



ARQUITECTURA

COCINA SANTO DOMINGO

Dara Sarai Aguirre Parra
Santiago Buitrago Correa
Javier Felipe Cortes Angulo
Paola Duque Galvis
Valeria Marin Hurtado
Valentina Villada Escobar



COCINA SANTO DOMINGO

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de Arquitectos

Asesor

Daniel Ricardo Posada Ramirez

Autores:

Dara Sarai Aguirre Parra
Santiago Buitrago Correa
Javier Felipe Cortes Angulo
Paola Duque Galvis
Valeria Marin Hurtado
Valentina Villada Escobar

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE MANIZALES

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ARQUITECTURA

MANIZALES

2022

COCINA SANTO DOMINGO



Universidad[®]
Católica
de Manizales

Acreditación de
Alta Calidad
en el camino de la excelencia
Res. 013600 - 09 dic-2019 - vig. 4 años

VIGILADA MINECUCACIÓN

COCINA SANTO DOMINGO

AUTORES:

DARA SARAI AGUIRRE PARRA
SANTIAGO BUITRAGO CORREA
JAVIER FELIPE CORTES ANGULO
PAOLA DUQUE GALVIS
VALERIA MARIN HURTADO
VALENTINA VILLADA ESCOBAR

TRABAJO DE GRADO

TUTOR:

ARQ. DANIEL RICARDO POSADA RAMIREZ

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE MANIZALES
FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
PROGRAMA DE ARQUITECTURA
MANIZALES, CALDAS
2022-1

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo principalmente a la comunidad de la Vereda Santo Domingo, por permitirnos conocerlos, poder trabajar y reflejar todo eso que está en el corazón de la comunidad en este proyecto, que es por y para ustedes, a la Universidad Católica de Manizales por su acompañamiento y formación y a nuestras familias por el apoyo incondicional.

Agradecimientos

En primera instancia agradecemos a todos los docentes que nos acompañaron en este proceso, especialmente a nuestro tutor de proyecto Arq. Daniel Ricardo Posada Ramirez y a la Ing. Daniela Riaño Lopez, por creer en nosotros y la iniciativa de este proyecto.

A nuestros padres por el esfuerzo y el acompañamiento que nos impulsaron a llegar hasta este punto y finalmente, agradecer a nuestros compañeros y amigos de facultad, por el apoyo diario.

Índice

Resumen	8
CAPÍTULO I	10
Introducción	10
Planteamiento del problema	11
1.1. Contexto de la Investigación	11
1.2. Problemáticas	12
1.3. Antecedentes	18
Objetivos	21
2.1. Objetivo General	21
2.2. Objetivos específicos	22
Marco Teórico	23
3.1 Aspectos de lo rural en el Eje Cafetero	23
3.2 Enfoque investigativo cocina y urbanismo en la ruralidad	25
3.2.1. Conclusiones de Análisis	28
3.3. Enfoques Desde lo Normativo	29
3.3.1. Normativa de Intervención en el PBOT de Villamaría	29
3.3.2. Normas Técnicas	30
3.3.3. Normativa Accesibilidad / Urbanismo	31
3.3.4. Normativa de Cocinas	31
3.3.5 Normativa para Representación de Proyectos	32
3.4. Gestión de Proyecto en Páginas de Financiación	33
Metodología.	34
4.1. Fases de ejecución del proyecto	35
4.1.1. Objetivo 1	35
4.1.1.1. Fases	35
4.1.2. Objetivo 2	37

4.1.2.1. Fases	37
4.1.3. Objetivo 3	39
4.1.3.1. Fases	39
CAPÍTULO II	42
Introducción	42
Objetivo (1)	42
Memoria gráfica del proyecto	43
2.1. Reconocimiento del lugar	43
2.2. Impacto del proyecto en la zona de intervención	44
2.3. Objetivo General	45
2.4. Objetivos específicos articulados a los ODS (objetivos de desarrollo sostenible)	46
2.5. Identidad de la comunidad de la vereda Santo Domingo	47
2.6. Conceptualización en la cocina	49
2.7. Conceptualización en el urbanismo	54
Esquemas de la cocina	56
Planimetría arquitectónica de la cocina	60
Planimetría estructural de la cocina	62
Detalles constructivos de la cocina	63
Planimetría redes eléctricas	65
Planimetría de redes hidráulicas	66
Planimetría urbanismo	67
9. Detalles urbanismo	68
10. Renders	69
11. Archivos	74
Anexo archivo DWG cocina	74

Anexo archivo DWG urbanismo	74
Anexo planchas en JPG	74
Anexo renders	75
CAPÍTULO III	77
Introducción	77
Objetivo (2)	77
Etapas	78
2.1. Etapa 1, Costos y Presupuestos	78
2.1.1. Fase 1: Cubierta	79
Anexo A.P.U'S - Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.	79
Anexo A.I.U - Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.	79
Anexo Cantidades - Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.	79
Anexo Transporte- Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.	79
Anexo Diagrama de GANTT- Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.	79
2.1.2. Fase 2: Cocina	79
Anexo A.P.U'S - Cocina, PDF Hoja de Cálculo.	79
Anexo A.I.U - Cocina, PDF Hoja de Cálculo.	80
Anexo Cantidades - Cocina, PDF Hoja de Cálculo.	80
Anexo Transporte- Cocina, PDF Hoja de Cálculo.	80
Anexo Diagrama de GANTT- Cocina, PDF Hoja de Cálculo.	80
2.1.3. Fase 3: Datos generales	80
Anexo Materiales- PDF Hoja de Cálculo.	80
Anexo Herramienta- PDF Hoja de Cálculo.	80
Anexo Mano de obra - PDF Hoja de Cálculo.	81
Anexo Transporte - PDF Hoja de Cálculo.	81
2.1.2. Flujo de caja	81
2.1.2.1. Flujo de caja- Cubierta	82
2.1.2.2. Flujo de caja- Cocina	82
2.2. Etapa 2, Cartilla Constructiva	83

Anexo Listado de Tareas - General, PDF Hoja de Cálculo.	84
Anexo Cartilla Constructiva.	84
Introducción	86
Objetivo (3)	86
Línea proyectual	86
2.1. Fase 1: Trámites Legales	87
2.2. Fase 2: Gestión del proyecto	94
2.2.1. Páginas web	98
LINK DE ACCESO- FACEBOOK	98
Soluciones	100
Conclusiones	100
Referencias	102

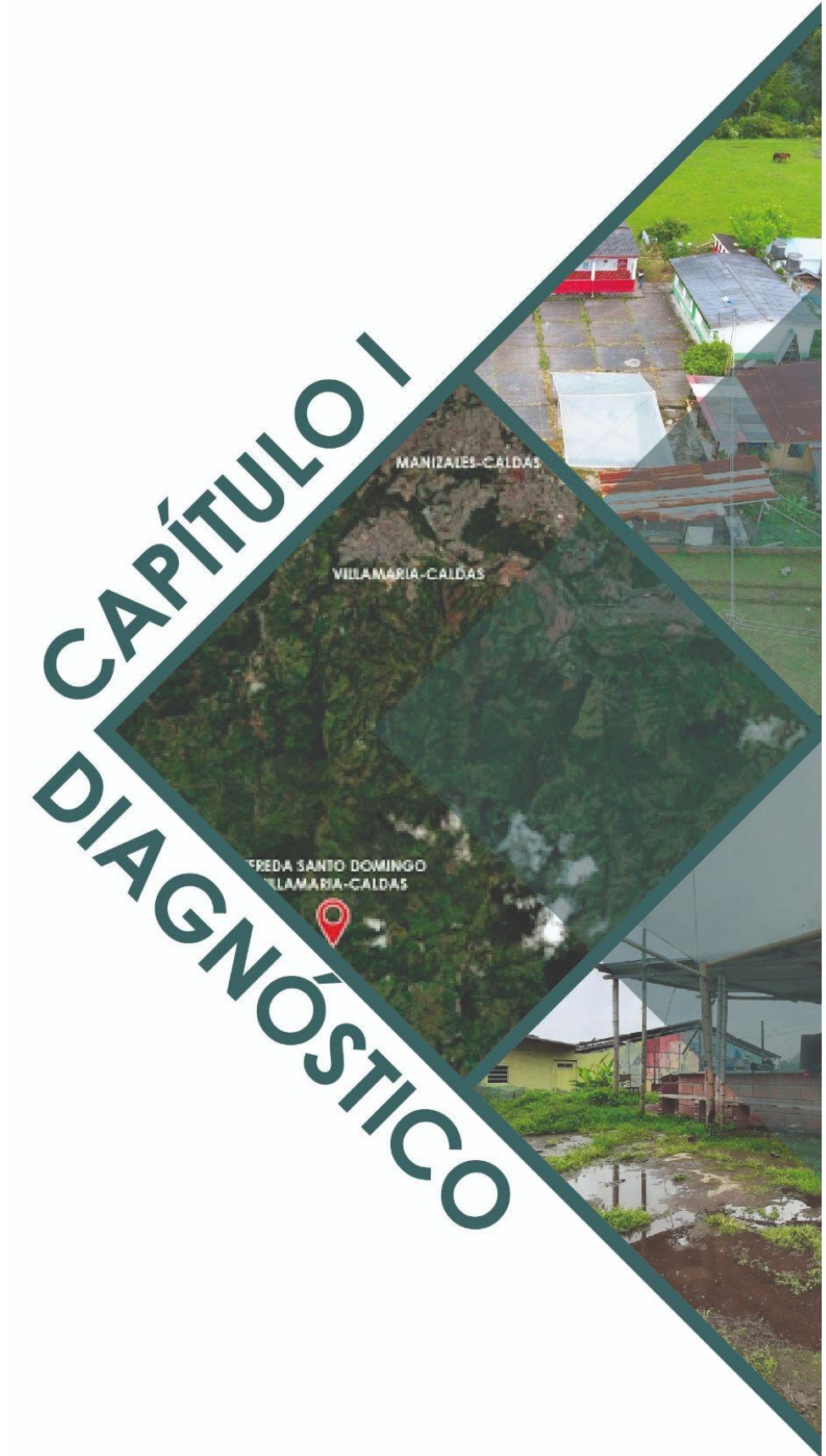
Resumen

Este trabajo de grado busca Generar en la Vereda Santo Domingo, un espacio de cocina que mejore las condiciones espaciales en las que se encuentra su infraestructura actualmente, promoviendo las actividades tradicionales y culturales que realizan los habitantes y visitantes, de manera que a su vez, se pueda garantizar un buen uso, funcionalidad y estética, manteniendo las características propias de las cocinas tradicionales cafeteras y mejorando las características espaciales de su entorno inmediato, es decir su urbanismo. Teniendo en cuenta que este espacio se comportará como finalización de la Ruta del Cóndor y el corazón de la vereda Santo Domingo, pretendemos diseñarlo con una arquitectura que soporte y mejore sus funciones transmitiendo a los visitantes una experiencia que se asemeje a la vida de las comunidades rurales que se encuentran a lo largo del departamento.

Por lo tanto, cocina y urbanismo, son escenarios que se pretende configurar de manera armónica, estética y confortable ya que son parte de las infraestructuras más importantes que hacen parte del espacio comunitario; siendo esto a través de un diseño arquitectónico y urbanístico que garantice la accesibilidad y funcionalidad, formándose de manera integral como un todo, por medio de recorridos claramente delimitados, así mismo, la implementación de ornamentos tradicionales y el uso de materiales propios de la región.

Con el fin de brindar a la comunidad de la Vereda Santo Domingo un espacio con todas las medidas necesarias y reglamentarias, que garantice la cohesión social, fomenta el turismo (Ruta del cóndor), y siga generando ingresos económicos para sus habitantes, todo esto de manera integrada, reconociendo la importancia de la arquitectura tradicional cafetera, su cultura y la agricultura que caracteriza el lugar.

CAPÍTULO I DIAGNÓSTICO



CAPÍTULO I

Introducción

El presente documento aborda los diferentes capítulos y estrategias de carácter proyectual abordadas desde las diferentes ramas de la disciplina y entre las que se destacan: lo arquitectónico, los costos y presupuestos y trámites legales.

Es importante comprender que la importancia de la investigación, radica no sólo con lo netamente académico sino con la formación y conocimiento socio-cultural que se puede obtener a raíz del mismo, entendiendo a la arquitectura como un campo multidimensional en el que intervienen diferentes actores, factores y condiciones, haciendo de este proyecto un área de enriquecimiento no solo personal, sino también profesional.

1. Planteamiento del problema

1.1. Contexto de la Investigación



Imagen 1 , Ubicación Vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia. Los Autores, 2021.

La comunidad de la Vereda Santo Domingo, ubicada en el área rural del municipio de Villamaría, forma parte de la ruta del cóndor, conocido como un recorrido turístico ofertado por FONTUR, donde continuamente se reciben visitantes interesados en conocer la belleza del paisaje rural del municipio, en una ruta alterna que comunica con el Nevado del Ruiz, culminando en la zona poblada de la Vereda Santo Domingo.

Esta vereda cuenta con una comunidad caracterizada por su cohesión social, reflejada en las múltiples actividades realizadas dentro de la vereda, como lo son, torneos de fútbol, bingos bailables, brigadas de salud, rutas ciclísticas, estaciones turísticas y la más reconocida dentro del municipio, la cabalgata, entre otras. Todas estas actividades se encuentran soportadas por infraestructuras como la iglesia, caseta comunal, centro de salud, cancha múltiple, cancha de fútbol, cocina,

parque, huerta y centro educativo, configurando un espacio integrado que sirve como soporte a dichas actividades de carácter productivo.



Imagen 2 , Identificación preexistencias de la vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia. Los Autores, 2021 .

1.2. Problemáticas

INFRAESTRUCTURA

01

El centro económico de la vereda se basa en la cocina, y esta no cuenta con la seguridad ni diseño óptimo para su buen funcionamiento.



RECONOCIMIENTO

02

La vereda Santo Domingo aunque cumple con muchas actividades, no tiene el suficiente reconocimiento como centro económico.

PARTICIPACIÓN

03

Esta vereda ha contado con la participación de entes gubernamentales para su desarrollo, ahora bien, es necesario vincular otros actores en el proceso.



DIFUSIÓN

04

Es necesario transmitir que actividades alrededor de la cocina se desarrollan en la vereda, ya que la población depende de estas como fuente de ingresos.



ACCESIBILIDAD

05

Esta cocina en su estado actual puede recibir hasta 400 personas, por lo que mejorar las condiciones de servicio puede garantizar mayor cobertura.

PANDEMIA

06

Debido al aislamiento, se ha producido la suspensión de actividades colectivas, por lo que la vereda se ha visto afectada económicamente.



Sin embargo, cabe añadir, que dichas infraestructuras, se encuentran en deterioro y reducen la calidad y confort de los servicios prestados tanto para los habitantes como los visitantes, tal es el caso de la cocina comunitaria, la cual funciona como escenario común para el desarrollo de todas las actividades presentes, y que por comentarios de sus habitantes, se describe como el más importante por los servicios que presta, a la hora de llevar a cabo los diferentes eventos; pues es allí donde se preparan los alimentos que forman parte fundamental e integral de sus actividades. Por otra parte, el urbanismo que cohesiona los espacios que configuran el centro poblado de la vereda, además de no contar con andenes accesibles, necesita mantenimiento tanto en su cancha como en los pisos existentes, por lo que consideramos incluir en la propuesta el mejoramiento de esta zona generando un proyecto integral tanto arquitectónico como urbanístico.

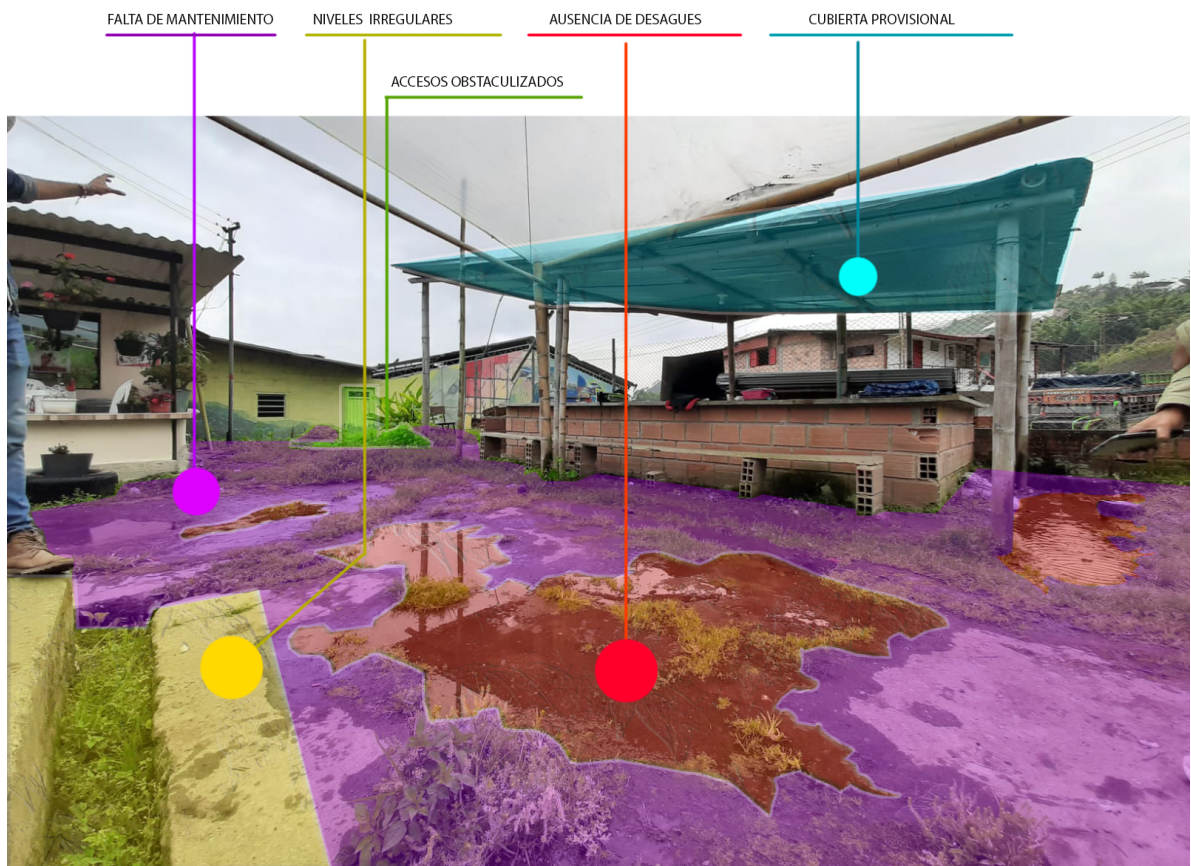


Imagen 3 , Identificación preexistencia cocina de la vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia. Los Autores, 2021.



