



**Diseño de un Centro Gastronómico en el Plan de Reordenamiento Urbano del Eje Vía  
Vigirima, Municipio Guacara, Estado Carabobo.**

**Autor: Ricardo Andrés Vélchez Figueroa**

Urb. Yuma II, calle N°3, Municipio San Diego.  
Teléfono: (0241) 8714240 (master) – Fax: (0241) 8712394



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA  
CARRERA ARQUITECTURA

**Diseño de un Centro Gastronómico en el Plan de Reordenamiento Urbano del Eje Vía  
Vigirima, Municipio Guacara, Estado Carabobo.**

Trabajo de Grado presentado como requisito parcial para optar al título de:  
**ARQUITECTO**

**Autor: Ricardo Andrés Vélchez Figueroa**

**Tutor Académico: Arq. Luis González**

**Tutor Metodológico: Arq. Orlando Ramírez**

San Diego, agosto 6 de 2021.

## ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quienes suscriben, Arq. Luis González, portador de la cédula de identidad N° 4.581.843, y el Arq. Orlando Ramírez, portador de la cédula de identidad N° 3.807.208, en nuestro carácter de tutores Académico y Metodológico del trabajo de grado presentado por el ciudadano **Ricardo Andrés Vílchez Figueroa**, portador de la cédula de identidad N° 24.596.960, titulado: **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO EN EL PLAN DE REORDENAMIENTO URBANO DEL EJE VÍA VIGIRIMA, MUNICIPIO GUACARA, ESTADO CARABOBO**, presentado como requisito parcial para optar al Título de Arquitecto, consideramos que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, al día 06 del mes de agosto del año 2021.

### **Tutor Académico**

Arq. Luis González

C.I: 4.581.843

### **Tutor Metodológico**

Arq. Orlando Ramírez.

C.I: 3.807.208

## **DEDICATORIA**

*Este trabajo va dedicado a mis padres, Ana Alicia y Ricardo, quienes con amor han celebrado cada uno de mis logros conmigo y se esforzaron incansablemente para que este último también se materializara.*

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco primeramente a mis padres, el origen de mis valores fundamentales y quienes, aún es estos tiempos tan complicados y difíciles, me inculcaron el valor del esfuerzo, la ética, la constancia y la honestidad. Fueron ellos quienes me mantuvieron siempre aterrizado, con los pies en la tierra. Agradezco a todos aquellos de quien recibí alguna vez un abrazo y palabra de aliento, especialmente a mi hermana Ana Paola, mi abuela Ada, tíos y primos, que siempre han creído en mi potencial.

A la vez, estoy inmensamente agradecido por el apoyo de mis amigos inseparables y los que me ha dejado la carrera, en Punto Fijo, Maracaibo y Valencia. Estoy tan orgulloso de sus logros como sé que ustedes estarán por los míos.

Finalmente, no puedo dejar de recordar a todos aquellos profesores que desde el primer semestre me han inspirado y motivado a convertirme en profesional y arquitecto, cuyo amor por la profesión y vocación de enseñanza nos ha impulsado hasta este último peldaño. Les agradeceré siempre cada esfuerzo, reproche, anécdota y raya sobre planos e informes. Con ilusión estaré orgulloso de poder llamarles colegas.

# ÍNDICE GENERAL

## CONTENIDO

	pp.
LISTA DE CUADROS O TABLAS.....	viii
LISTA DE GRAFICOS.....	ix
RESUMEN INFORMATIVO.....	x
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO	
<b>I EL PROBLEMA</b>	
1.1. Planteamiento del Problema.....	3
1.2. Objetivos.....	5
1.3. Justificación de la Investigación.....	5
<b>II MARCO TEÓRICO</b>	
2.1. Antecedentes.....	7
2.2. Bases Teóricas.....	16
2.3. Definición de Términos Básicos.....	24
<b>III MARCO METODOLÓGICO</b>	
3.1. Tipo de Investigación.....	26
3.2.1 Población y Muestra.....	27
3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	28
3.4. Técnicas de Análisis de Datos.....	33
3.4.2 Análisis de Resultados.....	50
3.6. Fases de la Investigación.....	51
<b>RECURSOS</b>	
3.6.1. Humanos.....	51
3.6.2. Institucionales.....	51
3.6.3. Materiales.....	52

	3.6.4. Tiempo.....	52
<b>IV</b>	<b>EL PROYECTO</b>	
	4.1. El Sitio Urbano.....	53
	4.2. El plan Urbano.....	58
	4.3. La Propuesta.....	60
	4.4. Memoria Descriptiva.....	71
<b>V</b>	<b>LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA</b>	
	5.1 Listado.....	78
	<b>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....</b>	

## LISTA DE CUADROS O TABLAS

### CONTENIDO

#### CUADROS

#### TABLAS

		Pp.
1	LISTA DE COTEJO.....	28
2	ENCUESTA.....	28
3	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	52

## LISTA DE GRÁFICOS Y FIGURAS

### CONTENIDO

#### GRÁFICO

FIGURA		Pp.
1	Planos e imágenes de Dekalb Market Hall.....	7
2	Planos e imágenes de Gastro Passage Foodcourt .....	10
3	Planos e imágenes de The Forks Market Food Hall .....	11
4	Planos e imágenes de Centro Culinario Vasco.....	13
5	Representación Porcentual del Ítem 1.....	34
6	Representación Porcentual del Ítem 2.....	35
7	Representación Porcentual del Ítem 3.....	36
8	Representación Porcentual del Ítem 4.....	37
9	Representación Porcentual del Ítem 5.....	37
10	Representación Porcentual del Ítem 6.....	38
11	Representación Porcentual del Ítem 7.....	39
12	Representación Porcentual del Ítem 8.....	39
13	Representación Porcentual del Ítem 9.....	40
14	Representación Porcentual del Ítem 10.....	41
15	Representación Porcentual del Ítem 11.....	42
16	Representación Porcentual del Ítem 12.....	42
17	Representación Porcentual del Ítem 13.....	43
18	Representación Porcentual del Ítem 14.....	44
19	Representación Porcentual del Ítem 15.....	44
20	Representación Porcentual del Ítem 16.....	45
21	Representación Porcentual del Ítem 17.....	45
22	Representación Porcentual del Ítem 18.....	46
23	Representación Porcentual del Ítem 19.....	46
24	Representación Porcentual del Ítem 20.....	47
25	Representación Porcentual del Ítem 21.....	47
26	Representación Porcentual del Ítem 22.....	48
27	Representación Porcentual del Ítem 23.....	49
28	Representación Porcentual del Ítem 24.....	50

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA DE ARQUITECTURA

CARRERA DE ARQUITECTURA



**Diseño de un Centro Gastronómico en el Plan de Reordenamiento Urbano del Eje Vía Vigirima, Municipio Guacara, Estado Carabobo.**

**Autor: Ricardo Andrés Vilchez Figueroa**

**Tutor Académico: Arq. Luis González**

**Fecha:** abril de 2021.

**RESUMEN INFORMATIVO**

La finalidad de esta propuesta es el Diseño de un Centro Gastronómico, dentro de la Propuesta de Reordenamiento Urbano del Eje Vía Vigirima, Municipio Guacara, Estado Carabobo, como espacio de integración, recreación y esparcimiento dentro de la comunidad que generará un considerable foco de sustentabilidad comercial, a través de la interrelación de sus actividades para impulsar el desarrollo económico y cultural. El diseño de la propuesta se enfocó en realizar un emplazamiento comercial y cultural para poder generar una edificación que complemente las necesidades del área ya que actualmente esta es una zona netamente residencial. La metodología empleada corresponde a un Proyecto Factible, fundamentado en una investigación documental y de campo, para lograr los objetivos planteados se realizó una lista de cotejo o verificación, se evaluaron las características y condiciones urbanas del sector. Luego de manera conjunta se tomó una muestra de habitantes de referencia poblacional de la zona adyacente para estar al tanto de las necesidades y problemáticas de la parroquia y la propuesta de reordenamiento urbano. Se llevaron a cabo diferentes fases como lo fueron: Observación de la parroquia, Análisis del Sector, Recopilación de Información, Interpretación de la Información Recolectada, Generación del Concepto, Aplicar los Conocimientos en un Anteproyecto y Desarrollo de la Propuesta. La importancia de llevar a cabo el proyecto, fue crear un espacio donde los comensales se sientan cómodos, realizados y satisfechos con la variedad de productos que se ofrecen, con una infraestructura óptima que se complemente con el contexto circundante.

**Descriptor:** Gastronomía. Cultura. Turismo. Comercio. Cocina. Centro

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía, se refiere a la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. En este caso, incluye diversas modalidades de cocina para satisfacer los paladares de los consumidores o comensales que buscan adquirir y consumir sus alimentos fuera del hogar. Dichas modalidades incluyen el showcooking, las barras de degustación, los bufetes y los restaurantes gourmet. Un centro gastronómico posee una o más modalidades de restaurante dentro de sus instalaciones y sirve platillos provenientes de culturas de todo el mundo. Es por esto mismo que el diseño de esta edificación va dirigido a usuarios de todos los estratos sociales y grupos etarios, sin distinción.

La ejecución de la propuesta se desarrolló en la Parroquia urbana Guacara del Municipio Guacara, Estado-Carabobo, específicamente en la zona de Los Cedros del Sector Vigirima.

Para plantear el proyecto, se realizó una evaluación de los espacios, infraestructuras y servicios básicos de la zona, con el propósito de determinar el funcionamiento de los mismos; una vez realizada la evaluación, se ejecutó un plan de reordenamiento que permitió organizar los espacios existentes en la zona enfocándose en mantener el equilibrio urbanístico de una ciudad satélite, una vez surgido el nuevo espacio diseñado en la propuesta de esta investigación.

El diseño del Centro Gastronómico integrado en la Propuesta de Reordenamiento del Eje Vía Vigirima, es de vanguardia arquitectónica, y se insertó armoniosamente dentro del urbanismo ya que se contempla el diseño de elementos de arquitectura y paisajismo externos estéticos; esta propuesta de reordenamiento urbano nace después de reconocer el detrimento de las condiciones en las que se encuentra este sector, con la intencionalidad de lograr un mejor funcionamiento del mismo.

Dentro de este marco de ideas, el siguiente trabajo de investigación se estructura de la siguiente manera:

**CAPÍTULO I. Planteamiento del Problema:** Se realiza la descripción situacional, en el cual se ejecuta una descripción detallada de la situación problemática que conduce al establecimiento de los objetivos de la investigación, igualmente, se justifica y delimita la investigación; así mismo los aspectos técnicos metodológicos.

**CAPÍTULO II. Marco Teórico:** Se investigó antecedentes relativos al proyecto, la normativa legal utilizada, la reseña histórica, las determinantes y la definición de términos básicos y las bases teóricas y legales.

**CAPÍTULO III. Marco Metodológico:** Se plantea y se explica de manera breve la metodología y el tipo de investigación, se toma en cuenta cifras de población y muestra, incluyendo análisis de datos, técnicas e instrumentos de recolección de información, fases de la investigación y los recursos que se utilizaron.

**Capítulo IV:** La Propuesta. Presenta detalladamente todo lo referente a la propuesta arquitectónica, incluye: el sitio urbano, el plan urbano, el proyecto y los usuarios, el sitio y su contexto, programa de áreas, esquemas de relaciones, concepto generador y la memoria descriptiva, la cual contiene el proyecto de arquitectura, esquemas de funcionamiento, materiales, acabados y estructura.

**Capítulo V:** La Representación Gráfica. Está conformado por los planos y especificaciones referentes a la propuesta.

# CAPITULO I

## EL PROBLEMA

### 1.1 Planteamiento del problema.

En la región de América Latina, el problema de los asentamientos urbanos no planificados es un fenómeno bastante frecuente que se desarrolla al mismo ritmo del crecimiento demográfico acelerado de las ciudades, afectando así a millones de habitantes a lo largo de todo el continente. Por sus causas e implicaciones económicas y organizativas ha sido objeto de extensos estudios, como lo expresa el Centro Latinoamericano de Demografía (CELADE, 1976) p. 24:

La observación de los planos y un ligero análisis de las condiciones de estructura física de estas ciudades nos permiten notar las enormes diferencias que existen con aquellas de los países desarrollados que acuñaron el título de “grandes ciudades”. Sus plantas generales, retorcidas, distorsionadas, disgregadas en numerosos espacios edificados, separados entre sí por otros vacíos, muy poco guardan ya de aquellas ciudades iniciales con traza en damero, con miras, entre otras cosas, a considerar su crecimiento organizado. Su actual crecimiento irregular, desorganizado e incongruente, es el reflejo de profundas causas de origen económico y social y de la absoluta falta de adecuada planificación urbana.

A este fenómeno de expansión urbana es inherente una multitud de repercusiones negativas, como lo describe CARAZO (1958) p.17:

La expansión urbana que ocurre sin metas y sin que se apliquen guías y controles, conduce a resultados nocivos que cualquiera aprecia. Se evidencia en las calles congestionadas, en la carencia de estacionamiento para vehículos motorizados, en el hacinamiento de edificios, en la aparición de zonas de tugurios, en la deficiencia de servicios públicos: agua, desagües pluviales y sanitarios, transportes y recolección de basuras; en la ausencia de parques, campos de juegos, escuelas, mercados, clubes, iglesias y otras facilidades comunales.

Desde hace décadas en Venezuela se habla de crecimientos espontáneos, barrios o sectores marginales para identificar a las carencias y pobre infraestructura de las áreas periféricas y de expansión que los identifican, que además no se encuentran ubicadas dentro de los centros urbanos formales de la ciudad.

Un ejemplo claro de este tipo de desarrollo no planificado se encuentra en el municipio Guacara, Estado Carabobo, que ha tenido una expansión descontrolada en lo que se conoce como el Eje Vigirima, debido a que no se ha elaborado un plan de ordenamiento especial. Estos crecimientos que han surgido espontáneamente con urbanizaciones o complejos

residenciales en su mayoría, inicialmente se forman al aprovechar parcelas ociosas o en desuso para intentar solventar el problema de la escasez de vivienda, o dificultad de adquisición de lotes en los principales centros urbanos por sus elevados costos. De esta manera se edifica a conveniencia del propietario sin tomar en cuentas las principales necesidades o servicios básicos de las cuales carece el sector.

El crecimiento espontáneo del urbanismo no se aprecia únicamente desde la óptica de incremento de viviendas o equipamientos, por el contrario, se trata de múltiples eventos que entrelazan significados en el contexto de la vida social, económica y cultural de sus habitantes. La falta de planificación y el desarrollo descontrolado de estos sectores ha generado problemas de higiene, inseguridad, dificultad de traslado, entre otros, además de la falta de cohesión como zonificación para poder lograr su propia sustentabilidad y poder competir económicamente con los centros urbanos adyacentes.

Se detectó, además, que dentro de esta expansión descontrolada nunca se contempló la creación de equipamientos comerciales y recreativos, con suficiente magnitud para saciar la necesidad de contar con espacios de permanencia para el esparcimiento social e intercambio cultural, dejando un vacío muy grande en una de las dimensiones bajo las cuales podría operar un sector específico de la economía.

Mientras se pueda evidenciar que esta zona permanece carente de equipamientos urbanos de cualquier índole que genere suficiente dinamismo o tránsito peatonal o vehicular, las calles se mantendrán vacías, desoladas y peligrosas, generando sensación de inseguridad y degradando la calidad de vida de los habitantes del sector.

Por último, no existe un solo establecimiento formal que contenga toda la variedad que implica un mercado, y que al mismo tiempo separe la función de compras de la función de comer, (principal implicación por la cual la estadía en un mercado se vuelve caótica), más aún si el mismo no se encuentra ordenado de una manera adecuada para su visita y recorrido.

## **1.2 Formulación del problema.**

¿De qué manera el diseño de un Centro Gastronómico, en el planteamiento de reordenamiento urbano del Eje Vigirima, mejora la calidad de vida de los habitantes del municipio Guacara, estado Carabobo?

### **1.3 Objetivos de la investigación.**

#### **1.3.1 Objetivo general.**

Diseñar un Centro Gastronómico dentro del planteamiento de reordenamiento urbano del Eje Vigirima, municipio Guacara, Estado Carabobo.

#### **1.3.2 objetivos específicos.**

- Diagnosticar las condiciones y variables del contexto urbano en el Eje Vigirima a través de las técnicas de recolección de información a fin de la determinación de sus carencias y necesidades.
- Determinar la factibilidad técnica, económica y normativa de la propuesta.
- Elaborar el programa de áreas de un Centro Gastronómico en el planteamiento de reordenamiento urbano del Eje Vigirima, municipio Guacara, Estado Carabobo.
- Diseñar un Centro Gastronómico.

### **1.4 Justificación de la Investigación.**

Bajo circunstancias naturales el ser humano busca desenvolverse en un entorno que cumpla con sus necesidades primarias, esto variará dependiendo del individuo o de la sociedad en la que esté inserto. Cuando se trata de un ámbito urbano, entre otras cosas, es primordial que la zona posea los equipamientos o servicios básicos para garantizar cierto estándar de calidad de vida. En las últimas décadas en las ciudades y centros urbanos de Venezuela ha ocurrido un aumento en la población, asimismo, ocurre en el Municipio Guacara, y específicamente en el sector Vigirima lo que ha generado la construcción de un nuevo conjunto de edificaciones y la adecuación de ciertos espacios que buscan satisfacer las necesidades de sus habitantes, en la mayoría de los casos todo esto se ha realizado sin previo análisis o planificación estratégica, lo que ha provocado desequilibrio urbanístico y múltiples carencias en el sector.

Una vez conocida la problemática presente en el sector Vigirima, ubicado en la Parroquia Urbana Guacara dentro del municipio que lleva el mismo nombre - Estado Carabobo, se establece como alternativa de solución una propuesta de reordenamiento urbano,

la cual implica la reubicación o acondicionamiento de sus espacios, servicios y sitios de promoción cultural como herramienta para la recuperación de los espacios que ya existen, así como la propuesta de nuevos espacios que hagan conjunción de manera holística y armoniosa con los anteriores y permitan el desarrollo integral de sus habitantes a través de infraestructura ideada para el desenvolvimiento comercial, recreativo, cultural y deportivo.

La zona escogida para el estudio es considerada por sus habitantes y visitantes como un área comercial con sumo potencial en la producción del sector de alimentos, pero debido a la falta de ordenamiento, ha disminuido su atractivo, ocasionando cuantiosos espacios en desuso, de esta manera un declive de visitantes que a su vez imposibilita la generación de sustentabilidad o ingresos económicos al mismo. Por esto, se planteó la propuesta del reordenamiento del sector y el diseño de un Centro Gastronómico como ente generador de ingresos a través del comercio, la cultura, y la recreación que ofrezca la más variada gama de platos y degustaciones, tanto dentro de la edificación como al aire libre, bajo los mayores estándares de confortabilidad; y asimismo por su ubicación y magnitud, genere un foco de atracción, representatividad y de gran impacto en la ciudad.

Se planteó además este nuevo equipamiento en búsqueda de contar con novedosas opciones en la oferta de servicios de preparación de alimentos, que no estén vinculadas a la actividad de comprar (Como convencionalmente estarían en la tipología de Mercado Municipal); en la enseñanza y para el desarrollo de la comunidad y cocineros tanto locales como turistas, asimismo, en las actividades recreativas que lleven a que las infraestructuras adyacentes de la zona se vuelvan a dinamizar. La consolidación del Centro Gastronómico permite desarrollar actividades diversas, entre estas la mayoría recreativa y cultural; por otro lado, se brinda atención dedicada y especializada a los comensales que visiten el servicio.

La propuesta del Centro Gastronómico se enmarca en el mismo propósito que muchas edificaciones comerciales y culturales ya establecidas: reforzar la economía, fomentar la cultura y los intercambios sociales. Además de propiciar la recreación y la adquisición de nuevas destrezas.

## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Antecedentes.

**Autor:** ORE Architecture.

**Título:** Dekalb Market Hall.

**Ubicación:** Nueva York, E.E.U.U.

**Año:** 2017.

Descripción elaborada por el arquitecto.



**Fuente:** <https://ore-design.com/project/dekalb-market-hall/>

En la antigua ubicación del mercado DeKalb original, se contrató a ORE para convertir un sótano en un lugar para 40 vendedores de comida de todo Brooklyn. Más un proyecto de infraestructura que de diseño (el cliente solicitó que cada inquilino fuera responsable de su propio diseño como una estética de “caos planificado”), ORE necesitaba determinar una estrategia para llevar plomería, gas, electricidad, almacenamiento en frío, extinción de incendios y, lo más importante, HVAC. Y ventilación de la cocina a un sótano que originalmente no estaba destinado a albergar un comedor. Superar las alturas de los techos bajos y las estructuras / conductos existentes ORE creó múltiples esquemas para que los diseños de los inquilinos actuaran como persecuciones verticales, albergando la nueva infraestructura entre las particiones de los inquilinos. ORE especificó y diseñó una habitación personalizada para un precipitador electrostático de tamaño industrial a fin de aumentar la capacidad de ventilación de la carga de diseño.



**Fuente:** <https://ore-design.com/project/dekalb-market-hall/>

El estudio del mercado Dekalb ayudó a comprender el desafío técnico que implica el desarrollo de este tipo de equipamiento y las soluciones que se pueden aplicar para conseguir cumplir con las normativas de seguridad y estándares de confortabilidad sin comprometer el concepto de la propuesta. Además, se aprecia el abordaje de nuevas alternativas de diseño donde el propietario tiene mayor control sobre el aspecto final de su local.

**Autor:** Suchánek, Architectural Office.

**Título:** Gastro Passage Foodcourt

**Ubicación:** Bratislava, Slovakia.

**Año:** 2018.

Descripción elaborada por el equipo del proyecto.

La idea del nuevo patio de comidas en el Avion Shopping Park surge de cambios significativos en el mercado, sobre todo la reducción y renovación del hipermercado original y la necesidad de ampliar la capacidad del patio de comidas existente, que está abarrotado durante las horas pico. La posición del nuevo patio de comidas surgió de varios estudios realizados entre 2014 y 2016. Y en el primer semestre de 2016 se llevó a cabo un concurso de arquitectura invitado. El área del nuevo patio de comidas es aproximadamente tres veces más grande que el anterior. La nueva ubicación estaba en el lugar que anteriormente ocupaba el hipermercado.

La nueva ubicación tenía pocas desventajas, que debían abordarse con una solución arquitectónica adecuada. Era principalmente el acceso desde la línea de servicio del centro comercial secundario en contraposición al acceso desde la explanada principal. El espacio básico disponible es de 72 m de profundidad y 24 m de ancho con una altura libre de 8,5 m. Básicamente, el espacio era demasiado

alto para una unidad comercial ordinaria, pero no lo suficientemente alto para caber en dos pisos.

Era necesaria una fácil identificación e introducción. Por estas mismas razones, diseñamos un objeto espacial fuerte, un signo de exclamación, que invita a los visitantes a la zona de F&B. La estructura en voladizo similar a un ovni en columnas en forma de V es visible desde la línea de servicio y también desde la línea principal del centro comercial. Este es el comienzo de un viaje arquitectónico que atrae a las personas hacia adentro y las invita a pasear. El eje central en forma de S se articula en un material de suelo diferente y sugiere el movimiento hacia unidades más profundas en el espacio. Está flanqueado por una maceta verde y una gran escalera, el elemento arquitectónico escultórico central. La gran tribuna / escalera funciona como un truco óptico-espacial que tiene como objetivo llevar a las personas a lo más profundo del espacio y crea espacios en forma de bolsillo para asientos o unidades de alquiler. Acorta ópticamente la profundidad del espacio. Los clientes pueden explorar diversas condiciones espaciales, como una terraza interior elevada, un jardín al aire libre y zonas de asientos en forma de bolsillo.

Las unidades de F&B a cada lado del soporte escultórico central están diseñadas como volúmenes que varían en tamaño y materiales y crean un ritmo, similar a la fachada de una calle. El techo que remata las ventanas del triforio tiene la forma de un segmento esférico y junto con la forma del soporte ayudan a acortar ópticamente la gran profundidad del espacio. Está hecho de tela acústica y ranuras de acero donde se esconden equipos técnicos como rociadores, rejillas de ventilación, luces y altavoces. Los asientos se dividen en ocho zonas diferentes con diferentes ambientes, decoración y proporciones, lo cual fue una desviación principal de la noción tradicional de un patio de comidas de un centro comercial.

El objetivo principal era crear un espacio experiencial y poco convencional donde las personas puedan explorar y descubrir. Ofrece variedad, pero un sentido de lugar. La oferta Gastro Passage va más allá de las horas del almuerzo y más allá de comer. Crea un espacio para eventos, un área de convivencia y un lugar para actividades mixtas. Un verdadero lugar de encuentro.



**Fuente: [https://www.archdaily.com/919781/gastro-passage-foodcourt-suchanek-architectural-office/5d1280d5284dd19ebb00072b-gastro-passage-foodcourt-suchanek-architectural-office-photo?next\\_project=no](https://www.archdaily.com/919781/gastro-passage-foodcourt-suchanek-architectural-office/5d1280d5284dd19ebb00072b-gastro-passage-foodcourt-suchanek-architectural-office-photo?next_project=no)**



**Fuente: [https://www.archdaily.com/919781/gastro-passage-foodcourt-suchanek-architectural-office/5d127faf284dd12f3b000135-gastro-passage-foodcourt-suchanek-architectural-office-photo?next\\_project=no](https://www.archdaily.com/919781/gastro-passage-foodcourt-suchanek-architectural-office/5d127faf284dd12f3b000135-gastro-passage-foodcourt-suchanek-architectural-office-photo?next_project=no)**

Este proyecto comprende un programa innovador, poco convencional y menos estricto con respecto al resto de los antecedentes que se vienen estudiando. Los desafíos que se presentaron requerían una respuesta fresca y creativa para ocasionar un equipamiento de vanguardia y altamente estético con la capacidad de convertirse en un hito local de la

gastronomía que pudiera revolucionar la experiencia de la degustación con una diversa gama de ambientes y espacios.

**Autor:** Number TEN Architectural Group.

**Título:** The Forks Market Food Hall.

**Ubicación:** Winnipeg, Canadá.

**Año:** 2016.

Descripción elaborada por el equipo del proyecto.



**Fuente:** <https://www.archdaily.com/790796/the-forks-market-food-hall-number-ten-architectural-group>

El Forks Market Food Hall da nueva vida a uno de los espacios públicos más importantes y queridos de Winnipeg. El mercado actúa como la sala de estar de la ciudad, un lugar para que la gente se reúna y se relaje con sus amigos y seres queridos. El diseño tiene como objetivo redefinir el interior envejecido como un moderno salón de comidas y espacio para eventos.

Al desarrollar el diseño, era importante apoyar tanto las funciones cambiantes del espacio público como la rica historia del sitio. Durante cientos de años, The Forks ha sido un lugar de reunión y comercio. Desde finales del siglo XIX en adelante, el sitio se utilizó como patio de ferrocarril. Las dos estructuras de ladrillo que hoy forman el mercado fueron una vez talleres mecánicos para la reparación

de vagones y autocares, y más tarde establos para las empresas ferroviarias. Se construyó un espacio de atrio a fines de la década de 1980 que une las dos estructuras históricas para crear el edificio The Forks Market, estableciendo un destino de compras y restaurantes.

El pasado industrial de Forks inspiró la dirección del diseño de interiores. El acero en bruto, el trabajo de herrería forjado a mano y los detalles de madera natural se utilizan para reforzar el carácter de la arquitectura histórica. Una estructura de acero expuesta que se extiende sobre el quiosco de vino y cerveza artesanal, compuesta por canales en C expuestos y vigas en I dobladas, se inspiró en el lenguaje arquitectónico de la historia ferroviaria de Canadá. Sus detalles de acero forjado a mano por un herrero local hacen referencia a un arte industrial tradicional. La estructura verde azulado existente se pintó de color gris oscuro y se agregó nueva iluminación para realzar el carácter y el material de los edificios estables originales. Los antiguos puestos de caballos, que actúan como quioscos de comida, están equipados con mostradores frontales de azulejos y acero nuevo, señalización consistente y una variedad flexible de equipos para adaptarse a una variedad de vendedores de alimentos y bebidas. Las nuevas mesas con bases de acero y asientos circulares oscilantes reflejan los bancos de las fábricas, lo que se relaciona aún más con The Forks como un lugar de la industria del cambio de siglo.

El diseño tiene como objetivo mejorar el sentido de comunidad en la cancha central de The Forks Market. Las mesas de madera más pequeñas con hojas abatibles con bisagras se pueden transformar en una mesa de cosecha para 80 personas, lo que permite grandes reuniones comunitarias. Las estructuras arqueadas con asientos en el mostrador y banquetas tapizadas definen el borde del pasillo, creando áreas de asientos más íntimas dentro del volumen más grande del espacio. Suspendidos arriba, grandes colgantes de tambor de metal con bombillas LED Edison brillantes aportan calidez visual y definen aún más el espacio de reunión.

El Forks ha actuado como un espacio de reunión y comercio a lo largo de su rica historia. Nuestra esperanza es que la sala de comidas renovada insuffle nueva energía al espacio, ayudando a que esta tradición continúe en el futuro.



**Fuente:** <https://www.archdaily.com/790796/the-forks-market-food-hall-number-ten-architectural-group>



**Fuente:** <https://www.archdaily.com/790796/the-forks-market-food-hall-number-ten-architectural-group>

Este referente ayudó a comprender el papel que juega este tipo de servicio en su respectivo sector o comunidad y como se entrelazan la identidad local y el espacio público con un proceso de diseño arquitectónico que pueda dinamizar o potenciar la calidad de los encuentros sociales y culturales.

**Autor:** VAUMM.

**Título:** Centro Culinario Vasco.

**Ubicación:** País Vasco.

**Año:** 2011.

Descripción elaborada por los arquitectos.



**Fuente: <https://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>**

El nuevo edificio que alberga la sede de “Basque Culinary Center” se ubica en un solar tangencial al Parque Tecnológico Empresarial Miramón. Esta condición de proximidad con la muy pronunciada pendiente del solar supone el punto de partida de esta propuesta arquitectónica.

Por un lado, el edificio se convierte en el icono de la Universidad de Ciencias Gastronómicas, mostrando hacia el exterior una imagen basada en el liderazgo tecnológico y de innovación, pero, por otro lado, respeta e interactúa con la escala del barrio de baja densidad donde se asienta. Es por esta doble condición por lo que el edificio aprovecha la pendiente para organizar el programa funcional de arriba hacia abajo, ubicando las áreas públicas en la planta de acceso, permitiendo la especialidad del programa mientras se baja, ingresando al edificio.



**Fuente: <https://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>**

El volumen toma forma de U, a través de la cual se permite el descenso de la pendiente, sin olvidar el hecho de dar forma a un espacio interior por el que se desarrollan todas las circulaciones. De esta manera se configura un espacio lleno de actividad, donde se dan todas las relaciones e intercambio como dos elementos determinados para el acto de innovación.

Desde un punto de vista funcional, hay que mencionar que este diagrama permitió organizar el programa de uso de forma resumida, en tres grupos, uno relacionado con el área Académica y otro con el área Práctica y el último con el Área de investigación. Uniendo de forma vertical todos los espacios relacionados con el área de Práctica Gastronómica, como los vestuarios, los ateliers, la cocina de precocción, el acceso a cocinas crudas y otras, conseguimos la interconexión entre ellos para las personas y la comida de forma directa.



**Fuente: <https://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>**

A larga distancia el edificio muestra los diferentes niveles que le dan forma, comparando su escala con los edificios del Parque Tecnológico Empresarial, mientras que a corta distancia las cubiertas se convierten en áreas destinadas al cultivo de plantas comestibles y aromáticas, casi neutralizando el efecto del edificio hacia las viviendas adosadas más cercanas.

El edificio expresa la condición de la pendiente como un aspecto extraído del lugar enfatizando el carácter de soporte de la estructura del piso que se amontona como platos desordenados siguiendo las curvas de nivel. Como las estructuras del piso se muestran como soportes de actividad, los platos mantienen el valor iconográfico como soporte del trabajo desarrollado en la cocina.

Desde un punto de vista conceptual, la generación de volumen se basa en el trabajo a escala entre la imagen iconográfica (platos apilados) y el propio edificio.

El artista Robert Therrien (Chicago 1947) manipula los objetos cotidianos de la cocina como vajillas, ollas, ... para convertirlos en objetos artísticos, mediante acumulaciones, multiplicaciones de escalas ... El carácter plano de estos objetos contrasta con su presencia iconográfica cuando asumen su nueva dimensión.

La misma estrategia se ha llevado a la definición del volumen exterior del edificio, donde los platos de Therrien funcionarían como soporte diario de los espacios relacionados con el desarrollo tecnológico y la innovación en Gastronomía. De esta manera sugerimos la metáfora que une Gastronomía y Arquitectura; el “plato que vuelve a ser el soporte de la Gastronomía” y las “estructuras arquitectónicas del suelo que vuelven a ser el soporte de la actividad”.



**Fuente:** <https://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vauquemont>

El estudio de esta edificación fue un aporte que ayudó a comprender la tipología de la propuesta a desarrollar desde el ámbito pedagógico, con sus instalaciones de óptimo nivel para la enseñanza y actividades prácticas, además del prolijo abordaje de la aplicación del método conceptual para el diseño de la envolvente arquitectónica y su integración con el contexto natural y urbano.

## **2.2 Bases Teóricas**

### **El significado de la gastronomía y su evolución**

Los alimentos y la comida que se prepara con ellos, son los dos componentes de la gastronomía. Esta es una necesidad de nivel primario para el ser humano, por lo que se ve directamente relacionado con ella la cotidianidad y se vuelve el principal autor de sus tradiciones y por ende su evolución.

La palabra gastronomía está ligada al estudio de la relación del ser humano con los alimentos y con su entorno y no necesariamente un cocinero es un gastrónomo, sin embargo, rondando el término y comprendiendo que la gastronomía es una ciencia, se hace indispensable incorporar a los cocineros, comensales, productores, antropólogos, y todas las disciplinas que nos muestren el camino al conocimiento de nuestra cultura, nuestras tradiciones y en consecuencia a la evolución. (Garcés. P: 2012)

En el camino que nos lleva a la evolución de la gastronomía encontramos tradiciones que el ser humano va estableciendo y perduran con el paso de los años. Todas estas tradiciones tienen un inicio y asimismo, se van modificando cada vez que otras nuevas las desplazan o se

complementan con las anteriores. Dentro de estas tradiciones que vuelven ciertas comidas “típicas” de determinados lugares, se involucra también el impacto que la tecnología y el desarrollo industrial ha tenido en ella. Con su desarrollo a lo largo de los años, se van encontrando nuevos métodos para la producción de alimentos mediante el uso de herramientas tecnológicas, que ayudan a reducir el tiempo de preparación y ofrecen el mismo producto terminado.

### **El desarrollo de los mercados municipales**

Los mercados municipales son agrupaciones de establecimientos independientes pequeños (usualmente en la modalidad de abastos) en un lugar común. Además de ser el escenario de una importante actividad económica que involucra a varias empresas y servicios con la población, son un elemento de referencia en la cultura y la identidad local. Es por esto que necesitan un importante espacio social y cultural que complemente el tema económico con el tema más personal del intercambio entre personas.

Los mercados municipales surgen en la segunda mitad del siglo XIX, paralelos al desarrollo de la ciudad, en un entorno de industrialización. Su objetivo era abastecer de alimentos a la ciudad y mejorar las condiciones higiénicas de dicho abastecimiento, dotando la labor comercial de unas infraestructuras adecuadas a las necesidades del momento. Estos espacios de intercambio social, tales como plazas y bulevares, se vuelven parte de la trama urbana y contribuyen en enriquecer el sector en el que se ubican. Es debido a esto que dichos mercados se consideran espacios más vecinales en los que la relación vendedor - comprador es más personal y se basa en la confianza y fidelidad que hacen que el cliente se vuelva asiduo a un modo de comprar particular.

Hoy en día, pese a la existencia de los grandes supermercados y centro comerciales, la cantidad de mercados de abastos aumenta de manera significativa y mantiene un público de compradores regulares que asisten a los mismos con una frecuencia interdiaria. “Los problemas de gestión, infraestructura, sanidad y seguridad que tiene la mayoría de mercados de abastos minoristas y mayoristas no van de la mano con las expectativas de los consumidores y los requerimientos de la gastronomía”. (APEGA: 2013)

Esto prueba que la razón por la cual los mercados mantienen una gran cantidad de clientes regulares es por la calidad que se encuentra en los productos, la experiencia que uno vive al adentrarse en el mismo y el tipo de relación que se da entre el cliente y el vendedor.

### **Las ferias gastronómicas**

El propósito de las ferias gastronómicas es el de promover la comida y la cultura, tanto a nivel nacional como internacional. En ellas se mezclan la mayor variedad de sabores y se promueven desde restaurantes importantes y conocidos hasta quioscos o stands de comida rápida, sin importar el rango de precios ni al mercado que se dirijan. La finalidad es que se llegue a conocer cada vez más la comida, aumentar el número de comensales y crear mediante esto la interacción social y cultural.

El patio de comidas (proveniente de la tipología «*Food Hall*» o «*Foodcourt*») es un área que generalmente se encuentra dentro del edificio donde hay un mostrador que ofrece una variedad de alimentos con autoservicio para pedir comida. En Estados Unidos, el patio de comidas se populariza en la década de 1980 y hoy día podemos encontrar una multitud de ellos en centros comerciales a nivel global. En algunas instalaciones del espacio público como escuelas, universidades, oficinas, hospitales, los patios de comidas también están presentes como sustituto de la tradicional cafetería o simplemente para complementarlo. El caso del patio de comidas que se ubica en el centro comercial tendrá una cantidad mucho mayor de usuarios y deberá tener un buen diseño que se adecue al tema general del centro comercial.

Según Mufidah (2012), “el patio de comidas se convierte en una de las opciones para las personas urbanas que están ocupadas con sus actividades, que no tienen tiempo para cocinar y apenas tienen tiempo para comer y reunirse con sus familias. Con toda la facilidad y facilidades que existen en el centro comercial, especialmente en el comedor, parece satisfacer las necesidades de la vida instantánea y rápida de las personas.”

En el ámbito arquitectónico, el diseño interior de una cafetería, restaurante o patio de comidas juega un papel importante en el poder de venta de la industria alimentaria en un determinado sector o comunidad. Algunos aspectos que deben tomarse en cuenta para el diseño de un comedor son la ergonomía de las instalaciones utilizadas en el interior y la ambientación del espacio.

“El patio de comidas con un buen interior atraerá a los consumidores a disfrutar de un menú variado y un ambiente de calidad, mientras realizan actividades, como reuniones

familiares, conocer socios comerciales y actividades sociales.” (Mulia & Wardhana, 2013).

### **El significado de centro gastronómico**

Un centro gastronómico es un equipamiento que fusiona el intercambio de productos, con la difusión de la gastronomía regional de una ciudad para llegar a un sector turístico y a una cohesión social a través de la mezcla de varios conceptos. Esta es una evolución en la que los viejos mercados de barrio se convierten en espacios gastronómicos donde se puede comprar desde el producto más básico, hasta el plato gourmet más refinado.

“Las tendencias gastronómicas cambian muy deprisa. Los nuevos hábitos sociales imponen también nuevos hábitos en la forma de comer. De los restaurantes serios y formales pasamos a modelos diferentes que se basan sobre todo en tres variables: más informalidad, menos tiempo y precios más asequibles. El público rompe con la rigidez de una sala, con la formalidad que esta impone, y en muchas ocasiones prefiere otro estilo, alejado de una carta que casi obliga a elegir una entrada, un plato principal y un postre. En esta línea surge una tendencia que no es nueva pero que se extiende con fuerza: comer en el mercado.” (Maribona. C: 2012)

Los mercados gastronómicos permiten disfrutar de la experiencia gastronómica bajo una nueva aproximación, con más dinamismo de lo que supone estar comiendo sentado en una mesa. En estos grandes espacios, los clientes pueden tocar y oler los productos que después consumirán en las barras de degustación o en restaurantes donde se cocinan los productos que se acaban de comprar en los puestos. Es así como estos mercados se vuelven espacios comerciales a los que la gente ya no va solo a comprar alimentos para abastecerse. La compra de los productos de abasto ahora se complementa con una experiencia gastronómica diferente y completa.

“Los mercados gastronómicos están en ebullición y, además de ser un espectáculo de olores, colores, formas y sabores, ofrecen una nueva experiencia culinaria”. (González, M: 2012)

### **La tipología de centro gastronómico**

En este nuevo concepto de equipamiento comercial, cultural y recreativo, se pone en marcha una serie de prácticas que permiten al usuario ser espectador de la preparación y conocer el aspecto de los ingredientes y la composición de los platos, además de poder probar la mayor variedad de sabores en un mismo lugar. Así se generan zonificaciones de la comida

que permiten ordenar el centro y su recorrido, además se implementan zonas específicas para comer, pedir y comprar.

### **Barras de degustación**

Estas son el implemento funcional más importante del centro, ya que exhiben todos los productos que ofrecen los stands y sirven como barras de recepción y entrega de porciones de comida. No se utilizan como barras de permanencia con asientos, para que así los clientes no obstaculicen la circulación ni la vista de las vitrinas. Estas son barras que se ubican a los lados de las circulaciones y funcionan como frente comercial, para que así los comensales puedan ver todas las opciones que se ofrecen en el centro, ya que, en ellas, los vendedores colocan una muestra de lo que se sirve y ofrecen una degustación. Las porciones de comida que se ofrecen generalmente son pequeñas, para que así los usuarios puedan probar una mayor diversidad de opciones dentro de la oferta del centro.

### **El *showcooking***

Algunos centros y ferias han implementado una nueva modalidad que supone que el cliente haga su recorrido por el mercado y elija los productos que desee y se los cocinan según su preferencia. O mejor aún, en las clases de cocina que se dan en el mismo centro, el cliente puede aprender a cocinar sus compras de maneras novedosas.

“Lo mejor de este novedoso concepto es que tú compras cualquier producto fresco y nosotros te lo cocinamos a tu gusto. Siempre habiendo hecho una reserva previa”, ... Una nueva modalidad de experiencia gastronómica que atrae a la gente que tiene debilidad por el arte de la gastronomía, críticos gastronómicos de todo el mundo que van pasando por aquí” (González, M: 2012)

### **Zonificación de centro gastronómico**

- **Zona de Comensales:** Conformada por los pasillos y patios donde se prepararán y servirán alimentos para el consumo de sus usuarios.
- **Zona de Bodegas:** Puede estar diferenciada o sectorizada para los distintos tipos de productos a almacenar; por ejemplo, para alimentos que requieren refrigeración o condiciones adecuadas para que no se descompongan, o bien para almacenamiento de productos químicos, farmacéuticos, fertilizantes, etc. También debe ser apropiado el almacenaje, debido a sus propias características.

- **Zona de Carga y Descarga:** Debe ubicarse cerca del área de almacenamiento o en un lugar equidistante de todas las áreas que demandan su uso. Este espacio no debe interferir con las actividades ordinarias de consumo y venta que se realizan durante todo el día en las instalaciones del centro.
- **Zona Administrativa:** Es el cuerpo de gobierno de las instalaciones del centro, es la gerencia o administración, la que debe contar con oficinas apropiadas para las actividades que desarrolla.
- **Zona de Servicios Sanitarios:** Deben ubicarse en un área que no sea tan evidente, con cierta cobertura de elementos que pueden ser arbustos, biombos, etc.

### **Bases Legales**

**Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.** En gaceta oficial N° 5.453, marzo de 1999, Capítulo VI Derechos Culturales y Educativos. Donde establece los siguientes artículos:

**Artículo 98.** La creación cultural es libre. Esta libertad comprende el derecho a la inversión, producción y divulgación de la obra creativa, científica, tecnológica y humanística, incluyendo la protección legal de los derechos del autor sobre sus obras. El Estado reconoce y protege la propiedad intelectual sobre las obras científicas, literarias y artísticas, invenciones, innovaciones, denominaciones, patentes, marcas y lemas de acuerdo con las condiciones y excepciones que establezcan la ley y los tratados internacionales suscritos y ratificados por la República en esta materia.

**Artículo 99.** Los valores de la cultura constituyen un bien irrenunciable del pueblo venezolano y un derecho fundamental que el Estado debe fomentar y garantizar, procurando las condiciones, instrumentos legales, medios y presupuestos necesarios. Se reconoce la autonomía de la administración cultural pública en los términos que establezca la ley. El Estado garantiza la protección y preservación, enriquecimiento, conservación y restauración del patrimonio cultural, tangible e intangible, y la memoria histórica de la nación.

Los bienes que constituyen el patrimonio cultural de la nación son inalienables, imprescriptibles e inembargables. La Ley establecerá las penas y sanciones para los daños causados a estos bienes.

**Artículo 101.** El Estado garantizará la emisión, recepción y circulación de la información cultural. Los medios de comunicación tienen el deber de coadyuvar a la difusión de los valores de la tradición popular y la obra de los o las artistas, escritores, escritoras, compositores, compositoras, cineastas, científicos, científicas y demás creadores y creadoras culturales del país. Los medios televisivos deberán incorporar subtítulos y traducción a la lengua de señas, para las personas con problemas auditivos. La ley establecerá los términos y modalidades de estas obligaciones.

**Artículo 108.** Los medios de comunicación social, públicos y privados, deben contribuir a la formación ciudadana. El Estado garantizará servicios públicos de radio, televisión y redes de bibliotecas y de informática, con el fin de permitir el acceso universal a la información. Los centros educativos deben incorporar el conocimiento y aplicación de las nuevas tecnologías, de sus innovaciones, según los requisitos que establezca la ley.

#### Capítulo IX De los Derechos Ambientales:

**Artículo 127.** Es un derecho y un deber de cada generación proteger y mantener el ambiente en beneficio de sí misma y del mundo futuro. Todos tienen derecho individual y colectivamente a disfrutar de una vida y de un ambiente seguro, sano y ecológicamente equilibrado. El Estado protegerá el ambiente, la diversidad biológica, genética, los procesos ecológicos, los parques nacionales y monumentos naturales y demás áreas de especial importancia ecológica. El genoma de los seres vivos no podrá ser patentado, y la ley que se refiera a los principios bioéticos regulará la materia. Es un deber fundamental del Estado, con la activa participación de la sociedad, garantizar que la población se desenvuelva en un ambiente libre de contaminación, en donde el aire, el agua, los suelos, el clima, la capa de ozono, las especies vivas, sean especialmente protegidos, de conformidad con la ley.

**Artículo 128.** El Estado desarrollará una política de ordenación del territorio atendiendo las realidades ecológicas, geográficas, poblacionales, sociales, culturales, económicas, políticas, de acuerdo a las premisas del desarrollo sustentable, que incluya la información, consulta y participación ciudadana.

Una ley orgánica desarrollará los principios y criterios para este ordenamiento.

En el Capítulo 06 de los Derechos Culturales y Educativos, en el Artículo 111 establece que todas las personas tienen el derecho al deporte y a la recreación como actividades que benefician la calidad de vida individual y colectiva. Así mismo, asumirá el deporte y la recreación como política de educación y salud pública y garantizará los recursos para su promoción. Establece, además, que la Educación Física cumple un papel fundamental en la formación integral de la niñez y adolescencia, su enseñanza será obligatoria en todos los niveles de la educación pública y privada hasta el ciclo diversificado, con las excepciones que establezca la Ley.

**Ley Orgánica de Educación**, Gaceta N° 5.929, agosto 2009, menciona que es competencia del Estado docente garantizar Los servicios de orientación, salud integral, deporte, recreación, cultura y de bienestar a las estudiantes y a los estudiantes que participasen el proceso educativo en corresponsabilidad con los órganos correspondientes. La referida ley

establece: “La obligatoria inclusión en todo el Sistema Educativo de la actividad física, artes, deportes, cultura, ambiente, comunicación, salud y recreación”.

**Ley Orgánica de Protección de los Niños, Niñas y Adolescentes**, Gaceta N° 5. 266, abril, 2000, establece:

**Artículo 03.** En todas las medidas y decisiones concernientes a los niños, niñas y adolescentes que tomen las instituciones públicas o privadas de bienestar social, los tribunales, las autoridades administrativas o los órganos legislativos, se partirá siempre del interés superior del niño, buscando lo mejor para su bienestar tomando en consideración sus necesidades físicas, psicológicas, culturales, emocionales, económicas a fin de garantizar su protección integral.

**Ley Orgánica de Régimen Municipal** Gaceta N° 1297, noviembre 1990,

**Artículo N.º 36**, establece que una de las competencias de los municipios se relaciona con “actividades e instalaciones culturales y deportivas, y de ocupación del tiempo libre”. Este último es de suma importancia ya que no es necesario esperar que se produzca el proceso de transferencia del servicio deportivo a los Estados, para los efectos de que los municipios asuman sus responsabilidades en relación a las actividades deportivas, recreativas y la actividad física para la salud.

En el presente trabajo de investigación en cuanto a bases legales predomina el uso del Reglamento General de los Alimentos a quien corresponde decidir respecto al control de la higiene y salubridad de los alimentos destinados al consumo humano; para lo cual, a través de la dependencia del programa de higiene de los alimentos, la producción, fabricación, almacenamiento, transporte, distribución, expendio, importación y exportación de los mismos.

También se regirá a partir de La ley Orgánica del Sistema de Salud, específicamente el Artículo 31. Donde se establece las sanciones o multas correspondientes a las infracciones del Ordenamiento Legal y reglamentario en materia sanitaria.

Rigiéndose además de la Ley Orgánica de Régimen Municipal, específicamente del Artículo 36. Donde se especifica que los municipios para la gestión de sus intereses y en el ámbito de sus competencias podrán promover toda clase de actividades y prestar cuantos servicios públicos contribuyan a satisfacer las necesidades y aspiraciones de la comunidad.

