UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
LICENCIATURA EN ARQUITECTURA

"QUCHOOCH, Nuestra Casa" Academia culinaria y restaurante en San Pedro La Laguna, Atitlán, Guatemala.

PROYECTO DE GRADO

NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ
CARNET 10862-10

GUATEMALA DE LA ASUNCIÓN, NOVIEMBRE DE 2015
CAMPUS CENTRAL

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

LICENCIATURA EN ARQUITECTURA

"QUCHOOCH, Nuestra Casa" Academia culinaria y restaurante en San Pedro La Laguna, Atitlán, Guatemala.

PROYECTO DE GRADO

TRABAJO PRESENTADO AL CONSEJO DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

POR

NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

PREVIO A CONFERÍRSELE

EL TÍTULO DE ARQUITECTA EN EL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADA

GUATEMALA DE LA ASUNCIÓN, NOVIEMBRE DE 2015

CAMPUS CENTRAL

AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR

RECTOR:	P. EDUARDO VALDES BARRIA, S. J.
VICERRECTORA ACADÉMICA:	DRA. MARTA LUCRECIA MÉNDEZ GONZÁLEZ DE PENEDO
VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN:	ING. JOSÉ JUVENTINO GÁLVEZ RUANO
VICERRECTOR DE INTEGRACIÓN UNIVERSITARIA:	P. JULIO ENRIQUE MOREIRA CHAVARRÍA, S. J.
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO:	LIC. ARIEL RIVERA IRÍAS
SECRETARIA GENERAL:	LIC. FABIOLA DE LA LUZ PADILLA BELTRANENA DE LORENZANA

AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

VICEDECANO:	MGTR. ROBERTO DE JESUS SOLARES MENDEZ
SECRETARIA:	MGTR. ALICE MARÍA BECKER ÁVILA
DIRECTOR DE CARRERA:	MGTR. RODOLFO ROLANDO CASTILLO MAGAÑA

NOMBRE DEL ASESOR DE TRABAJO DE GRADUACIÓN

MGTR. EDUARDO ANTONIO ANDRADE ABULARACH

TERNA QUE PRACTICÓ LA EVALUACIÓN

MGTR. GERARDO ANTONIO RAMÍREZ FERNÁNDEZ

MGTR. JUAN CESAR ALEJANDRO URETA MORALES

ARQ. JUAN PABLO HERNANDEZ OLIVA

Guatemala de la Asunción, 7 de julio de 2015.

Señores
Consejo de Facultad de Arquitectura y Diseño
Universidad Rafael Landívar
Presente

Estimados Señores:

Por este medio hago de su conocimiento que el trabajo de Proyecto Arquitectónico de Grado titulado

"QUCHOOCH, Nuestra Casa"
Academia Culinaria y Restaurante en San Pedro La Laguna, Atitlán, Guatemala

De la estudiante **Neiva Mayarí Cáceres González**, que se identifica con el carnet 1086210, se encuentra concluido a satisfacción para ser evaluado por el examen correspondiente.

Atentamente,

M.A. Arq. Eduardo Andrade Abularach
Catedrático Asesor

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
No. 03395-2015

Orden de Impresión

De acuerdo a la aprobación de la Evaluación del Trabajo de Graduación en la variante Proyecto de Grado de la estudiante NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ, Carnet 10862-10 en la carrera LICENCIATURA EN ARQUITECTURA, del Campus Central, que consta en el Acta No. 03121-2015 de fecha 19 de octubre de 2015, se autoriza la impresión digital del trabajo titulado:

"QUCHOOCH, Nuestra Casa" Academia culinaria y restaurante en San Pedro La Laguna,

Previo a conferírsele el título de ARQUITECTA en el grado académico de LICENCIADA.

Dado en la ciudad de Guatemala de la Asunción, a los 30 días del mes de noviembre del año 2015.

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO SECRETARIO
Guatemala, C.A.

MGTR. ALICE MARÍA BECKER ÁVILA, SECRETARIA
ARQUITECTURA Y DISEÑO
Universidad Rafael Landívar

Agradecimientos

Durante mi formación tuve la bendición de contar con personas que han sido pilares dentro de mi formación profesional. Agradezco principalmente a **DIOS** por ser el eje central dentro de mi trayectoria tanto académica como espiritual, quien ha sido mi mayor soporte, porque me permitió culminar una meta más, a mis **PADRES Y HERMANO** por brindarme todo su apoyo y siempre estar dispuestos a ayudarme y apoyarme en todo momento, porque sin tener conocimiento alguno de arquitectura o diseño estuvieron siempre dispuestos a ayudar, a mi **NOVIO** por todo su apoyo incondicional, por los desvelos, por estar en las buenas y en las malas conmigo, quien me motivo siempre a dar lo mejor de mi hasta el último momento, porque no me dejó darme por vencida y por siempre creer en mí, a mi tutora **ANA GLADYS** quien durante toda mi formación académica estuvo pendiente de mis avances y siempre estuvo dispuesta a dar la batalla por mí, a mi **ASESOR** por guiarme durante todo mi proyecto y creer en el potencial del mismo. Y por último quiero agradecer a todas las personas que directa o indirectamente han contribuido a mi crecimiento profesional y que con una oración siempre me han tenido presente. Gracias a todos por creer en mí, hoy es un logro cumplido.

Índice

1. Introducción……. 1
2. Metodología
   - 2.1. Planteamiento del problema…… 2
   - 2.2. Objetivo general del proyecto…… 2
   - 2.3. Objetivos específicos…… 2
   - 2.4. Alcances y límites
     - 2.4.1. Alcances…… 3
     - 2.4.2. Limites…… 3
3. Teoría y conceptos
   - 3.1. Academia Culinaria…… 4
     - 3.1.1. Distribución…… 4
       - 3.1.1.1. Clases Teórico-Práctico…… 4
       - 3.1.1.2. Clases Teóricas…… 4
       - 3.1.1.3. Talleres de repostería…… 5
       - 3.1.1.4. Equipo necesario…… 5
   - 3.2. ¿Qué es un restaurante?..... 5
     - 3.2.1. Clasificación…… 6
     - 3.2.2. Otros tipos de clasificación…… 6
       - 3.2.2.1. Clasificación de la academia culinaria…… 6
     - 3.2.3. Restaurante Cocina abierta…… 7
       - 3.2.3.1. El triángulo de trabajo..…… 7



3.2.3.2. Distribución…… 8
3.2.3.3. Equipo de la cocina…… 10
3.2.4. Antropometría de un Restaurante…… 11
3.2.4.1. Espacios para comer…… 11
3.2.4.2. Servicios Sanitarios…… 14
3.2.5. Tendencias actuales en la arquitectura gastronómica…… 15
4. Casos Análogos
4.1. La cocina de la señora Pu…… 17
4.2. Academia Chefs Center…… 19
4.2.1. Clases de formación para chef…… 19
4.2.2. Salón de Repostería…… 21
4.2.3. Salón para Bar-Tender…… 22
4.2.4. Talleres Evaluación…… 22
4.2.5. Servicio Sanitario…… 22
4.2.6. Servicio de Carga y descarga…… 22
4.2.7. Salón de Panadería…… 23
4.2.8. Arquitectura…… 24
4.3. Vasco Culinary Center…… 24
4.3.1. Área académica…… 24
4.3.2. Área de práctica…… 25
4.3.3. Área de cata…… 26
4.3.4. Área de investigación…… 27
4.3.5. Auditorio…… 27



4.3.6. Carga y descarga…… 28
4.3.7. Arquitectura…… 29
4.4. Cuadro Comparativo…… 31
5. Entorno y Contexto
5.1. Departamento de Sololá…… 34
5.1.1. Clima…… 34
5.1.2. Turismo…… 35
5.2. Municipio de San Pedro la Laguna…… 38
5.2.1. Historia del municipio…… 38
5.2.2. Ubicación…… 38
5.2.3. División Política…… 39
5.2.4. Turismo…… 40
5.2.5. Restaurantes…… 42
5.2.6. Hoteles…… 42
5.2.7. Uso de suelos…… 43
5.2.8. Materiales de construcción más utilizados en el municipio…… 43
5.3. Terreno…… 44
5.3.1. Soleamiento…… 46
5.3.2. Vientos…… 47
5.4. Usuarios…… 47
5.4.1. ¿Qué es un chef?…… 48
5.4.2. ¿Qué es un cocinero?…… 49
6. Proyecto…… 50

6.1. Grupo objetivo..... 50
6.2. Memoria conceptual de Diseño..... 50
6.3. Usuarios..... 50
6.4. Programa arquitectónico..... 51
6.5. Parámetros generales de diseño..... 52
6.5.1. De Funcionamiento..... 52
6.5.1.1. Matriz de relaciones de doble entrada..... 52
6.5.1.2. Diagrama de relaciones..... 53
6.5.1.3. Diagrama de bloques 2D..... 54
6.5.1.4. Diagrama de bloques 3D..... 54
7. Conclusiones..... 55
8. Recomendaciones..... 56
9. Fuentes de información y consulta 57
10. Glosario 58

Resumen Ejecutivo

La academia culinaria y restaurante es un proyecto diseñado para todas aquellas personas amantes de la gastronomía, que tiene principal interés en capacitar a las personas que habitan en San Pedro La Laguna, brindarles la capacidad de optar por un técnico y así mismo poder potencializar el turismo dentro del municipio. Responde a la necesidad de los habitantes del lugar por dar a conocer nuestras raíces gastronómicas a todos los visitantes tanto nacionales como extranjeros en el municipio. Busca tecnificar a toda persona que culturalmente conocen los platillos nacionales y así mismo brindar un espacio de confort a los turistas que visitan el lugar, donde pueden relajarse, degustar y observar las técnicas de cocinimiento de cada platillo en especial.



CAPITULO I

INTRODUCCIÓN



Introducción

San Pedro La Laguna es un municipio que se caracteriza por la tranquilidad y la hospitalidad de los San Pedranos.
Es un municipio en el que muchos turistas lo toman como lugar para visitar debido al descanso placentero que brinda el lugar. Es por ello que actualmente la cantidad de turismo del lugar ha tenido un aumento.

El objetivo del proyecto radica en poder fusionar dos áreas diferentes, ya que en lo personal teniendo el título de Chef Profesional la arquitectura y la cocina tienen una estrecha relación que pocas personas han sabido incorporar. Se busca crear un espacio con elementos de identidad de San Pedro en una versión contemporánea. El ámbito culinario se desarrolla no solo con el hecho de preparar comidas, se debe de considerar los diferentes tamaños de ollas, instrumentos, cantidades, presentación de los platillos; una fusión técnica profesional que lleva a una integración arquitectónica al entorno y del ambiente espacial de la cultura culinaria de San Pedro La Laguna mezclado con los espacios arquitectónicos.

Es un proyecto en el cual se busca fusionar espacios contemporáneos con elementos y texturas arquitectónicas vernáculas de San Pedro La Laguna, desarrollando una experiencia vivencial en los diferentes ambientes. La fusión obtenida es entre espacios precolombinos con espacios coloniales generando una volumetría única y contemporánea.

Para concluir "*Quchooch"* es una palabra en Tzutujil que significa "Nuestra Casa", la cual se integra como nombre del proyecto debido que en nuestra casa es donde nos dan toda la enseñanza desde cero y donde nos sentimos realmente a gusto, el cual es uno de los principios bajo el cual se desarrolla el proyecto arquitectónico.

CAPITULO II

METODOLOGÍA

2. Metodología

2.1. Planteamiento del Problema

El departamento de Sololá, está conformado por 19 municipios que mayoritariamente rodean el lago de Atitlán. Una de las principales regiones es San Pedro La Laguna, en donde estratégicamente se ubicara el proyecto. Actualmente San Pedro La Laguna ha representado un aumento turístico, el cual conlleva a generar diversos espacios de uso turístico.

Gracias a este crecimiento turístico se han desarrollado hoteles y restaurantes, lo cual ha generado un aumento de Chefs en la región, tanto en cocinas de hoteles como en restaurantes, que buscan complacer y generar un mayor confort para el visitante.

Es por ello que se observó que la región no cuenta con un apoyo a la cocina guatemalteca, no posee un lugar donde se puedan capacitar a los diferentes chefs y donde se desarrollen nuevos profesionales en el ámbito de la gastronomía.

Gracias a esta demanda se pretende generar un proyecto arquitectónico donde se capacite tanto a gente local como foráneos que quieran promocionar el arte gastronómico Guatemalteco.

Así mismo se diseñará un restaurante donde se pueda dar a conocer el talento de las personas que estudien en la academia y de esta forma promover los platillos de las diferentes regiones de Guatemala, para que el turista pueda degustar los sabores de la región acompañados de vistas impresionantes del Lago de Atitlán.

2.2. Objetivo General del Proyecto

Diseñar una academia de capacitación culinaria y restaurante, para formar, asesorar y degustar la cultura gastronómica de Guatemala.

2.3. Objetivos Específicos

2.3.1. Generar el espacio donde se pueda capacitar al personal de los diferentes restaurantes y hoteles para una mejor técnica de servicio al cliente.



2.3.2. Diseñar cocinas que se puedan adaptar a los diferentes hoteles y restaurantes de la región, basándose en platillos culinarios específicos de la cultura guatemalteca.

2.3.3. Desarrollar el proyecto de un restaurante reconocido por turistas nacionales y extranjeros que aprecien el arte gastronómico de la región.

2.3.4. Generar un lugar donde estudiantes de la academia culinaria puedan exhibir las técnicas y platillos aprendidos en la academia culinaria.

2.4. Alcances y Límites

2.4.1. Alcances

Este proyecto arquitectónico de academia culinaria y restaurante turístico generará un ambiente agradable de estudio del arte gastronómico donde se capaciten chefs profesionales que sean capaces de desenvolverse en cocinas de hoteles y restaurantes y donde puedan dar a conocer la enriquecida cultura gastronómica de la región Guatemalteca.

Se creará a nivel de ante-proyecto, donde en un futuro puedan desarrollarlo a nivel de proyecto.

2.4.2. Límites

Tanto la academia culinaria como el restaurante se desarrollaran a nivel de ante-proyecto con un pre-dimensionamiento estructural, con una propuesta general de instalaciones eléctricas, hidráulicas y especiales, las cuales al momento de ejecutar el proyecto se recomienda sean realizas por un experto en el tema.

CAPITULO III

TEORÍA Y CONCEPTOS



3. Teoría y Conceptos

3.1 Academia Culinaria:

Academia: Lugar donde profesionales en el tema, se dedican al arte de enseñar. Se genera personas con un alto potencial para que puedan desarrollarse en el contexto que los rodea.

Culnaria: Concepto que proviene de la gastronomía. El arte de preparar diferentes platillos en un área adecuada.

En general una academia culinaria es un lugar donde se fusiona el aprendizaje profesional con la cocina y elaboración de platillos gastronómicos.

La academia culinaria se distingue por la forma de enseñanza, es una metodología de aprender haciendo, en donde la cantidad de alumnos por cada clase es mínima pero más personalizada, ya que cada uno en conjunto con el chef instructor va realizando diferentes platillos, mezclando conocimientos ancestrales pero con instrumentos modernos, dándose así una cocina fusión.

Así mismo en muchos casos se va a presentar con técnicas ancestrales y cuando es necesario la utilización de herramientas primitivas se contará con el equipo, aunque no es el que predominará.

3.1.1 Distribución

3.1.1.1 Clases Teórico-Práctico:

Como parte de la formación para chefs la mejor forma es aprendiendo practicando, puesto que depende mucho del gusto de cada persona al momento de realizar las diferentes preparaciones. De esta forma el chef va guiando y orientando a sus estudiantes para que ellos en base a la inducción eviten la contaminación cruzada con recetarios, papeles, lapiceros, etc.

Dentro de este ambiente se realizan los talleres y evaluaciones tanto grupales como individuales.

3.1.1.2 Clases Teóricas

Las clases teóricas su principal fin es un lugar donde se puede brindar la capacitación previa de las diferentes culturas, los diferentes ingredientes, sus



sinónimos, el tipo de herramientas que se utilizan, etc., de esta forma al pasar a la práctica se tengan los conceptos base y evitar la contaminación cruzada con documentos sobre el área de trabajo.

Dentro de este ambiente es necesario contar con escritorios con sillas para los estudiantes. Una credenza baja para las cátedras del chef, pizarrón y cañonera.

3.1.1.3 Talleres de repostería

Dentro de una academia culinaria se debe de considerar un espacio para poder realizar repostería, puesto que independientemente de que es parte de la formación de todo chef profesional, se da la oportunidad de brindar clases o diplomados en especialización de repostería.

3.1.1.4 Equipo necesario:

Para poder determinar la cantidad del equipo mínimo a utilizar se debe de identificar a cuántas personas se tendrán en clase, sin embargo es indispensable contar con:

- Estufa
- Refrigerador
- Credenza con top de granito, mármol, enchapado con melanina, etc., un material no poroso para evitar la contaminación.
- Lavatrastos
- Horno para cocción

Este mobiliario puede ser industrial o residencial.

3.2 ¿Qué es un restaurante?

Un restaurante es un establecimiento donde se sirven bebidas y comidas a los diferentes comensales que visitan el lugar. Los diferentes platos que se sirven van conforme el gusto del comensal y son preparados en el momento que se hace el pedido con los mejores estándares de calidad y frescura de los ingredientes.

Los usuarios que visitan un restaurante es porque están en busca de satisfacer el deseo de comer ya sea un platillo en específico o probar la variedad de platillos que se les pueden ofrecer.



El enfoque principal de los restaurantes es servir los diferentes platillos según su especialidad, pero los atractivos e incentivos que manejen influyen grandemente en la atracción del usuario, por ello hay que cuidar la arquitectura del restaurante, la decoración, el servicio, la calidad y la atención que se brinde.

3.2.1. Clasificación

La forma de clasificación de los restaurantes es variada, dentro de las cuales puedo mencionar por su estilo arquitectónico, por su decoración, por el tipo de platillos que se preparan, pero la principal forma de clasificar restaurantes es por medio de la cantidad de tenedores que posee:

- 5 Tenedores → Lujo
- 4 tenedores →Primera Clase
- 3 Tenedores → Segunda Clase
- 2 Tenedores → Tercera Clase
- 1 Tenedor → Cuarta Clase

3.2.2 Otros tipos de clasificación

Dentro del ámbito de los restaurantes también se pueden clasificar de la siguiente manera:

- Tipo de cocina: Es la que se refiere en cuánto a la procedencia de la misma, como lo es nacional o internacional, y por la tipología, como vegetariana, casera, dietética, gourmet, fusión, etc.
- Tipo de mercadeo: Hace referencia a la manera en la que se vende el producto terminado, dentro de las cuales entran las franquicias, cadenas de restaurantes, etc.
- Incentivos extras: Hace referencia a los restaurantes que ofrecen un servicio extra al visitar su establecimiento, tal como lo es música en vivo, shows de talentos, obras de teatro, comedias, etc.

3.2.2.1 Clasificación de la academia culinaria

La clasificación al que está desarrollado el proyecto tanto en el ámbito académico como en el turístico es para una cocina fusión entre los diferentes platillos nacionales con preparaciones modernas acompañado

de un incentivo extra que es contar con una cocina abierta que permite observar las técnicas que realiza el chef profesional y permite apreciar el arte de la elaboración de los diferentes platillos para los comensales.

3.2.3 Restaurante Cocina Abierta

Este tipo de restaurante se caracteriza por tener a la vista la mayor parte de la cocina, de este tipo suelen clasificarse también muchos programas de cocina que transmiten en la televisión.

El principal objetivo de tener la cocina abierta es para poder observar el método de preparación de los diferentes platillos que el comensal va a degustar. Es un método para que el chef pueda lucirse al momento de elaborar la comida.

También la cocina abierta en una academia culinaria tiene como objetivo el poder realizar una evaluación preliminar o final para graduación de los chefs estudiantes, en donde en tiempo real y delante de un público se realice la preparación de algún platillo.

3.2.3.1 El triángulo de trabajo

Para el correcto funcionamiento de una cocina y el uso eficiente tanto del equipo de trabajo como del tiempo es necesario tener en consideración la distribución en triángulo de las principales zonas de trabajo, las cuales son: el lavatrastos, la refrigeradora y la estufa. Se distribuyen según un triángulo imaginario para tener una mejor circulación sin tener uno del otro muy alejados, la distancia entre ellos no debe de superar los 6 metros y la separación ideal entre ellos es de 90 cm.

El flujo de trabajo de los alimentos es: primero se saca del refrigerador, congelador, luego se lava y se limpia, se prepara y se cocina. Es por ello que la refrigeradora, lavatrastos y estufa deben estar considerablemente cerca.

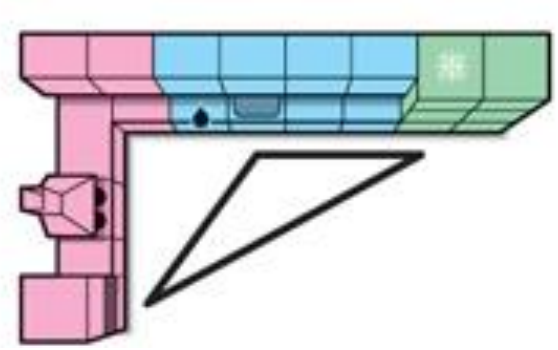


Dibujo No. 1 – El triángulo de trabajo. Rosado: área de cocción, Azul: área de lavado, verde: área de almacenaje, fuente: Ikea (s.f)

3.2.3.2 Distribución

Una cocina puede estar distribuida de diferentes maneras las cuales son:

- Distribución en L: Es el tipo de cocina que se distribuye, es una distribución que permite tener una movilidad eficiente dentro de los diferentes puntos y permite tener una zona con sillas para atender a las personas que llegan.



Dibujo No. 2 – Distribuciones habituales de cocina. Rosado: área de cocción, Azul: área de lavado, verde: área de almacenaje, fuente: Ikea (s.f.)

- Distribución lineal: Es el tipo de cocina en el que la zona de trabajo se centra solo en un lado, en una pared, generalmente utilizada cuando son espacios reducidos o pequeños.

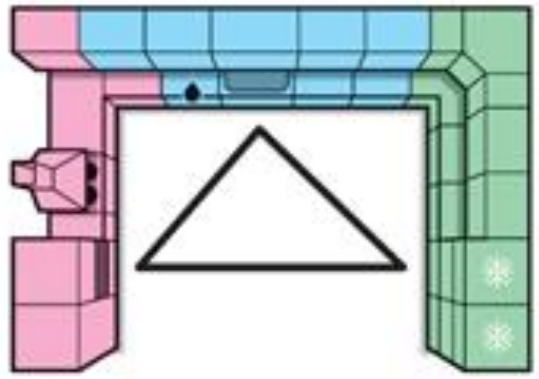


Dibujo No. 3 – Distribuciones habituales de cocina.
Rosado: área de cocción, Azul: área de lavado, verde:
área de almacenaje, fuente: Ikea (s.f.)

- Distribución en U: Es el tipo de cocina en la que el equipo de trabajo se distribuye en base a 3 puntos, 3 paredes, es una cocina que requiere de mayor espacio pero las distancias entre cada lugar de trabajo son menores.



Dibujo No. 4 – Distribución en U. Fuente: I-cocinas (s.f.)

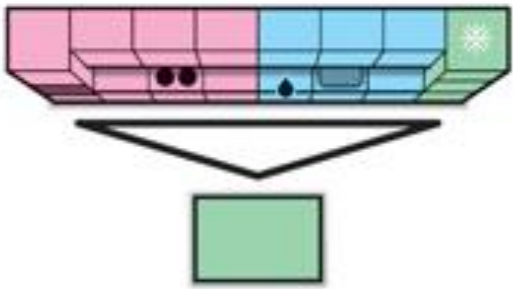


Dibujo No. 5 – Distribuciones habituales de cocina.
Rosado: área de cocción, Azul: área de lavado, verde:
área de almacenaje, fuente: Ikea (s.f.)

- Cocina con isla: Este tipo de distribución también requiere de grandes espacios, en esta se incorpora un mueble que funciona como una isla de trabajo, en el que se puede almacenar equipo, lugar para trabajar, para picar, cortar, etc.

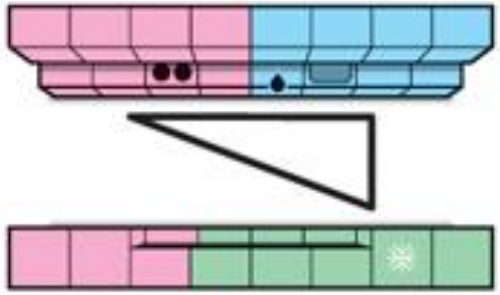


Dibujo No. 6 – Distribución con Isla. Fuente: I-cocinas (s.f.)



Dibujo No. 7 – Distribuciones habituales de cocina. Rosado: área de cocción, Azul: área de lavado, verde: área de almacenaje, fuente: Ikea (s.f.)

- Distribución en Paralelo: Es un tipo de distribución en la que el mobiliario y equipo se distribuyen de forma paralela entre sí. Es una forma ideal ya que ofrece dos zonas de trabajo paralelas sin tener que desplazarse mucho en un lugar, es una de las cocinas preferidas por los diferentes chefs por su eficiencia.



Dibujo No. 8 – Distribuciones habituales de cocina. Rosado: área de cocción, Azul: área de lavado, verde: área de almacenaje, fuente: Ikea (s.f.)

3.2.3.3 Equipo de la cocina

Dentro del mobiliario necesario para la cocina se debe de tener:

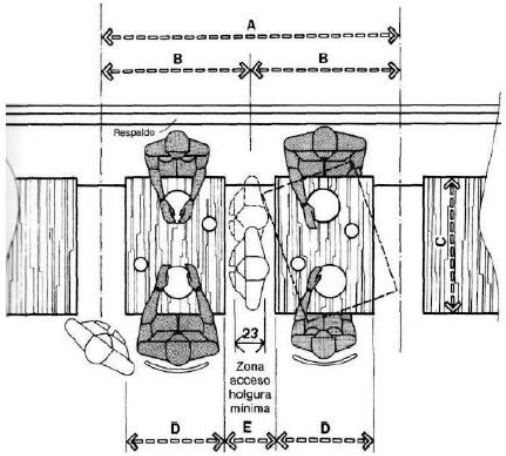
- Estufa
- Refrigerador
- Credenza con top de granito, mármol, enchapado con melanina, etc., un material no poroso para evitar la contaminación.
- Lavatrastos
- Horno para cocción

3.2.4 Antropometría de un Restaurante

La antropometría es el estudio del espacio según las relaciones, dimensiones e interacciones con respecto al cuerpo humano.