Imagen 4 , Identificación preexistente cancha de la vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia. Los Autores, 2021.



Imagen 5 , Identificación de diferencia de niveles en la vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia. Los Autores, 2021.

En conclusión, se define realizar un diseño de cocina, acompañado simultáneamente con un espacio público acorde a las características y necesidades propias del lugar (tradicción y cultura) y funcionalidad (espacios abiertos, almacenamiento para protección de elementos e insumos y comedor comunitario), con el fin de garantizar una integración y cohesión de las infraestructuras existentes para generar un espacio accesible, estético y funcional.

1.3. Antecedentes



Imagen 6 , Vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia. Los Autores, 2021.



Imagen 7 , Vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia. Los Autores, 2021.



Imagen 8 , Vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia, Urbanismo actual. Los Autores, 2021.



Imagen 9 , Vereda Santo Domingo, Villamaría, Caldas, Colombia, Comedero actual. Los Autores, 2021.

En el reconocimiento del lugar se evidenció la falta de insumos fundamentales y reglamentarias que se debe tener dentro de la cocina visto desde un uso semi-industrial, que incluye aspectos de movilidad, almacenamiento, área de desechos, drenaje de aceite etc... Todo lo contemplado en una cocina funcional. La cocina comunitaria de Santo Domingo es la articuladora de infraestructuras que contemplan Este trabajo de grado busca Generar en la Vereda Santo Domingo, un espacio de cocina que mejore las condiciones espaciales en las que se encuentra su infraestructura actualmente, promoviendo las actividades tradicionales y culturales que realizan los habitantes y visitantes, de manera que a su vez, se pueda garantizar un buen uso, funcionalidad y estética, manteniendo las características propias de las cocinas tradicionales cafeteras y mejorando las características espaciales de su entorno inmediato, es decir su urbanismo. Teniendo en cuenta que este espacio se comportará como finalización de la Ruta del Cóndor y el corazón de la vereda Santo Domingo, pretendemos diseñarlo con una arquitectura que soporte y mejore sus funciones transmitiendo a los visitantes una experiencia que se asemeje a la vida de las comunidades rurales que se encuentran a lo largo del departamento.

Por lo tanto, cocina y urbanismo, son escenarios que se pretende configurar de manera armónica, estética y confortable ya que son parte de las infraestructuras más importantes que hacen parte del espacio comunitario; siendo esto a través de un diseño arquitectónico y urbanístico que garantice la accesibilidad y funcionalidad, formándose de manera integral como un todo, por medio de recorridos claramente delimitados, así mismo, la implementación de ornamentos tradicionales y el uso de materiales propios de la región.

Con el fin de brindar a la comunidad de la Vereda Santo Domingo un espacio con todas las medidas necesarias y reglamentarias, que garantice la cohesión social, fomenta el turismo (Ruta del cóndor), y siga generando ingresos económicos para sus habitantes, todo esto de manera integrada, reconociendo la importancia de la arquitectura tradicional cafetera, su cultura y la agricultura que caracteriza el lugar. Hay producción, pero en la actualidad esta cocina no representa visual y

funcionalmente esta característica de jerarquía que la define como el nodo principal de la vereda en cuestión, de esta manera se contempla su re-desarrollo para darle el protagonismo que merece y no solo a nivel veredal, sino, llevar el proyecto a una escala supra local, aumentando su uso local junto a un aumento de ganancias de la vereda mediante el turismo que de forma directa le daría una nueva vida a la vereda Santo Domingo a través de este proyecto de re-desarrollo y reactivación.

Se realiza el levantamiento en planimetrías y modelado para tener un mejor acercamiento que nos permitió comprender mejor algunos aspectos como la topografía, las relaciones espaciales, las dinámicas sociales, las tipologías y demás elementos de infraestructura que conforman la Vereda.

Posteriormente se inicia con la búsqueda y análisis de referentes arquitectónicos, los cuales se reflejaron de manera conceptual para la ejecución y desarrollo futuro del proyecto, lo cual se articula en las propuestas de ideación presentadas por los estudiantes de Práctica Social Formativa, de las cuales se toman los elementos principales para dar forma y orden a la propuesta arquitectónica general de la Cocina Santo Domingo.

2. Objetivos

2.1. Objetivo General

Fortalecer el proceso productivo comunitario de la vereda Santo Domingo a través de la propuesta de diseño que mejore la infraestructura de cocina y urbanismo que mejore la calidad de la oferta del servicio y las características espaciales.

2.2. Objetivos específicos

01

Diseñar a nivel de detalle los elementos arquitectónicos y estructurales que conforman tanto el espacio de cocina como del urbanismo de la Vereda Santo Domingo, teniendo en cuenta las características culturales, tipológicas, materiales y funcionales de la arquitectura del eje cafetero mediante planimetría e imágenes 3D.

02

Desarrollar la documentación sobre los costos totales del proyecto y sus fases de construcción, con el fin de sistematizar la adecuada información presupuestal necesaria, comprendida en el tiempo, costo y personal requerido, además del diseño de una cartilla de desarrollo constructivo que permita la elaboración y ejecución correcta del proyecto arquitectónico propuesto con estrategias de construcción comunitarias apoyadas por el sistema de educación nacional de aprendizaje (SENA).

03

Sistematizar la información necesaria para acopiar la documentación de los trámites legales para obtener la radicación del proyecto ante la secretaría de planeación de Villamaría, así como la gestión económica del proyecto a través de estrategias de difusión en organismos nacionales e internacionales para la consecución de recursos.

3. Marco Teórico

3.1 Aspectos de lo rural en el Eje Cafetero

Según las fuentes investigadas y el conocimiento previo sobre el contexto rural en términos formales, además de los componentes ambientales, sociales, materialidades y culturales, teniendo en cuenta que estos cuentan con un enfoque en el paisaje cultural cafetero (PCC) y que contiene elementos naturales, económicos y culturales caracterizados por un extraordinario grado de homogeneidad expresada en la geografía predominantemente montañosa, en la forma de las plantaciones del café y, en general, en los elementos que componen el paisaje. La cultura se manifiesta en un patrimonio material e inmaterial compuesto por la música, la cocina tradicional, la arquitectura y todas las artes. (Federación nacional de cafeteros, 2012, pág 11).

Así mismo como después de un análisis y teniendo en cuenta los aspectos anteriormente mencionados, es que se da el hecho de que el lugar de intervención cuenta con una amplia diversidad dentro del el PCC y que la diversidad de los cultivos facilita un enriquecimiento de los hábitats que constituyen el agroecosistema cafetalero, y por ende la biodiversidad general que lo caracteriza, (Ramirez Arias & Saldarriaga Ramirez, 2020, pág 81) y dado que la intervención arquitectónica planteada es una cocina la cual va a apoyar esta diversidad del PCC, se han tenido en cuenta documentos como lo son el POT, EL PBOT, y artículos relacionados con el PCC

Al igual que se han tenido en cuenta los lineamientos planteados por la accesibilidad universal ya que es la condición que tienen que cumplir los espacios públicos y privados para que puedan ser utilizados en condiciones de seguridad, comodidad y de manera autónoma por todas las personas (Consuegra, 2018) lo que también nos ha llevado a tener en cuenta los lineamientos anteriormente mencionados, además de aquellos dictados por planeación y presentación de proyectos CPNAA.

Teniendo en cuenta que es un planteamiento de un proyecto que desde sus inicios quiere poder llevarse a cabo en la realidad y que la comunidad de la vereda santo domingo se vea beneficiada directamente por el proyecto se tuvieron en cuenta los enfoques administrativos que conllevan este tipo de proyectos, poder llevar la materialidad que se plantea y/o se reconoce de el PCC en la vereda santo domingo, poder conocer la viabilidad de la misma y desde este enfoque poder llegar a los costos de el proyecto como tal lo que a su vez nos ha llevado a investigar toda la parte financiera y donativa para el mismo para que este se pueda catalogar como un proyecto viable teniendo en cuenta los fundamentos básicos de administración y gerencia.

Es así como por medio de este proyecto al igual que las investigaciones pertinentes se busca generar un impacto no solo económico sino también a nivel cultural y social, el cual pueda llegar a convertirse en parte importante y turístico del PCC llegando a reconocerse primeramente en un aspecto departamental y posteriormente de carácter nacional.

El acercamiento teórico al desarrollo de la cocina está ligado a su territorio, siendo este rural sin la cualidad de pertenecer al paisaje cultural cafetero, que gracias a la cercanía que se tiene con este, es factible su acercamiento mediante abstracciones en función de la vivienda cafetera, integrada a un modelo de cocina industrial/semi-industrial haciendo de esta una cocina enfatizada en las principales características funcionales y estéticas no solo de la cocina rural, sino también, una mixtura y reinterpretación de la funcionalidad y rendimiento de la cocina industrial y aún más importante mantiene y respeta la endogenia del lugar como uso gastronómico, localización original y articuladora de la vereda Santo Domingo manteniendo sus características intangibles con el ya mencionado: mejoramiento de el aspecto tangible del lugar; De igual manera en el urbanismo propuesto la cocina tiene de función ser el nodo colector principal centralizado al interior de un grupo claramente identificado de equipamientos y usos diferentes en la comunidad, denotando el área de comedor como espacio flexible para posibles usos de este grupo mencionado.

3.2 Enfoque investigativo cocina y urbanismo en la ruralidad

Este enfoque se fue dando desde la parte investigativa de cómo se debía entender el territorio para poder que en conjunto con lo que la comunidad nos dio a conocer de cómo viven y sienten su territorio al igual que las consideraciones que nos hicieron saber al momento de hablar de sus necesidades, de cuáles eran las falencias que tenían en la actualidad y las cuales querían que fueran solventadas de una manera efectiva y que por medio de el estudio de referentes se pudo entender más a fondo cómo nace su cultura y con la comunidad entender cuál es su identidad y poderla transmitir por medio del proyecto. Esto permitió que el proyecto pudiera desarrollarse de manera íntegra y con un gran entendimiento del territorio.

- Cocina tradicional CAMPESINA
- Cocina industrial
- Caminos vivienda cafetera
- Vivienda cafetera
- Presentación planimétrica tipo concurso



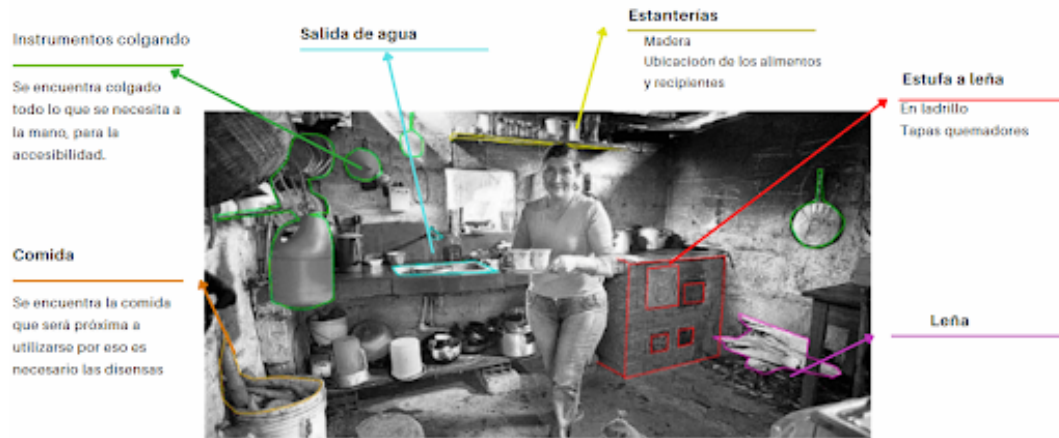
Imagen 10 , Referentes de cocina rural colombiana. Los Autores, 2021 .



Pamplona Colombia

<http://www.lapinion.com.co/pamplona/inspeccionan-estufa-de-leña-en-casa-rural-de-la-provincia-de-pamplona>

Imagen 11 , Referentes de cocina rural colombiana. Los Autores, 2021.



Salitre de Charalá (Santander, Colombia)

<http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-14651367>

Imagen 12 , Referentes de cocina rural colombiana. Los Autores, 2021.



Imagen 13 , Referentes de urbanismo en la vivienda cafetera rural colombiana. Los Autores, 2021.



Imagen 14 , Referentes de urbanismo en la vivienda cafetera rural colombiana. Los Autores, 2021.

Elementos Característicos



Imagen 15 , Referentes de urbanismo en la vivienda cafetera rural colombiana. Los Autores, 2021.

3.2.1. Conclusiones de Análisis

- A pesar de ser la técnica más implementada en esta zona, es evidente que es un medio de uso obligado por carecer en la mayoría de casos, de recursos para adquirir nuevas tecnologías que puedan aportar eficacia a la hora de cocinar y entender a la comunidad.
- La cocina tradicional ha sido el elemento fundamental en el desarrollo de la cultura colombiana, en este caso es objeto de discusión la ausencia de una de las funciones principales "saco" debido a que no se tiene un lugar específico de almacenamiento de los utensilios y/o los alimentos lo que es un aspecto importante a trabajar en la futura propuesta.
- Definir puntos de almacenamiento que beneficien al espacio del lugar, al igual que un mejor orden y buen saneamiento, ya que este

es un factor que afecta directamente al campesino, al estar los objetos en contacto directo al exterior (mugre, polvo, animales).

3.3. Enfoques Desde lo Normativo

Desde el planteamiento del proyecto se buscó, que de manera integral el diseño se llevará a cabo con todas las normativas que intervienen en el territorio partiendo desde la más particulares hasta las más generales; logrando así no solo como debía plantearse el diseño, sino también tener en cuenta que normativa influye en la el proyecto y de qué manera, ya que si se encuentran diferentes normativas que influyen dentro del proyecto, se debe considerar cual de todas tiene mayor relevancia dentro del mismo. Es así como con la norma, el diseño del proyecto fue tomando un carácter a nivel (cocina industrial) ya que esta no se podría diseñar como una cocina convencional, y que se debe cumplir no solo con las normativas a nivel constructivo sino también a nivel funcional, seguridad y zonificación de modo que este proyecto debe cumplir con otros requerimientos ya que tiene un carácter industrial y no convencional.

Las siguientes son las normas que consideramos deben ser revisadas para la correcta ejecución del proyecto arquitectónico.

3.3.1. Normativa de Intervención en el PBOT de Villamaría

Dentro del PBOT de Villamaría podremos encontrar algunos artículos que se deberán aplicar al proyecto, principalmente a nivel urbano, en temas como las alturas, los andenes y circulaciones de las zonas rurales de Villamaría, los cuales pertenecen a los ARTÍCULO 135, ARTÍCULO 136, ARTÍCULO 138, ARTÍCULO 139, ARTÍCULO 140. (Villamaría, 2021).

3.3.2. Normas Técnicas

- NSR-10 Título G estructuras de madera y estructuras de guadua (Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica, n.d., G-103)
- NSR-10 Título C concreto estructural (Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica, n.d., C-1)
- NSR-10 Título D mampostería estructural (Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica, n.d., D-1)
- Normativa sanitaria en cuanto a la higiene de los alimentos y su preparación, elaboración y distribución: como el RD 8434/2000.
- Normativa sobre la seguridad contra incendios: contenida en el Código Técnico de la Edificación DB SI, UNE 23510:2017 o RD 513/2017 por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra incendios.
- Normativa sobre los sistemas de extracción y ventilación: como la norma UNE 100165:2004 o el RITE.
- Normativa sobre el gas: como la norma UNE 60670-6:2004 sobre requisitos de configuración, ventilación y evacuación de los productos de la combustión en los locales destinados a contener aparatos a gas.
- Normativa sobre electricidad e iluminación: contenida en normas UNE y en el propio Código Técnico de la Edificación en su DB HE3 sobre eficiencia energética en instalaciones de iluminación.
- Normativa sobre fontanería y saneamiento: contemplada en diversas normas UNE para la regulación de los separadores de

grasas y el CTE DB HS sobre salubridad en lo relacionado con la evacuación de aguas

- Normativa sobre seguridad, salud y accesibilidad: contenida igualmente en el CTE DB SUA y en el RD 486/1997.

3.3.3. Normativa Accesibilidad / Urbanismo

La evaluación de la ruta a emplear constituye el primer elemento a considerar, determinando su categoría, complejidad (longitud, trazado, pendientes, intersecciones y bifurcaciones, cruces de obstáculos fluviales y de líneas férreas, etc.), tránsito, estado de conservación de la vía (superficie irregular, compactación, cunetas, alcantarillas y puentes, vegetación circundante), las acciones que requiere la vía, los tramos que requieren medidas especiales de seguridad (animales sueltos, centros escolares, posibilidad de alud, posibilidad de colisiones, curvas y pendientes peligrosas, limitada visibilidad, paso a nivel, etc.), la señalización vial, las potencialidades del entorno y su uso y las características de los vehículos a emplear. (Rodríguez, 2009, #)

- NTC 4144 Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios, espacios urbanos y rurales. Señalización. ("Norma Técnica Colombiana NTC 4144," n.d., 1)
- NTC 4145 Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios. Escaleras ("Norma Técnica Colombiana NTC 4145," n.d., 2)

3.3.4. Normativa de Cocinas

Al evaluar y aplicar las normativas no de una cocina de vivienda, si no, una industrial, se esclarecen unos lineamientos a seguir volviendo la propia normativa una herramienta eficaz para el diseño de la cocina,

estableciendo tanto mínimos como máximos en alturas de mesones, áreas de manipulación de alimentos crudos (Vegetales, frutas, granos, productos lácteos, levaduras y harinas), áreas de manipulación de alimentos contenedores potenciales de patógenos (Proteínas crudas, lácteos sin procesar) para asegurar la salubridad presente en la zona activa de la cocina y aislar una posible contaminación cruzada, así mismo, se establecen áreas de almacenamiento frío y seco manejando la misma base teórico-práctica en áreas de manipulación de alimentos, finalmente normativa de circulaciones y áreas de trabajo contribuyendo a la mitigación de accidentes en este espacio y uso fluido de la cocina.