## 2.4 Definición de Términos Básicos

- **Aula:** Un lugar grande donde la gente pueda reunirse, como un salón.
- **Comercio:** Se refiere a las tiendas, almacenes o establecimientos comerciales que se encuentran en el lugar. Pueden ser:
  - **Comercio Fijo o Establecido:** Conjunto de establecimientos comerciales que se encuentran situados permanentemente en un lugar.
  - **Comercio Ambulante:** Puestos armables que puedan ser transportados de un lugar a otro en cualquier momento con facilidad, además de no tener un lugar fijo.
- **Culinario:** Proviene del latín tardío *culina*, que significa "cocina", derivado del latín clásico *coquere*, o "cocinero". Las "artes culinarias" se entienden popularmente como el arte de cocinar, en este caso, un arte fino, o en ocasiones se equipará con la alta cocina.
- **Cultura:** Los conjuntos de saberes, creencias y pautas de conducta de un grupo social, incluyendo los medios materiales (tecnologías) que usan sus miembros para comunicarse entre sí y resolver sus necesidades de todo tipo.
- **Equipamiento Urbano:** Conjunto de edificaciones y espacios, predominantemente de uso público, en los que se realizan actividades complementarias a las de habitación y trabajo, o bien, en las que se proporcionan a la población mínima variable de acuerdo a los países.
- **Gastronomía:** La gastronomía se puede definir como el conjunto de conocimientos y actividades que se relacionan con los ingredientes, recetas y técnicas culinarias de los alimentos, así como con su uso histórico.
- **Restaurant:** Un establecimiento comercial donde se pueden comprar comidas o bebidas.
- **Sede:** Lugar donde tiene su domicilio una entidad económica, literaria o deportiva.
- **Usuarios:** Son las personas que hacen cualquier tipo de venta en el establecimiento, así como las que hacen uso de sus instalaciones. • **Comensales:** Los usuarios que adquieren el producto, los cuales pueden ser: Ancianos, niños, padres de familia, jóvenes y público en general. Estos son:
  - **Usuario Eventual:** Es el que asiste sólo algunas ocasiones a las instalaciones del centro para ingerir comidas y bebidas o vienen de una población cercana una o dos veces por semana.
  - **Usuario Local:** Es el que muy regularmente ingiere alguna de sus comidas diarias en las instalaciones del centro gastronómico.

- **Usuario Regional:** Es el comprador o vendedor que viene de otros lugares de la región a ofrecer o adquirir sus productos o comidas periódicamente.

## CAPITULO III

### MARCO METODOLÓGICO

#### 3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El presente proyecto de trabajo de grado es de tipo factible, ya que consiste en proponer un equipamiento urbano viable, el cual además radica en una metodología, actividades y recursos necesarios para su ejecución, análisis, conclusiones sobre su realización, y finalmente en su desarrollo se reflejará la propuesta ejecutada y la evaluación tanto de proceso como de resultados.

Según la definición de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL) (2006) en el documento titulado “Manual de Trabajos de Grado de Especialización, Maestría y Tesis Doctorales” en la sección tercera, establece que:

Factible... consiste en la elaboración de una propuesta de un modelo operativo viable, o una solución posible a un problema de tipo práctico para satisfacer necesidades de una institución o grupo social. La propuesta debe tener apoyo bien sea en una investigación de campo y/o en una investigación documental; y puede referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos. Esto significa que un tipo de investigación mixta, la cual se apoya en necesidades, detectadas en el campo para luego realizar una amplia documentación bibliográfica que concluirá con una propuesta. (pág.7)

Este trabajo está orientado hacia una investigación de campo. Según Sabino (1992). La definición de dicho tipo de investigación consiste en que es:

Aquella que se refiere a los modelos a emplear cuando los datos de interés se recogen en forma directa de la realidad, durante el trabajo concreto del investigador y sus equipos. Estos datos obtenidos directamente de la experiencia empírica denominación que alude el hecho que son datos de primera, originales, productos de una investigación en curso, sin la intermediación de ninguna naturaleza. (pág.45)

De igual manera Balestrini (1997), También señala, que la utilización de este tipo de investigación permite recoger datos de interés de forma directa de la existencia mediante un tangible, a partir de la experiencia práctica adquirida, producto del aporte personal de la investigación en curso.

Según Baena (1985) Define una investigación documental como:

“La investigación documental es una técnica que consiste en la selección y recopilación de información por medio de la lectura y crítica de documentos y materiales bibliográficos, de bibliotecas, hemerotecas, centros de documentación e información”

Por tal motivo, esta investigación presenta características de investigación documental, en virtud que se recolecta la información en diferentes fuentes de información, en línea y físicos, para llevar a cabo el estudio e implementarla en la realidad futura del estudio realizado.

## **3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA**

### **3.21 Población**

Una población está determinada por sus características definitorias. Por lo tanto el conjunto de elementos que posea cualquiera de estas características se denominará población o universo. Población es la totalidad del fenómeno a estudiar, donde las unidades poseen una característica común que se estudia y da origen a los datos de la investigación, es decir, una población es un conjunto de todas las cosas que concuerden con una serie determinada de especificaciones. Un censo, por ejemplo, es el recuento de todos los elementos de una población.

Desde el punto de vista estadístico, una población o universo de estudio puede estar referido a cualquier conjunto de elementos de los cuales se permita indagar y conocer sus características para el cual serán válidas las conclusiones obtenidas en la investigación (Balestrini 1997, pág. 137).

Por ser parte del sector más inmediato donde se planteó establecer la propuesta, la población seleccionada para este trabajo fueron los habitantes del sector Vagirima, la cual según el Censo Nacional de Población y Vivienda 2011 (INE) cuenta con 95.041 habitantes.

### **3.2.2 Muestra**

Balestrini, Mirian (1997) expone que:

La muestra descansa en el principio de que las partes representan al todo y, por lo tanto, refleja las características que definen la población de la que fue extraída, lo cual es indicativo de su representatividad. Es por ello que la validez de la generalización depende de la validez y tamaño de la muestra.

Tomando como base dicho concepto se tomó como población a los habitantes del Municipio Guacara, Estado Carabobo, publicados en los resultados arrojados por el Censo Nacional de Población y Vivienda 2011 (INE), los cuales fueron 176.218, y 95.041 específicamente en el área de Vigirima.

Para la calcular la cifra de la muestra se empleó la siguiente fórmula de cálculo:

$$0.5 \times 0.01 \times 95.041 = 475$$

Siendo **0.5** el porcentaje escogido, **0.01** una constante de cálculo y 95.041 la cantidad de habitantes sobre los cuales se tomará la muestra.

Para la toma de muestra se hizo uso del muestreo aleatorio simple, el cual lo define Arias (2006), como un "...procedimiento en el cual todos los elementos tienen la misma probabilidad de ser seleccionados. Dicha probabilidad, conocida previamente, es distinta de cero (0) y de uno (1)" (p.83).

Entonces, en el presente proyecto de investigación, se tomó una muestra de 475 personas, que fueron escogidas al azar entre las diferentes personas que trascurrían por los sectores Yagua, Vigirima y sus alrededores y en adición a través de una modalidad de encuesta virtual (Google Forms).

### **3.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

#### **3.3.1 Encuesta**

Como técnicas para recopilar la información necesaria, se hace uso de la observación y la encuesta. La observación directa sirve en la investigación para determinar el estado actual del ámbito urbano y arquitectónico que predomina en la zona, además de los problemas de carácter social que puedan presentar.

En cuanto a la encuesta Baptista (1998) Señala, "es el instrumento más utilizado para recolectar datos".

##### **3.3.1.1 Modelo de la Encuesta**

**1. ¿Es usted residente fijo, residente temporal o visitante frecuente del municipio Guacara?**

Fijo

Temporal

Visitante frecuente

· **Indique en que parroquia reside.**

Parroquia Yagua

Parroquia Guacara sector Vigirima

Parroquia Ciudad Alianza

Parroquia Guacara sector \_\_\_\_\_

**2. ¿Considera que Yagua goza con una gran afluencia de visitantes y turistas?**

Sí

No

**3. En el caso de que la respuesta anterior sea Si, ¿Cuál considera usted que es la razón que atrae a los visitantes al sector de Yagua?**

Turismo

Negocios

Comercio

Manifestaciones Culturales

**4. ¿Considera que Vigirima goza con una gran afluencia de visitantes y turistas?**

Sí

No

**5. En el caso de que la respuesta anterior sea Si, ¿Cuál considera usted que es la razón que atrae a los visitantes al sector de Vigirima?**

Turismo

Negocios

Comercio

Manifestaciones Culturales

**6. ¿Desarrolla sus actividades laborales y/o académicas en alguno de estos sectores del municipio Guacara?**

Yagua

Vigirima

Guacara

Otros

**7. ¿Debe trasladarse fuera del municipio para adquirir bienes y/o servicios?**

Sí

No

**8. Para trasladarse local o foráneamente, ¿Qué tipo de transporte utiliza?**

Peatonal

Bicicleta

Vehículo propio

Público

**9. ¿Considera que el sistema vial del municipio se encuentra en óptimas condiciones?**

Sí

No

**10. ¿Considera usted que se debe conservar los arraigos culturales que tiene Guacara desde sus primeros asentamientos hasta la actualidad?**

Sí

No

**11. Según su percepción, ¿considera que el ciudadano Guacareño hace uso de los espacios públicos y/o áreas de esparcimiento existentes?**

Sí

No

**12. ¿Considera usted que la ciudad Guacara cuenta con espacio público y/o áreas de esparcimiento suficiente para satisfacer las necesidades del ciudadano?**

Sí

No

**13. ¿Considera que es necesaria una intervención urbana en Guacara?**

Sí

No

**14. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de agua potable.**

1  2  3  4  5

**15. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de aguas servidas (cloacas).**

1  2  3  4  5

**16. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de electricidad.**

1  2  3  4  5

**17. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de telecomunicaciones.**

1  2  3  4  5

**18. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de gas.**

1  2  3  4  5

**19. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de recolección de desechos.**

1  2  3  4  5

**20. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de transporte.**

1  2  3  4  5

**21. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de seguridad.**

1  2  3  4  5

**22. Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de salud.**

1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 ○

**23. ¿Le parece que hace falta en la zona un centro que integre el comercio, el entretenimiento y la cultura, y a su vez proporcione un lugar de esparcimiento social?**

Sí

No

**24. Sabiendo que un Centro Gastronómico es un instrumento eficaz para el intercambio comercial y la transferencia de cultura, ¿Cree Ud. que el diseño y construcción del mismo ayudaría a dinamizar la economía del sector Vigirima?**

Sí

No

### **3.4 TÉCNICA Y ANÁLISIS DE RESULTADOS**

Según Balestrini, (2002), las técnicas y análisis de datos "permiten recontar y resumir los datos antes de introducir el análisis diferenciado a partir de los procedimientos estadísticos". (p.65). La técnica es un procedimiento más o menos estandarizado que se ha realizado con éxito en el ámbito de la ciencia, además se puede decir que es el medio a través del cual el investigador se relaciona con los habitantes para obtener la información necesaria que le permita lograr los objetivos de la investigación.

#### **3.4.1 Gráfico de Resultados**

De acuerdo con lo establecido con el Manual UPEL (2003).

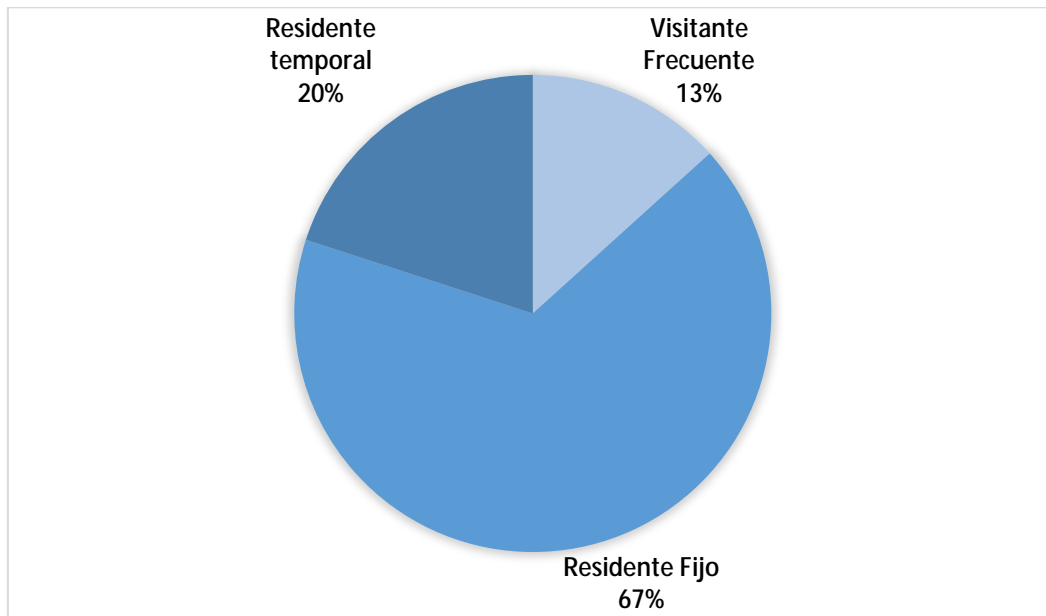
Gran parte de la utilidad que tiene la estadística descriptiva es la de proporcionar un medio para informar basado en los datos recopilados. la eficacia con que se pueda realizar tal proceso de información dependerá de la presentación de los datos, siendo la forma gráfica uno de los más rápidos y eficientes, aunque también uno de los que más pueden ser manipulados o ser malinterpretados si no se tienen algunas

precauciones básicas al realizar las gráficas. Existen también varios tipos de gráficas, o representaciones gráficas, utilizándose cada uno de ellos de acuerdo al tipo de información que se está usando y los objetivos que se persiguen al presentar la información. (p. 6).

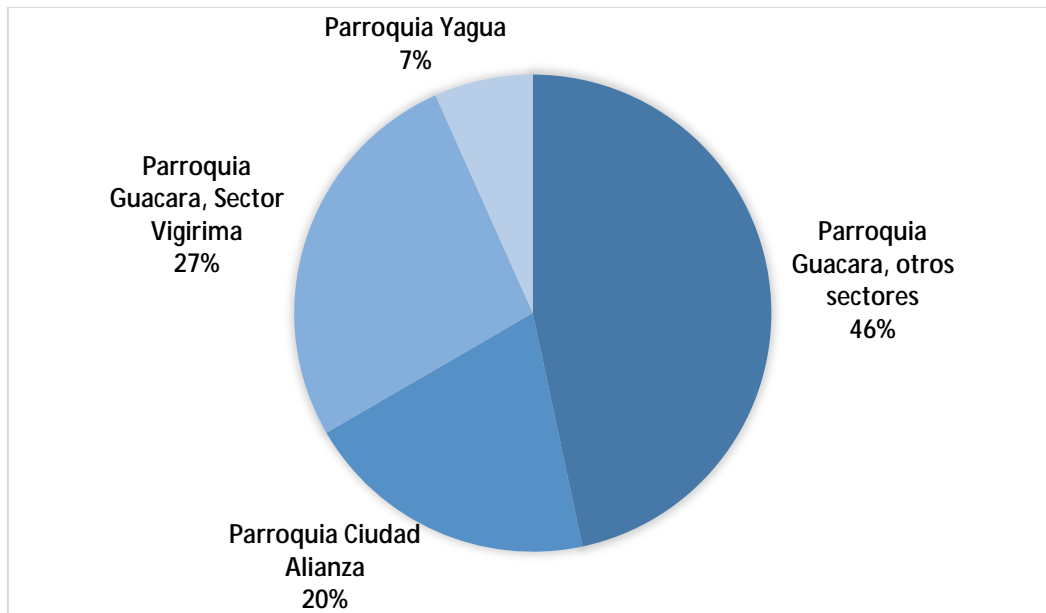
Luego de recopilar los datos obtenidos a través de las diferentes técnicas, se procedió a ordenar, agrupar y vaciar los resultados en gráficos estadísticos, para luego analizarlos porcentualmente, es decir de manera cuantitativa y cualitativa. Considerando para la interpretación aquellos porcentajes más relevantes para la investigación, teniendo siempre como basamento los objetivos planteados en el estudio.

El análisis de los resultados obtenidos del estudio realizado a través de la encuesta, fue abordado por medio de tablas y gráficos, donde se determinaron las deducciones arrojadas por cada ítem o pregunta desarrollada, de acuerdo a un porcentaje de preferencia de los miembros de la población y muestra de la zona.

**Ítem 1:** ¿Es usted residente fijo, residente temporal o visitante frecuente del municipio Guacara?



**Gráfico 1:** Representación Porcentual del Ítem 1

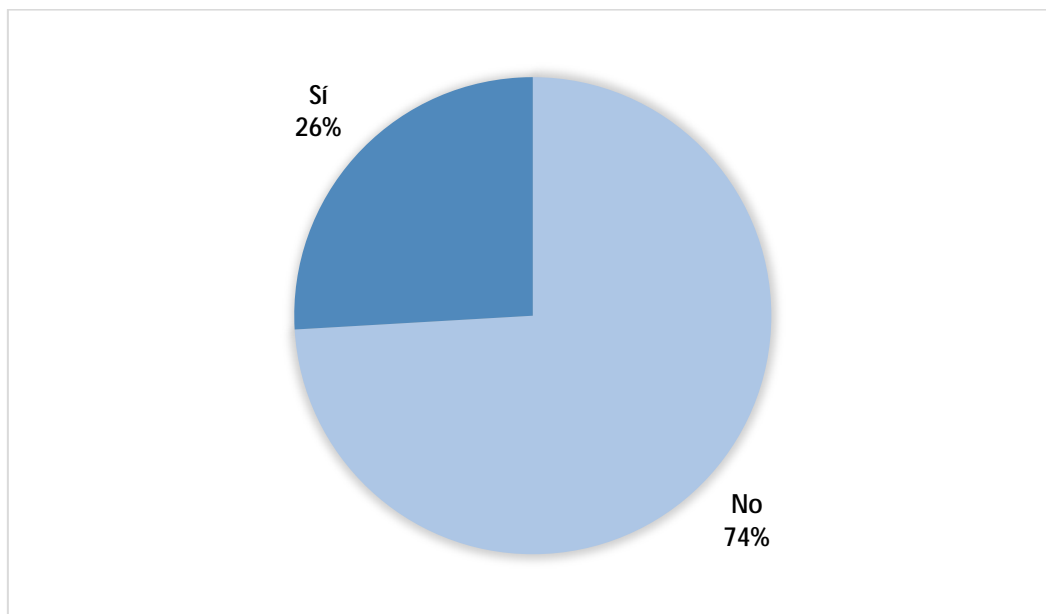


**Gráfico 2:** Representación Porcentual del Ítem 1

Se puede apreciar mediante el **gráfico 1** que el 86.7 de las personas entrevistadas es residente fijo o el municipio Guacara.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 2:** ¿Considera que Yagua goza con una gran afluencia de visitantes y turistas?

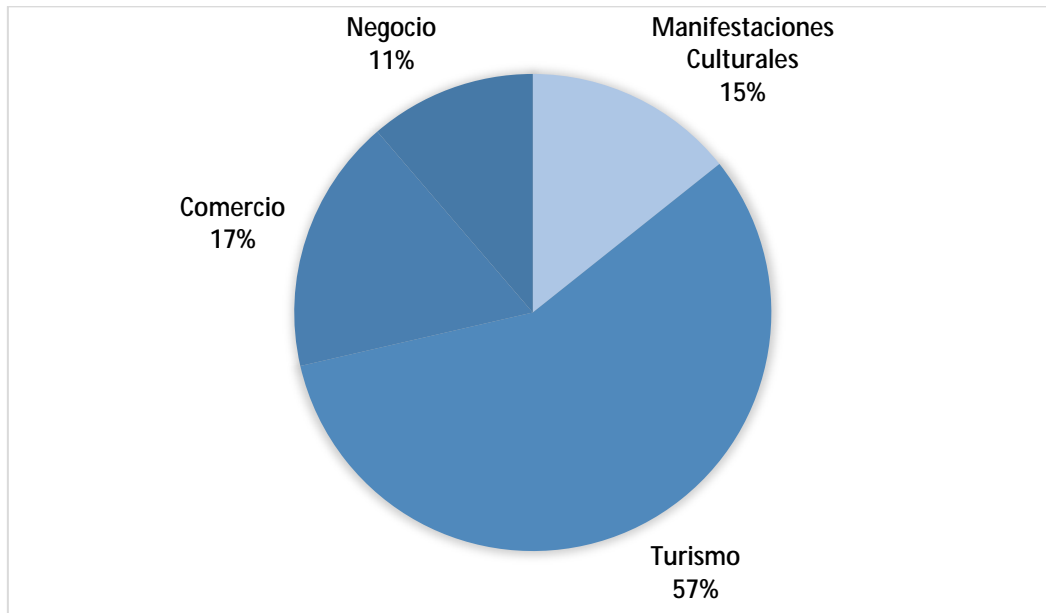


**Gráfico 3:** Representación Porcentual del Ítem 2

Se puede apreciar mediante el **gráfico 3** que el 26.7% de las personas entrevistadas considera que la localidad cuenta con afluencia de visitantes y/o turistas, mientras que el 73.3% considera que dicha afluencia es escasa en la actualidad.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 3:** En el caso de que la respuesta anterior sea Si, ¿Cuál considera usted que es la razón que atrae a los visitantes al sector de Yagua?

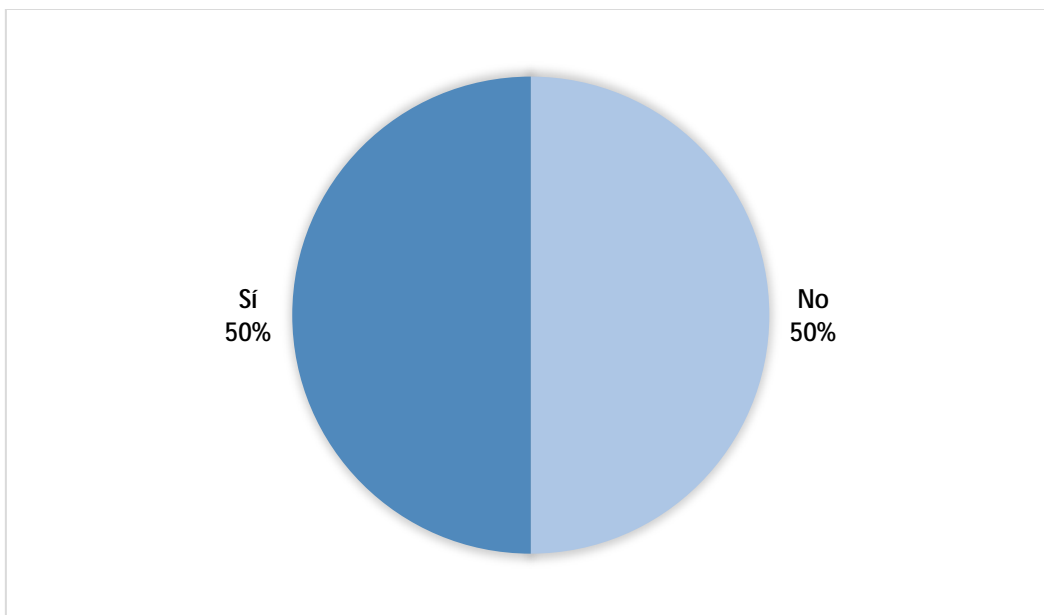


**Gráfico 4:** Representación Porcentual del Ítem 3

Se puede apreciar mediante el **gráfico 3** que el 57.1% de las personas entrevistadas respondieron “Sí” considerando que el comercio es la principal razón por la cual Yagua recibe visitantes, mientras que un 42.9% considera que los visitantes se aproximan a Guacara buscando turismo, negocios o manifestaciones culturales.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 4:** ¿Considera que Vigirima goza con una gran afluencia de visitantes y turistas?

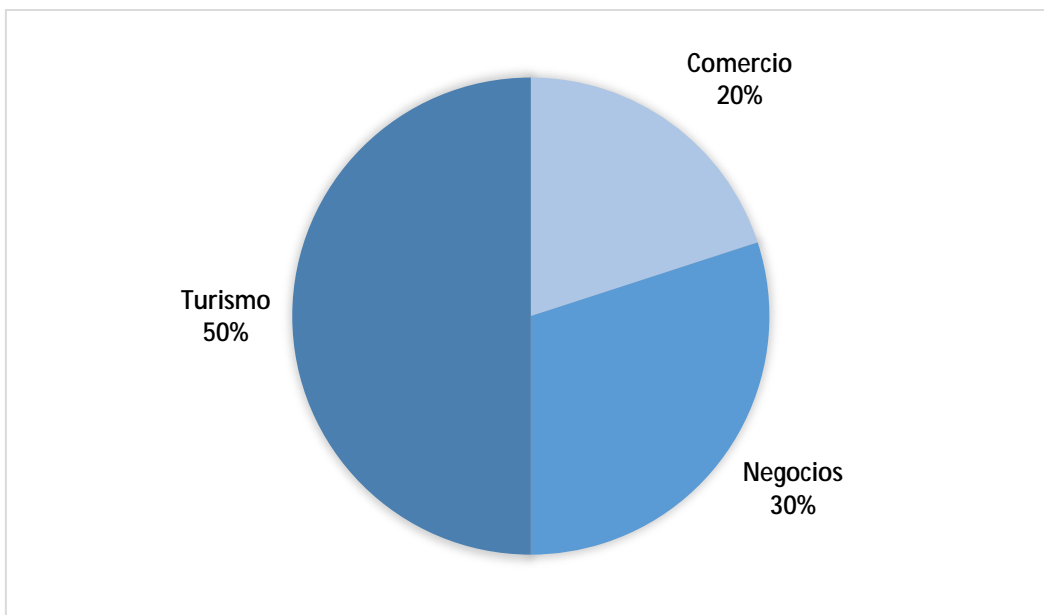


**Gráfico 5:** Representación Porcentual del Ítem 4

Se puede apreciar mediante el **gráfico 5** que el 50% de los entrevistados considera que Vigirima goza de una gran afluencia de visitantes, mientras que el otro 50% cree lo contrario.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 5:** En el caso de que la respuesta anterior sea Sí, ¿Cuál considera usted que es la razón que atrae a los visitantes al sector de Vigirima?

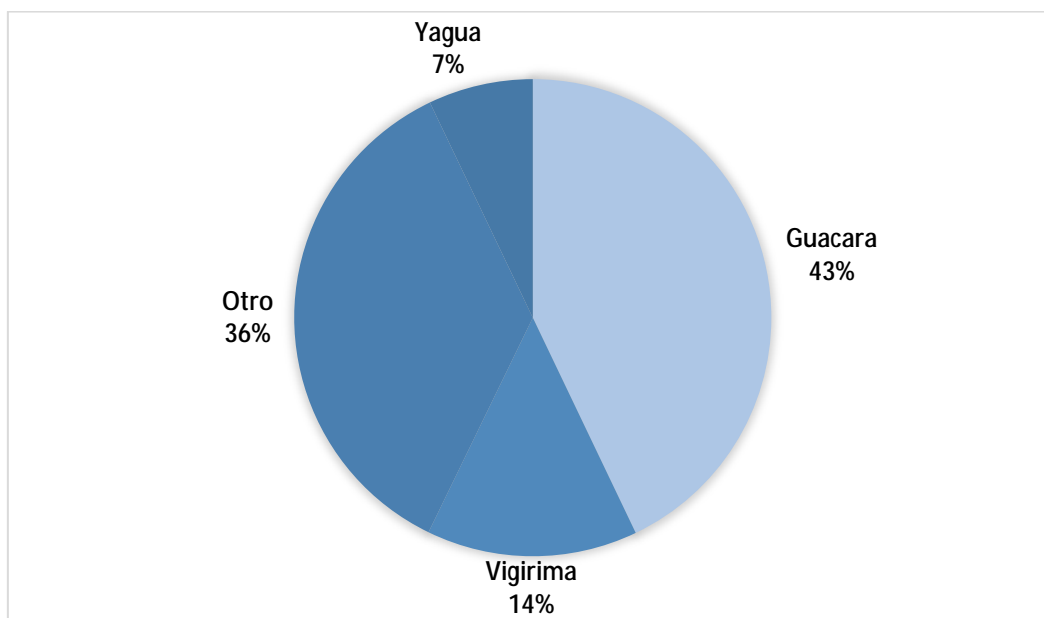


### Gráfico 6: Representación Porcentual del Ítem 5

Se puede apreciar mediante el **gráfico 6** que el 50% de las personas entrevistadas consideran que el turismo atrae una gran afluencia de visitantes, mientras que un 30% cree que son los negocios y un 20% piensa que es el comercio lo que atrae.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 6:** ¿Desarrolla sus actividades laborales y/o académicas en alguno de estos sectores del municipio Guacara?

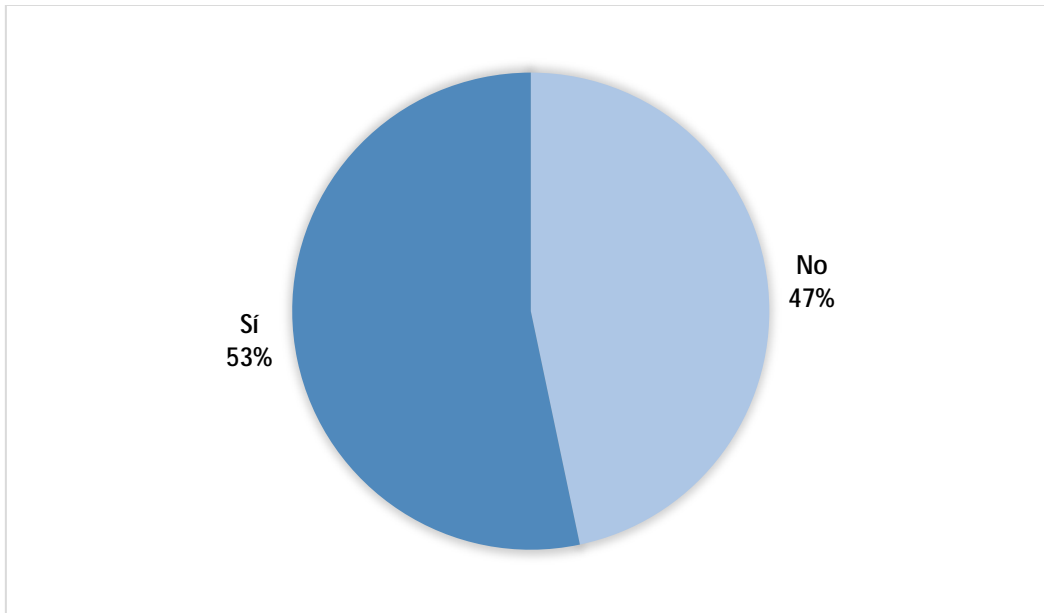


### Gráfico 7: Representación Porcentual del Ítem 6

Se puede apreciar mediante el **gráfico 7** que el 36% de las personas entrevistadas desarrollan sus actividades laborales y/o académicas en otras localidades, mientras que un 64% las desarrollan dentro de los límites de Guacara, Yagua o Vigirima.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 7:** ¿Debe trasladarse fuera del municipio para adquirir bienes y/o servicios?

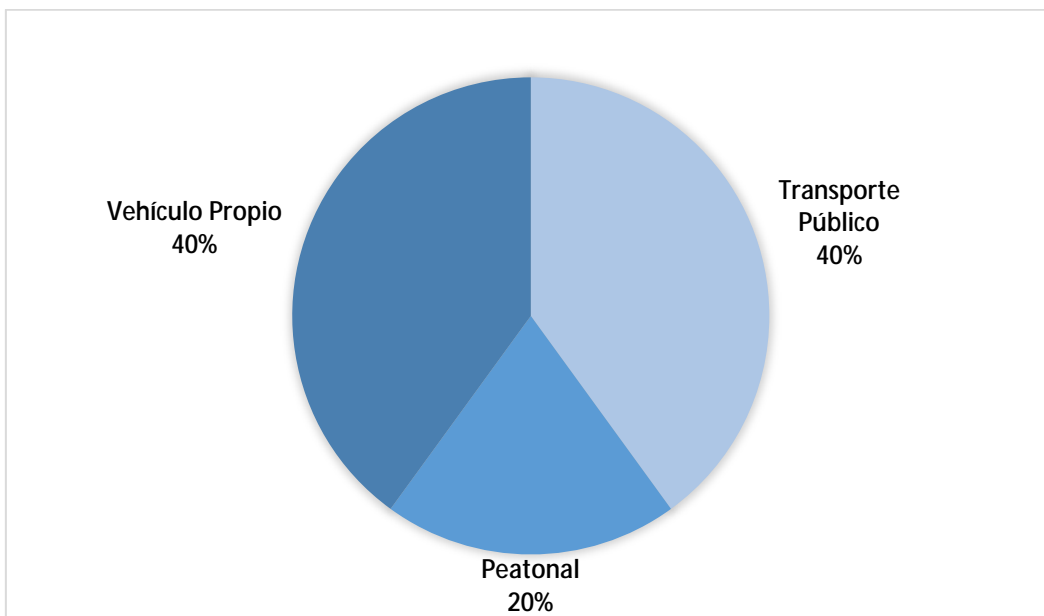


**Gráfico 8:** Representación Porcentual del Ítem 7

Se puede apreciar mediante el **gráfico 8** que el 53% de las personas entrevistadas deben trasladarse fuera del municipio para adquirir bienes y/o servicios, mientras que un 43.7% de los usuarios no deben hacerlo.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 8:** Para trasladarse local o foráneamente, ¿Qué tipo de transporte utiliza?

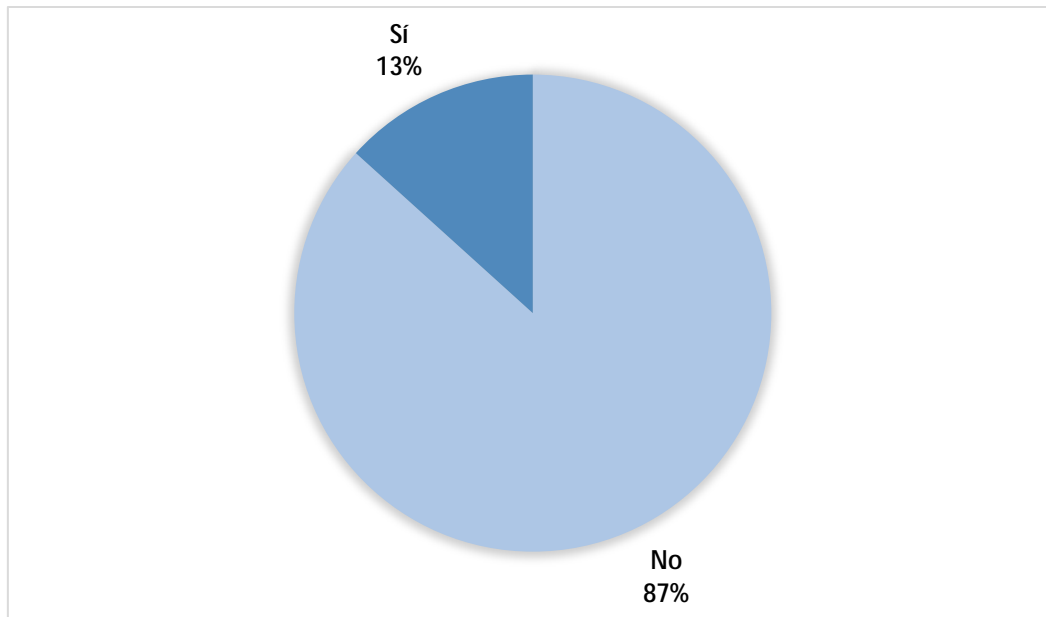


**Gráfico 9:** Representación Porcentual del Ítem 8

Se puede apreciar mediante el **gráfico 9** que un 40% de las personas se traslada en transporte público, otro 40% en vehículo propio y el 20% restante caminando.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 9:** ¿Considera que el sistema vial del municipio se encuentra en óptimas condiciones?

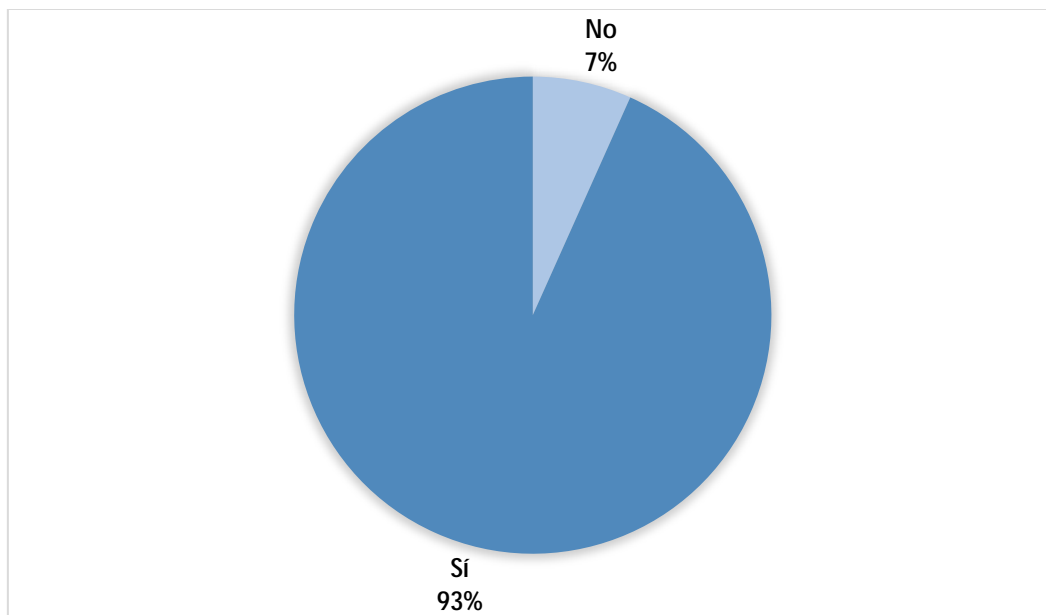


**Gráfico 10:** Representación Porcentual del Ítem 9

Se puede apreciar mediante el **gráfico 10** que el 87% de las personas entrevistadas opinan que el sistema vial del municipio no se encuentra en óptimas condiciones a diferencia del 13% que cree que sí.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 10:** ¿Considera usted que se deben conservar los arraigos culturales que tiene Guacara desde sus primeros asentamientos hasta la actualidad?

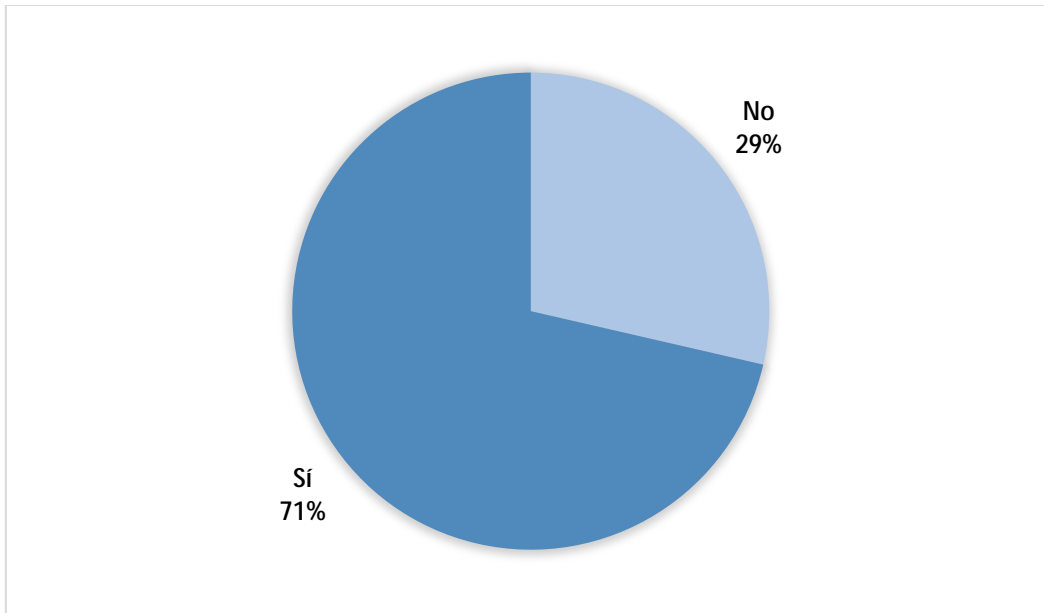


**Gráfico 11:** Representación Porcentual del Ítem 10

Se puede apreciar mediante el **gráfico 11** que el 93% de las personas entrevistadas considera que se deben conservar los arraigos culturales que posee Guacara mientras que el 7% restante opina lo contrario.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 11:** Según su percepción, ¿considera que el ciudadano Guacareño hace uso de los espacios públicos y/o áreas de esparcimiento existentes?

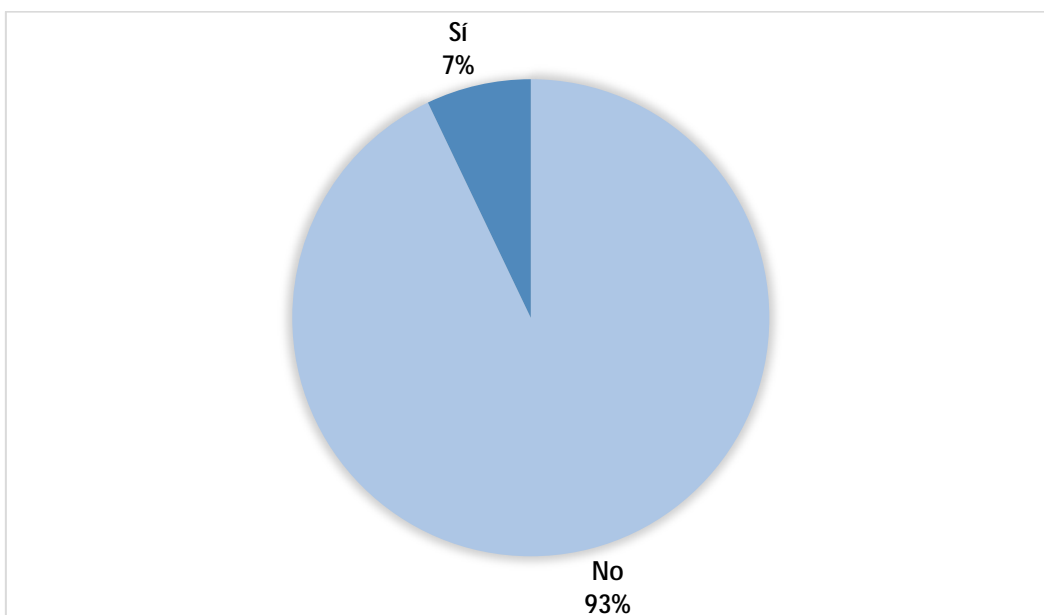


**Gráfico 12:** Representación Porcentual del Ítem 11

Se puede apreciar mediante el **gráfico 12** que el 71% de las personas entrevistadas consideran que el ciudadano Guacareño hace uso de los espacios públicos y/o áreas de esparcimiento existentes, mientras que un 28.6% no opina de la misma manera

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 12:** ¿Considera usted que la ciudad Guacara cuenta con espacio público y/o áreas de esparcimiento suficiente para satisfacer las necesidades del ciudadano?

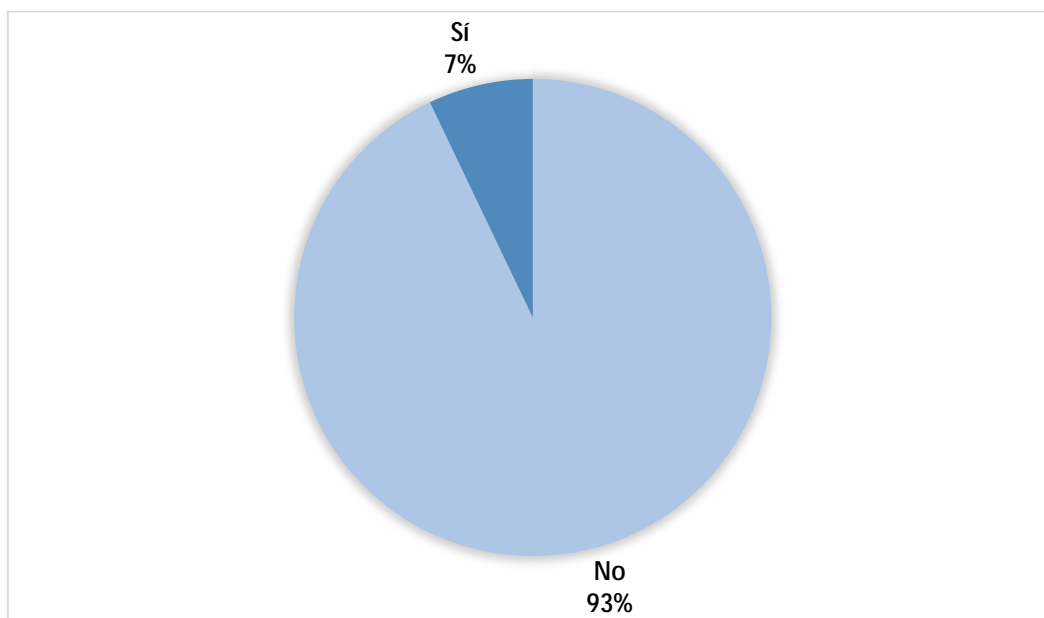


### Gráfico 13: Representación Porcentual del Ítem 12

Se puede apreciar mediante el **gráfico 13** que el 93% de las personas entrevistadas consideran que Guacara no posee los espacios públicos y/o de esparcimiento necesarios mientras que el 7% restante opina que sí.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 13:** ¿Considera que es necesaria una intervención urbana en Guacara?

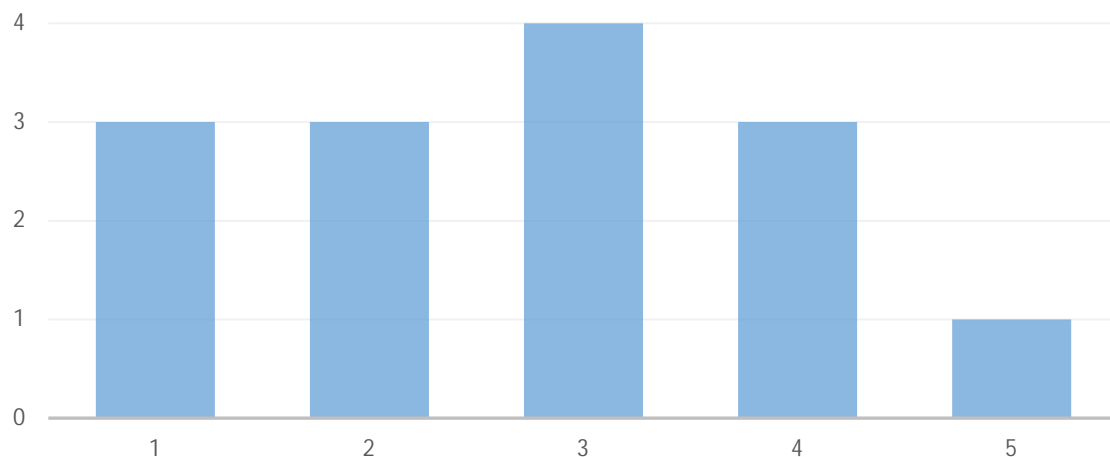


### Gráfico 14: Representación Porcentual del Ítem 13

Se puede apreciar mediante el **gráfico 14** que el 93% de las personas consideran que no es necesaria una intervención urbana en Guacara mientras que el 15.4% no lo cree necesario.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 14:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de agua potable

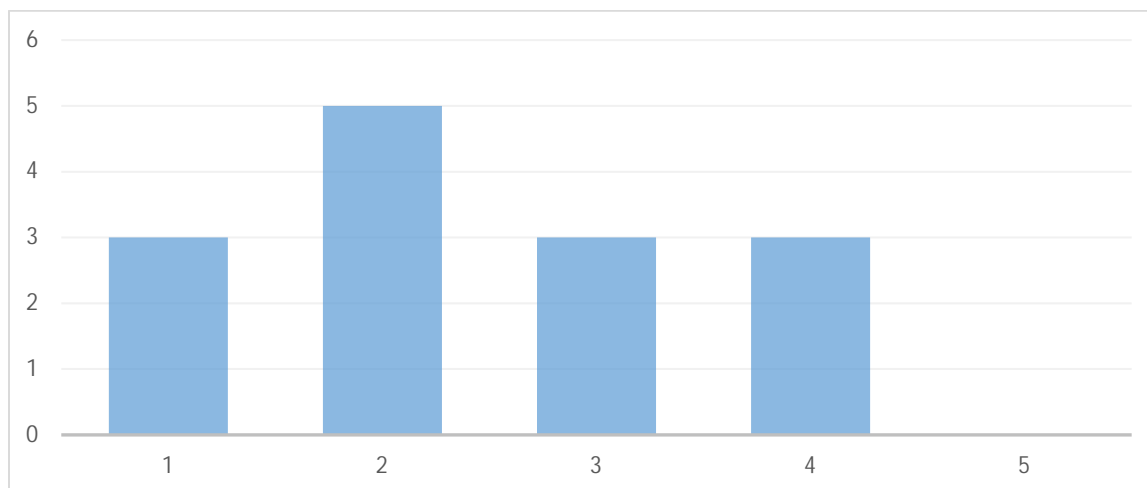


**Gráfico 15:** Representación Porcentual del Ítem 14

En el resultado del **gráfico 15** se observa que la calidad del servicio de agua potable en el municipio es intermedia, siendo “3” la respuesta predominante.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 15:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de aguas servidas (cloacas)

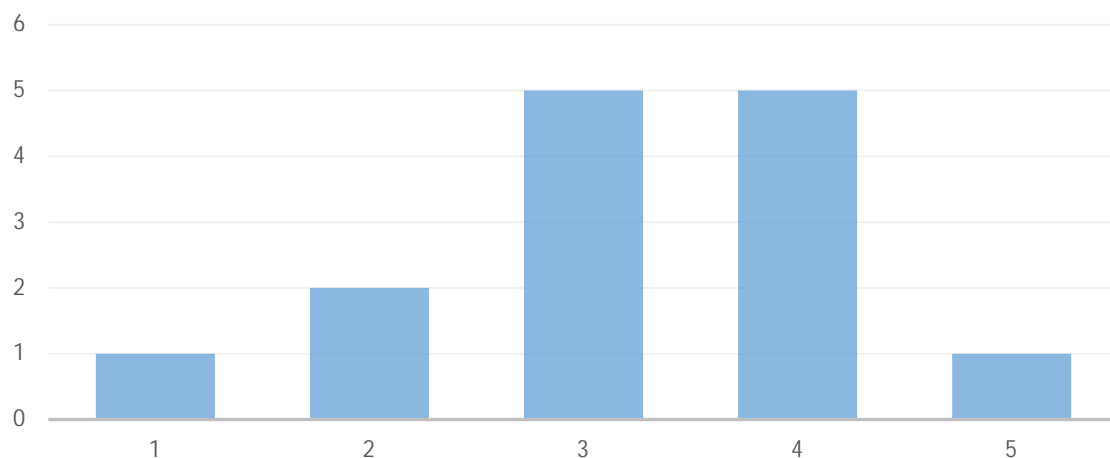


**Gráfico 16:** Representación Porcentual del Ítem 15

En el resultado del **gráfico 15** se observa que la calidad del servicio de aguas servidas en el municipio es intermedia o baja, siendo “3” la respuesta predominante.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 16:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de electricidad

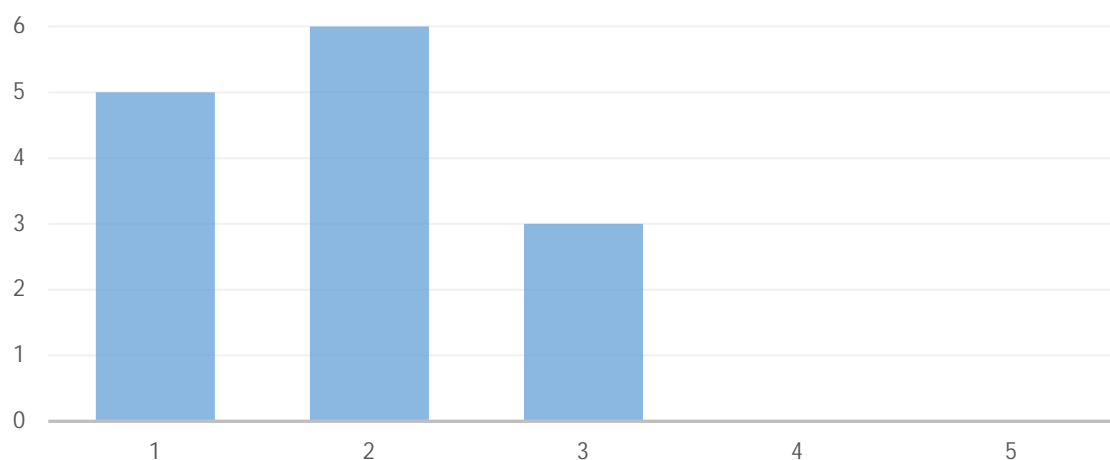


**Gráfico 17:** Representación Porcentual del Ítem 16

En el resultado del **gráfico 17** se observa que la calidad del servicio eléctrico en el municipio es intermedia o buena, siendo “3” y “4” las respuestas predominantes.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 17:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de telecomunicaciones

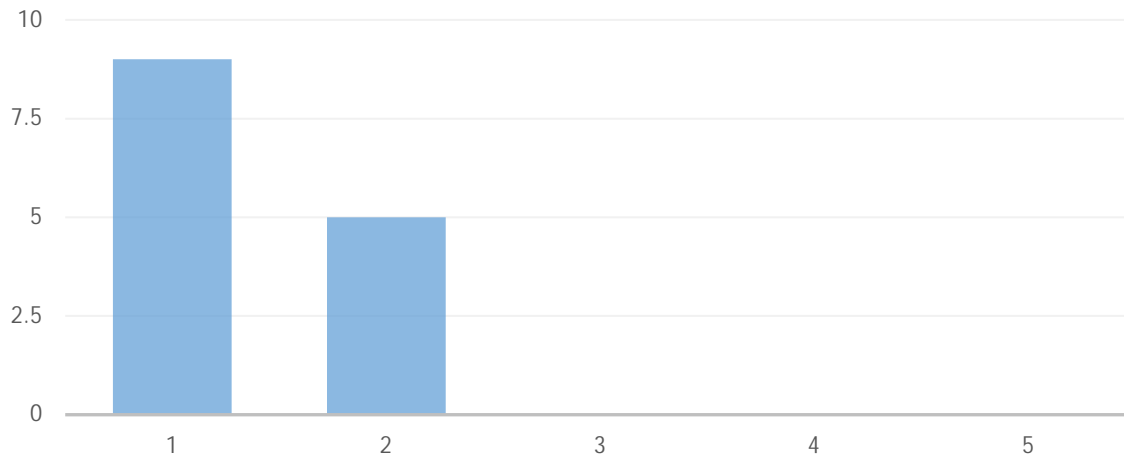


**Gráfico 18:** Representación Porcentual del Ítem 17

En el resultado del **gráfico 18** se observa que la calidad del servicio de telecomunicaciones en el municipio es baja, siendo “2” la respuesta predominante.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 18:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de gas.

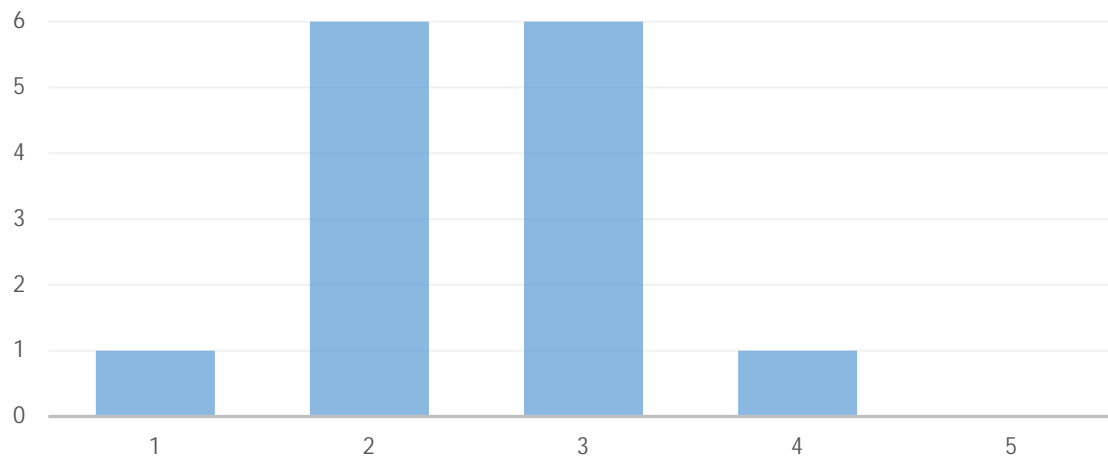


**Gráfico 19:** Representación Porcentual del Ítem 18

En el resultado del **gráfico 19** se observa que la calidad del servicio de gas en el municipio es baja, siendo “1” la respuesta predominante.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 19:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de recolección de desechos.

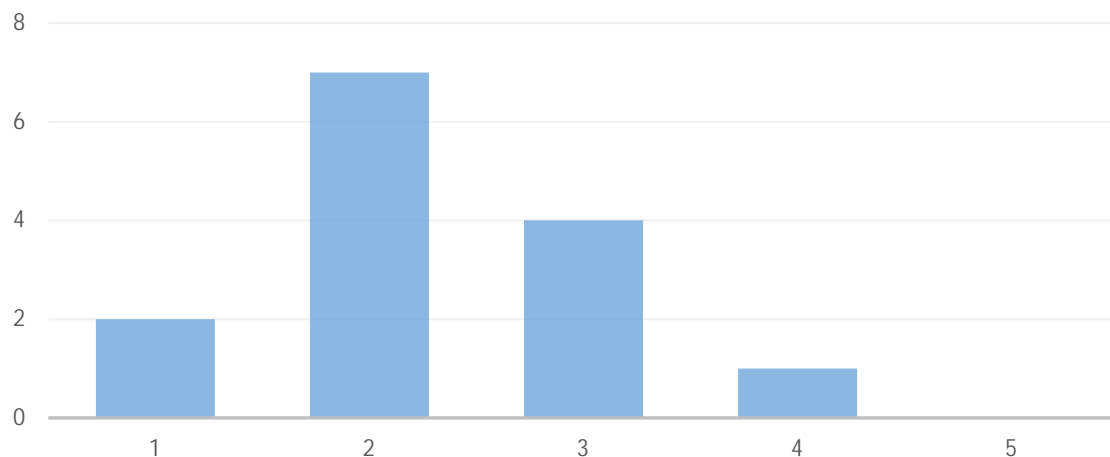


**Gráfico 20:** Representación Porcentual del Ítem 19

En el resultado del **gráfico 20** se observa que la calidad del servicio recolección de desechos en el municipio es intermedia o baja, siendo “3” y “2” las respuestas predominantes.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 20:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de transporte.

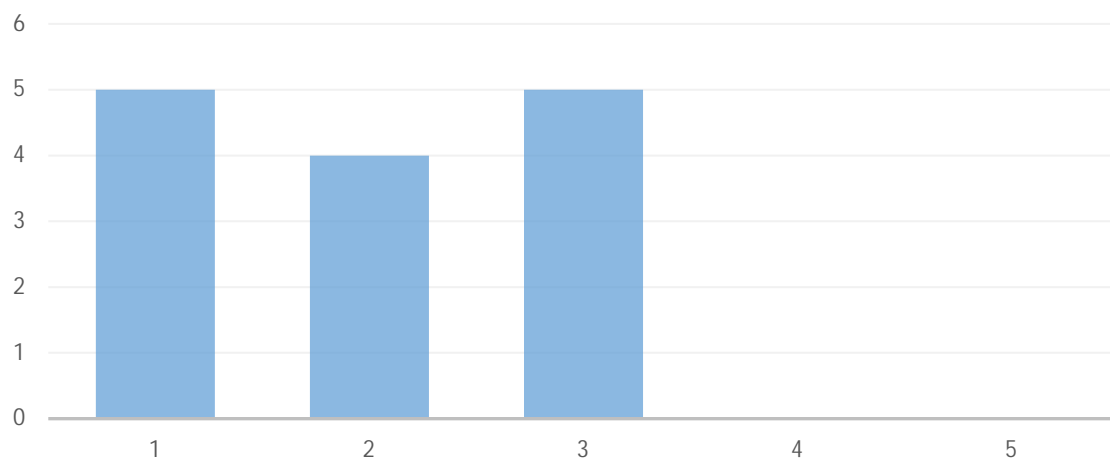


**Gráfico 21:** Representación Porcentual del Ítem 20

En el resultado del **gráfico 21** se observa que la calidad del servicio de transporte en el municipio es baja, siendo “2” la respuesta predominante.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 21:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de seguridad.

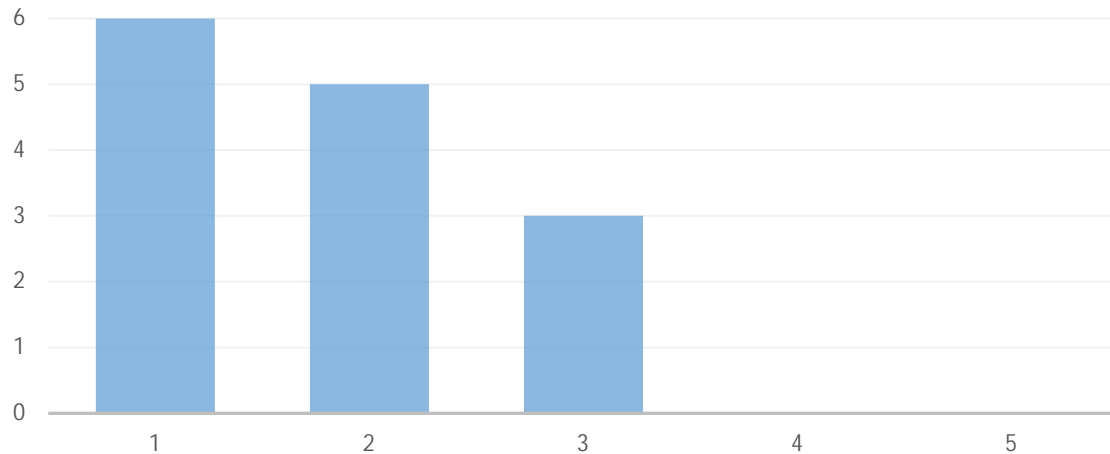


**Gráfico 22:** Representación Porcentual del Ítem 21

En el resultado del **gráfico 22** se observa que la calidad del servicio de seguridad en el municipio es intermedia o baja, siendo “3” y “1” las respuestas predominantes.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 22:** Evalúe con una puntuación del 1 al 5 (siendo 1 como la puntuación más baja y 5 como la puntuación más alta) el servicio de salud.

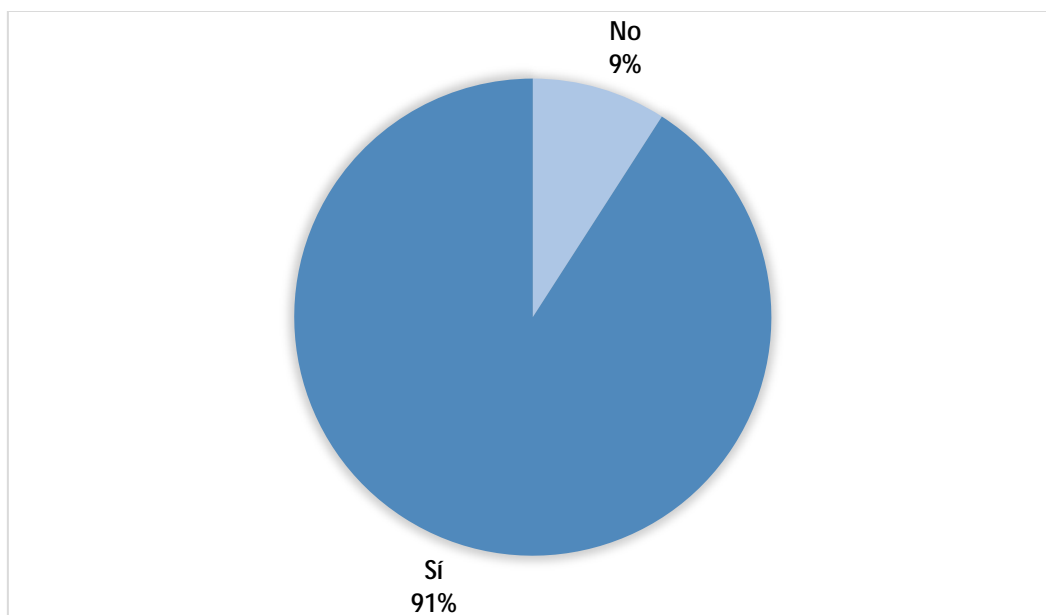


**Gráfico 23:** Representación Porcentual del Ítem 22

En el resultado del **gráfico 23** se observa que la calidad del servicio de salud en el municipio es intermedia o baja, siendo “2” y “3” las respuestas predominantes.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 23:** ¿Le parece que hace falta en la zona un centro que integre el comercio, el entretenimiento y la cultura, y a su vez proporcione un lugar de esparcimiento social?

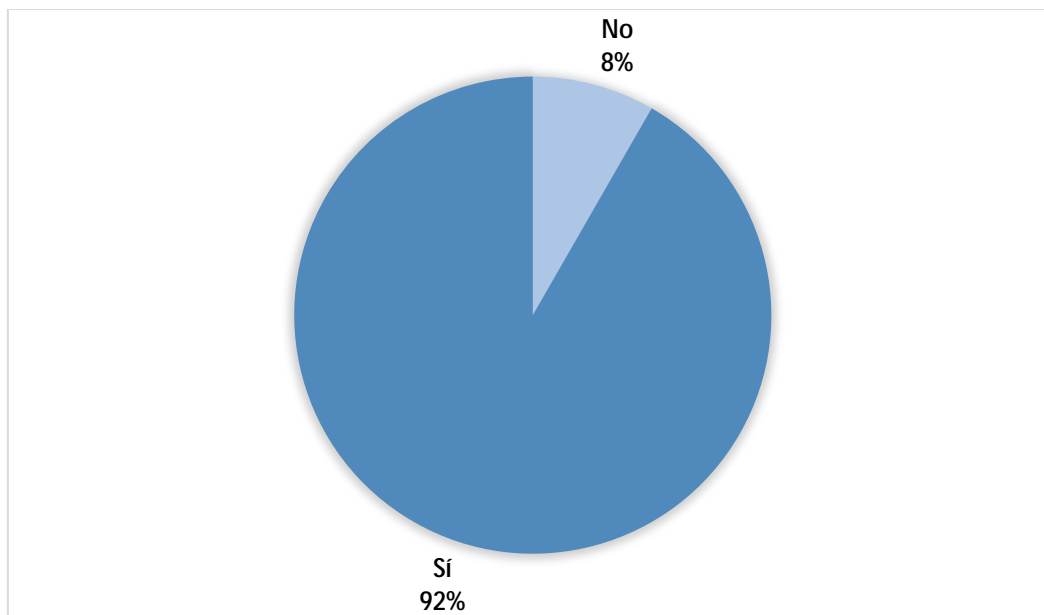


**Gráfico 24:** Representación Porcentual del Ítem 23

Se puede apreciar mediante el **gráfico 11** que el 91% de las personas entrevistadas considera que falta en la zona un centro que integre el comercio, el entretenimiento y la cultura, y a su vez proporcione un lugar de esparcimiento social mientras que el 9% restante opina lo contrario.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

**Ítem 24:** Sabiendo que un Centro Gastronómico es un instrumento eficaz para el intercambio comercial y la transferencia de cultura, ¿Cree Ud. que el diseño y construcción del mismo ayudaría a dinamizar la economía del sector Vigirima?



**Gráfico 25:** Representación Porcentual del Ítem 24

Se puede apreciar mediante el **gráfico 11** que el 92% de las personas entrevistadas cree que el diseño y construcción de un centro gastronómico ayudaría a dinamizar la economía del sector Vigirima mientras que el 8% restante opina lo contrario.

**Fuente:** Ricardo Vílchez (2021)

### 3.4.2 Análisis de Resultados

Es el proceso a través del cual se ordenaron, clasificaron y presentaron los resultados de esta investigación en cuadros y graficas elaboradas y sistematizadas en base a técnicas estadísticas con el propósito de poder comprenderlos. El análisis de la información documental, debe estar orientada a probar la hipótesis. En cambio, la Interpretación como proceso mental y sensorial da un significado más general a los referentes empíricos investigados, relacionándolos con los conocimientos considerados en el planteamiento del problema y en el marco teórico y conceptual de referencia.

Una vez obtenidos los resultados, se pudo observar que la población del sector Vigirima y sus áreas adyacentes consideran que la zona presenta múltiples deficiencias en cuanto a servicios básicos y equipamiento urbano, por lo fue necesario implementar un plan de reordenamiento urbano sobre el Eje Vía Vigirima que pudiera mejorar significativamente la calidad de los servicios básicos ofrecidos y que, incluyendo edificaciones tales como las de Centro Gastronómico, fuese capaz de generar sustentabilidad económica al sector, creando

nuevos empleos y además siendo, por la proximidad y escala del mismo, uno de principales consumidores del producto elaborado en los equipamientos agro-industriales de la propuesta de reordenamiento, en conjunto con espacios propicios para la recreación, la propagación de la cultura y el esparcimiento, beneficiando así la calidad de vida de sus habitantes.

### **3.5 FASES DE LA INVESTIGACIÓN**

- **FASE I:** Durante esta fase se realizó el reconocimiento y la adquisición de datos de la zona, en este caso de los sectores Vigirima y Yagua, lo cual permitió evaluar las condiciones que estos presentan con respecto al entorno, clima, servicios existentes, entre otros factores. Todo esto realizado a través de visitas de sitio e investigación documental.
- **FASE II:** En esta fase se analizaron las leyes y normativa que influyen en el lugar y que fueron aplicadas en el proceso de diseño.
- **FASE III:** Una vez obtenidos los datos de la región, así como también las características que representan se estudió que tipo de equipamiento urbano beneficiaría a los sectores.
- **FASE IV:** Finalmente se procedió a diseñar un Centro Gastronómico, teniendo como base toda la información recolectada durante las fases anteriores, y tomando en cuenta, que espacios de uso público son más necesarios en el sector.

### **3.6 RECURSOS**

#### **3.6.1. Humanos**

Resaltan quienes formaron parte de la investigación mediante sus consejos y colaboraciones, entre ellos se encuentran, el tutor de metodológico, Arq. Orlando Ramírez y el tutor académico Arq. Luis González.

#### **3.6.2. Institucionales**

Como recursos institucionales se pueden nombrar a la Universidad José Antonio Páez y a la alcaldía de Guacara.

### 3.6.3. Materiales

Se denotan los datos impresos que sirvieron de apoyo para el desarrollo de la investigación, entre ellos se encuentran materiales audiovisuales, digitales, planos, PDUL y normas que han reglamentado la investigación, también se utilizaron recursos electrónicos y digitales como computadoras, fotografías, libros, revistas y folletos de la zona de estudio y programas de computación tales como Microsoft Word y AutoCAD.

### 3.6.4. Tiempo

El tiempo de la investigación tuvo una duración de 32 semanas, en pocas palabras de dos semestres académicos, durante este proceso se desarrollaron las fases necesarias y correspondientes a la investigación para lograr los objetivos estimados y planteados.

### Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES											TOTAL EN SEMANAS
	Nov-20	Dic-2020	Ene-2021	Feb-21	Mar-21	Abri-2021	May-21	Jun-21	Jul-21	Ago-2021	Sep-21	
Diagnóstico del lugar	■	■										4
Análisis del Problema			■	■	■							8
Realización de la propuesta de diseño					■	■	■					10
Últimos detalles de diseño e informe final y defensa de anteproyecto								■	■	■		8
Proyecto y presentación										■	■	2
Total en semanas												32

## CAPÍTULO IV

### EL PROYECTO

#### 4.1. El Sitio Urbano.

##### Ubicación

El municipio Guacara se ubica al noroeste del lago de Valencia y al noreste del estado Carabobo, Venezuela. Limita, por el norte con el municipio Puerto Cabello y el estado Aragua; por el sur con el Lago de Valencia y el municipio Los Guayos; por el este con el municipio San Joaquín el lago de Valencia y el estado Aragua; y por el oeste con los municipios San Diego y Los Guayos. Se localiza entre las coordenadas geográficas: 67°55' y 67°49' de longitud oeste, 10°22' y 10°09' de latitud norte. Entre las parroquias que conforman el municipio están Guacara, con capital Guacara, Ciudad Alianza cuya capital es la urbanización del mismo nombre que forma parte de la zona urbana de Guacara; y Yagua, con capital homónima. (Ver figura 38)



**Figura 38:** Mapa Estado – Carabobo – Identificación del Municipio Guacara. (2021)

El área para el desarrollo del proyecto está localizada en el sector Vigirima, en una zona que actualmente se conoce como Los Cedros, entre las calles Zulia y Los Cedros de la parroquia urbana de Guacara, al Noreste de la ciudad. Cabe destacar que esta zona cuenta como el límite urbano del sector Vigirima hacia el Este, por lo que su frontera más inmediata sería la de la parroquia urbana de Yagua. Hoy día Guacara es centro de explotación agrícola,

encontrándose sembradíos de café, algodón, añil, maíz, etc. En los últimos años se ha convertido en un cinturón industrial, que complementa al eje San Joaquín-Mariara.



**Figura 39:** Localización Aérea del sector. Fuente: Google Earth (2021).

### **Población**

El municipio Guacara posee una superficie de 165km<sup>2</sup> y tiene una población estimada de 176.218 habitantes según el Censo Nacional de Población y Vivienda (2011).

### **Clima**







Estando ubicado cerca de las costas marítimas de Venezuela, el municipio Guacara cuenta con una temperatura cálidas, con máximos de 33,4°C, mínimos de 17,9°C y una media de 24,5°C a la sombra. La precipitación promedia 909,5 mm anuales; con patrón de distribución temporal de régimen bimodal con período lluvioso de mayo a octubre, en donde se descarga el 91,6% del total anual, y con máximos en los meses de junio, julio y septiembre.

### **Hidrología**

Entre los cuerpos de agua más importantes se encuentran la Quebrada Vigirima, el Caño los Dividives, el río Guacara y el Lago Valencia.

## Vegetación

El municipio Guacara es bien conocido por sus suelos fértiles y posee vegetación típica de zona tropical con clima templado. Abundan zonas verdes en los cerros y al borde de los ríos y quebradas. Entre las plantas más comunes se encuentran el agave cocui, el indio desnudo, el Camoruco (símbolo natural del Estado Carabobo), el samán, el apamate y el araguaney. Además, se observa diversidad de árboles frutales como; mango, mamón, aguacate y abundan también las orquídeas de los géneros *Cattleya* y *Oncidium*. La especie arbórea predominante en la zona de estudio y donde se realiza el desarrollo de la propuesta arquitectónica, es el samán.

TIPOS	EJEMPLAR
Samán	
Apamate	
Camoruco	
Indio Desnudo	
Cujés	
Araguaney	




<b>Mango</b>	
<b>Mamón</b>	
<b>Aguacate</b>	

Figura 40. Tabla de principales especies arbóreas del sector Vigirima. Fuente: Vílchez (2021).

## Vialidad

La vialidad existente en el sector seleccionado consta de una avenida principal, la Av. Vía Vigirima y también están involucradas las calles Miguel José Sanz y Vía Yagua, las cuales por ser conectoras entre Vigirima y la Yagua, representan gran importancia y acarrear un gran flujo vehicular (Ver figura 40).

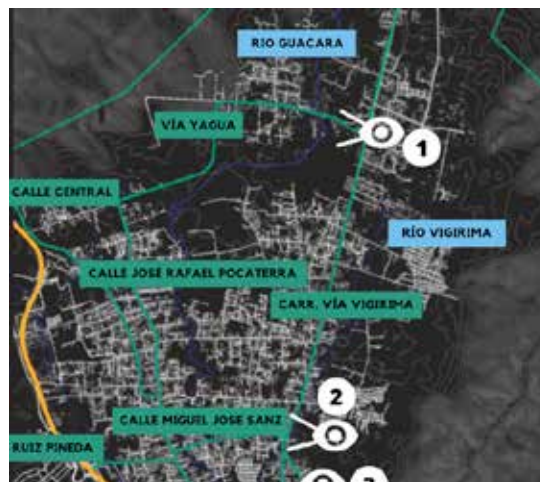


Figura 41. Principales vialidades del sector Vigirima. Fuente: Vílchez y otros (2021).

## Transporte

El transporte predominante es de tipo público, funciona por medio de líneas de autobuses, las cuales, a pesar de estar presentes, son escasas y realizan sus paradas en espacios

poco convenientes, alejadas de puntos de interés social y áreas residenciales, lo cual aliena a los habitantes del sector obligándoles a recorrer largas distancias a pie.

## Zonificación

El Plan de Desarrollo Urbano Local (PDUL) del municipio Guacara, del estado Carabobo, expresa la zonificación establecida actualmente en el sector, la cual consta de una zona AE-5: “Área sujeta a Plan Especial Yagua - Vigirima”. Dicha zona requiere ser integrada al urbanismo, además de una dotación progresiva de servicios mínimos de infraestructura (agua, luz, cloacas, entre otros) y de equipamiento urbano, de modo que puedan desarrollarse hasta alcanzar estándares básicos aceptables.

Por poseer dicha zonificación, los usos permitidos y condiciones de desarrollo de este sector son establecidas en los respectivos planes que elaboren las autoridades competentes, respetando las estipulaciones de esta Ordenanza respecto al régimen urbanístico aplicable a cada zona.

(Ver figura 41).

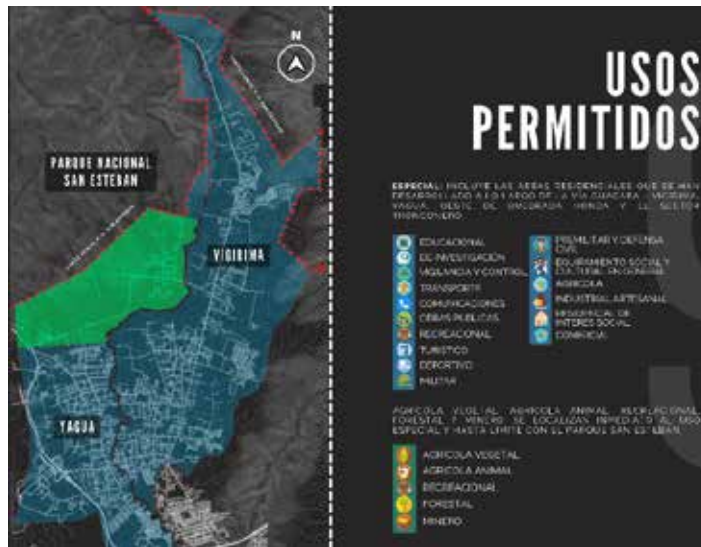


Figura 42. Zonificación actual del eje Vigirima - Guacara. Fuente: Gaceta Municipal Municipio Guacara - Vélchez y otros (2021).

## 4.2 El Plan Urbano

### Propuesta Urbana

En la propuesta presentada se realizó el Reordenamiento Urbano del eje Vigirima - Guacara, del Municipio Guacara - Estado Carabobo, atendiendo a la problemática que presenta bajo un enfoque global, respetando su escala, su historia y tomando en cuenta sus potencialidades. La conceptualización de la propuesta se basó en los siguientes aspectos:

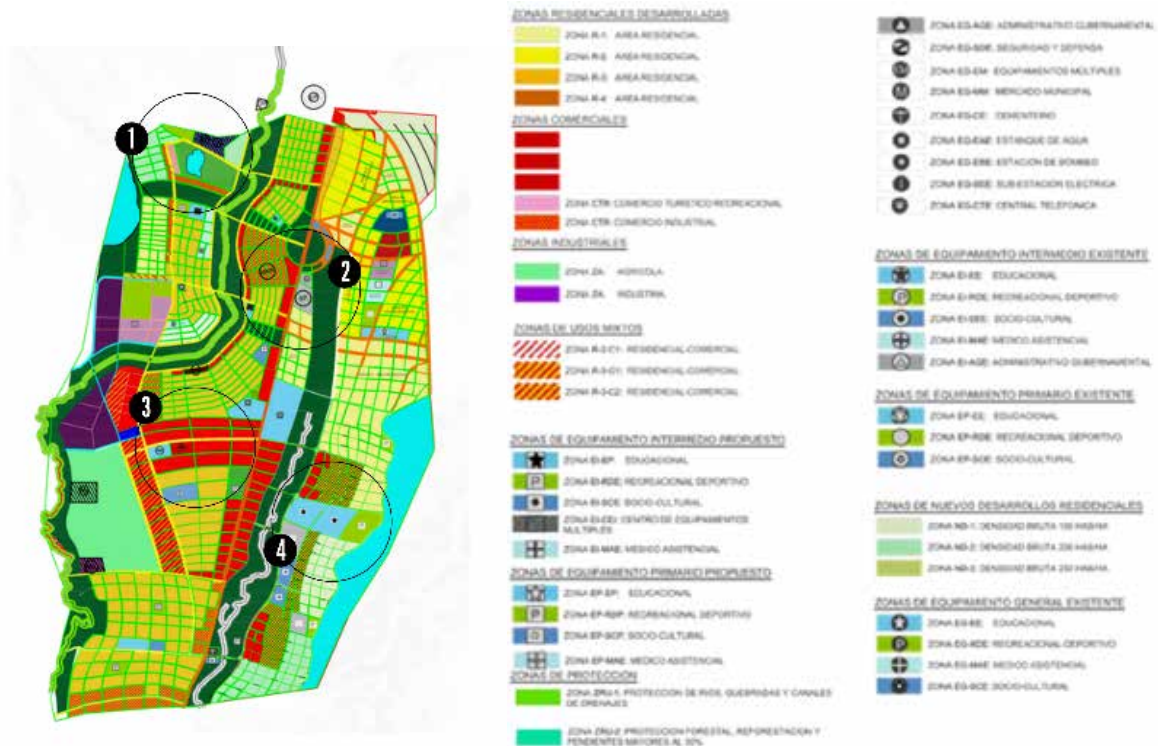


Figura 43. Zonificación propuesta para el eje Vigirima - Guacara. Fuente: Vílchez y otros (2021).

### Propuesta de Vialidad y Transporte

Esta se encuentra limitada entre los sectores El Toco y el sector de Tronconero, se analizó el conjunto urbano, a través de un desglose de sistemas, lo que permitió definir qué aspectos de la ciudad serían realmente resaltados, cómo se articularían las zonas que actualmente están mal conectadas y finalmente qué aportes se le plantean a la nueva ciudad. Se concluye así que el eje vía Vigirima - Guacara se ve afectado por la falta de una trama urbana coherente, adaptada a la densidad poblacional actual con conexiones efectivas entre sus zonas adyacentes más importantes.

Fue entonces, en base al análisis de conteos para cuantificar flujo y densidad vehicular, que se contempló una propuesta para reformar el sistema vial que incluye expansión de algunos perfiles, modificación del sentido de los carriles y calles compartidas para promover la importancia del peatón y priorizar su bienestar.

La vía de Vigirima cuenta con un potencial como lineal rectora de la zona. Aunque actualmente cuente con un perfil vial de una sola vía para ambos sentidos, se propone ampliar con dos carriles por sentido con ciclo vía integrada y un sistema diseñado de parada de bus, con el fin de darle el carácter de vía colectora que conectará con las diferentes zonas de Vigirima y los sectores adyacentes de esta.

Actualmente con el desarrollo de esta propuesta de vialidad, se contará con una de sus estaciones de transporte urbano justo frente a la parcela y área seleccionada para el desarrollo de este trabajo de grado, lo que permitirá un mayor flujo de personas en el sector, como también la facilitación de traslado a los transeúntes y usuarios de los espacios diseñados. Disminuyendo así el número de autos particulares en estacionamientos públicos y privados en dichas edificaciones.

El proyecto de calles compartidas maneja criterios específicos de superficies, tales como materiales: color y texturas; Mobiliario, tal como iluminación, áreas verdes y lugares de descanso; Señalización y contacto social como principio de negociación del espacio y generador de vida pública, que se lograría a través de la reducción de velocidad y volumen del tránsito motorizado.



Figura 44. Perfil propuesto para los 4.60km lineales de la Vía Vigirima a intervenir. Fuente: Vílchez y otros (2021).

## **Propuesta de Usos**

Es innegable que Vigirima sea una zona de alto potencial económico y turístico, con suelos fértiles que permitirían el desarrollo parcelario de la agricultura industrial y urbana; un inmueble histórico (La Quinta Pimentel) que puede ser rehabilitado para potenciar el turismo patrimonial y cultural, sin dejar de mencionar también los yacimientos arqueológicos del parque Piedra Pintada. A plena vista es evidente que su verde geografía de valles es propicia para la creación de nuevos y modernos parques y jardines, con áreas de contemplación y senderos aptos para diversas prácticas deportivas, culturales y de autodesarrollo, además de la necesidad de saldar la deuda de incorporar los bordes del Río Vigirima a la dinámica del urbanismo (Vale la pena estudiar como referentes a las principales ciudades sustentables y sostenibles, a nivel mundial y regional, que sacan provecho de su hidrografía). Todas las nuevas edificaciones que se proponen en la propuesta para el desarrollo de este sector procuran además de satisfacer las necesidades básicas y primarias de sus habitantes, tomar en cuenta los aspectos ya mencionados, para lograr así obtener una trama coherente e integrada a la identidad urbana y ambiental que se espera ocasionar en el eje Vigirima – Guacara.

### **4.3 El Proyecto**

Tomando en cuenta la demanda de espacios comerciales, recreativos, y socio-culturales del sector, y siendo esta una comunidad con gran potencial agrícola e industrial, se propone el desarrollo de un Centro Gastronómico, integrado a las infraestructuras comerciales existentes con espacios de integración, recreación, y esparcimiento, para generar un radio de influencia positivo, impulsando el desarrollo económico y cultural.

Dicha edificación estará directamente conectada con la propuesta de Parque Lineal a los bordes del río Guacara, e indirectamente conectada con los equipamientos de desarrollo agrícola e industrial próximos en la propuesta de Reordenamiento del Eje Vía Vigirima – Guacara. Igual de importante fue conseguir un vínculo efectivo con el contexto inmediato a través del diseño de áreas exteriores (plazas y bulevares de gastronomía, patios de Food Trucks, áreas de esparcimiento, jardines, entre otros) y cuidadosa planificación del programa de áreas para poder enlazar las actividades de abasto y gastronomía con el área circundante.

## **El Usuario**

Se define como aquella persona que utiliza habitualmente un bien o servicio, en este caso es quien transita o permanece en la zona y hace uso de los espacios generados en el proyecto.

El espacio propuesto para la propuesta de reordenamiento del eje vía Vigirima - Guacara y Diseño de un Centro Gastronómico, integrado a las infraestructuras comerciales nuevas y existentes, está dirigido a la atención de las necesidades sociales y ciudadanas de tipo comercial, recreativo y cultural. El usuario de estos espacios abarca al conjunto de los habitantes del sector tales como; niños, jóvenes, adultos y adultos mayores del sector, así como a población de todo el municipio, por su escala y capacidad convirtiéndose en un espacio urbano de recreación y un atractivo turístico, de atención gastronómica para propios y visitantes que permitirá impulsar la economía del sector. La propuesta contempla diversidad de usuarios que se vincularán y beneficiarán a través de la misma.

Los diferentes usuarios que se vinculan al proyecto son:

**Trabajador:** Vinculado de manera directa y permanente con el proyecto, es quien mantiene activa la edificación y le controla para su óptimo funcionamiento, debido a que es encargado de sacar máximo provecho de la misma, en cierta medida igual que el resto de los usuarios, en vista de que el complejo, de manera parcial, es didáctico.

**Comensal:** Vinculado de manera semipermanente, abarca el ámbito social, cultural y económico, donde la comunidad donde está inmerso el proyecto participa y genera promoción y beneficios, a nivel municipal. Dicha comunidad disfrutará de espacios internos y externos de recorrido gastronómico, espacios de venta y consumo, aprendizaje y esparcimiento, con la posibilidad de participación de manera directa de gran parte de las actividades que se estén realizando en dichas instalaciones.

**Transitorio:** Vinculado de manera ocasional e indirecta, ya que el lote cuenta con espacios externos de uso público, dada la posibilidad de que no exista necesidad de ingresar a la edificación donde se lleva a cabo el programa.

## **El Sitio y su Contexto**

### **Ubicación del Terreno dentro del Contexto Inmediato**

Se ubica en un terreno baldío en el área de Los Cedros, en la zona de Vigirima – Municipio Guacara, en la actualidad colindante con una hilera de viviendas no planificada al Sur y con los bordes del río Guacara al Norte en su fachada frontal. Dentro de la propuesta de Reordenamiento Urbano tendría fronteras con el parque lineal al borde del Río Guacara, un barrio residencial consolidado al sur, y parcelas de Comercio Intermedio en el eje Este-Oeste. (Ver figura 15).



**Figura 45:** Localización y contexto inmediato del lote del proyecto. Fuente: Vílchez (2021).

## Usos de Suelo

En este nodo convergen usos comerciales mixtos, residenciales y de producción y capacitación agrícola, de los cuales el proyecto se vería beneficiado por su capacidad para atraer comensales, recibir suministro de materia prima de proveedores locales, los cuales a su vez serían captadores de la generación de desechos orgánicos e inorgánicos del servicio.



**Figura 46:** Localización y contexto inmediato del lote del proyecto. Fuente: Vílchez y otros (2021).

## **Hitos**

Dentro de los puntos de referencia e interés que marcan pauta en el eje Vigirima - Guacara del Municipio Guacara - Estado Carabobo se encuentran los siguientes: Quinta Pimentel, C.C. El Toco, C.C. Piedra Pintada, Iglesia de Vigirima, Parque Arqueológico Piedra Pintada, entre otros.

## **Dureza de las Edificaciones**

La dureza de las edificaciones se refiere a la importancia que poseen dependiendo de factores como: Cimentación, relevancia histórica, tipología, sistema estructural y las condiciones en las que se encuentren de acuerdo al tiempo que tengan de haberse construido, otorgándole los grados de alto, moderado o bajo.

Una edificación de grado alto comprende edificaciones de importancia a nivel constructivo o que posea un valor de tipo especial, es decir equipamiento de tipo deportivo, turístico, educativo, salud, o cultural, tomados encuentra durante el desarrollo del proyecto urbano.

El grado moderado, está determinado por edificaciones o espacios que pueden ser reestructurados o reubicados, ayudando al desarrollo de su potencial, como es el caso de la Alcaldía perteneciente al sector, donde una intervención contribuye al mejorar su valor en cuanto al carácter estructural y arquitectónico.

Dentro de las edificaciones con un nivel blando o bajo, se tienen aquellas viviendas ubicadas tanto en la zona a intervenir como en sus adyacencias, estas mayormente son invasiones, estructuradas de manera inadecuada y con materiales poco resistentes y con una ubicación y orientación inadecuada.

## **Topografía**

El municipio Guacara está delimitado por una falda montañosa muy prominente en la cual se ubica el Parque Nacional San Esteban, que delimita al norte el sector de Vigirima y como ya se ha mencionado anteriormente, Vigirima presenta características de valle, cuya

superficie presenta una topografía suavemente inclinada, con una pendiente en un rango de 1 a 5%, sin embargo, el porcentaje de la pendiente aumenta cada vez más cerca de las faldas montañosas.

El sitio de emplazamiento es predominantemente llano y no presenta desniveles prominentes dentro del lote. Posee una inclinación promedio de 1.8% (5 metros aproximados en una longitud máxima de 240 metros) Es importante destacar que posee una proximidad de 120 metros con el cauce del río Guacara.

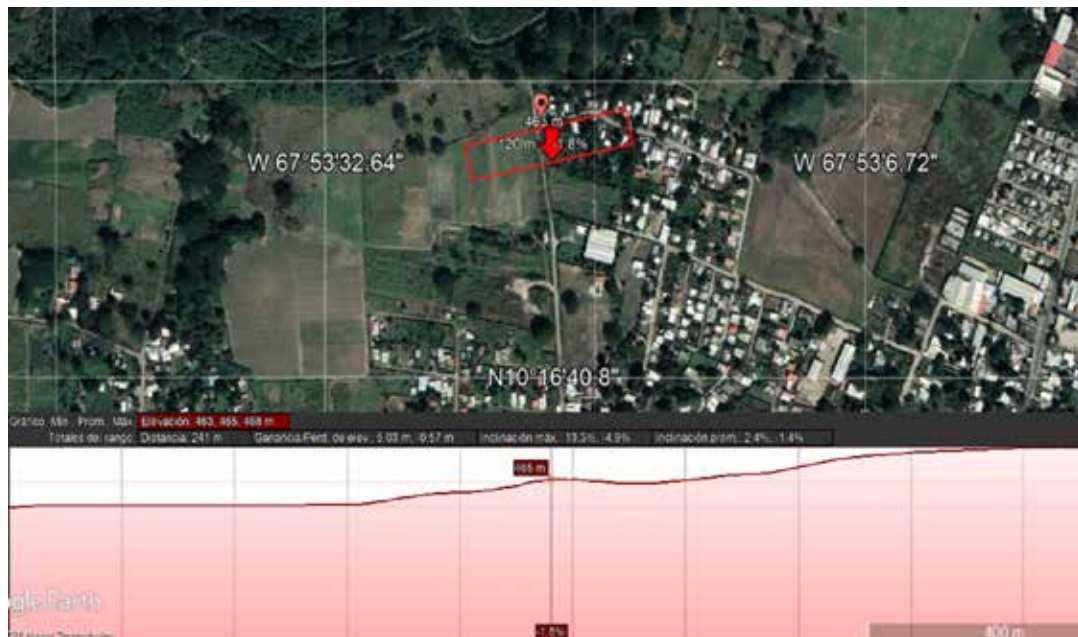


Figura 47. Perfil longitudinal del emplazamiento. Fuente: Vílchez (2021).

## Orientación y Vientos

Los vientos entran a la parcela por su frente más largo (norte) en dirección suroeste. Gran parte del año, el frente lateral derecho tendrá una incidencia solar fuerte durante las horas de la mañana por estar encontrada con el punto cardinal ESTE mientras que en la lateral izquierda será por la tarde por estar encontrada con el OESTE. Las fachadas frontal y posterior aún recibirán cierto grado de incidencia indirecta por estar el lote ligeramente orientado de manera oblicua con respecto a los puntos cardinales anteriormente mencionados y por la inclinación y los constantes movimientos de rotación y traslación terrestres que desplazan los puntos de salida y puesta hacia los puntos cardinales NORTE y SUR.



Figura 48. Orientación del sol y vientos en el Sector Los Cedros. Fuente: Vílchez (2021).

### Vías de Acceso

El sistema de vías que se encuentra propuesto dentro de la nueva trama urbana del reordenamiento del Eje Vigirima Guacara del eje a través de las cuales se puede acceder al emplazamiento son las siguientes: Vía colectora 1 atravesando el parque lineal del río Guacara con flujo vehicular moderado; Vía colectora 2 propuesta bordeando el río Guacara, en comunicación con centralidad de desarrollo agrícola e industrial, flujo vehicular moderado. Calles locales a ambos costados del emplazamiento (área de Tronconero) flujo vehicular bajo; Eje principal “vía Vigirima” flujo vehicular alto, con desarrollo paralelo al frente comercial donde se plantea la propuesta.

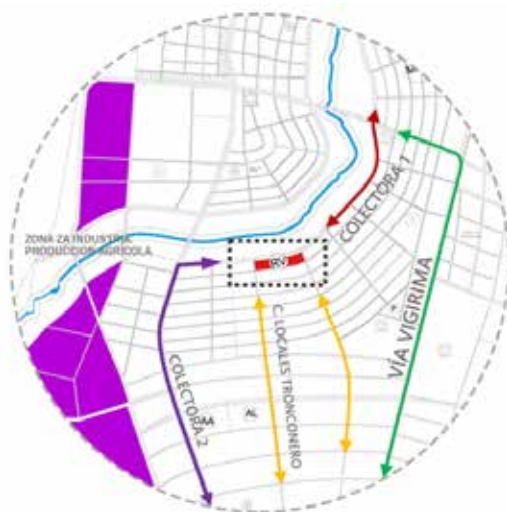


Figura 49. Principales vías de acceso al emplazamiento. Fuente: Vílchez (2021).

## Vegetación

Existe actualmente generosa arborización en el contexto inmediato, que corresponde a las zonas aledañas al borde del río Guacara en el sector Los Cedros. Entre las plantas presentes tenemos los siguientes: apamates, araguaney, samán, cujíes, también se observa el desarrollo de árboles frutales típicos de las zonas tropicales como; mango, mamón, aguacate, entre otros.



Figura 50. Foto satelital geográfica del lote seleccionado y las condiciones de arborización. Fuente: Google Earth (2021).



Figura 51. Registro de la arborización presente en el sector extraída de la visita de campo. Fuente: Vílchez y Otros (2020).



Figura 52. Registro de la arborización presente en el sector extraída de la visita de campo. Fuente: Vílchez y Otros (2020).

## **Servicios Públicos**

En materia de servicios públicos, el sector donde se encuentra ubicado el diseño de Centro Gastronómico cuenta con los siguientes servicios:

**Electricidad:** La electricidad es provista por la estatal CORPOELEC (antes Electricidad de Valencia (Elevel) y la Compañía Anónima de Administración y Fomento Eléctrico (CADAFE).

**Aguas Blancas:** La empresa estatal Hidrocentro se encarga del servicio de aguas blancas y de desecho de Valencia, así como de todo el Estado Carabobo, el Estado Aragua y el Estado Cojedes. El agua viene principalmente de los embalses de Cachinche y Pao, en el sur de Carabobo.  
**Aguas Negras:** La cloaca principal se encontrará en un lado del terreno por lo que la implementación de este servicio es de fácil aplicación.

**Aguas de Lluvia:** El Terreno posee un sistema de evacuación natural de aguas de lluvia, lo cual se evidencia por su contexto el cual irá directo a las áreas verdes.

**Teléfono, Cable y Data:** CANTV es la empresa estatal de telecomunicaciones de Venezuela. Sus servicios van desde telefonía (siendo su principal filial Movilnet que expande el área de telefonía celular) que es su principal fuerte, hasta servicios de conexión a Internet por banda ancha. Es la primera opción cuando de servicio de telefonía se refiere y está disponible en casi toda la ciudad, siendo accesible en el sector de Vigirima.

## **Variables de Uso**

Teniendo en cuenta que no existe un Plan de Desarrollo Urbano específico según normativa oficial en gaceta, los lineamientos se establecieron según el planteamiento de la propuesta de Reordenamiento del Eje Vía Vigirima Guacara y lo establecido por el estudio de la zona. Se establece que las variables para el desarrollo de la edificación elegida están determinadas por el uso de tipo Comercial y Recreativo R5-C3. Dentro de ese contexto se determinó según lo establecido en el PDUL que el porcentaje de ubicación máximo sobre la parcela es de 50%, mientras que el de construcción máxima se limita a 200%, sus retiros son de 4 metros en su frente Sur (Encontrada con el barrio residencial consolidado de Los Cedros), y de configuración libre o sin retiro especificado en las demás caras.

## **Determinantes de diseño**

Para el diseño de la propuesta, se tomaron en cuenta como determinantes diferentes aspectos, dentro de los cuales se sitúan:

El perfil urbano existente: Actualmente no existe ningún perfil urbano definido, por lo que se establecerá según los lineamientos de la propuesta de reordenamiento del eje Vía Vígirima – Guacara, R1-3-C2, la cual está caracterizada por edificaciones de dos y tres niveles con límite de altura de 12mtrs.

Forma del Terreno: Se presenta como una figura rectangular alargada con un ligero quiebre del extremo ESTE hacia el Norte. La volumetría del proyecto ha adoptado esta disposición en forma de estrecho prisma rectangular elongado.

Condiciones naturales de la zona: Se incluyen otros aspectos como la ubicación y silueta delimitada por el borde del río, así también como la orientación de los vientos y la insolación del sitio.

Accesos: Por estar el equipamiento vinculado con la actividad agrícola e industrial que se lleva a cabo en el sector fue muy importante hacer un estudio de los recorridos de transporte de materia prima a través del sistema vial del área circundante. Los frentes Norte y Sur han sido cuidadosamente diseñados para captar comensales que provienen del recorrido del parque lineal proyectado para el río Guacara y el barrio residencial consolidado del sector Los Cedros.

## **Programa de Áreas**

El proyecto arquitectónico es un Centro Gastronómico, esto contempla diferentes usos, Deportivos, Salud, Recreativos, Socio-Culturales y Turísticos dentro del mismo, buscando ser una edificación didáctica y de completo desarrollo para el usuario. En este sentido, se presenta a continuación una tabla descriptiva con el programa de cada espacio a desarrollar en la propuesta.

Zona Funcional	Área	Ambiente	m <sup>2</sup>	Zona Funcional	Área	Ambiente	m <sup>2</sup>		
Estacionamiento	Puestos	Estacionamiento	4726	Zona de Recreación y Ocio	Plazas	Hall de Acceso	214		
	Vigilancia	Cuarto Vigilancia	20			Plaza Multifuncional	60		
Servicios		Zona Común	Zona de Carga y Descarga	102	Comercio y Abastos	Abastos	Salomería	243	
	Patio de Maniobras		4				Panadería	121	
	Instalaciones	Grupo Electrogeno - Subestación	233	Productos Orgánicos			190		
		Tableros	32	Empaquetados e Importados			69		
		Cuarto de Hidroneumático	127	Enseres Cocina			24		
		Tanque		Caramelería			34		
	Cuarto de Almacenes	Basura General	88	Especias y condimentos		24			
	Almacenes	Cámaras Frigoríficas	330	Variedades		34			
	Selección de Productos	Selección de Productos	34	Gastronomía		Locales	Sushi Bar	147	
		Control de productos	18				Restaurantes Ancla	Gastronomía Mediterráneo	775
	Sanidad	Área de Muestras	38					Gastronomía Tex-Mex	292
		Laboratorio Bromatológico						Gastronomía LATAM.	248
Sanitarios	Sanitarios Hombres	48	Feria Gastronómica		844				
	Sanitarios Mujeres	48	Bulevar (Comida Rápida)		385				
Administración	Control Sanitario	Of. Inspector Sanitario	17		Café	115			
	Eventos	Sala de Reuniones -	38		Heladería	110			
		Secretaría e Informes	25		Plaza Food Trucks	226			
	Hall de Ingreso	Sala de Espera	24		Stands (30)	Tipo 1 (13)	7		
		Contabilidad	Of. Contabilidad			21	Tipo 2 (17)	14	
	Apoyo Administrativo	Asesoría Legal	19		Mixología y Barismo	Bar Lounge	226		
		Jefe de Comerciantes	21	Área Común				Área de Barras y Mesas	1100
		Cuarto de Sistemas	36		Sanitarios	Sanitarios Públicos Hombres	28		
		Oficina de Logística	12	Sanitarios Públicos Mujeres		28			
	Común	Descanso	110						
Kitchinette									
Educativa	Servicios	Mantenimiento	7						
		Despacho Director	15						
	Control	Secretaría e Informes, Inscip.	12						
		Recepción	38						
	Aulas	Aulas Práctica	174						
		Aula Teórica	42						
	Almacén	Almacén	15						
	Sanitarios	Sanitarios Hombres	28						
		Sanitarios Mujeres	28						

Figura 53. Tabla de programa de áreas. Fuente: Vílchez (2021).

## Esquema de Relaciones

Partiendo del programa de áreas presentado anteriormente se presenta el siguiente esquema mediante el cual se representan a través de un diagrama de burbujas, las relaciones espaciales entre cada una de las zonas que fueron desarrolladas para la edificación. En las mismas, se puede observar cómo se interrelacionan cada uno de los espacios planteados en la propuesta arquitectónica de manera directa e indirecta.

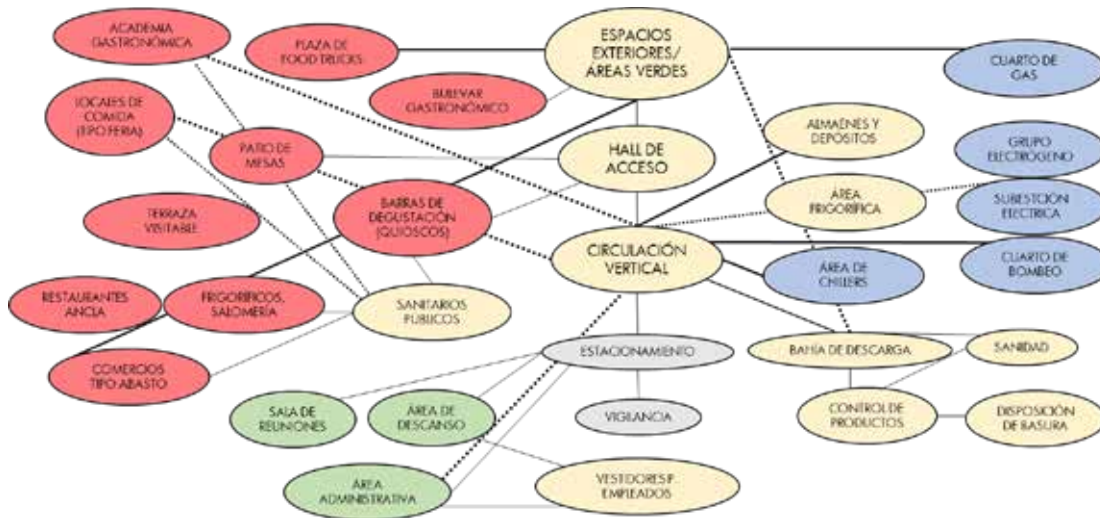


Figura 54. Esquema de Relaciones Espaciales del Centro Gastronómico. Fuente: Vílchez (2021).

### Concepto Generador

Basándose en el contextualismo arquitectónico, que consiste en la relación visual directa y formal entre una edificación y su entorno inmediato se propone una envolvente volumétrica, conformada por dos caras o superficies curvas y continuas, que se solapan una sobre otra a todo lo largo del lote y ocasionan una visible percepción de dinamismo y variabilidad a través de la modificación de sus puntos de control. Dentro del lenguaje formal para la propuesta se trazaron curvas de Bézier atravesando el lote de manera longitudinal.

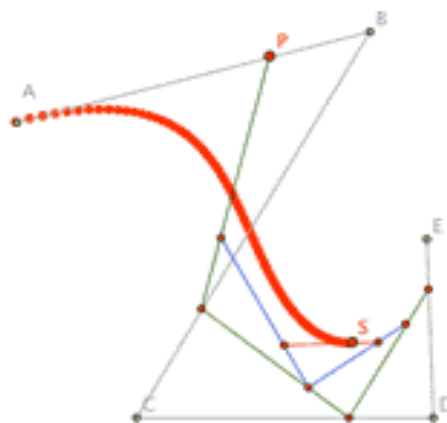


Figura 55. Diagrama de Curva de Bézier o tipo "S" Fuente: Vílchez (2021).

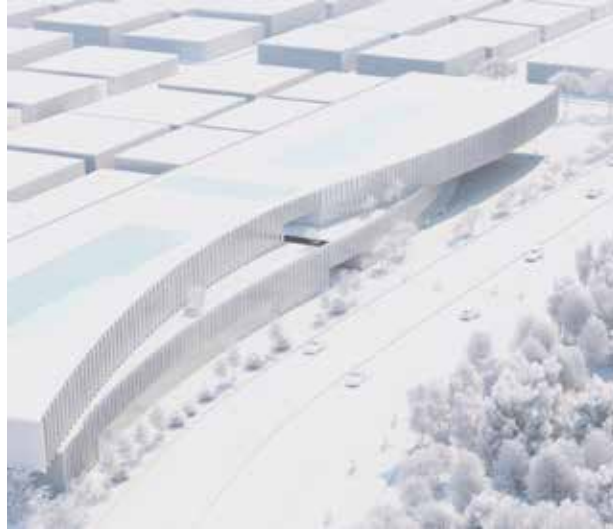


Figura 56. Maqueta virtual conceptual volumétrica. Fuente: Vílchez (2021).

## **Memoria Descriptiva**

El Centro Gastronómico consiste en el diseño de un equipamiento urbano de tipo comercial y recreativo, dotado de restaurantes, bufets, bares y quioscos de preparación de alimentos y bebidas para el consumo de los comensales. Adicionalmente cuenta con escuelas de artes culinarias, mixología y barismo con espacios aptos para seminarios abiertos al público y salas con servicio de catering, dentro de la propuesta de Reordenamiento del eje Vía Vigirima – Guacara, con el objetivo de impulsar el desarrollo económico, cultural y recreativo del sector Vigirima en el Municipio Guacara - Estado Carabobo.

## **Proyecto de Arquitectura**

### **Esquema de Funcionamiento**

#### **Acceso Nivel + 0.00.**

El acceso al complejo se realiza mediante un recorrido de plazas y jardinerías, los cuales se relacionan con su entorno natural, tal como lo es el parque lineal del río Guacara. En este nivel se desarrollan las áreas de bulevar gastronómico en formato lineal en la cara frontal (norte) de la edificación, restaurantes ancla ubicados estratégicamente en las esquinas más importantes del emplazamiento, con comercios tipo abasto en la cara posterior como un

foco atractor de comensales que provienen del barrio residencial consolidado de Los Cedros, adicionalmente una plaza de Food Trucks al Este y en todo el núcleo central un patio de quioscos con barras de degustación y showcooking con áreas de mesas. Las baterías de sanitarios públicos están dispuestas una en cada ala de la edificación (dos por nivel); de igual manera las vías de escape. En todo el centro geométrico se ubica un módulo de circulación vertical principal que cuenta con escaleras mecánicas que comunican Planta Baja y Planta Alta y la batería de ascensores de uso público.



Figura 57. Esquema de Funcionamiento del nivel +0.00. Fuente: Vílchez (2021)

### **Planta 1 Nivel + 4.80.**

En este nivel continúa el esquema de restaurantes ancla con locales de comida y adquiere mayor jerarquía el patio de mesas común que se extiende hasta las áreas de terraza al norte de la edificación, adicionando la academia de cocina, mixología y barismo. Al igual que los niveles inferiores cuenta con un módulo de escape por ala, montacargas de servicio por zona y dispone de sanitarios públicos para damas y caballeros. En el núcleo central se ubican dos grandes atrios que percolan a Planta Baja la iluminación natural proveniente de los vanos horizontales en la cubierta de techo.

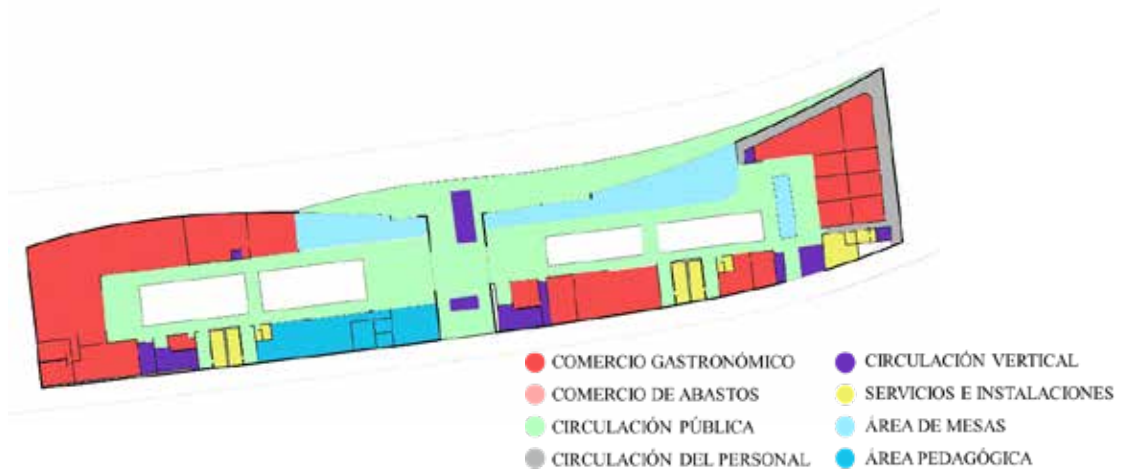


Figura 58. Esquema de Funcionamiento del nivel +4.80. Fuente: Vílchez (2021)

### Planta Sótano Nivel - 3.45.

En este nivel se encuentra el área del estacionamiento, destacando también que contiene las salas de máquinas, medidores, subestación eléctrica, cuartos de mantenimiento, área de lavandería, depósitos y áreas frigoríficas. En una zonificación independiente pero interconectada se hallan las áreas administrativas con sanitarios y cambiadores. Contiene áreas de circulación vertical y 90 puestos para vehículos entre los cuales el 10% están reservados para usuarios con discapacidad.

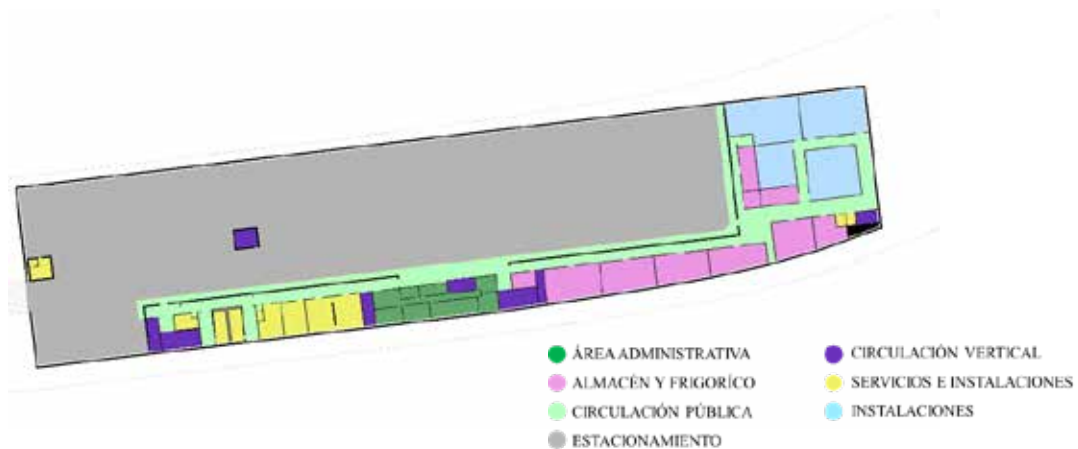


Figura 59. Esquema de Funcionamiento del nivel -3.45. Fuente: Vílchez (2021)

## **Materiales y Acabados**

Para los acabados del conjunto se emplean diversos materiales dependiendo de la función y del área donde el usuario se encuentre. Para la cobertura de pisos se pueden observar materiales de superficie lisa como las losetas de madera, vinil, pisos de cerámica rectificada y nacional, en zonas como restaurantes y diversos salones, además de recurrir al granito y concreto pulido, para espacios internos como recorridos y hall de acceso.

Para divisiones o particiones verticales internas se implementaron recubrimientos de concreto pulido, friso liso, pintura acabada con distintas técnicas de cepillado, cerámica para salpicaderos en áreas de cocinas, mientras que en las paredes externas o fachadas la paleta de acabados estará compuesta por concreto liso y expuesto sin recubrimientos, amplios paneles de vidrio de baja emisividad (6mm) en tonalidad azul-plata precedidos por un entramado de parasoles verticales y horizontales que contiene un mecanismo de cierre a presión con conectores en aluminio, proporcionando una instalación sencilla y de bajo costo.

En la mayoría de las áreas públicas y corredores se optó por una estética de instalaciones expuestas, con excepción de algunos ambientes comerciales en los cuales se contempló la implementación de paredes y cielos falsos en aluminio, drywall, bloque de cemento u hormigón y piedras, bambú y madera.

La edificación, además, cuenta con atrios y terrazas visitables que poseen cubiertas traslucidas elaboradas a base de policarbonato (Tecnología Microcell de Danpal, con diez veces más celdas que las que poseen otros paneles del mercado, lo que hace que estén más cerca las unas de las otras) para permitir una óptima difusión (cuentan con una estructura interna particular con diseño de marco en Z de diseño en zigzag que limita el deslumbramiento y la radiación solar, al mismo tiempo que otorga suficiente luz natural), aislamiento térmico y resistencia al impacto. Estos sistemas de ensamblado, libre de perforaciones, garantizan impermeabilidad y una instalación rápida, ligera y segura.

## **Estructura**

Las piezas estructurales tienen como finalidad estabilizar las fuerzas y distribuir las cargas a las que va a estar sometido el edificio, mantener un sistema equilibrado, organizando los espacios que se están delimitando con distintos elementos, los cuales aportan sostén a las edificaciones. El sistema estructural planteado es de concreto armado y acero estructural, sus ejes están organizados de forma ortogonal y comprende las siguientes partes:

**Losas tipo “Losacero” o “Steel Deck”,** calibre 18 de 1.2mm, son planteadas con la finalidad de garantizar seguridad y durabilidad, con la premisa de albergar mayores luces (hasta 12 metros) y el espacio suficiente para desarrollar las actividades típicas de edificación de tipo comercial y sociocultural.

**Vigas de Acero,** estos elementos estructurales son proyectados para garantizar una correcta transmisión de las cargas provenientes desde las losas a las columnas. Se implementaron perfiles de acero IPN 80, de 80cm de altura.

**Columnas de concreto de sección circular,** son proyectadas con el objetivo de garantizar un correcto funcionamiento del sistema estructural. Para el predimensionado se implementaron columnas de sección circular con las siguientes dimensiones: Centrales con un diámetro de; Laterales a 70x70cm y esquineras a 60cmx60cm. Hay que tener en cuenta que, por las dimensiones del edificio, para proyectar y garantizar un correcto funcionamiento estructural, durante los posibles movimientos telúricos o sísmicos, se plantea juntas de dilatación en cada uno de los edificios.

**Fundaciones Profundas o Pilotes,** con el propósito de transmitir cargas puntuales de las columnas al suelo, elementos pertenecientes a la infraestructura y de gran ayuda en suelos inestables.

## **Instalaciones Sanitarias**

Para la elaboración de la distribución de las instalaciones sanitarias se tomó en cuenta la norma sanitaria vigente requerida. Empleando los elementos necesarios para suministrar y abastecer a ambas edificaciones.

**Aguas Blancas:** Se calculan todas las piezas necesarias para los sanitarios del proyecto según la Gaceta N° 4.044 Normas Sanitarias. Dichas aguas se distribuyen por toda la edificación a través de una tubería principal de PVC de dos pulgadas (2”), que sube a cada nivel, por medio de un ducto de (0.40 x 0.60 mts.). Ducto necesario para los bajantes y la ventilación de las tuberías.

**Aguas Servidas:** Se realiza mediante tuberías ubicadas en cada batería de baño, dirigida a una tubería principal de PVC de seis pulgadas (6”), dispuesta en el mismo sistema de ducto utilizado para las aguas blancas, descendiendo por cada piso hasta desembocar a una tanquilla principal donde a su vez es dirigida al punto del cachimbo.

**Aguas Pluviales:** Para este sistema de drenaje se plantean porcentajes idóneos de pendientes de techo de la edificación, direccionando las aguas grises a través de su caída natural hasta las respectivas áreas verdes, ubicadas en el nivel de Planta Baja.

**Tuberías:** Serán de Policloruro de Vinilo (PVC), tanto para drenaje, aguas blancas y aguas servidas.

## **Instalaciones Eléctricas**

La compañía estatal CORPOELEC está encargada de este servicio y dicho suministro, al igual que en el resto del país ha mermado en calidad y estabilidad en las últimas dos décadas. Es por lo antes mencionado que la edificación contará con una subestación eléctrica y un grupo electrógeno para seguir abasteciendo a la edificación cuando se presenten cortes del servicio. La instalación se realizará vía subterránea, desde el punto de la acometida, hasta el cuarto de medidores eléctricos en sótano. Para la elaboración y distribución de la instalación eléctrica, se tomó en cuenta la norma vigente.

## **Instalaciones Mecánicas**

La edificación cuenta con dos (2) ascensores de uso público y siete (7) monta cargas (con dimensiones de 1400 x 1500 mm y 1400 x 1100 mm respectivamente en el interior de la cabina) que están ubicados la bahía de carga y descarga y pasillos de servicio. En cuanto a las consolas de los acondicionadores de aire, estos se ubican en el cuarto de máquinas propuesto.

Este cuenta con ventilación natural para su adecuado uso, así se logran esconder de la vista de los usuarios y se facilita su mantenimiento, sin interrumpir con las actividades. Los hidroneumáticos que mantienen el complejo, se encuentran junto a la sala de máquinas en el nivel de sótano, a una distancia prudente para poder permitir un adecuado bombeo de las mismas, todos estos elementos se ubican cercanos para un adecuado mantenimiento.

### **Sistema Contra Incendio**

La edificación cuenta con dos (2) escaleras de escape, las cual cumple con todas las medidas reglamentarias tal como lo exige la norma COVENIN 810, ambos ascensores cuentan con presurización mecánica por medio de un ventilador ubicado en planta techo, el cual introduce aire a través de un ducto de presurización en al menos dos niveles por encima del nivel de planta baja, cumpliendo con todas las exigencias de la norma COVENIN 1018. La finalidad de esta instalación es dotar a la edificación de los sistemas de protección contra incendios exigidos por las normas COVENIN vigentes con la finalidad de proteger la vida de las personas que visiten dicha edificación y de los bienes que allí permanezcan.

Para lograr el objetivo antes descrito se procedió a diseñar un sistema de detección y alarma, automático que cubriera todas las áreas comunes y de servicios del complejo. Dicha detección se realiza con detectores térmicos de temperatura fija y velocidad de incremento de temperatura y detectores de humo en el caso que se requiera, complementado con estaciones manuales de alarma compuesta, y un sistema fijo de extinción de agua con medio de impulsión propia clase 1, con la finalidad de cumplir con las exigencias de las normas COVENIN 1040 (Extintores Portátiles Generalidades) y FONDONORMA 823:2016.

## **CAPÍTULO V**

### **LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA**

A continuación, se presenta la secuencia de planimetría de desarrollo del Centro Gastronómico desarrollado como trabajo de grado, la cual consiste en el siguiente orden:

Plano conjunto (A- 1)

Planta sótano (A- 2)

Planta Baja (A-3)

Planta Alta (A- 4)

Cubiertas (A- 5)

Fachadas (A- 6)

Fachadas (A- 7)

Secciones (A- 8)

Detalles (A- 9)

Renders



DISEÑO  
**X**  
3100A

ARQUITECTURA  
P. CONJUNTO

ESC. 1:800

FECHA:  
07/08/2021

TUTORÉS:  
ARQ. LUIS GONZÁLEZ  
ARQ. NOTSEN PINZÓN

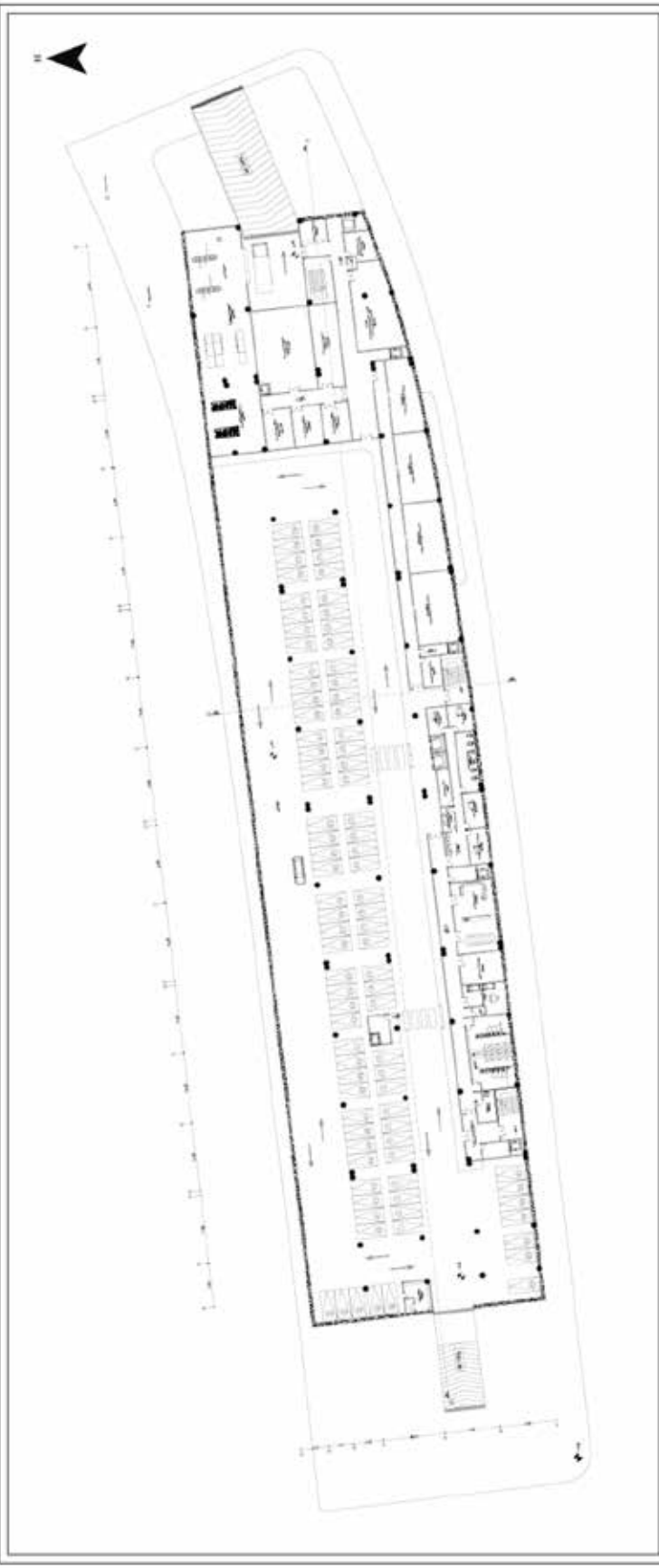
ALUMNO:  
RICARDO VILCHEZ  
C.I. 24.998.980

UBICACIÓN:  
CALLEJÓN INDUSTRIAL 1,  
SECTOR LOS GONZÁLEZ,  
BOGOTÁ, COLOMBIA

PROYECTO:  
**CENTRO GASTRONÓMICO**

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO FÁEZ  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA





DISEÑO  
  
 STUDIO

ARQUITECTURA  
 PLANTA SOTANO

ESC: 1/150  


FECHA  
 07/06/2021

TITULO  
 ANL. LUG. BODALE  
 ANL. HOTELERIA

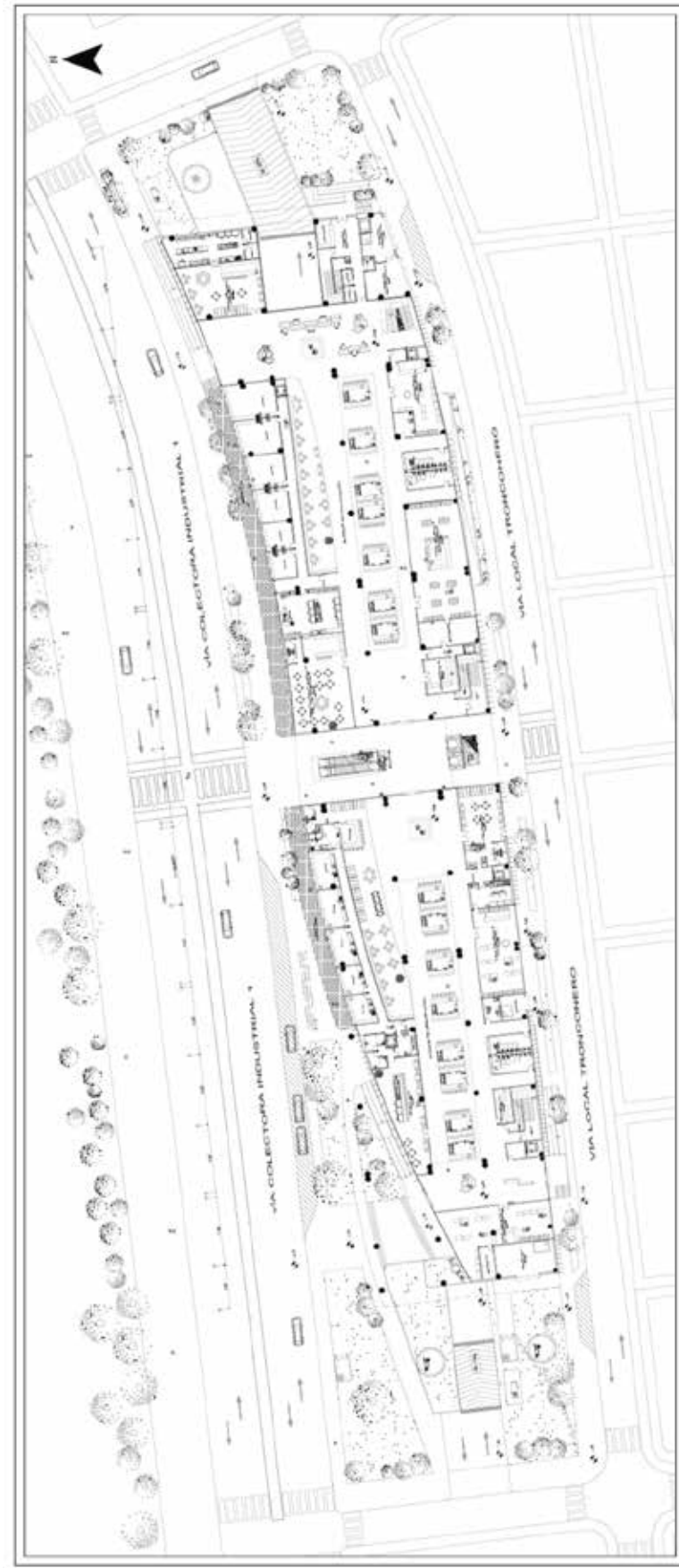
ALUMNO  
 RICARDO VILCHE  
 C.I. 2438188

UBICACION  
 COLECTORA INDUSTRIAL 1. SECTOR - LOS CEDROS -  
 VILLAVIEJA - GUAYAS

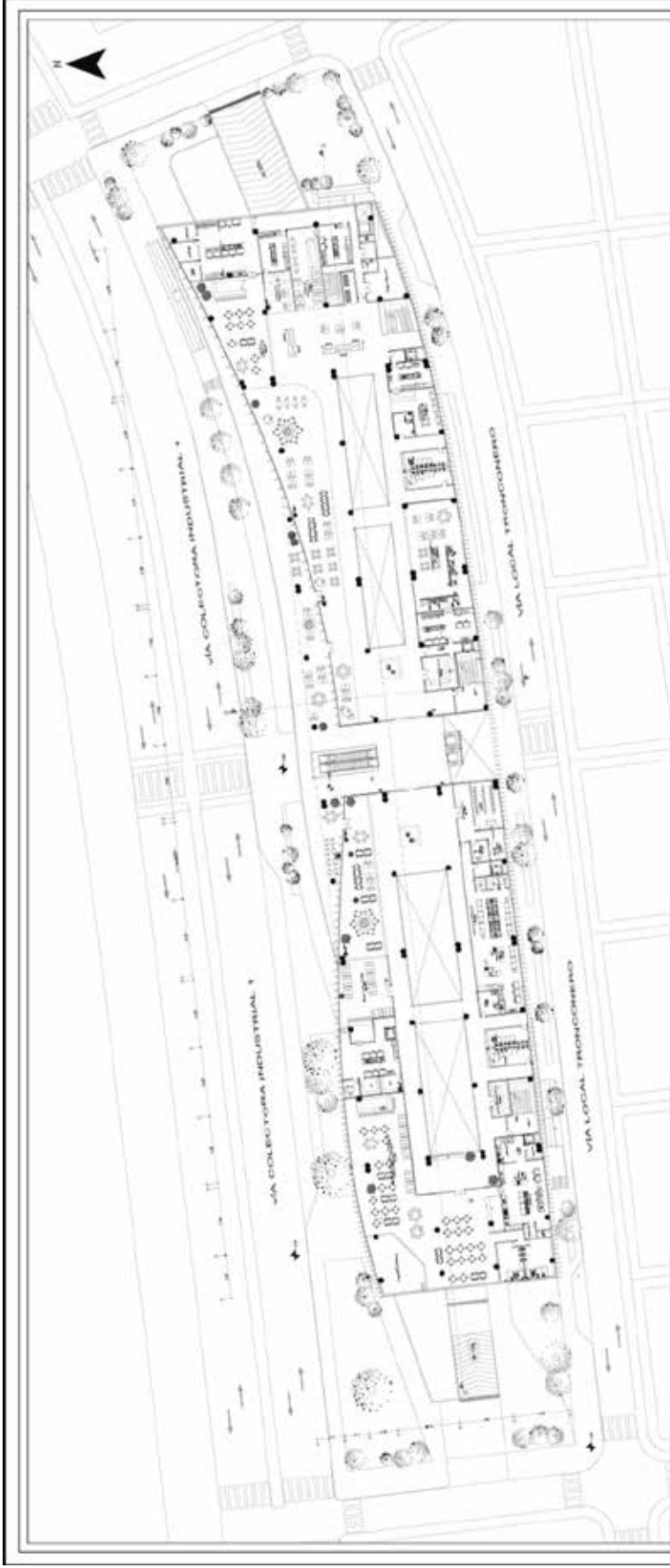
PROYECTO:  
**CENTRO GASTRONÓMICO**

UNIVERSIDAD DE ANTONIO PAZ  
 FACULTAD DE INGENIERIA  
 ESCUELA DE ARQUITECTURA





	UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERÍA ESCUELA DE ARQUITECTURA	PROYECTO: <b>CENTRO GASTRONÓMICO</b>	UBICACIÓN: COLECTORA INDUSTRIAL, SECTOR "LOS GORRIONES" VIGORAMA - BUENAVISTA	ALUMNO: RICARDO VALDERRAMA C.I. 24.885.980	TUTOR: ARL. LUIS BONDALÉ ASES. ROTSEN PINO	FECHA: 07/08/2021	ESC: 1/150 	ARQUITECTURA PLANTA: BAJA	DISEÑO 3100A
--	--	---	---	--	--	----------------------	----------------	------------------------------	-----------------



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTO:  
**CENTRO GASTRONÓMICO**

UBICACION:  
COLECTORA INDUSTRIAL, SECTOR LOS OZCOTEROS,  
VIGORIBIA - GUAYAMA

ALUMNO:  
RICARDO VALDERRAMA  
C.I. 24.898.965

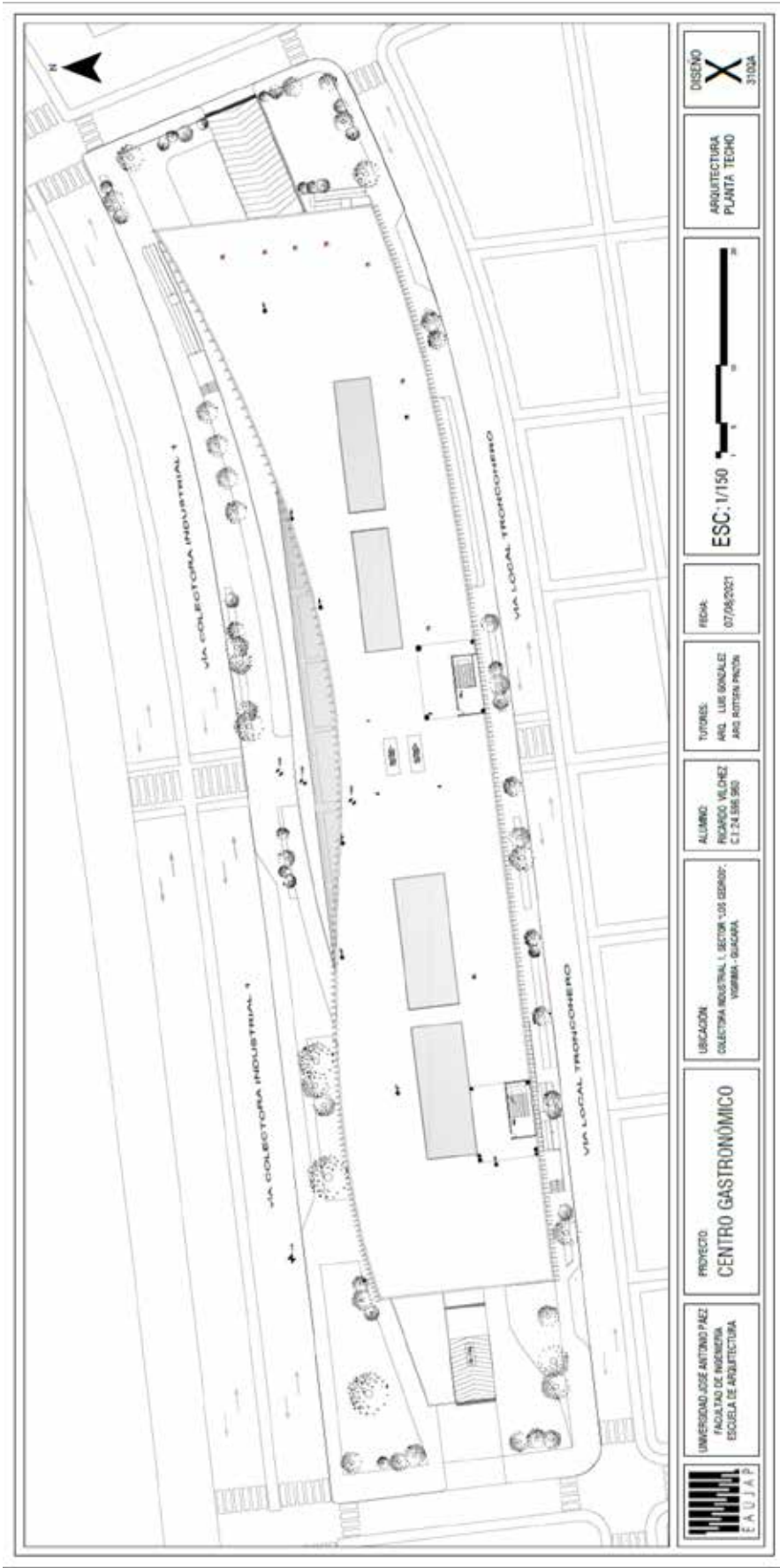
TUTORIA:  
ING. LUIS BONDALÉ  
ING. ROTSEN PINZÓN

FECHA:  
07/08/2021

ESC: 1/150

ARQUITECTURA  
PLANTA ALTA

DISEÑO  
**X**  
3100A



 UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PAZ FACULTAD DE INGENIERÍA ESCUELA DE ARQUITECTURA	PROYECTO: <b>CENTRO GASTRONÓMICO</b>	UBICACIÓN: COLECTORA INDUSTRIAL, SECTOR "LOS GORRIONES" VORAHUA - BUENOS AIRES	ALUMNO: RICARDO VALDEZ C.I. 24.585.562	TUBORES: ARI. LUIS BONDALLET ARI. ANTONIO PATÓN	FECHA: 07/08/2021	ESC.: 1/150 	ARQUITECTURA PLANTA: TECHO	DISEÑO 3102A
---	---	--	--	---	----------------------	-----------------	-------------------------------	-----------------



FACHADA NORTE



FACHADA SUR



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTO:  
**CENTRO GASTRONÓMICO**

UBICACIÓN:  
COLECCIÓN INDUSTRIAL 1, SECTOR LOS JARDINES  
PODIMA - SUCUMBA

ALUMNO:  
RICARDO DELGADO  
C.I. 24.256.500

TUTORES:  
ING. LUIS GONZÁLEZ  
ING. ESTHER PÉREZ

FECHA:  
07/08/2021

ESC.: 1/150

ARQUITECTURA  
FACHADAS

DISEÑO  
**X**  
31/201



FACHADA ESTE



FACHADA OESTE



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTO:  
**CENTRO GASTRONÓMICO**

UBICACIÓN:  
COLECTORA INDUSTRIAL 4, SECTOR LOS CERRITOS,  
VALPARAÍSO - CHILE

ALUMNO:  
RICARDO VILCHEZ  
C.I. 21.596.950

TUTORES:  
ARQ. LUIS GONZÁLEZ  
ARQ. ROTISER PINOIN

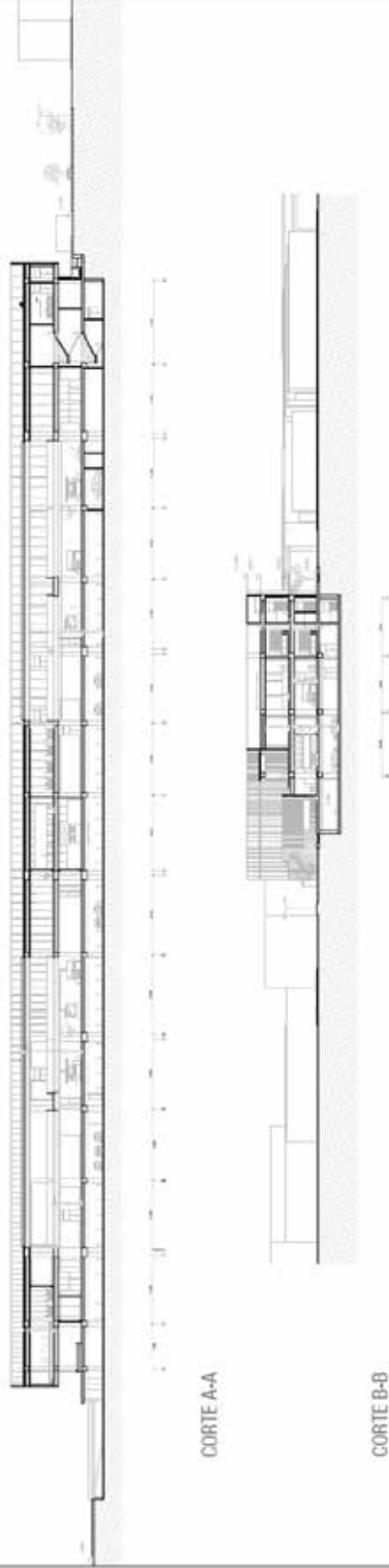
FECHA:  
07/08/2021

ESC: 1/150



ARQUITECTURA  
FACHADAS

DISEÑO  
**X**  
3100A



CORTE A-A

CORTE B-B



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÉREZ  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTO:  
**CENTRO GASTRONÓMICO**

UBICACIÓN:  
CALLE CALA INDORETA, 1. SECTOR LAS CASAS  
VIZCAYA - ESPAÑA

ALUMNO:  
FRANCO, ALONSO  
C.I. 24594 990

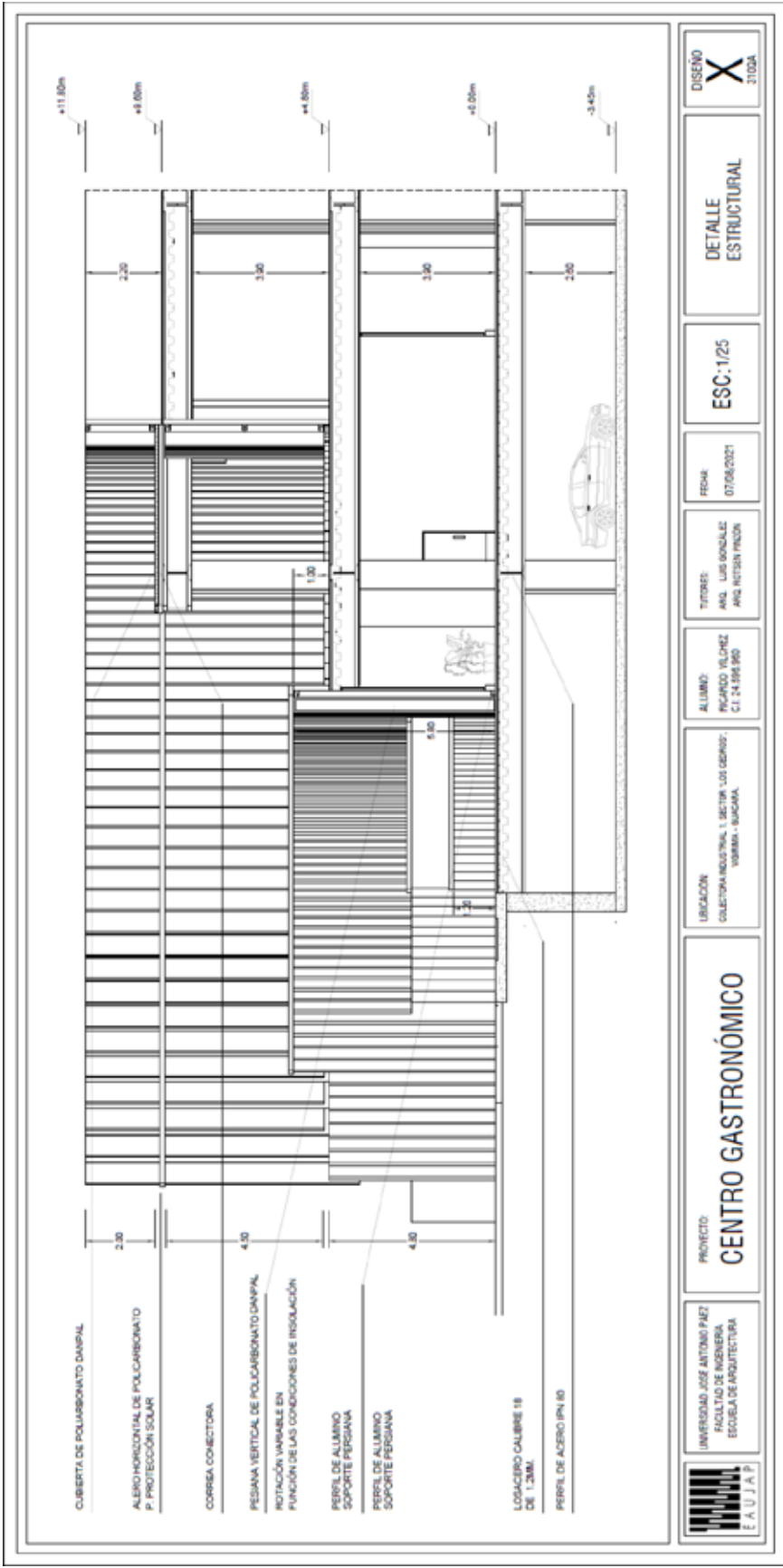
TITULARES:  
MIG. LUIS DOMÍNGUEZ  
ABC. ESTERHA PEÑERA

FECHA:  
07/06/2023

ESC: 1/150

ARQUITECTURA  
CORTES

DESENHO  
**X**  
31/04











## REFERENCIAS

### Impresas

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA (2009).

Gaceta Oficial extraordinario N° 5.908. Enmienda N° 1. Imprenta Nacional.  
Venezuela.

Mufidah, N. L. (2012). **Patrones de consumo de las comunidades urbanas (Estudio descriptivo de la utilización del patio de comidas por las familias)**. Revista BioKultur, 1 (2), 157-178.

Mulia, T. N. y Wardhana, M. (2013). **Diseño de interiores con una mezcla de personajes orientales y matices modernos**. Pomits Journal of Science and the Arts, 2 (1), 2337-3520.

### Electrónicas

APEGA: Sociedad peruana de gastronomía. (2013). **El boom gastronómico peruano al 2013**. Lima, Perú.

[https://issuu.com/guillerp/docs/boom\\_gastronomico\\_peruano\\_al\\_2013\\_w](https://issuu.com/guillerp/docs/boom_gastronomico_peruano_al_2013_w)

ARIAS, F (2006). **El Proyecto de Investigación**.

[https://issuu.com/fidiasgerardoarias/docs/fidias\\_g.\\_arias.\\_el\\_proyecto\\_de\\_inv](https://issuu.com/fidiasgerardoarias/docs/fidias_g._arias._el_proyecto_de_inv)

BAENA, Guillermina. (1985), **Instrumentos de Investigación, Editores Mexicanos Unidos, S.A.** México. <https://www.iberlibro.com/buscar-libro/titulo/instrumentos-investigacion/autor/guillermina-baena/>

BALESTRINI, R. Año 1997. **Técnica de la Investigación. Editorial Mc Graw Hill. Pág 45-67, 100-137.**

[https://issuu.com/sonia\\_duarte/docs/como-se-elabora-el-proyecto-de-inve](https://issuu.com/sonia_duarte/docs/como-se-elabora-el-proyecto-de-inve)

BALESTRINI, Miriam (2002). **Como se elabora un proyecto de investigación (7ma.**

**Edición)**. Caracas-Venezuela. [https://issuu.com/sonia\\_duarte/docs/como-se-elabora-el-proyecto-de-inve](https://issuu.com/sonia_duarte/docs/como-se-elabora-el-proyecto-de-inve)

BAPTISTA (1998) **Metodología de la Investigación**.

<http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

CARAZO, R (1958). **Breves Consideraciones sobre el Problema del Urbanismo**. Costa Rica. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/ucr/article/download/21915/22103/>

CELADE (1976). **Crecimiento Urbano de América Latina**

<https://repositorio.cepal.org/handle/11362/32239?locale-attribute=es>

GARCÉS, P. (20 de febrero de 2021). **Gastronomía y Evolución. Conceptos que nos llevan de vuelta a la tradición.**

<http://www.mercadodesanmiguel.es/blog/gastrocultura/gastronomia-y-evolucionconceptos-que-nos-llevan-de-vuelta-a-la-tradicion/>.

GONZÁLEZ, M. (2012). **Mercados gastronómicos, una experiencia sensorial**. Madrid, España.

<http://www.mercadodesanmiguel.es/blog/gastrocultura/gastronomia-y-evolucionconceptos-que-nos-llevan-de-vuelta-a-la-tradicion/>.

HERRERA, L. HERRERA, L. (1976). **Crecimiento urbano de América Latina**. Centro Latinoamericano de Demografía:

[https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/32239/S7600322\\_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/32239/S7600322_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Instituto Nacional de Estadísticas (INE). (2021). **Procesamiento de Microdatos Censales** (Artículo en la Web). Disponible en la página:

<http://www.redatam.ine.gob.ve/Censo2011/index.html>

MARIBONA, C. (20 de febrero de 2021). **Mercados gastronómicos, la nueva tendencia.**

<http://www.abc.es/20120608/estilo-gastronomia/abci-mercados-gastronomicos-nuevatendencia-201206072019.html>.

SABINO, C. (1992) **El proceso de Investigación**. Editorial Panapo. Caracas.

[https://metodoinvestigacion.files.wordpress.com/2008/02/el-proceso-de-investigacion\\_carlos-sabino.pdf](https://metodoinvestigacion.files.wordpress.com/2008/02/el-proceso-de-investigacion_carlos-sabino.pdf)

UPEL. (2006). **Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales**. Fondo Editorial de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador. Caracas. <https://www.scribd.com/document/269576719/Manual-UPEL-2006>



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ  
 COORDINACIÓN DE PASANTÍAS Y TRABAJO DE GRADO  
 FACULTAD DE INGENIERÍA

ACTA DE APROBACION DEL INFORME DE PASANTIA O  
 TRABAJO DE GRADO

El jurado designado por la Facultad de Ingeniería para la evaluación del Informe Final de Pasantía o Trabajo de Grado analizado:

DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO EN EL PISO DE REDONDUELOS URBANO DEL CIE VIGUERA, MUNICIPIO GUACANA, ESTADO CARABOBO

Realizado por el (la) Br. RICARDO VILCHEZ  
 C.I. N° 24 596 960, cursante de la carrera de Ingeniería Arquitectura hace constar después de analizar su contenido y oír la exposición oral, considera que reúne los méritos suficientes para su aprobación asignándole la CALIFICACION DEFINITIVA D<sup>o</sup> VEINTE 20 PUNTOS

El Jurado

Ricardo Paredes  
 Tutor académico (coordinador)  
 Nombre: Dr. Luis González  
 C.I. 4581843

[Signature]  
 Jurado (1)  
 Nombre: Dr. Ricardo Caniz  
 C.I. 4731331

[Signature]  
 Jurado (2)  
 Nombre: Dr. Josue Mendez Fecha:  
 C.I. 2971402

PARA SER LLENADO POR LA COORDINACIÓN DE PASANTIA Y TRABAJO DE GRADO

He recibido Original del Acta de Aprobación para ser colocada en la solvencia Académica

Nombre del Graduando:  
 C.I.  
 Fecha:

[Signature]  
 Coordinación de Pasantía y Trabajo de Grado

SEMESTRE:

