

PROYECTO
MUSEOGRÁFICO



MUSEO
DEL
CHOCOLATE
ASTORGA



DISEÑO Y PROYECTO
MUSEOGRÁFICO:

ARTE
FACTO

//producciones

**PROYECTO
MUSEOGRÁFICO
MUSEO
DEL CHOCOLATE
DE ASTORGA**

PATROCINADOR:

Caja España 

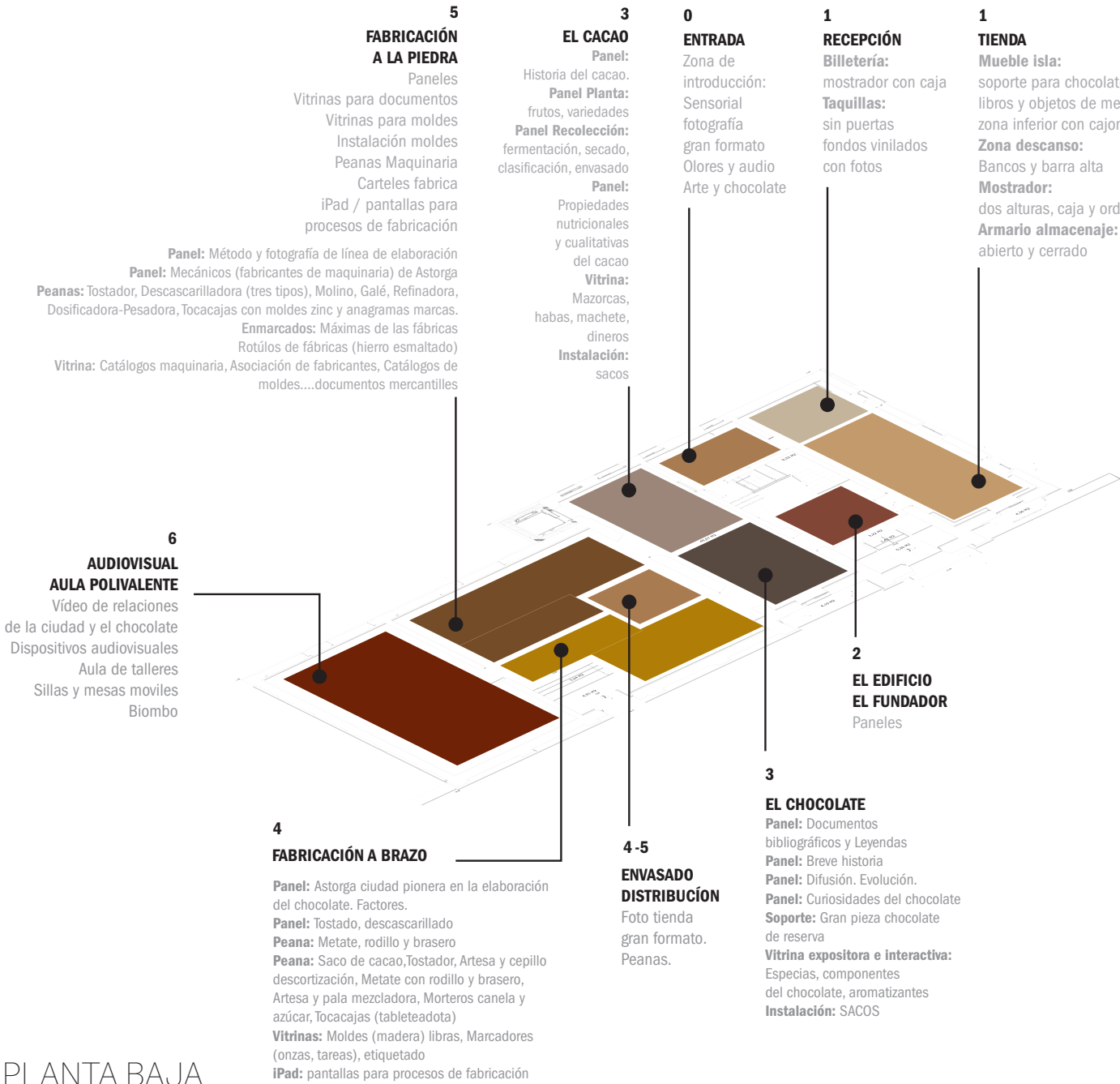
Caja Duero

PROMOTOR:

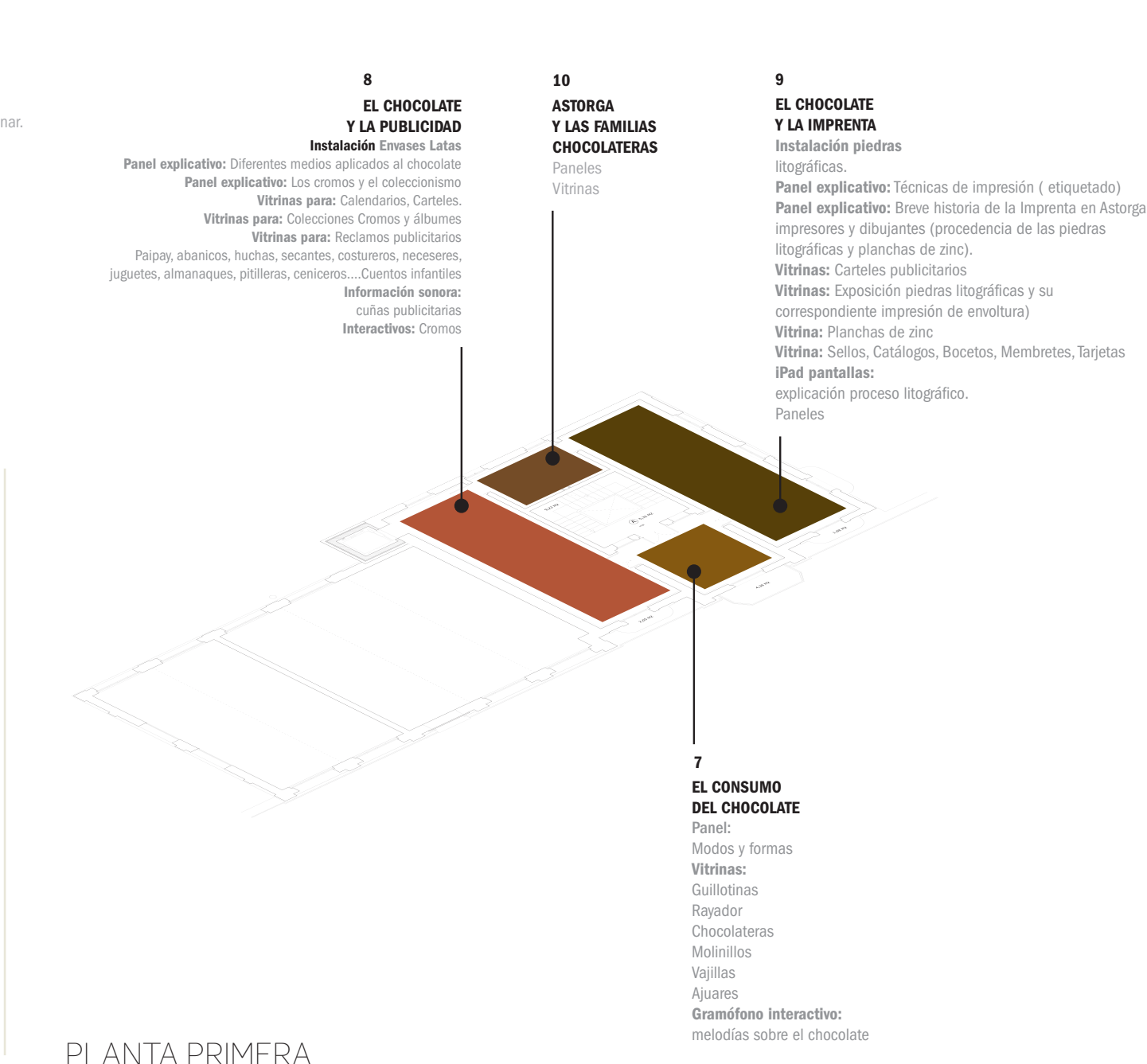
 AYUNTAMIENTO DE ASTORGA

PROYECTO MUSEOGRÁFICO	1
EL CHOCOLATE Y ASTORGA: LA INDUSTRIA CHOCOLATERA	2
MUSEO DEL CHOCOLATE: AUTOR	3
LA NUEVA SEDE DEL MUSEO DEL CHOCOLATE	4
ESPACIOS Y CONTENIDOS MUSEOGRÁFICOS	
ÁREA DE ACOGIDA Y DISTRIBUCIÓN. TIENDA. INTRODUCCIÓN GENERAL AL MUSEO	5
CACAO Y CHOCOLATE	6
LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE	7
SALA DE USOS MÚLTIPLES	8
IDENTIDAD VISUAL Y CORPORATIVA	9
PRESUPUESTO	10

SITUACIÓN DE ÁMBITOS



PLANTA BAJA



PLANTA PRIMERA

El Proyecto Museográfico del **Museo del Chocolate de Astorga** tiene como eje vertebrador la contemplación lúdica y comprensiva de un amplio y variado conjunto de piezas relacionadas con la industria chocolatera de Astorga. Se trata fundamentalmente de crear un museo vivo que aproveche todo el potencial didáctico y educativo de su colección con el objetivo de atraer e implicar al visitante.

El Museo se plantea como un recorrido temático y especializado en la historia, desarrollo y evolución de la industria chocolatera de Astorga desde sus orígenes hasta el momento actual. Interpretar, comprender y relacionar los objetos que formaron parte de dicha industria, a partir de los distintos niveles de información, contribuirá a despertar el interés y motivación del público.

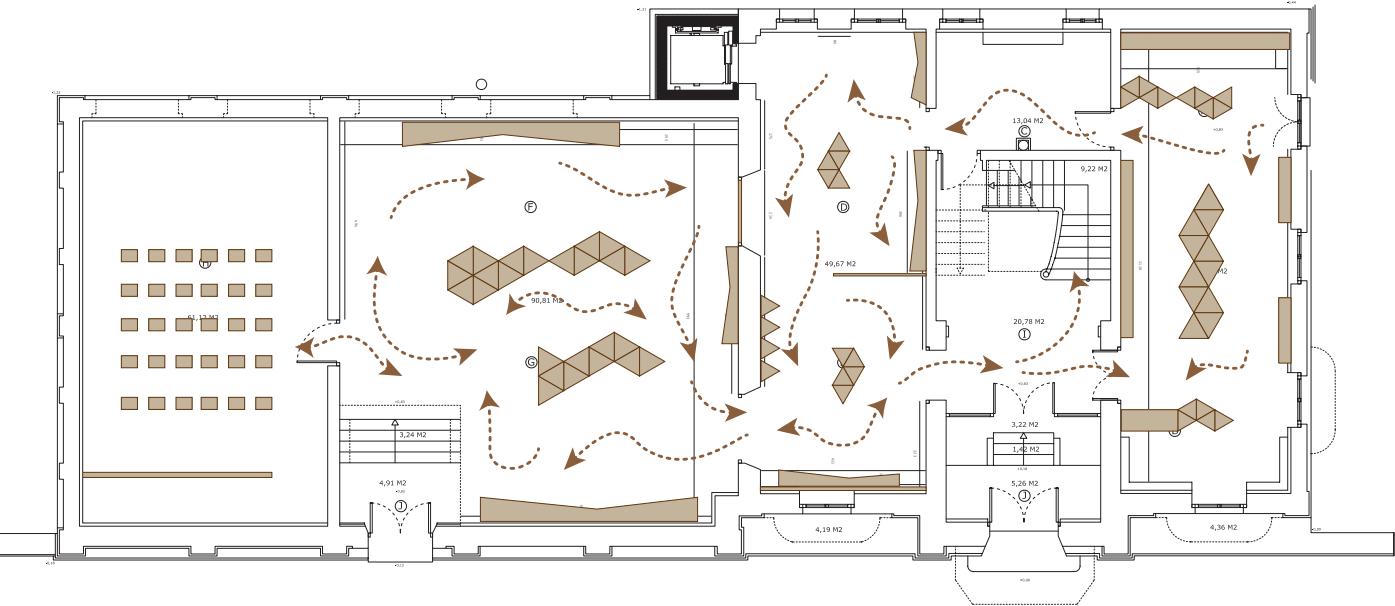
La democratización del acceso al conocimiento ha sido uno de los motores de la museografía del siglo XX que tiene su continuidad en el XXI. El desarrollo de estrategias didácticas e interactivas contribuyen de manera fundamental a este factor democratizador.