- NTSH 008 Norma Técnica Sectorial. Alojamientos rurales, requisitos de planta y servicios. (“Norma Técnica Sectorial NTSH 008,” n.d., 1)
- NTC 1461. Higiene y seguridad. Colores y señales de seguridad. (“Norma Técnica Colombiana NTC 1461,” n.d., 1)

3.3.5 Normativa para Representación de Proyectos

Con el fin de establecer un lenguaje técnico y arquitectónico común, se realiza la labor de consulta e integración de las formas de representación establecidas por el CPNAA, consignado en el documento “GUÍA Y ESTÁNDARES PARA EL DESARROLLO GRÁFICO DEL PROYECTO”, lo que nos permitió establecer, nombres de capas, tamaño y configuración de plumas y nos sirvió como guía para la representación de proyectos arquitectónicos, tomando en cuenta todo el contenido del documento, desde planimetrías, detalles estructurales, entre otros, que hicieron del proceso de representación del diseño, un trabajo más sencillo, completo y reglamentario.

“Los avances en las herramientas digitales han cambiado rápidamente la forma en la que nos aproximamos al proyecto, permitiendo pensar los estándares de dibujo dentro de una doble mirada que nos sitúa en un presente que se torna ascendentemente

complejo, en la medida que no menosprecia las experiencias culturales acumuladas y decantadas históricamente". (Trujillo Jaramillo, 2017).

El diseño arquitectónico se compone de las siguientes etapas de desarrollo del proyecto:

- Esquema básico - idea creativa (CPNAA, 2004).
- Anteproyecto o proyecto técnico (CPNAA, 2004).
- Proyecto o proyecto constructivo (CPNAA, 2004)
- Supervisión arquitectónica (SCA, 1988).

3.4. Gestión de Proyecto en Páginas de Financiación

El ideal de poder gestionar el proyecto para que este pueda llevarse a cabo en la realidad, va inmerso en poder lograr una financiación de proyectos no solo por el aspecto económico del mismo sino también porque es un proyecto de carácter social el cual va a tener un impacto principalmente veredal pero que se busca a través del tiempo pueda tener un impacto departamental, regional y hasta internacional; Es por esto que se ha planteado y se ha buscado la financiación de entidades con enfoques en diferentes áreas, no solo en el ámbito constructivo, sino también en el ámbito social, político, educativo, y hasta organizaciones como la ONU entre otras, las cuales se están logrando contactar para dar a conocer el proyecto y conocer de qué manera pueden aportar, ya sean donaciones, sean económicas o materiales constructivos o mano de obra, al igual que también compartiendo el proyecto en diferentes canales de difusión con el fin de que se dé a conocer y podamos llegar a más personas para la financiación de el proyecto.

4. Metodología.

La investigación se desarrolla con una metodología de carácter analítico y propositivo, teniendo en cuenta que se ve desde un punto analítico, pues se analiza la arquitectura tradicional cafetera, propia del lugar objeto de estudio y trabajo de la Vereda Santo Domingo del municipio de Villamaría, y a su vez de carácter propositivo, pues se continúa con el proceso y ejecución de la propuesta de diseño, realizada y/o abordada en el periodo académico 2021-2, ejecutado en un término de 17 semanas que comprenden el diseño, estudio, análisis y elaboración de múltiples elementos arquitectónicos, teóricos, presupuestales, entre otros, que hacen parte fundamental, de la propuesta de diseño; todos estos realizados por diferentes grupos o mesas de trabajo, como lo son, dibujo técnico, presupuesto, trámites legales y técnico constructivo.

Teniendo en cuenta, el avance y alcance de dicha propuesta, se busca continuar el proceso de investigación, recolección de datos y conclusión de la propuesta de diseño, tanto de cocina como de urbanismo para la Vereda Santo Domingo, con el fin de garantizar un proyecto arquitectónico, que cumpla no solo con la reglamentación técnica y arquitectónica, sino que brinde solución a todas las necesidades de la comunidad (habitantes y visitantes) como un proyecto funcional e integrador que promueva la cohesión social, el turismo y funciones agroecológicas presentes dentro del municipio y la vereda respectivamente.

Las siguientes son las fases de la investigación, las cuales, están ligadas a los objetivos ya mencionados.

4.1. Fases de ejecución del proyecto

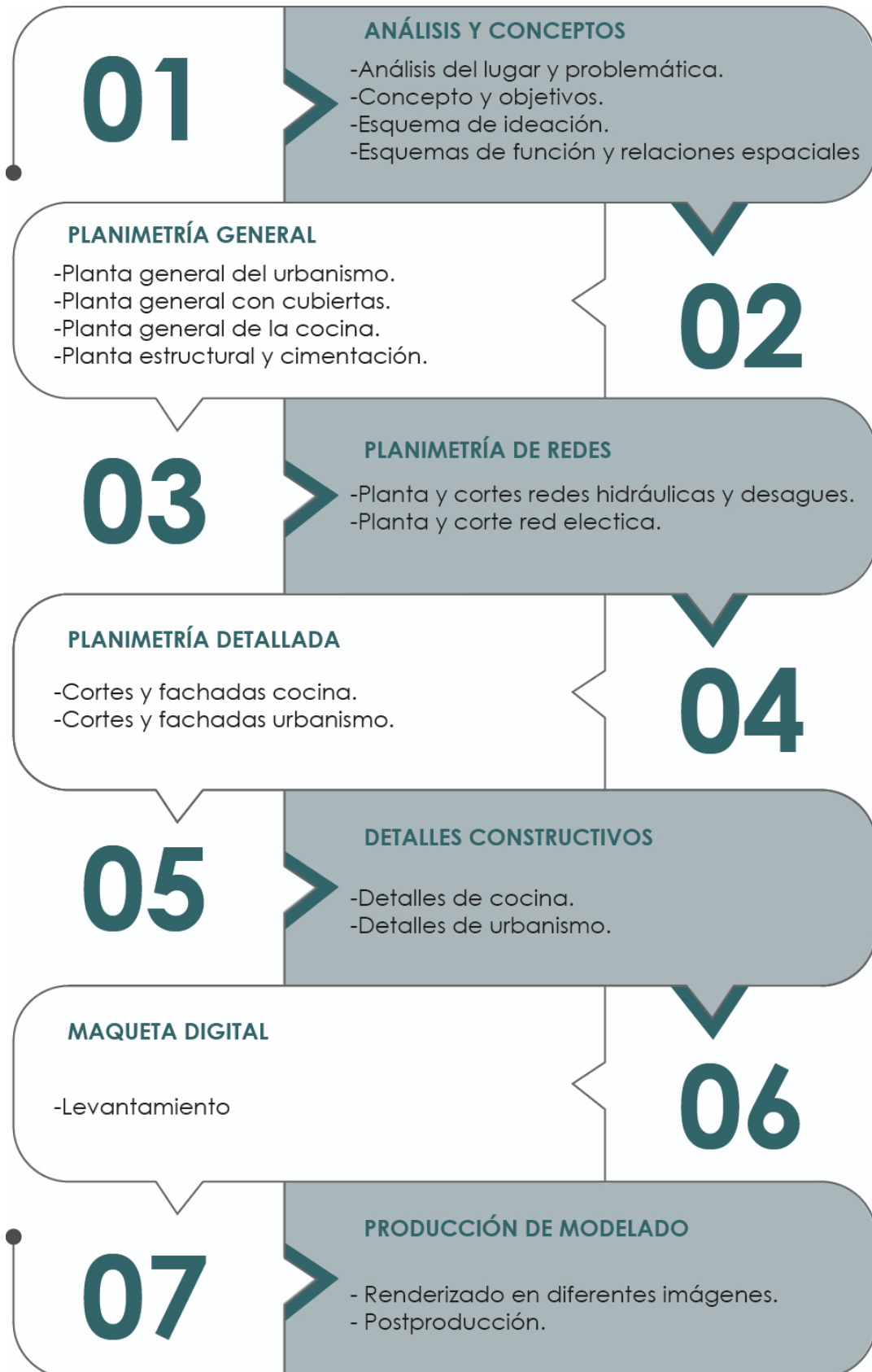
4.1.1. Objetivo 1



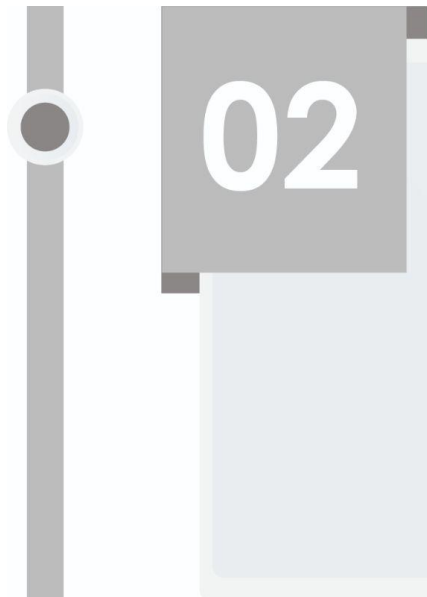
01

Diseñar a nivel de detalle los elementos arquitectónicos y estructurales que conforman tanto el espacio de cocina como del urbanismo de la Vereda Santo Domingo, teniendo en cuenta las características culturales, tipológicas, materiales y funcionales de la arquitectura del eje cafetero mediante planimetría e imágenes 3D.

4.1.1.1. Fases



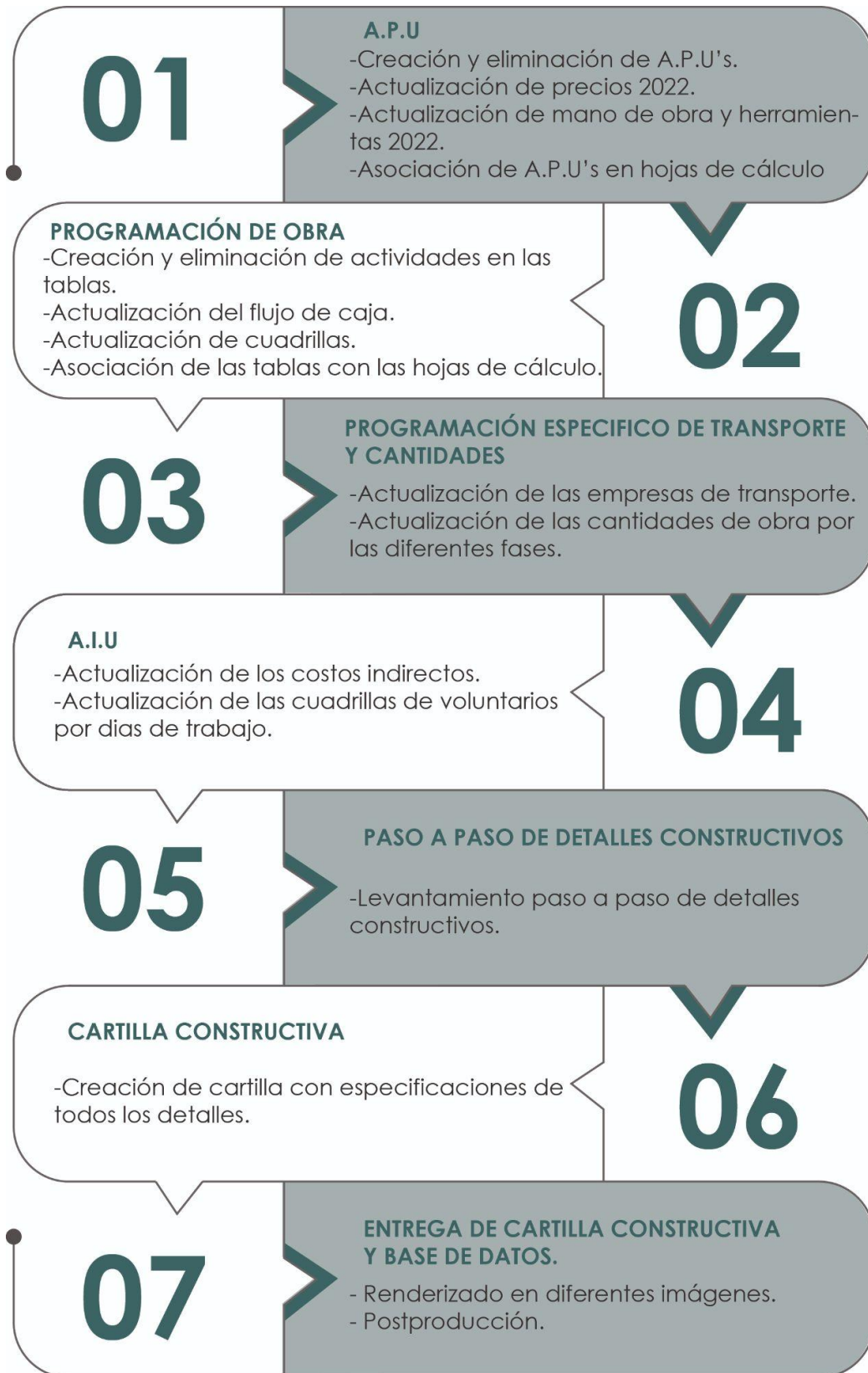
4.1.2. Objetivo 2




02

Desarrollar la documentación sobre los costos totales del proyecto y sus fases de construcción, con el fin de sistematizar la adecuada información presupuestal necesaria, comprendida en el tiempo, costo y personal requerido, además del diseño de una cartilla de desarrollo constructivo que permita la elaboración y ejecución correcta del proyecto arquitectónico propuesto con estrategias de construcción comunitarias apoyadas por el sistema de educación nacional de aprendizaje (SENA).

4.1.2.1. Fases



4.1.3. Objetivo 3



03

Sistematizar la información necesaria para acopiar la documentación de los trámites legales para obtener la radicación del proyecto ante la secretaría de planeación de Villamaría, así como la gestión económica del proyecto a través de estrategias de difusión en organismos nacionales e internacionales para la consecución de recursos.

4.1.3.1. Fases

01

SISTEMATIZACIÓN Y LEGALIZACIÓN DE TRÁMITES

- Constancia de disponibilidad de servicios públicos (Corpocaldas y CHEC).
- Esclarecimiento del predio real de intervención.
- Determinación para trámite de licencia.
- Obtención de recursos para radicación.

TRAMITACIÓN DE LICENCIA

- Tramitar y adjuntar todos los documentos necesarios para la obtención de la licencia de construcción.

02

03

DIFUSIÓN EN PLATAFORMAS DIGITALES

- Continuar con la difusión por medio de Instagram.
- Creación de la página web *Cocina Santo Domingo*.
- Crear página de Facebook.

POSTULACIÓN PARA OBTENCIÓN DE RECURSOS

- Postulación del proyecto a páginas de recolección de fondos.

04

CAPÍTULO II ARQUITECTÓNICO



CAPÍTULO II

Introducción

Este trabajo de grado busca Generar en la Vereda Santo Domingo, un espacio de cocina que mejore las condiciones espaciales en las que se encuentra su infraestructura actualmente, promoviendo las actividades tradicionales y culturales que realizan los habitantes y visitantes, de manera que a su vez, se pueda garantizar un buen uso, funcionalidad y estética, manteniendo las características propias de las cocinas tradicionales cafeteras y mejorando las características espaciales de su entorno inmediato, es decir su urbanismo. Teniendo en cuenta que este espacio se comportará como finalización de la Ruta del Cóndor y el corazón de la vereda Santo Domingo, pretendemos diseñarlo con una arquitectura que soporte y mejore sus funciones transmitiendo a los visitantes una experiencia que se asemeje a la vida de las comunidades rurales que se encuentran a lo largo del departamento.

1. Objetivo (1)

Diseñar a nivel de detalle los elementos arquitectónicos y estructurales que conforman tanto el espacio de cocina como del urbanismo de la Vereda Santo Domingo, teniendo en cuenta las características culturales, tipológicas, materiales y funcionales de la arquitectura del eje cafetero mediante planimetría e imágenes 3D.

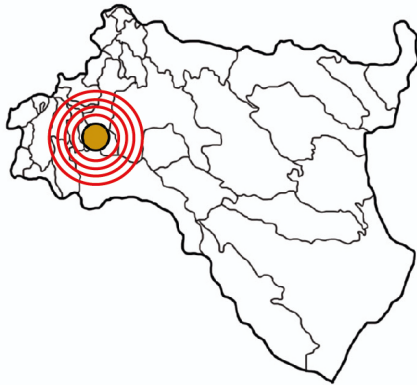
2. Memoria gráfica del proyecto

2.1. Reconocimiento del lugar



Imagen 16 , Reconocimiento de la vereda Santo Domingo. (Giraldo & Duque, 2021).

2.2. Impacto del proyecto en la zona de intervención



VILLAMARÍA

Generar un impacto desde la vereda Santo Domingo hacia el resto Villamaría, promoviendo un reconocimiento por la actividad social desarrolla y por la gran importancia turística que la vereda tiene y tendrá.



RUTA DEL CÓNDOR

La vereda Santo Domingo hace parte del recorrido de la Ruta del cóndor, por lo que el rediseño de la cocina, transformará el lugar y potenciará la oferta turística.

Imagen 17 , Impacto del proyecto. (Giraldo, 2021).

2.3. Objetivo General

Proponer el rediseño de la cocina tradicional como hito central de la vereda Santo Domingo junto con el diseño urbanístico, pensando en funcionalidad e integración de sus habitantes.



Imagen 18 , Descripción del objetivo general. (Giraldo, 2021).

La comunidad de la vereda Santo Domingo, aproximadamente 160 personas que residen entre las montañas de cultivos de legumbres, personas trabajadoras que día tras día recorren lo que se reconoce como la Ruta del cóndor, caminos complejos y difíciles, pero que tienen su remate en esta sociedad llena de sonrisas, de un buen sancocho, y de colores inigualables.

2.4. Objetivos específicos articulados a los ODS (objetivos de desarrollo sostenible)

MUJERES CABEZA DE HOGAR

Fortalecer el valor de la mujer como impulsora de la actividad económica en la vereda.



PRODUCCIÓN Y CONSUMO

Rediseñar la cocina tradicional para la máxima producción y consumo de manera sustentable, que permita mejorar su servicio.



TRABAJO DECENTE

Consolidar el trabajo culinario existente, gracias a la mejora de la cocina, para garantizar un lugar digno para su labor y atención.



COCINA PARA TODOS

Garantizar la alimentación de la comunidad, gracias a la producción agroecológica.



Imagen 19 , Objetivos articulados a los ODS. (Giraldo, 2021).

2.5. Identidad de la comunidad de la vereda Santo Domingo



Imagen 20 , Identidad. (Giraldo & Duque, 2021).



2.6. Conceptualización en la cocina



CHIVA COLOMBIANA



Es un símbolo de la colombianidad, funcional, colorida, y capaz de todo.



Transporte para la población y sus productos. Siendo parte de su identidad.



Contribuye al desarrollo de la vereda conectando con el municipio.



Puede abarcar una gran cantidad de personas, lo que se desea en la cocina.



Es abierta, llena de vida y de aire para apreciar los paisajes de su alrededor.



Nuestro primer acercamiento a la vereda fue en una chiva.

Imagen 21 , Chiva colombiana como concepto. (Giraldo & Duque, 2021).





CASA RURAL



Reconocida a nivel nacional, típica de las zonas rurales y que ha pasado de generación en generación.



Sus balcones generan una relación con el exterior, conectando el adentro con el afuera.



Es la casa típica como punto de referencia entre montañas y campesinos.



Sus altas pendientes en las cubiertas le hacen alusión al paisaje montañoso y facilitan la eliminación del agua lluvia.



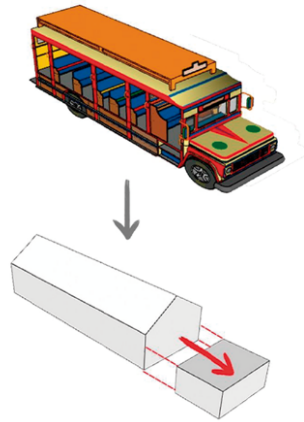
Su tipología básica es muy sencilla: unidades lineales, con corredores a sus costados.



Se ha caracterizado por ser un espacio para el habitar, y también para el producir.

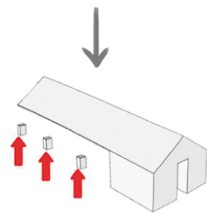
Imagen 22 , Casa rural como concepto. (Giraldo & Duque, 2021).

CHIVA COLOMBIANA



Trompa de la chiva

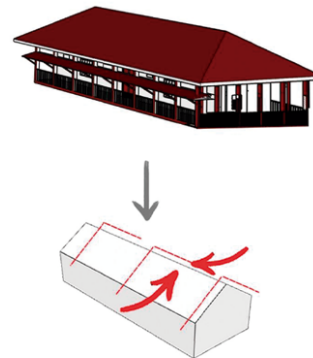
Es lo que hace que esta funcione es por eso que la parte cerrada de la cocina es donde se encontrará todo lo necesario para el funcionamiento de la cocina.



Llantas como cimientos

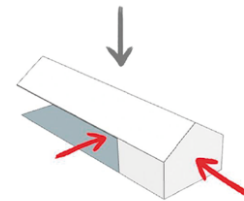
Se toma el concepto de las llantas de la chiva, como aquello que toca el suelo, que lo mantiene de pie, siendo los cimientos.

CASA RURAL



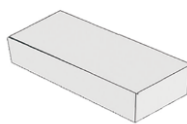
Cubierta a dos aguas

Típico de las casas campesinas siendo funcional para las lluvias se inclina la cubierta.



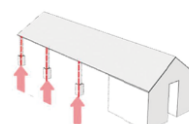
Vacios y llenos

Típico de las casas campesinas siendo funcional para las lluvias se inclina la cubierta.



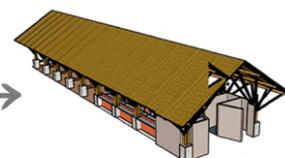
Longitudinal

Se extrae su forma longitudinal para abarcar más espacio y más personas.



Ventanas y balcones

Se pretende con la guadua tener la misma intención de la chiva los balcones de la casa, un contacto directo con el exterior.



Cocina Santo Domingo

Para todas, funcional, que aprecia y respeta su alrededor.

Imagen 23 , Abstracción de conceptos. (Giraldo & Duque, 2021).



2.7. Conceptualización en el urbanismo



HELICONIA



Sus diagonales generan estrechas dilataciones, como los caminos hasta llegar a la vereda.



Sus colores llamativos generan contraste con las montañas de legumbres.



Adaptable a todos los climas para desarrollarse, así como su gente.



Sus diagonales como circulaciones desde la cocina a la urbanización.

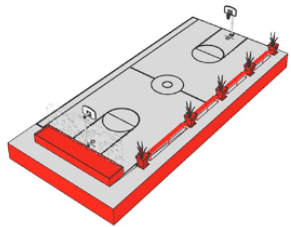


Los colores, se interpretan como materialidades en el mobiliario.



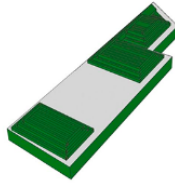
Se pretende el uso de la flor como tal para la vegetación del urbanismo.

Imagen 24 , Casa rural como concepto. (Giraldo & Duque, 2021).



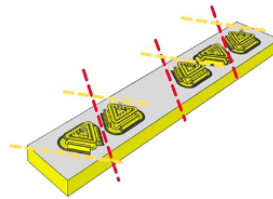
Mobiliario

Mobiliario exterior que permita el disfrute de la cancha y de sus respectivas actividades.



Huertas urbanas

Se generan huertas urbanas que permitan el cultivo de los alimentos para ser preparados en la cocina.



Comedores

Comedores exteriores ubicados según la morfología de la heliconia generando caminos para conectar los diferentes ambientes.



Gradas y espacio público

La finalización del recorrido, de la morfología de la heliconia, siendo la grada el acompañamiento, a la cancha de fútbol.

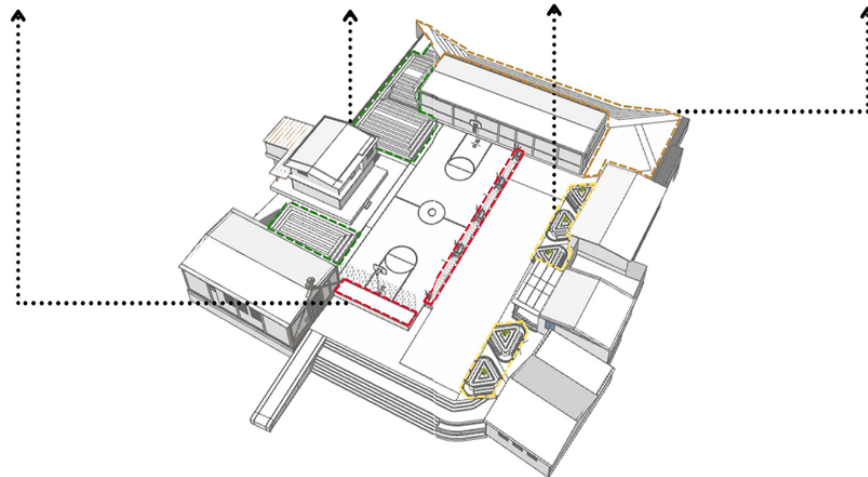


Imagen 25 , Conceptos de urbanismo. (Giraldo, 2021).

3. Esquemas de la cocina

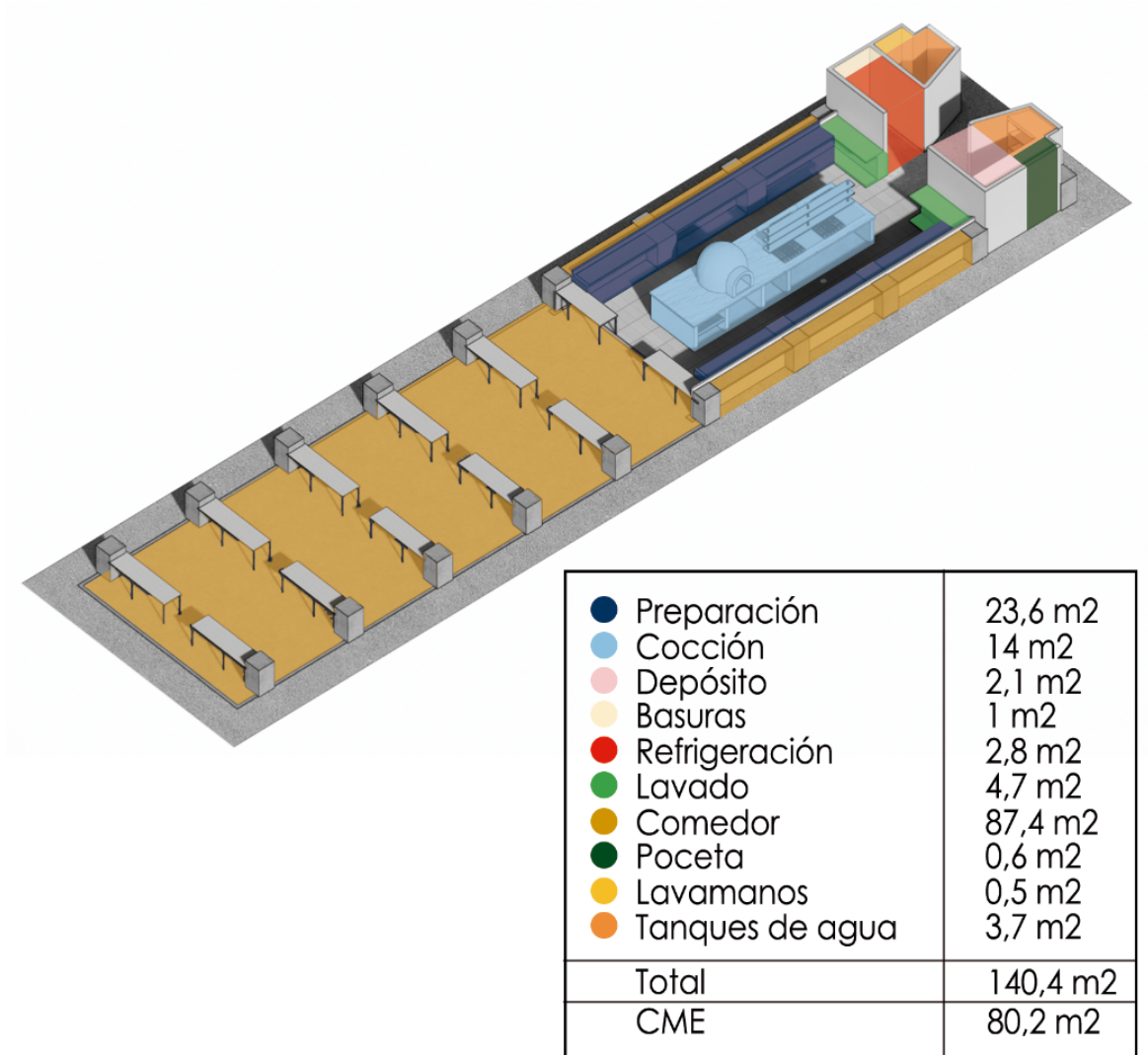


Imagen 26 , Zonificación con áreas de la cocina. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).

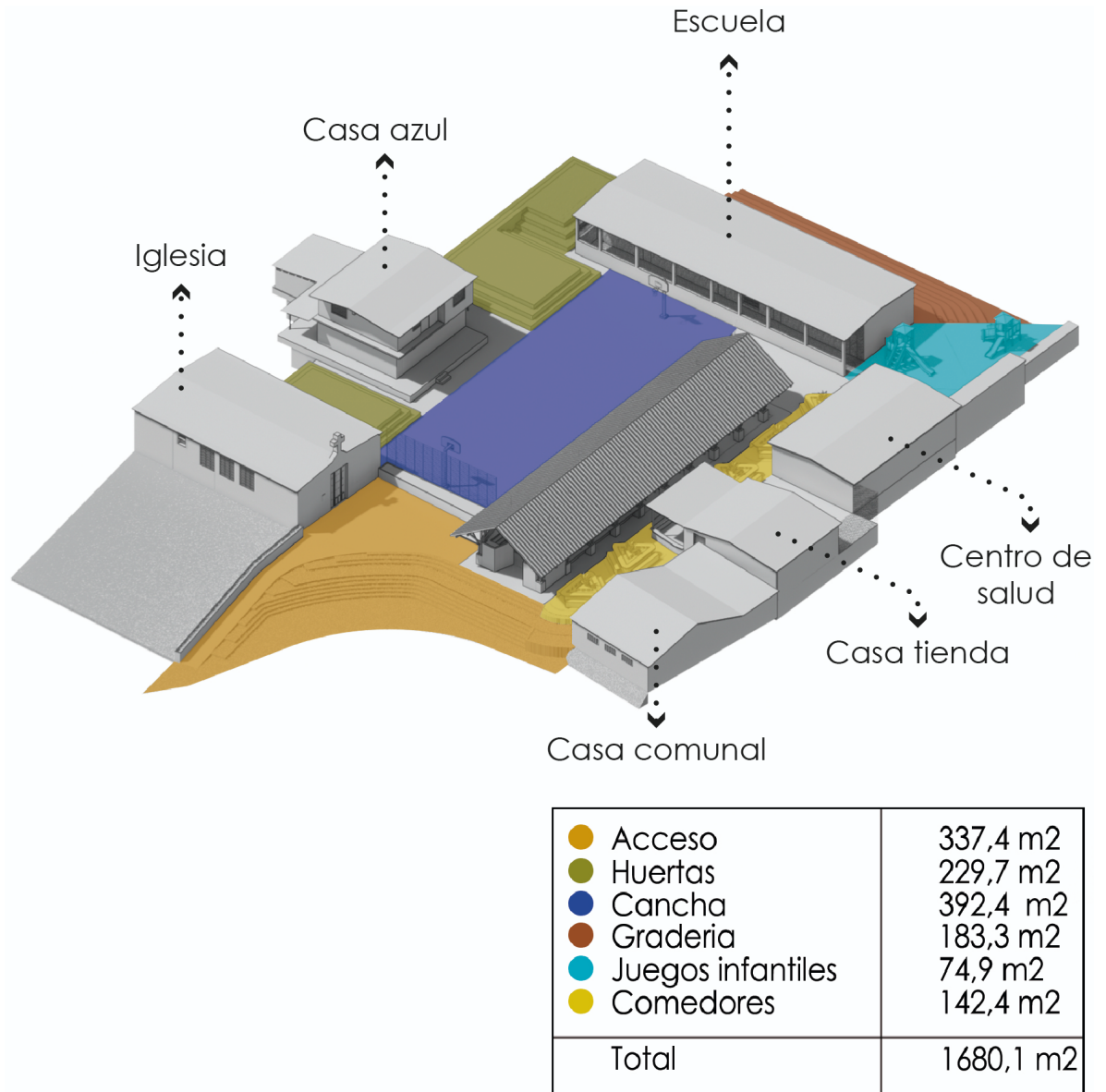


Imagen 27, Zonificación del urbanismo. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).

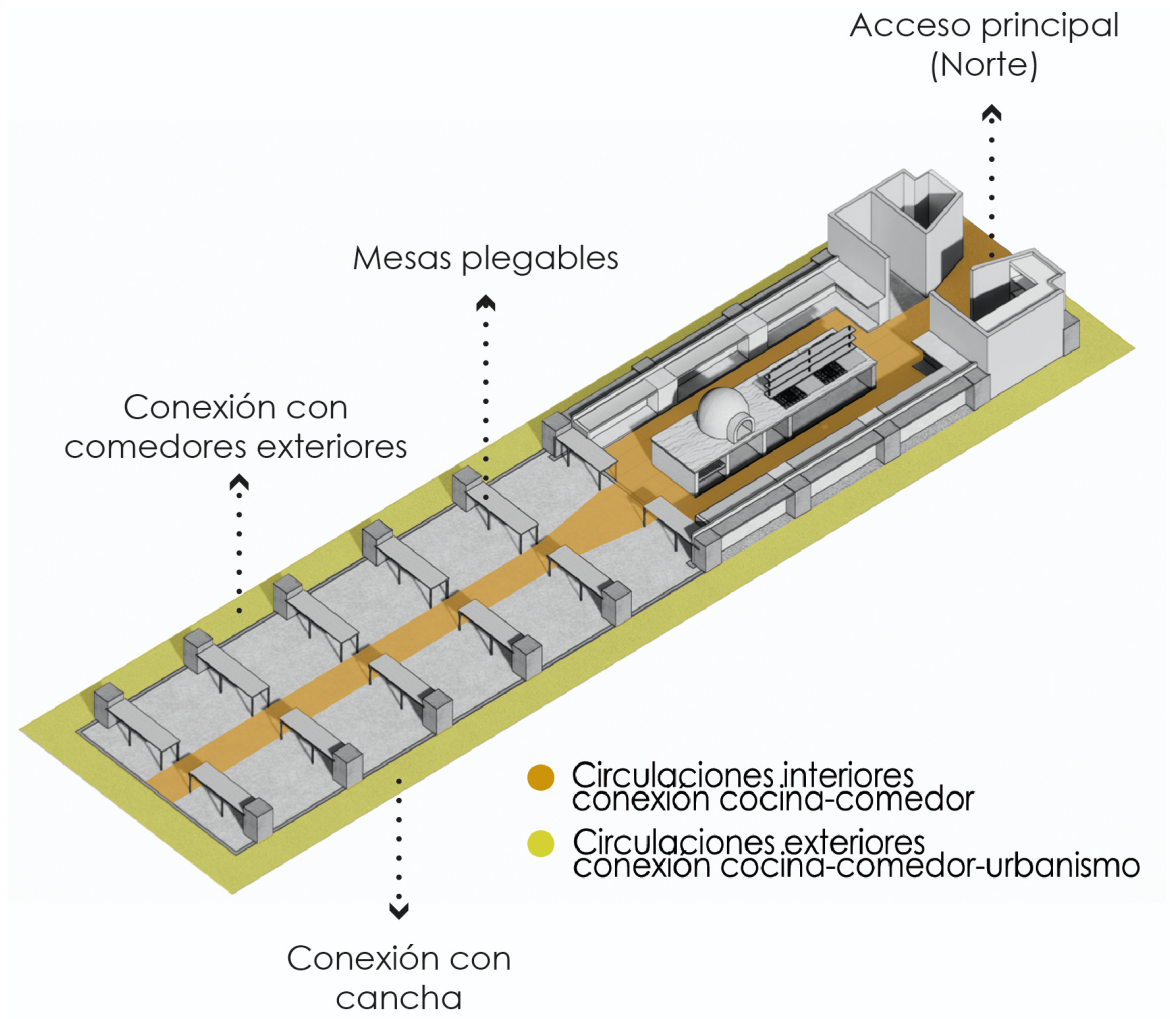


Imagen 28, Circulaciones de la cocina. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).

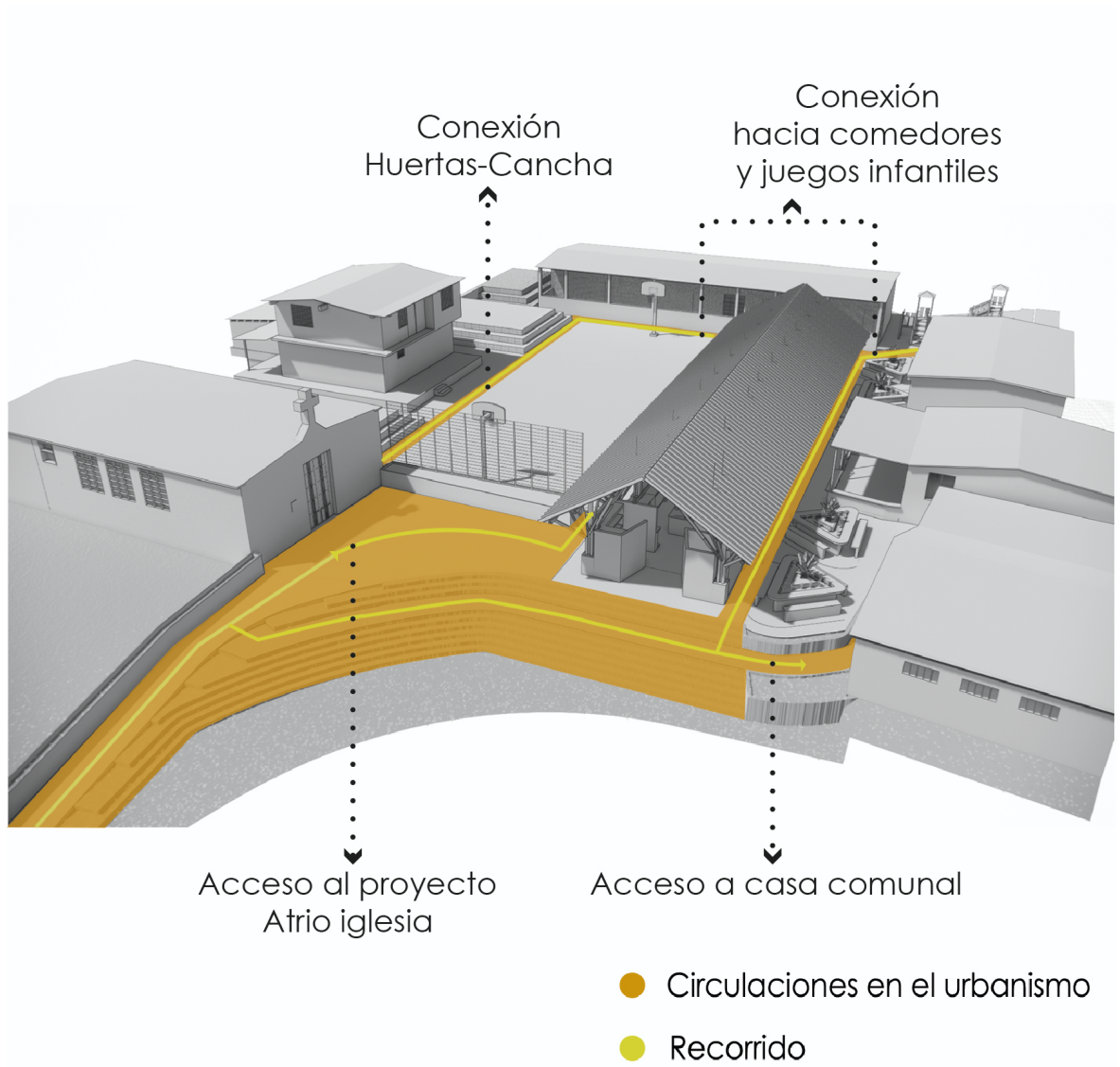
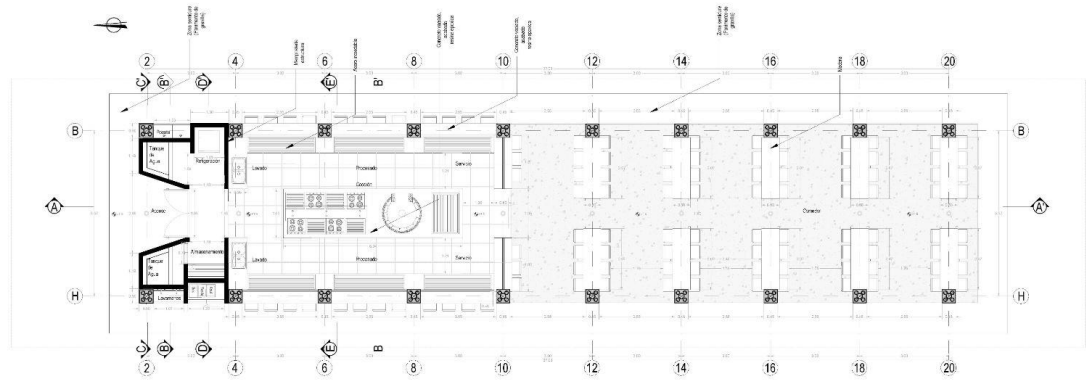
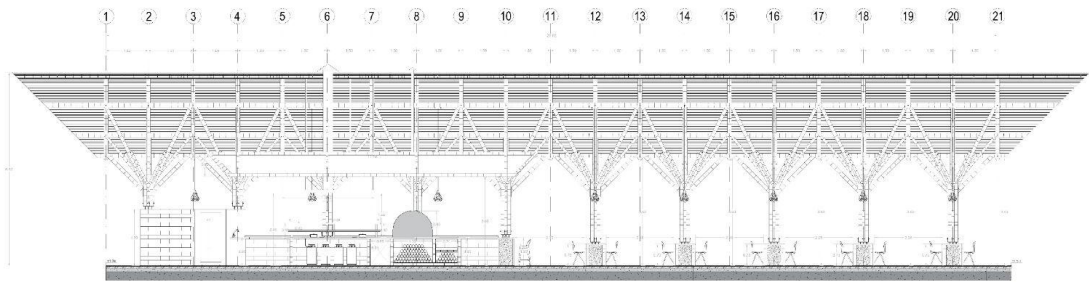


Imagen 29, Circulaciones de urbanismo. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).

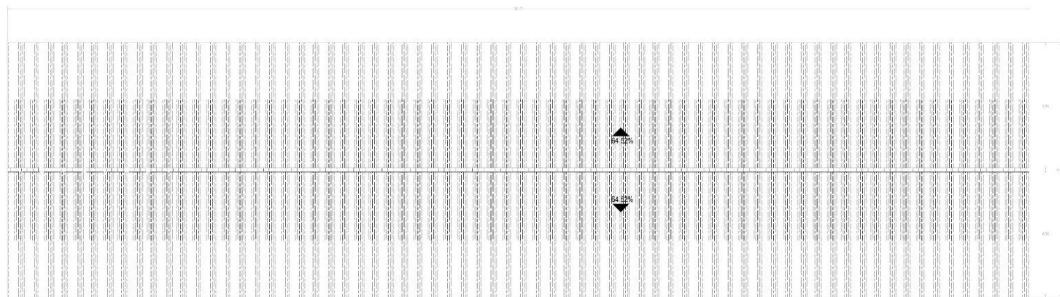
4. Planimetría arquitectónica de la cocina



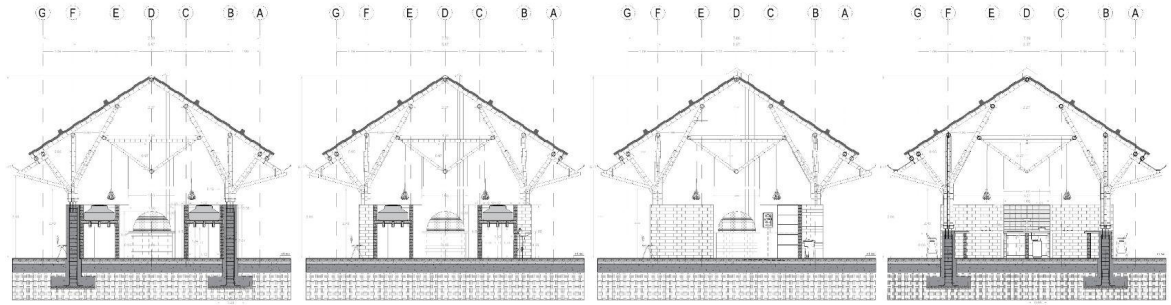
PA Planta cocina N+1.50m
Escala 1:50



A-A' Corte longitudinal
Escala 1:50



PA Planta cubierta N+6.47m
Escala 1:50

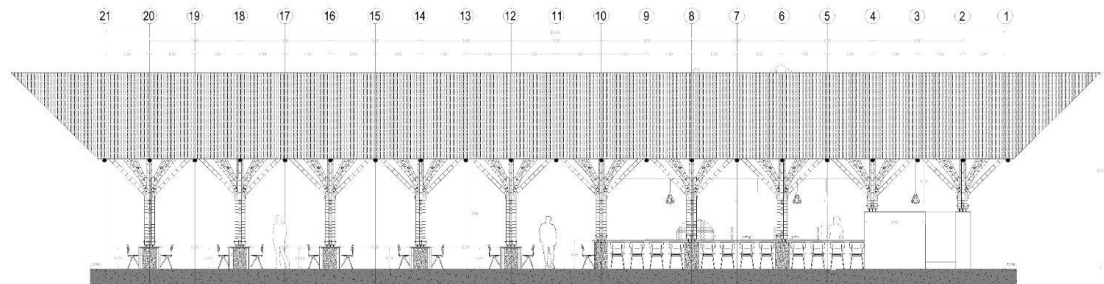


B-B' Corte transversal
Escala 1:50

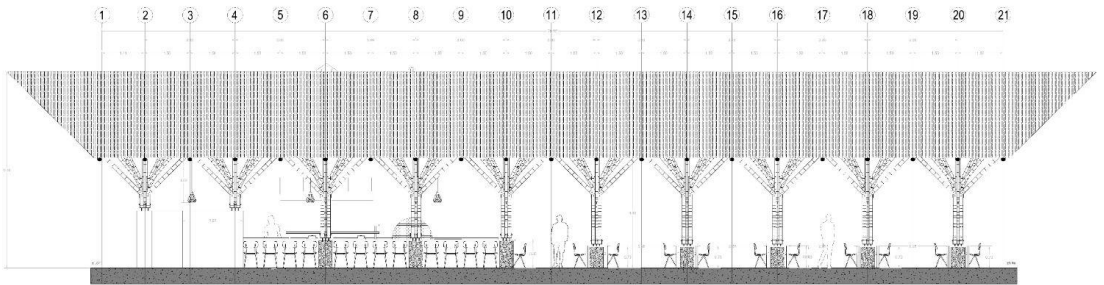
C-C' Corte transversal
Escala 1:50

D-D' Corte transversal
Escala 1:50

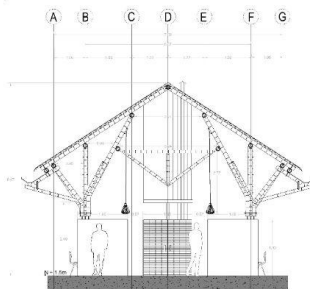
E-E' Corte transversal
Escala 1:50



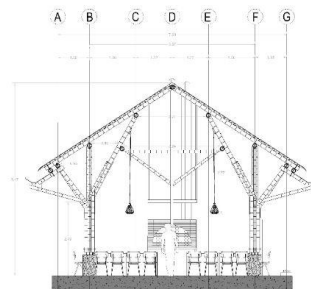
AL Alzado occidental
Escala 1:50



AL Alzado oriental
Escala 1:50

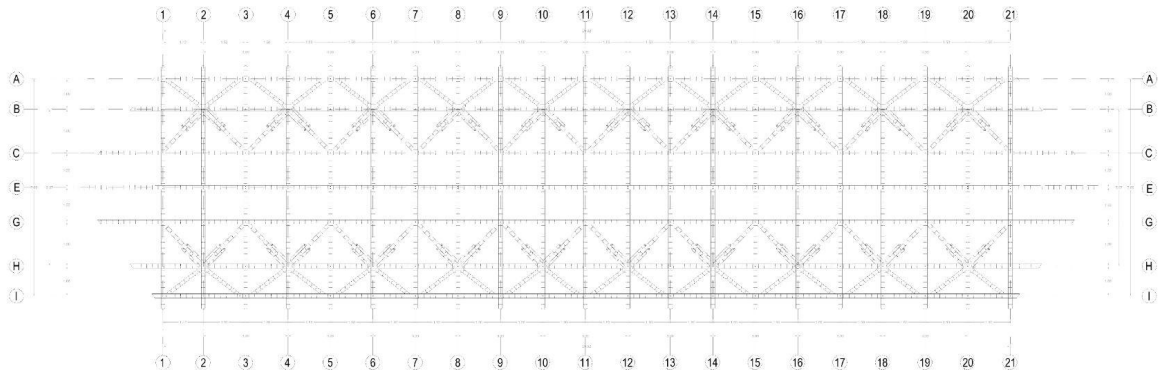


AL Alzado norte
Escala 1:50

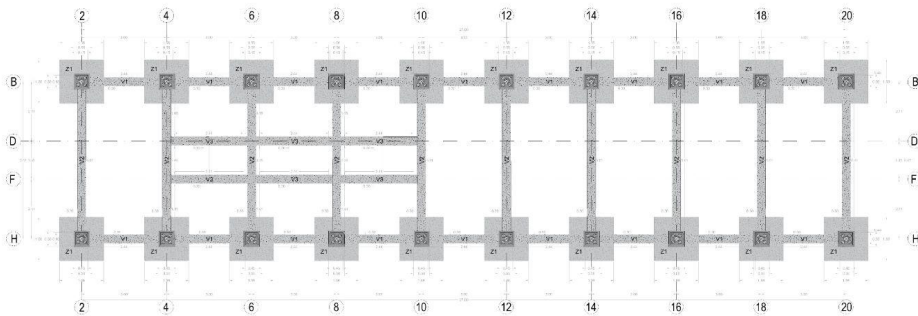


AL Alzado sur
Escala 1:50

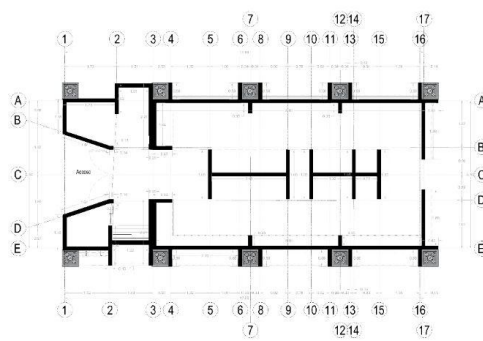
5. Planimetría estructural de la cocina



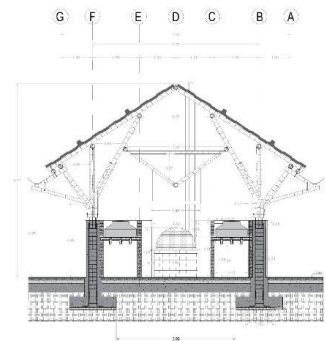
PE Planta estructural en guadua
Escala 1:50



