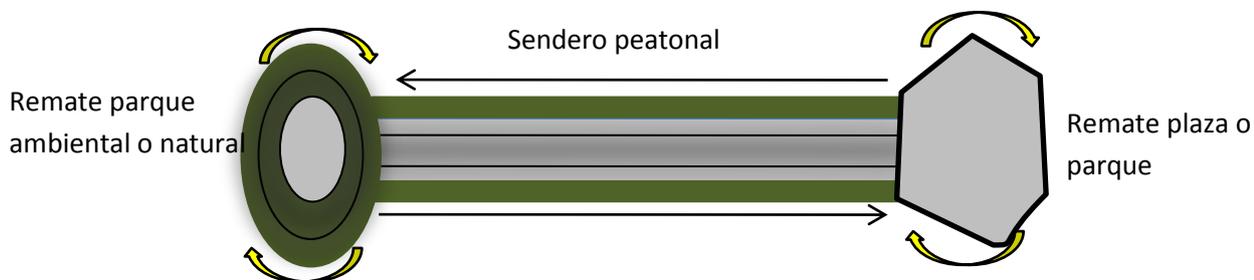
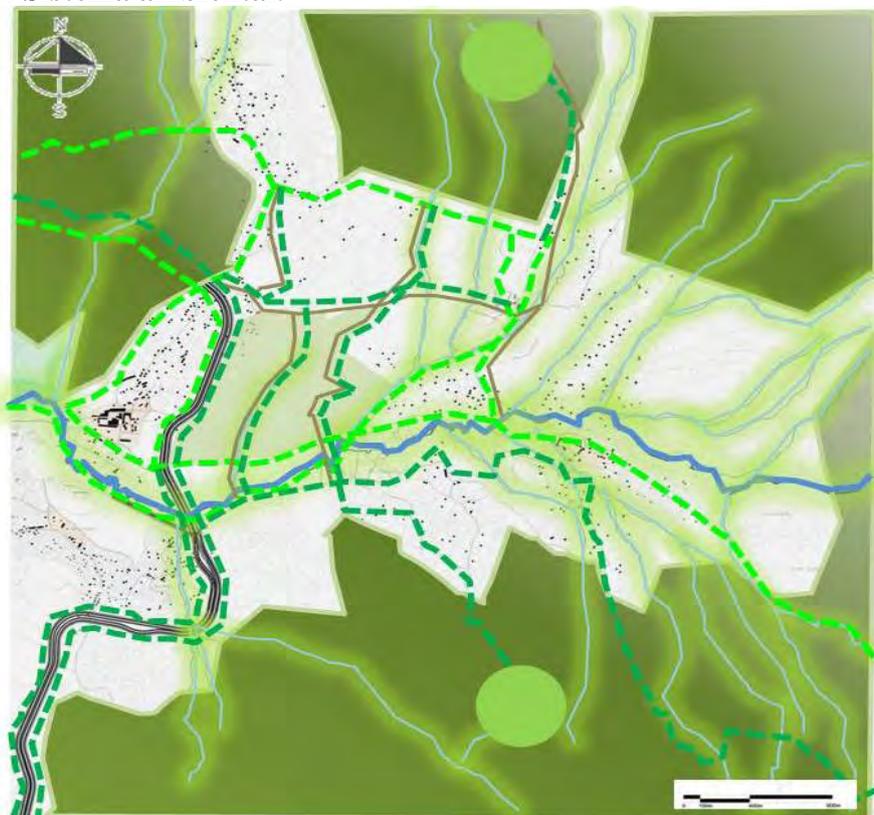


Figura 54//esquema espacio público como remates fuente: elaboración propia

### 5.2.4 Sistema ambiental.



- |  |  |  |                                    |
|--|--|--|------------------------------------|
|  | <b>Elementos naturales paisajísticos</b> |  | <b>Creación bordes ambientales</b> |
|  | <b>Liberación ronda río pasto</b>        |  | <b>Eje eco turístico ambiental</b> |
|  | <b>Creación parques de peregrinación</b> |  |                                    |

Figura 55//plano UPR oriental propuesta ambiental fuente elaboración propia

Liberación ronda río pasto con un tratamiento ambiental, y creación de senderos y corredores ecológicos turísticos unidos a la propuesta de parque temático agropecuario

Creación de bordes ambientales sobre senderos de tipo turístico y ecológico



Recuperación quebradas existentes con tratamientos ambientales y senderos peatonales turísticos.

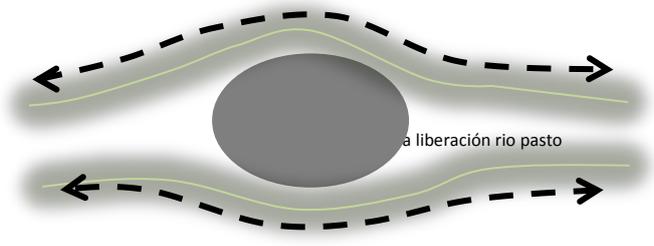


Figura 57//esquema bordes ambientales sobre senderos paisajísticos fuente: elaboración propia

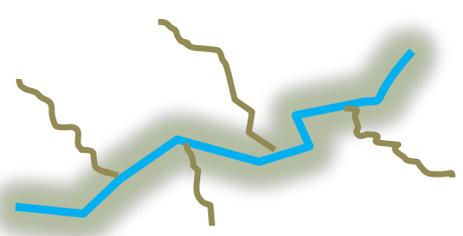
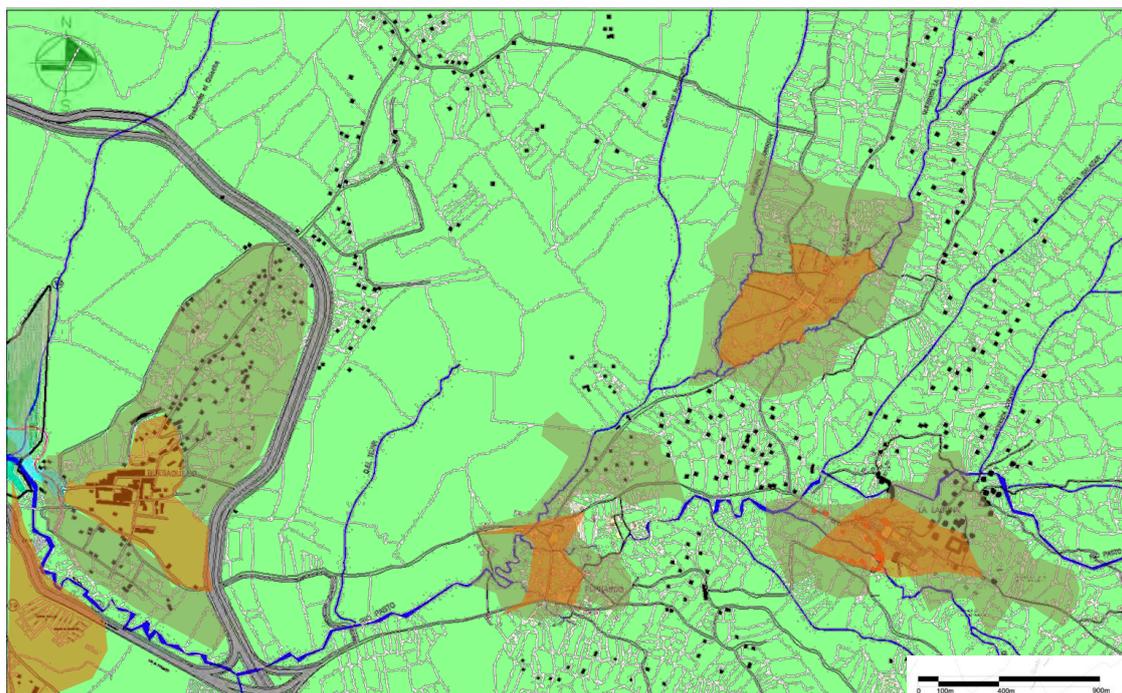


Figura 58//esquema recuperación ríos y quebradas fuente: elaboración propia

eco

### 5.2.5 Sistema usos del suelo



Suelo urbano
  Suelo
  Suelo rural

Figura 59//plano UPR oriental, propuesta usos de suelo. Fuente: elaboración propia

Para lograr una ordenada planificación de esta unidad se pretende crear o establecer las áreas acordadas para el uso del suelo sobre cada corregimiento logrando un control en el

crecimiento poblacional creando limitantes de suelo urbano y suburbano manteniendo el carácter como corregimiento al igual que en el crecimiento agrícola limitando estas áreas a través de bordes y de igual manera impedir el crecimiento urbano de la ciudad evitando que sean absorbidos.

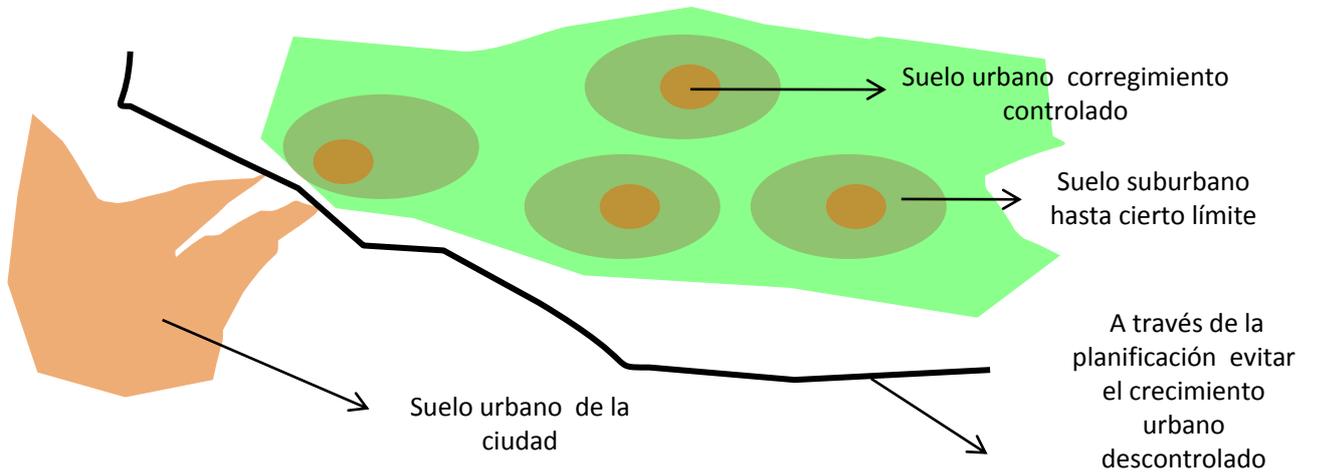


Figura 60//corema planificación usos de suelo fuente: elaboración propia

### 5.3 propuesta esquema parque temático agropecuario

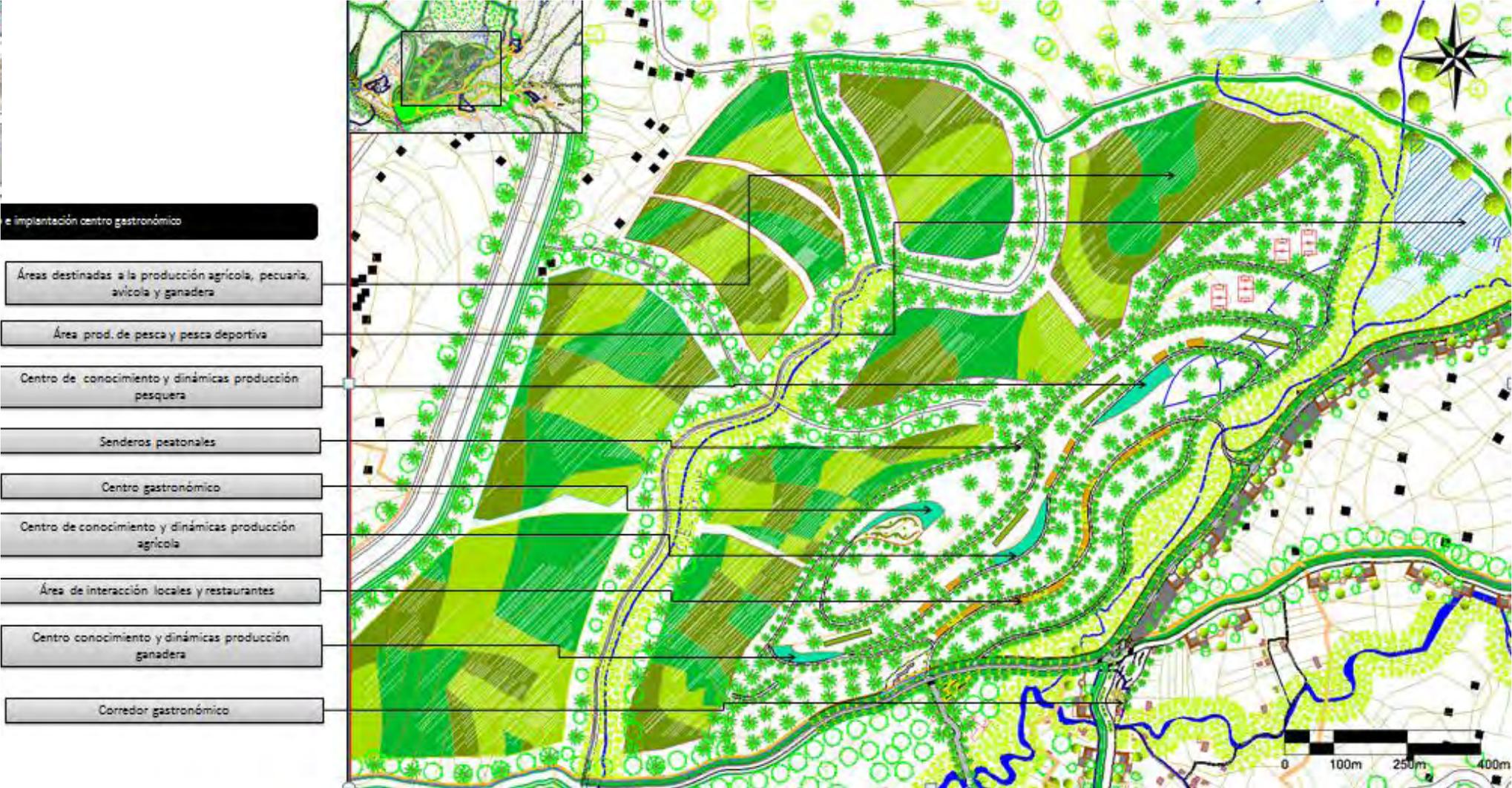


Figura 61//plano propuesta esquema parque temático: elaboración propia

## Perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario

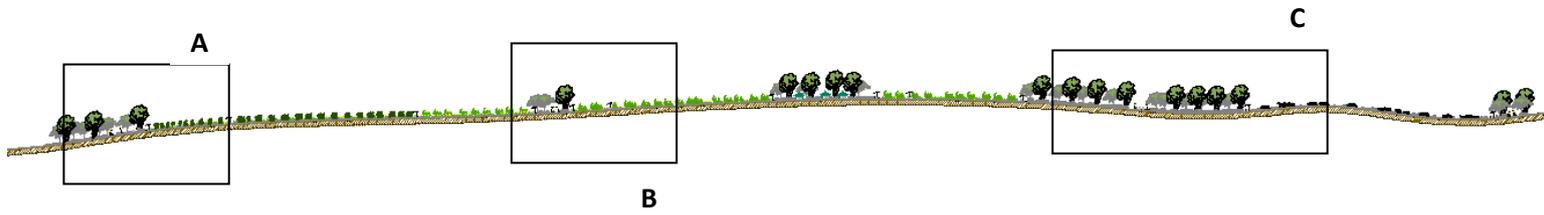


Figura 62//perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario fuente: elaboración propia

### A. Interacción del espacio público con el ambiente natural rural.

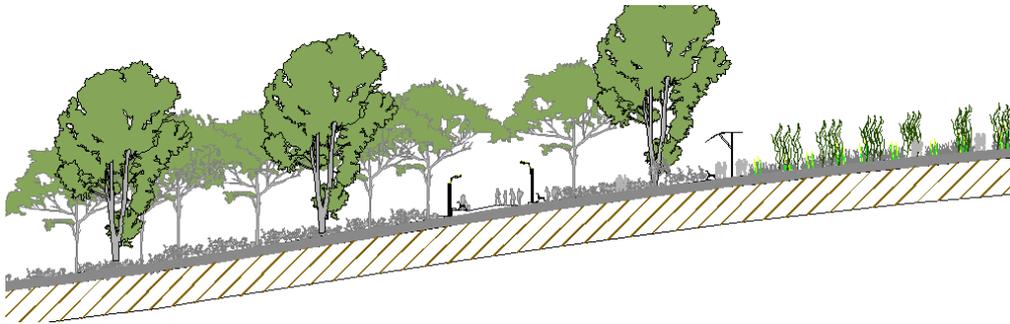


Figura 63// zoom A. perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario fuente: elaboración propia

### B. Vivencia en áreas agrícolas temáticas.



Figura 64// zoom B. perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario fuente: elaboración propia

### C. Vivencia en áreas ganaderas nativas de la región.



Figura 65// zoom C. perfiles urbanos esquema parque temático agropecuario fuente: elaboración propia

## Imágenes tridimensionales parque temático agropecuario

Senderos peatonales y paisajísticos alrededor de zonas productivas y ganaderas como medio de aprendizaje

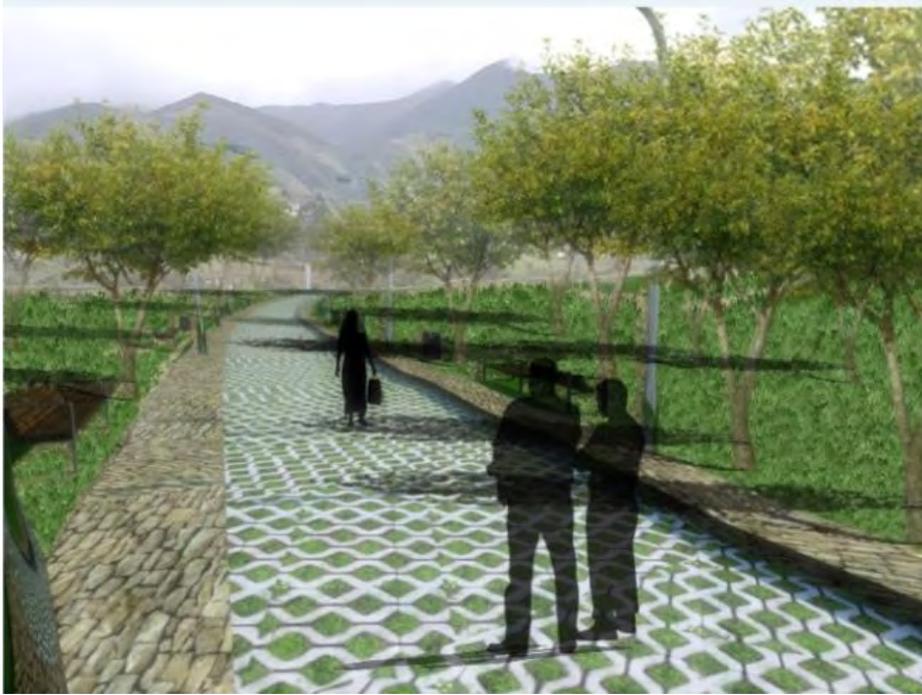


Figura 66// Sendero peatonal paisajístico parque temático. Fuente : elaboración propia



Figura 67// vista aérea sendero peatonal paisajístico parque temático. Fuente: elaboración propia



Figura 68// sendero peatonal espacio público y paisajístico parque temático. Fuente: elaboración propia

Atractivo turístico implementando tranvía a través de senderos y visualización del parque agronómico, senderos q interactúan con los diferentes cultivos



Figura 69// sendero peatonal y tranvía turístico parque temático. Fuente: elaboración propia



Figura 70// imagen interacción con áreas agrícolas. Parque temático agropecuario Fuente: elaboración propia



Figura 71// imagen interacción con áreas agrícolas. Parque temático agropecuario Fuente: elaboración propia



Figura 72// imagen interacción con áreas ganaderas nativas. Parque temático agropecuario Fuente: elaboración propia

5.4 propuesta de implantación y entorno inmediato



Figura 73//plano propuesta entorno inmediato e implantación, fuente: elaboración propia

## 5.4.1 respuesta a condicionantes físicas y ambientales del lugar

### 5.4.1.1 asolación, iluminación y temperatura

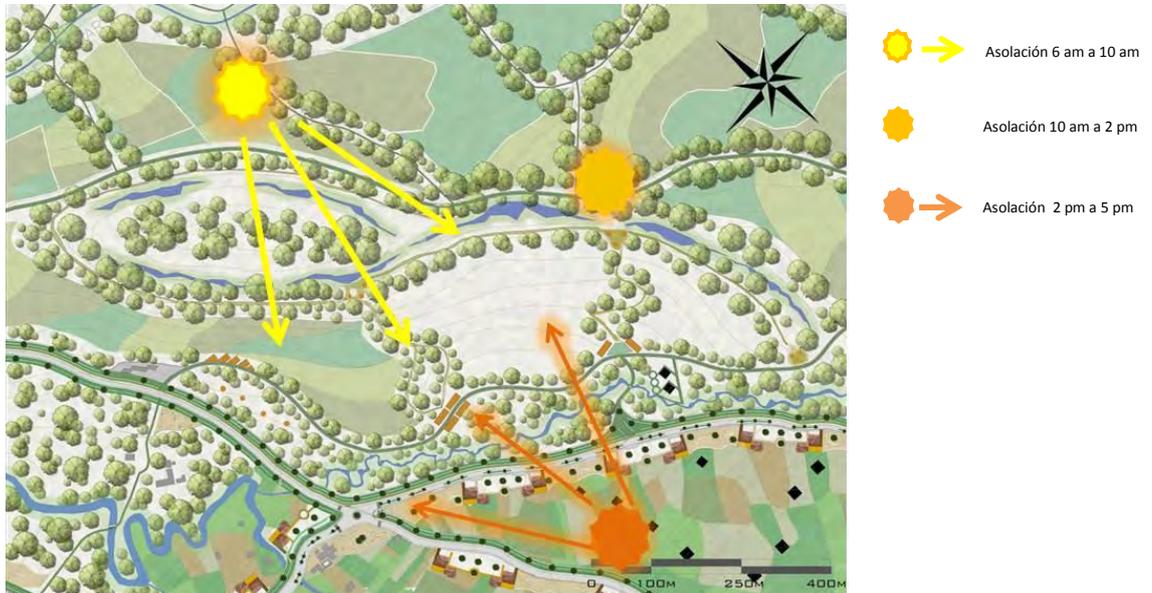


Figura 74//plano propuesta entorno inmediato asolación, iluminación y temperatura fuente: elaboración propia

**Temperatura:** la temperatura promedio es de 8°C hasta los 17°C

**Iluminación:** Al tratarse de un sitio rural y enteramente natural la iluminación en gran parte será directa aprovechando todas las características del lote.

**Asolación:** Se plantea una propuesta alargada ya que al tratarse de un clima frío la intención es aprovechar al máximo la posición solar

#### 5.4.1.2 Lluvias, escorrentías y cuerpos de agua



Figura 75//plano propuesta entorno inmediato lluvias, escorrentías y cuerpos de agua

**Lluvias:** Los meses en los que se presentan las mayores precipitaciones son: en abril, mayo, octubre y noviembre de 4mm

**Escorrentías:** Para evitar escorrentías por la pendiente se implantan los volúmenes en zonas elevadas dejando senderos por estas partes

**Cuerpos de agua:** Existen quebradas que atraviesan el proyecto que desembocan en el río Pasto en donde se les realiza un tratamiento de protección ambiental a 30 m de lado y lado.

### 5.4.1.3 vientos y visuales



Figura 76//plano propuesta entorno inmediato, vientos y visuales fuente: elaboración propia

**Vientos:** oscilan de 6km/h oriente occidente el proyecto responde a esta determinante con formas curvas que evitan el choque brusco de los mismos.

**Visuales:** Al tratarse de una área rural existen visuales paisajistas hacia todas las direcciones hacia el occidente la ciudad de PASTO, y el volcán galeras al sur la loma de la cruz de SAN FERNANDO, hacia el norte la cruz de CABRERA y al oriente el poblado del la LAGUNA y todo su paisaje

### 5.4.1.4. Topografía



Figura 77//plano propuesta entorno inmediato topografía fuente: global mapper

El sector se caracteriza por ser el de menor pendiente en todo el entorno ya que en su alrededor aparecen zonas montañosas y bosques conformados por varias especies frondosas características de la región, y en gran parte del sector cercana a la población aparecen zonas productivas, el proyecto se implanta mimetizándose con el paisaje existente siguiendo las formas que tiene el paisaje evitando que se agreda físicamente el entorno

#### **5.4.1.5 fitotectura y ambiente existente**

##### **Ecosistemas estratégicos.**

- **BUESAQUILLO.**  
Quebrada El Purgatorio.  
Alto Las Ánimas.  
Cuenca Río Pasto
  
- **SAN FERNANDO**  
Quebrada El Purgatorio.  
Cuenca Río Pasto.
  
- **CABRERA.**  
Microcuenca Quebrada Duarte  
Microcuenca Quebrada Purgatorio  
Microcuenca Quebrada Cabrera  
Alto de Las Animas – Páramo  
Cuenca Río Pasto
  
- **LA LAGUNA.**  
Quebradas La Chorrera,  
San Agustín, La Playa.  
Alto Las Ánimas  
Cuenca Alta Río Pasto

##### **Fitotectura.**

El territorio está conformado por tierras inclinadas y ligeramente onduladas de suelos superficiales y profundos, con condiciones favorables para la producción agropecuaria y al norte de los corregimientos se encuentra la elevación del bordoncillo cuyas estribaciones son aptas para la conservación de la vegetación natural y reforestación dada las condiciones de erosión reinantes.



70 m de altura y los 2 m de diámetro en nuestro país, aunque normalmente supera los 50 m de altura y los 1,50 m de diámetro medido a 1,30 m de altura sobre el suelo

Figura 78//imagen fitotectura existente fuente: fauna-flora-clima-e-hidrografia-de.html



Es un árbol elevado que puede llegar fácilmente a los 30m si bien su altura media se puede cifrar en los 20m. Su porte es regular, piramidal en la juventud y finalmente ensanchado, globoso o **truncado**.

Figura 79//imagen fitotectura existente fuente: fauna-flora-clima-e-hidrografia-de.html



Como la gran mayoría de las coníferas, son de hoja perenne, pueden alcanzar los 20 m de altura con un diámetro aproximado de unos 60 cm. Su porte es piramidal, de crecimiento rápido en los primeros **años de vida**,

Figura 80//imagen fitotectura existente fuente: fauna-flora-clima-e-hidrografia-de.html



**Guayacán**

Medianamente extendida, ovalada y globosa  
De 14 a 20 m de altura, pero puede llegar a alcanzar hasta 25m.  
Sin ramificación desde la base, recto, base cónica.

Figura 81//imagen fitotectura existente fuente: fauna-flora-clima-e-hidrografia-de.html



**Chilco**

Arbusto que encontramos durante **todo el año** pudiendo medir hasta 4 metros de altura cultivado en jardines. Normalmente crece en sitios húmedos como quebradas, vertientes, bordes de lagunas y ríos.

Figura 82//imagen fitotectura existente fuente: fauna-flora-clima-e-hidrografia-de.html



**Guarango**

Alcanza 10 m de altura. Es una **especie** introducida en muchos ambientes por su acelerado crecimiento, con buena sombra, y su madera es excelente para leña.

Figura 83//imagen fitotectura existente fuente: fauna-flora-clima-e-hidrografia-de.html



**Nogal**

Figura 84//imagen fitotectura existente fuente: fauna-flora-clima-e-hidrografia-de.html

Árbol ancho y de corteza gris pálida y lisa, con fisuras verticales en los ejemplares más antiguos. alcanza una altura de hasta 30 m



**Capulí**

Figura 85//imagen fitotectura existente fuente: fauna-flora-clima-e-hidrografia-de.html

Árbol pequeño o arbusto caducifolio, de 3 a 8 m (hasta 12 m) de altura, con un diámetro a la altura del pecho de hasta 20 cm., con **copa** estratificada ancha y hojas simples, alternas, oblongo-lanceoladas, de 6 a 14 cm de largo por 2 a 4 cm de ancho.

### 5.2.1.6 perfiles viales propuestos

#### Perfil A.

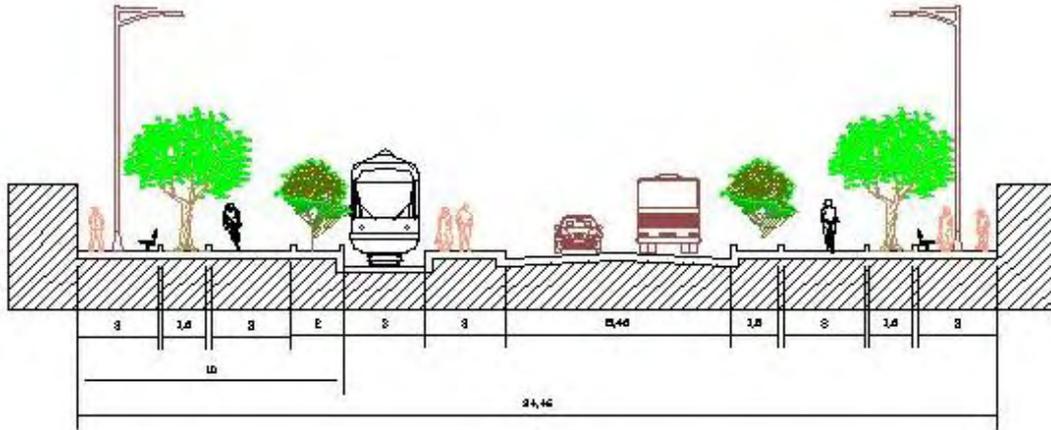


Figura 86//perfil vial A sector inmediato, fuente: elaboración propia

#### Perfil B.

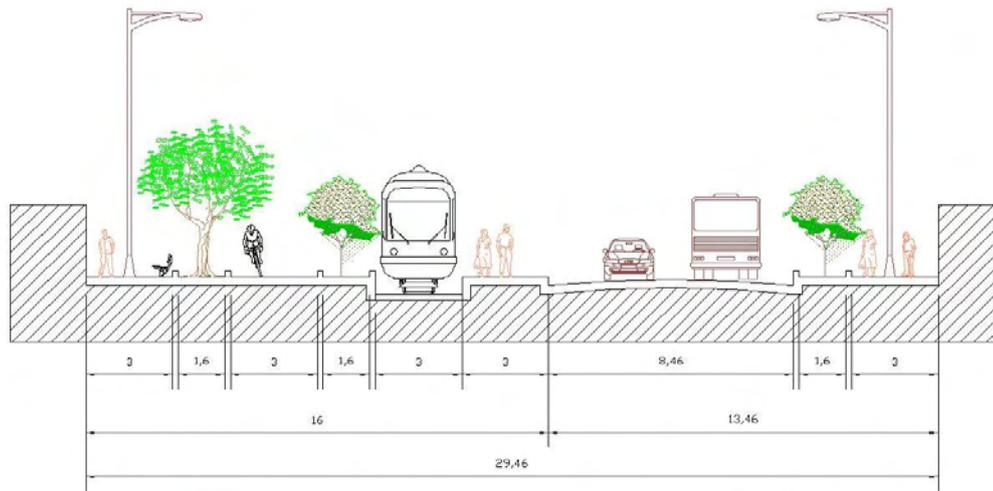


Figura 87//perfil vial B sector inmediato, fuente: elaboración propia

#### Perfil C.

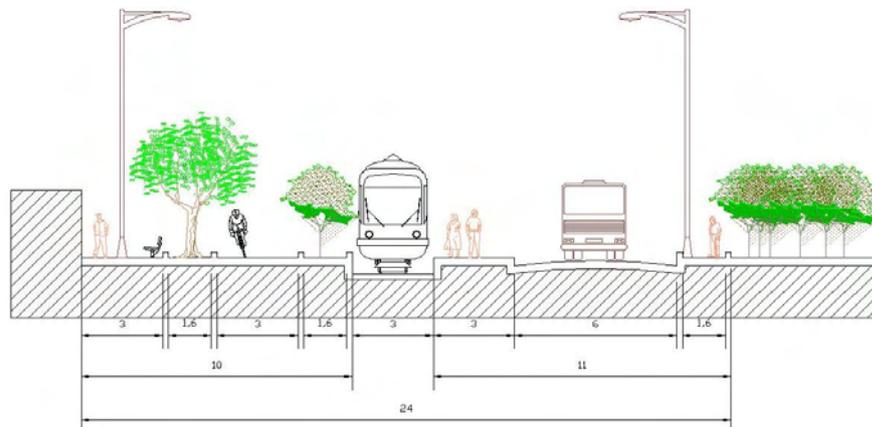


Figura 88//perfil vial C sector inmediato, fuente: elaboración propia

### Perfil D.

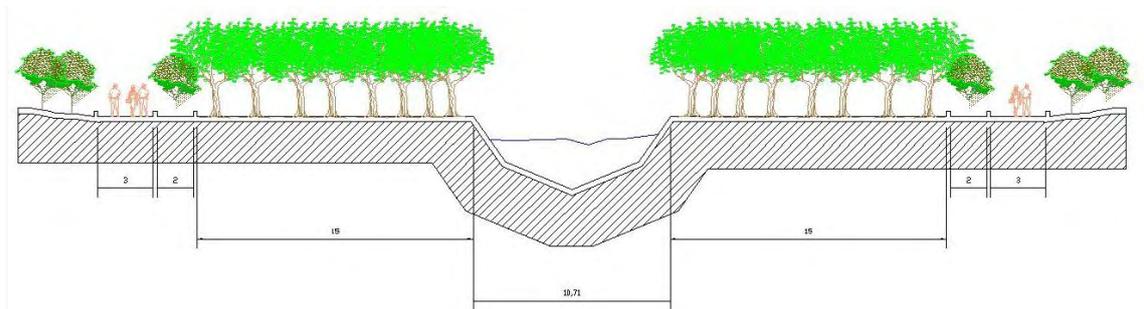


Figura 89//perfil vial D sector inmediato, fuente: elaboración propia

### Perfil E.

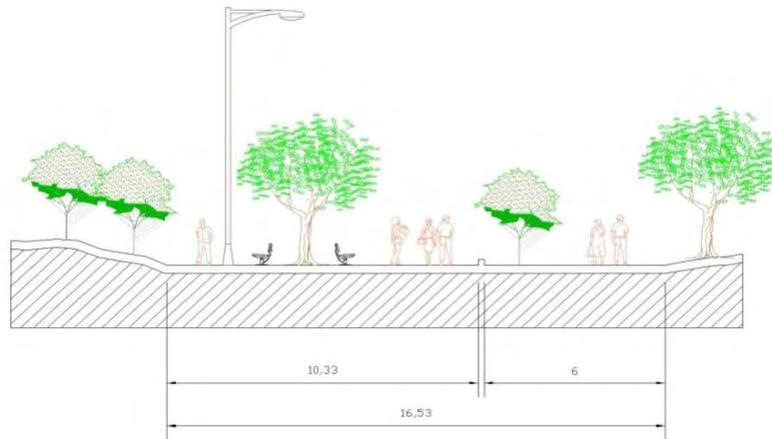


Figura 90//perfil vial E sector inmediato, fuente: elaboración propia

### Perfil F.

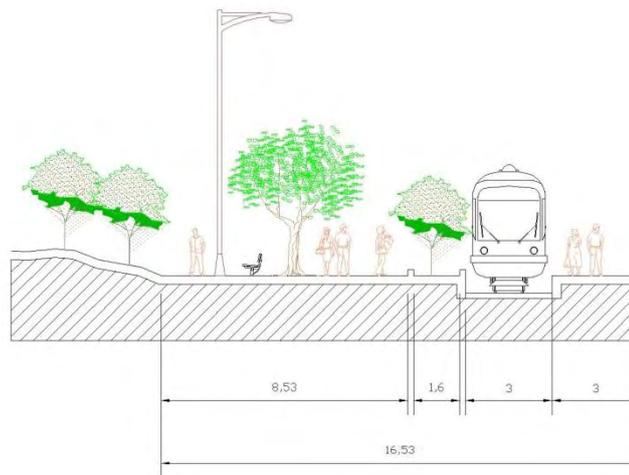


Figura 91//perfil vial F sector inmediato, fuente: elaboración propia

#### 5.4.2 Usuarios.

**Usuarios directos:** son aquellos que constan de trabajadores en el área de aprendizaje como son profesores en el área de aprendizaje, y estudiante de gastronomía, están los trabajadores en el área comercial de locales y galería como también en los restaurantes.

**Usuarios indirectos:** son aquellos que están en el equipamiento pero no permanente mente como comensales, empleados de servicio, empleados de manutención de cultivos y aprendices momentáneos.

**Usuarios ocasionales:** visitantes al área social y de exposiciones y área cultural, turistas

SECTOR	TOTAL USUARIOS	TOTAL M2
P. TEMATICO	3594	11682m2
C. GASTRONOMICO	1875	5625m2
<b>TOTALES</b>	<b>5469</b>	<b>17307m2</b>

Tabla 7// Cantidad de usuarios: FUENTE: elaboración propia

### Cuadro de áreas y usuarios, parque temático agropecuario

USUARIOS	TIPO DE USUARIO	ACCION	AREA AGRICULTURA			AREA DE CIRANZA Y PRODUCCION PECUARIA			AREA PRODUCCION PESQUERA			AREA INSUMOS Y APRENDIZAJE TEMATICO		
			Espacio	Canti dad/ usuar ios	Área 3m2 /hab	Espacio	Canti dad/ usuar ios	Área 3m2 /hab	Espacio	Canti dad/ usuar ios	Área 3m2 /hab	Espacio	Canti dad/ usuar ios	Área 3m2 /hab
Productores y trabajadores	Directos	Producir, criar, alimentar, sembrar, mantener	Parcela, baños	50	150m 2	Granjas, corrales, baños	50	150m 2	Lagos, estanques laboratorios, baños	25	75m2	Edificio dinámico, corredores, baños , área productiva	15	45m2
Guías especializados	Directos	Guiar, entretener, enseñar	Parcela y área de aprendizaje, baños	10	30m2	Corrales,casetas,granja s,baños	10	30m2	Lagos,casetas,area de aprendizaje	5	15m2	Edificio dinámico, corredores, baños , área productiva	6	18m2
Administrativos	Directos	Administrar	Oficinas, baños	5	15m2	Oficinas, baños	3	9m2	Oficinas, baños	2	6m2	5	3	9m2
Turistas	Ocasionales	Conocer ,aprender, interactuar	Parcelas , senderos áreas de aprendizaje y dinámicas, baños	500	1500 m2	Senderos, corrales,granjas,baños áreas aprendizaje e interacción	500	1500 m2	Lagos, ríos , lagunas, acuarios, área de aprendizaje e interacción, baños	250	750m2	Circulaciones, baños , espacios dinámicos dependiendo del area,area de juegos , área de aprendizaje	500	1500m2
Visitantes	Ocasionales	Conocer, aprender, interactuar	Parcelas, senderos áreas de aprendizaje y dinámicas, baños.	500	1500 m2	Senderos, corrales,granjas,baños áreas aprendizaje e interacción	500	1500 m2	Lagos, ríos , lagunas, acuarios, área de aprendizaje e interacción, baños	250	750m2	Circulaciones, baños , espacios dinámicos dependiendo del area,area de juegos , área de aprendizaje	500	1500m2
Vendedores comercio y restaurantes	Directos	Vender , comercializar	Locales, baños	50	150m 2	Locales, baños	50	150m 2	Locales, baños	50	150m2	Locales, baños	25	75m2
Personal aseo y limpieza	Indirectos	limpiar, organizar, asear ,mantener	Bodegas, baños	10	30m2	Bodegas ,baños	10	30m2	Bodegas, baños	10	30m2	Bodegas, baños	5	15m2
<b>TOTALES</b>				<b>1125</b>	<b>3375 m2</b>		<b>1123</b>	<b>3369 m2</b>		<b>592</b>	<b>1776m2</b>		<b>1054</b>	<b>3162m2</b>

Tabla 8// Cuadro de áreas y usuarios, parque temático agropecuario: Fuente: elaboración propia

### Cuadro de áreas y usuarios, centro gastronómico.

USUARIOS	TIPO DE USUARIO	ACCION	AREA FORMACION PROFESIONAL			AREA FORMACION TECNICA		CURSOS Y CAPACITACIONES			AREA PUBLICA			AREA INSUMOS Y APRENDIZAJE TEMATICO			
			Espacio	usuarios	Área 3 m2/hab	Espacio	usuarios	Área 3 m2/hab	Espacio	usuarios	Área 3 m2/hab	Espacio	usuarios	Área 3 m2/hab	Espacio	usuarios	Área 3 m2/hab
Estudiantes	Directos	Estudiar	Aulas, cocinas, baños, parqueaderos	240	720m2	Aulas, cocinas, baños, parqueaderos	120	360m2	Aulas, cocinas, baños, parqueaderos	120	360m2						
Maestros	Directos	Enseñar, educar	Aulas, cocinas, laboratorios, oficinas, baños, parqueaderos	40	120m2	Aulas, cocinas, laboratorios, oficinas, baños, parqueaderos	20	60m2	Aulas, cocinas, laboratorios, oficinas, baños, parqueaderos	10	30m2						
Administrativos	Directos	Administrar					2	6m2	Oficinas, parqueaderos	2	6m2	Oficinas, parqueaderos	2	6m2	Oficinas, parqueaderos	2	6m2
Vendedores comercio restaurante	Directos	Vender, comercializar										Restaurante, locales, baños	50	150m2			
Clientes	Indirectos	Comprar, consumir										Baños, locales, restaurantes, parqueaderos	300	900m2			
Guías	Indirectos	Guiar, informar, entretener				Oficinas, parqueaderos	2	6m2	Oficinas, parqueaderos			locales, restaurantes, circulaciones baños	10	30m2	locales, restaurantes, circulaciones baños	10	30m2
Turistas	Ocasionales	Conocer, aprender, interactuar										locales, restaurantes, circulaciones, baños, parqueaderos	300	900m2	locales, restaurantes, circulaciones, baños, parqueaderos	300	900m2
Visitantes	Ocasionales	Visitar, conocer	Parqueaderos, baños, circulaciones	20	60m2	Parqueaderos, baños, circulaciones					45m2	Parqueaderos, baños, circulaciones	100	300m2	Parqueaderos, baños, circulaciones	50	150m2
Aprendices	Directos	Aprender, conocer									60m2				Área de aprendizaje, baños,	50	150m2
Productores y trabajadores	Directos	Producir, mantener, organizar, trabajar	Oficinas	25	75m2	oficinas	10	30m2	oficinas	10	30m2				laboratorios	25	75m2
Personal aseo	Indirectos	limpiar, organizar, asear, mantener	Bodegas, baños	2	6m2	Bodegas, baños	2	6m2	Bodegas, baños	2	6m2	Bodegas, baños	2	6m2	Bodegas, baños	2	6m2
Celador	indirectos	Cuidar, vigilar	Caseta, baño	1	3m2	Caseta, baño	1	3m2	Caseta, baño	1	3m2	Caseta, baño	1	3m2	Caseta, baño	1	3m2
<b>TOTALES</b>				<b>330</b>	<b>990m2</b>		<b>160</b>	<b>480m2</b>		<b>180</b>	<b>540m2</b>		<b>765</b>	<b>2295m2</b>		<b>440m2</b>	<b>1320m2</b>

Tabla 9// Cuadro de áreas y usuarios, centro gastronomico: Fuente: elaboración propia

## 6. MARCO TEORICO

En cuanto a lo que se refiere a un equipamiento de tipo cultural en este caso un centro gastronómico y parque temático se pueden destacar varias definiciones que dan un aporte para enmarcar la importancia de un elemento como estos en un entorno urbano.

Un Centro gastronómico es un conjunto de salas diseñadas especialmente para el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Fomenta el turismo en la región a través de la identidad reflejada en el en la cultura gastronómica y productiva que tiene gran importancia tanto en la ciudad como en el departamento y el país reflejándose hacia otras culturas.

La cantidad de sitios de trabajo que genera ésta actividad, directamente relacionado con los eventos é indirectamente con las actividades que pueden realizarse fuera de ellos (efecto multiplicador), y que puede involucrar a un gran número de personas como guías de turismo, grupos de protocolo, traductores, secretarias, conductores, etc..

Un centro gastronómico Aporta al diseño de una nueva arquitectura diferente a las convencionales existentes en la ciudad o la región nariñense a través de conceptos y formas innovadoras que demuestren el carácter cultural de la región.

Parque temático es el nombre genérico que se utiliza para denominar a un recinto con un conjunto de atracciones, espacios para el ocio, entretenimiento, educación y cultura, normalmente organizadas en torno a una línea argumental que les sirve de inspiración. Precisamente por esto un parque temático es algo mucho más complejo que un parque de atracciones o una feria. Esto también implica que vaya ligado a un proyecto empresarial más sólido y con importantes inversiones económicas.<sup>19</sup>

Esencia de lo rural como concepto fundamental de diseño: al hablar sobre la esencia de lo rural que caracteriza a nuestra región nos referimos, al punto de dar entender lo que es, la conservación, la vinculación, la vivencia y el desarrollo de un proyecto que identifique este carácter inserto en un ambiente rural como también la percepción rural a través de los espacios y formas arquitectónicas diseñadas, esto con el fin de darle vida al proyecto en este caso vinculado con nuestra gastronomía como medio aprendizaje y comercio , que son elementos culturales relevantes en nuestra región. E aquí algunos elementos que aportan al medio rural que ha caracterizado al municipio de PASTO:

---

<sup>19</sup>[http://es.wikipedia.org/wiki/Parque\\_tem%C3%A1tico](http://es.wikipedia.org/wiki/Parque_tem%C3%A1tico)

El turismo Rural, es connatural a la región Ambiental que conforma la geografía de Nariño, ya que en ella se presentan accidentes geográficos de gran magnitud, como la Cordillera de los Andes con sus extensas vertientes; el Nudo de los Pastos; La Hoz de Minamá; la cadena volcánica; Valles en Altiplanos, y las cuencas Amazónica y Pacífica que incluye su gran llanura; dentro de un contexto histórico y étnico, que se remonta a tiempos inmemoriales en los cuales se diseminaron pueblos por estos parajes, como pinceladas en cuadros vivientes, en los que aparecen comunidades amables, que se reintegran al paisaje exhalando música, color y vida.<sup>20</sup>

La riqueza y diversidad del territorio nariñense es un atractivo para quienes disfrutan del turismo rural, de la posibilidad de conocer la cultura de los pueblos y sus tradiciones, además de comprender su entorno natural.

Las zonas rurales del departamento cautivan a los viajeros por la tranquilidad y armonía de sus paisajes, además de la cultura que se refleja a través de su trabajo diario y costumbres tradicionales que acercan a los individuos.

Allí, es posible contemplar un infinito horizonte verde, caídas de agua cristalina, numerosos campos y cultivos, que acogen a los turistas para entregarles experiencias memorables.

Aprender los valores culturales, las costumbres y los oficios de la vida campesina que aún conserva una autenticidad ancestral, propia de esta región del país, y también comparte los frutos de una tierra generosa y amable, son punto de referencia para la práctica del turismo rural por medio de la Asociación para el Desarrollo Campesino.

Senderos ecológicos, hermosos paisajes, variedad de pisos térmicos y actividades que sugieren un contacto exclusivo con la naturaleza y con las labores diarias de los habitantes del campo, son algunos de los encantos de esta tierra que entrega impresiones mágicas e inolvidables.<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup> <http://turismo.narino.gov.co/index.php/es/destino-narino/rutas-turisticas/turismo-rural>

<sup>21</sup> [http://www.adc.org.co/index.php?option=com\\_content&view=article&id=116&Itemid=65](http://www.adc.org.co/index.php?option=com_content&view=article&id=116&Itemid=65)

## 7. MARCO REFERENCIAL

### CENTRO CULINARIO VASCO\_ ESPAÑA

Con un monumental tamaño se levanta este proyecto diseñado por la oficina española VAUMM Arkitektura. El “Vasco Culinary Center” corresponde a la sede de las ciencias gastronómicas y el centro de investigación para la innovación de la ciencia gastronómica de la universidad Donostia en San Sebastián, España.<sup>22</sup>



Figura 92// referente localización centro culinario vasco. Fuente: www.soloarquitectura.com

El edificio se convierte en el icono de la Universidad de Ciencias Gastronómicas, que muestra hacia el exterior una imagen basada en el liderazgo tecnológico y la innovación, respeta y se relaciona con la magnitud de la baja densidad de barrio donde se asienta. Gracias a esta doble condición el edificio aprovecha al máximo la pendiente para organizar el programa funcional de la parte superior a la baja, localizando las áreas públicas en la planta de acceso y permitiendo que la especialidad del programa se desarrolle en la medida que se entra al edificio mientras va hacia abajo.<sup>23</sup>

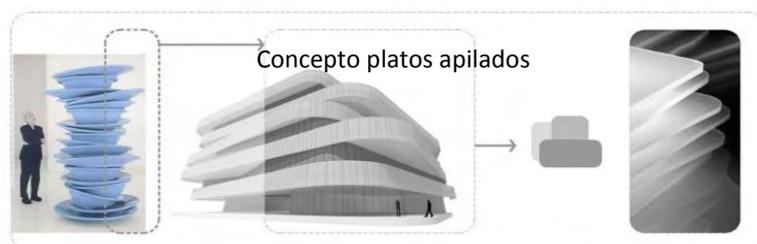


Figura 93// referente concepto centro culinario vasco. Fuente: http://mismelasdomesticos.blogspot.com

<sup>22</sup> www.soloarquitectura.com

<sup>23</sup> www.soloarquitectura.com

## CENTRO CULINARIO VASCO\_ ESPAÑA



Figura 94// referente plantas centro culinario vasco. Fuente: <http://noticias.arq.com.mx>



Figura 95// referente análisis de cortes centro culinario vasco. Fuente: <http://noticias.arq.com.mx>

## Conclusiones

Es un referente pertinente ya que posee características similares que ayudan a mejorar la localización implantación y diseño del proyecto para lo cual basta el análisis minucioso para llevar de una manera más precisa el proceso de desarrollo de la propuesta planteada.

## MERCADO GASTRONÓMICO EN PARIS

El concurso pretende crear un nuevo centro gastronómico a pasos del mercado de Saint-Germain en Paris. El sitio, y su emplazamiento, obliga al diseño a considerar un importante

dialogo con los tejidos urbanos históricos de la ciudad, donde actualmente existe un edificio aislado, típicamente parisino, que hace meses se incendió.<sup>24</sup>



FUENTE: google earth

Figura 96// referente análisis localización mercado gastronómico.

- Vías conectoras de tercer orden avenidas.
- Uso institucional aparecen equipamientos como colegios
- Uso residencial y mixto aparecen residencias viviendas en altura y comercio de bajo impacto
- Río
- Uso de carácter mixto aparece comercio de todo tipo y vivienda
- Localización mercado gastronómico de PARÍS



FUENTE: google earth

Figura 97// referente análisis localización mercado gastronómico.

## FORMA

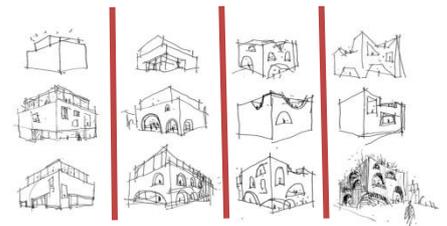


Figura 98// referente análisis mercado gastronómico.

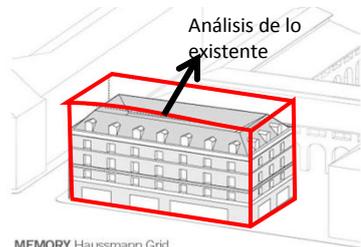
La cocina, al igual que la arquitectura, trabaja con un infinito número de recursos creativos que hacen posible crear e innovar a partir de materiales constructivos básicos. Pero incluso usando el más fino mármol o el mejor caviar, el éxito no se garantiza. La arquitectura, como la cocina, evoluciona y perdura en la forma de memorias, sabores y temperaturas.

Flexible y en constante cambio, el espacio interior para las experiencias gastronómicas, ayuda a desarrollar una interacción entre la docencia, el aprendizaje y la degustación. El objetivo final es establecer una relación entre la manera en que experimentamos la comida y la arquitectura y, al final, para encontrar y redescubrir el gusto por el espacio.<sup>25</sup>

<sup>24</sup> <http://www.archdaily.co/co/02-143813/mercado-gastronomico-en-paris-bavs-arq>

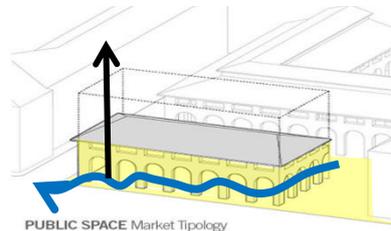
<sup>25</sup> <http://www.archdaily.co/co/02-143813/mercado-gastronomico-en-paris-bavs-arq>

## CONCEPTUALIZACIÓN DESDE LO EXISTENTE



MEMORY Haussmann Grid  
FUENTE: <http://afasiaarq.blogspot.com>

Concepto  
fluidez con  
el espacio  
publico

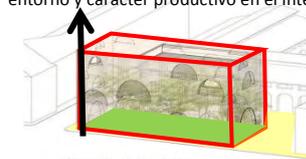


PUBLIC SPACE Market Typology  
FUENTE: <http://afasiaarq.blogspot.com>



SUSTAINABILITY Edible Garden

Resultado edificio con espacios abiertos consecuente con el entorno y carácter productivo en el interior



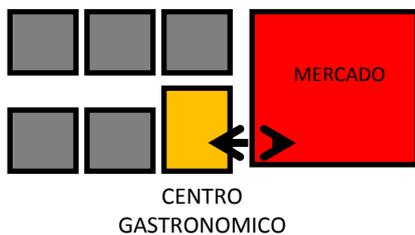
FUSION Paris MarketLAB  
FUENTE: <http://afasiaarq.blogspot.com>

Figura 99// referente análisis mercado gastronómico. Fuente: <http://noticias.arq.com.mx>

El nivel del suelo es un camino público continuo, el edificio y el mercado generan una plaza cubierta que se convierte en un paseo arquitectónico y guía al peatón desde el nivel de la calle hasta la parte superior del edificio. A lo largo de las escaleras se está constantemente atraído a mirar los puntos de vista de la ciudad o el interior del edificio, hasta llegar a la cima donde un jardín comestible abierto se abre hacia el cielo.

## CONCLUSIONES.

Localización en un entorno comercial en cercanías a un centro de acopio



Edificio compacto

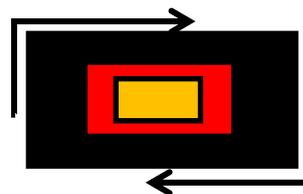


Figura 100// conclusiones referente análisis mercado gastronómico. Fuente: elaboración propia

Mescla entre elementos productivos y lo comestible al interior del edificio



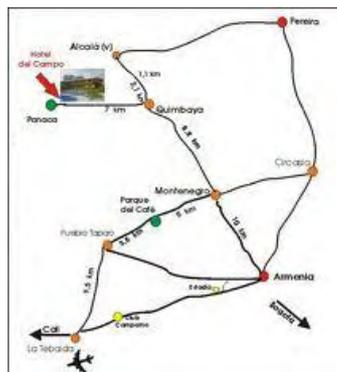
Figura 101// conclusiones referente análisis mercado gastronómico. Fuente: elaboración propia

## Parque Nacional de la Cultura Agropecuaria – PANACA Quimbaya



Figura 102// referente localización parque nacional panaca. Fuente: elaboración propia

- Vías conectoras de tercer orden carretera.
- Corregimiento rural QUIMBAYA QUINDIO..
- Parque temático Panaca
- Área ambiental y rural



## FORMA E IMPLANTACIÓN



Figura 103// referente forma e implantación parque nacional panaca. Fuente: elaboración propia

Es una GRAN FINCA, con 8 estaciones y más de 4.500 animales de la zoología doméstica. Espectaculares exhibiciones, donde los visitantes conocerán las principales actividades del sector agropecuario y los maravillosos secretos y tradiciones del campo.

Un lugar 100 % SEGURO, INTERACTIVO Y EDUCATIVO, un espacio natural con más de 46 hectáreas, hermosos senderos, jardines y cultivos para disfrutar.

## ACTIVIDADES Y ATRACCIONES

### ESTACIÓN GANADERÍA



**Ganadería:** muestra de distintas razas de ganado vacuno, ovino, caprino y bufalino. En esta estación se encuentran las 9 razas criollas colombianas. Esta estación permite la interacción con los animales como **alimentarlos, ordeñar vacas y cabras entre otras**. En esta estación se lleva a cabo exhibiciones como el **derby ovino, competencia de ordeño, tiro pesado y pastoreo**.

### ESTACIÓN PORCICULTURA



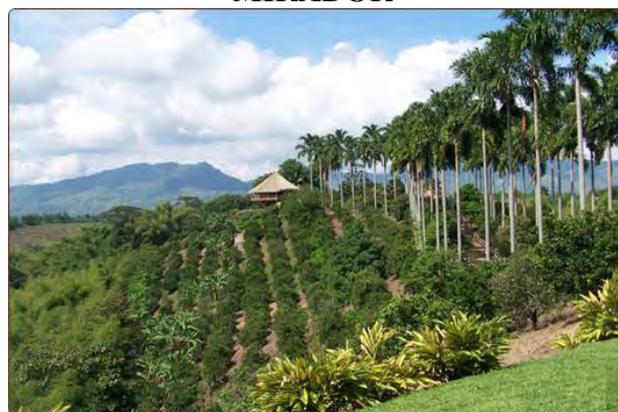
**Porcicultura:** nos da una muestra de **cerdos en confinamiento y cerdos en pastoreo**, mostrando a la última como una alternativa sostenible en nuestro país. Muestra todo el proceso de **crianza del cerdo** desde la gestación hasta la ceba. En esta estación también se pueden apreciar muchas **razas exóticas y criollas de cerdos**.

### ESPECIES MENORES



**Especies menores:** posee una de la **coleccion de aves más grandes del mundo** con 60 razas de palomas, 40 de gallinas, aves ornamentales, patos, gansos, pavos, piscos, conejos y curíes. En el **"Chiquimundo"** se podrá ver la gallina más pequeña del mundo entre otras razas miniaturas.

### MIRADOR



**Mirador:** ubicado en la parte más alta del parque donde se puede **descansar** y ver un hermoso paisaje. También es ideal para tomar **fotos** con un hermoso paisaje de fondo.

## ESTACION CANINA



**Canina:** estación con **120 perros de 47 diferentes razas** divididos en cinco bloques que muestran perros amistosos, trabajadores, enanos, lanetas y gigantes. Exhibición de agility, "dancing dog", pruebas de olfato, obediencia y defensa.

## ESTACION SERICULTURA



**Sericultura:** interesantísima exhibición sobre el mundo de los **gusanos de seda**. Con esta seda se producen productos que pueden ser adquiridos en la tienda PANACA.

## CONCLUSIONES

La idea de un parque temático como provecho de actividades agrícolas y pecuarias nos da una idea de incentivo turístico mezclado con elementos gastronómicos nos genera un buen complemento para la población de PASTO tomando como idea este parque existente en COLOMBIA el cual se ha convertido en un atractivo turístico a nivel nacional.

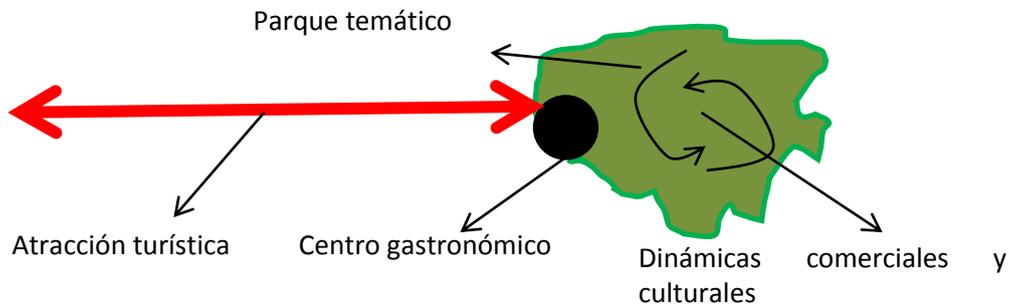


Figura 104// conclusiones referente parque nacional panaca. Fuente: elaboración propia

## 8. MARCO HISTORICO

Los españoles, junto con las alforjas cargadas de pólvora, trajeron semillas de trigo, cebada, hortalizas, frutales y condimentos de sabor picante como la pimienta, la cebolla y el ajo. Así se mezclaron razas y culturas disímiles, la española y la indígena, que fueron enriquecidas con el aporte africano a finales del siglo xvi. De esa marmita triétnica fueron saliendo las más diversas sazones culinarias.

De la unión de las semillas de trigo, la cebada, las hortalizas y aderezos de sabor picante como la pimienta, la cebolla y el ajo, que fueron traídos por los españoles, con los condimentos indígenas y los aportes gastronómicos de los africanos al final del siglo XVI, se formó la culinaria nariñense, fuerte en sabor.

Entre los platos típicos se encuentran:

- El cuy (roedor de la zona andina muy apetecido por su carne) asado o a la brasa; también llamado curí.
- El frito pastuso (generalmente de cerdo acompañado de maíz, papás o algunos granos cocidos).
- El Sancocho de gallina criolla o de costilla humana.
- El loco o sopa de verduras.
- La Juanesca (plato tradicional de semana Santa, a base de calabaza).
- La poliada, crema de maíz; la chara, sopa de cebada, el pusandao, comida típica de la costa pacífica, a base de carne de cerdo curada, al que se le agrega pollo, plátano, papa y huevo; y las empanadas pastusas.
- La trucha en sus diversas presentaciones<sup>26</sup>



Figura 105// muestra plato típico Fuente: <http://www.vivenarino.com/es/gastronomia>

<sup>26</sup> <http://www.vivenarino.com/es/gastronomia>

## **La capital de Nariño es un buen destino para consentir el paladar.**

La cocina de Pasto va más allá de la mezcla de sabores. Ella reúne tradiciones culinarias heredadas de los españoles e indígenas, que se traducen en platos gustosos que muchas veces resultan casi desconocidos para el resto del país. Y es una lástima, porque esta gastronomía ofrece verdaderos manjares.

A los pastusos les gusta comer bien y, más aún, cocinar con aquellos productos que les ofrece la despensa de esa tierra fértil del departamento de Nariño.

Por eso sus preparaciones tienen un color y un sabor propios, que mantienen su autenticidad y sencillez. Carnes, postres, dulces y bebidas componen un menú distinto y lleno de sabores.<sup>27</sup>

Los platos típicos del territorio nariñense se basan en la fertilidad de la tierra y la laboriosidad de sus antepasados. Se consideran como una expresión de la historia del departamento desde su colonización<sup>28</sup>

Hablando sobre la conformación de la ciudad de Pasto podemos afirmar que, la estructura urbana disminuye la renta del suelo y la plaza de Nariño se convierte en un eje organizador del centro de la ciudad que se especializa en prestación de servicios y comercio. Después del auge comercial y la pequeña industria se dio una expansión de la ciudad con la construcción de la vía panamericana; sin embargo, la infraestructura urbana siguió creciendo sin tener en cuenta una adecuada planeación de las zonas de protección, áreas verdes y su finalidad de espacio público en el proceso histórico de San Juan de Pasto, afectando las áreas rurales consolidadas sin darle un espacio para la producción agropecuaria.

Cuando se trata de parques temáticos la ciudad no cuenta con un equipamiento de este tipo como acoplo a la renovación urbana, en integración social y cultural.

La ciudad de Pasto, hoy posee en zonas de parques de nivel I ubicados dentro del perímetro urbano aproximadamente con 29 has., destinadas a recreación y esparcimiento de la población urbana; son básicamente: el parque de Chapalito administrado por el departamento (Indernariño), parque Bolívar, parque infantil, y la plaza del Carnaval y la Cultura.

La plaza del Carnaval y la Cultura ubicada en el centro de la ciudad como proyecto de renovación urbanística, cuenta con un área entre fachadas de 20.365mts<sup>2</sup>, está destinada básicamente a actividades culturales sobre todo relacionadas con el Carnaval de Blancos y Negros.

---

<sup>27</sup> <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-13081786>

<sup>28</sup> <http://convivenciasyexpresionesculturales20.blogspot.com/p/convivencia-y-expresiones-culturales.html>

Y respecto a parques y zonas verdes de nivel II o escala zonal (extensión inferior a 1 has.) en la ciudad de Pasto, se estima la existencia de 129 parques, en un área de 23 has. Distribuidos en todas las comunas, representando el 1,36 % del área total urbana. De esos parques sobresalen por su diseño urbanístico, los construidos en el centro de la ciudad.

Los parques del centro, plazuelas y plazoletas tales como: Santiago, San Felipe, San Sebastián, San Andrés, San Agustín, Cristo Rey, La Catedral; La Merced, La Milagrosa, corresponden a las plazas tradicionales, cuyo potencial radica en la premisa histórica – cultural que responde a sitios de encuentro, descanso, conversación y juego; especialmente se encuentran enmarcados por la presencia de monumentos religiosos y un conjunto de edificaciones con tipología homogénea del periodo republicano, lo cual hace del patrimonio arquitectónico y religioso de la ciudad.

En todo el proceso de crecimiento de la ciudad, no se han realizado macro proyectos de renovación urbana que contengan una visión de una ciudad integral.<sup>29</sup>

## 9. MARCO CONCEPTUAL.

### **Equipamiento cultural:**

Este es un sitio que aglomera una gran cantidad de habitantes en donde se realizan una serie de actividades que ayudan a la interacción social, cultural y de carácter histórico ayudándose de elementos como son exposiciones, actividades lúdicas, temas de enseñanza, música de la región, entre otras.

### **Espacio público:**

Este es el lugar de interacción social cotidiana en donde se cumplen funciones materiales y tangibles en donde su principal función es de satisfacer las necesidades urbanas, el cual también posee dimensiones culturales, sociales y políticas.

El espacio público es un lugar en donde se relacionan las personas donde hay expresión comunitaria, en este caso la calidad del espacio se podrá evaluar por la calidad de las relaciones sociales, por su capacidad de acoger y mezclar distintos grupos y comportamientos, y por la capacidad de estimular la identificación simbólica, la expresión y la integración cultural.

---

<sup>29</sup> Pot-Pasto-Acuerdo-No-026-Octub-de-2009-Revision-y-Ajustes-Pot-1

### **Circulación:**

Este es uno de los principales elementos para el uso del peatón para el cual se deben lograr circulaciones con la mayor adecuación y funcionamiento acorde con la normatividad existente de esta manera logrando que el peatón pueda moverse cómodamente.

### **Cultura:**

Es uno de los medios por el cual se puede caracterizar el espacio público y de esta manera darle cierta importancia dentro de un entorno urbano al establecer cultura ciudadana o de una región en un espacio y lograr que se convierta en un sitio de gran jerarquía e importancia en una ciudad.<sup>30</sup>

### **Área rural.**

Es la definición que se le da a todos aquellos lugares poblados que no siendo cabeceras municipales, colonias o condominios, tienen más de 2000 habitantes, pero el 49 por ciento de sus hogares carece de energía eléctrica y agua por tubería. En un contexto relativo al campo, se denomina así a la parte geográfica cuyas actividades de trabajo son dependientes de la tierra y artesanía

En un contexto dentro del campo y las labores dentro de él, se denomina como Área Rural a la parte geográfica que no pertenece a la ciudad y que sus actividades de trabajo y de vida cotidiana están supeditadas a la tierra y en parte a la artesanía. El ambiente en este espacio geográfico se caracteriza por ser una vida en el campo, con labores cotidianas y se le asocia constantemente con la falta de servicios básicos, como caminos, por ejemplo.

- Un espacio donde los asentamientos humanos y sus infraestructuras ocupan solo una pequeña parte del paisaje.
- Un entorno natural dominado por pastos, bosques, montañas y desiertos.
- Un asentamiento de baja densidad -entre 5000 y 10 000 personas-.
- Un lugar donde la mayoría de las personas trabaja en explotaciones agrícolas.
- La disponibilidad de tierra a un costo relativamente bajo.
- Un lugar donde las actividades son afectadas por un alto costo de transacción, asociado con una gran distancia a las ciudades y una escasa disponibilidad de infraestructura.<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup> [http://www.wikanda.es/wiki/Equipamiento\\_cultural](http://www.wikanda.es/wiki/Equipamiento_cultural)

<sup>31</sup> [http://wikiguate.com.gt/wiki/%C3%81rea\\_Rural](http://wikiguate.com.gt/wiki/%C3%81rea_Rural)

## **Gastronomía:**

Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El **gastrónomo** es el profesional que se encarga 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.<sup>32</sup>

---

<sup>32</sup> <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

## **10. JUSTIFICACIÓN**

Es pertinente realizar el diseño del centro gastronómico y parque temático agropecuario debido a que el municipio de PASTO no cuenta con una edificación de este tipo cultural acorde con las necesidades y requerimientos de la población rural. En base a esta dificultad nace la idea de diseñar este proyecto el cual tiene la proyección de satisfacer para dar una mejor vocación y apropiación cultural acoplándose con la gastronomía para aportar un valor agregado a la ciudad y el municipio. Este proyecto de equipamiento y el mejoramiento urbano que lo acompaña, reflejan múltiples beneficios entre ellos, serviría para dar conocimiento y cultura a la población, una mayor apropiación del espacio público, incentivando el turismo y de igual manera se contaría con un recinto adecuado para la realización de diferentes eventos educativos y de atracción urbana.

## **11. METODOLOGIA**

El presente estudio pretende determinar la aplicabilidad de la Propuesta de Diseño Urbano y Arquitectónico de un Centro gastronómico y parque temático, tomando como sector a intervenir los corregimientos de San Fernando, Cabrera y la laguna del municipio de PASTO y a su vez contrastar la situación actual referente al espacio público y la apropiación del mismo con la vocación turística y gastronómica en estos lugares. Mediante la construcción de un diagnóstico y análisis a la planificación urbana y arquitectónica del sector objeto de estudio. Esta investigación ayudará a tener un mayor conocimiento en cuanto al desempeño y manejo que los gobernantes le han dado a este sitio y su carácter cultural.

### **11.1. TIPO DE ESTUDIO**

#### **11.1.1. Descriptivo**

La investigación requiere de una descripción de las características de los diferentes componentes y factores que influyen en el diseño de un centro gastronómico en un entorno como es un parque temático, para la región inmerso en un ámbito rural, teniendo en cuenta las nuevas tendencias de la arquitectura moderna y la aplicabilidad que tiene el diseño de este tipo de obras las cuales enmarcan principalmente la infraestructura y construcción.

#### **11.1.2. Cualitativo**

Para este tipo de investigación se requiere de las opiniones de la población que habita el sector y del comportamiento de esta ya que se propondrá un nuevo equipamiento para solucionar las expectativas y necesidades del espacio existente y su mejoramiento, las encuestas a la población son de gran ayuda para encaminar hacia un diseño y una ubicación satisfactoria como son los diferentes restaurantes y sitios turísticos que tienen carácter y vocación cultural los cual se encuentran situados en proximidad a gran parte de los corregimientos y así mismo teniendo en cuenta la opinión de diversos turistas llegando a un diseño moderno, cultural y funcional para una región.

## **12. VIABILIDAD**

Se tiene conocimiento del tema, existe facilidad para, llegar al lugar debido a que se encuentra cercano a la ciudad en donde vivo actualmente y se cuenta con el equipo especializado para la realización de dicho trabajo; por lo tanto es viable la elaboración de dicha propuesta.

La elaboración del diseño de un centro gastronómico en el municipio de PASTO es viable en la medida en que se ha constituido como una necesidad que debe ser solucionada, por sus circunstancias, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo.

Es posible su desarrollo ya que aportaría al mejoramiento, urbano y de consolidación rural de este sector, ayudaría a la correcta apropiación del espacio público existente como las zonas productivas lo cual tiene gran importancia para los habitantes de los corregimientos en relación al entorno urbano como es la ciudad de SAN JUAN DE PASTO.

## **13. METODO DE INVESTIGACIÓN**

### **13.1. Método de observación**

Para la realización de la investigación se requiere inicialmente de identificar el espacio público existente y el estado en que se encuentra el área de intervención, las construcciones aledañas y la tipología arquitectónica del entorno, en este caso todo el sector de los corregimientos de Buesaquillo, San Fernando Cabrera y La Laguna, el estado en que se encuentran cada una de las edificaciones y el espacio público en donde se observa que estas viviendas y espacios no tienen el cuidado y el tratamiento visual y urbanístico que aporte al carácter cultural que posee este sector ya que se ha convertido en un punto focal que refleja la vocación gastronómica y productiva del municipio.

### **13.2. Método deductivo**

Es importante realizar la observación de aspectos generales en cuanto a centros de carácter cultural y manejo de espacio público. Determinar la incidencia y aplicabilidad del centro gastronómico y parque temático en el municipio de pasto. Convirtiendo esas falencias existentes de mal aprovechamiento cultural en oportunidades y esas debilidades en fortalezas

### **13.3. Método de análisis**

Para desarrollar dicha investigación se plantea este método ya que permite a través del análisis conocer la realidad que se está viviendo actualmente en este sitio como es el sector de cada corregimiento y explicar cómo hecho o fenómeno la mala apropiación del espacio público y la falta de un equipamiento enteramente cultural que refleje la vocación gastronómica del sitio y tener conocimiento de determinadas situaciones que se puede

obtener a partir de la identificación de las partes que conforman el problema en general, en este caso se toma variables de tipo arquitectónico, económico y social con base en esto se logra realizar un diagnóstico y la Propuesta de Diseño Urbano y Arquitectónico.

## **14. RESULTADOS O PRODUCTOS ESPERADOS**

### **14.1. Realizar, Planos (Información Gráfica)**

- Memorias investigativas
- Memorias Urbanas
- Memorias Arquitectónicas
- Plantas Arquitectónicas
- Cortes
- Fachadas
- Detalles Arquitectónicas
- Render

### **14.2. Realizar, Maqueta (Información 3D)**

- Maqueta Urbana.
- Maqueta del Sector o proyecto

### **14.3. Conclusiones Normativa (Información Gráfica)**

- Propuesta de espacio público sector corregimientos
- Propuesta Ambiental, sector corregimientos

## **15. PROYECTO**

### **15.1 Respuesta formal y simbólica**

#### **15.1.1 forma**

Forma acoplada al lote teniendo como concepto el paisaje cultural, definido en la región como lo que es la colcha de retazos el cual es un elemento típico y tradicional logrando también el mimetismo con las formas originadas desde la misma naturaleza y contemplando la esencia de lo rural.



Figura 106// imagen propuesta entorno inmediato esquemas de implantación a formas del paisaje

propuesta generada a través de las actividades asociadas al paisaje, el entorno rural, la gastronomía y el turismo generando todas estas dinámicas tanto para la población rural como para los visitantes del sector urbano, centro gastronómico tradicional, mezclando actividades de aprendizaje, turismo rural, tradiciones y agricultura.

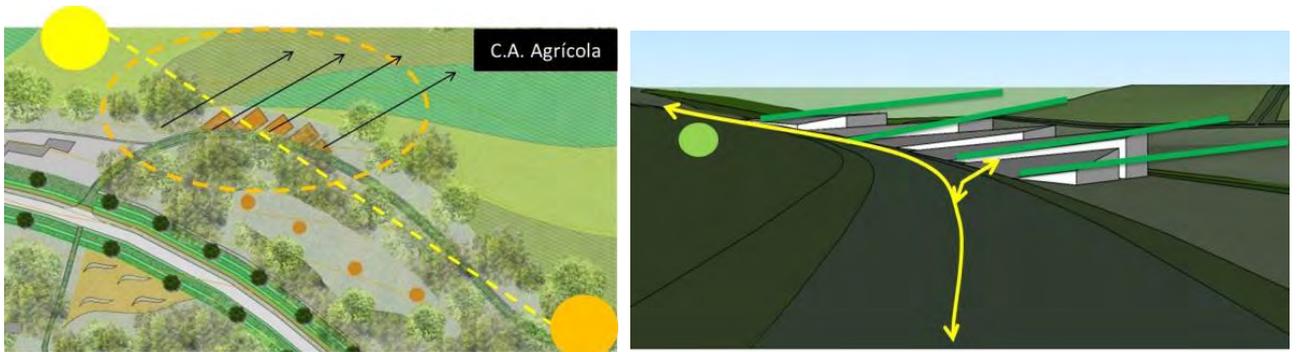


Figura 107// imagen propuesta entorno inmediato, esquemas implantación centro de aprendizaje agrícola

Adaptación al entorno, orientado para que reciba luz directa del sol, creando formas acordes al paisaje orientado directamente a la zona agrícola, y conectándose al acceso principal que conectándose de manera paisajística con el entorno natural.

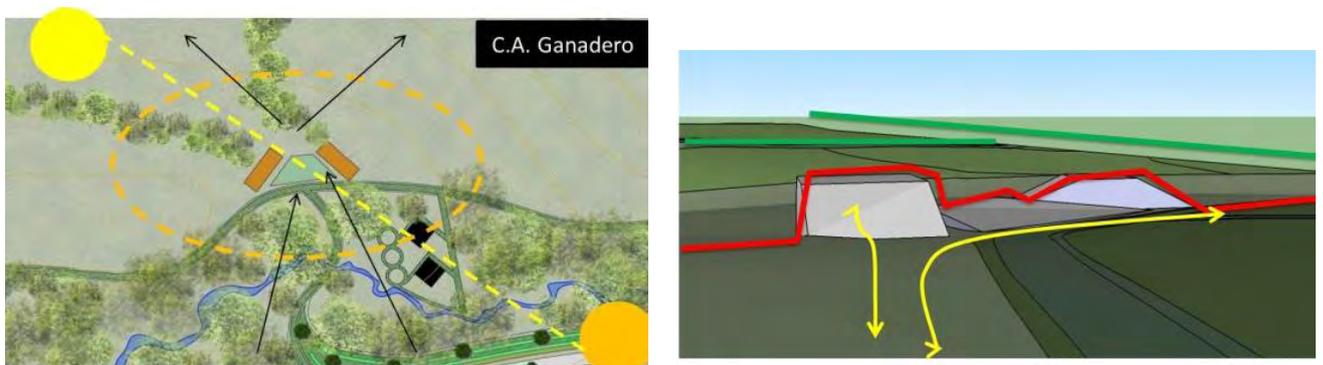


Figura 108// imagen propuesta entorno inmediato, esquemas implantación centro de aprendizaje ganadero

Apertura hacia el acceso peatonal como respuesta de espacio público creando formas acordes al paisaje orientadas con respecto a la zona ganadera, y de la misma manera conectándose de manera paisajística con el entorno natural.

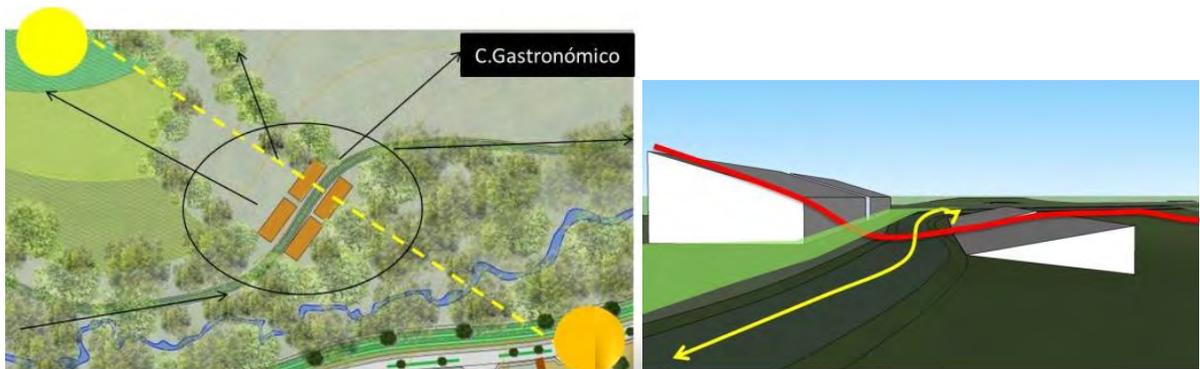
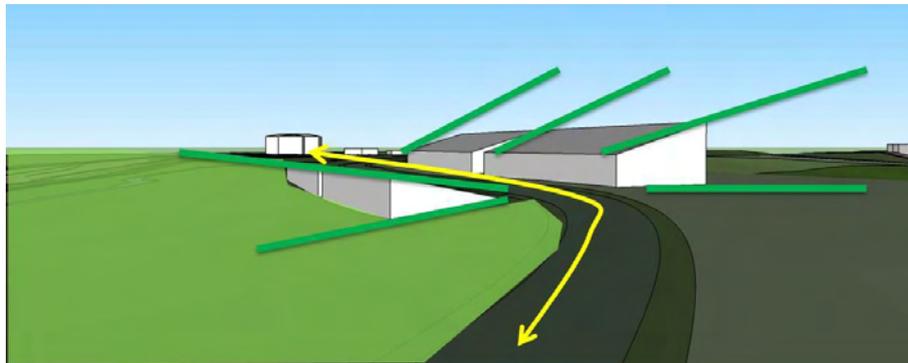


Figura 109// imagen propuesta entorno inmediato, esquemas implantación centro gastronómico. Fuente elaboración propia



Implantación central de todo el entorno como eje articulador de toda la propuesta, mimetización con el entorno, formas acordes al paisaje, comunicación directa con ambas zonas de aprendizaje agrícola y ganadero, volumen abierto hacia el paisaje natural, orientado directamente a la luz directa.



Figura 110//foto paisaje cultural corregimiento de cabrera, fuente: <http://www.culturapasto.gov.co/>

### 15.1.2 imagen

La imagen principal del proyecto es mimetizarse sobre el ambiente natural y que el mismo elemento arquitectónico haga parte del entorno conservando el carácter rural aledaño.

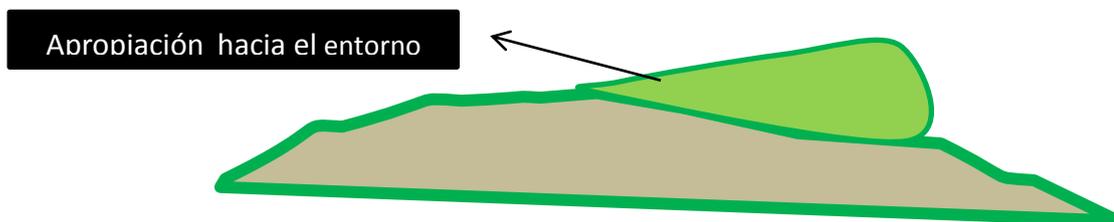


Figura 111//corema apropiación del entorno proyecto paisaje fuente: elaboración propia

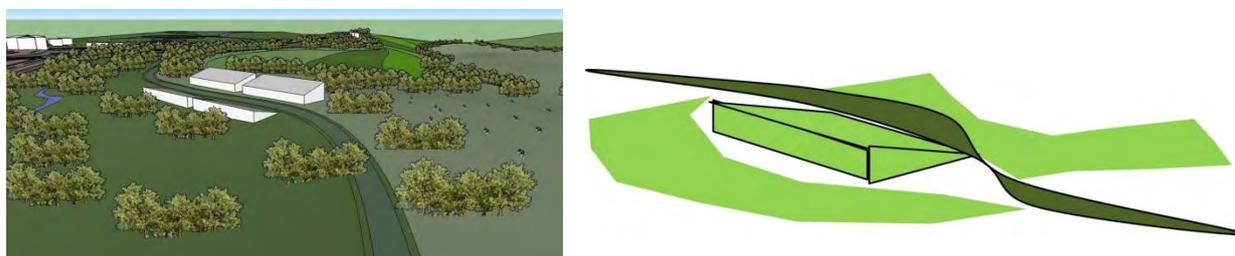


Figura 112//corema 2 apropiaciones del entorno proyecto paisaje fuente: elaboración propia

### 15.1.3 función zonificación y sistemas

En cuanto a la función de la propuesta se trata de lograr un entorno enteramente tradicional relacionándose con la producción agropecuaria desde el ámbito rural existente y las tradiciones gastronómicas generando un ambiente enteramente cultural que se acopla perfectamente a la propuesta de centro gastronómico de aprendizaje agropecuaria y culinaria.

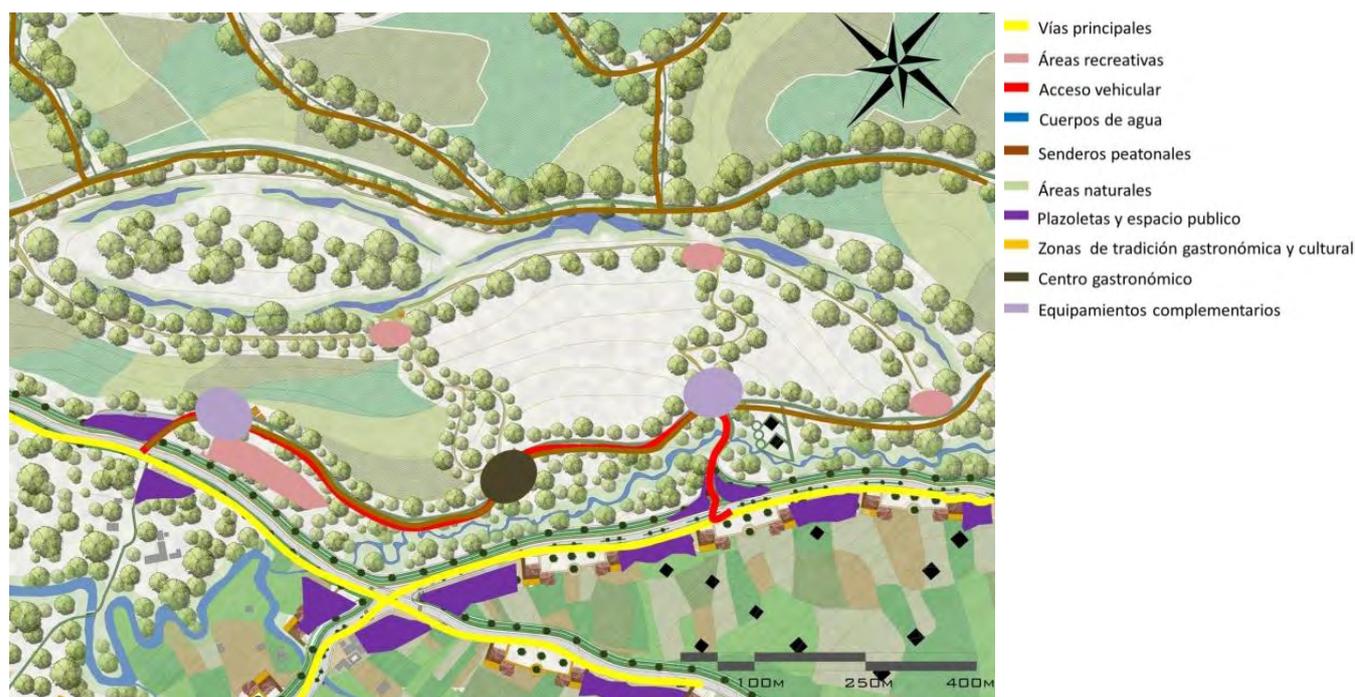
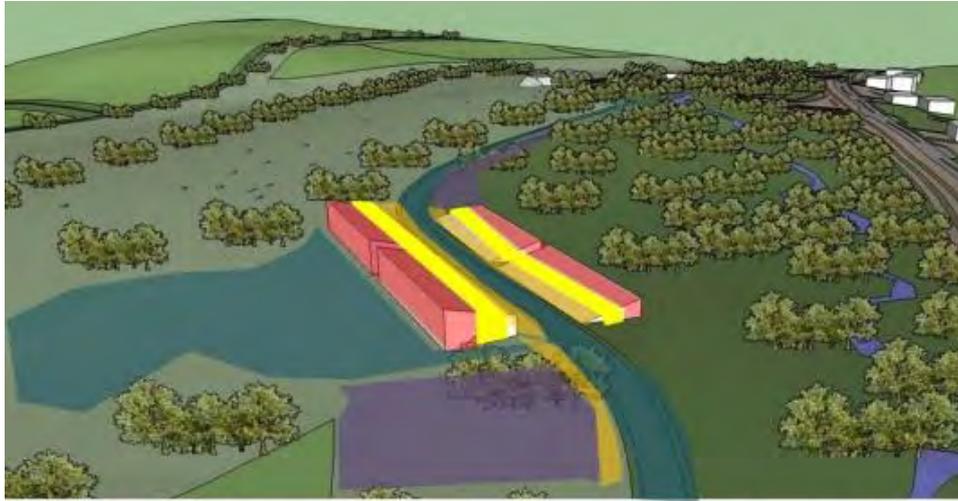


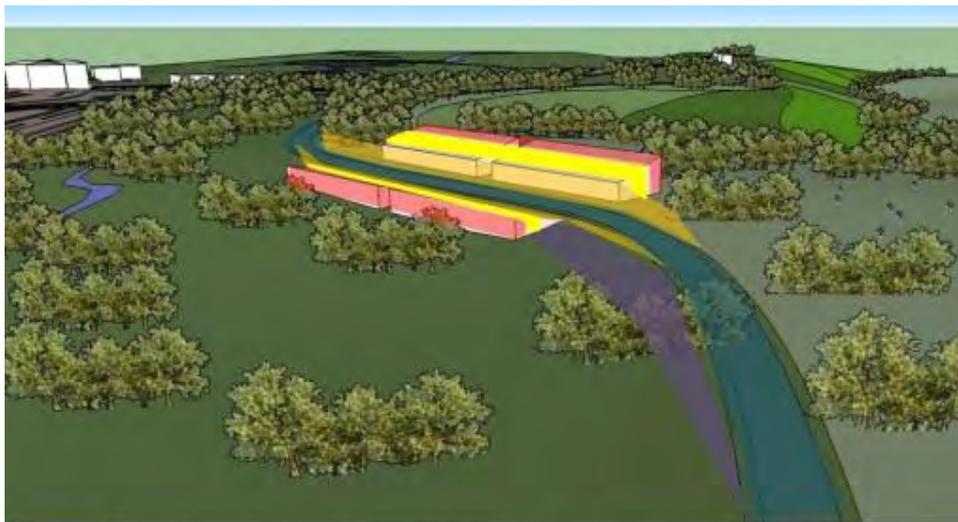
Figura 113//plano propuesta sector inmediato zonificación fuente: elaboración propia

### 15.1.4 usos



■ Espacio publico conformado por senderos, plazoletas y cubiertas verdes

Figura 114//plano propuesta esquemas zonificación fuente: elaboración propia



■ Áreas recreativas juegos autóctonos, canchas y pesca deportiva

■ Áreas privadas y de aprendizaje

Figura 115//plano propuesta esquemas zonificación fuente: elaboración propia



- Áreas comerciales restaurantes, y mercados
- Áreas sociales semi privadas y de aprendizaje

Figura 116//plano propuesta esquemas zonificación fuente: elaboración propia

### 15.1.5 espacialidad

Edificios dinámicos aprovechando formas orgánicas separando espacios verticalmente en donde las circulaciones se harán alrededor de los edificios aprovechando las amplias visuales de todo el contexto.

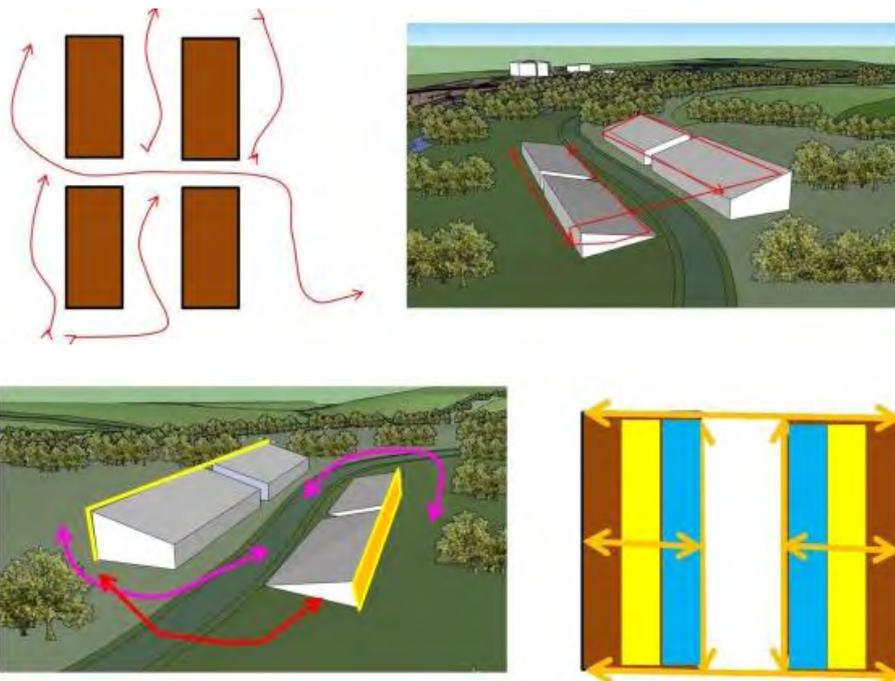


Figura 117//imagen esquemas de espacialidad de centro gastronómico fuente: elaboración propia

### 15.1.6 postura del proyecto y conceptualización

- Esencia de lo rural y natural como concepto formal



Figura 118//imagen esquema de postura del proyecto fuente: elaboración propia

- Mimetismo del proyecto con el paisaje



Figura 119//imagen esquema mimetización del volumen planteado fuente: elaboración propia

- Creación de formas acordes con el entorno insertándose en el ambiente



Figura 120//imagen referentes proyectuales de mimetismo fuente: aqideas.com

- Consolidación del centro gastronómico sobre todo un ámbito cultural respetando la naturaleza y añadiendo costumbres y tradiciones en todo su entorno.



Figura 121//imagen implantación y consolidación volumétrica fuente: elaboración propia

### 15.1.7 Concepto formal de diseño y composición.

#### PROCESO DE DESARROLLO VOLUMEN

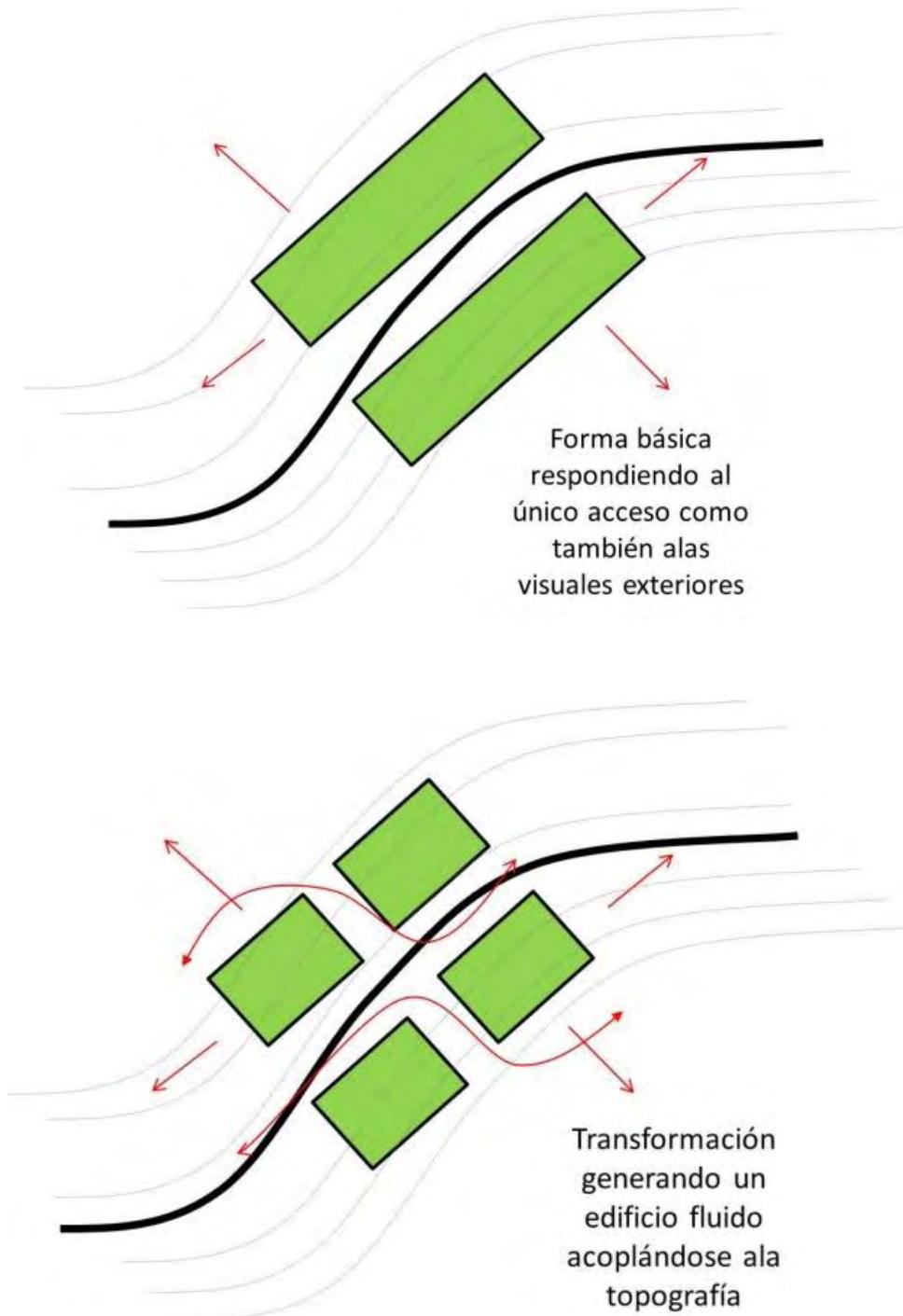


Figura 122//Imagen conceptos formales para diseño y composición volumétrica: elaboración propia

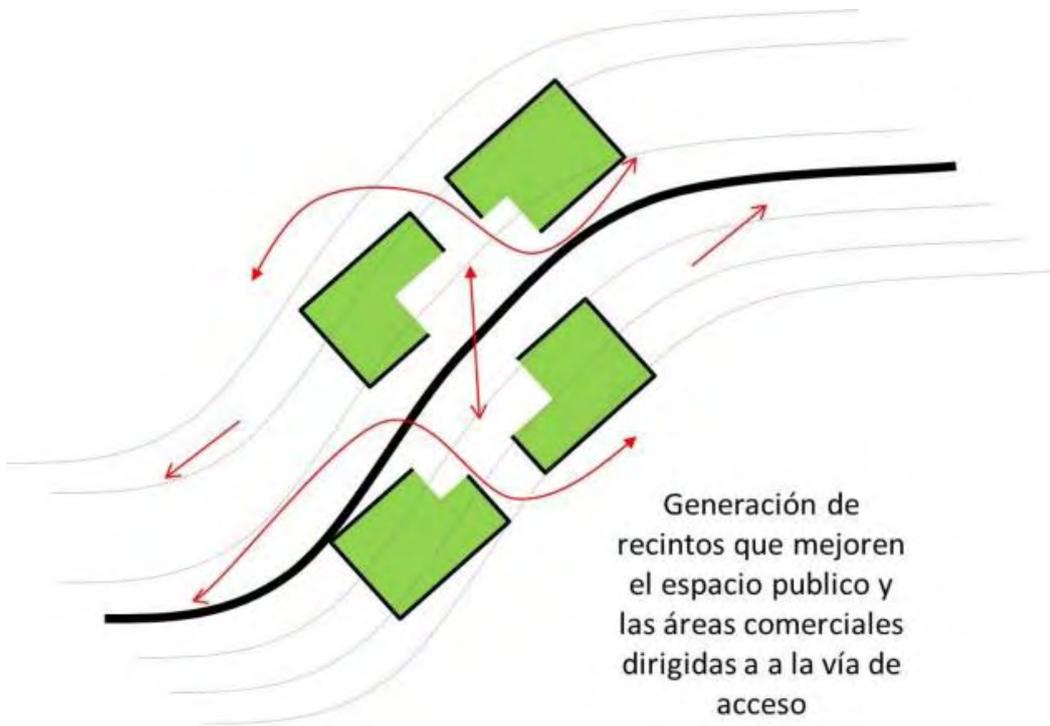
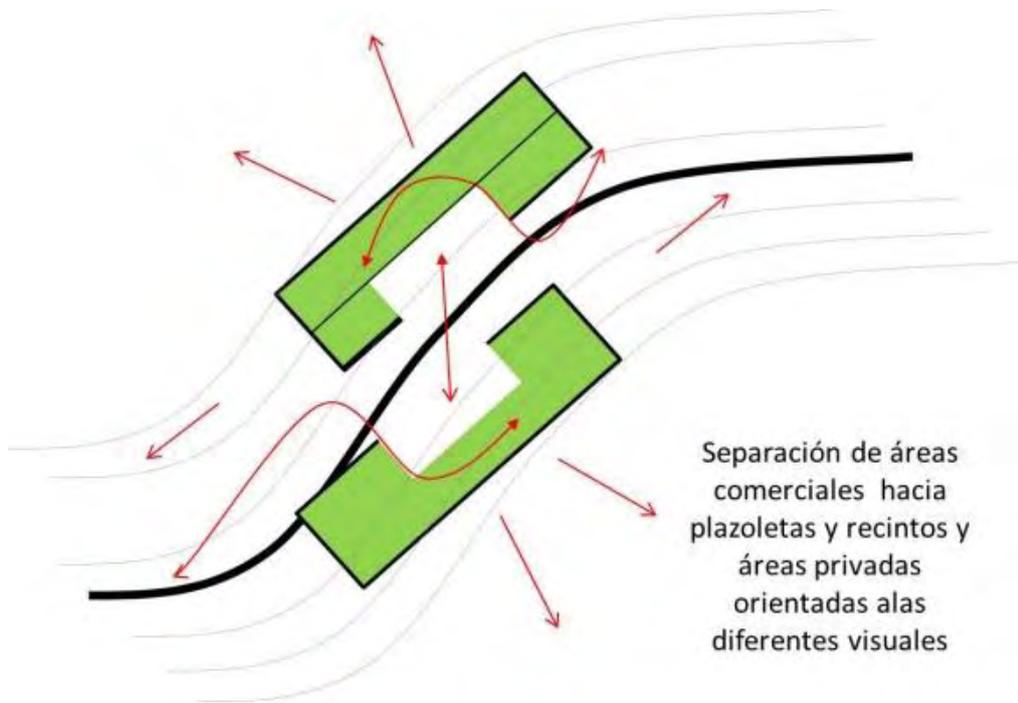


Figura 123//Imagen conceptos formales para diseño y composición volumétrica: elaboración propia

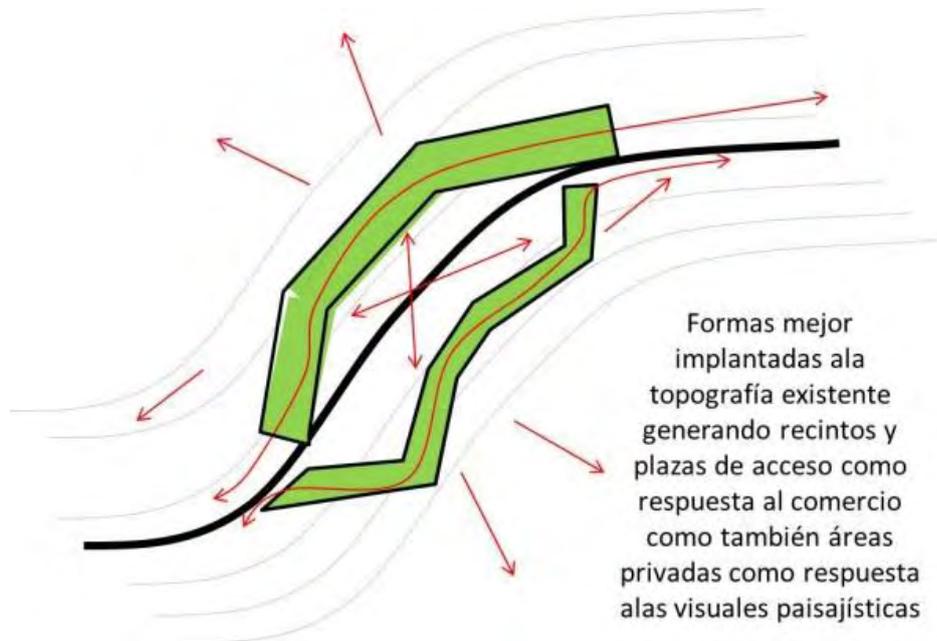


Figura 124//imagen conceptos formales para diseño y composición volumétrica: elaboración propia

## ESQUEMAS

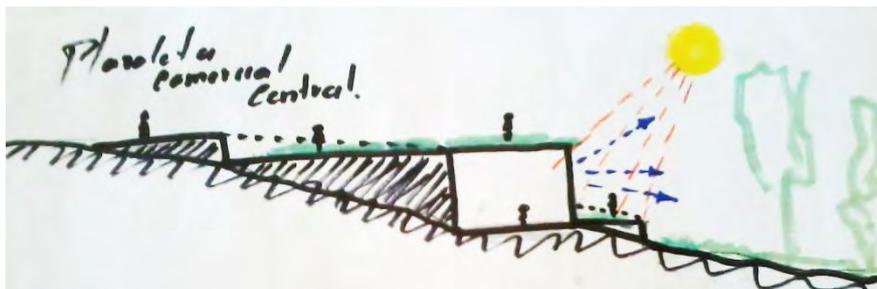
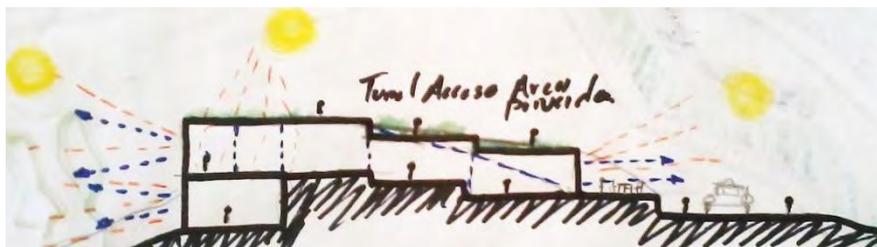
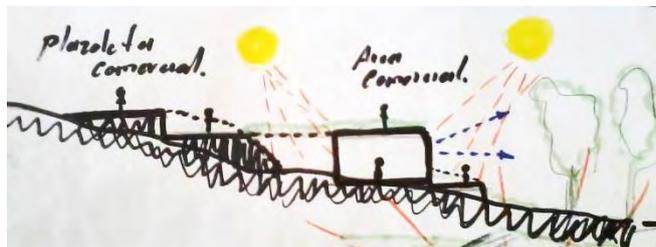
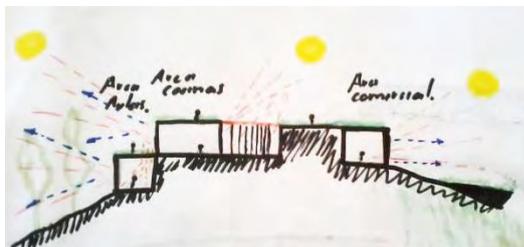


Figura 125//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica: elaboración propia



Figura 126//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica: elaboración propia

## RESTAURANTES.

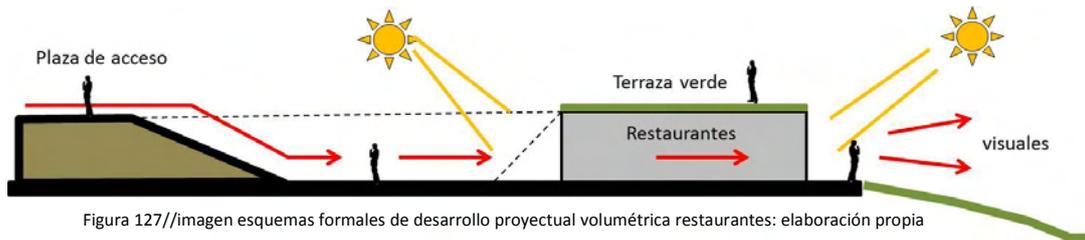


Figura 127//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica restaurantes: elaboración propia

## COMERCIO.

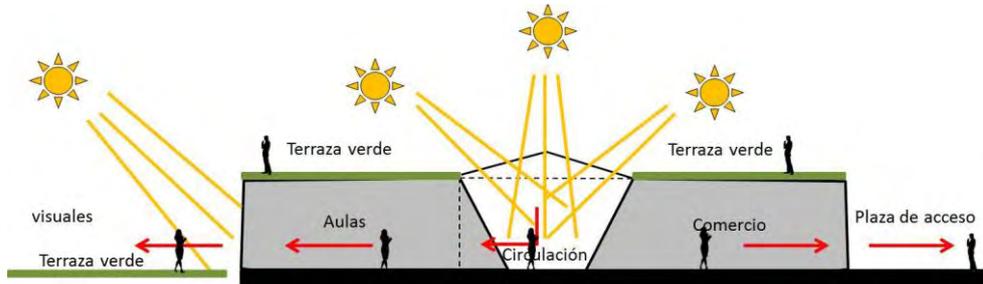


Figura 128//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica comercio: elaboración propia

## ACCESO.

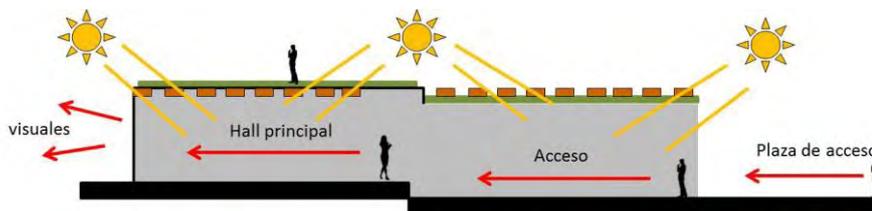


Figura 129//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica acceso: elaboración propia

## AULAS.

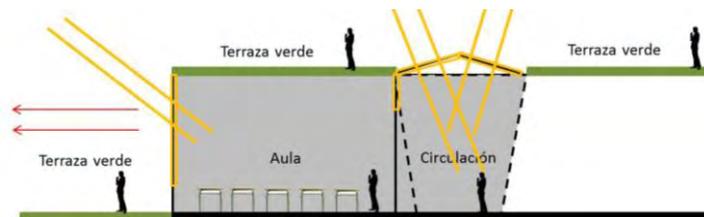


Figura 130//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica aulas: elaboración propia

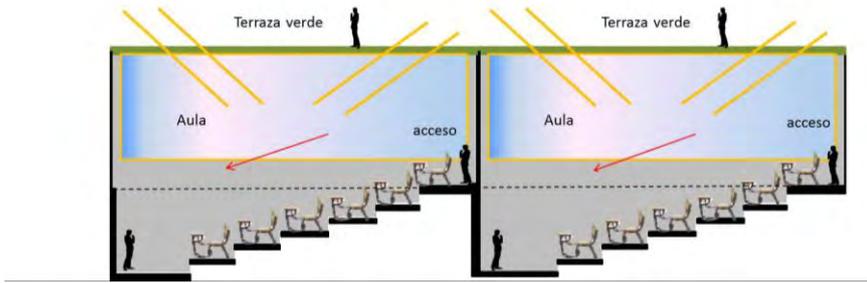


Figura 131//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica aulas: elaboración propia

## COCINAS.

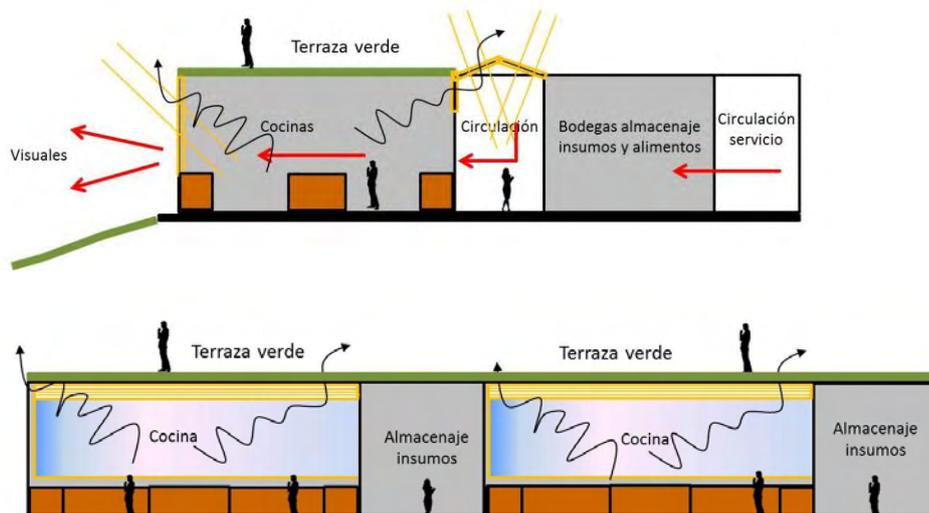


Figura 132//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica cocinas: elaboración propia

## COMERCIO Y RESTAURANTES NIVEL 0,0

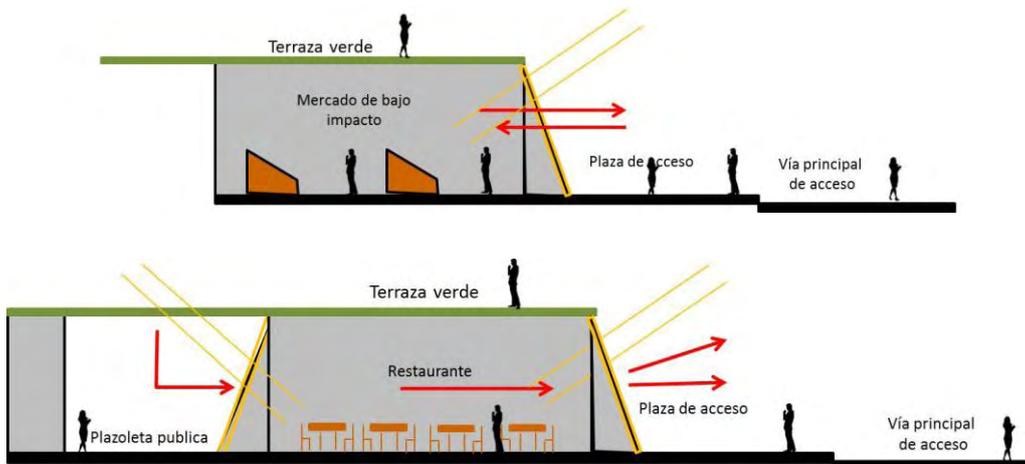


Figura 133//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica comercio y restaurantes: elaboración propia

## COMERCIO NIVEL -3,0



Figura 134//imagen esquemas formales de desarrollo proyectual volumétrica comercio nivel -3,0: elaboración propia

## 15.2 Respuesta tecnológica

### 15.2.1 Materiales usados por el edificio

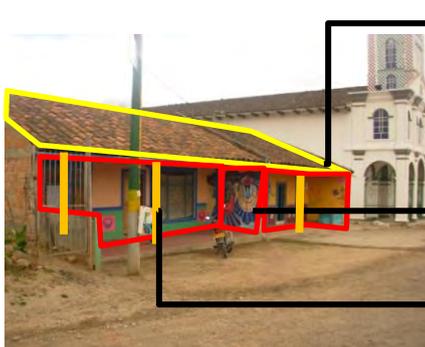
Observando las diferentes tipologías de vivienda y las construcciones existentes del sector se tendrá en cuenta elementos precisos y acordes a lo existente para desarrollar una propuesta constructiva que no agreda el ambiente y sea visualmente atractivo a la vez que funcional en todos sus aspectos para toda la población y los usuarios que estarán permanentemente en este equipamiento.

En donde se observó que sobresalen materiales y métodos constructivos ancestrales como las estructuras en tapia, restaurantes y viviendas en madera y en las nuevas construcciones el uso de mampostería y sistema estructural a porticado.

### Tipologías existentes en el área rural.

A.

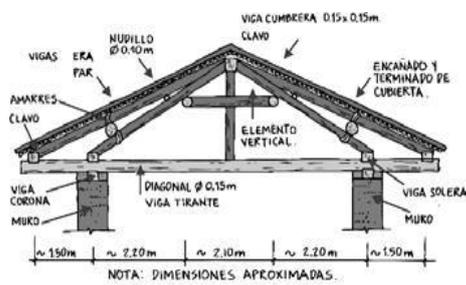
#### Método constructivo.



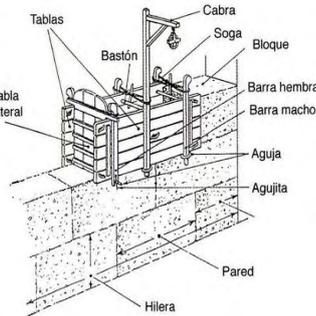
Uso de tejas de barro como cubiertas para generar calor en el interior debido al clima húmedo y frío

Muros en tapia como método constructivo ancestral con decoraciones en su revestimiento como atractivo y muestra cultural

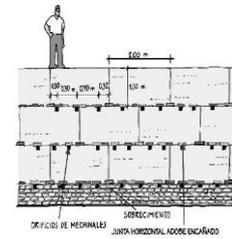
Pórticos en las entradas como decoraciones al igual que funcionales por el retroceso en fachada frontal



Fuente: <http://www.scielo.unal.edu.co>



Fuente: <http://www.scielo.unal.edu.co>



Fuente: <http://www.scielo.unal.edu.co>

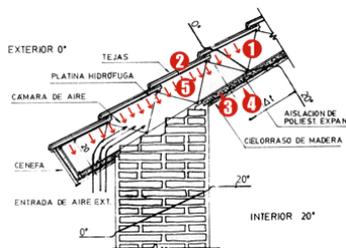
### Conclusiones:

Este manejo estructural a pesar de tener falencias por tratarse de un método antiguo en cuanto a sismo resistencia, tiene un carácter importante por su características bioclimáticas lo cual aportaría para conservar este tipo de desarrollo estructural en muros de cerramiento llegando a no perder el carácter existente en esta población utilizando mejores métodos de construcción.

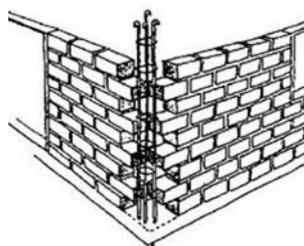
### B. Método constructivo



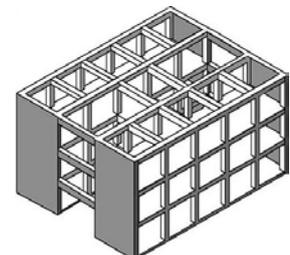
- Cubierta en teja metálica como elemento más liviano
- Sistema a porticado simple con muros en mampostería en donde se llega a construcciones de mayor altura



Fuente: <http://www.dicmetal.com.ar>



Fuente: <http://www.cuevadelcivil.com>



Fuente: <http://helid.digicollection.org>

## Conclusiones.

La mampostería y las cubiertas livianas son una novedosa y común manera constructiva que se a implementado en la gran mayoría de construcciones por sus propiedades físicas como resistentes para lo cual también es posible considerar estos elementos al ahora de diseñar.

C.

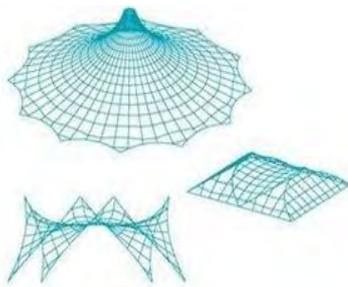


Cubiertas livianas con mejores diseños aplicándose a las tipologías existentes.

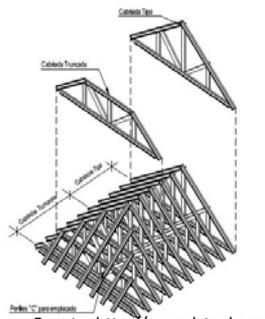
Muros en mampostería con formas novedosas y niveles escalonados.

Construcciones nuevas con diseños novedosos sin perder la imagen existente.

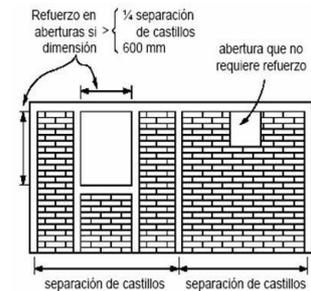
## Método constructivo.



Fuente: paginas.tol.itesm.mx



Fuente: <http://consulsteel.com>



Fuente: foro.arq.com.mx

## Conclusiones:

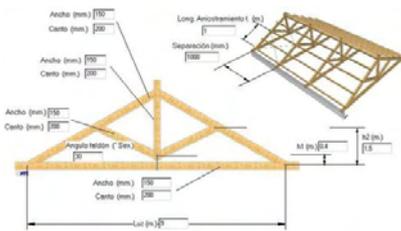
A través de nuevos materiales constructivos se logran mejores luces y formas novedosas con mejor plasticidad para lo cual es considerable la aplicación de materiales maleables que den buena imagen como también la realización de un buen diseño acorde a las tipologías existentes añadiéndole conocimientos innovadores de una nueva arquitectura.

## D. Método constructivo.

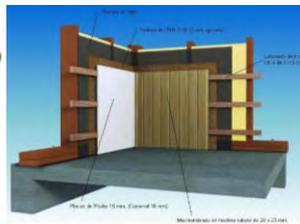


Manejo de cerchas de madera en cubiertas creando nuevos estilos sin perder el carácter del sector.

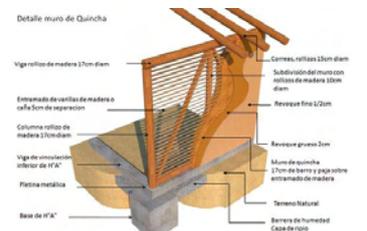
Muros y cerramiento en madera construcción liviana con características acogedoras ya que este tipo de materiales preservan el calor al tratarse de un sector frío.



Fuente: <http://metalpla.com>



Fuente: [www.casasmadera.cc](http://www.casasmadera.cc)



Fuente: [barequeconstrucciones.blogspot.com](http://barequeconstrucciones.blogspot.com)

## Conclusiones:

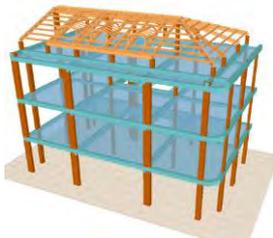
La madera es uno de los principales materiales a considerar ya que es un material liviano se logran buena imagen y tiene propiedades excelentes en cuanto a sismo resistencia para lo cual es un material a considerar combinándose con nuevas tecnologías sin despreciar los métodos ancestrales que también se utilizaran en este diseño.

## E. Método constructivo.



Hibridaciones en cubiertas aplicando materiales metálicos con cerchas en madera.

Muros en mampostería de un solo piso texturizado mezclado con elementos metálicos en puertas y ventanas.



Fuente: nuevometal3d.cype.es



Fuente: www.umayor.cl



Fuente: www.cttmadera.cl

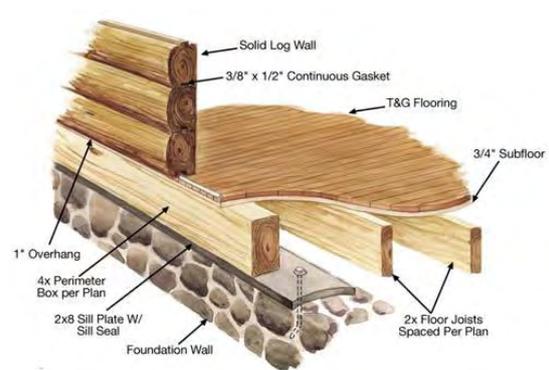
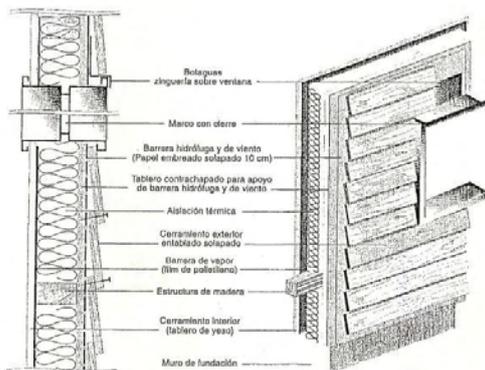
## Conclusiones.

Como principal conclusión al observar y analizar estos métodos constructivos y de cómo a través de innovaciones y la creación de mejores diseños se plantea la idea de combinar elementos tradicionales como también nuevas tecnologías con el fin de motivar al carácter cultural con lo tradicional pero incentivando a lo novedoso con mejor arquitectura.

### 15.2.2 Sistema estructural que usa el edificio

## Apuesta técnico constructiva técnicas en madera y piedra provistas de materiales estructurales y técnicas novedosas

### Muros.



## Cimentaciones.

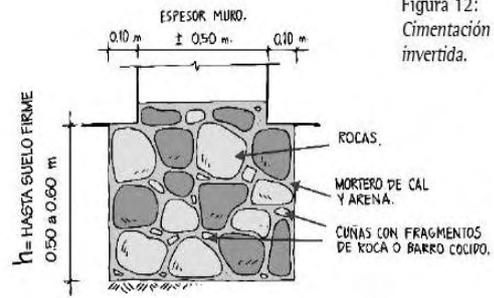
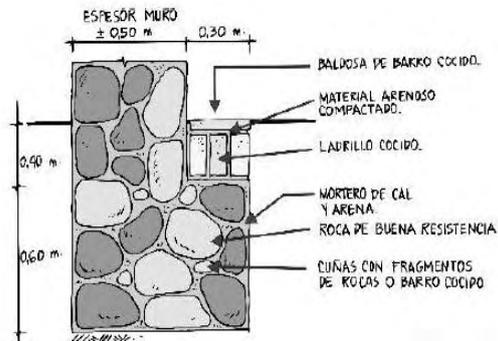


Figura 12:  
Cimentación en T  
invertida.

## Entrepisos.

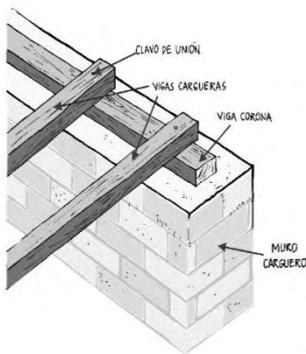


Figura 23:  
Viga corona sencilla con  
vigas de carga.

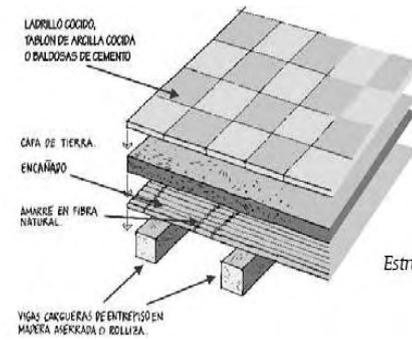
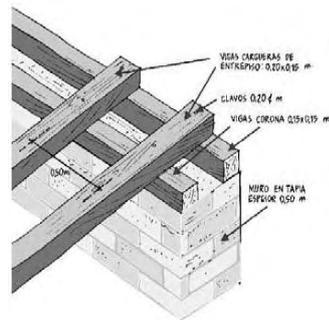


Figura 25:  
Estructura del entrepiso.

## Cubiertas.



**Conclusiones:** estos métodos constructivos nos servirán como insumos básicos para la aplicación tecnológica en nuestra edificación apoyándonos en nuevas formas de construcción para conseguir resultados satisfactorios en sismo resistencia y estética

**Imágenes referentes.**



**Conclusiones:** a través del estudio de referentes novedosos en donde se a utilizado métodos artesanales de construcción se podrán evidenciar las formas y calidad de espacios que se es posible diseñar utilizando métodos constructivos que no afecten el entorno y el ambiente con el fin de conservar la cultura y tipologías existentes

## Detalles constructivos del edificio.

Aquí se observa la intención del objeto arquitectónico al implementar diseños novedosos usando materiales de la región, siguiendo la imagen existente del o de los corregimientos conservando lo existente pero generando un diseño novedoso acoplado al entorno.

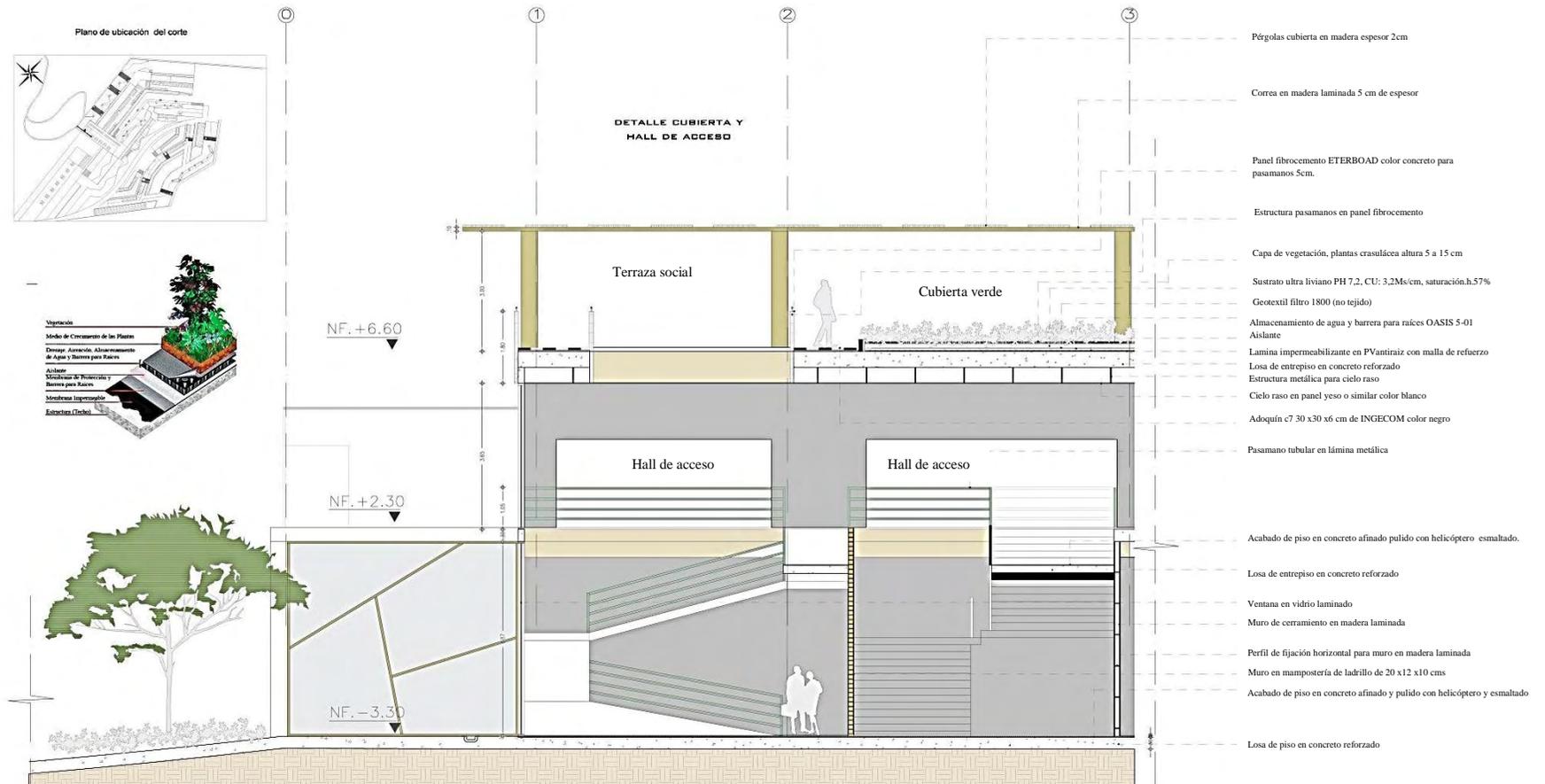


Figura 135//imagen plano detalles constructivos centro gastronómico: elaboración propia

Se utilizarán cubiertas verdes que se asemejen al entorno existente mimetizando el volumen con el entorno como también usando estos elementos como medios de cultivos en ciertas zonas del proyecto como insumos de aprendizaje

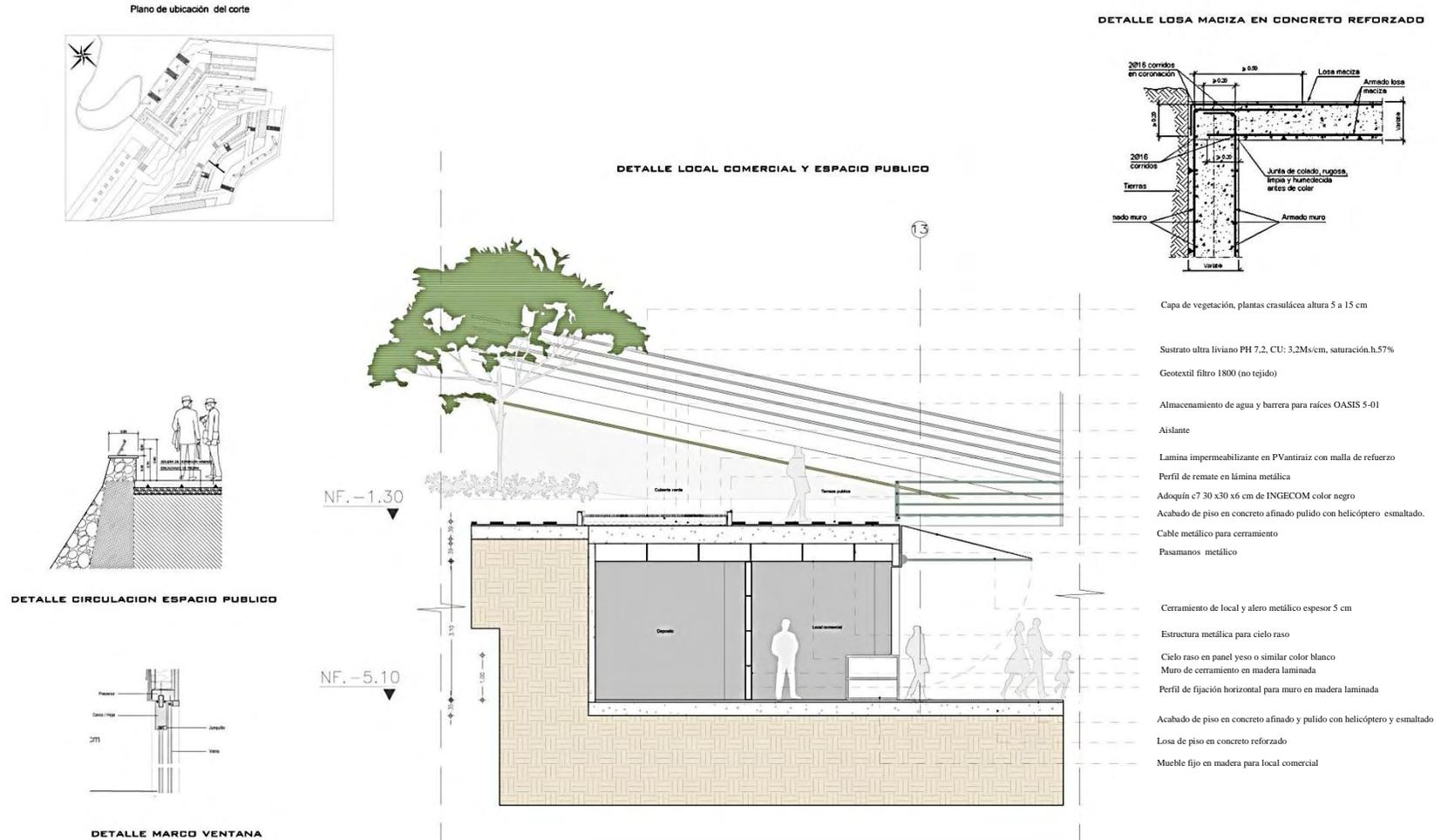


Figura 136//imagen plano detalles constructivos centro gastronómico: elaboración propia

### 15.3 Respuesta Funcional

Equipamiento dedicado a la enseñanza culinaria influenciado por la cultura nariñense y su gastronomía acoplada a las tradiciones como son los juegos autóctonos, las fiestas patronales y la religión que son sus principales atractivos.

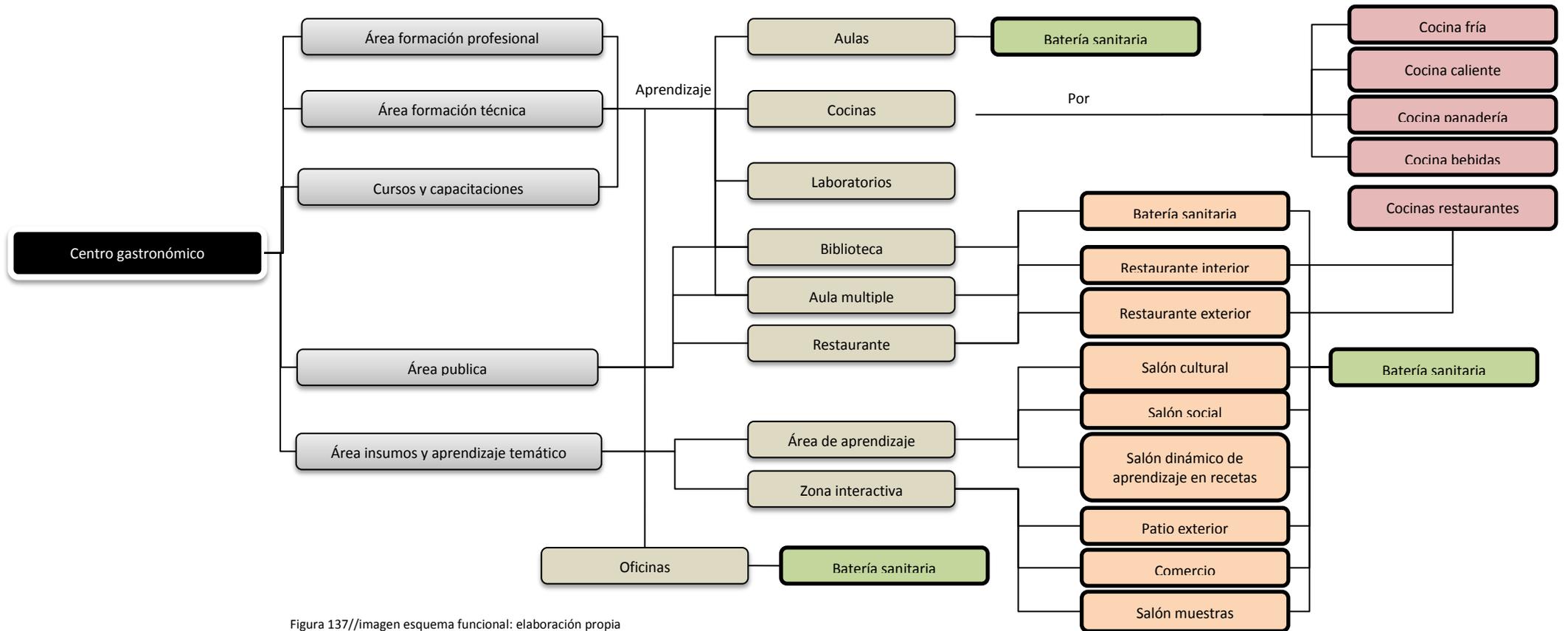


Figura 137//imagen esquema funcional: elaboración propia

## 15.4 Respuesta espacial

### Programa arquitectónico

Para el desarrollo de este programa arquitectónico se tendrá principalmente como concepto los espacios amplios con buena ventilación pero ala ves acogedores por tratarse de un equipamiento con un carácter cultural y a laves de aprendizaje teniendo en cuenta variables climáticas del entorno y la funcionalidad precisa para cada espacio a desarrollar teniendo en cuenta las condiciones necesarias para cada espacio.

AREA FORMACION PROFESIONAL		AREA FORMACION TECNICA		CURSOS Y CAPACITACIONES		AREA PUBLICA		AREA INSUMOS Y APRENDIZAJE TEMATICO		CIRCULACIONES
Espacio	Área	Espacio	Área	Espacio	Área	Espacio	Área	Espacio	Área	20% del área total
Aulas	264m2	Aulas	282m2	Aulas	177m2					
cocinas	164m2	Cocinas	182m2	Cocinas	177m2					
Cocina fría 2 uní.	54.6m2	Cocina fría 1 uní.	91m2							
Cocina caliente 2 uní.	54.6m2	Cocina caliente 1 uní.	91m2							
				Cocina panadería 1 uní.	88.5m2					
				Cocina bebidas 2 uní.	88.5m2					
Cocina restaurante 2 uní.	54.6m2									
Laboratorios	164m2	Laboratorios	182m2	Laboratorios	77m2			Laboratorios	75m2	
Laboratorio cocina fría y caliente	82m2	Laboratorio cocina fría y caliente	91m2	Laboratorio cocina fría y caliente	77m2					
Laboratorio bebidas	82m2	Laboratorio bebidas	91m2							
Oficinas	98m2	Oficinas	43m2	Oficinas	38m2	Oficinas	3m2	Oficinas	3m2	
Batería sanitaria	188.5m2					Batería sanitaria	155m2			
Batería aulas	62.8m2									
						Batería biblioteca	51.6m2			
						Batería restaurantes	51.6m2			
						Batería aula múltiple	51.6m2			
Batería oficinas	62.8m2									
Batería empleados	62.8m2									
Parqueaderos	187m2	Parqueaderos	90m2	Parqueaderos	95m2	Parqueaderos	478m2	Parqueaderos	233m2	
Bodegas	53m2	Bodegas	23m2			Bodegas	56m2	Bodegas	53m2	
Bodega elementos de aseo	17.6m2									
Bodega alimentos	17.6m2	Bodega alimentos	23m2			Bodega elementos de aseo	28m2	bodega elementos de aseo	26.5m2	
Bodega implementos de cocina	17.6m2					Bodega insumos	28m2	Bodega insumos	26.5m2	
				Área de aprendizaje	130m2			Área de aprendizaje	475m2	
								Salón cultural	237.5m2	

								Salón social	237,5m2	
				Salón dinámico de aprendizaje en recetas	130m2					
						Patio exterior	245m2			
						Comercio	128m2			
								Salón muestras gastronómicas	120,5m	
						Restaurante	431m2	Restaurante	156m2	
						Res. exterior	217m2	Res. exterior	78m2	
						Res. interior	217m2	Res. interior	78m2	
						Aula múltiple	200m2			
						Biblioteca	200m2			
Casetas celador	4.5m2					Casetas celador	3m2			
<b>TOTAL</b> 7526.8 m2	1143m2		807m2		709m2		2138m2		1442m2	1287.8 m2

Tabla 10// Cuadro de áreas y programa arquitectónico: Fuente: elaboración propia

#### ÁREAS: ENTORNO INMEDIATO

##### Máximo número de pisos: 2

**Área bruta:** total de terreno por desarrollar, es decir, por urbanizar, lotear o edificar.

= 225055.41m2

**Área neta urbanizable:** el área bruta menos el área de cesión. = 225055.41m2 - 162039.89m2

= 63015.52m2

**Área de cesión:** es la resultante de multiplicar el área bruta por el índice de cesión. = 225055.41m2 \* 0.72

= 162039.89 m2

**Área de ocupación:** resultante de multiplicar el área neta urbanizable por el índice de ocupación. = 63015.52 m2\*0.07

= 4411.08m2

**Área no edificable:** área neta urbanizable menos el área de ocupación. = 63015.52m2 - 4411.08m2

= 58604.44m2

**Índice de ocupación= io:** área construida cubierta en 1er piso/ área neta =4816m2/63015.52m2

= 0.07

**Índice de construcción = Ic:** área total construida/ área neta =6439m2/63015.52m2

= 0.10

**Índice de cesión = ics=** área de cesión/ área bruta

= 0.72

## 6. Planos

### 16.1 Planta localización

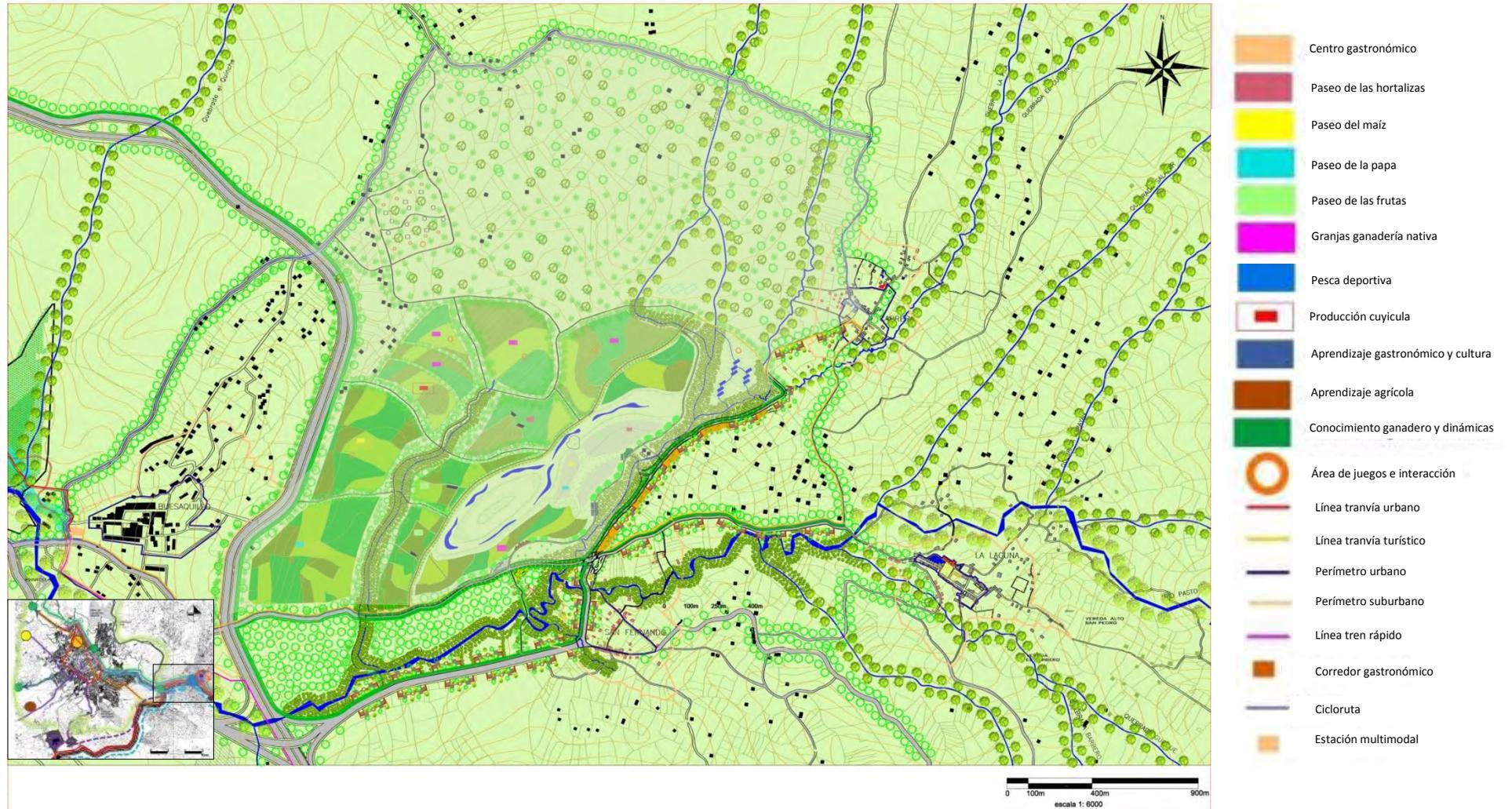


Figura 138/plano propuesta upr y parque temático escala 1:5000 fuente: elaboración propia

## 16.2 Planta propuesta urbana



Figura 139/plano propuesta entorno inmediato centro gastronómico escala 1:1500 fuente: elaboración propia

## 16.3 Plantas arquitectónica por pisos

### Planta 1er nivel



Figura 140/plano planta primer nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

Planta 2do nivel



Figura 141/plano planta segundo nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



**Planta cubiertas 1.**



Figura 143/plano planta cubiertas 1 nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

## Planta cubiertas 2.



Figura 144/plano planta cubiertas 1 nivel centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

16.4 Planta estructural

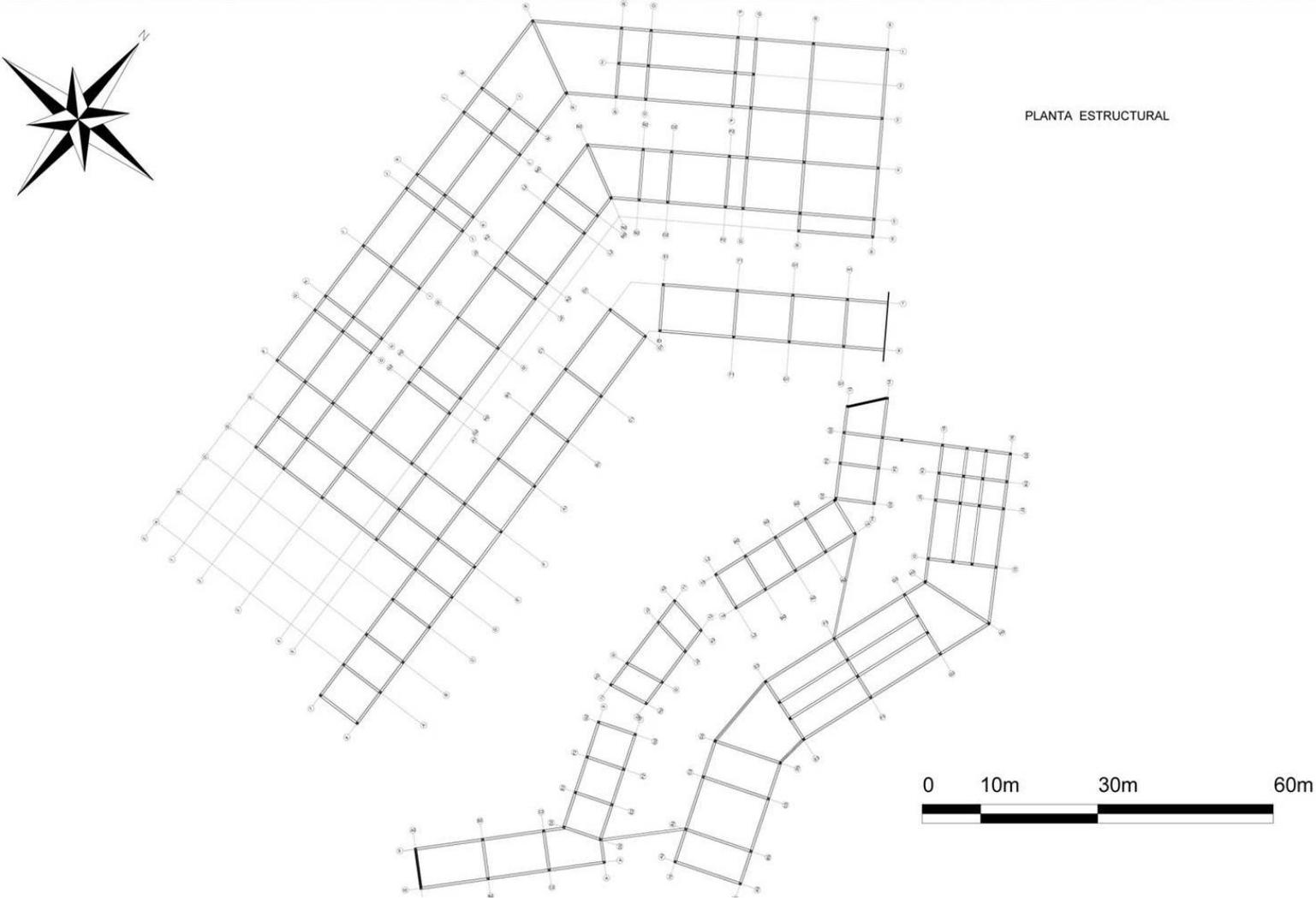


Figura 145/plano planta estructural. Fuente: elaboración propia

## 16.5 Cortes

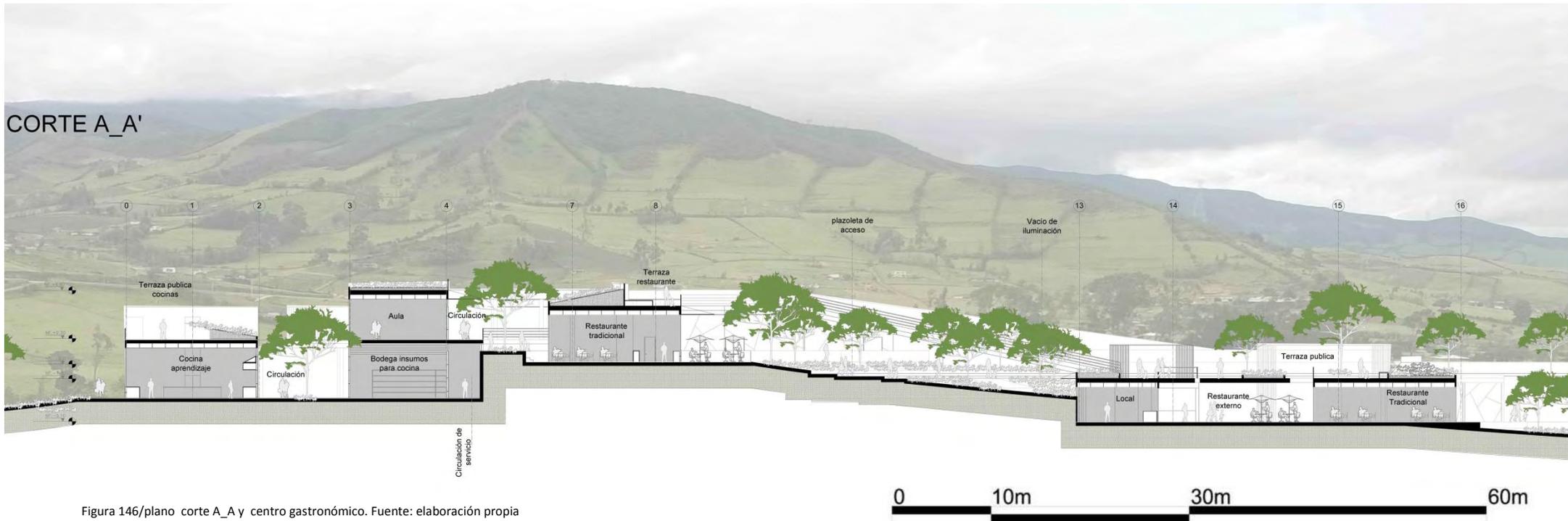


Figura 146/plano corte A\_A' y centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

# Cortes

## CORTE B\_B'

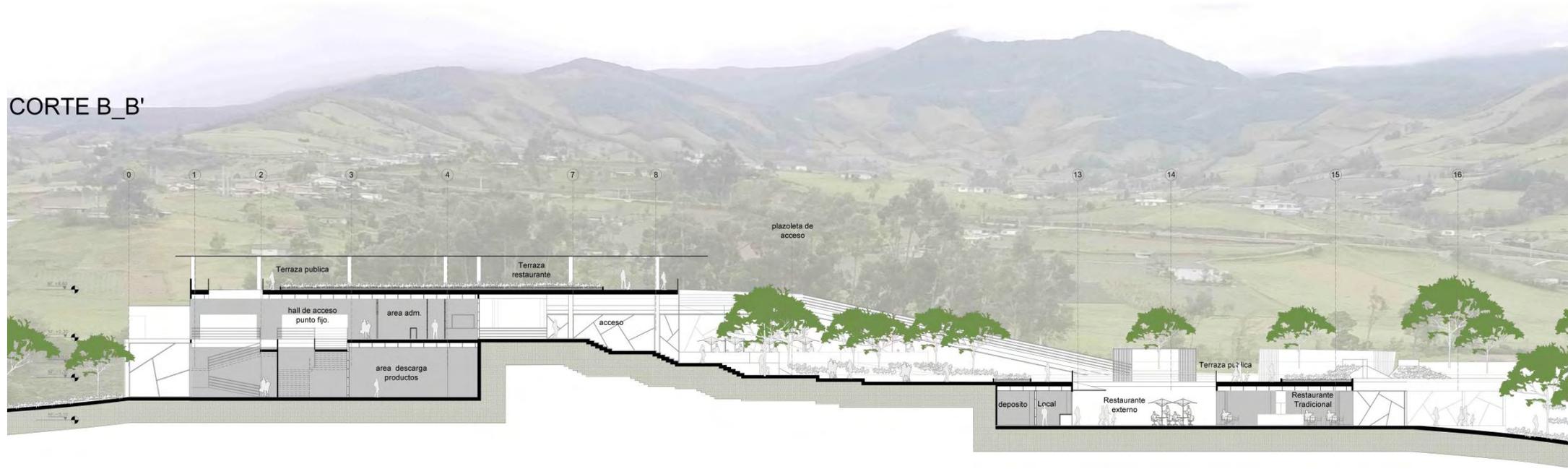


Figura 147/plano corte B\_B centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



# Cortes

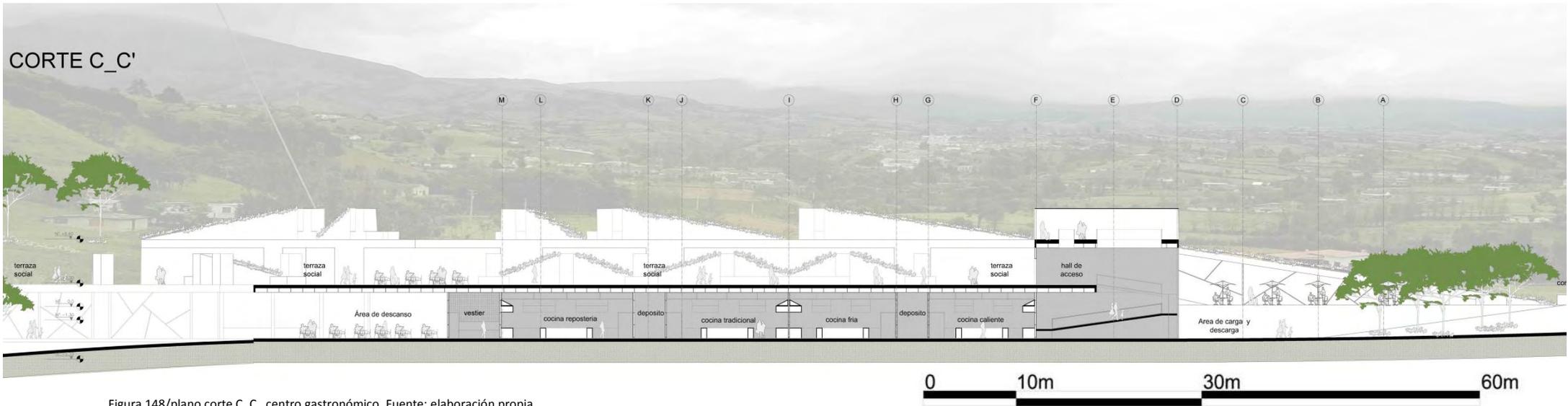


Figura 148/plano corte C\_C centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

# Cortes

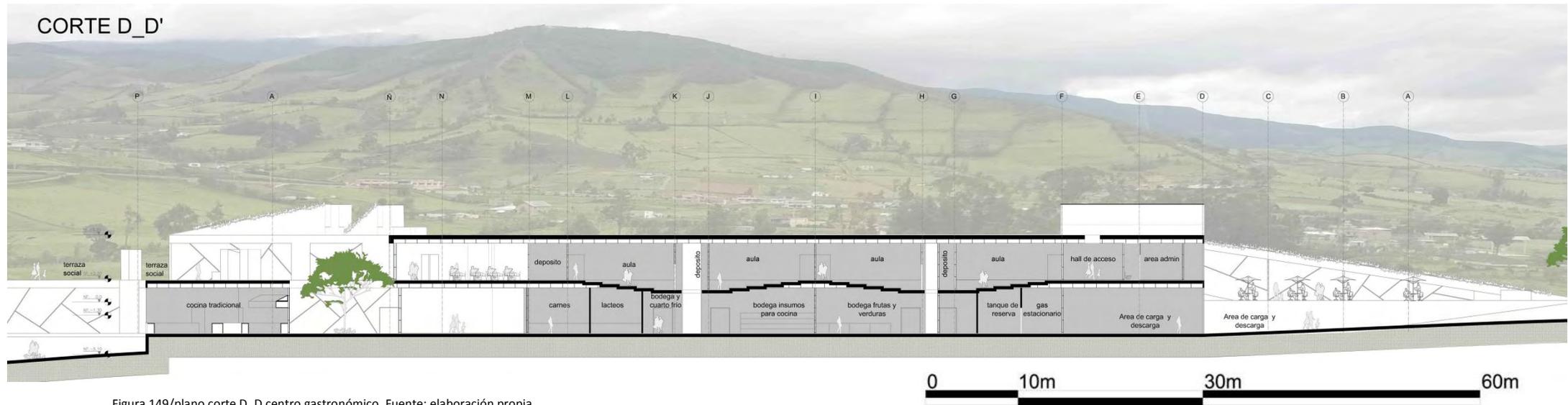


Figura 149/plano corte D\_D centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

# Cortes

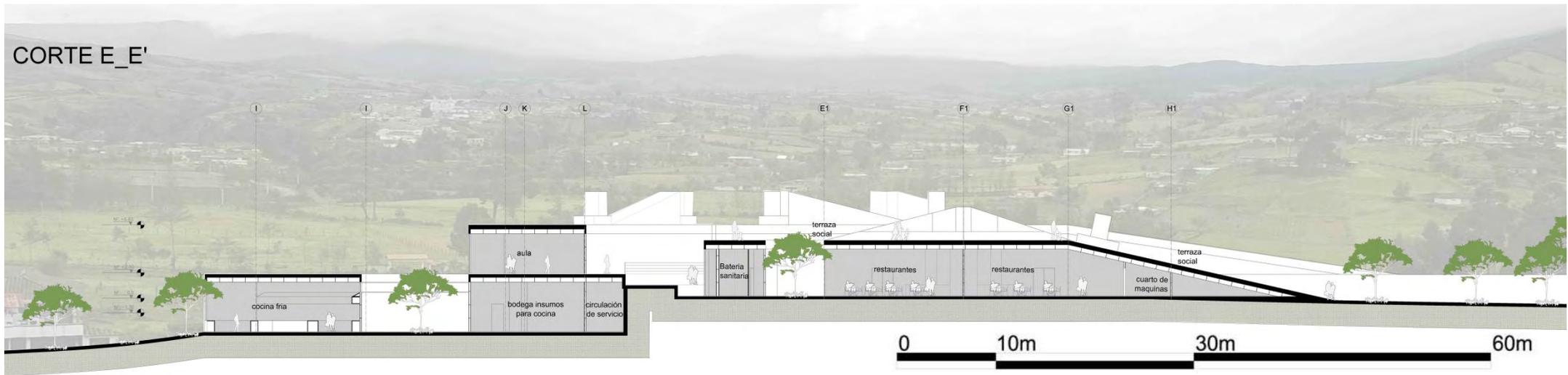


Figura 150/plano corte E\_E centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

# Cortes

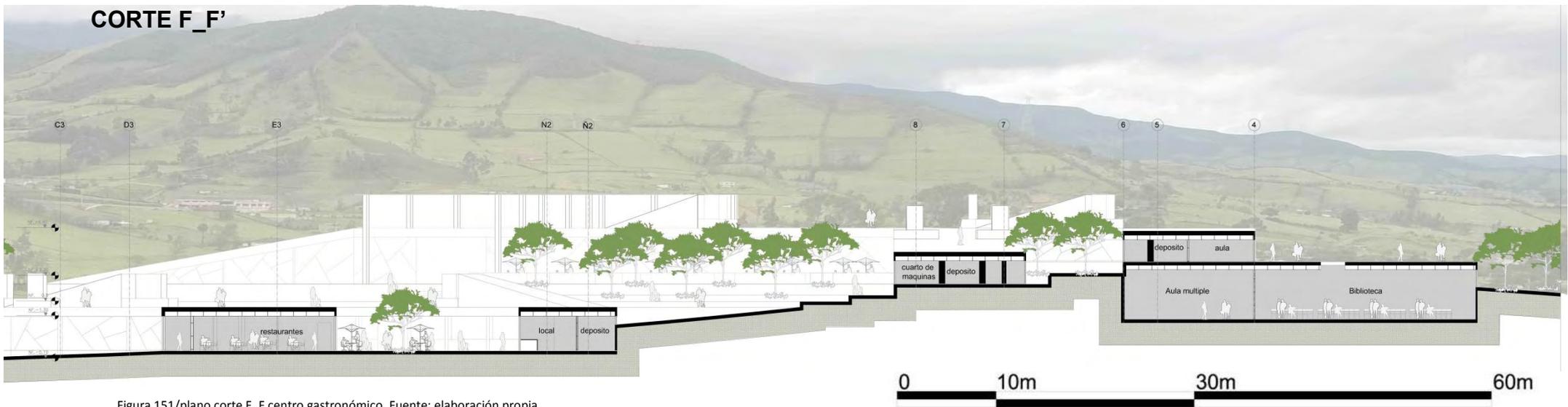


Figura 151/plano corte F\_F centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

# Cortes

CORTE G\_G'

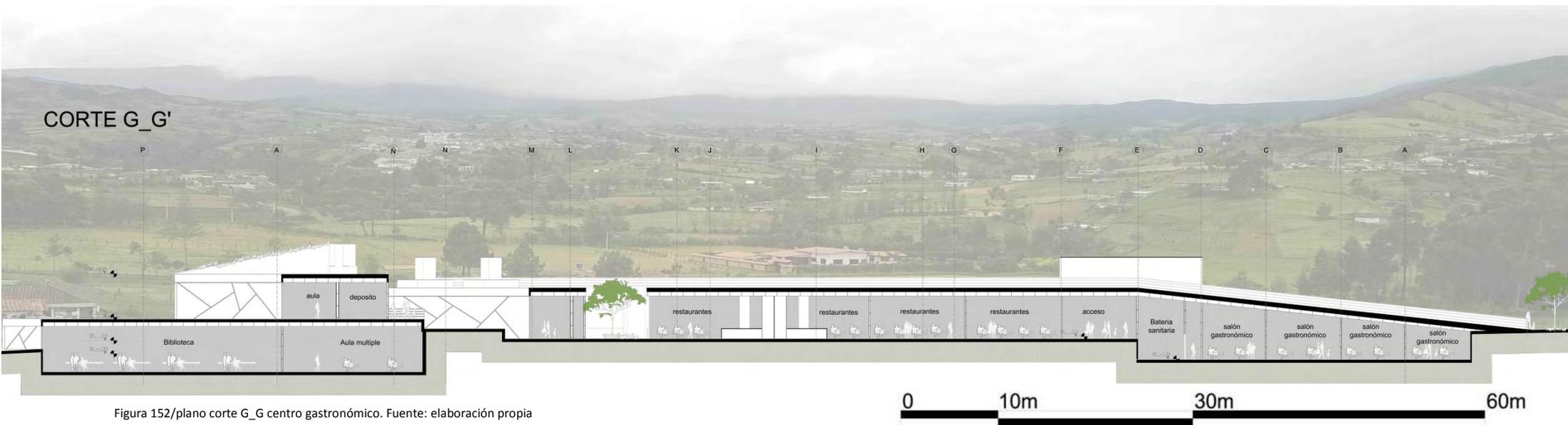


Figura 152/plano corte G\_G centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

## 16.6 Fachadas.



Figura 153/plano fachada frontal centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



## 16.6 Fachadas.

FACHADA POSTERIOR



Figura 154/plano fachada posterior centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



## 16.6 Fachadas.



## 16.6 Fachadas.

FACHADA LATERAL DERECHA



Figura 156/plano fachada lateral derecha centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

## 16.7 imágenes tridimensionales externas.



Figura 157/imagen aérea centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 158/imagen aérea centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 159/imagen acceso plaza centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 160/imagen acceso a salones gastronómicos centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 161/imagen acceso a restaurantes centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 162/imagen terraza pública centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 163/imagen terraza pública centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 164/imagen área comercial mercado centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 165/imagen terraza sobre área comercial mercado centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 166/imagen interna restaurante centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

## 16.8 imágenes tridimensionales internas.



Figura 167/imagen interna restaurante centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 168/imagen interna cocina de aprendizaje centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 169/imagen interna aula de aprendizaje culinario centro gastronómico. Fuente: elaboración propia



Figura 170/imagen interna hall de acceso centro gastronómico. Fuente: elaboración propia

## 17. PRESUPUESTO

Trabajo de Grado	
Unidad	Anual

Gastos	Unidad	Cantidad	V. Unitario	V. Parcial
transporte centro	semanales	6	\$ 1.100,00	\$ 6.600,00
Fotocopias	mensual	8	\$ 5.000,00	\$ 40.000,00
Internet e impresiones	Mensual	4	\$ 2.500,00	\$ 10.000,00
Impresión Plotter	Semanales	5	\$ 30.000,00	\$ 150.000,00
Maquetas	Unidades	4	\$ 120.000,00	\$ 480.000,00
Alimentación	mensual	3	\$ 100.000,00	\$ 300.000,00
Matrícula Universitaria	Unidades	2	\$ 150.000,00	\$ 300.000,00
Imprevistos	Global	3	\$ 50.000,00	\$ 150.000,00
			<b>Sumatoria</b>	<b>\$ 1.436.600,00</b>

Tabla 11// presupuesto: Fuente: elaboración propia

## 18. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

TIEMPO	TP/TE	AÑO 2014																AÑO 2015															
		MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5				MES 6				MES 7				MES 8			
ACTIVIDADES	TP	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Selección del Tema.	TP	■	■	■																													
	TE	■	■	■																													
Revisión Bibliográfica	TP			■	■																												
	TE			■	■																												
Recolección de Información y levantamiento arquitectónico.	TP					■	■	■	■																								
	TE					■	■	■	■																								
Toma de fotografías y sistematización de información.	TP					■	■																										
	TE					■	■																										
Encuesta a habitantes del lugar.	TP									■	■																						
	TE									■	■																						
Elaboración diseño de la propuesta y análisis de los Resultados.	TP									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
	TE									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
Entrega planimetría (planos memorias 3ds) y maqueta.	TP																									■	■	■	■				
	TE																									■	■	■	■				
Sustentación del Proyecto de Investigación.	TP																													■	■		
	TE																													■	■		

Tabla 12// cronograma de actividades: Fuente: elaboración propia

## **19. CONCLUSIONES**

El desarrollo e investigación de dicho proyecto a proponer, como es el diseño de un centro gastronómico inserto sobre un parque temático agropecuario en donde se enfocó sobre toda nuestra gastronomía nariñense ayuda al aporte de una nueva propuesta innovadora, resaltando el gran ámbito cultural que ofrece en este caso la gastronomía nariñense, para lo cual se tuvo en cuenta para la propuesta de un diseño acogedor, acoplado a nuevas tecnologías , logrando espacios acordes para la realización de dichas actividades como son el aprendizaje, el comercio, y el ofrecimiento al público desde la comida típica.

La implementación de métodos constructivos combinados con novedosas estructuras ayudan a mejorar la imagen del proyecto como también la apropiación en un entorno rural, sin perder las características vernáculas conservando así, la vocación que se ha logrado en estos sectores lo cual hacen de nuestra cultura algo único y peculiar.

Conceptos de tipo costumbrista aplicados al diseño de la cocina nos ayudan a conservar la herencia de nuestra región, aplicados en la manera en cómo se prepara los diferentes platos típicos de nuestra región.

Al implantar un edificio de tal manera que se mezcle con el ambiente y mimetizándolo se logra el respeto por el paisaje rural mejorando el turismo, conservando el ámbito corregimental ya existente.

Al proponer este tipo de elementos arquitectónicos se logran un incentivo mucho más amplio desde la cultura de la región nariñense, mejorando el interés en este caso por la gastronomía que caracteriza nuestra región.

## 20. BIBLIOGRAFIA

- <http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/bibliotecavirtual/viewer.aspx?&var=61626>
- [http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Juan\\_de\\_Pasto](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Juan_de_Pasto)
- <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1801/1/3544.pdf>
- <http://colgastronomia.blogspot.com/2010/11/gastronomia-pastusanarinense-zona.html>
- <http://www.colombia.com/gastronomia/>
- [http://es.wikipedia.org/wiki/Anexo:Gastronom%C3%ADa\\_de\\_San\\_Juan\\_de\\_Pasto](http://es.wikipedia.org/wiki/Anexo:Gastronom%C3%ADa_de_San_Juan_de_Pasto)
- <http://unad2011gastronomia.blogspot.com/>
- [http://www.culturapasto.gov.co/index.php?option=com\\_content&view=section&id=14&Itemid=19](http://www.culturapasto.gov.co/index.php?option=com_content&view=section&id=14&Itemid=19)
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>
- Departamento administrativo nacional de estadística DANE\_  
[http://www.dane.gov.co/index.php/poblacion\\_San\\_juan\\_de\\_pasto](http://www.dane.gov.co/index.php/poblacion_San_juan_de_pasto)
- [http://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Juan\\_de\\_Pasto\\_escenarios\\_culturales](http://es.wikipedia.org/wiki/San_Juan_de_Pasto_escenarios_culturales)
- Doc. Plan de ordenamiento territorial, san juan de pasto, diagnostico 2013
- Secretaria de tránsito y transporte para el diagnóstico de movilidad p.o.t pasto 2013
- CORPONARIÑO POMCH RIO PASTO 2011
- El arte de proyectar en arquitectura, doc. pdf
- Estudio de suelos y zonificación de tierras – IGAC
- FORTALECIMIENTO SIG MUNICIPALES 2012
- Agenda Ambiental Pasto. CORPONARIÑO 2004
- [http://wikiguate.com.gt/wiki/%C3%81rea\\_Rural](http://wikiguate.com.gt/wiki/%C3%81rea_Rural)
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>
- <http://turismo.narino.gov.co>

- DEFINICIÓN, NORMAS Y PRINCIPIOS DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL ,  
san juan de pasto, 2009