En el **Museo del Chocolate de Astorga** estos planteamientos didácticos se refuerzan con una praxis de interactividad que apuesta por una participación activa del visitante en el propio proceso de instrucción, a partir de acciones de manipulación directa, desarrollo de procedimientos o resolución de problemas. Consideramos necesario aumentar los elementos de intermediación entre el visitante y la colección potenciando el factor didáctico y logrando que el visitante se convierta en el protagonista de la acción.

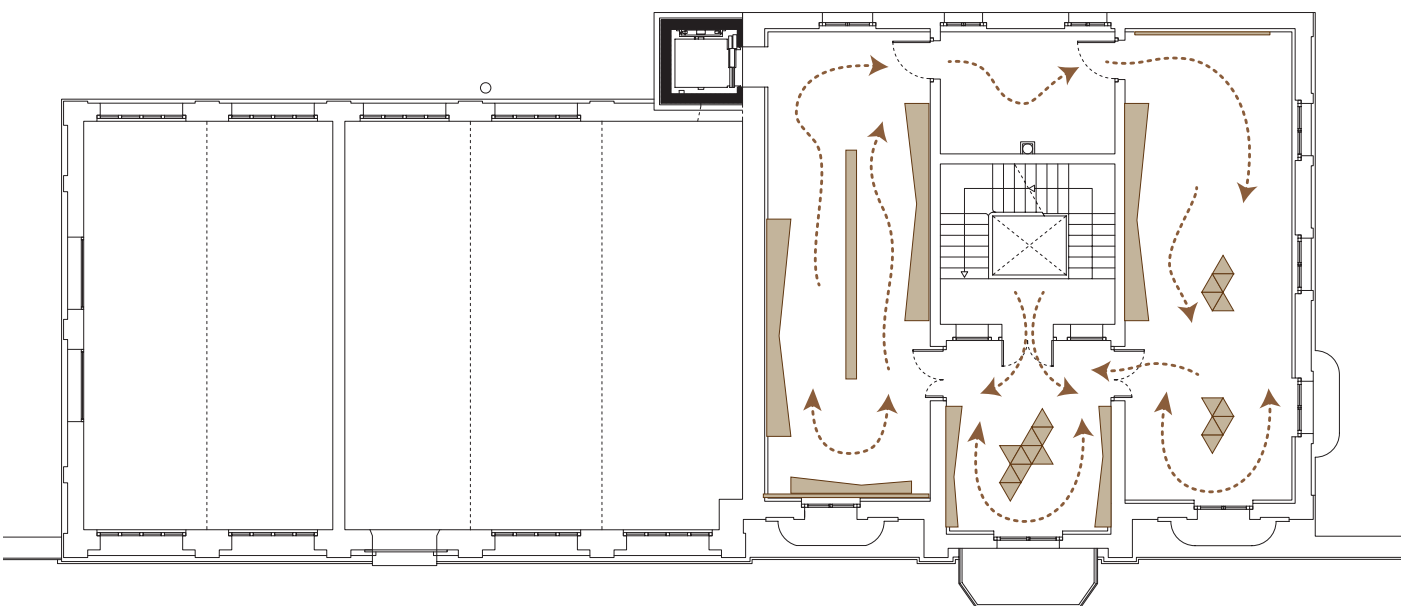
La tipología de los espacios expositivos se basará en un criterio de fluidez, buscando recorridos diáfanos, flexibles y versátiles, con diferentes niveles de lectura y conocimiento. La presentación de los objetos comporta desde acciones muy sencillas como verificar relaciones de causa-efecto a partir de pulsar un simple botón o levantar una tapa, hasta actividades más complejas de simulación y recreación de procesos.

Finalmente, incidir que esta museografía basada en la didáctica comprensiva tiene como objetivos poner en valor la participación y complicidad del visitante y que el **Museo del Chocolate de Astorga** se convierta en un espacio lúdico y de conocimiento, creativo e interactivo, capaz de movilizar importantes recursos económicos y de generar riqueza.

RECORRIDOS EXPOSITIVOS



PLANTA BAJA



PLANTA PRIMERA

El origen que une a la ciudad de Astorga con la elaboración del chocolate se remonta al siglo XVI, momento en el que Hernán Cortés regresa de su conquista centroamericana.

Él será la piedra clave por la que Astorga conozca el fruto **“Theobroma cacao”** el cual tenía para los aztecas más de un valor reconocido, entre ellos formar parte de la bebida espiritual *“xocoalt”* (agua amarga) así como de servir de moneda de cambio para los indígenas.

El conquistador extremeño entablará relación con la ciudad de Astorga debido a la concertación del matrimonio (año 1545), entre su hija María Cortes de Zúñiga con el V Marqués de Astorga Álvaro Pérez Osorio, aunque su enlace no llegará a producirse finalmente.

No obstante, aunque existe cierta creencia en el hecho de la recep-

ción del cacao en Astorga como forma de dote, serían la relaciones del Marqués de Astorga con el monarca Carlos V las que fundamentarán su conocimiento en la urbe, puesto que el Marqués de Astorga tenía en su territorio una organización arriera maragata que permitía su capacidad de comercio y transporte en diferentes puntos de España conociendo así, entre otros ultramarinos, el nuevo fruto mexicano. Las relaciones de Hernán Cortés con Carlos V se basan en una vía de comunicación establecida por el conquistador desde tierras mexicanas, indicándole el descubrimiento del fruto.

Una vez conocido el cacao en la ciudad, existirán varios **factores que determinarán la fabricación del chocolate** en la misma:

- La diócesis astorgana, extensa y poblada por hospitales, monasterios, iglesias, conventos..., se convertirá en el consumidor

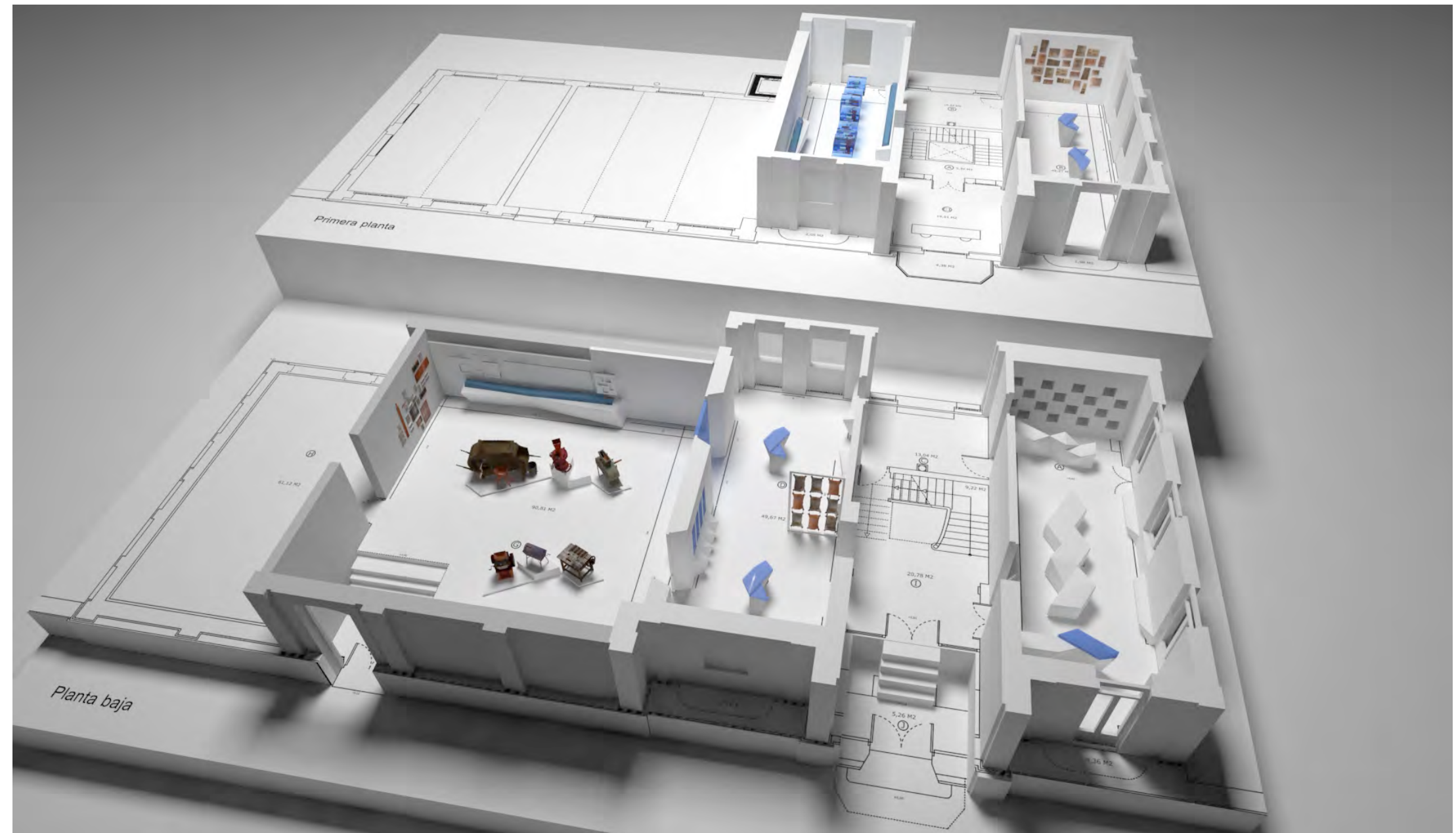
habitual de esta bebida, ya que la forma habitual de elaborar el chocolate era a la taza, de tal manera, que se llegó a dictar una bula papal en la cual se apuntaba que su consumo en cuaresma no rompía el ayuno por ser considerado precisamente bebida y no alimento. Este tipo de chocolate será el típico de Astorga y tendrá como peculiaridad su elaboración con agua.

- Por otra parte, nos encontramos con el oficio característico de nuestra comarca: **La Arriería Maragata**, como un segundo factor determinante, ya que los arrieros maragatos dominaban, como se dijo en líneas anteriores, el transporte desde los puertos al interior de productos de ultramar, entre ellos el cacao, continuando su trabajo mediante la distribución del chocolate, ya elaborado en la ciudad, a distintos puntos de España contribuyendo a su fama.

- Por último, se considera al clima frío y seco de Astorga como un tercer factor relevante, que permitía el enfriamiento rápido de los chocolates en sótanos y salas frescas.

Desde el siglo XVII se conoce la producción del chocolate en Astorga, primeramente elaborado a brazo (durante 200 años) y posteriormente a la piedra, debido a la incorporación de una primera maquinaria, la cual se llegó a realizar por los llamados “mecánicos” en la propia ciudad.

Será a finales del siglo XIX - mediados del siglo XX cuando Astorga conozca su mayor auge entorno al chocolate, ya que surgen entonces las grandes fábricas así como las grandes marcas hasta poder contabilizar en 1925 un total de 51 chocolateros y a lo largo de toda su trayectoria más de 400 marcas de chocolate que inundarán nuestra historia hasta la actualidad.



El Museo del Chocolate es fruto de la labor del coleccionista **D. José Luis López García**, que tras largos años de esmerado esfuerzo y trabajo, adquirió, conservó y estudió la tradición chocolatera de la ciudad, pionera en Europa en la elaboración del chocolate desde el siglo XVIII.

Su completísima e insólita colección se abre al público, bajo la dirección de su fundador, como una iniciativa privada en 1994, siendo el primer Museo de España de su clase. En 1998 se inscribe en el Registro de Museos y Colecciones Museográficas de Castilla y León. Considerado como un museo especializado, por su tipología específica, ya que muestra una sola temática, el chocolate. La sede del Museo está en la calle José María Goy nº 5, es un inmueble adaptado, que con anterioridad fue almacén comercial de

D. José Luis López. El espacio de la exposición es aproximadamente de unos 150 m²., repartidos en cuatro salas.

La colección museográfica fue adquirida por el Excmo. Ayuntamiento de Astorga en el año 2002, mediante compra en pagos fraccionados hasta el año 2005, a su fundador.

A partir del año 2005, la gestión y la titularidad del Museo del Chocolate de Astorga es totalmente de carácter municipal, encomendada a ser un bien de dominio y disfrute públicos plenos, que exhibe testimonios materiales e inmateriales relacionados con la historia de la elaboración del chocolate.

El Museo Municipal del Chocolate se configura como una institución de carácter permanente, abierto al público, que reúne, adquiere, conserva, ordena, documenta, investiga, difunde y exhibe de forma científica, didáctica y estética, conjuntos y colecciones de valor histórico, artístico, científico y técnico o de cualquier otra naturaleza cultural relacionada con la industria del chocolate de la ciudad, para fines de estudio, educación o deleite.

El carácter permanente de la exposición permite la conservación de los objetos procedentes de una actividad comercial y empresarial que fueron el soporte de la economía del municipio surgiendo las fábricas, unas de maragatos asentados en la ciudad, y otras de empresarios venidos de Castilla, Asturias y Levante atraídos por un mercado generado desde la misma ciudad.

Los fondos del Museo son adquiridos por compra o donación, procedentes de la ciudad de Astorga y su comarca, ampliándose paulatinamente a otros lugares de la Comunidad de Castilla y León, resto de España y extranjero, alcanzando en la actualidad un contenido de más de 10.000 piezas, inventariadas en secciones: utensilios para fabricación de chocolate, fotografías, marcadores, moldes, carteles, cacao, sacos y bolsas, maquinaria, catálogos, envolturas, documentos mercantiles, diplomas honoríficos, publicaciones periódicas, revistas, chocolateras y complementos, calendarios, metalografía, obsequios, bocetos, bibliografía, álbumes de cromos, planchas de zinc, sellos de caucho, y el excepcional conjunto de piedras litográficas.



Astorga es, una ciudad enriquecida por la historia y como consecuencia cuenta con un importante patrimonio histórico, cultural y artístico (Ruta Romana, Museo Romano, Catedral y Museo Catedralicio, Palacio de Gaudí y Museo de los Caminos, Ruta del Modernismo, Museo del Chocolate etc.) que siempre se ha mantenido en un proceso de ampliación, sirviéndose de medios adecuados para su conservación. Fruto de ello, es su declaración como Conjunto Histórico en el año 1978.

La iniciativa de rehabilitar un edificio histórico adaptándolo como nueva sede del Museo del Chocolate, contribuirá a la mejora del Patrimonio Industrial de la ciudad como un vestigio de su época contemporánea, para así ampliar un periodo clave de nuestra historia y articular las bases de su conservación.

La elección de la sede, donde acoger la colección permanente, supone comenzar a dar cumplimiento a los objetivos fundacionales del Museo. Porque el escenario será un edificio especialmente singular, pero hasta el momento casi desconocido para mucha gente de la ciudad.

El inmueble elegido para la nueva sede del Museo del Chocolate de Astorga, está situado en la Avenida de la Estación Nº 12-16, construido en una zona de ensanche urbano con el objetivo de convertirse en un lugar residencial de primer orden.

Los edificios (tanto el palacete como la nave-almacén), fueron construidos en torno a 1911-12 por encargo de D. Magín Rubio González, siendo el proyecto redactado por el arquitecto D. Eduardo Sánchez Eznarriaga (1870-1924), profesional de gran prestigio en su época y uno de los grandes protagonistas del denominado "estilo Alfonso XIII" madrileño (ver ref. bibliográfica), que estaba vinculado a Astorga por razón de su matrimonio, ciudad en la que intervino ocasionalmente como proyectista.

De la documentación redactada por el citado arquitecto, se ha tenido acceso a un dibujo del anteproyecto, propiedad de la familia de D. Luis Alonso Luengo y a una copia del proyecto de la fachada principal fechada en 1910, custodiada en el Museo del Chocolate, a la vista del cual puede deducirse que el edificio construido guarda

una gran similitud con el proyectado, salvo en lo que se refiere al remate del cuerpo central del palacete quedando por concluir la cúpula de inspiración oriental.

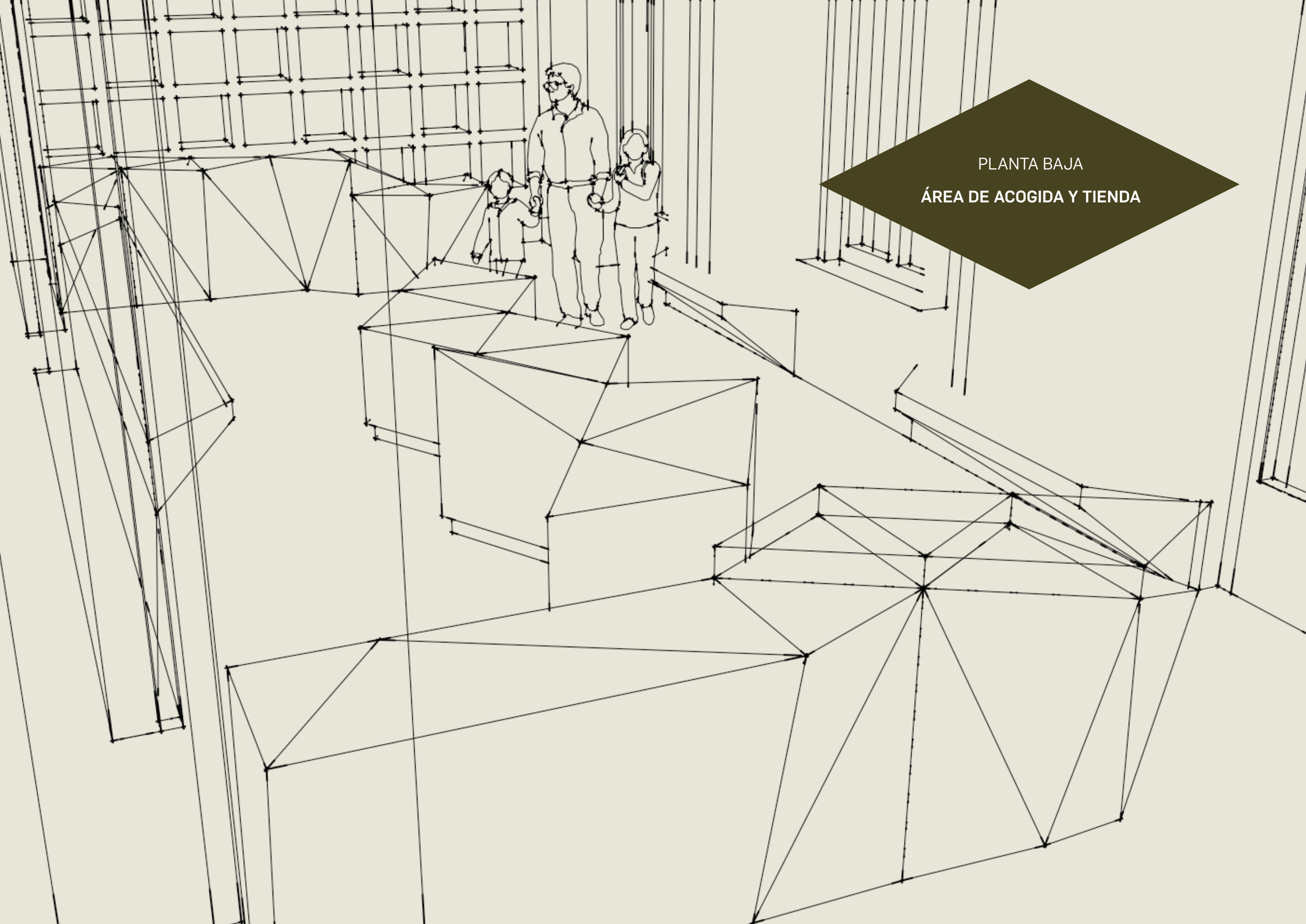
El complejo está constituido por un edificio residencial y una nave-almacén, ambos obedeciendo a un proyecto unitario, ya que poseen elementos compositivos comunes. La nave acogía la fábrica de chocolates, un almacén y unas oficinas bancarias (propias de D. Magín Rubio) y en el palacete se hallaban las dependencias residenciales distribuidas en semisótano, planta baja, primer piso y segundo piso. Ambos edificios están comunicados entre sí y disponían de una amplia parcela ajardinada.

Posteriormente el inmueble fue adquirido por D. Paulino Alonso (padre del cronista oficial de Astorga D. Luis Alonso Luengo), siendo objeto de numerosas transformaciones, por lo general bastante desafortunadas desde el punto de vista de la coherencia funcional y compositiva del conjunto. En la nave-almacén se alteraron los remates (pináculos y balaustrada de la cornisa), y se habilitó una

parte de la misma para usos residenciales, construyendo un forjado intermedio (a la altura de la primera planta del palacete), y abriendo huecos en la fachada ajenos a las pautas compositivas de la misma. El palacete se compartimentó a su vez para que pudiese albergar dos viviendas independientes, y en la fachada posterior surgieron numerosos añadidos en forma de terrazas, galerías e incluso piezas cerradas (por lo general mal construidas), que desfiguraban notablemente dicha fachada.

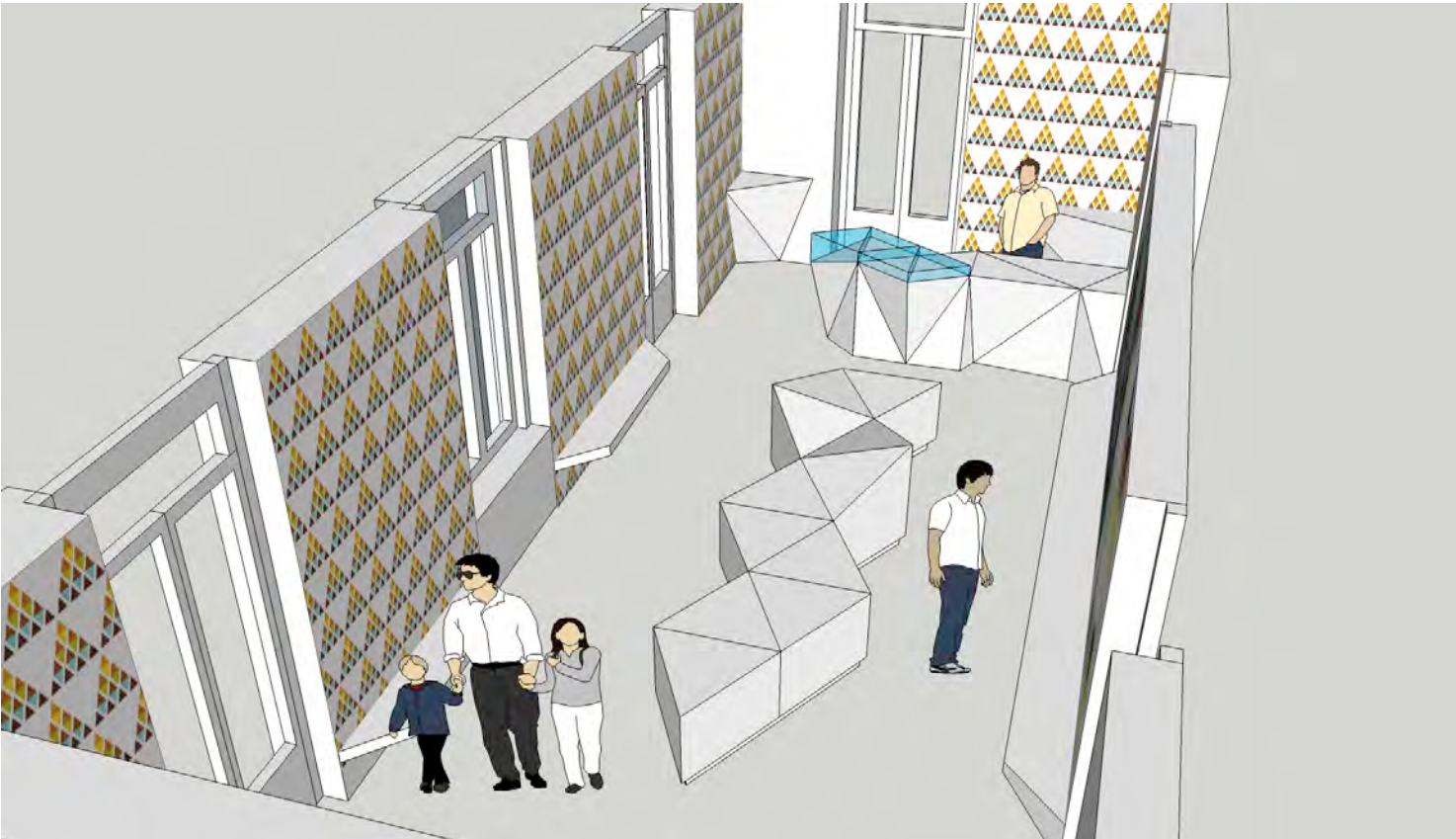
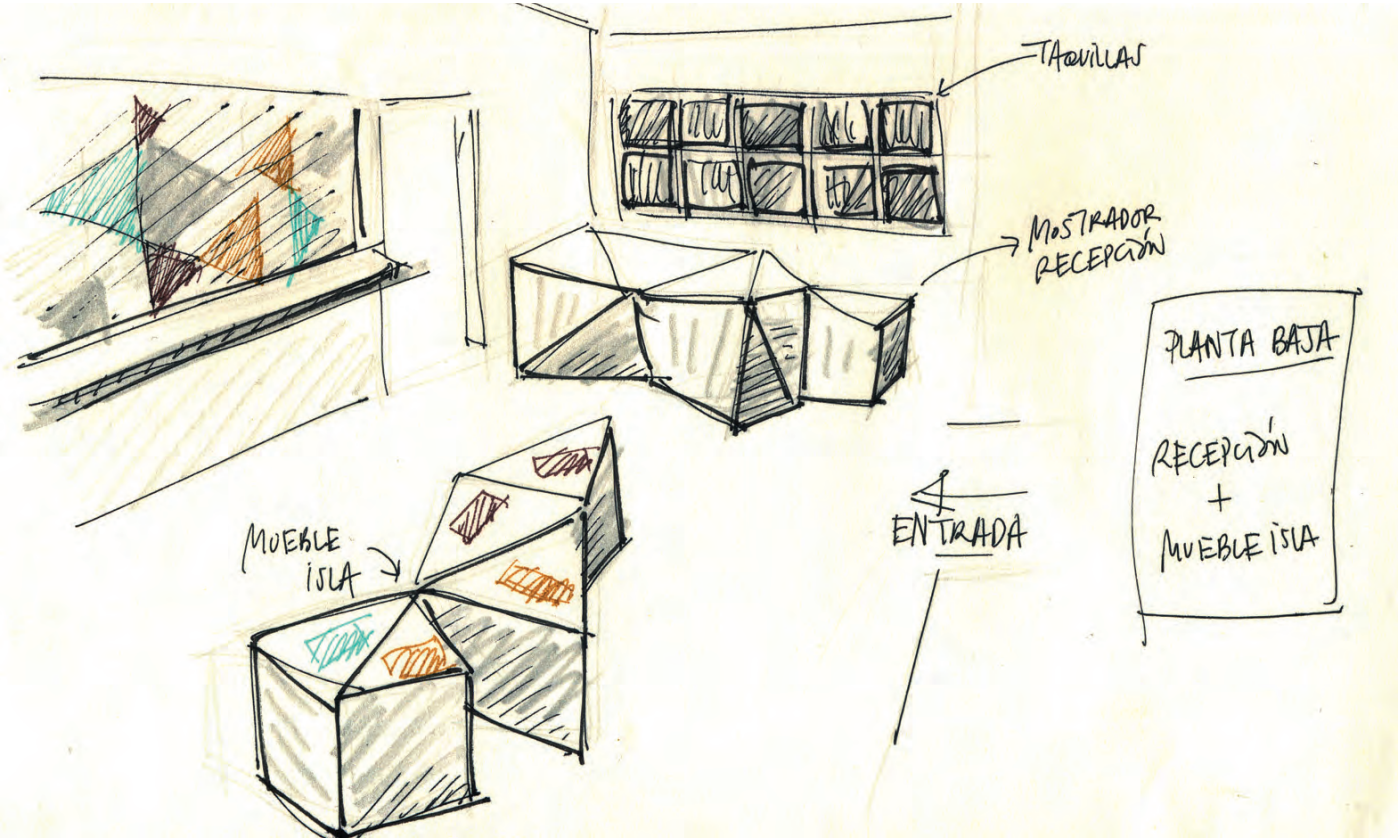
El edificio es propiedad municipal desde el 17 de julio de 1984. Tras su rehabilitación, se destinó en el año 1990 y hasta la actualidad como Escuela Taller, en la cual, se impartieron numerosos cursos y diferentes especialidades a nivel formativo.

En el año 2010 por encargo del Ayuntamiento de Astorga, se redacta por el arquitecto D. Juan Manuel Mugica Aguinaga el Proyecto Básico y de Ejecución de Acondicionamiento de Inmueble para Museo del Chocolate de Astorga, siendo las obras proyectadas de promoción pública.



PLANTA BAJA
ÁREA DE ACOGIDA Y TIENDA

PLANTA BAJA | ÁREA DE ACOGIDA Y DISTRIBUCIÓN. TIENDA. INTRODUCCIÓN GENERAL AL MUSEO



La disposición arquitectónica de la planta baja, permite la disposición de una zona de acceso con rampa para minusválidos, un patio distribuidor, recibidor, tienda, sala de exposiciones, sala de usos múltiples y una zona de acceso a plantas superiores y salida.

Acceso Principal. Recepción visitantes

1. Vestíbulo de recepción.
 2. Billetería.
 3. Control de vigilancia.
 4. Guarda ropas: taquillas.
- Suministro de mostrador con espacios con cierre de seguridad.
 - PC + pantalla
 - Monitor TV plana con lector de tarjeta y USB
 - Dispensador de folletos
 - Libro de Visitas y buzón de sugerencias
 - Taquillas para visitantes

Tienda del Museo

MOBILIARIO

- Mostrador
- Estanterías/armarios

- Ordenadores
 - Asientos (banco)s
 - Cámara de frío seco
 - Fuente de chocolate
 - Vitrina expositora: mueble isla
- Información gráfica
- Panel informativo y plano de situación
 - Panel evocador
 - Papeles pintados

Recepción-Tienda

A la entrada del Museo, en el espacio de recepción, irá situado un mostrador de recepción al visitante, billetería y taquillas. Asimismo se instalará en la zona de recepción el panel de créditos. En él aparecerán todos los responsables que han tenido parte en la ejecución del Museo del Chocolate de Astorga, así como los patrocinadores y los benefactores que han donado piezas al Museo.

En el centro un mueble isla sobre el que se dispondrán productos, libros y merchandising. Este mueble también servirá para almacenar stock de productos destinados a su venta en la tienda.

Se incluirán dos paneles:

- Panel evocador con fotos representativas del Museo.
- Panel directorio para indicar al visitante la superficie y el número de salas con las que cuenta el Museo y la disposición de las mismas.

Asimismo, se indicará el recorrido sugerido para la visita. El panel directorio se compondrá de:

- Directorio con las tres plantas. En cada planta, por colores, las zonas que corresponden a los ejes temáticos.
- Se incluirá la referencia del punto de entrada, (Usted está aquí).
- Se incluirá la situación de las escaleras, ascensor y aseos.
- En cada planta se marcará el recorrido.

A lo largo del recorrido del Museo, al pasar a la planta segunda y tercera, se reproducirá el esquema del plano anterior correspondiente a dicha planta.

Se dispondrán áreas de descanso: bancos corridos adosados a pared.

Una barra para degustación de chocolate.

En la zona de tienda se dispondrá un segundo mostrador de atención al público así como estanterías y armarios para los productos.

Materiales

- Mostradores: metal, corian, madera y cristal. Lacado.
- Taquillas: metal, corian, madera. Lacado. Gráfica en vinilo de impresión laminado.
- Mueble isla: metal, corian, madera y cristal. Lacado.
- Bancos: metal lacado. Cojines de espuma de poliuretano forrados de tela Ferrari.
- Estanterías y armarios: metal, corian, madera. Lacado. Gráfica en vinilo de impresión laminado.
- Paneles: vinilo de impresión laminado sobre soporte rígido tipo Forex Smart.
- Papel pintado en paredes: vinilo de impresión Wall Paper.

PLANTA BAJA | ÁREA DE ACOGIDA Y DISTRIBUCIÓN. TIENDA. INTRODUCCIÓN GENERAL AL MUSEO

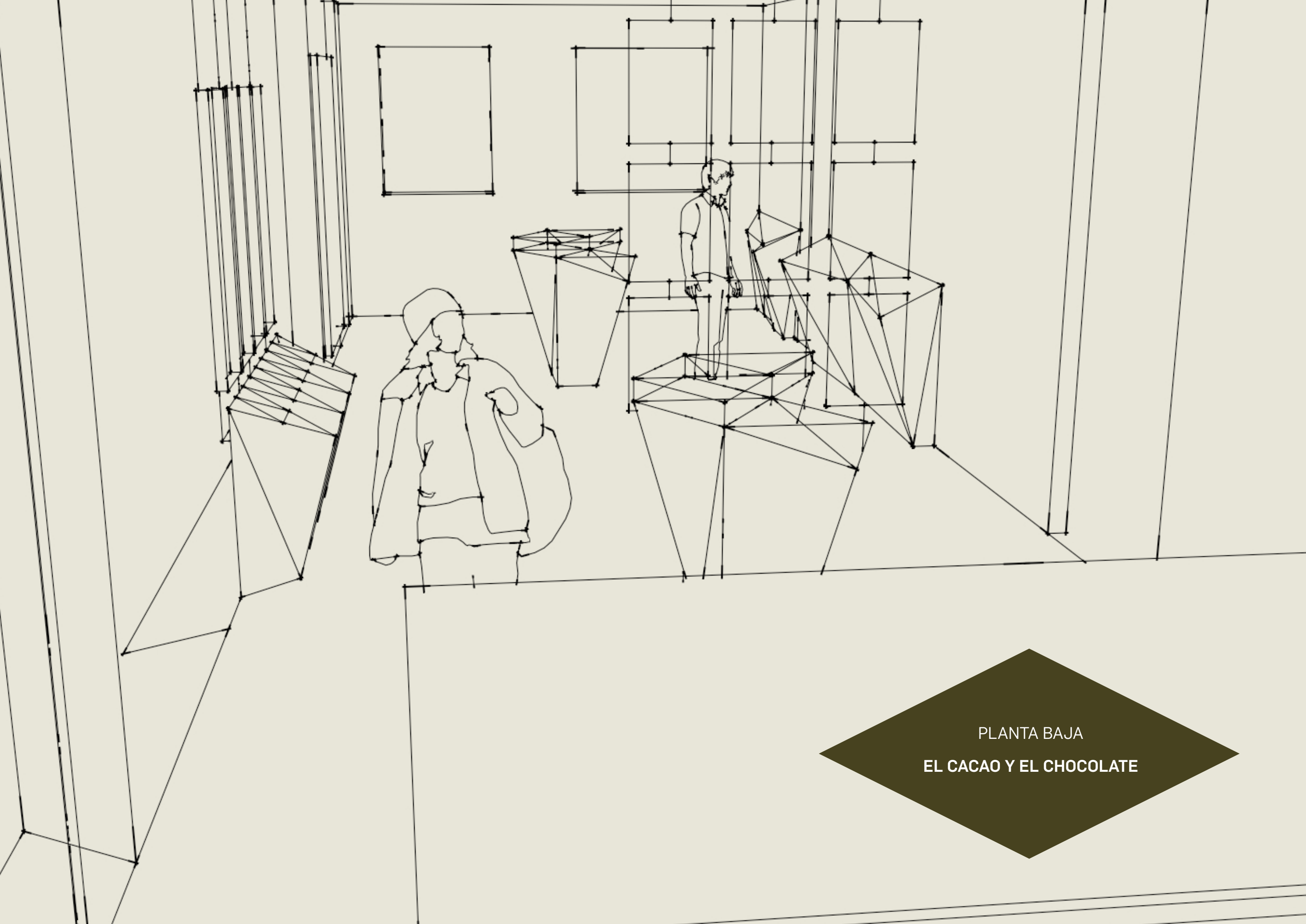


PLANTA BAJA | ÁREA DE ACOGIDA Y DISTRIBUCIÓN. TIENDA. INTRODUCCIÓN GENERAL AL MUSEO



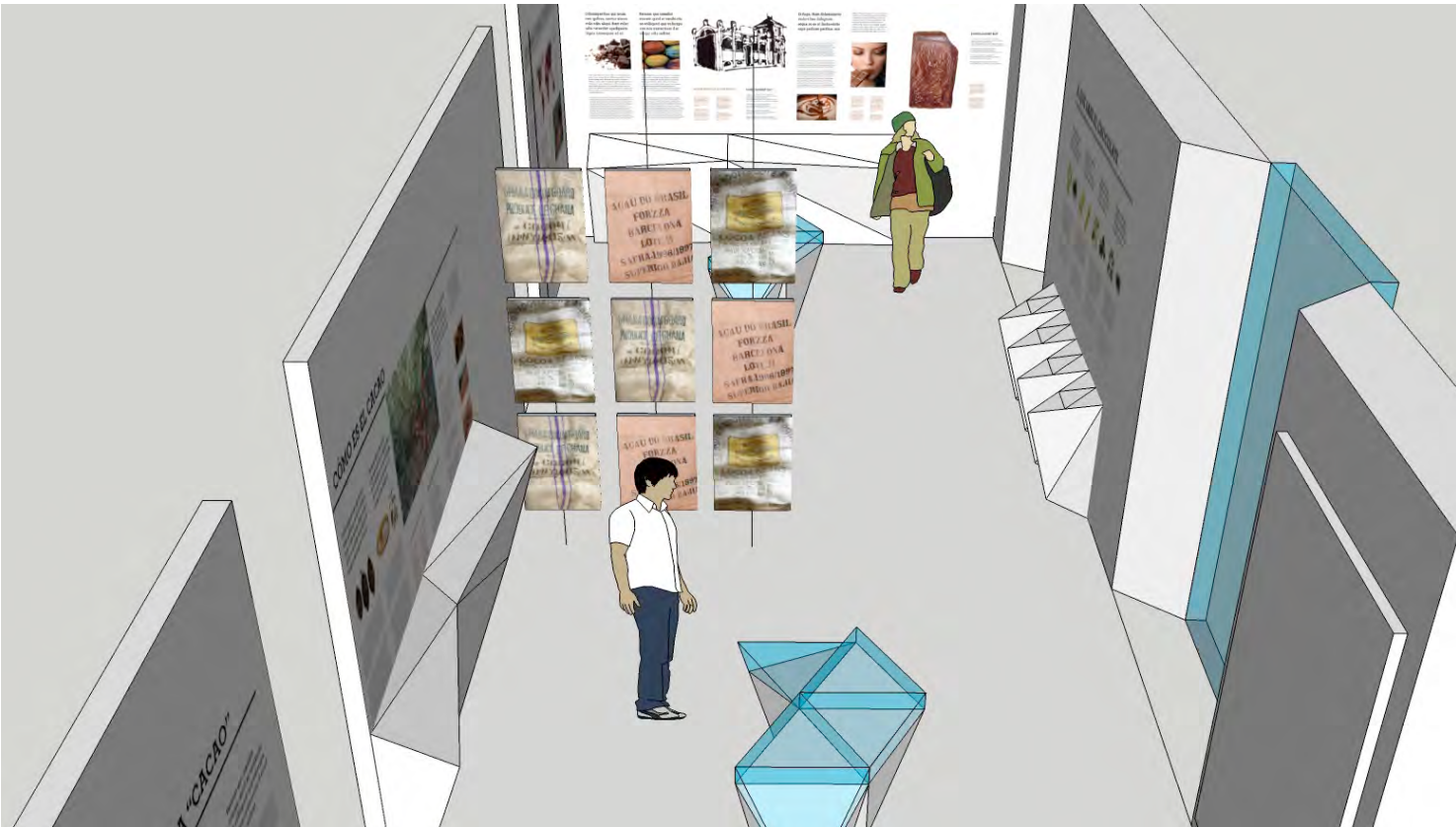
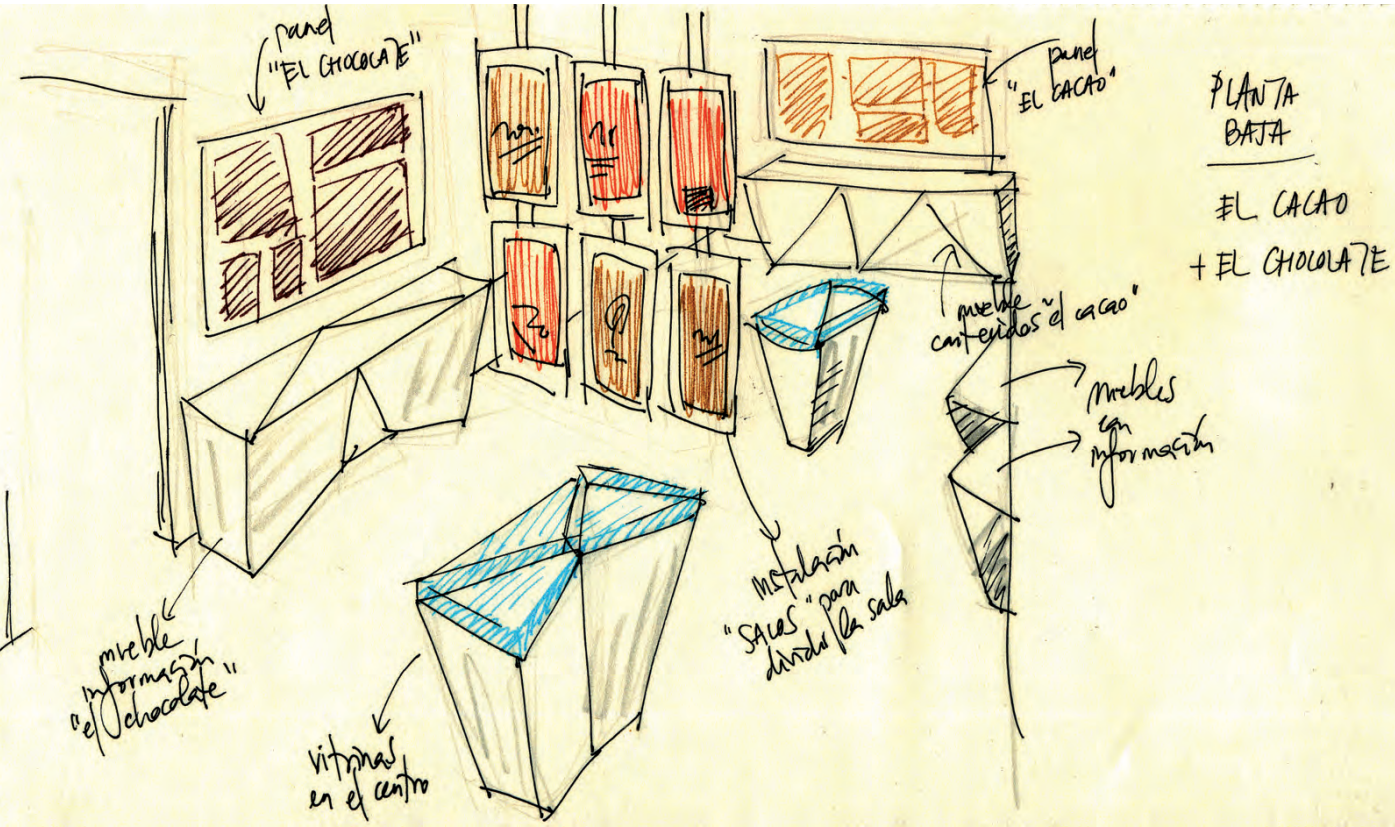
PLANTA BAJA | ÁREA DE ACOGIDA Y DISTRIBUCIÓN. TIENDA. INTRODUCCIÓN GENERAL AL MUSEO





PLANTA BAJA
EL CACAO Y EL CHOCOLATE

PLANTA BAJA | CACAO Y CHOCOLATE



Eje temático: El cacao y el chocolate

La primera sala que el visitante encuentra en la planta baja del Museo estará dedicada al cacao y el chocolate: el origen del cacao, tipologías, países productores, cacao moneda, utensilios, historia del chocolate, evolución, curiosidades, especies, etc.

Los elementos expositivos a destacar dentro de este eje temático son los siguientes:

El cacao

- Panel directorio: situado al inicio del recorrido por la planta
- Panel explicativo: historia del cacao
 - Planta, frutos, variedades
 - Recolección, fermentación, secado, clasificación, envasado
- Interactivo: países productores – cacao moneda
- Panel: documentos bibliográficos y leyendas
- Panel: breve historia
- Panel: difusión y evolución

- Instalación: sacos países de origen del cacao
- Panel explicativo: propiedades nutricionales y cualitativas
- Vitrinas: mazorcas, habas, machete, dineros

El chocolate

- Panel: documentos bibliográficos y leyendas
- Panel: breve historia
- Panel: difusión / evolución
- Panel: curiosidades del chocolate
- Soporte: gran pieza chocolate de reserva
- Vitrina expositora e interactiva: especias, componentes del chocolate, aromatizantes

Recursos expositivos

PANELES DE EJE TEMÁTICO

En este primer espacio, el visitante encontrará un panel introductorio al área o eje temático.

También se realizarán paneles explicativos referidos a las diferentes secciones.

INTERACTIVO

Módulo interactivo con mapa de situación de los distintos países de origen, sus relaciones, situación geográfica, porcentajes, características, procesos de producción y cacao-moneda.

Con respecto a este recurso será preciso diseñar el software, la interfaz, los contenidos gráficos y textos en varios idiomas.

INTERACTIVO: MÓDULO ESPECIAS Y AROMATIZANTES

Módulo formado por diferentes cajas de madera con apertura en parte superior y vástago pulsador para aprender a diferenciar las diferentes especias y aromas del chocolate.

VITRINA EXPOSITORA E INTERACTIVA

Especias, componentes del chocolate, aromatizantes

INSTALACIÓN

Bastidor a modo de panel divisorio de sala con sacos de los diferentes países de origen visible por ambas caras.

VITRINAS

Se situarán dos vitrinas isla en el centro de la sala para albergar piezas: mazorcas, habas, machete, dineros, etc.

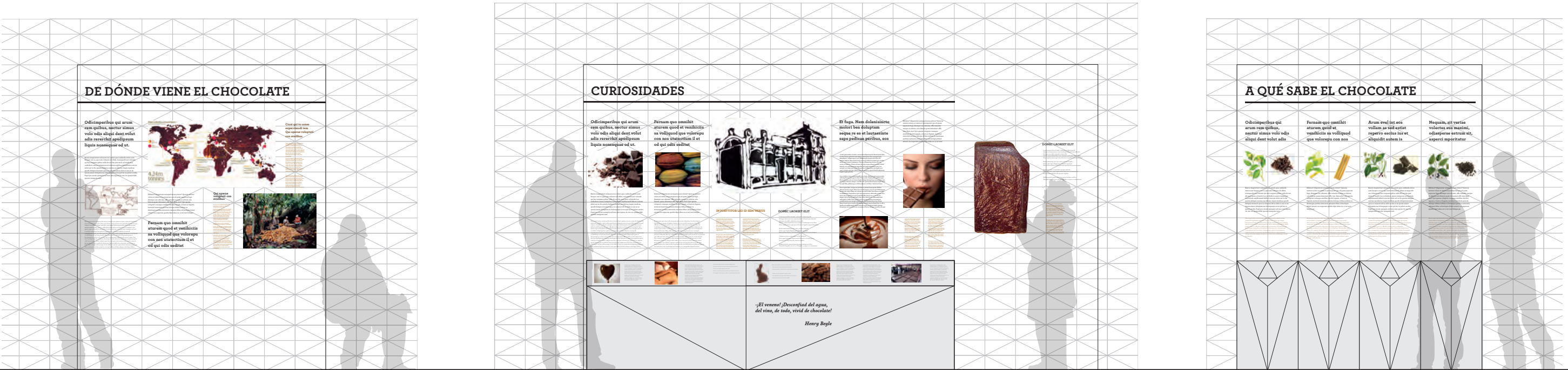
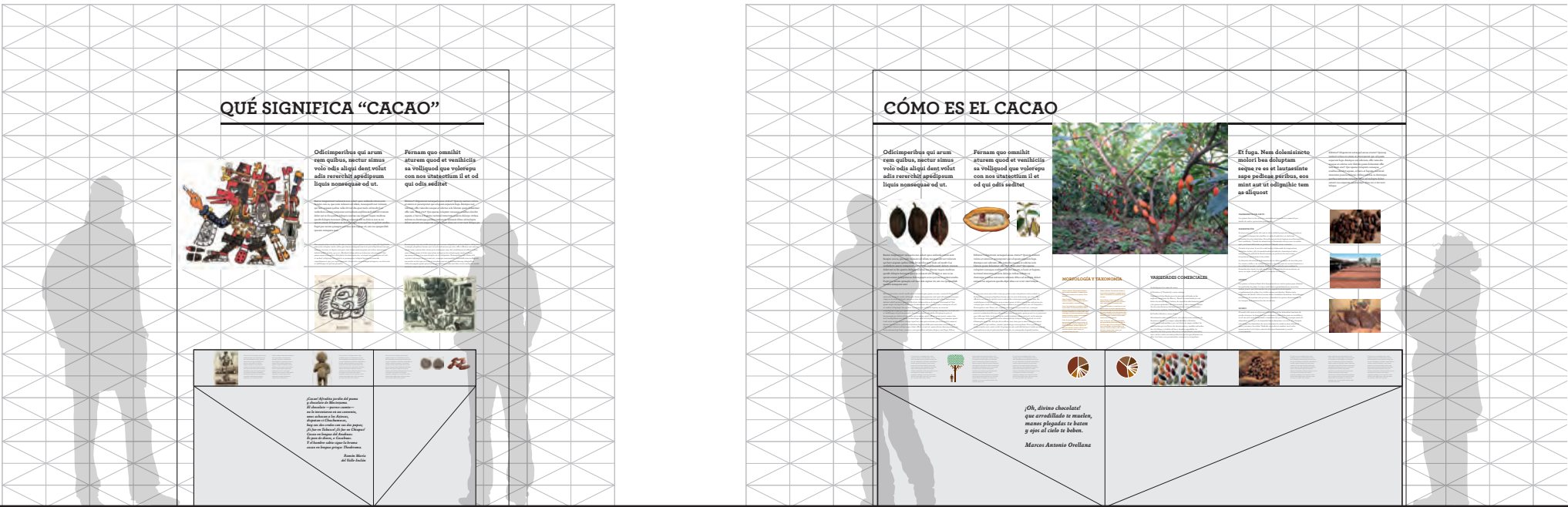
Materiales

- Paneles: vinilo de impresión laminado sobre soporte rígido tipo Forex Smart
- Vinilos de corte
- Cartelas
- Vitrinas isla: metal, corian, madera y cristal. Lacado
- Bancos: metal lacado. Cojines de espuma de poliuretano folrados de tela Ferrari
- Módulo interactivo: metal lacado en blanco con sistema de navegación antivandálico

PLANTA BAJA | CACAO Y CHOCOLATE

Paneles con en Braille (afabeto para invidentes) para las secciones, áreas, orientación y conceptos generales.

Paneles bilingües en español e inglés para las secciones, áreas, orientación, y conceptos generales.

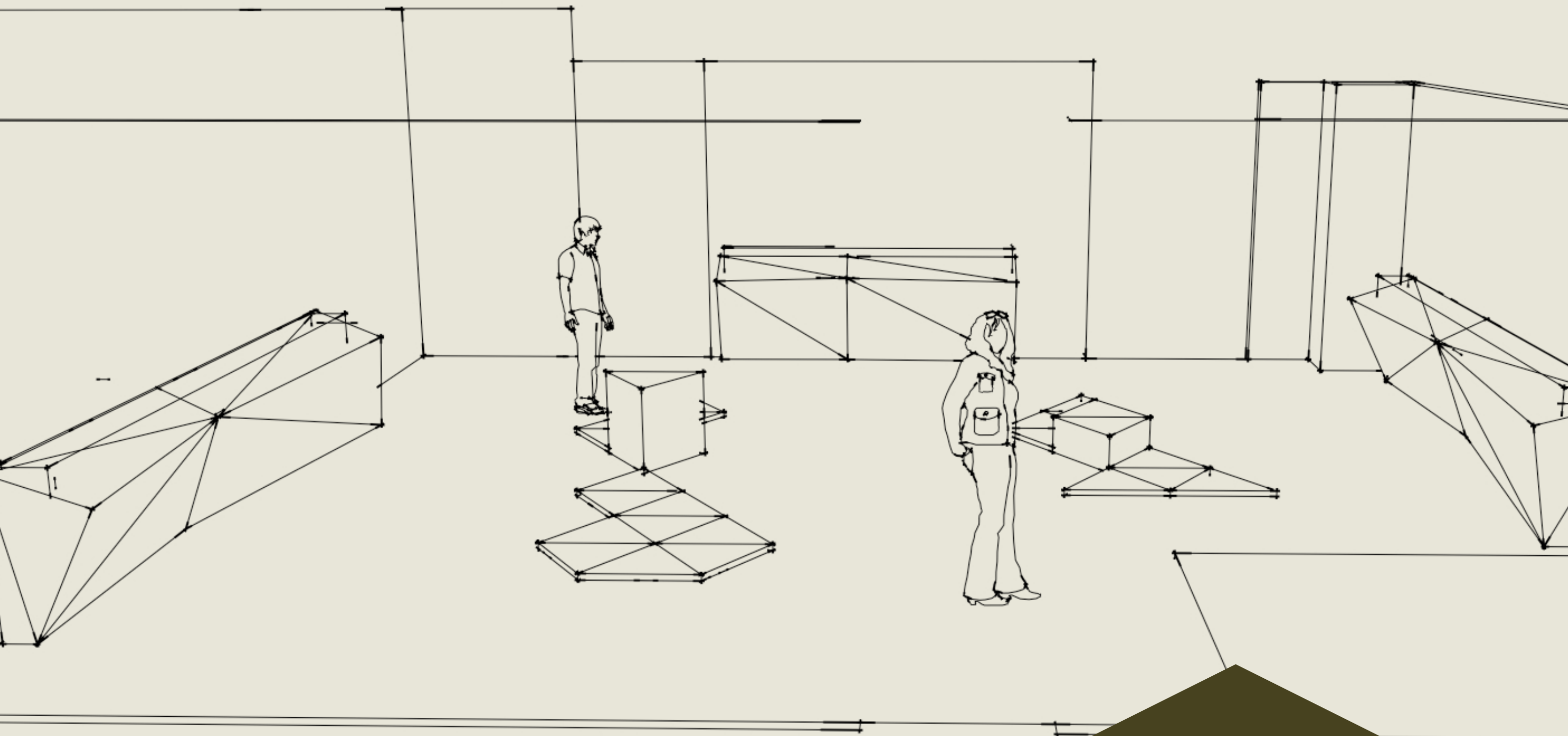


PLANTA BAJA | CACAO Y CHOCOLATE



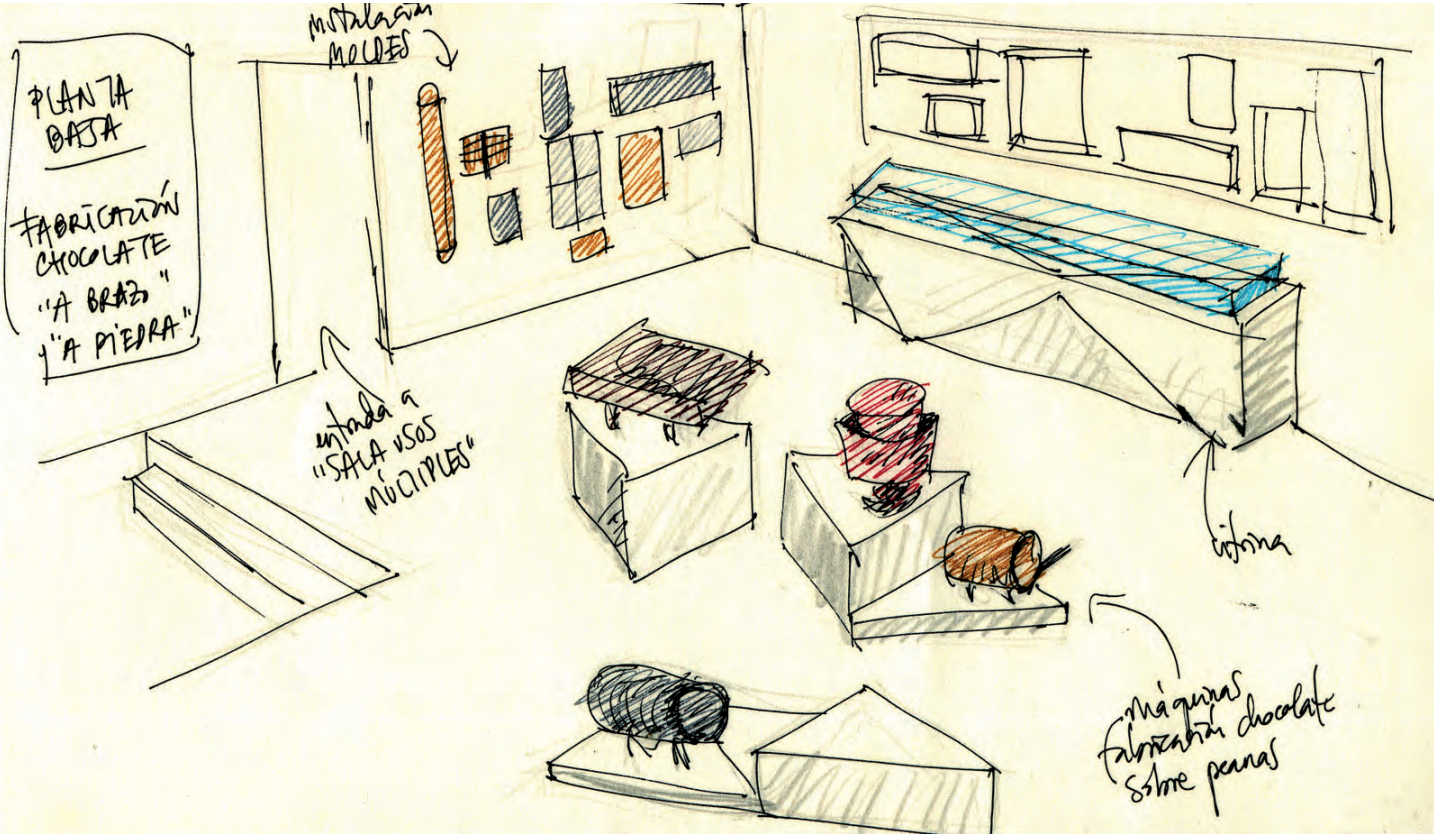
PLANTA BAJA | CACAO Y CHOCOLATE





PLANTA BAJA
LA ELABORACIÓN
DEL CHOCOLATE

PLANTA BAJA | LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE



Eje temático: la elaboración del chocolate

La segunda sala de la planta baja estará dedicada la elaboración del chocolate: historia, procesos, elaboración a brazo y a la piedra, industria, publicaciones, reglamentos, rótulos y letreros,...

Los elementos expositivos a destacar dentro de este eje temático son los siguientes:

Elaboración a brazo:

- Panel directorio: situado al inicio del recorrido por la planta
- Panel explicativo: Astorga ciudad pionera en la elaboración del chocolate. Factores
- Panel explicativo: tostado, descascarillado..... Peana: metate, rodillo y brasero
- Peanas y módulos: saco de cacao, tostador, artesa y cepillo descortización, metate con rodillo y brasero, artesa y pala mezcladora, morteros canela y azúcar, tocacajas (tableteadota)
- Vitrinas adosadas a pared: moldes (madera) libras, marcadores (onzas, tareas), etiquetado
- Instalación: moldes

Elaboración a la piedra:

- Panel explicativo : método y fotografía de línea de elaboración
- Panel explicativo: mecánicos (fabricantes de maquinaria) de Astorga
- Peanas y módulos: tostador, descascarilladora (tres tipos), molino, galé, refinadora, dosificadora-pesadora, tocacajas con moldes zinc y anagramas marcas.
- Enmarcados: máximas de las fábricas
- Instalación: rotúlos de fábricas (hierro esmaltado)
- Vitrina: catálogos maquinaria, asociación de fabricantes, catálogos de moldes.....documentos mercantiles

Recursos expositivos

PANELES DE EJE TEMÁTICO

En este segundo espacio, el visitante encontrará un panel introductorio al área o eje temático. Así mismo, se realizarán paneles temáticos de las diferentes secciones.

INSTALACIONES

Se realizarán sobre pared con moldes, letreros,... a modo de mosaico.

VITRINAS PARED

Vitrinas adosadas a pared para albergar piezas: moldes especiales, envolturas, publicaciones, documentación, etc.

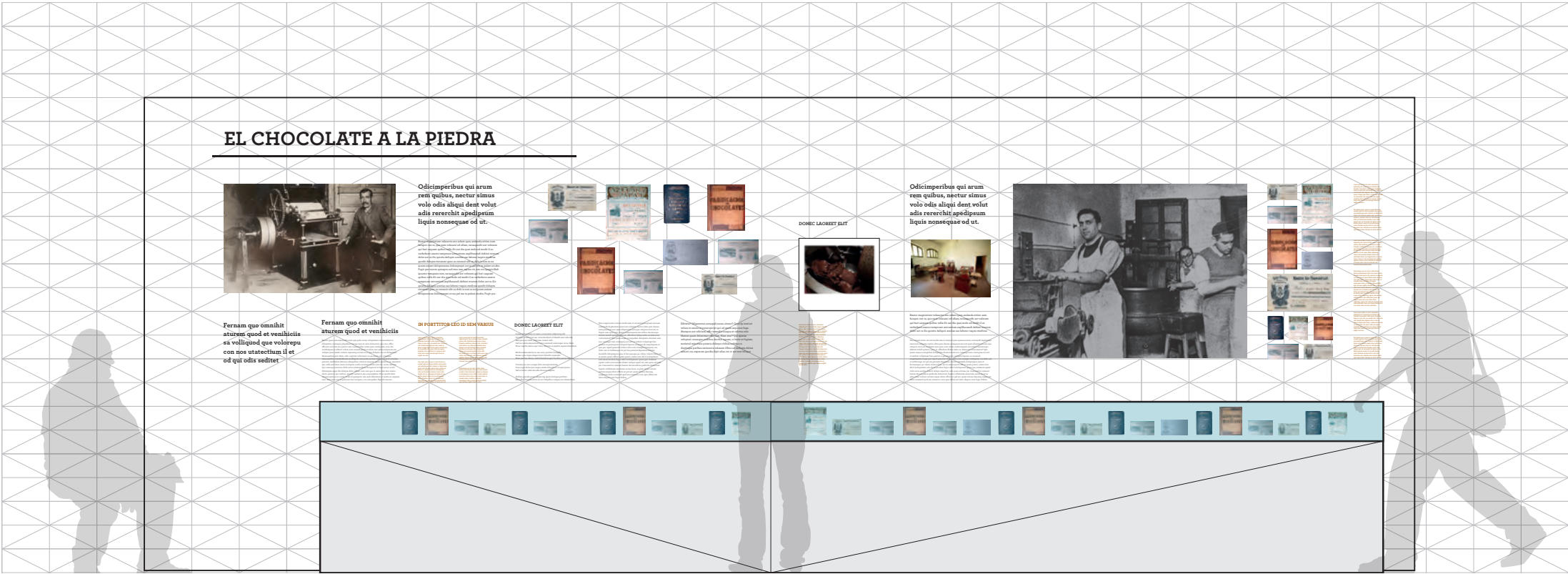
PEANAS Y MÓDULOS EXENTOS

En ellos situaremos las diferentes máquinas que forman parte de la elaboración del chocolate.

Materiales

- Paneles: vinilo de impresión laminado sobre soporte rígido tipo Forex Smart
- Vinilos de corte
- Cartelas
- Vitrinas pared: metal, corian, madera y cristal. Lacado
- Módulos exentos: metal, corian
- Bancos: metal lacado. Cojines de espuma de poliuretano forrados de tela Ferrari

PLANTA BAJA | LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE



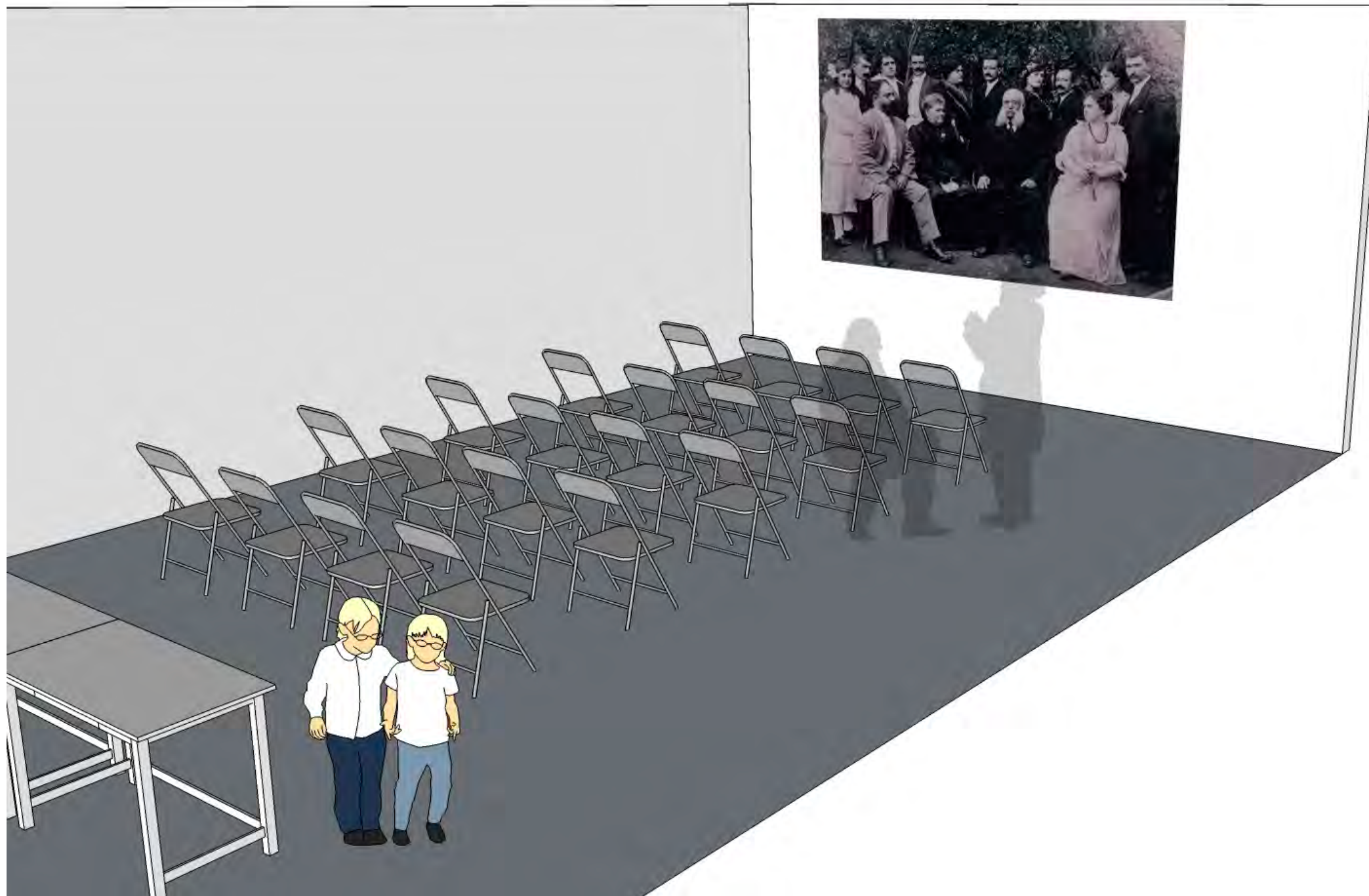
PLANTA BAJA | LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE



PLANTA BAJA | LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE



PLANTA BAJA | SALA DE USOS MÚLTIPLES



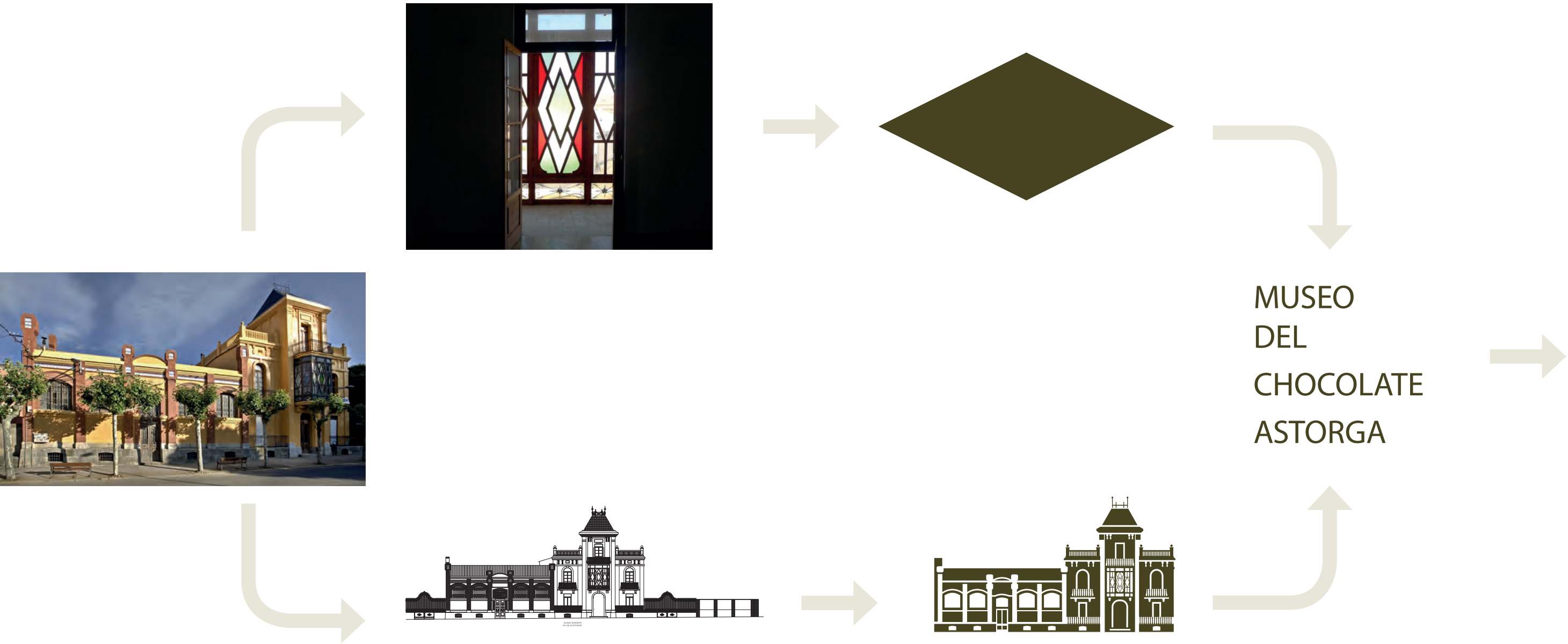
En la última sala de la planta baja se situará la **Sala de usos múltiples**. Esta sala se dedicará a las siguientes actividades:

- Exposiciones temporales
- Talleres y actividades didácticas
- Conferencias, charlas, mesas redondas
- Cursos
- Proyecciones audiovisuales
- Recitales
- Degustaciones

Recursos

- Sillas apilables
- Vídeo proyector
- Mesas portátiles para talleres
- Sistema de microfonía
- Equipo de audio - DVD, CD, USB
- Pantalla de proyección desplegable con mando a distancia
- Sistema de raíles y colgadores





Hasta hace muy poco, la palabra “marca” se refería únicamente al sello o al símbolo característico que identificaba un producto o un fabricante. El propio término derivaba de los hierros que se empleaban para marcar el ganado. Hoy en día el uso del branding es referido a un amplio ámbito de actuaciones que tienen por objetivo la identificación de un modo característico y diferenciador del nombre de una empresa mediante un símbolo o logotipo y las normas que gobiernan su aplicación.

Las instituciones culturales, sin embargo, requieren de un tratamiento de su identidad gráfica distinto al de las empresas comerciales. El concepto de museo contemporáneo suelen estar íntimamente ligado a la arquitectura y al espacio, y por lo tanto, la imagen representativa de la institución tiene que estar relacionada

y referida, de algún modo, al mismo. Por otra parte, los museos son lugares dirigidos a un público objetivo muy amplio, con múltiples edades, estatus socioeconómicos diversos y distintos niveles culturales

En el caso del Museo del Chocolate de Astorga hay que tener en cuenta la abundante presencia de material gráfico que alberga el museo en muchas de sus salas. La industria del chocolate astorgana ha estado siempre en estrecho contacto con la publicidad y la imagen. La calidad de los trabajos de época, desde los envoltorios a los carteles, hacen que el planteamiento de la identidad corporativa se proyecte de forma que no entre en conflicto con los recursos gráficos pertenecientes a distintos estilos, y pretende adoptar una posición aséptica respecto a éstos.

Para no generar este tipo de competencia visual, la propuesta de identidad gráfica del Museo del Chocolate de Astorga recurre a la adopción de un símbolo geométrico simple, tomado de la estructura arquitectónica del edificio, concretamente de la vidriera del balcón principal, y al uso de una tipografía atemporal que huye de manierismos, pero que, a la vez, mantiene cierto tono amable.

La propuesta contempla una identidad flexible, estructurada en dos partes, una de carácter más institucional, para ser utilizada en las aplicaciones oficiales (papelería, comunicación, etc) que está ligada a la forma exterior del edificio proyectado de forma sintética, y otra, que funcionaría como la imagen de marca, que puede ser aplicada a distintos soportes, como los elementos espaciales, la señalética, el packaging, el merchandising, las acciones publicitarias, etc

La tipografía y la proporción de las formas son los elementos vertebradores que relacionan ambas partes de la identidad visual.

El diseño de todos los elementos del museo, tanto el mobiliario de vitrinas y peanas como los mostradores y muebles de la tienda, tienen como referencia formal el estilo y la funcionalidad de las formas geométricas gráficas del logotipo. De esta manera se mantiene una estructura coherente que soporta toda la identidad visual del Museo.



MUSEO
DEL
CHOCOLATE
ASTORGA

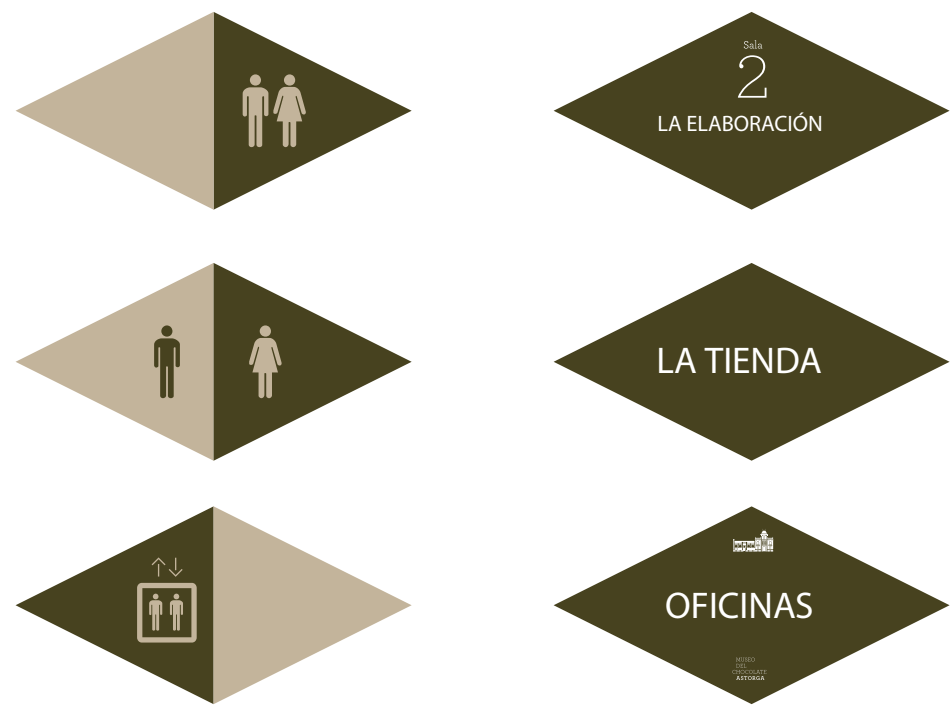
PACKAGING



APLICACIONES Y PAPELERÍA



SEÑALÉTICA





PROYECTO MUSEOGRAFICO DEL MUSEO DEL CHOCOLATE (FASE I) EN ASTORGA (LEÓN)				
PLANTA BAJA: ÁREA DE ACOGIDA Y DISTRIBUCIÓN. TIENDA. INTRODUCCIÓN GENERAL AL MUSEO				
Vestíbulo/Recepción/Billetería/Control de vigilancia/Guardarropa:taquillas	UNIDADES	M2	IMPORTE	
MOBILIARIO				
Mostrador recepción: Medidas: 100 X 250 X 60 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Sobre en cristal de 8 mm de espesor. Cierres de seguridad.	1		3160	
Taquillas: Medidas: 250 x 300 x 40 CM. Materiales: contrachapado fenólico de pino de 31 mm de espesor lacado blanco.	1		3042	
Mueble isla: Medidas: 60 X 400 X 70 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Cierres de seguridad.	1		4115	
Mostrador billetería: Medidas: 100 X 250 X 90 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Sobre en cristal templado de 8 mm de espesor. Vitrina de metacrilato de 8 mm de espesor .Cierres de seguridad.	1		3710	
Expositor-vitrina-chocolates: Medidas: 177 X 250 X 25 CM. Materiales: contrachapado fenólico de roble de 30 mm de espesor lacado blanco. Puertas de cristal + visagras.	1		2415	

Bancos corridos adosados a pared: Medidas: 46 x 200 x 42 CM. Materiales: contrachapado fenólico de roble de 30 mm de espesor lacado blanco con base de espuma de poliuretano de 25 kg tapizados con tela tipo Ferrari	2		980	
EQUIPOS INFORMÁTICOS				
PC con monitor de 19 pulgadas. Teclado y ratón. PLACA BASE P8H77-M PRO ASUS INTEL DUAL CORE G2020 BOX DDR III 4 GB 1333 Mhz. KINGSTON DISCO DURO 500 GB 3.5" SATA WD GREEN CAJA MICROATX FA/300W RED LOOP DVD RW iHAS124 SATA BULK BLACK LITEON LECTOR 36 EN 1 INTERNO BLACK COOLBOX MONITOR LG 226V4LSB2 LED SLIM	1		779	
Impresora multifunción: MULTIFUNCTION HP 1050 COLOR	1		69	
TPV Terminal Táctil Compacto "TODO INTEGRADO" con Sistema Operativo POSREADY. Pantalla Táctil Resistiva ELO-TOUCH de 5 Hilos de 15" TFT 1024 x 768, Panel LG. Inclinación de pantalla graduable para adaptarse a cualquier entorno de trabajo. Impresora de Tiquets Térmica Integrada de 80 mm. Velocidad: 200 mm/seg. Ethernet 10/100 Base-T, 4 USB 2.0, 3 RS232 (5V/12V). 2º Puerto VGA, 1 Puerto Cajón, Entrada y Salida de Audio. Opción de Integrar: Lector de Tarjetas Magnéticas MSR con lector llaves Dallas y Smart Chip EMV. Visor Trasero de Cliente 2 Líneas x 20 Caracteres, 2º Monitor Trasero 12.1" 1024x768. Disponible en color blanco y negro. Medidas: Anchura 26 cm (pantalla 36.5 cm), Altura 36 cm y			2715	

ROTULACIÓN				
Revestimiento de paredes con “Wall Paper” impreso según diseño.		75 M2	4830	
Fondeado de taquillas “Wall Paper” impreso según diseño.		4,8 M2	375	
Gigantografía: vinilo de impresión laminado mate sobre Dibond de 130 x 250 CM.			243	
TÉCNICOS ESPECIALIZADOS EN INSTALACIÓN Y MONTAJE				
4 operarios x 5 días			5000	
PLANTA BAJA: CACAO Y CHOCOLATE				
MOBILIARIO				
Mueble isla: Medidas: 90 X 200 X 70 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		2565	
Mueble isla: Medidas: 90 X 200 X 70 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		2565	

Vitrina expositora: especias, componentes del chocolate, aromatizantes. Medidas: 90 X 200 X 50 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		1843	
Vitrina adosada a pared: Medidas: 90 X 300 X 50 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		3090	
Vitrina adosada a pared: Medidas: 90 X 200 X 50 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		1843	
ROTULACIÓN				
Telas impresas retroiluminadas a base de LED. Medidas: 150 x 40 CM.	4		456	
Vinilos de corte mate.		30 M2	1200	
Vinilo de impresión laminado mate sobre Dibónd.			889	
Vinilo de impresión laminado mate sobre distintas formas fresadas por control numérco.			1023	
Cartelas.			200	
SOPORTES ESPECIALES				
Realizados segtún diseño para soporte de piezas en interior de vitrinas de metacrilato: cartón museo libre de ácidos + metacrilatos corte a laser.			1200	
TÉCNICOS ESPECIALIZADOS EN INSTALACIÓN Y MONTAJE 4 operarios x 5 días			5000	

PLANTA BAJA: LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE				
MOBILIARIO				
Peanas y módulos para exposición de piezas en suelo. Estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas.	8		2300	
Vitrina adosada a pared: Medidas: 90 X 300 X 50 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		3090	
Vitrina adosada a pared: Medidas: 90 X 300 X 50CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		3090	
Vitrina adosada a pared: Medidas: 90 X 400 X 50 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		3820	
Vitrina adosada a pared: Medidas: 90 X 400 X 50 CM. Materiales: estructura metálica de tubo de 2 x 2 cm con forro en Corian color blanco mate y tratamiento de juntas. Metacrilato: urna de cierre cortada a láser según diseño.	1		3820	
Bancos exentos: Medidas: 46 x 150 x 42 CM. Materiales: contrachapado fenólico de roble de 30 mm de espesor lacado blanco con base de espuma de poliuretano de 25 kg y forro.	2		833,17	
ROTULACIÓN				
Gigantografías: vinilo de impresión laminado mate adhesivado sobre pared.	2	30 M2	2250	
Vinilos de corte mate.		35M2	1400	
Vinilo de impresión laminado mate sobre Dibónd.			1200	
Vinilo de impresión laminado mate sobre distintas formas fresadas por control numérco.			1500	
Cartelas.			300	

SOPORTES ESPECIALES				
Realizados según diseño para soporte de piezas en interior de vitrinas de metacrilato: cartón museo libre de ácidos				
+ metacrilatos corte a laser.			1550	
TÉCNICOS ESPECIALIZADOS EN INSTALACIÓN Y MONTAJE				
4 operarios x 6 días			6000	
PLANTA BAJA: SALA DE USOS MÚLTIPLES				
MOBILIARIO				
Sillas apilables con asiento y respaldo de madera contrachapada de haya y armazón en tubo metálico.	50		2369,9	
Videoproector 5.000 Lúmenes	1		2549,63	
Pantalla de proyección	1		300	
Mesas portátiles para talleres plegables con sobre de madera y armazón en tubo metálico.	6		1146,3	
Sistema Microfonía	1		300	
Equipo de Audio	1		400	
Railes y colgadores 50 M lineales / 50 colgadores			1500	
TÉCNICOS ESPECIALIZADOS EN INSTALACIÓN Y MONTAJE				
2 operarios x 2 días			1000	
TRANSPORTES Y LOGISTICA			6800	
			100826	
			21174	IVA 21%
		TOTAL	122000	

DISEÑO Y PROYECTO
MUSEOGRÁFICO:



PATROCINADOR:



PROMOTOR:



Agradecimientos a Elvira Casado Martínez, Elena Andrés Núñez y Juan Manuel Múgica Aguinaga.

Para la redacción del Proyecto Museográfico, se han tenido en cuenta los textos de la Memoria Museística de Dª Elvira Casado Martínez y de Dª Elena Andrés Núñez así como el Proyecto de Acondicionamiento del Inmueble, desarrollado por el Arquitecto. D. Juan Manuel Múgica Aguinaga.