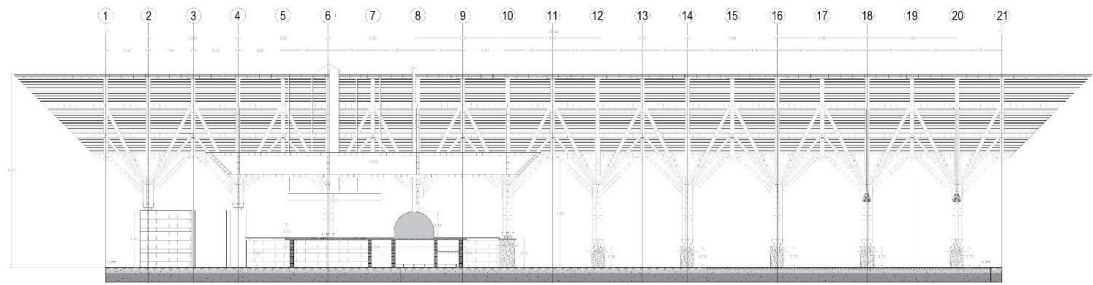
PE Planta cimentación
Escala 1:50



PE Planta muros
Escala 1:50

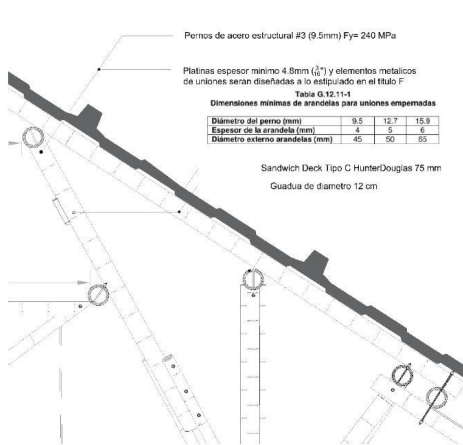


B-B' Corte estructural transversal
Escala 1:50

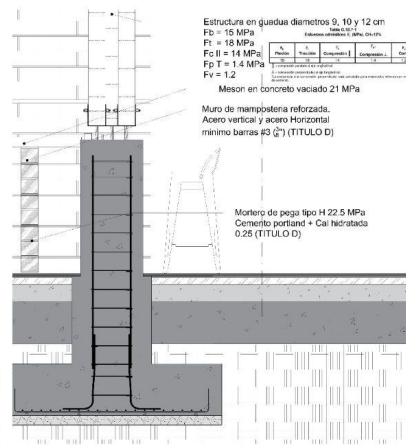


A-A Corte estructural longitudinal
Escala 1:50

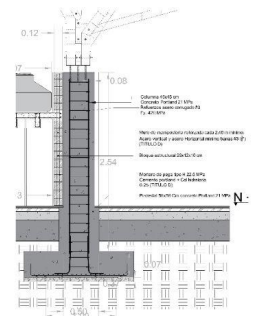
6. Detalles constructivos de la cocina



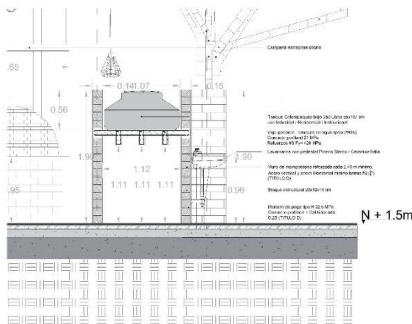
D1 Detalle de cubierta
Escala 1:10



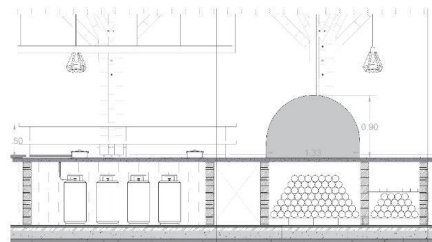
D2 Detalle de columna mesón
Escala 1:20



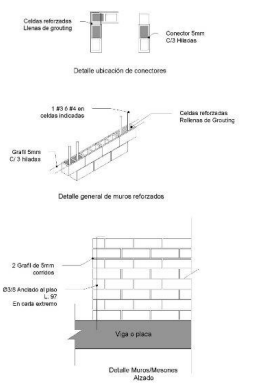
D3 Detalle columna
Escala 1:20



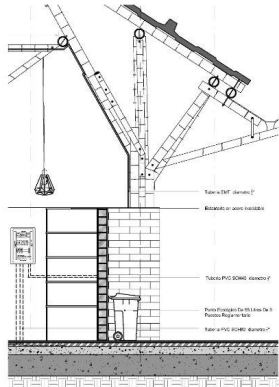
D3 Detalle de muro
Escala 1:20



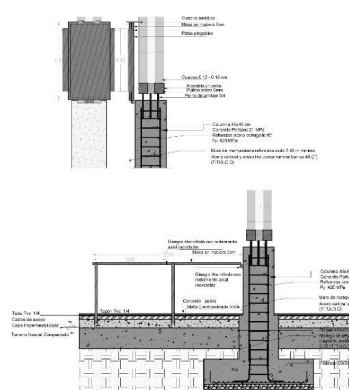
D5 Detalle de mesón (cocción)
Escala 1:20



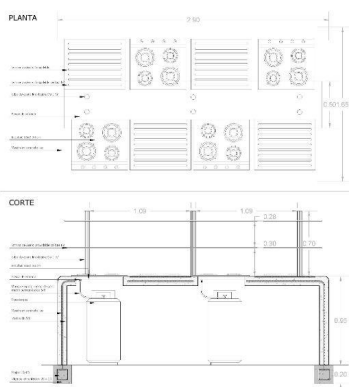
D5 Detalle muro mamposteria
Escala 1:20



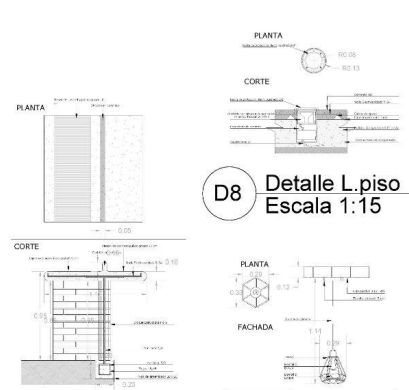
D10 Detalle T. electrico
Escala 1:20



D6 Detalle de mesa comedor
Escala 1:20



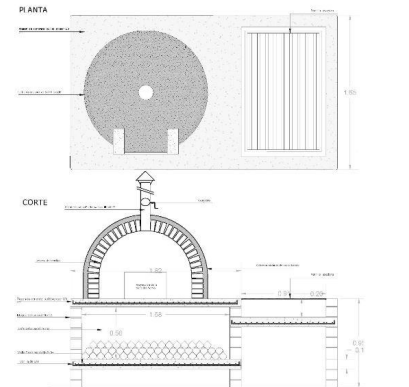
D11 Detalle meson-estufas
Escala 1:15



D8 Detalle L. piso
Escala 1:15

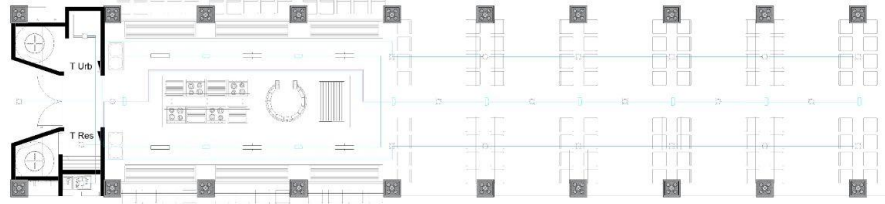
D7 Detalle mesón
Escala 1:15

D9 Detalle lampara
Escala 1:15

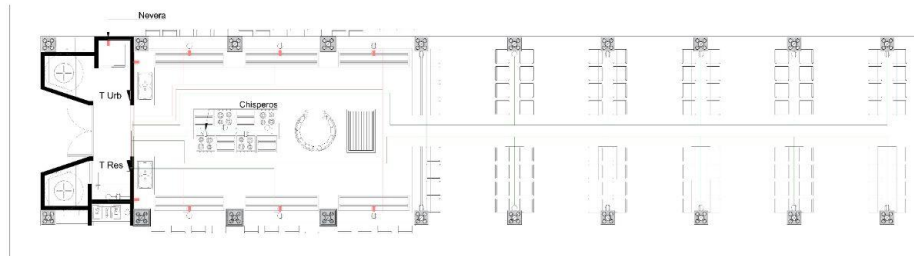


D12 Detalle horno leña
Escala 1:15

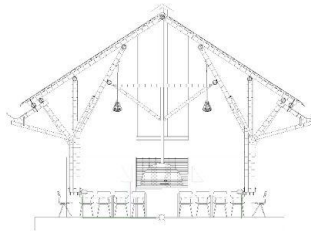
7. Planimetría redes eléctricas



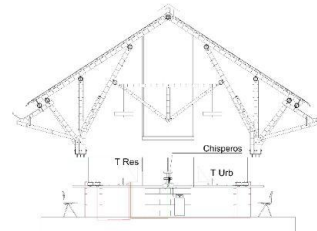
PE Planta redes electricas: Luminarias
Escala 1:50



PE Planta redes electricas: Tomacorrientes
Escala 1:50



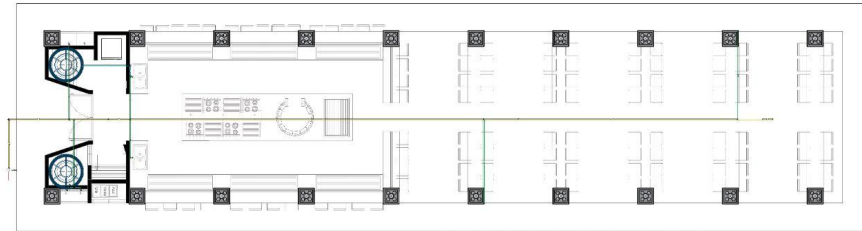
C1 Corte electrico comedor
Escala 1:50



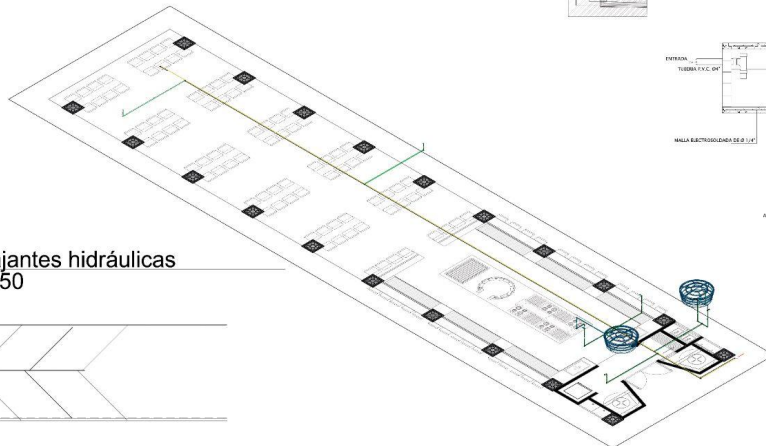
C1 Corte electrico cocina
Escala 1:50

8. Planimetría de redes hidráulicas

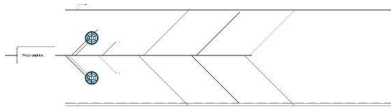
PP Planta redes hidráulicas
Escala 1:50



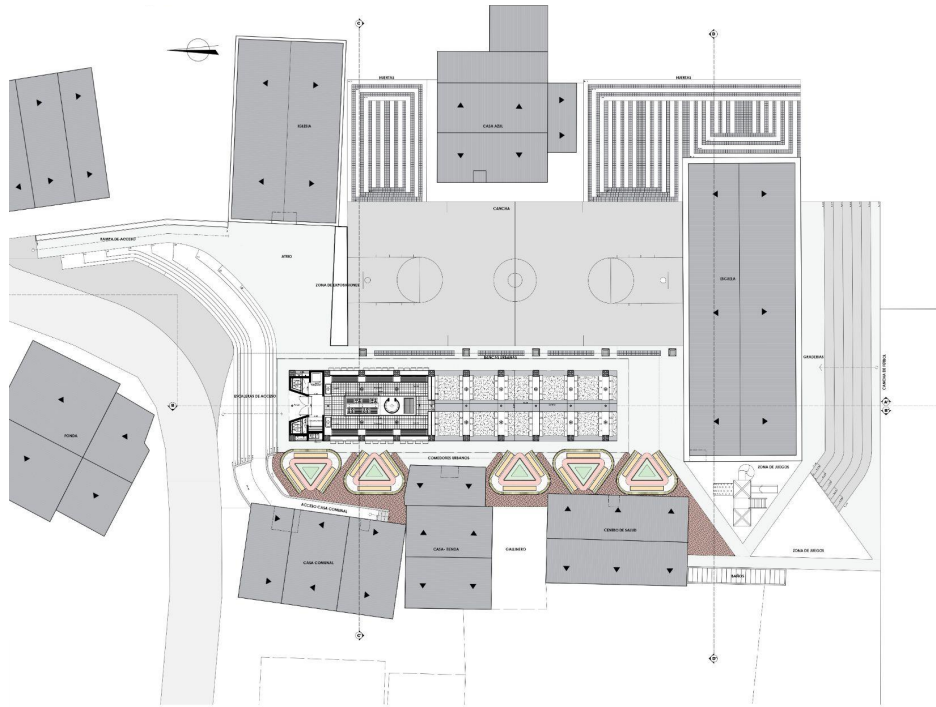
3D Isometria redes hidráulicas
Escala 1:50



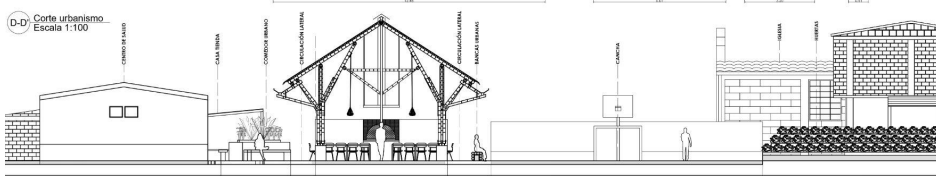
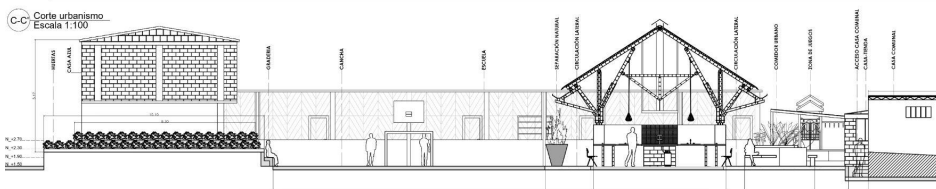
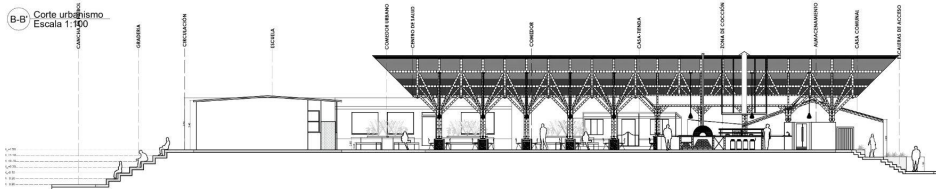
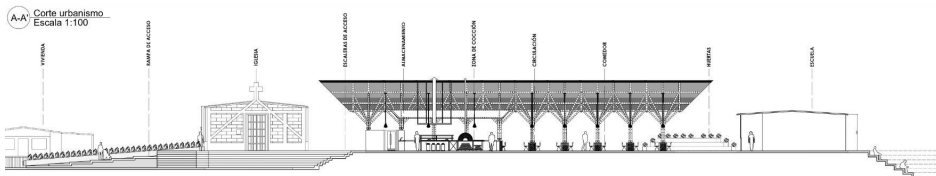
PP Planta bajantes hidráulicas
Escala 1:50



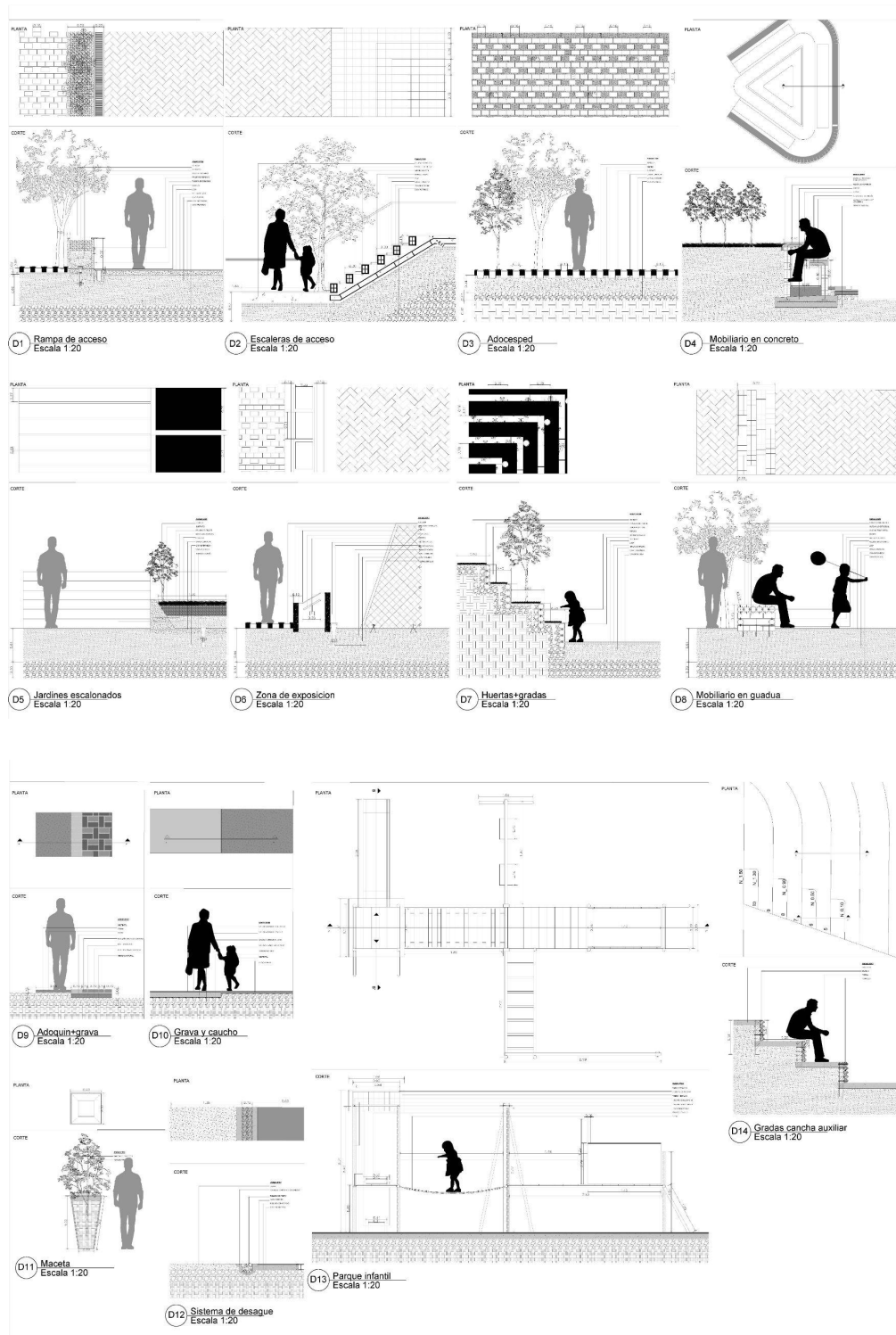
9. Planimetría urbanismo



U Planta urbanismo cocina Santo Domingo
Escala 1:100



9. Detalles urbanismo



10. Renders



Imagen 30, Vista trasera de la cocina. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).



Imagen 31, Vista trasera de la cocina (nocturna). (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).



Imagen 32, Conexión de la cocina con los comedores exteriores. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).



Imagen 33, Conexión de la cocina con los comedores exteriores. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).



© Cocina comunitaria Santo Domingo, Villamaria

Imagen 34, Vista en planta del proyecto. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).



Imagen 35, Acceso a la cocina Santo Domingo. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).



Imagen 36, Vista trasera de la cocina. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).

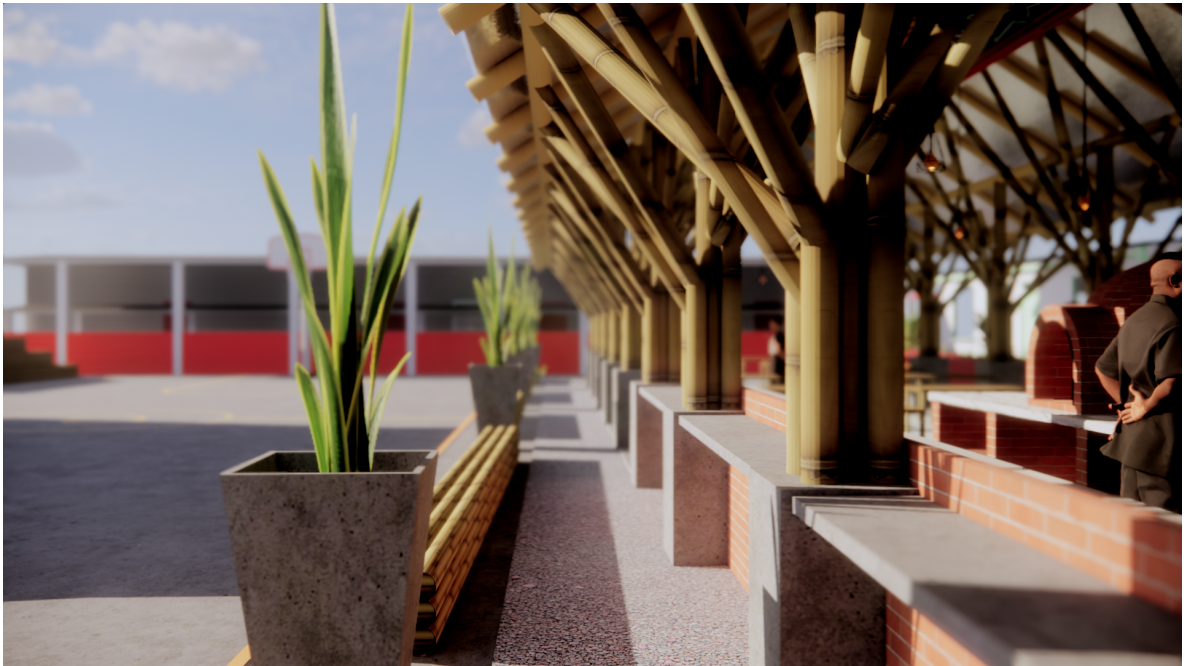


Imagen 37, Conexión de la cocina con la cancha. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).




Imagen 38, Parque infantil. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).



Imagen 39, Proyecto cocina Santo Domingo. (Buitrago Correa & Duque Galvis, 2022).


11. Archivos

Anexo archivo DWG cocina


 COCINA_SD.dwg


Anexo archivo DWG urbanismo


 URBANISMO.dwg


 DETALLES_URBANISMO.dwg


Anexo planchas en JPG

 A-001.jpg

 A-002.jpg

 A-003.jpg

 A-004.jpg

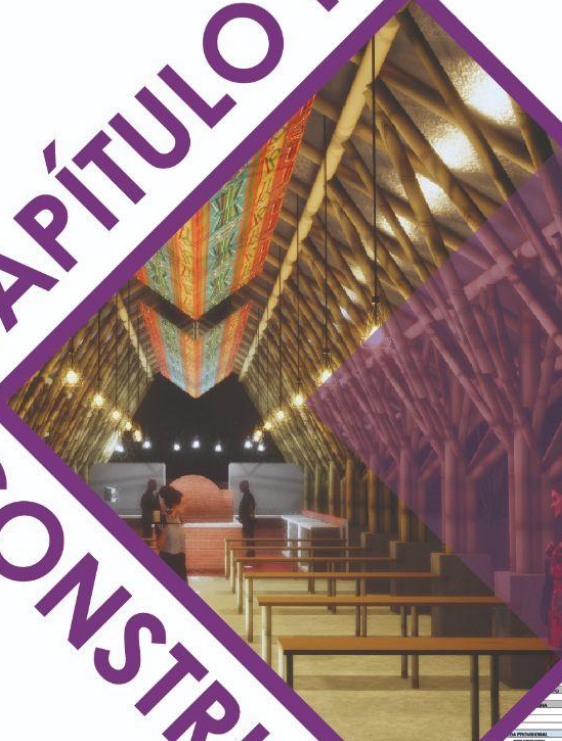
 A-005.jpg

- 📄 E-001.jpg
- 📄 E-002.jpg
- 📄 H-001.jpg
- 📄 L-001.jpg
- 📄 U-001.jpg
- 📄 U-002.jpg
- 📄 U-003.jpg
- 📄 U-004.jpg

Anexo renders

- 📄 Render_01.png
- 📄 Render_02.png
- 📄 Render_03.png
- 📄 Render_04.png
- 📄 Render_05.png
- 📄 Render_06.png
- 📄 Render_07.png
- 📄 Render_08.png
- 📄 Render_09.jpg
- 📄 Render_10.jpg

CAPÍTULO III CONSTRUCTIVO



UNIDAD	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200

CAPÍTULO III

Introducción

En esta sección encontraremos el proceso realizado en la gestión financiera y la programación de obra en el proyecto santo domingo, proceso dentro del cual se incluye la base de datos de costos y presupuestos, (A.P.U'S), Herramientas, maquinaria, transporte y mano de obra con valores y precios del año 2022, con el fin de garantizar un cálculo lo más aproximado a la realidad del valor final del proyecto Cocina Santo Domingo.

Así mismo, una cartilla constructiva de carácter ilustrativo e informativo, que permite a la comunidad, constructores e interesados conocer el proceso de construcción de las fases principales del proyecto y se acerca a la idea de que la comunidad pueda involucrarse directamente en el objetivo de construir su cultura e identidad.

1. Objetivo (2)

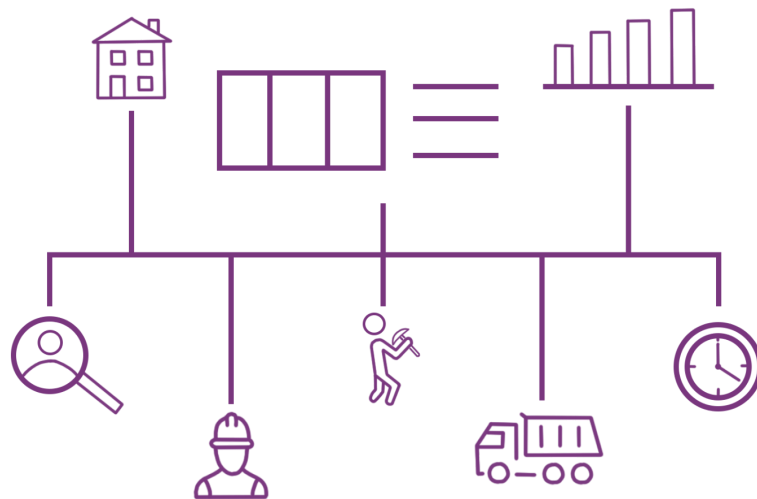
Desarrollar la documentación sobre los costos totales del proyecto y sus fases de construcción, con el fin de sistematizar la adecuada información presupuestal necesaria, comprendida en el tiempo, costo y personal requerido, además del diseño de una cartilla de desarrollo constructivo que permita la elaboración y ejecución correcta del proyecto arquitectónico propuesto con estrategias de construcción comunitarias apoyadas por el sistema de educación nacional de aprendizaje (SENA).

2. Etapas

El proceso realizado que sustenta el cumplimiento del objetivo antes mencionado y que fue realizado durante el semestre 2022-1, puede dividirse en dos etapas:

2.1. Etapa 1, Costos y Presupuestos

Las bases de datos fueron construidas teniendo en cuenta los precios del mercado actual (2022), dicha información fue recolectada de fuentes informativas como: Homecenter, Ferreterías, Datacauca, Generador de precios Colombia, A.C. Constructoras y demás entidades o fuentes de interés que permitieran el acceso a precios y valores de los diferentes APU'S articulados al proyecto Cocina Santo Domingo.



BASE DE DATOS

Imagen 43, Base de datos. (Cortes Angulo & Villada Escobar, 2022).

2.1.1. Fase 1: Cubierta

Anexo A.P.U'S - Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO-APU'S CUBIERTA](#)

Anexo A.I.U - Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO-A.I.U CUBIERTA](#)

Anexo Cantidades - Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO-CANTIDADES CUBIERTA](#)

Anexo Transporte- Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO- TRANSPORTE CUBIERTA](#)

Anexo Diagrama de GANTT- Cubierta, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO- DIAGRAMA DE GANTT CUBIERTA](#)

2.1.2. Fase 2: Cocina

Anexo A.P.U'S - Cocina, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO- APU'S COCINA](#)

Anexo A.I.U - Cocina, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO- A.I.U. COCINA](#)

Anexo Cantidades - Cocina, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO- CANTIDADES COCINA](#)

Anexo Transporte- Cocina, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO- TRANSPORTE COCINA](#)

Anexo Diagrama de GANTT- Cocina, PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO-DIAGRAMA DE GANTT COCINA](#)

2.1.3. Fase 3: Datos generales

Anexo Materiales- PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO-MATERIALES](#)

Anexo Herramienta- PDF Hoja de Cálculo.

[ANEXO-HERRAMIENTA](#)

Anexo Mano de obra - PDF Hoja de Cálculo.

ANEXO-MANO DE OBRA

Anexo Transporte - PDF Hoja de Cálculo.

ANEXO-TRANSPORTE

Teniendo en cuenta todos estos datos, se establece el valor total de construcción para las fases de cocina y comedor las cuales son el objetivo principal de la radicación de licencia de construcción por obra nueva.

PRECIO TOTAL POR FASE		
FASE	DESCRIPCION COSTOS TOTALES POR FASE	COSTO POR FASE
1	FASE 1 - CUBIERTA (COSTOS DIRECTOS + COSTOS INDIRECTOS + TRANSPORTE)	\$ 209.306.399
2	FASE 2 - COCINA Y COMEDOR (COSTOS DIRECTOS + COSTOS INDIRECTOS + TRANSPORTE)	\$ 151.240.837
COSTO TOTAL DE TODAS LAS FASES		\$ 360.547.237

Imagen 40 ,Costo total de las fases. (Cortes & Villada, 2022).

2.1.2. Flujo de caja

A partir de la información allí documentada y los datos obtenidos del proceso de construcción de las diferentes bases de datos, se puede a su vez establecer el diagrama de flujo de caja, el cual tiene como objetivo obtener el balance o promedio de cuánto dinero se va a gastar cada día que dure el proceso de construcción.

2.1.2.1. Flujo de caja- Cubierta

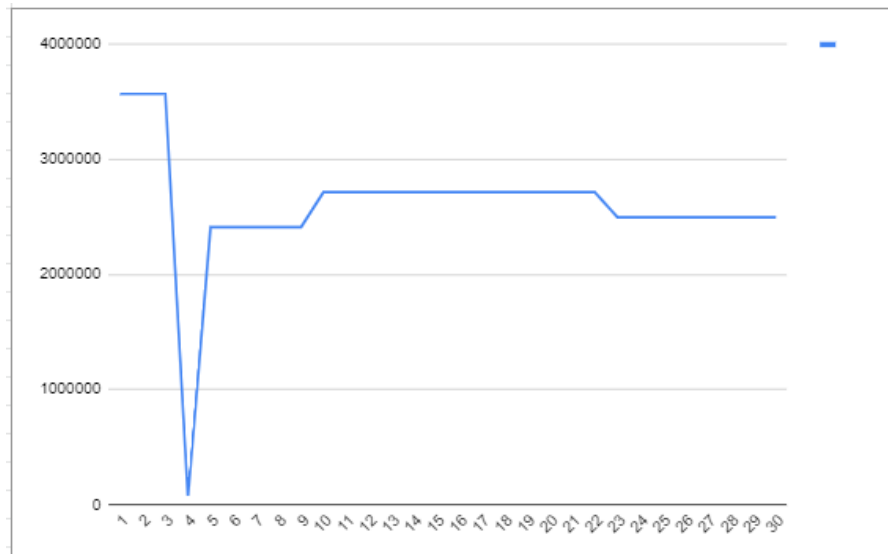


Imagen 41 ,Costo total de las fases Cubierta. (Cortes & Villada, 2022).

2.1.2.2. Flujo de caja- Cocina

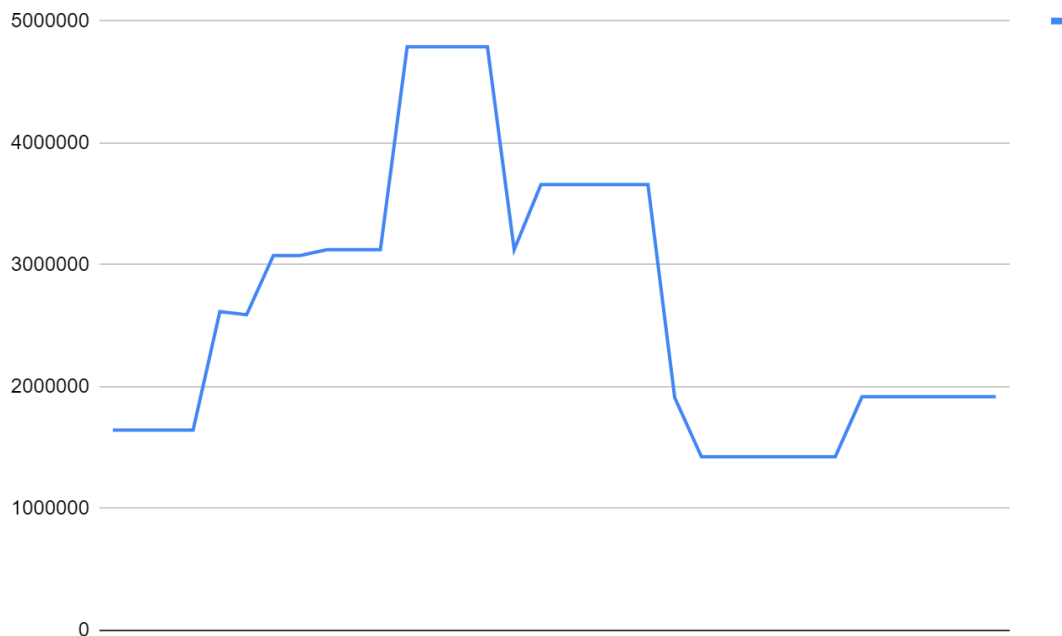


Imagen 42 ,Costo total de las fases Cocina. (Cortes & Villada, 2022).

Toda la información consignada dentro de las hojas de cálculo de excel está debidamente sincronizada y automatizada de manera que los cambios y/o actualizaciones se vean reflejados a lo largo de las diferentes hojas de trabajo, permitiendo un trabajo práctico y sencillo.

2.2. Etapa 2, Cartilla Constructiva

La cartilla constructiva como su nombre lo indica, funciona como un manual y/o instructivo compuesto por las diferentes tareas, acciones, materiales y métodos de construcción que deben ser utilizados en las diferentes etapas de construcción relacionadas al proyecto Cocina Santo Domingo, para la elaboración de dicho material de carácter dinámico, se establecieron diferentes listas de tareas que se encuentran explicadas detalladamente dentro del instructivo.



Imagen 43, Cartilla Constructiva. (Cortes Angulo & Villada Escobar, 2022).

Anexo Listado de Tareas - General, PDF Hoja de Cálculo.

ANEXO-LISTADO DE TAREAS

Teniendo como resultado un documento de carácter técnico que permite a la comunidad, personal capacitado, visitantes y demás personas, estudiar, reconocer y comprender el proceso de elaboración y construcción de un proyecto de las características y complejidades de la Cocina Santo Domingo.

Anexo Cartilla Constructiva.

ANEXO-CARTILLA CONSTRUCTIVA

Como parte fundamental de la construcción de este manual o cartilla constructiva, se destacan elementos informativos como: Introducción, Ficha técnica (descripción de la tarea, materiales, herramientas, mano de obra y tiempo de ejecución), Descripción de la actividad e Imagen ilustrativa para la ejecución de la misma.

CAPÍTULO IV TRÁMITES LEGALES

WIX.com



Introducción

En este apartado se compilara toda la información recolectada y/o analizada, la cual, ha sido parte fundamental para establecer el paso a paso y las acciones que se han llevado a cabo a lo largo del semestre 2022-1 y que evidencia las acciones tomadas y a su vez, muestra toda la información y datos de interés en base a el proyecto arquitectónico Cocina Santo Domingo.

1. Objetivo (3)

Sistematizar la información necesaria para acopiar la documentación de los trámites legales para obtener la radicación del proyecto ante la secretaría de planeación de Villamaría, así como la gestión económica del proyecto a través de estrategias de difusión en organismos nacionales e internacionales para la consecución de recursos.

2. Línea proyectual

A lo largo del semestre en curso (2022-1) se ha llevado a cabo como parte del equipo de trámites legales y gestión del proyecto, un trabajo conjunto que permite mostrar el desarrollo en cuanto al compromiso adquirido referente al cronograma de actividades propuesto dentro de la formulación de trabajo de grado del proyecto Cocina Santo Domingo.

Entre estas actividades se puede destacar que en primer lugar el equipo realizó un análisis y recolección de los datos e información proporcionada inicialmente por los integrantes a cargo de estos temas a lo largo del taller de Práctica Social Formativa (PSF) en lo corrido del semestre 2021-2, lo que permitió conocer y comprender más de cerca cuál era el estado alcanzado y desde donde se debía continuar para dar continuidad de manera efectiva al proceso.

Proceso el cual, suponía un reto para los desarrolladores de esta fase del proyecto, donde se debió realizar la lectura y comprensión de diferentes archivos compilados dentro de la carpeta drive asignada al taller de Práctica Social Formativa y principalmente el reto base era establecer cuál era el paso a paso a seguir en cuanto al proceso que permitiera generar de manera oportuna la radicación de la licencia de construcción por obra nueva y a su vez, gestionar, entender, estudiar, analizar e identificar las diferentes plataformas que permitieran realizar la postulación del proyecto para la recaudación de fondos.

Este proceso, puede dividirse en dos (2) fases principales, las cuales se constataran seguidamente en este documento.

2.1. Fase 1: Trámites Legales

Después de recopilar y comprender la información recolectada a lo largo del semestre 2021-2, establecimos algunos temas principales en los cuales debíamos centrarnos y respectivamente las dudas generadas a partir de la lectura de la misma, por lo cual, fue solicitada una asesoría en el campo de territorio a cargo de la Arquitecta Jhoanna Echeverri Londoño.

Siendo esta reunión la base para establecer el paso a seguir y enfocarnos en las “debilidades” que hasta el momento presentaba el proceso, entre las cuales se destacan, principalmente: Establecer el predio o predios en el cual se encuentra ubicado el proyecto, con el fin, de continuar con los debidos procesos, documentos y registros que hicieran efectivo y claro el proceso de la radicación de la licencia. También, se hace evidente la necesidad de tener total certeza y claridad ante cuales son los documentos que se deben presentar ante la autoridad competente, en este caso, la oficina de planeación del Municipio de Villamaría.

A raíz de esta reunión, nos dimos a la tarea de revisar el decreto 1077 de 2015 y con el apoyo de la Arquitecta Jhoanna Echeverri Londoño

podimos establecer finalmente la lista de documentos que deben ser presentados y que son el objetivo (No.3) a conseguir finalmente a partir del proyecto grado Cocina Santo Domingo.

A continuación, hacemos mención de dichos documentos:

Documentos comunes a toda solicitud.



Imagen 44 , Documentos Comunes, trámites legales. (Aguirre Parra & Marín Hurtado,2022).

Documentos Adicionales.



Imagen 45 , Documentos Adicionales,trámites legales. (Aguirre Parra & Marín Hurtado,2022).

Proyectos NO sujetos al título E.



Imagen 46 , Documentos No sujetos, trámites legales. (Aguirre Parra & Marín Hurtado,2022).

Los documentos mencionados en las imágenes anteriores hacen referencia al proceso desarrollado por el equipo de trámites legales y se encuentran adjuntos a continuación.

DOCUMENTOS- LICENCIA POR OBRA NUEVA

NOTA: dentro de los documentos, se encuentra una carpeta con los documentos base, que constatan la información principal del predio y que son el pilar para continuar con el proceso, entre ellos se destacan: las escrituras, certificado de hilos y niveles, certificado de servicios públicos (Vereda la Guayana) y certificado catastral; a su vez, se añade el formato enviado a la Comunidad de la Vereda Santo Domingo para constatar la socialización y acuerdo con la propuesta del proyecto Cocina Santo Domingo (Socialización de la propuesta y Socialización visita al lugar).

Cabe resaltar que algunos de los documentos están inconclusos o no se encuentran dentro de los anexos, puesto que aún no se han definido el/los predios que hacen parte de la intervención tanto arquitectónica como urbanística dentro de la Vereda Santo Domingo; proceso el cual ha sido acompañado por la Alcaldía de Villamaría y el Concejal, pero del que no se tienen respuestas exactas, principalmente por ser predios ubicados en la ruralidad y de los cuales no se cuenta con la información pertinente que permita esclarecer dicho cuestionamiento.

Haciendo mención a las reuniones concretadas con las diferentes entidades y actores, podemos anexar:



Imagen 47 , Reuniones Alcaldía de Villamaría. (Aguirre Parra & Marín Hurtado,2022).

A raíz de estas reuniones, se establece por medio de esta entidad una relación con el concejal del Municipio, permitiendo que se llevase a cabo una reunión dentro de las instalaciones de la UCM el día 12 de mayo de 2022.

Reunión en la cual, se hace la debida presentación del proyecto y a su vez se hace la mención de las dificultades presentadas con los predios No.21 y No.22, parte de esta reunión permitió conocer los comentarios positivos del mandatario, comprometiéndose a su vez a ayudar al equipo a establecer los problemas legales relacionados con el predio, teniendo en

cuenta que según algunos datos que se han podido recolectar uno de los predios (22) pertenece al Municipio, mientras que el predio (21) puede ser propiedad de la Arquidiócesis, es de resaltar que a su vez hay desfases dentro de las plataformas del IGAC de hasta unos 30 m que dificultan esclarecer la ubicación del proyecto dentro del predio y que no coinciden con el levantamiento realizado en el semestre 2021-2.

Es de resaltar que a la fecha de culminación del proyecto de grado (13/06/2022) no se ha recibido ninguna respuesta que permita continuar con la documentación para la radicación de licencia por obra nueva.

Por ende, a pesar de que dicho proceso no fue posible llevarlo a cabalidad y culminarlo exitosamente, como equipo se puede concluir que el objetivo principal, fue cumplido, permitiendo a los estudiantes involucrados conocer a detalle el proceso que debe llevarse a cabo para realizar la solicitud para la obtención de una licencia de construcción.

2.2. Fase 2: Gestión del proyecto

Este proceso se realiza a la par y en simultáneo, con el fin de avanzar paralelamente en los dos pilares que componen la fase final del proyecto. En primer lugar, se analiza y entiende la información proporcionado por los estudiantes del semestre 2021-2, a partir de lo cual, se genera una matriz en excel con el fin de contener toda la información, links, paginas, requerimientos, datos y viabilidad de cada una de las postulaciones a las cuales posiblemente se podría tener acceso.

Todo este proceso, hace parte de un derrotero con información sustancial, en la cual, por medio de un ejercicio juicioso, consciente y exhaustivo, se enriquece con la información correspondiente a cada una de las páginas allí propuestas, teniendo en cuenta que muchos de los links allí consignados, cuentan con un gran número de convocatorias, las cuales debieron ser analizadas independientemente con el fin de

determinar si el proyecto Cocina Santo Domingo, podría ser postulado, con el fin de recaudar fondos para la construcción y elaboración del mismo, cabe destacar que cada una de las páginas que tienen como base esta metodología funcionan de manera independiente y sus requerimientos son aleatorios, entre los que podemos destacar:

- Fecha límite de postulación del proyecto.
- Vigencia de la convocatoria.
- Intereses de las empresas o entidades que están a cargo de las convocatorias.
- Intereses del proyecto mismo.
- Lugar o ubicación del proyecto (en algunas de estas páginas no figuraba el país o región).
- Convocatorias con intereses medioambientales muy fuertes que el proyecto no cumple en su totalidad.
- Convocatorias o recaudo de fondos principalmente para la creación de empresa o el apoyo a empresas ya constituidas (el proyecto Cocina Santo Domingo, no entra en este tipo de convocatorias por ser de carácter netamente arquitectónico con influencia social).
- Convocatorias sin información suficiente para acceder o generar la postulación del proyecto (en este caso, se envían correos solicitando información, pero no se obtiene respuesta).
- Convocatorias que no permiten participar en más a la vez (siendo esta una opción poco rentable para el proyecto, pues limita el recaudo de fondos que podría darse al estar postulado en varias páginas a la vez).

Entre otras razones, que se encuentran debidamente sustentadas en el EXCEL anexo a continuación.

CONVOCATORIAS Y POSTULACIONES

Es de destacar que a partir de todo este análisis se concretaron 6 postulaciones:

POSTULACIONES Y CONVOCATORIAS.

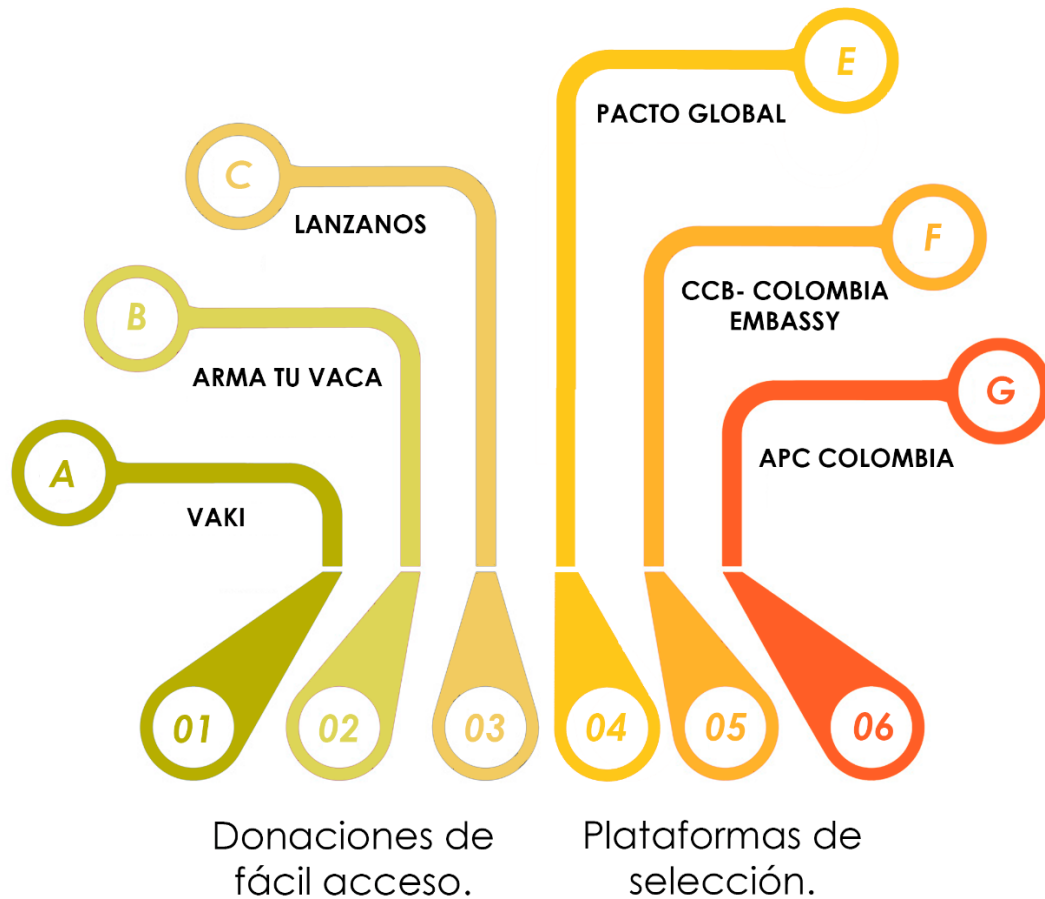


Imagen 48, Postulaciones Activas. (Aguirre Parra & Marín Hurtado, 2022).

Es importante documentar que como se plantea al inicio de este documento, se establece el contacto con el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) con el fin de obtener alianzas que beneficien la elaboración y ejecución del proyecto.



Imagen 49 , Reunión Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (Aguirre Parra & Marín Hurtado, 2022).

Así mismo, como parte del desarrollo y cumplimiento del objetivo 3, se abordó la creación de páginas WEB que aumentarán el alcance y participación de la comunidad/es con el proyecto y que se mantuviesen al tanto del proceso del mismo, entre estas destacamos las paginas de: Facebook, Instagram y WIX (la cual incluye toda la información referente al proyecto de grado Cocina Santo Domingo).



Imagen 50 , Páginas de difusión WEB.(Aguirre Parra & Marín Hurtado,2022).

2.2.1. Páginas web

[LINK DE ACCESO- FACEBOOK](#)

[LINK ACCESO- INSTAGRAM](#)

[LINK ACCESO- WIX](#)

Soluciones



Conclusiones

Salud del proyecto arquitectónico

Códigos de color: ■: Bien ■: Problemas ■: Inviabile.

(Estado actual: AMARILLO).

Se han presentado algunos conflictos en el proyecto, que han limitado el avance en el trámite legal y parte del diseño, desembocando en algunos cambios esto identificado por un arquitecto actualmente empleado en la alcaldía de Villamaría.

El proceso aquí presentado llevado a cabo a lo largo de este semestre, es satisfactorio y hace parte fundamental para apoyar al cumplimiento del objetivo general y específicos, si bien, se han presentado dificultades a lo largo del proceso, trabajamos como equipo y en conjunto con las autoridades competentes, así mismo contamos con el apoyo de

algunos docentes de la UCM, que fueron parte fundamental para el desarrollo y avance del proyecto de grado Cocina Santo Domingo.

Así mismo, se resalta el compromiso adquirido por todo el equipo de trabajo para garantizar un resultado óptimo y de calidad en el cual, se hace efectivo todo lo propuesto y marcado en el primer capítulo de este documento y que se complementa y justifica con lo contenido a lo largo del texto, por ende, se considera que el trabajo aquí presente cumple con los objetivos pactados y demuestra el dominio, aprendizaje y comprensión de todos los integrantes.

Referencias

- Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica. (n.d.). Reglamento colombiano de construcción sismo resistente. In *Título G - estructuras de madera y estructuras de guadua*.
https://camacol.co/sites/default/files/T%C3%ADtulo%20G%20NSR-10%20del%20Decreto%20926%20del%2019032010_0.pdf
- Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica. (n.d.). Reglamento Colombiano de construcción sismo resistente. In *Título C concreto estructural*.
<https://www.unisdr.org/campaign/resilientcities/uploads/city/attachments/3871-10684.pdf>
- Asociación Colombiana de Ingeniería Sísmica. (n.d.). Reglamento colombiano de construcción sismo resistente. In *Título D mampostería estructural*.
<https://www.unisdr.org/campaign/resilientcities/uploads/city/attachments/3871-10684.pdf>
- Consejo profesional nacional de arquitectura y sus profesiones auxiliares. (2021). *Guía de uso para el aplicativo de cobro de honorarios*. Guía de uso para el aplicativo de cobro de honorarios.
https://cpnaa.gov.co/wp-content/uploads/2020/06/Manual_Usuario_Honorarios_v2SFC.pdf
- Consuegra, J. (2018, Octubre 02). *Accesibilidad en la arquitectura, un derecho universal*. kommerling.
<https://retokommerling.com/accesibilidad-arquitectura-universal/>
- Federación nacional de cafeteros. (2012). *Guía para la incorporación del Paisaje Cultural Cafetero en la revisión y ajuste de los planes de ordenamiento territorial (POT, PBOT, EOT)* (Ministerio de cultura, Compiler). Escala S.A.
chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=http%3A%2F%2Fpaisajeculturalcafetero.org.co%2Fstatic%2Ffiles%2Fcartilla_pot.pdf&cflen=32974668&chunk=true
- Norma Técnica Colombiana NTC 1461. (n.d.). In Instituto Colombiano de Normas Técnicas y certificación (ICONTEC) (Ed.), *Higiene y seguridad. Colores y señales de seguridad*.

<https://www.clinicantioquia.com.co/wp-content/uploads/2020/08/NTC-1461-HIGIENE-Y-SEGURIDAD-COLORES-Y-SENALES-DE-SEGURIDAD1.pdf>

Norma Técnica Colombiana NTC 4144. (n.d.). In Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) (Ed.).

<https://www.mincit.gov.co/ministerio/ministerio-en-breve/docs/4144.aspx>

Norma Técnica Colombiana NTC 4145. (n.d.). In Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) (Ed.), *Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios. Escaleras.*

https://www.armada.mil.co/sites/default/files/normograma_arc/mantenimiento1/NTC%204145.pdf

Norma Técnica Sectorial NTSH 008. (n.d.). In Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) (Ed.), *Alojamientos rurales, requisitos de planta y servicios.*

<https://fontur.com.co/sites/default/files/2020-11/NTSH008.pdf>

Ramirez Arias, S., & Saldarriaga Ramirez, C. (2020). *Guia para interpretar el paisaje cultural cafetero.* NA.

https://issuu.com/pixelar/docs/gu_a_para_interpretar_el_paisaje_cultural_cafetero

Rodríguez, L. F. (2009). *LA SEGURIDAD VIAL EN ZONAS RURALES DE DIFICIL ACCESO.* Luis Fermín Rodríguez.

http://94.23.80.242/~aec/ivia/La_seguridad_vial_en_zonas_de_dif%C3%ADcil_acceso.Ponencia_del_Ing._Mec._Luis_Ferm%C3%ADn_Rodr%C3%ADguez_Villavicencio_,_Direcci%C3%B3n_Transporte_Automotor_Ministerio_Transportes_Cuba_.pdf

Trujillo Jaramillo, A. S. (2017, Agosto 2). *Guia de estandares para el desarrollo grafico del proyecto.* Consejo profesional nacional de arquitectura y sus profesiones auxiliares.

<file:///C:/Users/USUARIO/Documents/PROYECTO%208-PRACTICA%20SOCIAL%20FORMATIVA/TALLER%208/GuiaEstandaresDigital.pdf>

Trujillo Jaramillo, A. S. (2017, Agosto 02). *Guía y estándares para el desarrollo grafico del proyecto.* Consejo profesional nacional de arquitectura y sus profesiones auxiliares.

<file:///C:/Users/USUARIO/Documents/PROYECTO%208-PRACTICA%20SOCIAL%20FORMATIVA/TALLER%208/GuiaEstandaresDigital.pdf>

Villamaria, A. (2021). NORMAS URBANÍSTICAS. In *P.B.O.T Y EL CODIGO DE CONSTRUCCIONES VIGENTE DEL MUNICIPIO* (1st ed., pp. 2-3). Alcaldia de Villamaria.

<https://drive.google.com/file/d/1eKzTNZYL7TI2yixFVGqMSr0GWN7LpNrY/view>

COCINA SANTO DOMINGO



Universidad[®]
Católica
de Manizales

VIGILADA MINEDUCACIÓN

Acreditación de
Alta Calidad
en el camino de la excelencia

Res. 013600 - 09 dic.2019- vig. 4 años



Universidad[®]
Católica
de Manizales

VIGILADA MINEDUCACIÓN

*Obra de Iglesia
de la Congregación*



Hermanas de la Caridad
Dominicas de La Presentación
de la Santísima Virgen

Universidad Católica de Manizales
Carrera 23 # 60-63 Av. Santander / Manizales - Colombia
PBX (6)8 93 30 50 - www.ucm.edu.co