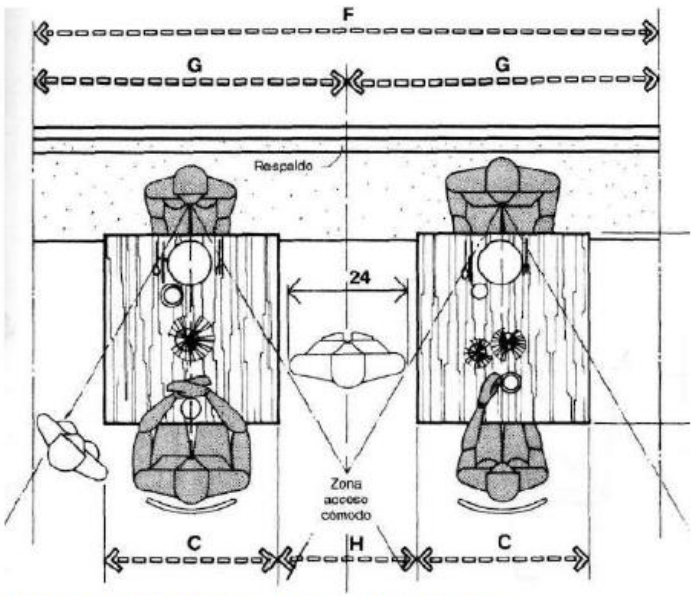
3.2.4.1 Espacios para comer:

Al momento de diseñar las áreas para comer, se deben de tomar en consideración las dimensiones mínimas para una buena circulación tanto de la principal como de la secundaria, se debe de tomar en cuenta la holgura entre mesas y pasillos, verificar los tamaños estándares de mesas de diversas tipologías para una adecuada distribución, etc.



BANCO CORRIDO/HOLGURAS MÍNIMAS

Dibujo No. 9 – Distribución en forma lineal para dos personas dejando un espacio aceptable para la circulación y el acceso a las sillas o bancos. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996). Ver medidas en tabla no. 1

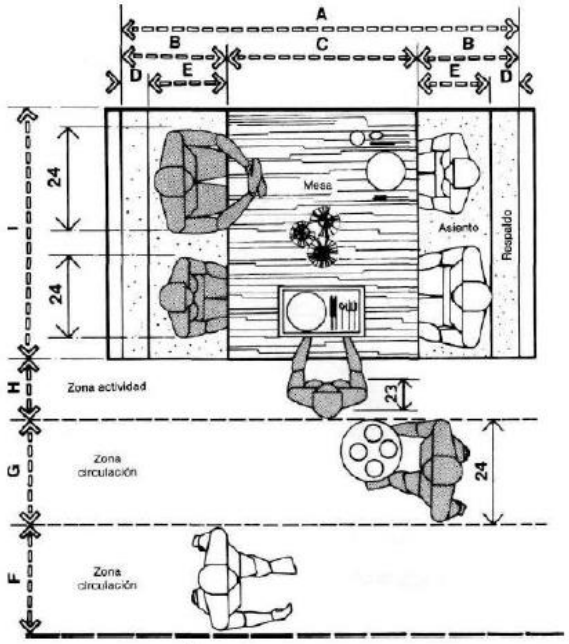


BANCO CORRIDO/HOLGURAS RECOMENDABLES
PARA INTIMIDAD ACÚSTICA Y VISUAL

Dibujo No. 10 – Distribución en forma lineal para dos personas con una acústica y visual ideal. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996). Ver medidas en tabla. No. 1

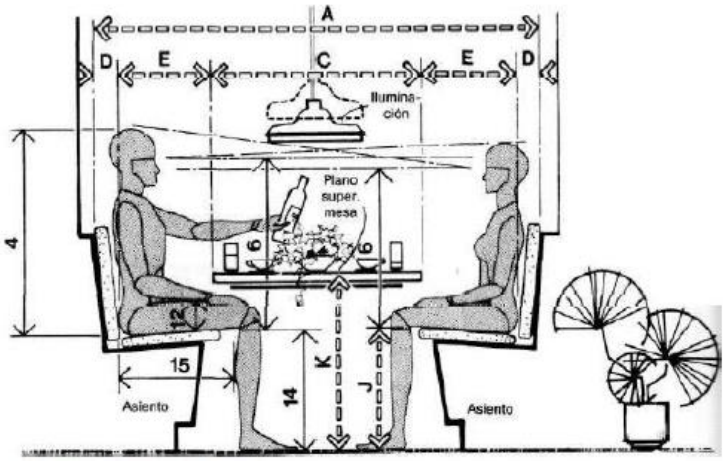
LETRA	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**
PULGS	72 - 76	36 - 38	30	24	12 - 14	108	54	24

Tabla No. 1 – Dimensiones recomendadas para separaciones de mesas. Creación propia, fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996).



HOLGURAS PARA MÓDULOS DE ASIENTOS
Y CIRCULACIÓN

Dibujo No. 11 – Distribución con medidas ideales para mesas, pasillos y circulación para empleados y comensales. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996). Ver medidas en tabla No. 2.



MÓDULOS DE ASIENTOS

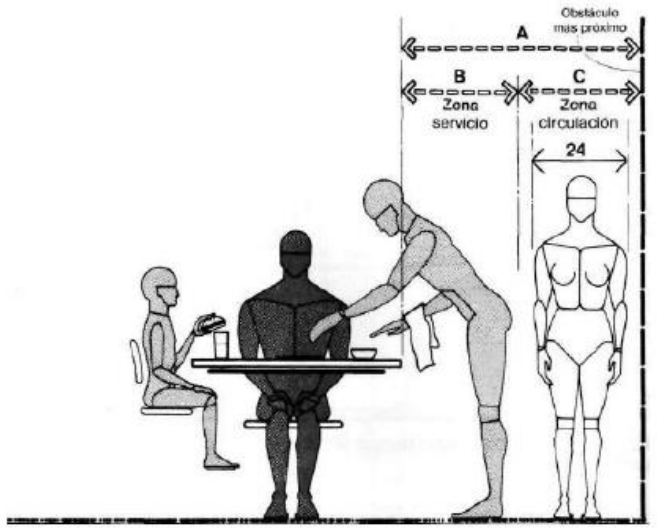
Dibujo No. 12 – Sección de mesa y comensales con las dimensiones ideales con relación al espacio, mobiliario e iluminación. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996). Ver medidas en tabla No. 2.

LETRA	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**
PLGS.	65 -80	17.5 - 20	30 - 40	2 - 4	15.5 - 16

LETRA	**F**	**G**	**H**	**I**	**J**	**K**
PLGS.	30	36	18	48 - 54	16 - 17	29 - 30

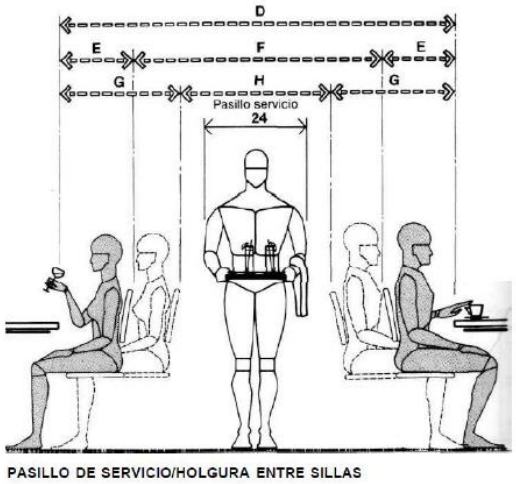
Tabla No. 2 – Dimensiones para espacios para áreas de comer. Creación Propia. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996).

Dentro de la antropometría es importante considerar el espacio ideal entre las zonas de servicio, las mesas y la zona de circulación, tanto los empleados como los comensales deben poder circular sin interrumpir el paso entre ellos.



MESAS/HOLGURA PARA EL CAMARERO
Y LA CIRCULACIÓN

Dibujo No. 13 – Dimensiones ideales para zonas de comensales y áreas de servicio. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996). Ver medidas en tabla No. 3.



Dibujo No. 14 – Sección con opciones para una holgura ideal entre la zona de servicio con las mesas y comensales.

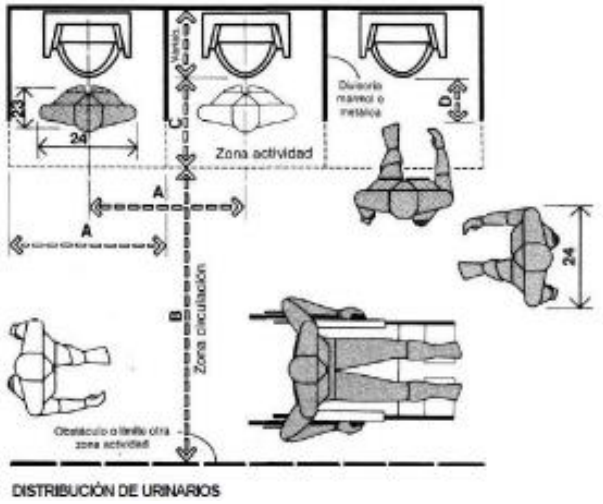
LETRA	**A**	**B**	**C**	**D**
PLGS.	48	18	30	96 - 108

LETRA	**E**	**F**	**G**	**H**
PLGS.	18 - 24	60	30 - 36	36

Tabla No. 3 – Dimensiones ideales para zonas de servicio y de circulación. Creación propia. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996).

3.2.4.2 Servicios Sanitarios

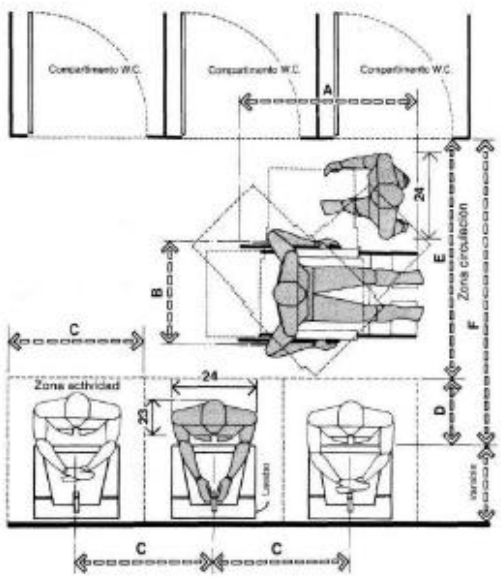
Dentro del diseño de un restaurante es indispensable involucrar un área de servicios sanitarios tanto para hombres como para mujeres. Para poder diseñar estos espacios se debe de tomar en consideración las dimensiones ideales para poder circular con holgura entre los diferentes artefactos sanitarios, las puertas de ingreso, etc.



Dibujo No. 15 – Esquema de circulación entre urinales.
Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996). Ver medidas en tabla No. 3

LETRA	A	B	C	D
PLGS.	32	54	18	8 - 10

Tabla No. 4 – Medidas ideales para circulación entre urinales. Creación propia, fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996).



Dibujo No. 16 – Esquema de planta con dimensiones mínimas para circulación entre inodoros, lavamanos y circulación para personas en sillas de ruedas. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996). Ver medidas según tabla No. 5.

LETRA	A	B	C	D	E	F
PLGS.	42	25	32	18	54	72

Tabla No. 5 – Medidas ideales para circulación de sanitarios. Creación propia. Fuente: Las dimensiones humanas en los espacios interiores, (1996).

3.3 Tendencias actuales en la arquitectura gastronómica

Hace unas décadas la arquitectura gastronómica ha tenido una mayor demanda, surgiendo a base de un cambio cultural progresivo influenciado por la globalización, el turismo y el internet, es por ello que las tendencias actuales en la arquitectura de esta tipología es crear ambientes en los que el comensal pueda sentirse lleno de emociones en base a la especialización de la comida que se prepara, pueda tener diferentes sensaciones con el objetivo de que el comensal pueda hacer suyo el ambiente, pueda identificarse con el espacio.

Dentro del proyecto la arquitectura se vuelve flexible ya que se busca incorporar las diferentes sensaciones por el juego de alturas, iluminación, ventilación, actividades

extras, mobiliario, materiales y revestimientos, siendo el principal protagonista la forma de enseñar, preparar y compartir las técnicas de preparación de platillos nacionales, logrando así un gran espectáculo para el visitante tanto turista como foráneos.



CAPITULO IV

CASOS ANÁLOGOS



4. Casos Análogos

4.1 La cocina de la señora Pu

En este caso análogo se debe de resaltar que no se ha diseñado un espacio adecuado a las funciones que se llevan a cabo, puesto que es un lugar de actividades múltiples.



Foto No. 1 – Con la Señora Pu, cocinera y dueña. Fuente: Propia (2014)

La cocina de la señora Pu, es un restaurante que se encuentra ubicado en la zona 1. Este caso análogo hace referencia al tipo de restaurante que se está diseñando en el anteproyecto.

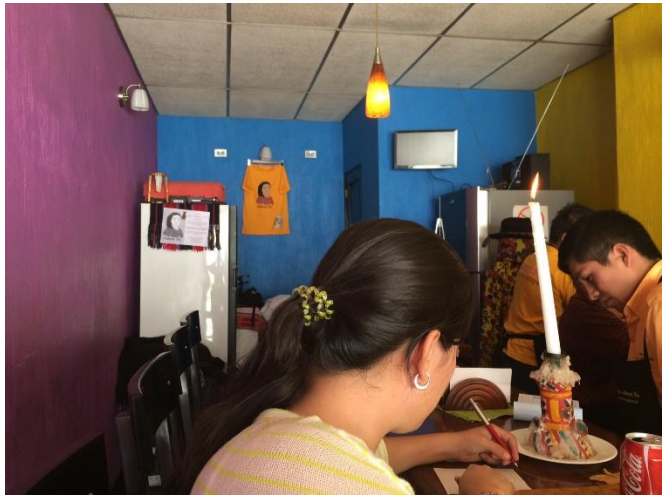


Foto No. 2 – Al fondo se observa el baño y las dos refrigeradoras de almacenaje. Fuente: Propia (2014)

Es un restaurante de cocina abierta, el tipo de cocina que se maneja es la cocina maya, una fusión entre lo moderno y lo ancestral. El lugar es relativamente pequeño, cuenta con una barra para unas 8 personas aprox., donde los comensales pueden degustar diferentes platillos, con una mesa para dos personas en el ingreso.



Foto No. 3 – Barra en L para comensales. Fuente: Propia (2014)



Foto No. 4 – Cocina abierta. Fuente: Propia (2014)

El local tiene aproximadamente 3 metros de frente por 6 metros de fondo, cuenta con su baño privado. En este restaurante la señora Pu es quien realiza la comida a la vista del comensal, tiene instrumentos industriales como lo son una estufa, una refrigeradora, una freidora, una mesa de trabajo en la parte interna de estos muebles tiene espacio para almacenar platos, vasos, sartenes,



Foto No. 5 – Segunda parte de la barra para comensales y mesita para dos personas en la parte de ingreso principal. Fuente: Propia (2014)

4.2 Academia Chefs Center

Chefs Center es una academia culinaria ubicada en la zona 1. Esta institución imparte cursos de formación para chef profesional, de repostería, de bar tender, servicio de catering y chef manager.

Dibujo 17 – Logo Chef's Center, fuente: Chef´s Center Guatemala (s.f.)

4.2.1. Clases de Formación para chef

Las clases en la academia de Chef´s Center utilizan la metodología de teórico-práctico. En las clases el chef guía es la persona que va realizando la preparación de distintos platillos al mismo tiempo que va impartiendo teoría. El equipo con el que cuenta este salón es:

- Una mesa de trabajo del chef
- Lavatrastos
- Refrigeradora
- Una mesa de almacenaje de utensilios
- Herramientas de trabajo como cubiertos, bowls, tablas para picar, ollas, cuchillos, paletas, latas, batidora, licuadora, etc.

En este espacio se cuenta con sillas distribuidas en forma lineal continuas, para un mejor alcance arriba de la mesa de trabajo del chef guía hay un espejo que permite alargar la visual para los estudiantes.



Foto No. 6 – Clase de formación para chef profesional 1, fuente: propia (2014)



Foto No. 7 – Clase de formación para chef profesional 2, fuente: propia (2014).

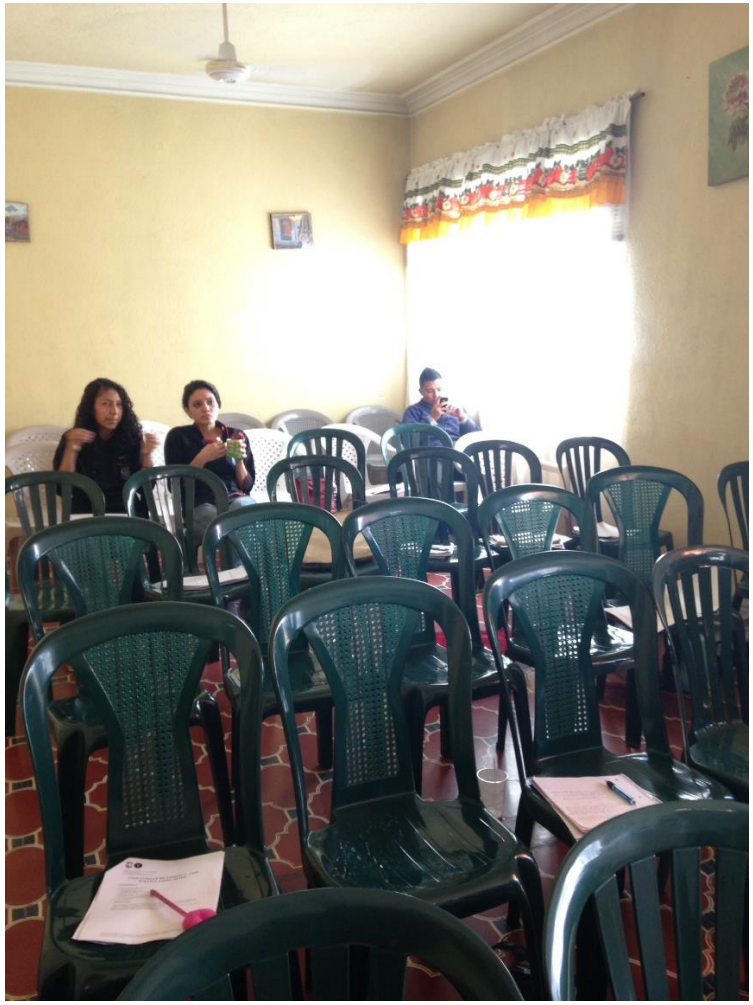


Foto No. 8 – Distribución de estudiantes para chef profesional, fuente: propia (2014)



Foto No. 9 – Salón de clases para chef profesional, vista desde atrás, con espejo aéreo para mayor visión de todos los alumnos, fuente: propia (2014)

4.2.2 Salón de repostería

Este es un espacio donde se imparten las clases dulces, la metodología de enseñanza es la misma que en los salones de formación para chef profesional, son clases donde la repostera profesional va realizando lo práctico y simultáneamente va enseñando la parte teórica. Cuenta con una serie de sillas en disposición lineal frente a la mesa de trabajo y teniendo en la parte superior un espejo para ampliar la visión a los estudiantes.



Foto No. 10 – Salón de clases de repostería profesional, fuente: propia (2014)

4.2.3 Salón para Bar Tender

Este es un salón donde se realizan las preparaciones de las diferentes bebidas, la metodología con la que se trabaja es igual teórico-práctico. Cuenta con el espejo superior del área de trabajo. Una barra alta, un mini bar para almacenar las copas, una hielera para guardar las diferentes botellas, una credenza para almacenar vasos, etc.

4.2.4 Talleres de evaluación

La academia culinaria cuenta con una terraza que sirve para realizar los diferentes talleres de evaluación. Este espacio cuenta con el equipo básico para realizar los diferentes procesos de la elaboración del examen:

- Refrigeradora
- Estufa
- Mesa de trabajo
- Lavatrastos
- Equipo y herramientas necesarias para los estudiantes

Es un espacio amplio y ordenado, donde varios grupos de trabajo están trabajando simultáneamente en la elaboración de diferentes menús en un tiempo establecido para presentarlo al jurado, a los chefs calificadores.

4.2.5 Servicio Sanitario

La academia por no ser un espacio arquitectónico diseñado para su finalidad, cuenta con las áreas de servicio que originalmente contaba la casa. Son dos servicios sanitarios uno que se encuentra ubicado en el primer nivel de la casa y el segundo en la planta alta de la casa, en donde manejan el servicio sanitario para damas en la planta baja y el de caballeros en la planta alta.

4.2.6 Servicio de Carga y Descarga

La academia culinaria al no ser diseñada para su fin, no cuenta con áreas de carga y descarga de mercadería. Frente a la entrada principal estacionan la panel de mercadería realizan la descarga del producto y luego llevan la panel para un parqueo público. El producto lo

compran un día antes de cada clase, logrando de esta manera rotar el producto con mayor facilidad y tener siempre producto fresco, solamente los ingredientes que se pueden almacenar por mayor tiempo lo compran por mayor y lo almacenan tal y como lo es la leche en polvo.

4.2.7 Salón de Panadería

Este es un ambiente diseñado especialmente para panadería, ya que cuenta con:

- Hornos industriales los cuales aceleran el proceso de cocción de panes.
- Lavatrastos
- Alacena
- Una campana extractora
- Una mesa de trabajo

Este es el único ambiente que cuenta con campana extractora de olores, puesto que el resto de ambientes tienen ventilación e iluminación natural, ya que al ser una vivienda adaptada para impartir clases los ambientes son bien funcionales en cuanto a iluminación y ventilación se refiere.



Foto No. 11 – Salón para panadería, fuente: propia (2014)

4.2.8 Arquitectura

Este proyecto al no haber sido diseñado arquitectónicamente para llevar a cabo la función propia de escuela culinaria no posee una arquitectura como tal, es un lugar que se ha ido adaptando a las necesidades que van surgiendo durante el tiempo, son dos casas que no se encuentran juntas, una está ubicada enfrente del hospital San Sebastián y la segunda está enfrente del parque San Sebastián.

Los diferentes cuartos y ambientes con los que cuenta la casa se han ido ocupando para llevar a cabo las diferentes clases y los talleres se llevan a cabo en las terrazas de las mismas, solamente se han implementado los utensilios necesarios para desempeñar las diferentes funciones.

La academia se encuentra bien ordenada y en su mayor parte es funcional a pesar de que no fue arquitectónicamente diseñada.

4.3 Vasco Culinary Center

Es un centro de investigación e innovación en la gastronomía, se encuentra ubicado en San Sebastián, Gipuzkoa, al norte de España.



Dibujo No. 18 – proyecto Vasco Culinary Center. Fuente: Noticias de Arquitectura, (2012).

4.3.1 Área académica

En esta zona es donde se lleva a cabo las clases teóricas, donde se imparten las clases magistrales, donde los chefs profesionales imparten el

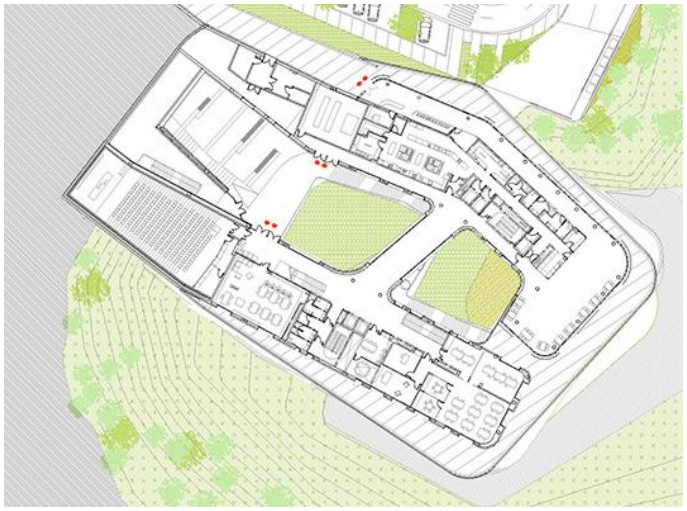
conocimiento básico a los estudiantes y donde se realizan los exámenes teóricos. Al ser un proyecto de mayor magnitud, son muchas clases en las que se distribuyen a los estudiantes, claro está que según el grado en el que vayan cursando los estudiantes, las aulas son distintas. Dentro de esta zona de trabajo se cuenta con escritorios para los estudiantes, un escritorio para el chef profesional, una pizarra y bodegas de almacenaje.



Dibujo No. 19 – Planta de aulas académicas. Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)

4.3.2 Área de Práctica

Los diferentes talleres prácticos que posee la academia son temáticos, de pescado, de carne, de vegetales, etc, donde los estudiantes llevan a cabo sus prácticas, ya sean individuales ó grupales. En esta zona de trabajo se cuenta con el equipo necesario para llevar a cabo el taller, se pueden mencionar, mesas de trabajo, estanterías de almacenaje de utensilios, estufas, microondas, hornos, lavatrastos, congeladores, refrigeradoras, etc.



Dibujo No. 20 – Planta de aulas prácticas y complementos. Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)



Dibujo No. 21 – Taller de aulas prácticas. Fuente Basque Culinary Center. (s.f.)



Dibujo No. 22 – Taller de aulas prácticas. Fuente: Basque Culinary Center. (s.f.)

4.3.3 Área de Cata

Este espacio es donde se llevan a cabo las clases de cata de vinos, cuentan con escritorios corridos y un lava-copas por espacio.



Dibujo No. 23 – Área de cata. Fuente: Basque Culinary Center. (s.f.)



Dibujo No. 24 – Área de cata. Fuente: Basque Culinary Center. (s.f.)

4.3.4 Área de investigación

Este centro al estar vinculado con un área universitaria, la Universidad de Ciencias Gastronómicas, es por ello que brindan un espacio para realizar investigaciones tanto a visitantes como a los estudiantes internos del centro. Aquí es donde los estudiantes pueden realizar sus investigaciones teóricas, pueden buscar fuentes de consulta, así como también pueden desarrollar sus investigaciones in situ.

En este lugar se encuentran la cocina de fríos, la cocina de pre-cocido, talleres, vestidores, servicios sanitarios, etc.

4.3.5 Auditorio

Este centro de estudios culinarios cuenta con un auditorio, dentro del cual se realizan las diferentes exposiciones a los estudiantes, presentaciones extranjeras, presentaciones de exámenes finales de estudiantes, presentación de cursos, actividades especiales, cocteles, etc.



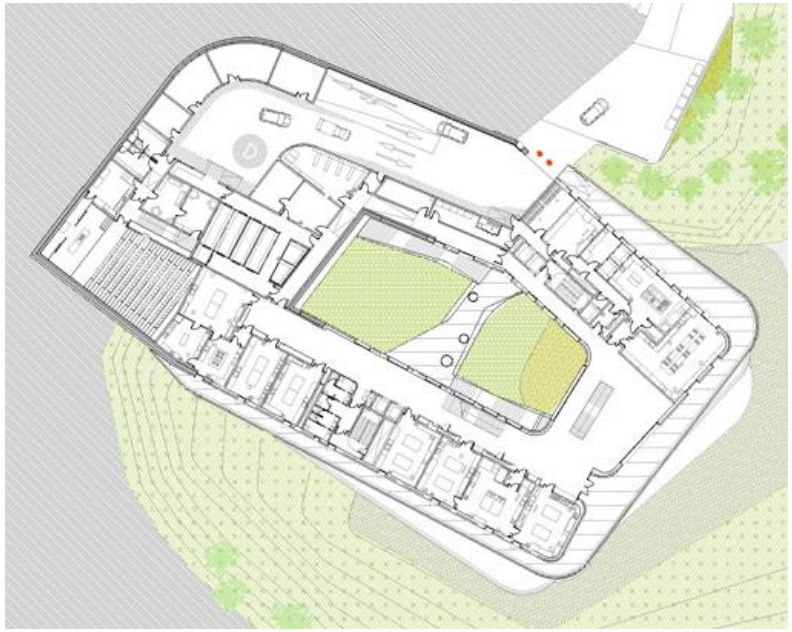
Dibujo No. 25 – Planta de auditorio. Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)



Dibujo No. 26 – Auditorio Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)

4.3.6 Carga y Descarga

El complejo cuenta con su área de carga y descarga la cual tiene un ingreso independiente donde se tiene acceso a las bodegas principales de almacenaje. De estas bodegas es posible un flujo de comida y estudiantes a las diferentes aulas.

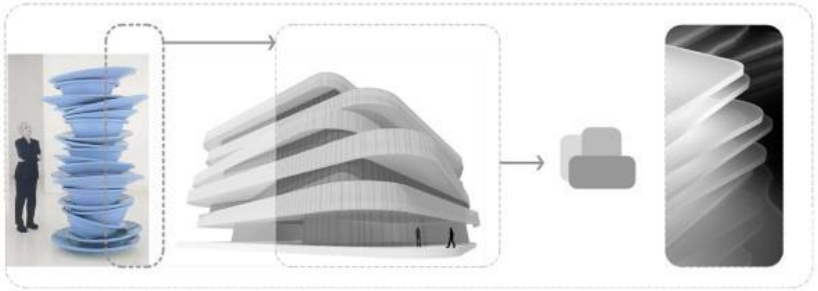


Dibujo No. 27 – Planta ubicando la zona de descarga. Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)

4.3.7 Arquitectura

Al ser este un proyecto desarrollado para desempeñar la función específica como centro culinario sí se pensó en su arquitectura.

La filosofía del proyecto es una torre de platos apilados uno encima de otro, en donde las diferentes terrazas que se forman cumplen la función de tener diferentes hortalizas comestibles para brindar un apoyo a la escuela y a los estudiantes. Al igual que diferentes "jardines" que se tienen en la planta baja son para poder cultivar diferentes hierbas y condimentos que se utilizan en la cocina.



Dibujo No. 28 – Filosofía y arquitectura. Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)



Dibujo No. 29 – Jardines con hierbas comestibles. Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)



Dibujo No. 30 – Arquitectura. Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)



Dibujo No. 31 – Arquitectura. Fuente: Arquitectura Blanca (s.f.)

4.4 Cuadro Comparativo

CASOS ANÁLOGOS

ÁREA	LA COCINA DE LA SEÑORA PU	CHEF'S CENTER	VASCO CULINARY CENTER
UBICACIÓN	Guatemala, zona 1	Guatemala, zona 1	Norte de España
ZONA DE CARGA Y DESCARGA	No cuenta con zona de carga y descarga.	Tienen un parqueo enfrente del ingreso pero no es adecuado de carga y descarga.	Si cuentan con una zona de carga y descarga de producto.
CLASES TEÓRICAS	----	Cuenta con 4 clases teóricas al mismo tiempo que el chef va preparando diferentes recetas.	Cuenta con múltiples clases teóricas debido a su especialidad en investigación.
CLASES PRÁCTICAS	----	Cuenta con 2 clases prácticas, donde se desempeñan los diferentes talleres y evaluaciones.	Cuenta con variedad de clases prácticas así como también cocina de pre-cocido, talleres, cocinas primas, entre otros.
SERVICIOS SANITARIOS	----	Cuenta con 2 servicios sanitarios independientes, de damas y caballeros, con capacidad de una persona cada uno.	Cuenta con batería de baños para damas y caballeros, así como su respectiva zona de vestidores y lockers.
AUDITORIO	----	No tiene un auditorio para llevar a cabo	Cuentan con un gran auditorio en el que se

		presentaciones, graduaciones o eventos especiales. Por lo mismo para graduaciones alquilan un salón de hotel.	llevan a cabo presentaciones, evaluaciones finales, graduaciones, etc.
BODEGAS DE ALMACENAJE	Cuenta con un refrigerador en el que almacena los ingredientes y variedad de espacio para almacenaje de utensilios.	Cuenta con una pequeña bodega de almacenaje, principalmente de productos secos, por ello generalmente compran los ingredientes un día antes de cada clase.	Cuentan con diversidad de bodegas de almacenaje, bodega de fríos, bodega de producto seco, de vegetales, etc.
CLASES PARA VINOS	----	Cuenta con un salón para vinos, con capacidad para unas 20 personas aprox.	Si cuenta con un área para la enseñanza de las diferentes bebidas y maridajes. En total son 4 aulas.
CLASES PARA REPOSTERÍA	----	La academia posee un salón para la enseñanza de repostería.	Cuenta con clases tematizadas para impartir repostería.
CLASES PARA PANADERÍA	----	Posee un salón para la práctica y enseñanza de panadería.	Cuenta con salones especiales y tematizados para la enseñanza de panadería.



	CAFETERÍA/RESTAURANTE CON COCINA ABIERTA	Si cuenta con un restaurante con cocina abierta que permite observar el método de preparación de los platillos elaborados.	Si cuenta con una cafetería pequeña (no se da abasto) con cocina abierta que permite observar la preparación de comidas rápidas.	Si cuenta con una cafetería con cocina abierta que permite observar la preparación de los diferentes alimentos.
	BIBLIOTECA	----	No cuenta con una biblioteca.	Cuenta con una biblioteca que permite a los estudiantes fuentes de consulta y lugar de trabajo.

Cuadro No. 1 – Comparación de casos análogos. Fuente: Elaboración propia (2014)

Podemos ver que actualmente en Guatemala las academias culinarias son muy inferiores a las internacionales, considerando que para la zona en la que se está desarrollando el proyecto no se requiere de una escuela muy tecnológica, sin embargo se debe de incorporar adecuadamente los diferentes ambientes para un correcto funcionamiento sin descuidar la parte estética del mismo.

CAPITULO V

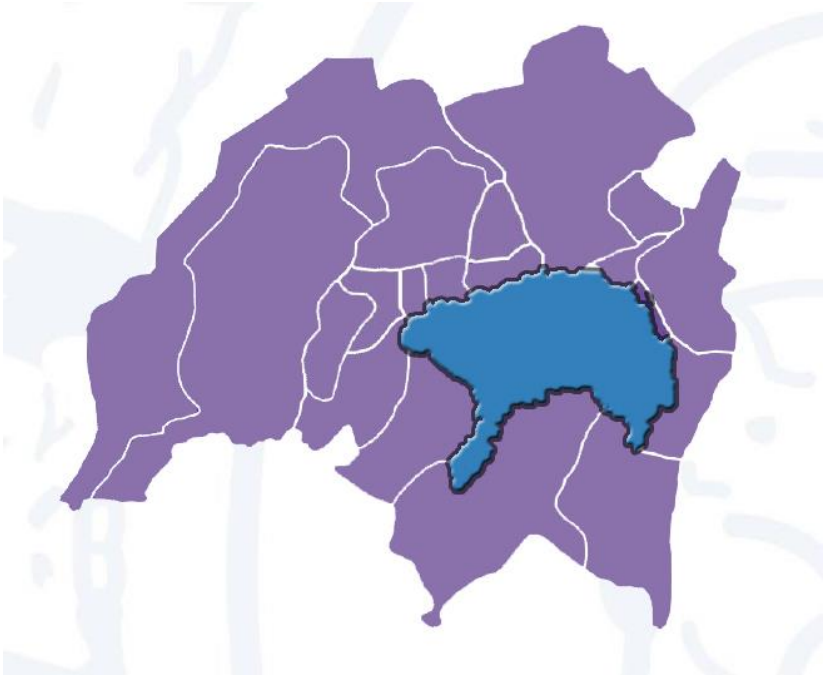
ENTORNO Y CONTEXTO



5. Entorno y Contexto

5.1 Departamento de Sololá

El departamento de Sololá está conformado por 19 municipios, la mayoría se encuentran ubicados a la orilla del lago de Atitlán. Este departamento es uno de los más visitados turísticamente ya que su principal atractivo es el lago atrayendo tanto a turistas extranjeros como nacionales. Durante las épocas soleadas en el lugar se practican deportes acuáticos. Esto aparte de ser un recurso de entretenimiento es utilizado como medio de transporte, les provee una fuente de recursos, un medio de alimentación, etc. El departamento es también conocido por su calidad artística, en el que sobresale la pintura principalmente de los paisajes de la región. Existen gran cantidad de artesanos que realizan en cuero, madera, tejidos típicos, entre otros. El departamento de Sololá es uno de los mayores productores de algodón y por este motivo la materia prima es más barata. En cuanto a la agricultura se producen granos como el maíz, frijol, café y azúcar.

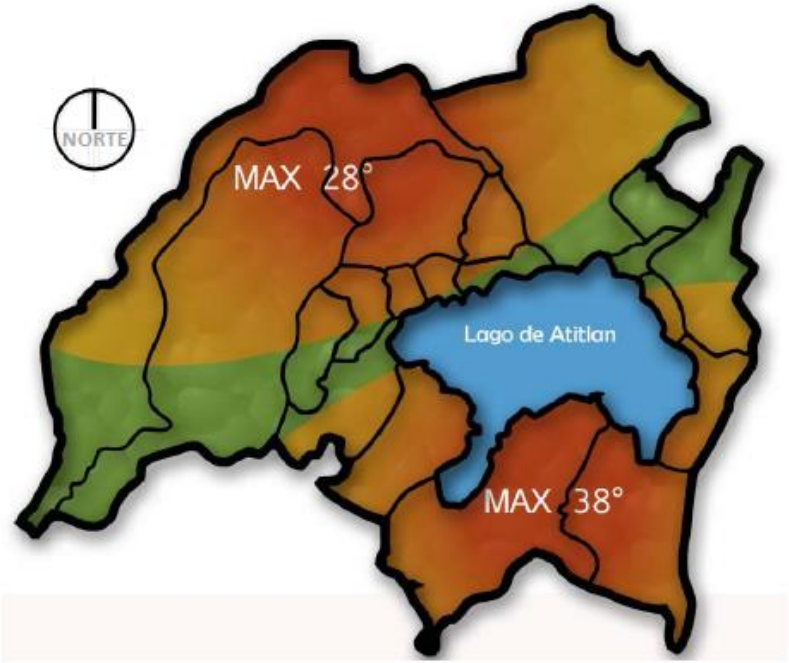


Dibujo No. 32 – Mapa de Sololá. Fuente: Propia (2014)

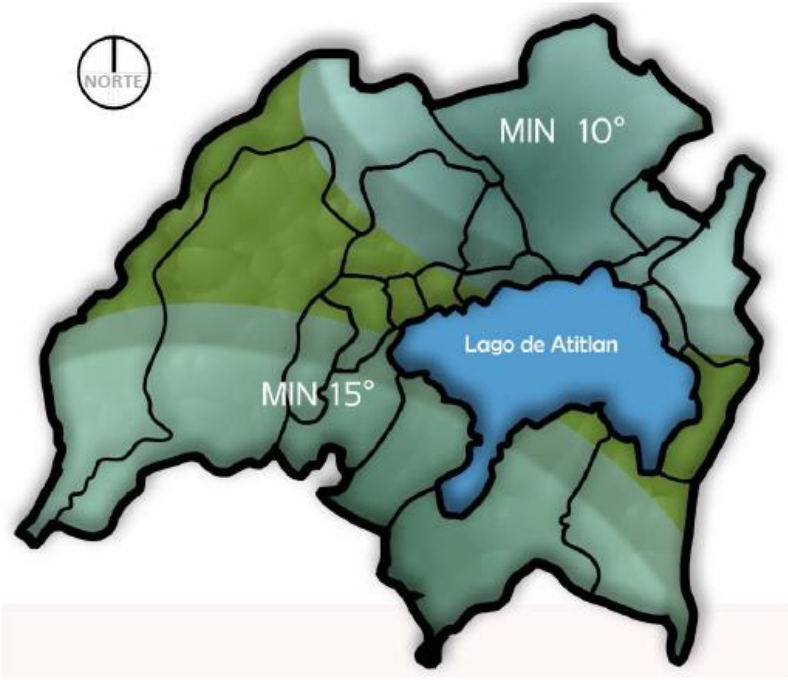
5.1.1 Clima

El departamento de Sololá en su mayoría predomina el clima frío, sin embargo por la topografía del lugar hace que el clima sea más variado según la época del año en el que se encuentre, este factor se ve también influenciado por el lago, el cual genera micro climas en las diferentes regiones. Anualmente este puede ir variando con una temperatura mínima de 10°C - 15°C. En el lado sur del departamento se puede alcanzar los 6°C. La temperatura máxima que se puede alcanzar

puede variar de los 28°C hasta los 38°C; según el Instituto Nacional de Sismología, Vulcanología, Meteorología e Hidrología (INSIVUMEH).



Dibujo No. 33 – Mapa de temperaturas máximas en Sololá. Fuente: Tesis Daniel Jofre (2014)

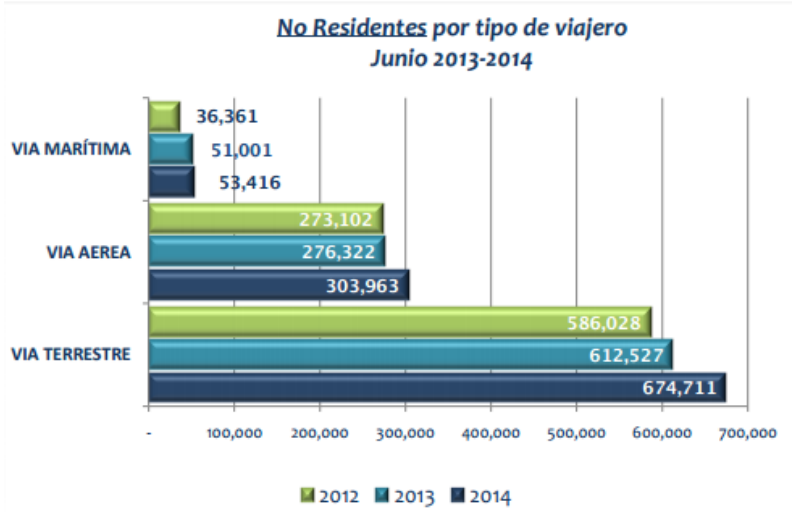


Dibujo No. 34 – Mapa de temperaturas mínimas en Sololá. Fuente: Tesis Daniel Jofre (2014).

5.1.2 Turismo

Para poder tener un mejor análisis del turismo existente en Sololá se tomaran varias vías diferentes puesto que no existen estudios que permitan definir la cantidad de turistas nacionales o extranjeros que visitan la región.

En la actualidad el departamento de Sololá es el segundo con mayor visita de turistas. Es por ello que se ha tenido un mayor incremento en hoteles y restaurantes. Estadísticas en relación a restaurantes propios o el tipo de turista que visita San Pedro la Laguna no existe como tal es por ello que se ha utilizado estadísticas de población del INE y del INGUAT para ampliar el conocimiento del mismo. Se han utilizado gráficas del 2014, 2012 y 2007.



Gráfica No. 1 – Gráfica del número de residentes tipo viajero, donde se observa el incremento turístico en Guatemala del 2014. Fuente: INGUAT Guatemala (2014).

NACIONALIDAD	*ATITLÁN*	*TOTAL*
TOTAL	1,483	47,126
DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL	3.1%	100%
ESTADOS UNIDOS	1,038	23,269
CANADA	204	9,696
REINO UNIDO	121	7,823
AUSTRALIA	57	1,704
BÉLGICA	0	1,242
FRANCIA	0	1,369
ALEMANIA	63	1,415
HOLANDA	0	608

Tabla No. 6 – Visitantes No residentes por vía crucero por país de residencia Primer semestre 2014. Creación Propia. Fuente: INGUAT Guatemala (2014)

Según datos obtenidos por el Inguat, se observa que de las personas que visitan por vía crucero a Atitlán corresponde al 3.1% del total de turistas que ingresan por ésta vía a diferentes lugares de Guatemala.

ÍNDICE DE OCUPACIÓN	RESIDENTE	NO RESIDENTE	ÍNDICE 1ER. TRIMESTRE 2014
Índice trimestral	41.21%	14.75%	55.96%
Sololá	41.16%	14.75%	55.91%

Tabla No. 7 – Índice de ocupación hotelera residente y no residente primer trimestre 2014. Creación Propia. Fuente: INGUAT (2014)

En base a estos datos podemos observar el movimiento y el porcentaje de turistas y la nacionalidad de los mismos que visitan el departamento de Sololá.

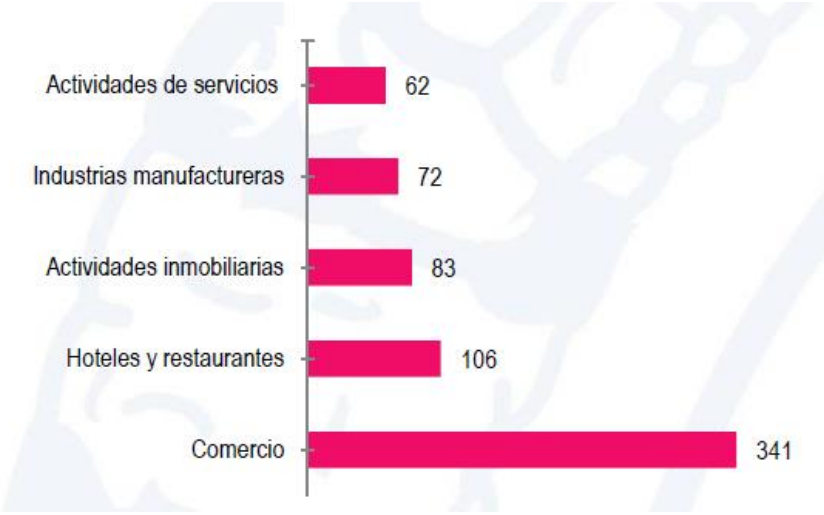
Departamento	Establecimiento	%	Habitaciones	%	Plazas Cama	%
Sololá	225	8.0%	2,669	5.6%	7,615	6.2%

Tabla No. 8 – Oferta de establecimientos que brindan hospedaje a huéspedes. Creación: Propia. Fuente: INGUAT (2014)

En base a estos datos que proporciona el Inguat podemos darnos un aproximado de la cantidad de turistas o nacionales que alberga el departamento de Sololá.

Dentro de la cantidad de Restaurantes se obtiene la siguiente gráfica del instituto de estadísticas

Podemos determinar el número de empresas según la actividad económica que realiza del cual se obtienen los siguientes resultados:



Gráfica No. 2 – Gráfica de empresas según actividad económica. Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas (2011).

- 40.9% se dedica al comercio
- 12.7% Hoteles y restaurantes
- 10% Actividades inmobiliarias
- 36.5% Restante de actividades

5.2 Municipio de San Pedro La Laguna

San Pedro la Laguna es tan famoso como lo es Panajachel, por muchos turistas y nacionales es muy visitado por lo tranquilo del lugar, por sus cómodos hospedajes, por sus escuelas de español, por sus increíbles vistas y por su clima. Generalmente los turistas que visitan el lugar suelen permanecer bastante tiempo.

San Pedro la Laguna suele ser de mayor preferencia por los extranjeros ya que es un lugar bastante relajante y tranquilo, es comúnmente conocido como “un lugar para estar”.

5.2.1 Historia del Municipio

San Pedro La Laguna estuvo ocupado desde la época prehispánica, aproximadamente antes de 1492 por los Tz’utujil. Con la llegada de los españoles en 1524, con la ayuda de los mexicanos y cakchiqueles, Pedro de Alvarado derrotó a los habitantes y al rey Tepepul y fueron tomados para la encomienda.

Tras la muerte de Pedro de Alvarado la economía de Atitlán fue repartida entre el conquistador Sancho de Barahona y la Real Corona. Aproximadamente por el año 1623 un nieto de Barahona tomó posesión de la encomienda de Atitlán.

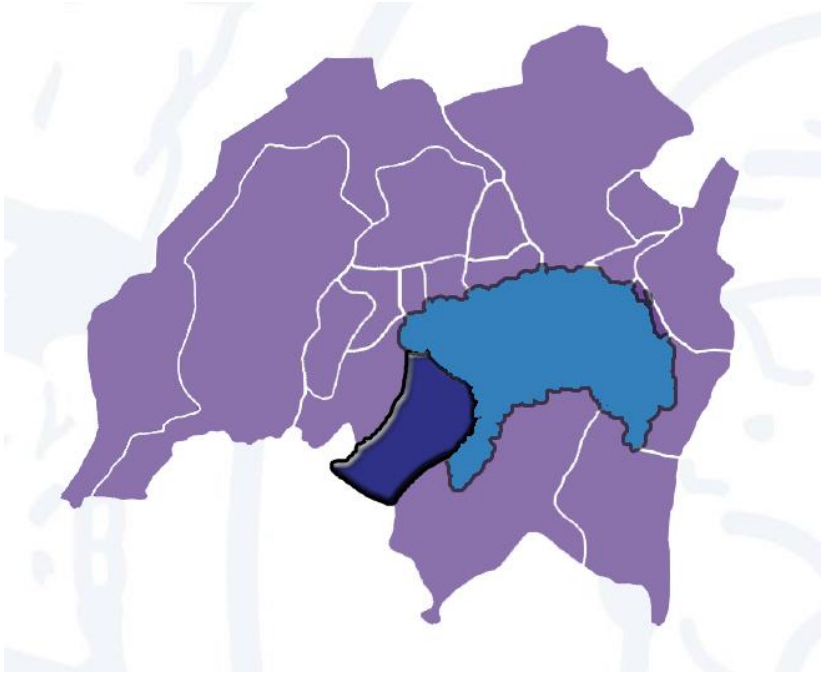
El arzobispo Pedro Cortes hace referencia que San Pedro La Laguna contaba con un aproximado de 1,921 habitantes. Todos son indígenas.

Debido a que muchos de los habitantes del municipio cuentan con terrenos en la Aldea San Pedro de Chicacao, y muchos aldeanos han contraído matrimonio entre la aldea y el municipio, se mantiene una estrecha relación entre ambos.

5.2.2 Ubicación

San Pedro la Laguna está ubicado en el occidente del país, es uno de los 19 municipios del departamento de Sololá.

San Pedro la Laguna se encuentra ubicado a 178 km de la ciudad capital y a 46 km de la cabecera del departamento de Sololá.



Dibujo No. 35 – Identificación del Municipio de San Pedro la Laguna en Sololá. Fuente: Propia (2014)

CARACTERÍSTICA	***DESCRIPCIÓN***
Extensión Territorial	24 kilómetros cuadrados
Altitud	1610 msnm
Latitud	14° 41’ 25”
No. Aldeas	0
Colindancias	Al norte: San Juan la Laguna y lago de Atitlán Al este: Santiago Atitlán y lago de Atitlán Al sur: Suchitepéquez y Santiago Atitlán. Al oeste: San Juan la Laguna y Suchitepéquez
Bosques	Húmedo Montano Subtropical
Precipitación pluvial anual	1000 a 2000 milímetros
Temperatura media anual	18°C a 24°C
Humedad relativa promedio	81%

Tabla No. 9 – Generalidades San Pedro La Laguna. Fuente: OMP San Pedro La Laguna. Elaboración Propia (2014)

5.2.3 División Política

Este municipio no cuenta con una zona rural, toda la zona es urbana. Actualmente la extensión territorial se encuentra dividida en seis cantones:

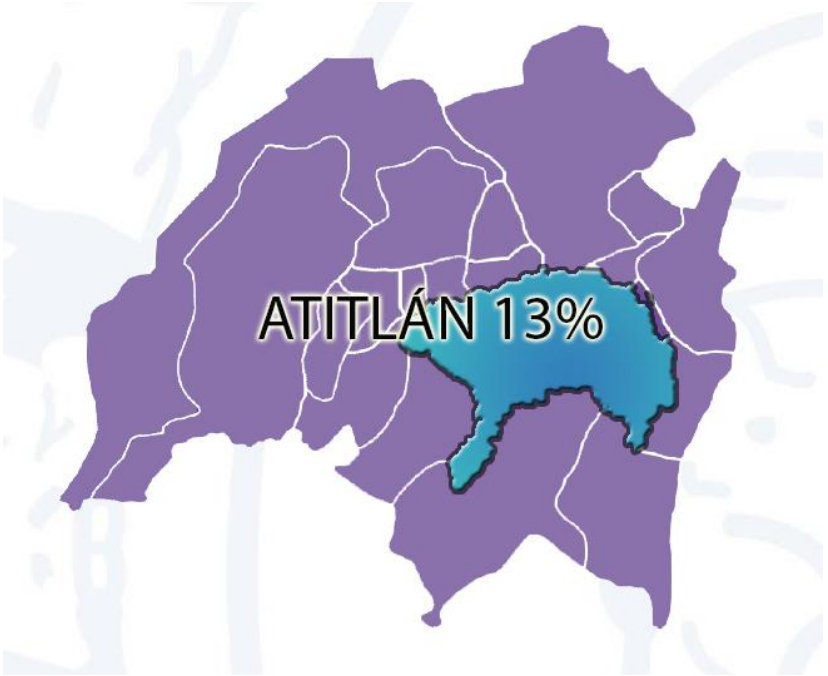
ZONA	***CANTON***
1	Chuacanté Pacuchá

2	Pacuchá Chuacanté
3	Tzanjay Chuasanahi
4	Chuasanahí Tzanjay Xepacorral
5	Bella Vista

Tabla No. 10 – Cantones y zonas San Pedro la Laguna. Fuente: OMP San Pedro La Laguna. Elaboración propia (2014)

5.2.4 Turismo

En la actualidad el departamento de Sololá es el segundo con mayor visita de turistas. Es por ello que se ha tenido un mayor incremento en hoteles y restaurantes. Estadísticas en relación a restaurantes propios o el tipo de turista que visita San Pedro la Laguna no existe como tal es por ello que se ha utilizado estadísticas de población del INE y del INGUAT para ampliar el conocimiento del mismo. Se han utilizado gráficas del 2014, 2012 y 2007.



Dibujo No. 36 – Mapa turistas periodo Agosto/Octubre 2007

TURISTAS PERIODO AGOSTO/OCTUBRE 2007

DEPARTAMENTO	**PORCENTAJE**
Tikal-Petén	9%
Yaxhá	1%
Río Dulce/Quirigúa/Livingston	9%
Esquipulas	3%

Costa Pacífico	2%
Ciudad	22%
Antigua	22%
Cobán/Las Verapaces	3%
Semuc Champey/Lanquín	1%
Chichicastenango	6%
Quetzaltenango	4%
Xetulul/Xocomil	2%
Otros	6%

Tabla No. 11 – Turistas periodo agosto/octubre 2007.
Elaboración propia. Fuente: Casabal (2007)

Según estudios realizados por la empresa Casabal en el 2007 la cantidad de restaurantes que se encuentran en San Pedro la Laguna es de 39 establecimientos, el cual es una gran demanda para el municipio.

A pesar de que al municipio se accede por lancha tiene una gran demanda turística tanto nacional como extranjera ya que su principal atractivo, a parte del lago de Atitlán, es el volcán San Pedro al que se puede acceder a pie en un par de horas. Es de gran interés para el turista por la tranquilidad que se tiene en el lugar. Debido a que muchos turistas lo visitan y por el acceso en lancha los lugares de alojamiento son bastantes en la zona y por ende la cantidad de restaurantes ha adquirido mayor auge para poder satisfacer las necesidades de los visitantes.

Al no tener estadísticas que nos brinden un parámetro se realiza una investigación personal del entorno para determinar un aproximado de lugares para alojamiento y de restaurantes o comedores para demostrar el flujo y auge que ha adquirido el municipio.

San Pedro la Laguna cuenta aproximadamente de 45 hoteles con un aproximado de 387 habitaciones, cabe mencionar que no todos los establecimientos cuentan con todas las comodidades, son más un albergue para trasnoctar ya que la mayoría de turistas que visitan el lugar son mochileros o bien solo buscan donde poder dormir la noche y visitar, conocer y realizar diversas actividades en el entorno durante el día.

En cuanto a restaurantes existen aproximadamente 39 restaurantes o comedores, no cuentan con una arquitectura como tal y muchos de ellos se encuentran cercanos al embarcadero.

En San Pedro La Laguna la mayoría de sus comedores, restaurantes, hoteles y viviendas carecen de un buen tratamiento de aguas residuales y se puede observar cierto grado de contaminación visual, no es excesivo pero si tienen deficiencia en este sentido.

5.2.5 Restaurantes

San Pedro la Laguna actualmente se encuentra con gran variedad de restaurantes, en su mayoría comedores, los cuales tienen como único satisfacer las necesidades de los turistas y también de los residentes, ya que muchos lugares de hospedaje ofrecen solamente camas para pasar la noche.



Mapa No. 1 – Ubicación de los principales y conocidos restaurantes de San Pedro La Laguna. Elaboración propia. Fuente: Google Maps (2014)

Dentro del mapa se ubicaron los principales restaurantes que se encuentran en la zona, sin embargo existe gran cantidad de restaurantes y comedores en la región.

5.2.6 Hoteles

San Pedro la Laguna cuenta con variedad de lugares que brindan la posibilidad de hospedaje, dentro de esta sección cabe resaltar que muchos solamente ofrecen cuartos con camas para que los turistas o los viajeros puedan pasar la noche, cuando son de este tipo no se ofrecen alimentos ni cuentan con un lugar para brindar este servicio. Así mismo también hay hoteles que brindan el servicio alimenticio sin embargo no en un restaurante grande sino más bien como un comedor.

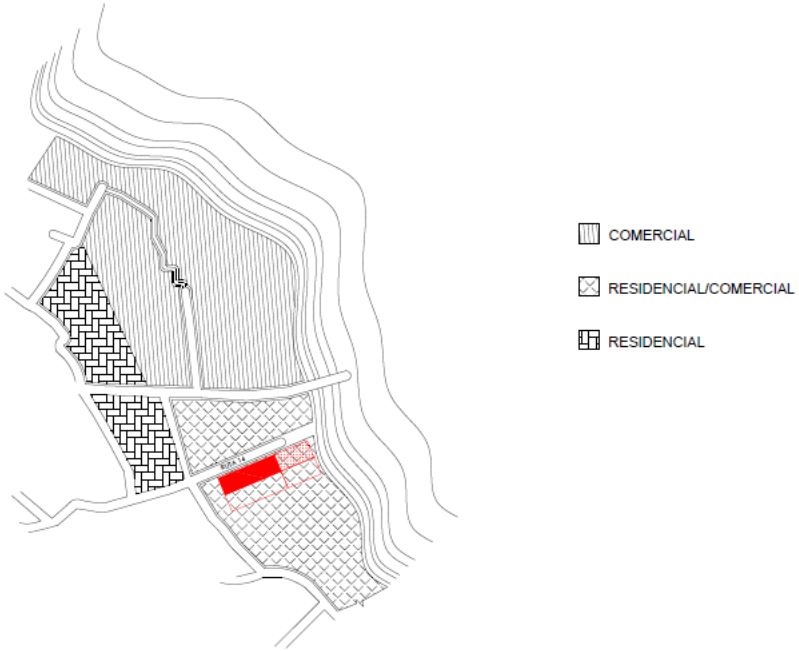


Mapa No. 2 – Ubicación de los principales hoteles en San Pedro La Laguna. Elaboración Propia. Fuente: Google Maps (2014)

Dentro del mapa se ubicaron los principales Hoteles de la región, sin embargo existe gran cantidad de hoteles y hostales en el área. Así como también cuarto con camas.

5.2.7. Uso de Suelos

En San Pedro La Laguna, debido al auge turístico que ha presentado, se encuentra rodeado de zonas mixtas, donde predominan hoteles y restaurantes.



Mapa No. 3 – Uso suelos San Pedro La Laguna. Elaboración Propia. Fuente: Google Maps (2014)

5.2.8 Materiales de Construcción más utilizados en el municipio

En las zonas de mayor escases predominan las construcciones con materiales como paja, barro, horcones de madera, lazos, caña, etc. Actualmente estos materiales se han están sustituyendo por materiales más

modernos como concreto, lámina de zinc, tejas, uso de repello, pisos, entre otros.

En San Pedro La Laguna se tiene un predominio de las construcciones con block, representando un 56&, luego en segundo lugar se tiene las construcciones en adobe (41%) puesto que es un material fácil de encontrar y económico, en un menor porcentaje se encuentran las construcciones en madera, lepa o bajareque.

5.3 Terreno



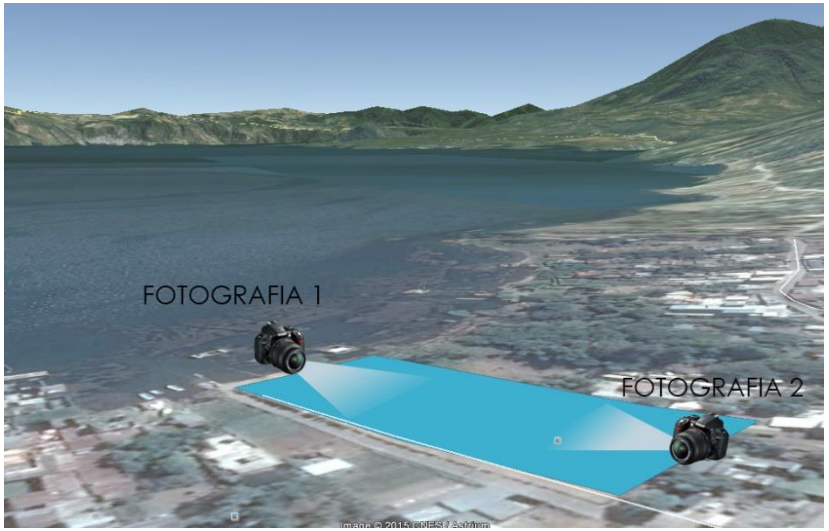
Mapa No. 4 – Ubicación de terreno Seleccionado. Fuente: Google Earth (2014)

El terreno se encuentra ubicado estratégicamente a orillas del lago, como se ha mencionado anteriormente el ingreso más rápido al municipio es por medio de una lancha, la cual llega al embarcadero y ahí es donde los turistas llegan y ya se distribuyen a las diferentes áreas del municipio.



Mapa No. 5 – Plano acotado del terreno. Elaboración propia. Fuente: Google Earth

En base a las dimensiones del terreno seleccionado el área total es de 7,700 metros cuadrados.



Mapa No. 6 – Ubicación de fotografías actuales. Elaboración propia. Fuente: Google Maps



Foto No. 1 – Visualización terreno actual. Fuente: Propia (2015)

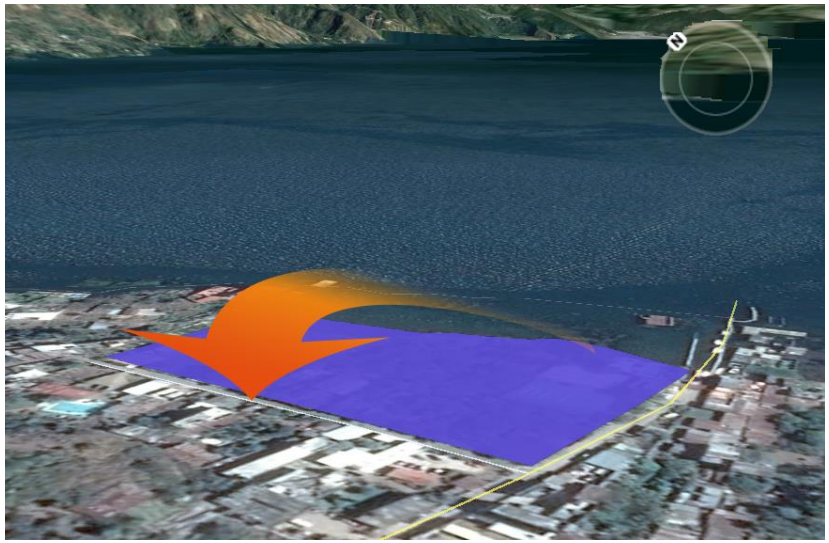


Foto No. 2 – Visualización terreno. Fuente: Propia (2015)

El terreno que se ha seleccionado se ha ubicado a orillas del lago de Atitlán, esto con el fin de aprovechar las vistas del lago. El proyecto se lucirá arquitectónicamente para las personas que se encuentran del otro lado del lago y las que van en lancha. Es por ello que se ubicó a un costado del embarcadero. Los turistas al llegar a San Pedro la Laguna podrán comer a orillas del lago. Por otro lado se encuentra cerca de varios hoteles y restaurantes quienes los chefs o cocineros cercanos pueden acercarse a la academia culinaria y mejorar sus conocimientos en la cocina.

5.3.1 Soleamiento

El soleamiento del terreno es de este a oeste, ocultándose atrás del volcán de San Pedro. Empieza a amanecer generalmente entre las 5 y 6 de la mañana y se va ocultando entre las 17 y 18 horas.

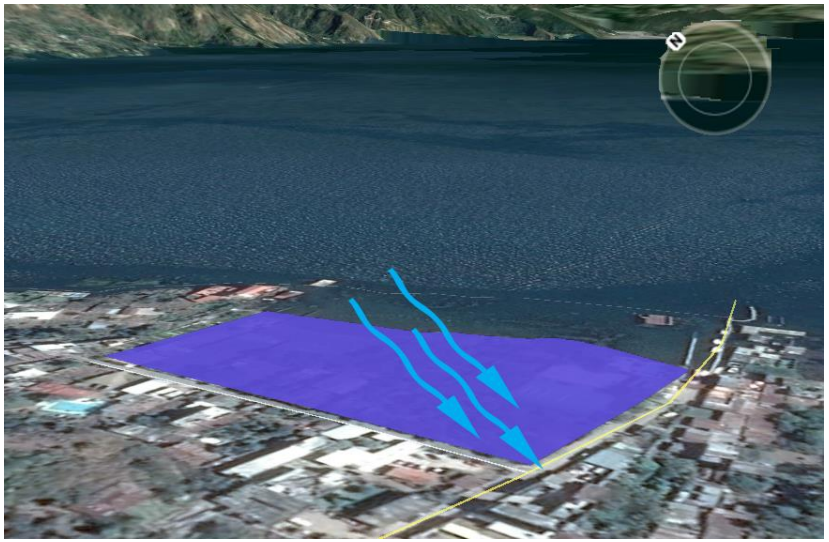


Mapa No. 7 – Soleamiento del terreno. Elaboración propia. Fuente: Google Earth.

El soleamiento del terreno es de este a oeste, ocultándose atrás del volcán de San Pedro. Empieza a amanecer generalmente entre las 5 y 6 de la mañana y se va ocultando entre las 17 y 18 horas.

5.3.2 Viento

Los vientos en San Pedro la Laguna son muy variados durante el día puesto que al encontrarse entre montañas y volcanes se crea un efecto de Sifón. Pero los vientos predominantes son de noroeste – suroeste.



Mapa No. 8 – Vientos predominantes en el terreno. Elaboración Propia. Fuente: Google Earth. (2014)

5.4 Usuarios

En San Pedro la Laguna se ha incrementado la visita de turistas, muchos de ellos se ven interesados por las espectaculares vistas y por la estadía relajante que el municipio ofrece, puesto que muchos de los turistas son llamados “mochileros” los cuales, en su mayoría, tienen estadías prolongadas en el lugar.

Se ha observado que muchos de los turistas que visitan buscan probar la cultura existente en la región y por ello optan por comprar comida nacional, no son turistas que buscan comer comida rápida de restaurantes como Mc Donald’s.

El proyecto arquitectónico va dirigido a turistas extranjeros y nacionales, personas que buscan enriquecer su conocimiento de la cultura gastronómica que hay en Guatemala, son turistas que pagan por una comida casera y elaborada con diferentes especias, les gusta sentir como si estuvieran en casa comiendo la comida hecha de mamá. Este tipo de turistas son los usuarios objetivos del proyecto.

Gracias a la demanda de turismo que se ha generado en el municipio se ha tenido un incremento en el aspecto comercial, ya que se ha incrementado la cantidad de restaurantes, comedores y hoteles, es por ello que generar un espacio arquitectónico que pueda capacitar a los chefs y cocineros que habitan en el lugar, donde se les pueda otorgar un mejor nivel académico, así mismo se pretende formar chefs profesionales, donde puedan estudiar la carrera como tal y puedan colocar un negocio comercial al estar capacitados, es por ello que el proyecto también busca a usuarios residentes del lugar bien sean residentes nacionales o extranjeros que tengan como común denominador pasión por la cultura gastronómica.

Según estadísticas elaboradas por el Inguat podemos determinar que en general los turistas que más visitan Atitlán son de Estados Unidos y muchos de los cuáles se quedan como residentes en el lugar. En segundo lugar de las estadísticas podemos ver que están del Reino Unido y le siguen de Canadá, a través del proyecto se busca incrementar las visitas de los turistas siguiendo, por medio de las buenas recomendaciones, de agencias de viajes, etc. Para poder incrementar el turismo en la región y generar un mejor ingreso al municipio. Con un mejor ingreso económico es posible que se mejoren las cualidades del lugar.

El proyecto dará a conocer las prácticas de la cocina y del cocinar guatemalteco con una fusión con elementos modernos pero sin perder las tradiciones autóctonas del país, de ésta forma se generará interés en el turista que en su mayoría buscan alimentarse en éste municipio; añadido a esto los turistas que estén interesados en conocer técnicas culinarias podrán optar por clases en la academia culinaria.

Otro de los usuarios objetivos del proyecto son para los chefs y cocineros de la región, quienes podrán incrementar sus conocimientos de la cocina así como también instruirse en el arte gastronómico.

5.4.1 ¿Qué es un Chef?

Un chef es la persona que estudia para tener conocimientos en la gastronomía y quien recibe el título al final de su carrera, es quien se dedica a cocinar y

realizar diferentes platillos en base a conocimientos que han sido adquiridos.

5.4.2 ¿Qué es un cocinero?

Un cocinero es la persona que se dedica a cocinar y conoce de la cocina de forma empírica, quien a través de experiencias y por pasión ha adquirido la habilidad de cocinar más sin embargo no posee un título que lo avale como chef.

QUCHOOCH, Nuestra Casa

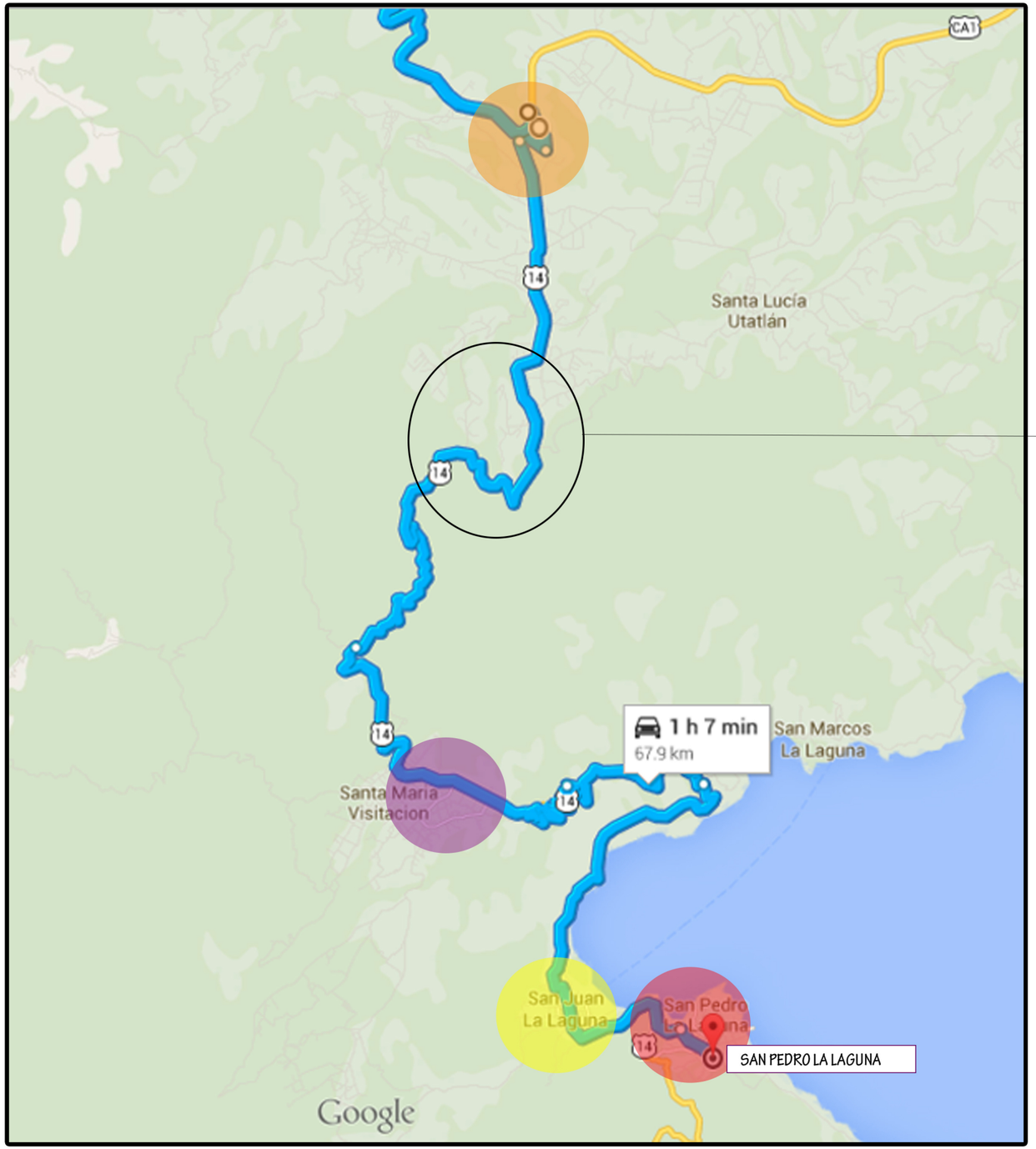
Academia Culinaria y Restaurante en San Pedro La Laguna, Atitlán.

Neiva Mayarí Cáceres González
Carné 1086210

INDICE DE PLANOS

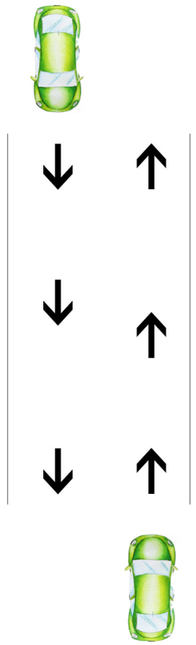
ACCESO VEHICULAR DESDE LA CA1	PLANO 1
ACCESO VEHICULAR DESDE COCALES POR LA CA2	PLANO 2
ACCESO LACUSTRES DESDE LAGO ATITLAN	PLANO 3
ACCESO DESDE EL CENTRO, SAN PEDRO LA LAGUNA	PLANO 4
RUTAS DE INRGESO Y DE SALIDA AL TERRENO	PLANO 5
VIALIDADES PEATONALES	PLANO 6
PENDIENTE TERRENO SELECCIONADO	PLANO 7
CURVAS DE NIVEL Y DIMENSIONES TERRENO	PLANO 8
SOLEAMIENTO	PLANO 9
VIENTOS	PLANO 10
PLANTA CONJUNTO	PLANO 11
PLANO DE MATERIALES Y TEXTURAS	PLANO 12
PLANO DE VEGETACIÓN	PLANO 13
PLANTA DE ARQUITECTURA	PLANO 14
PLANO DE CIMENTACIÓN Y COLUMNAS	PLANO 15
PLANO DE VIGAS Y CUBIERTAS	PLANO 16
SECCOINES ARQUITECTÓNICAS Y ESTRUCTURALES	PLANO 17
SECCIONES ARQUITECTÓNICAS Y ESTRUCTURALES	PLANO 18
DETALLES ESTRUCTURALES	PLANO 19
INSTALACIONES ELÉCTRICAS	PLANO 20
INSTALACIONES HIDRÁULICAS	PLANO 21
DRENAJES SANITARIOS	PLANO 22
INSTALACIONES PLUVIALES	PLANO 23
VISTAS DEL PROYECTO - PLANTA	PLANO 24
VISTAS DEL PROYECTO	PLANO 25
VISTAS DEL PROYECTO	PLANO 26
PRESUPUESTO	PLANO 27

VIENE DE GUATEMALA

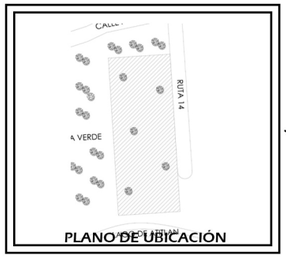


HACIA COCALES

SENTIDO DE LAS VÍAS:



NORTE



SIMBOLOGÍA

- SAN PEDRO LA LAGUNA
- SAN JUAN LA LAGUNA
- SANTA CLARA LA LAGUNA
- CARRETERA CENTRO AMERICANA CA1

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

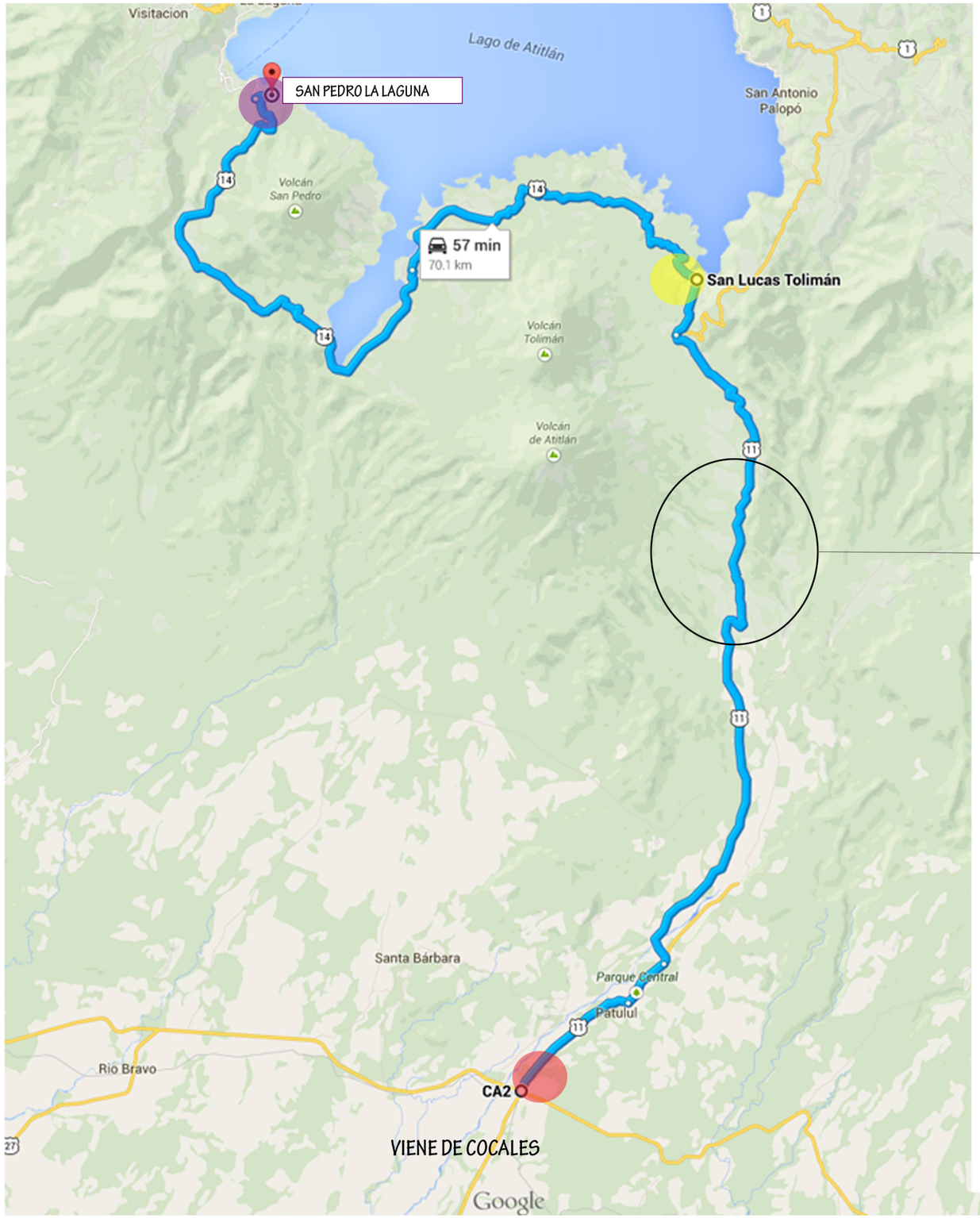
ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

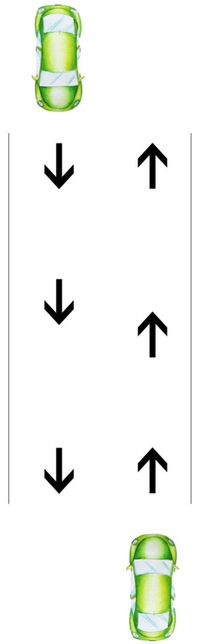
ACCESO VEHICULAR DESDE LA CA1

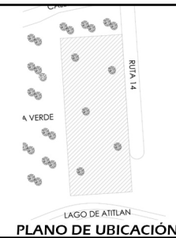
SIN ESCALA

1/27
PLANO



SENTIDO DE LAS VÍAS:





PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- INGRESO DESDE COCALES CARRETERA CA2
- SAN LUCAS TOLIMÁN
- SAN PEDRO LA LAGNUA

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

ACCESO VEHICULAR DESDE COCALES POR LA CA2

SIN ESCALA

2/27
PLANO

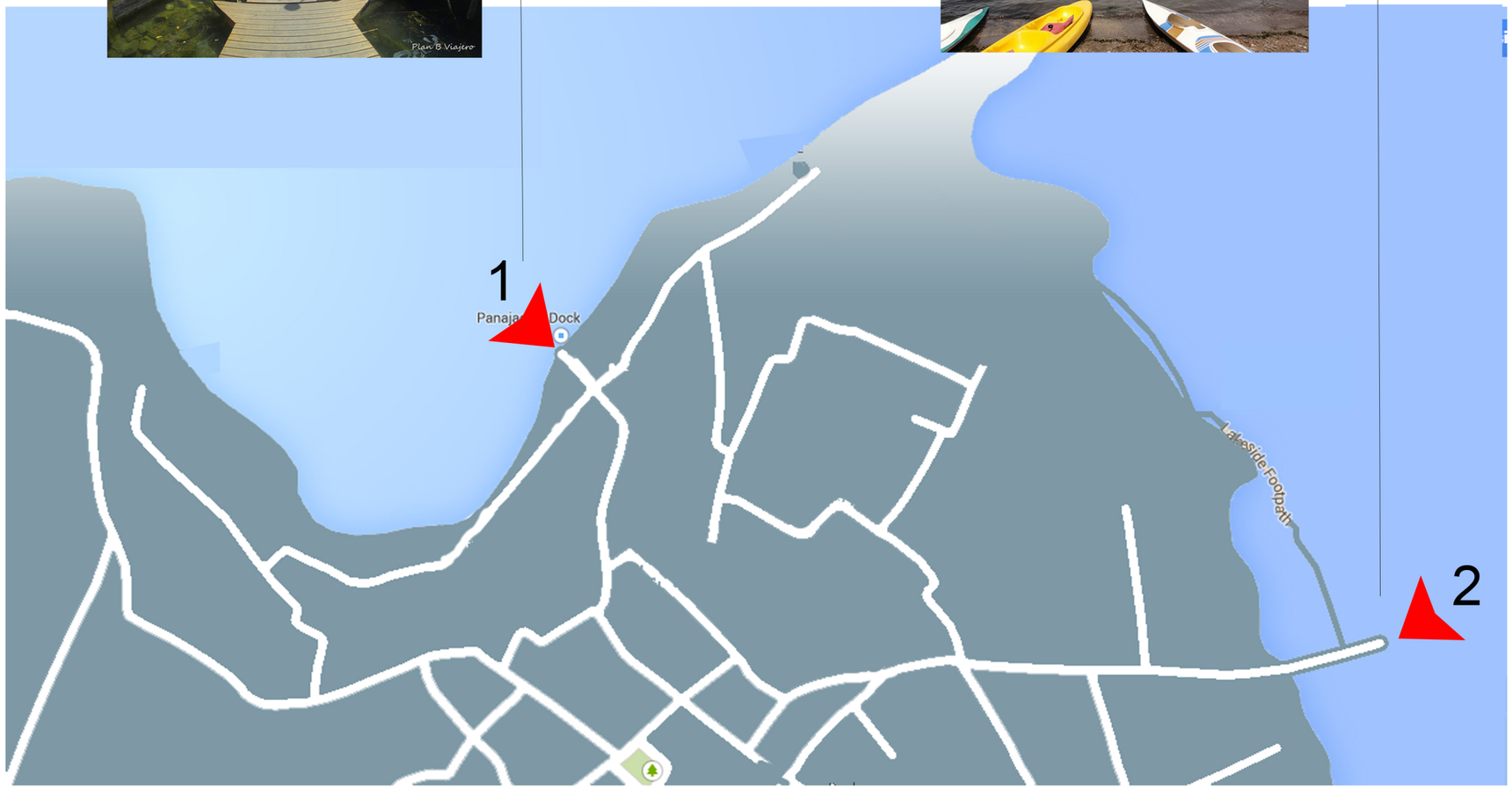
INGRESO POR EL LAGO DESDE PANAJACHEL

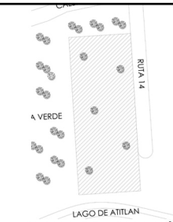


INGRESO POR EL LAGO DESDE SANTIAGO



NORTE





PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

1. EMBARCADERO QUE VIENE DE PANAJACHEL

1. EMBARCADERO QUE VIENE DE SANTIAGO

En San Pedro la Laguna, el acceso es en su mayoría por medio de lanchas, el 90% de las personas optan por transportarse por medio del lago, es por ello que San Pedro La Laguna cuenta con dos embarcaderos uno que recibe a gente de Santiago, aledaños y costa sur y el otro embarcadero que recibe gente de Panajachel

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

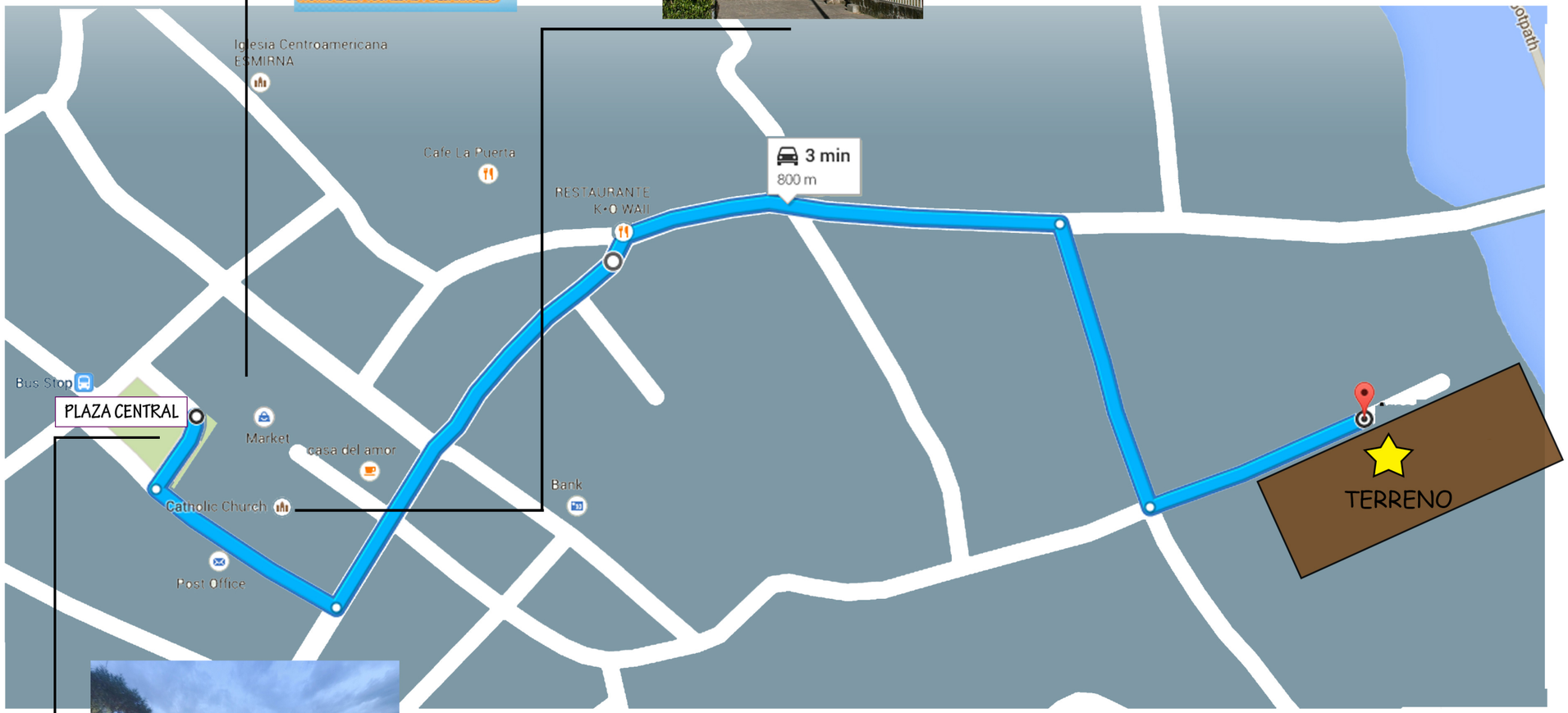
ACCESOS LACUSTRES, DESDE LAGO ATITLÁN

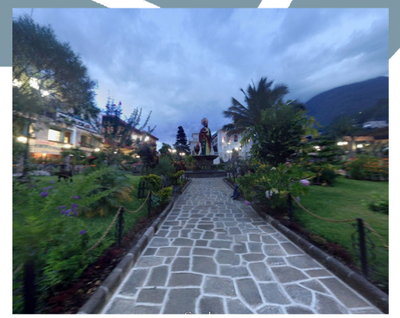
SIN ESCALA

MUNICIPALIDAD

IGLESIA CATOLICA



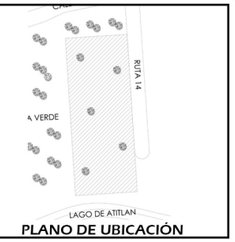




PARQUE CENTRAL

ACCESO DESDE EL CENTRO

NORTE



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

ÁREA TERRENO SELECCIONADO

UBICACIÓN TERRENO

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

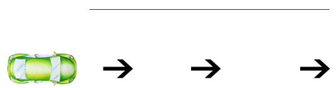
SAN PEDRO LA LAGUNA

SIN ESCALA

ACCESO DESDE EL CENTRO, SAN



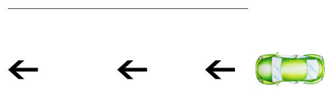
VIALIDAD DE INGRESO:



Calle de una sola vía (ingreso)

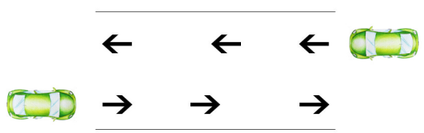


VIALIDAD DE SALIDA:



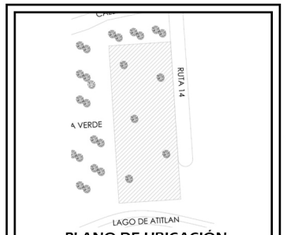
Calle de una sola vía (salida)





Calle de doble vía





PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- Carretera Principal
- Calle de Ingreso
- Calle de Salida

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

RUTAS DE INGRESO Y SALIDA

SIN ESCALA

RUTAS SOLAMENTE PEATONALES:





CALLE PEATONAL



CALLE PEATONAL



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

San Pedro la Laguna es un municipio en el que sus habitantes en su mayoría se movilizan a pie. Las calles principales
cuentan con banquetas para peatones.
Existen dos largas calles que son exckusivamente peatonales, puesto que no tiene el ancho para que circulen vehículos, en estas calles se mantienen muchos turistas puesto que es la zona donde hay más restaurantes con música en vivo y hoteles, así como también un par de discotecas que ofrecen entretenimiento nocturno para los turistas.
Al ser el acceso principal por vía lacustre los turistas optan por caminar y conocer en lugar de circular por vehículo.

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

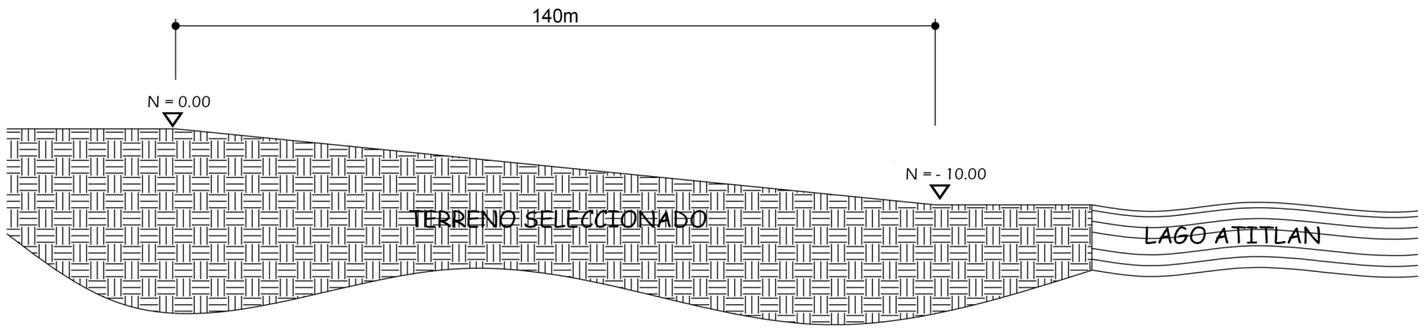
RUTAS PEATONALES

SIN ESCALA

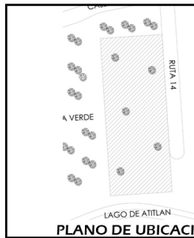
TERRENO SELEECIONADO



PENDIENTE TERRENO



PENDIENTE DEL 7%



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

El terreno tiene una pendiente de inclinación insignificativa del 7% en 140 m de longitud, por lo que se aprecia que el terreno es relativamente plano.

Las curvas de nivel se encuentran ubicadas a cada metro.

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

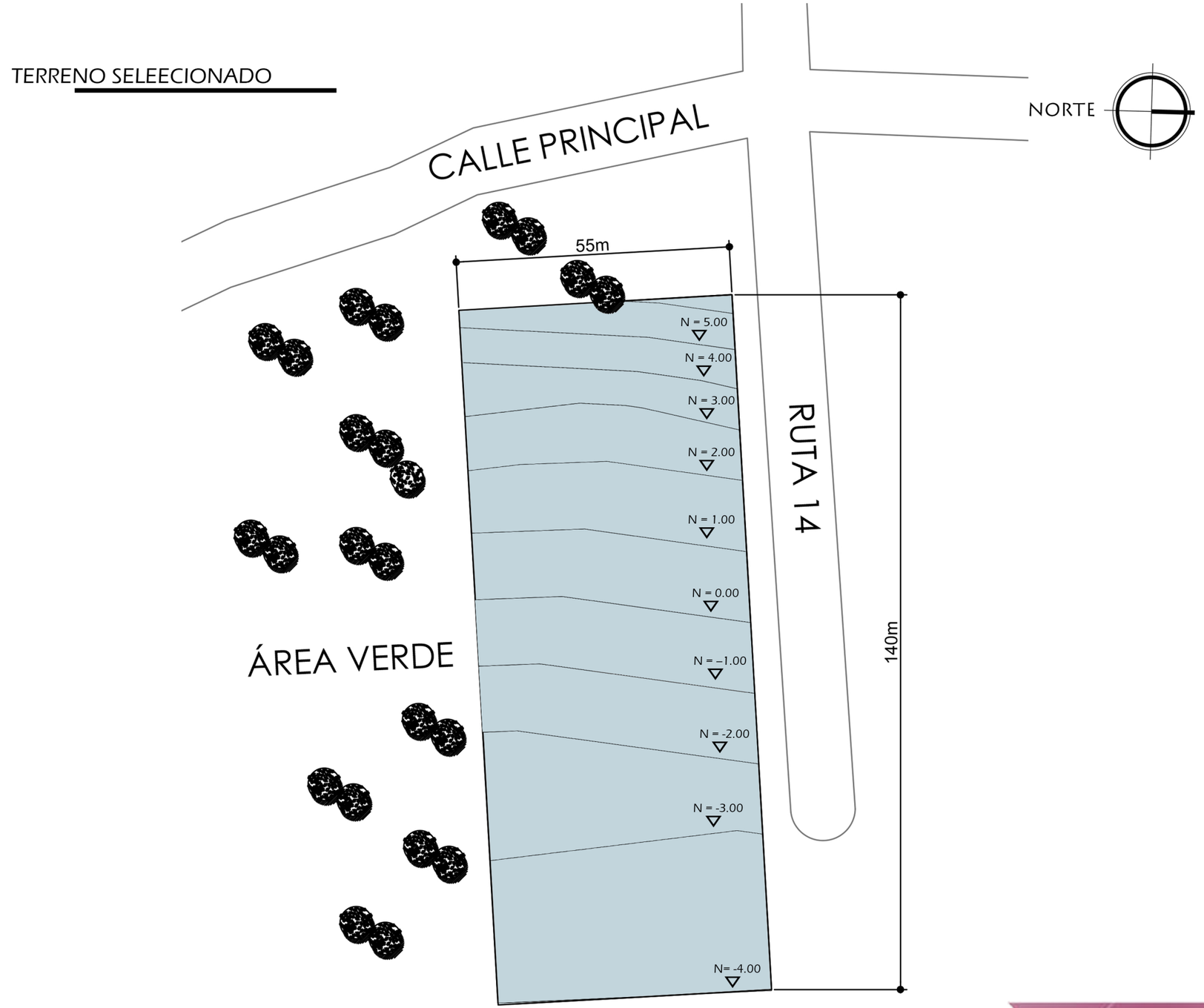
CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

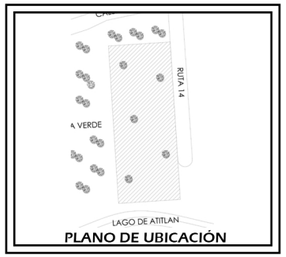
ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

PENDIENTE TERRENO

SIN ESCALA

TERRENO SELEECIONADO





PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

DIMENSIONES TERRENO:

largo: 140 m

Ancho: 55 m

Área total: 7,700 m2

El terreno tiene una pendiente del 7%.

Las curvas de nivel se encuentran ubicadas a cada metro de distancia.

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

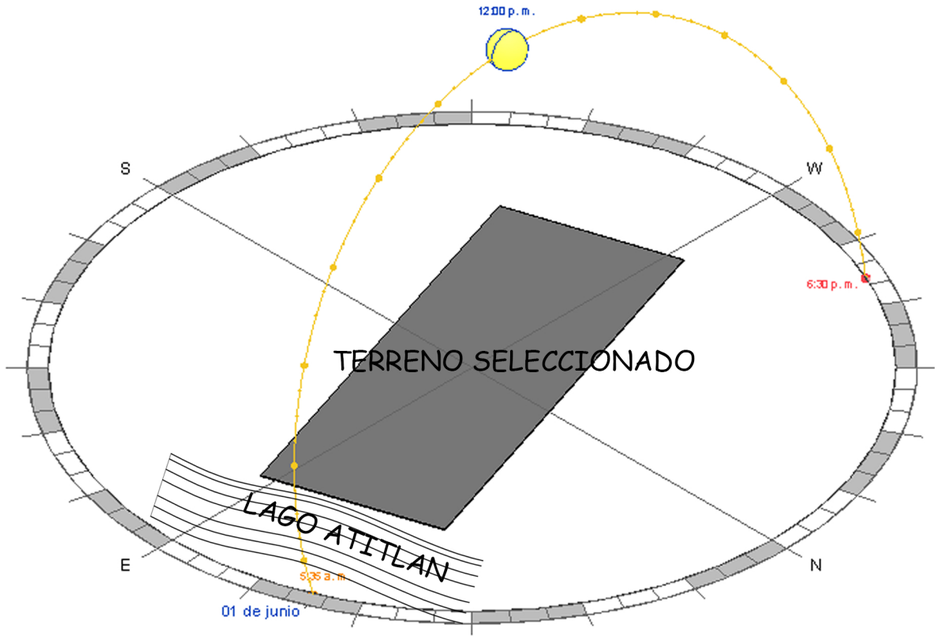
ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

CURVAS DE NIVEL Y DIMENSIONES TERRENO SELEECIONADO

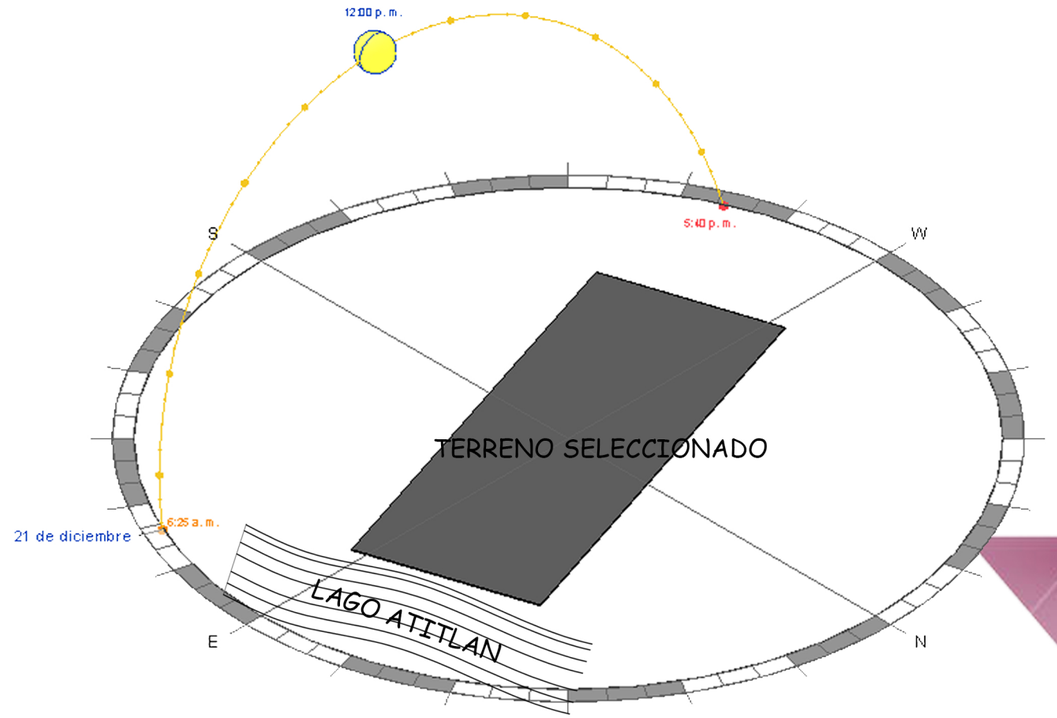
SIN ESCALA

8/28
PLANO

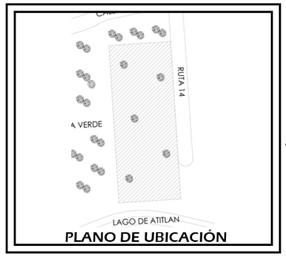
SOLSTICIO DE VERANO



SOLSTICIO DE INVIERNO



NORTE



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

SOLEAMIENTO TERRENO

En el terreno seleccionado amanece del lado Este y atardece del lado Oeste.

Amanece en su mayoria a las entre 6 - 7 de la mañana y atardece entre las 18 y 17 horas.

VIENTOS

A pesar de que en horas de la madrugada y de 5:30 a 7 pm aproximadamente se produce el fenomeno Xocomil, los vientos predominantes son de noreste-suroeste con una inclinacion de 40° y de suroeste-noreste con una inclinacion de 65°

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

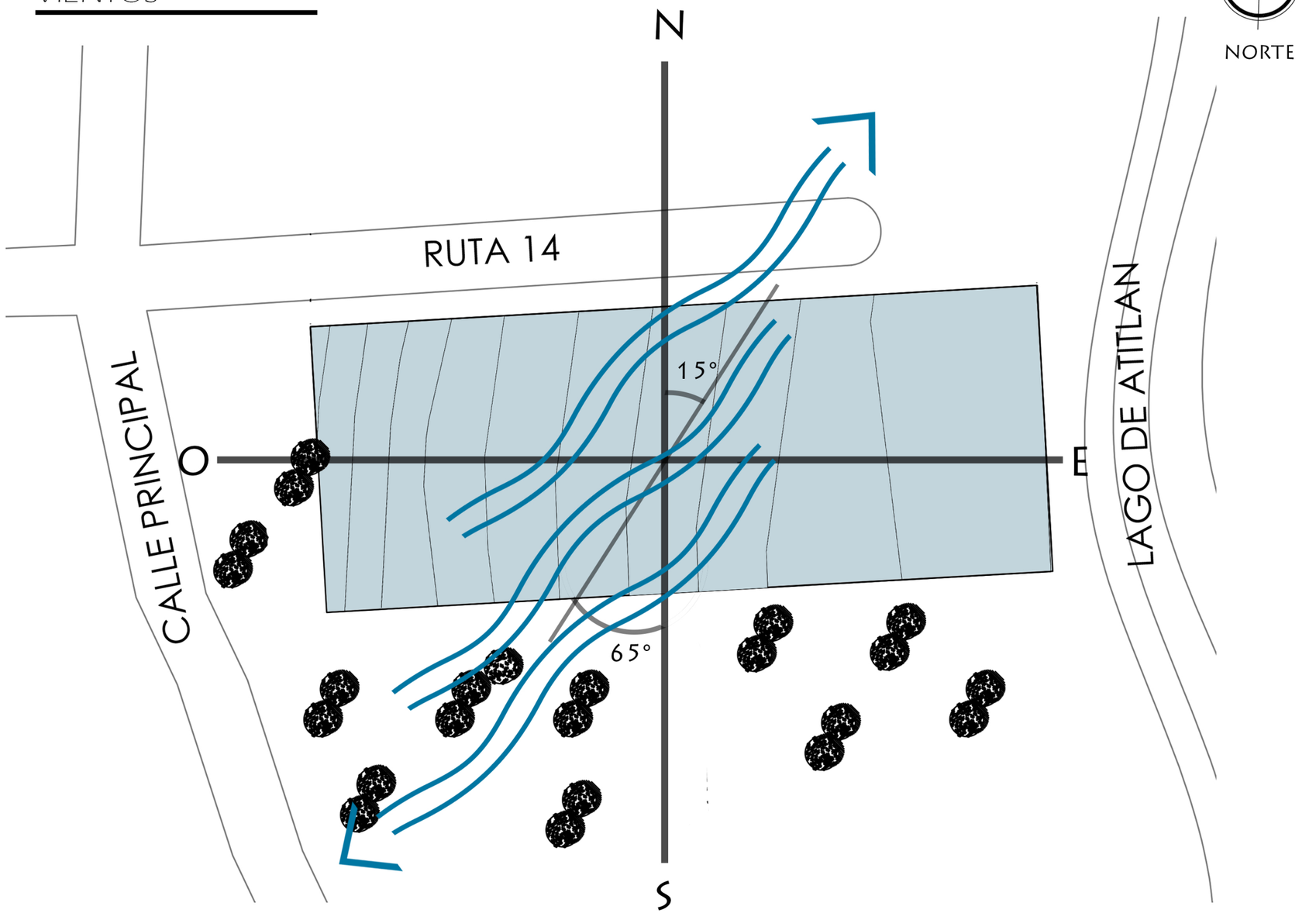
"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

ANÁLISIS DE SOLEAMIENTO

SIN ESCALA

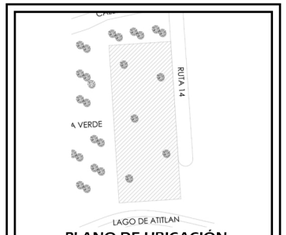
9/28
PLANO

VIENTOS



NORTE

N/E ⟶ S/O = 60% DEL AÑO
S/O ⟶ N/E = 40% DEL AÑO



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

SOLEAMIENTO TERRENO

En el terreno seleccionado amanece del lado Este y atardece del lado Oeste.

Amanece en su mayoria a las entre 6 - 7 de la mañana y atardece entre las 18 y 17 horas.

VIENTOS

A pesar de que en horas de la madrugada y de 5:30 a 7 pm aproximadamente se produce el fenomeno Xocomil, los vientos predominantes son de noreste-suroeste con una inclinacion de 40° y de suroeste-noreste con una inclinacion de 65°

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

SIN ESCALA

ANÁLISIS DE VIENTOS

10/28
PLANO

NORTE

ZONA MESAS BAJAS

SERVICIO/
CARGA Y DESCARGA

LAGO ATITLÁN

8.

RESTAURANTE

ADMINISTRACIÓN

PARQUEO

ZONA ACADÉMICA

1 2 5 10 20

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

PLANTA DE CONJUNTO ARQUITECTONICA

ESC. 1-400

11/27
PLANO

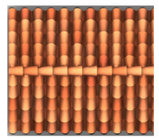
LOSA FUNDIDA



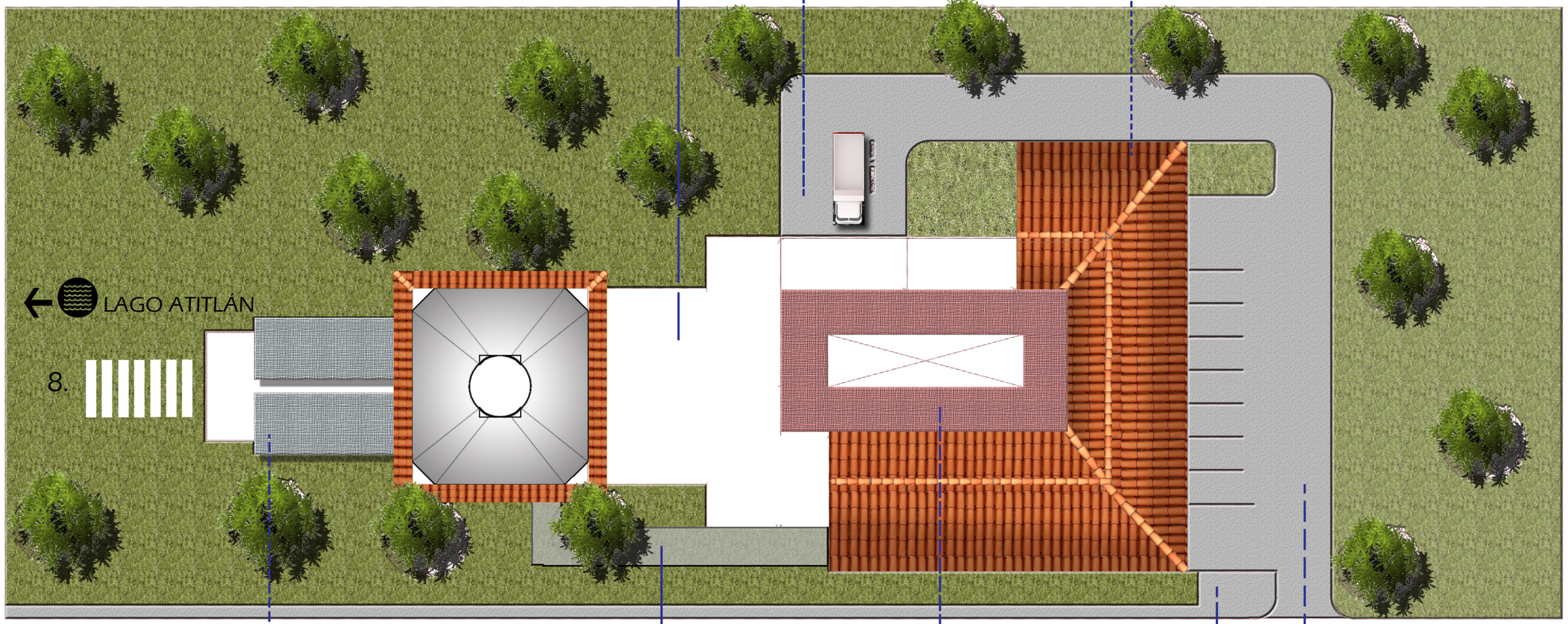
CONCRETO PERMEABLE



TEJA



NORTE



ACERA DE CONCRETO

ACERA DE CONCRETO



CONCRETO PERMEABLE



PERGOLA CON POLICARBONATO



TERRAZA ESPAÑOLA

1 2 5 10 20

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

PLANTA DE CONJUNTO ARQUITECTONICA

ESC. 1-400

12/27

PLANO

ARQUITECTURA - VEGETACIÓN



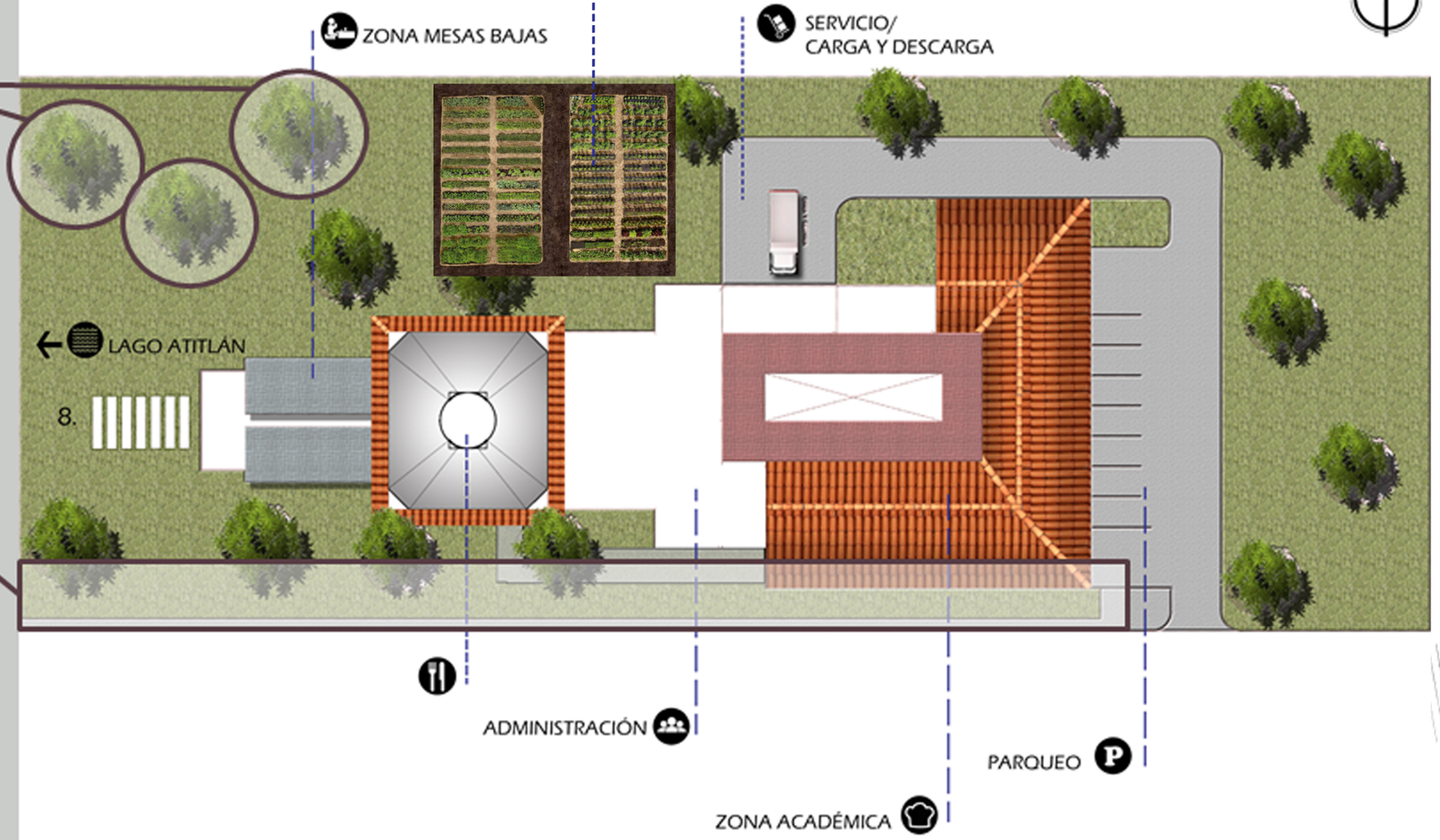
Árbol de Cedro



Arbusto de ciprés



HUERTO



NORTE

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

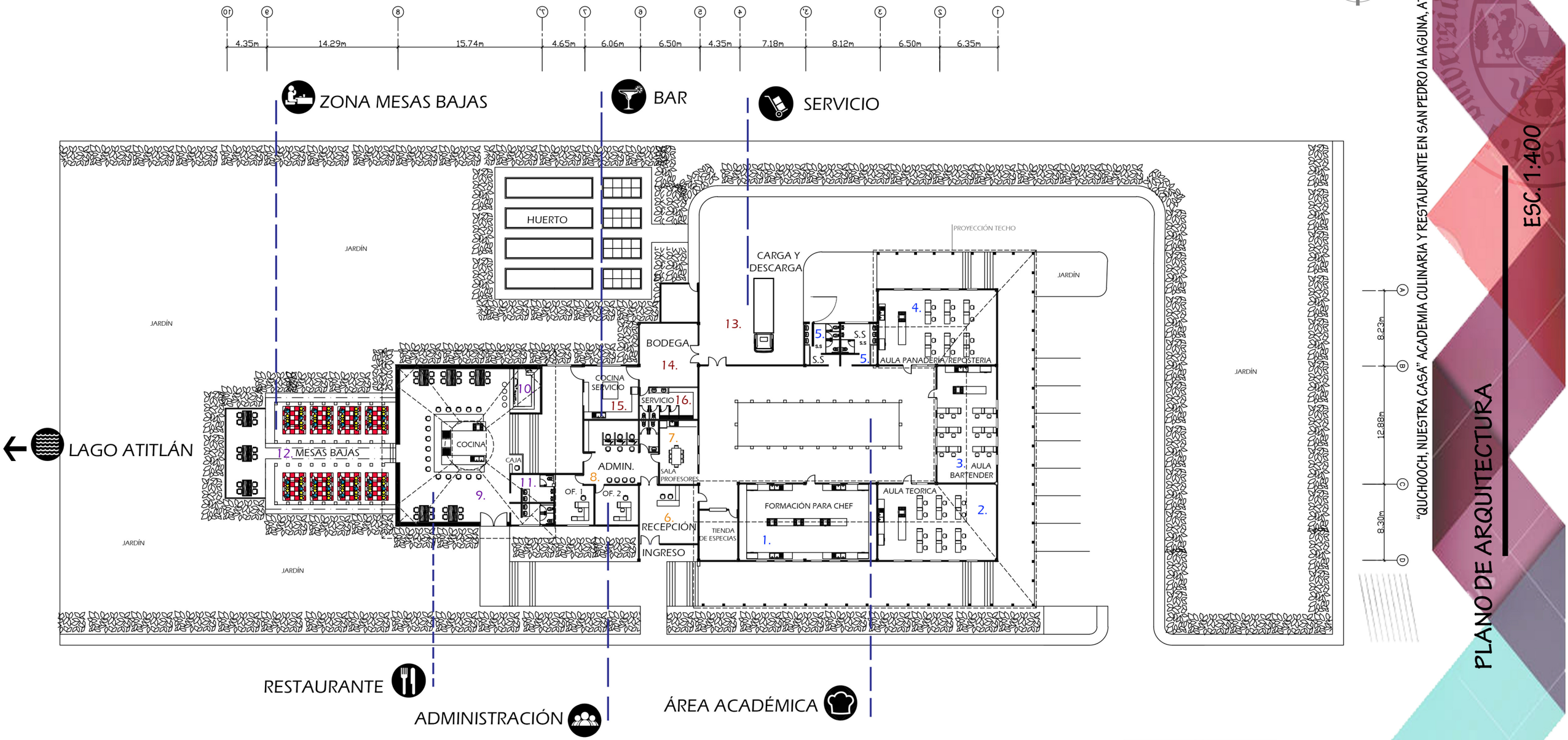
PLANTA DE CONJUNTO ARQUITECTONICA

ESC. 1-400

13/27

PLANO

NORTE



ZONA ACADÉMICA

1. Formación para chef
2. Aula teórica
3. Aula Bartender
4. Aula Panadería/Repostería
5. Servicios Sanitarios

ADMINISTRACIÓN

6. Recepción
7. Sala profesores
8. Oficinas administrativas

RESTAURANTE

9. Cocina restaurante y mesas
10. Bar
11. Servicio Sanitario
12. Mesas comensales bajas

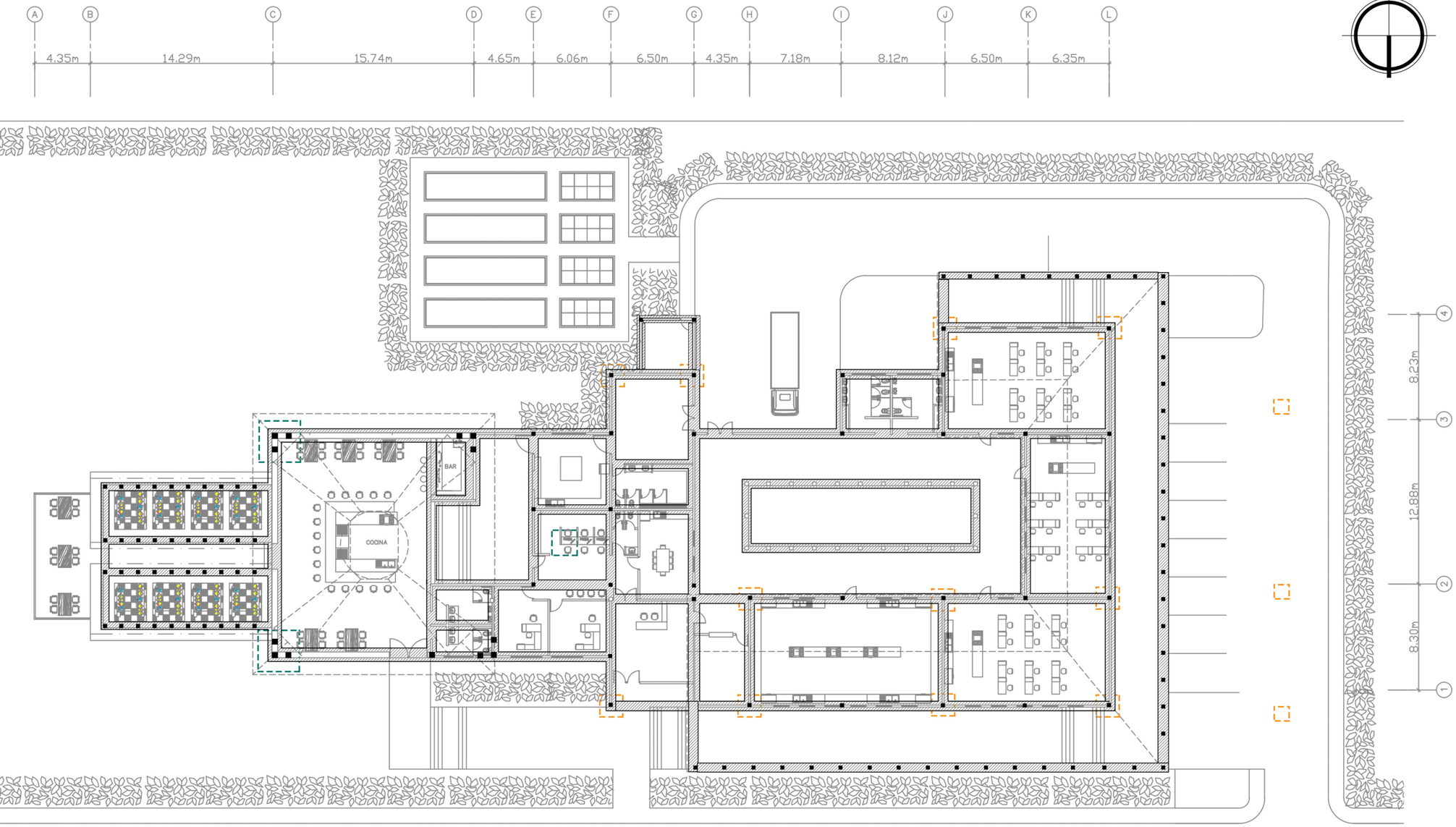
SERVICIO

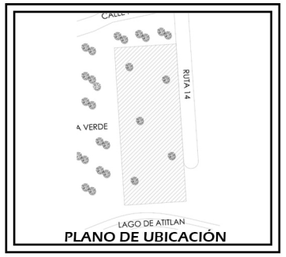
13. Carga y descarga
14. Bodega
15. Cocina servicio

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

ESC. 1:400

PLANO DE ARQUITECTURA





PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- SOLERA DE AMARRE
- COLUMNA TIPO A 0.60 X 0.60 Mts.
- COLUMNA TIPO B 0.30 X 0.30 Mts.
- ZAPATA TIPO A 1.10 X 1.10 Mts.
- ZAPATA TIPO A 1.80 X 1.80 Mts.
- CIMIENTO CORRIDO

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

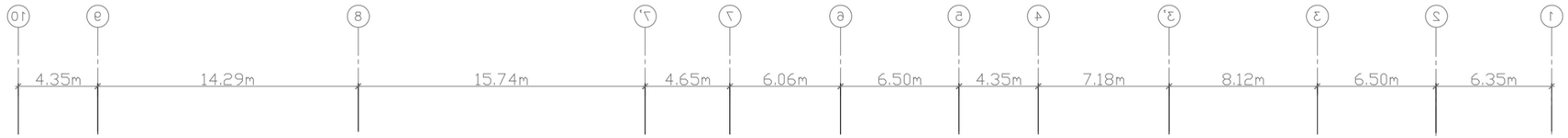
CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

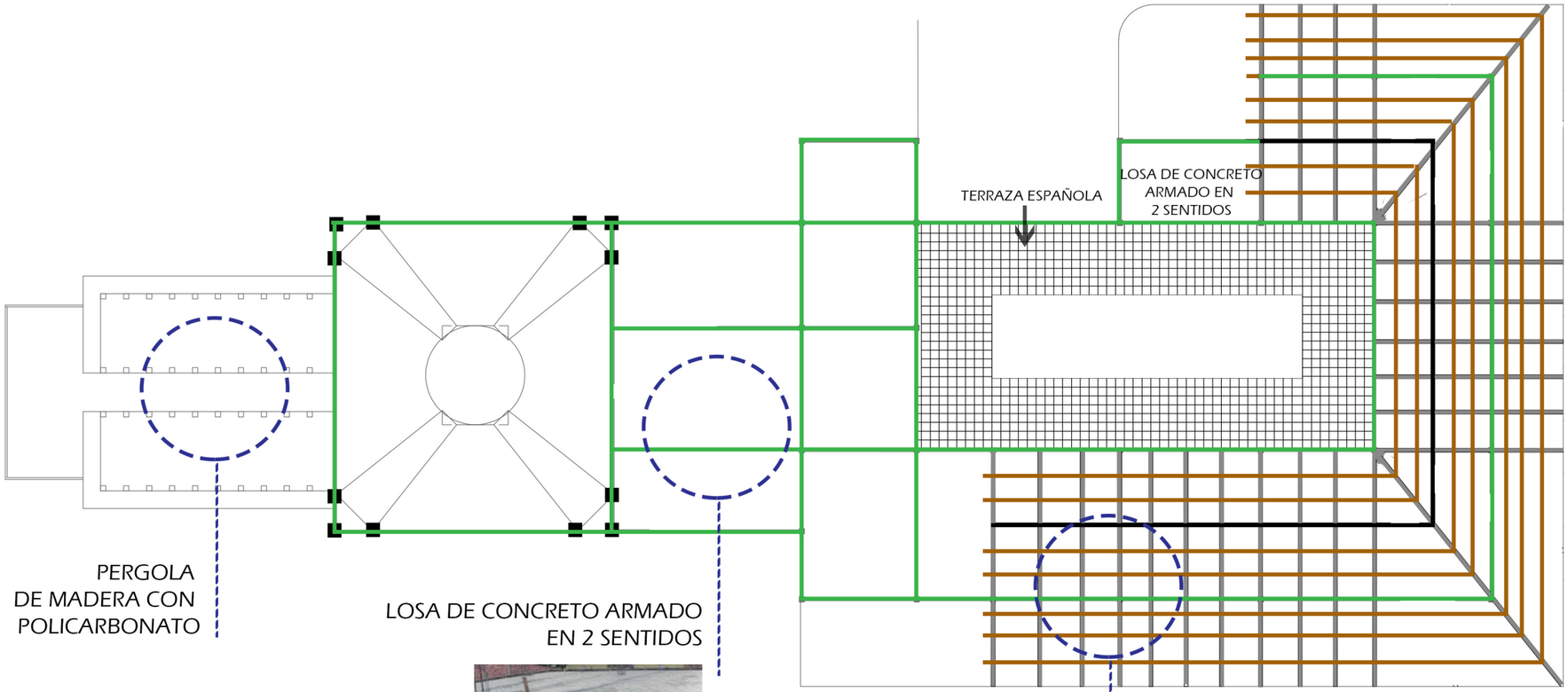
"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

PLANO DE CIMENTACIÓN Y COLUMNAS

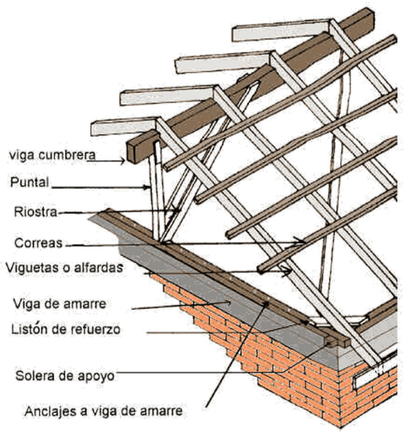
ESC. 1-250



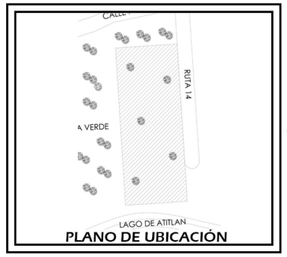








FUENTE: http://documentos.epet1.edu.ar/Carpetas-de-Taller/2013/CT_Carpinteria_2013_2do.pdf



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- TIJERAS DE MADERA
- CUMBRERA
- LISTONES
- TERRAZA ESPAÑOLA
- VIGAS

0 1 5 10

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE
UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

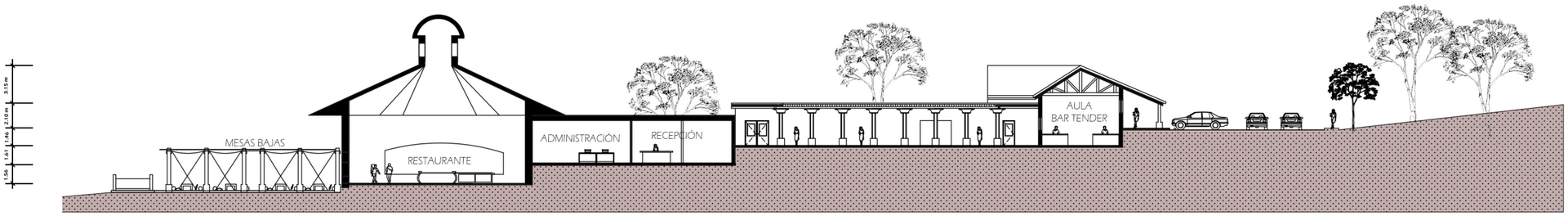
ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

PLANO DE VIGAS Y CUBIERTAS

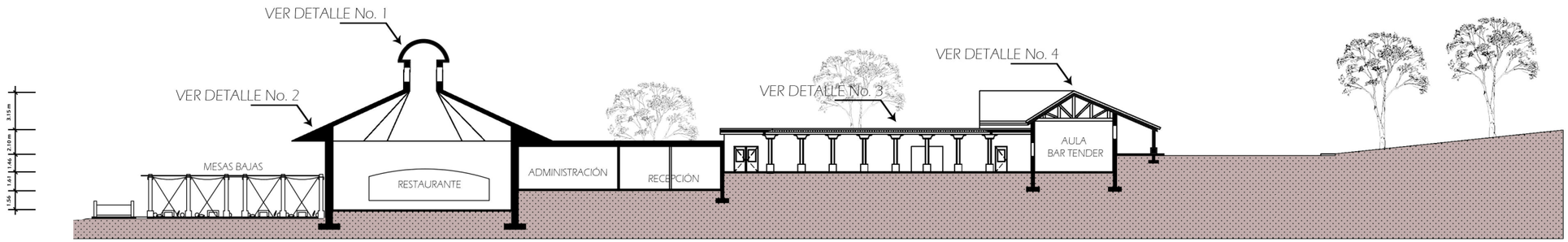
ESC. 1-300

16/27
PLANO



SECCIÓN A - A'

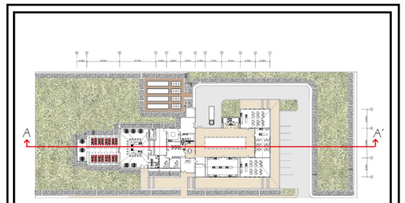
ESC. 1-400



SECCIÓN ESTRUCTURAL A - A'

ESC. 1-400

0 1 5 10 20



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- LÍNEA DE CORTE
- TEXTURA CONCRETO
- INDICA ZONA DE CORTE

DISEÑO DE UNA ACADEMIA CULINARIA CON RESTAURANTE TURÍSTICO

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

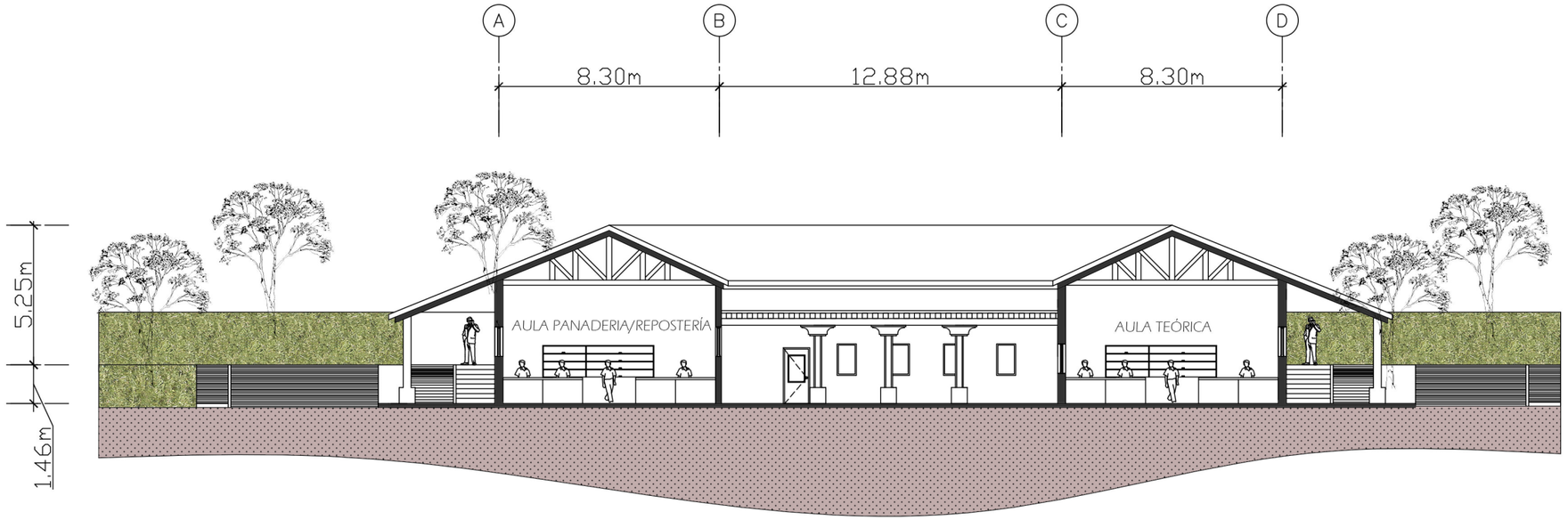
"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

SECCIONES ARQUITECTÓNICAS Y ESTRUCTURALES

ESC. ESPECIFICADA

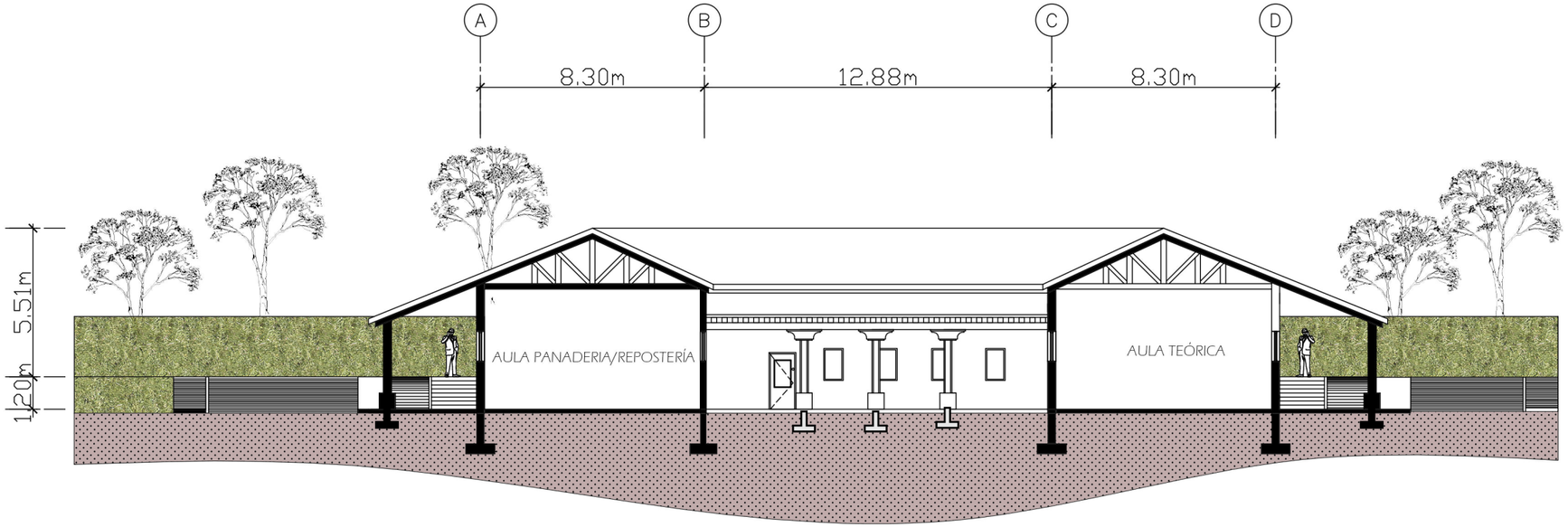
17/27

PLANO



SECCIÓN B - B'

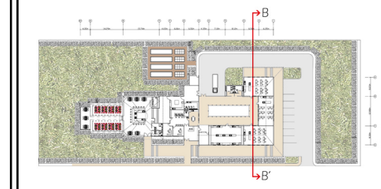
ESC. 1-500



SECCIÓN ESTRUCTURAL B - B'

ESC. 1-500

0 1 5 10 20



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- LÍNEA DE CORTE
- TEXTURA CONCRETO
- INDICA ZONA DE CORTE
- VIGA DE MADERA
- NIVEL
- NIVEL DE PISO TERMINADO

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

SECCIONES ARQUITECTÓNICAS Y ESTRUCTURALES

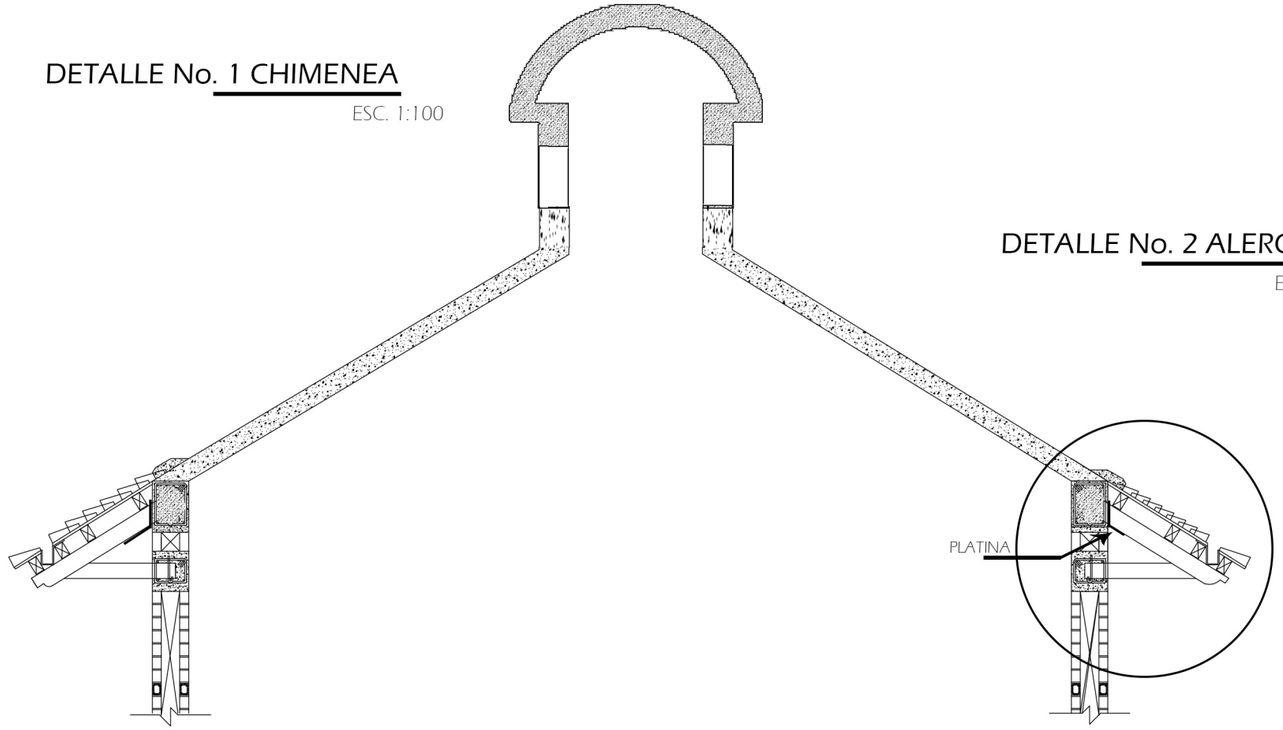
ESC. ESPECIFICADA

18/27

PLANO

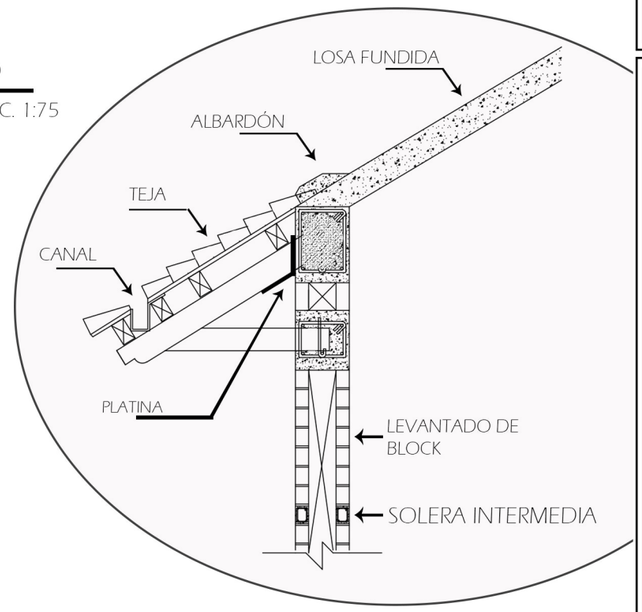
DETALLE No. 1 CHIMENEA

ESC. 1:100



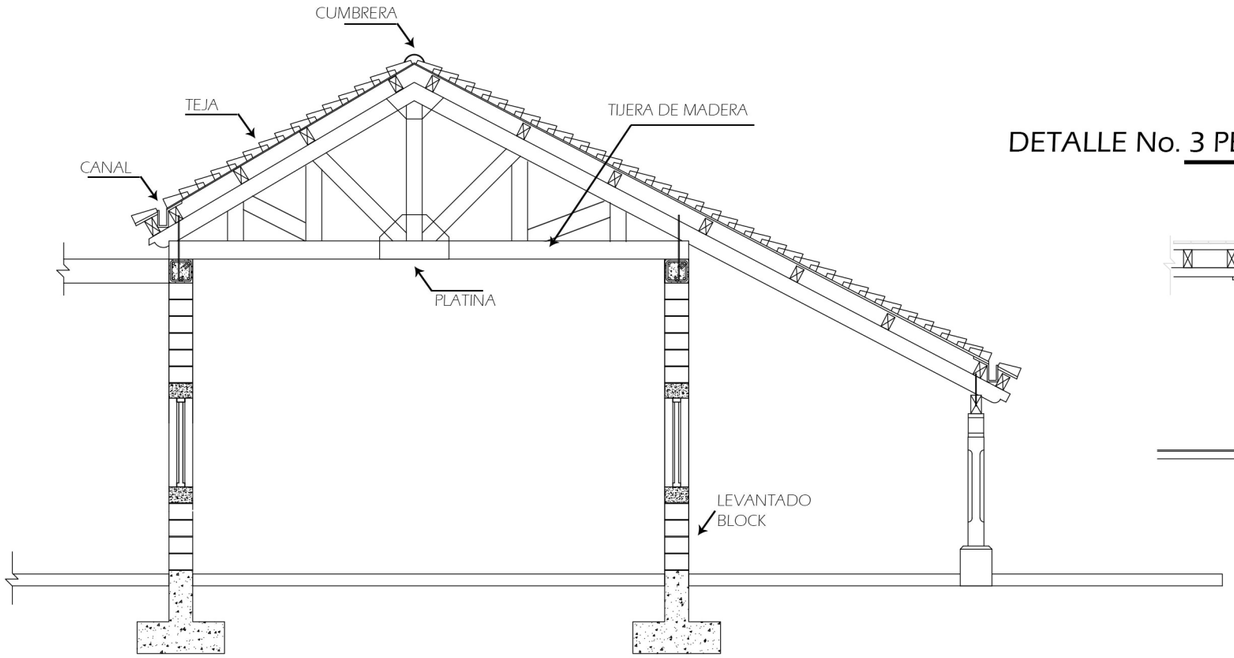
DETALLE No. 2 ALERO

ESC. 1:75



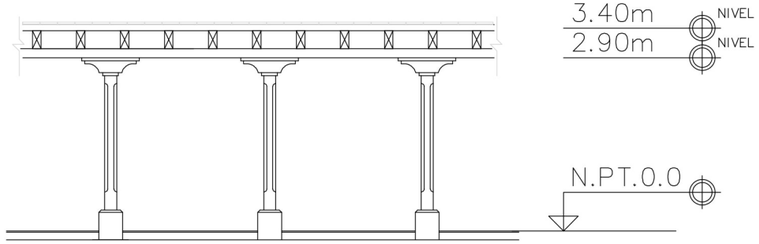
DETALLE No. 4 TECHO

ESC. 1:75

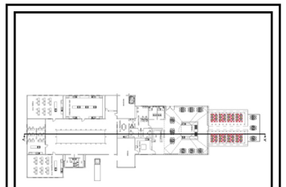


DETALLE No. 3 PERGOLA

ESC. 1:100



0 1 5 10 20



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- LÍNEA DE CORTE
- TEXTURA CONCRETO
- INDICA ZONA DE CORTE

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

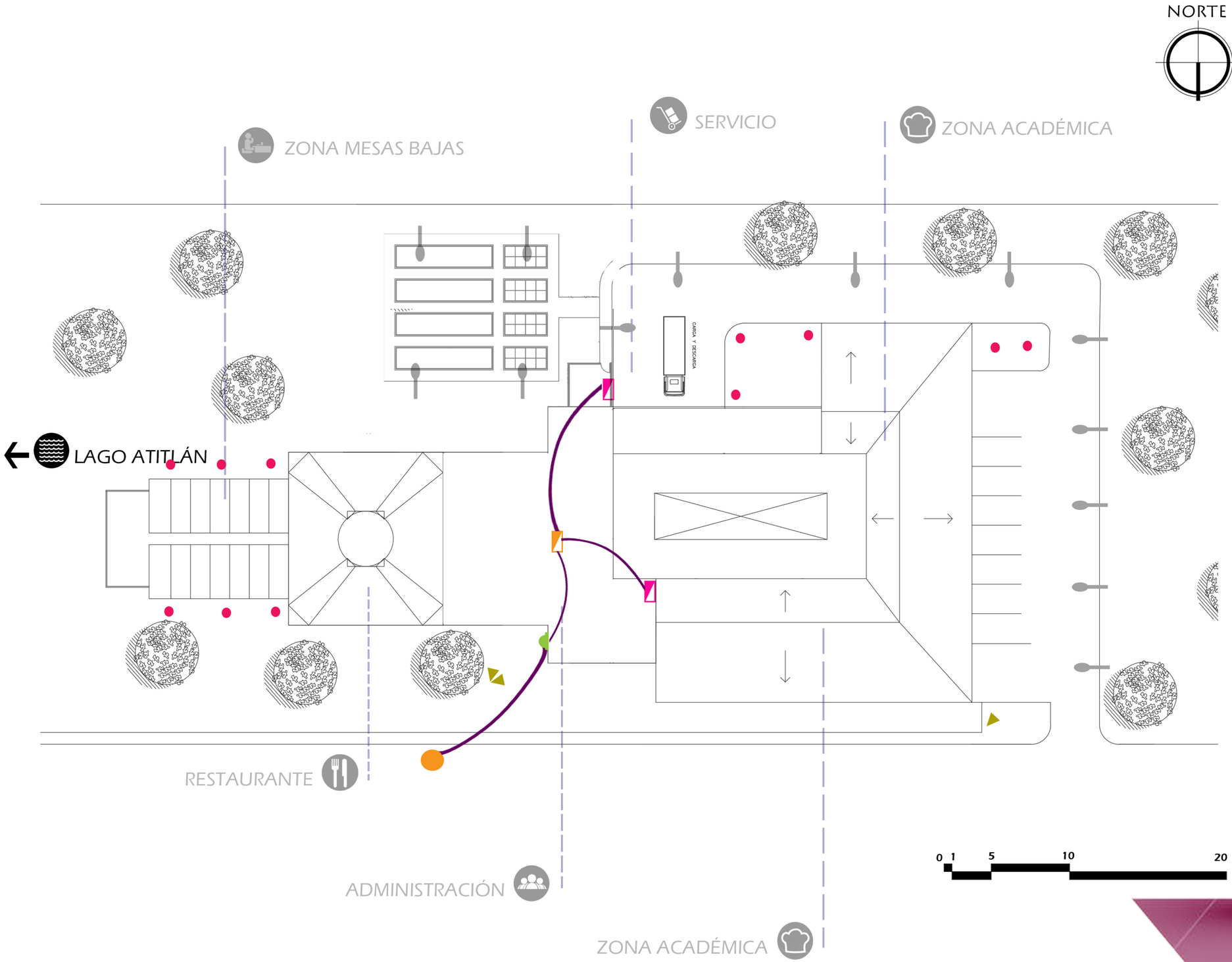
ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

SECCIONES ARQUITECTÓNICAS Y ESTRUCTURALES

ESC. ESPECIFICADA

19/27
PLANO





PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- LÍNEA DE CORTE
- POSTE ACOMETIDA
- CONTADOR
- TABLERO PRINCIPAL
- TABLERO SECUNDARIO
- POSTE ILUMINACIÓN
- LUMINARIA DE JARDÍN
- REFLECTOR

0 1 5 10 20

DISEÑO DE UNA ACADEMIA CULINARIA CON RESTAURANTE TURÍSTICO

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

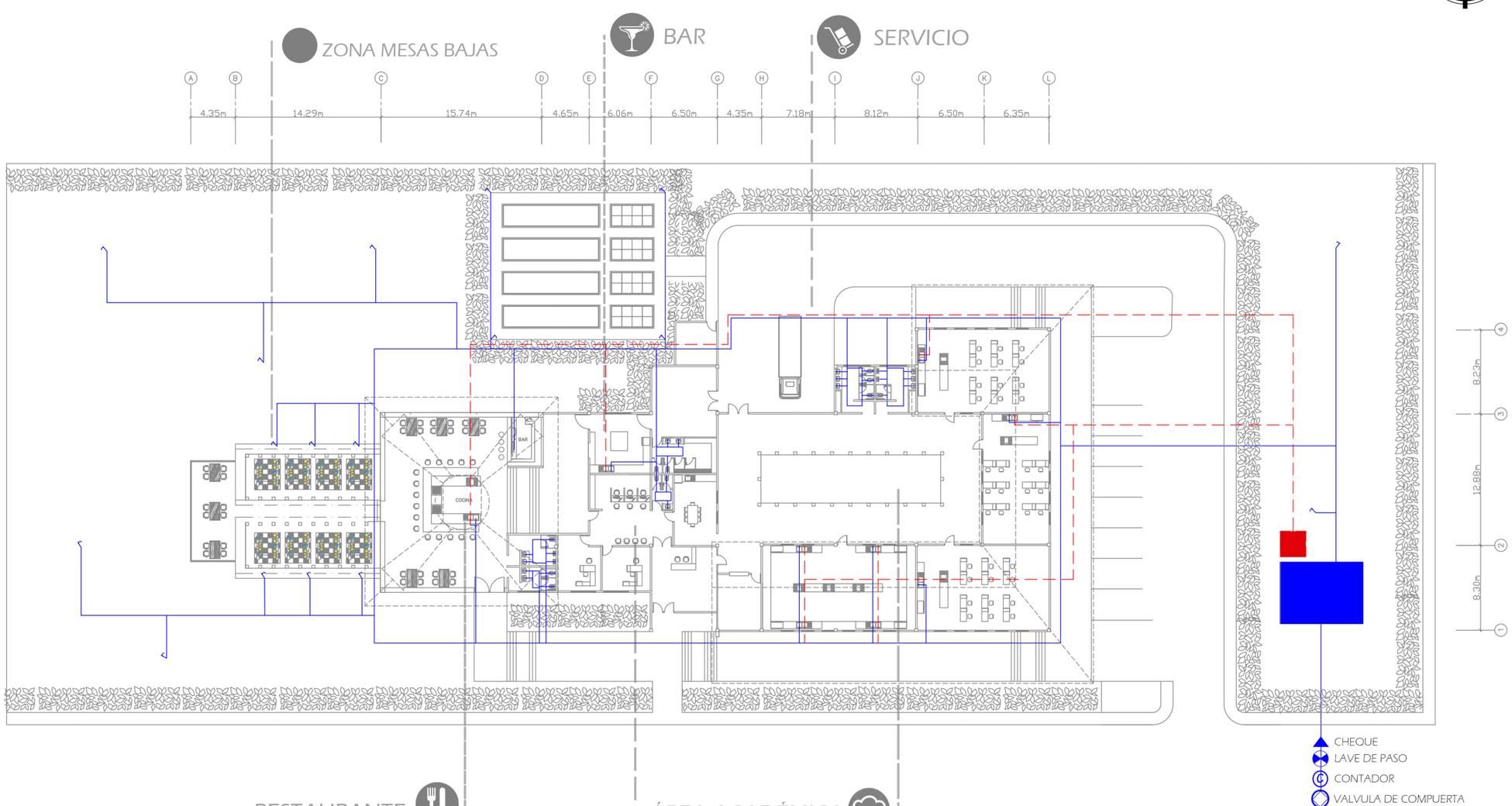
ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

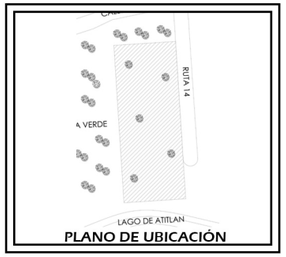
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

ESC. 1-400

20/27
PLANO



NORTE



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- LÍNEA DE CORTE
- CISTERNA
- RED DE AGUA POTABLE
- TUBERÍA AGUA CALIENTE
- INDICA TEE DE PVC
- CODO A 90° DE PVC
- CODO VERTICAL A 90° DE PVC
- CHORRO
- CALENTADOR

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

PLANO DE INSTALACIONES HIDRÁULICAS

ESC. 1-400

ZONA ACADÉMICA

1. Formación para chef
2. Aula teórica
3. Aula Bartender
4. Aula Panadería/Repostería
5. Servicios Sanitarios

ADMINISTRACIÓN

6. Recepción
7. Sala profesores
8. Oficinas administrativas

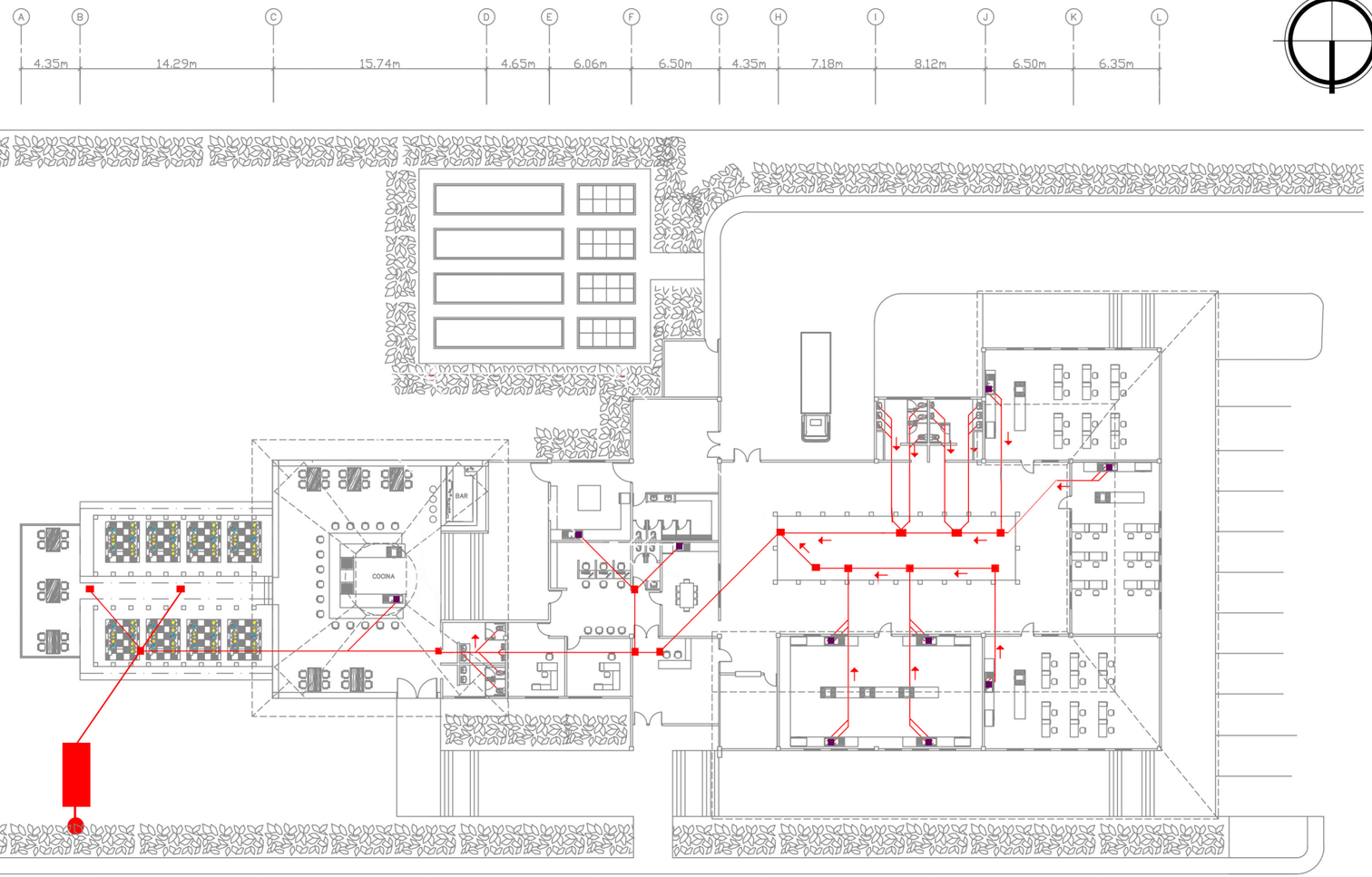
RESTAURANTE

9. Cocina restaurante y mesas
10. Bar
11. Servicio Sanitario
12. Mesas comensales bajas

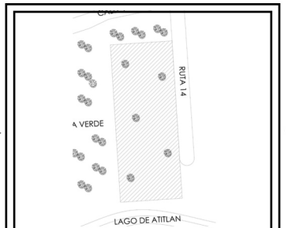
SERVICIO

13. Carga y descarga
14. Bodega
15. Cocina servicio

0 1 5 10 20



NORTE



PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- LÍNEA DE CORTE
- PLANTA DE TRATAMIENTO
- TUBERÍA DRENAJE SANITARIO
- INDICA DIRECCIÓN DE LA PENDIENTE
- CAJA DE UNIÓN
- TRAMPA DE GRASA
- POZO DE ABSORCIÓN

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

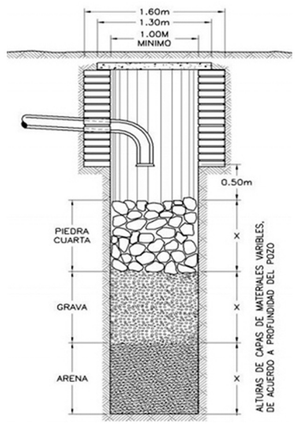
CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

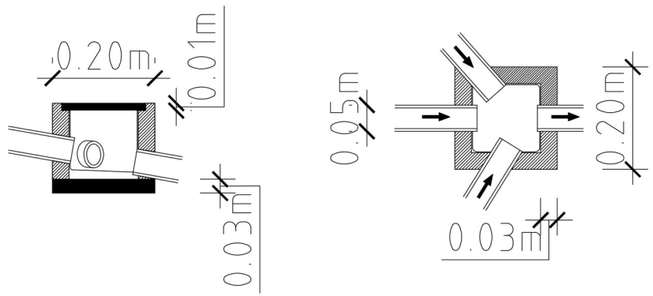
PLANTA DRENAJES SANITARIOS

ESC. 1-400

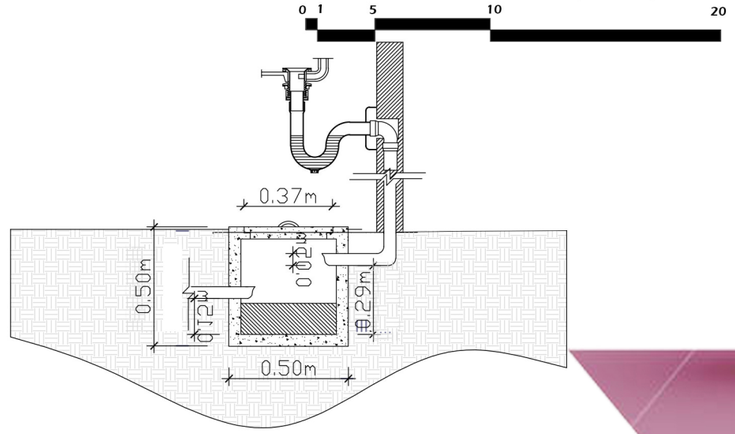


POZO DE ABSORCIÓN

FUENTE: http://tratamiento-de-aguas.blogspot.com/2012/09/pozo-de-absorcion-fosa-septica.html



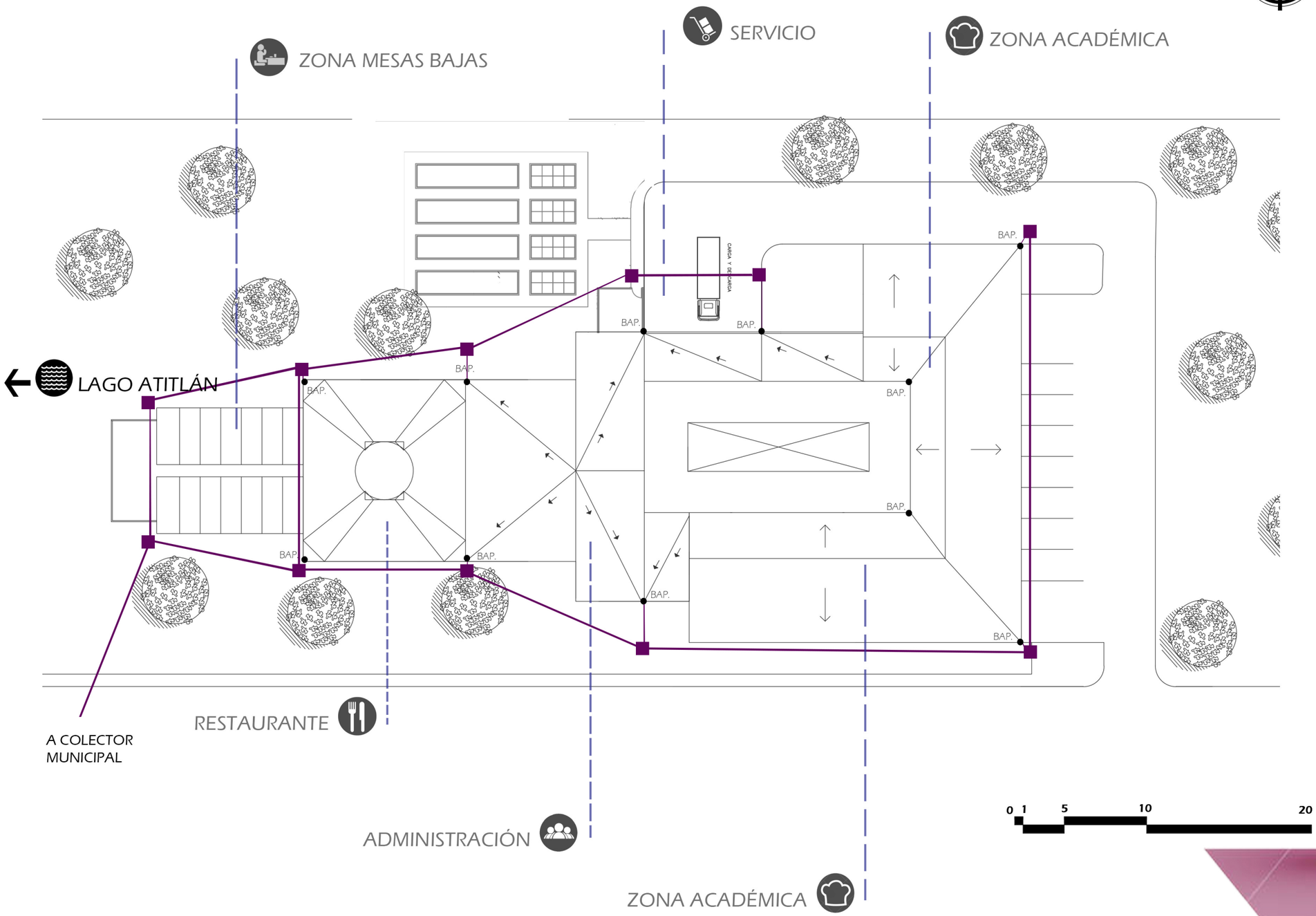
DETALLE CAJA DE UNIÓN



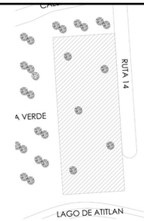
DETALLE TRAMPA DE GRASA

ESCALA 1:25

22/27
PLANO







PLANO DE UBICACIÓN

SIMBOLOGÍA

- EJES SEGÚN ESTRUCTURA
- COTAS
- LÍNEA DE CORTE
- BAP. BAJADA DE AGUA PLUVIAL
- PAÑUELOS
- INDICA DIRECCIÓN DE LA PENDIENTE. (1.5%)
- NIVEL
- CAJA CONECTORA
- RED DE TUBERIA

0 1 5 10 20

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA"
ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE

UBICACIÓN:
SAN PEDRO LA LAGUNA
ATITLÁN, GUATEMALA

Universidad Rafael Landívar
Tradición Jesuita en Guatemala

ALUMNO:
NEIVA MAYARÍ CÁCERES GONZÁLEZ

CURSO:
PROYECTO DE GRADO DE ARQUITECTURA

ASESOR:
ARQ. EDUARDO ANDRADE ABULARACH

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO IA IAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

INSTALACIONES PLUVIALES

ESC. 1-400

23/27
PLANO

NORTE

ZONA MESAS BAJAS

SERVICIO/
CARGA Y DESCARGA

1.

2.

3.

4.

ADMINISTRACIÓN

RESTAURANTE

ZONA ACADÉMICA

PARQUEO

0 1 5 10 20

"QUCHOOCH, NUESTRA CASA" ACADEMIA CULINARIA Y RESTAURANTE EN SAN PEDRO LA LAGUNA, ATITLÁN, GUATEMALA

PLANTA DE CONJUNTO INDICACIÓN RENDER

ESC. 1-400







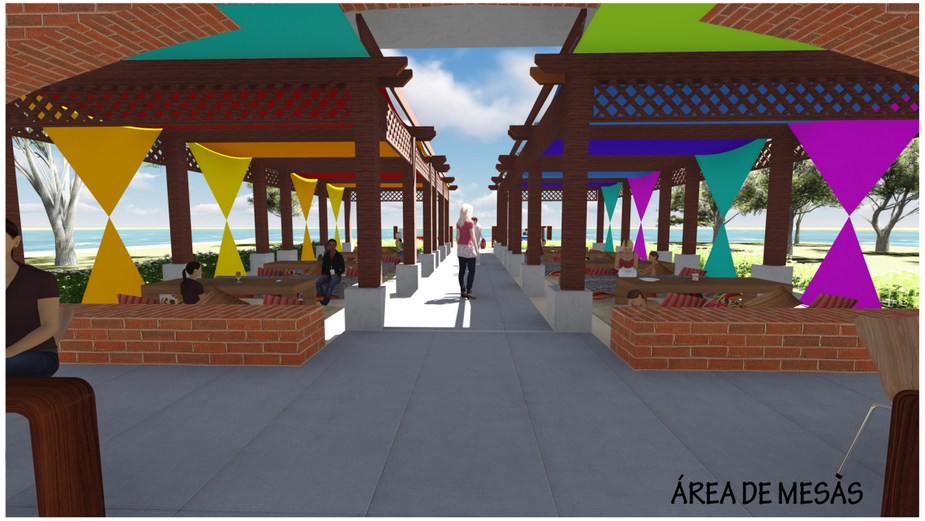


VISTA DE INGRESO - PARQUEO



VISTA ZONA RESTAURANTE

VISTAS DEL PROYECTO



ÁREA DE MESAS



ÁREA DE MESAS



ÁREA ACADÉMICA



ÁREA DE MESAS



RESTAURANTE/COCINA

VISTAS DEL PROYECTO

PRESUPUESTO ESTIMADO

NO.	RENGLON	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	SUBTOTAL EN RENGL.
	Precio del terreno	10,959.62	Vr^2	Q528.00	Q5,786,679.36	Q5,786,679.36
TRABAJOS PRELIMINARES						
1	Licencias y trámites	1	Global	Q400,000.00	Q400,000.00	
2	Estudio de suelos	1	Global	Q63,163.04	Q63,163.04	
3	Estudio topografico	1	Global	Q25,400.00	Q25,400.00	
4	Impacto ambiental	1	Global	Q300,000.00	Q300,000.00	
5	Limpieza y chapeo	7700	m^2	Q7.50	Q57,750.00	
6	Alquiler de baño portátil	3	Mes	Q1,075.00	Q3,225.00	
7	Trazo y estaqueado	1280	Ml	Q30.00	Q38,400.00	Q887,938.04
CONJUNTO						
1	Asfalto	925	m^2	Q540.00	Q499,500.00	
2	Cuartos de maquinas	1	Unidad	Q3,000.00	Q3,000.00	
3	Luminarias de calle	9	Unidad	Q1,700.00	Q15,300.00	
4	Luminarias de jardin	32	Unidad	Q350.00	Q11,200.00	
5	Aspersores automaticos	18	Unidad	Q600.00	Q10,800.00	
6	Cisterna	1	Unidad	Q7,000.00	Q7,000.00	Q546,800.00
Cimentación						
1	Excavación estructural	580	m^3	Q50.90	Q130,456.70	
2	Zapatas	38	Unidad	Q4,944.34	Q187,884.92	
3	Vigas de amarre	420	Ml	Q240.25	Q100,905.00	
4	Cimiento corrido	650	Ml	Q206.64	Q134,316.00	
5	Relleno Estructural	650	m^3	Q100.00	Q65,000.00	Q618,562.62
Obra Gris						
1	Columnas de concreto	38	Unidad	Q6,789.00	Q257,982.00	
2	Cubierta de madera y teja	747	m^2	Q670.00	Q500,490.00	
3	Muros de block	2086	m^2	Q608.62	Q1,269,581.32	
4	Muro tabique	436	m^2	Q628.53	Q274,039.08	
5	Losa	460	m^2	Q628.53	Q289,123.80	Q2,591,216.20
Obra Gris						
1	Artefactos sanitarios	13	Unidad	Q1,200.00	Q15,600.00	
2	Instalaciones hidraúlicas	265	Ml	Q250.00	Q66,250.00	
3	Instalaciones sanitarias	180	Ml	Q350.00	Q63,000.00	
4	Instalaciones pluviales	120	Ml	Q200.00	Q24,000.00	
5	Instalaciones eléctricas	2459	Ml	Q380.00	Q934,420.00	Q1,103,270.00
Acabados						
1	Acabado para mamposteria	1840	m^2	Q55.00	Q101,200.00	
2	Pintura	1840	m^2	Q45.00	Q82,800.00	
3	Instalacion pisos y azulejos	2292	m^2	Q195.00	Q446,940.00	
4	Puertas de madera	18	Unidad	Q2,500.00	Q45,000.00	
5	Puertas de vidrio	2	Unidad	Q3,800.00	Q7,600.00	
6	Ventanas con marco de Metal	38	Unidad	Q700.00	Q26,600.00	Q710,140.00
Acabados Generales						
1	jardinizacion	4620	m^2	Q330.00	Q1,524,600.00	
2	pergolas de madera (terraza española)	4	Unidad	Q22,500.00	Q90,000.00	
3	Pergolas de madera para vidrio templado	2	Unidad	Q48,000.00	Q96,000.00	
4	Vidrio Templado	160	m^2	Q700.00	Q112,000.00	
5	Senderos y Banquetas	600	m^2	Q628.53	Q377,118.00	Q2,199,718.00
SUBTOTAL DE RENGLONES						Q14,444,324.22

PRESUPUESTO FINAL	
Costo Directo	Q14,444,324.22
Costo Indirecto	Q751,104.86
Imprevistos	Q433,329.73
Utilidad	Q1,011,102.70
TOTAL	Q16,769,860.42
PRECIO TOTAL	Q16,769,860.42
Área total de construcción	Q3,936.00
Total por m^2 Q	Q4,260.64
Total por m^2 $	$555.49

PRESUPUESTO

CAPITULO VII

CONCLUSIONES



7. Conclusiones

- Se diseñó una academia de capacitación culinaria y un restaurante donde se forman, se capacitan, se asesoran a chefs y/o cocineros y donde se puede degustar de la cultura gastronómica de Guatemala
- Tener un espacio arquitectónico adecuado para la elaboración de platillos es de suma importancia para un buen desempeño de los cocineros o chefs
- Cada lugar donde se lleva a cabo la tarea de cocinar es diferente ya sea por el tipo de comida que se elabore, por la cultura o por la especialización, es por ello que en el anteproyecto se dio principal relevancia a la cocina guatemalteca para poder influenciar artísticamente a los turistas de la región y poder generar un mayor ingreso al municipio.
- Para el diseño del proyecto se tomó en consideración las hermosas vistas que ofrece el municipio, ya que por tener al lago de Atitlán como protagonista y por estar rodeado de volcanes y montañas genera una mayor riqueza al proyecto, por ello el resultado obtenido es de un proyecto arquitectónico discreto pero representativo para el contexto del proyecto.
- San Pedro la Laguna en la actualidad ha generado mayor auge de visitantes, muchos de los cuales son turistas extranjeros, en su mayoría les gusta disfrutar de la gastronomía guatemalteca, así como de su elaboración, por lo tanto se desarrolló un proyecto arquitectónico que reúna las características e identidad guatemalteca para seguir aumentando la cantidad de visitantes en esta región.
- El aumento de turistas en la región conlleva a un aumento de negocios, principalmente en el ámbito de la cocina, ya que la mayoría de turistas buscan un lugar rico y adecuado para poder degustar diferentes tipos de platillos y que mejor que acompañados de hermosos paisajes, es por ello que se considera importante tener un espacio arquitectónico que brinde un apoyo a los cocineros, donde los puedan instruir, capacitar, enseñar y darles un reconocimiento como chefs, haciendo de los diferentes comedores y restaurantes más aptos para ofrecer el servicio de alimentación.
- La importancia de una academia culinaria radica potencialmente en saber exponer las técnicas y conocimientos adquiridos durante toda la carrera, es por ello que se consideró importante incorporarle un restaurante al proyecto en el que los diferentes estudiantes, chefs y chefs invitados en una práctica real puedan dar a conocer a los comensales, residentes y extranjeros, el arte gastronómico.



8. Recomendaciones

- Al ser la primera academia culinaria que se incorpore en el municipio de Sololá, se recomienda que al realizar proyectos similares se tome en consideración el entorno que lo rodea para poder incorporar de la manera más adecuada y uniforme la parte terrestre con la acuática e integrarlo todo en un solo proyecto.
- Si se desarrolla un proyecto similar en los municipios aledaños o en el centro de San Pedro la Laguna se debe de considerar el entorno puesto que no predomina la arquitectura contemporánea; se debe de incorporar diseños de acuerdo a la cultura de cada municipio, con nuevas propuestas que respeten la arquitectura vernácula y se integre al entorno urbano.
- Se recomienda que se tomen en consideración la distribución y las medidas estándares que en la presente investigación se detallan, ya que son las medidas mínimas para poder tener una adecuada funcionalidad al realizar las diferentes actividades.
- Al desarrollar el proyecto se recomienda que se realicen las instalaciones especiales por medio de un especialista, en los mismos, ya que se debe de evitar la menor contaminación posible por el tipo de actividad que se llevará acabo.
- Que las organizaciones estatales velen por el apoyo a instituciones que buscan incrementar la visita al turismo, brindando seguridad, publicidad entre otros.
- Que se cree una alianza con agencias de turismo para que incluyan a San Pedro la Laguna y al proyecto como parte de su itinerario de paradas, para que se pueda promover más fácilmente el lugar.
- Se recomienda que al generar el proyecto no se excluya el restaurante ya que es una forma de incentivar a los practicantes y a trabajar con un público real y objetivo.
- Se recomienda que al generar el proyecto se tomen en consideración los servicios de extracción de basura, manejo de sólidos, aguas residuales y negras, de manera ecológica para cuidar el entorno, principalmente el lago que está cercano.
- Se recomienda a la municipalidad de San Pedro La Laguna tomar en consideración asfaltar y darle el debido mantenimiento a la carretera de ingreso ya que se encuentra en muy mal estado y complica muchísimo la llegada vía terrestre.

CAPITULO IX

FUENTES DE INFORMACIÓN Y CONSULTA



9. Fuentes de Consulta

9.1. Bibliografía

Neufert, Ernst. (1992) *Arte de proyectar en Arquitectura.* Barcelona: Gustavo Gili S.A.

Panero, J. y Zelnik, M. (1996) *Las dimensiones humanas en los espacios interiores.* México: G. Gili, S.A. de C.V.

Mendoza, J. (s.f.) *Plan de Desarrollo Municipal con enfoque territorial 2008-2018. Guatemala: Guatemala.*

9.2. Trabajos de Graduación

Chacom Chacom, E. (2012). *Servicio al cliente en los restaurantes del municipio de San Pedro la Laguna, departamento de Sololá.* Trabajo de grado para obtener el título de licenciatura, Universidad Rafael Landivar, Quetzaltenango, Guatemala.

Navichoc Sajcuy, P. (2007). *Historia de San Pedro La Laguna, Sololá.* Trabajo de grado para obtener el título de Maestría en Docencia Universitaria. San Carlos de Guatemala, Guatemala, Guatemala.

9.3. Fuentes digitales de información

Municipalidad de San Pedro la Laguna, Sololá (2014). Disponible en: http://munisanpedrolalaguna.com

Instituto Nacional de Estadística Guatemala, (2014). Disponible en: http://www.ine.gob.gt/

Conectando Atitlan (2014). Disponible en: http://www.conectandoatitlan.org

Ikea, Zonas y diseños de cocinas, (s.f.). Disponible en: http://www.ikea.com

Antonio Torres Rodríguez. (2011) Zutujiles. Disponible en: http://tzutujil.blogspot.com/2008_02_01_archive.html

Sandra L. Orellana. (2014) Los Zutujiles, el pueblo y su lengua. Disponible en: http://www.gtcit.com/los_tzutujiles_guatemala/

Socodevi, Ceci. (2006). Informe Final Consultoría de Desarrollo del turismo en Sololá. Disponible en: http://es.scribd.com/doc/7389183/Desarrollo-Del-Turismo-en-Solola-SOCODEVI-CECI

Mi Casa. (2013) Cómo distribuir la cocina. Disponible en: http://www.micasarevista.com/cocinas/distribuir-cocina

9.4. Fuentes de consulta

Castillo, L. 23 de agosto del 2014. Chef profesional. Chef's Center.

Tzunux, R. 15 octubre del 2014. Antropóloga y cocinera de la cocina maya moderna. La cocina de la Señora Pu.

10. Glosario

- Autóctono: Término que se aplica a las personas que son originarios del mismo lugar en el que viven.



Imagen No. – Marimba instrumento autóctono de Guatemala. Fuente: Guate ¡Ámala!

- Anteproyecto: Trabajo de investigación y diseño que se realiza antes de llevar a cabo la obra física, este anteproyecto no siempre es realizado de forma tangible.

- Vialidades: Hace referencia a los diferentes ingresos, egresos y el sentido de las calles públicas de un país, departamento, municipio, región, etc.

- Metodología: Es la serie de pasos que se siguen al momento de realizar una investigación.

- Gastronomía: Es el arte de poder elaborar una comida y el conocimiento de los métodos culinarios de las diferentes regiones de los diferentes países.

- Turismo: Personas que se dedican a viajar por placer y conocen diversidad de culturas y países.



Imagen No. – Turistas en Guatemala. Fuente: Prensa Libre

- Academia: Establecimiento que se dedica a la docencia, puede ser público o privado, de carácter profesional, artístico, práctico o técnico.

- Pre-dimensionamiento: Es un análisis que se calcula en base a estándares ajustados al tipo de proyecto, el cual se debe de corroborar al momento de llevar a cabo la obra arquitectónica o civil.

- Contaminación cruzada: es cuando los alimentos se contagian entre sí, provocando una alteración de microbios capaces de intoxicar a las personas.

- Credenza: Es un tipo de mueble bajo donde se almacenan cosas.

- Comensales: Hace referencia a las personas que se sientan en una mesa a degustar la comida preparada, ya sea un restaurante, una casa, un comedor, etc.

- Contaminación: Alteración de un ecosistema causado por elementos ajenos o extraños que lo hacen poco favorable o totalmente inhabitable para las plantas y/o animales que viven en él.

- Lago: Masa permanente de agua depositada en depresiones y hondonadas de terreno.

- Vertedero controlado: sitio por donde se deposita o echa algo. Ejemplo: vertedero de basura o escombros, funciona bajo control y supervisión de una persona o entidad encargada y se separa materiales reciclables y orgánicos.

- Empresa: Una entidad institucional en su calidad de productora de bienes y servicios; así también se define como un agente económico con autonomía para adoptar decisiones financieras y de inversión, con autoridad y responsabilidad para asignar recursos a la producción de bienes y servicios y que puede realizar una o varias actividades productivas.

- Establecimiento: Se define como una empresa o parte de una empresa que, de manera independiente, se dedica exclusiva o predominantemente a un tipo de actividad económica, sin estar limitada a una zona geográfica y sobre la cual existen datos separados, relativos a las cuentas de producción y generación de ingreso.

- Región: Guatemala está dividida en ocho regiones: Región I (metropolitana), Región II (norte), Región III (Nororiente), Región IV (Suroriente), Región V (Central), Región VI

(Suroccidente), Región VII (Noroccidente) y la Región VIII (Petén).

- Tipo de empresa: Se refiere a la naturaleza jurídica de la empresa, atendiendo a la titularidad de la empresa y a la responsabilidad legal de sus propietarios; estas se dividen en: propietarios individuales, empresas constituidas en sociedad, asociaciones sin fines de lucro, cooperativas, empresas e instituciones de gobierno, sociedades financieras y otros casos especiales.

- Restaurante: Lugar o establecimiento que se encargan de brindar el servicio de alimentación y bebidas y que son consumidas en el mismo lugar comercial.

- Turismo: Son actividades o hecho de viajar por placer. Son viajes que se realizan y en las que se visita un lugar distinto al entorno habitual, donde se puede visitar solamente de día o se pernocta.

- Destino: Responde al lugar visitado al motivo principal del viaje.

- Entorno habitual: lugar donde las personas realizan sus actividades cotidianas.

- Turismo emisor: Abarca las actividades realizadas por un visitante residente fuera del país de referencia, como parte de un viaje turístico interno.*



Imagen No. 1 – El salvador sigue siendo el principal país emisor de turistas para Guatemala. Fuente: Inguat (2014).

- Turismo interior: Engloba el turismo interno y el turismo receptor, a saber, las actividades realizadas por los visitantes residentes y no residentes en el país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o internacionales.*

- Turismo interno: Incluye las actividades realizadas por un visitante residente en el país de referencia,

como parte de un viaje turístico interno o de un viaje turístico emisor.*

- Turismo nacional: abarca el turismo interno y el turismo emisor, a saber, las actividades realizadas por los visitantes residentes dentro y fuera del país de referencia.*

- Turismo receptor: engloba las actividades realizadas por un visitante no residente en el país de referencia.*

- Poyo: Banco de piedra que se construía adosado a la pared en las cocinas. En el cual se cocinaban los alimentos con leña o carbón. Tenía una superficie de rejilla y agujero en uno de sus laterales para facilitar el ingreso de la leña y su limpieza.



*Términos obtenidos del Glosario Básico de la Organización Mundial de Turismo en línea http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico