



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO
GASTRONÓMICO CULTURAL,
IMPLANTADO EN EL PLAN DE
REORDENAMIENTO URBANO LA
MANGUITA. MUNICIPIO VALENCIA.
ESTADO CARABOBO**

Autora: Ivanna Nazareth Chirico Nunes

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 DE ARQUITECTURA

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL, IMPLANTADO
EN EL PLAN DE REORDENAMIENTO URBANO LA MANGUITA.
MUNICIPIO VALENCIA. ESTADO CARABOBO.**

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

Autora: Ivanna Nazareth Chirico Nunes

Tutor Académico: Arq. Víctor Rivera

Tutor Metodológico: Arq. Orlando Ramírez

San Diego, Agosto de 2018



Universidad José Antonio Páez
Facultad de Ingeniería

FI-A-039-2018-1

Valencia, 31 de Mayo de 2018

Ciudadana:
Chirico Ivanna
C.I. 23.410.714
Presente.-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N° 2-2018 de fecha 31/05/2018 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL, IMPLANTADO EN EL PLAN DE REORDENAMIENTO URBANO LA MANGUITA, MUNICIPIO VALENCIA, ESTADO CARABOBO**. Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Arq. Víctor Rivera, C.I. 5.796.177 y el Arq. Orlando Ramírez, C.I. 3.807.208, como Tutores Académicos que lo asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,

Prof. Zulay Salcedo
Decana de la Facultad de Ingeniería



c. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado (1).

ZS/fr

ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quiénes suscriben, Arq. Víctor Rivera y Arq. Orlando Ramírez, en nuestro carácter de Tutores Académico y Metodológico respectivamente del Trabajo de Grado titulado:

Diseño De Un Centro Gastronómico Cultural Implantado, En El Plan De Reordenamiento Urbano La Manguita. Municipio Valencia. Estado Carabobo.

Presentado por el ciudadano: Ivanna Nazareth Chirico Nunes, portador de la cédula de identidad N° V- 23.410.714, 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, a los 15 días del mes de Agosto del año 2018



Tutor Académico

Arq. Víctor Hugo Rivera
C.I: 5.796.177



Tutor Metodológico

Arq. Orlando Ramírez
C.I: 3.807.208

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

	pp.
LISTA DE CUADROS O TABLAS.....	viii
LISTA DE GRÁFICOS Y FIGURAS.....	ix
RESUMEN INFORMATIVO.....	x
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	
1.1. Planteamiento del Problema.....	3
1.2. Definición del Problema.....	5
1.3. Objetivos.....	5
1.4. Justificación de la Investigación.....	6
II MARCO TEÓRICO	
2.1. Antecedentes.....	8
2.2. Bases Teóricas.....	15
2.3. Definición de Términos Básicos.....	26
III MARCO METODOLÓGICO	
3.1. Tipo de Investigación.....	30
3.2. Población y Muestra.....	31
3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	34
3.4. Técnicas de Análisis de Datos.....	38
3.5. Fases de la Investigación.....	45
3.6. Recursos.....	47
IV LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA	

4.1. El Sitio Urbano.....	48
4.2. La Propuesta Urbana.....	48
4.3. La Propuesta Arquitectónica.....	48
V LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA	
5.1. Listado de Planos.....	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	50

LISTA DE CUADROS O TABLAS

CONTENIDO

CUADROS		Pp.
1	Modelo de Encuesta.....	35
2	Lista de Cotejo.....	36
3	Matriz FODA.....	37
4	Cronograma de Actividades.....	49

LISTA DE GRÁFICOS Y FIGURAS

CONTENIDO

FIGURA		Pp.
1	Facultad de Ciencias Gastronómicas. Fachada Lateral.....	9
2	Facultad de Ciencias Gastronómicas. Patio Central.....	10
3	Mercado Da Ribeira. Paseo Comercial Exterior.....	11
4	Mercado Da Ribeira. Puestos Centrales de Comida.....	12
5	Il Mercato. Patio Central.....	13
6	Plan de Diversos Usos del Desarrollo Gastronómico. Fachada.....	14
7	Plan de Diversos Usos del Desarrollo Gastronómico. Vista.....	15
8	Plano del Funcionamiento de una Cocina.....	25
9	Plano Urbano de La Manguita.....	49
10	Vista Área de La Manguita.....	50
11	Topografía de La Manguita.....	50
12	Vialidad existente en la Parroquia San José.....	51
13	Propuesta de Parada de Autobuses.....	53
14	Propuesta de Parada de Autobuses.....	54
15	Propuesta de Paso Peatonal del Río La Manguita.....	54
16	Propuesta de Perfil Vial.....	55
17	Ubicación del Terreno en estudio.....	57
18	Análisis de vientos e incidencia solar del terreno en estudio.....	58
19	Flujo Vehicular del terreno en estudio.....	58
20	Flujo Peatonal del terreno en estudio.....	59
21	Esquema de Relaciones.....	61
22	Concepto Generador.....	63
23	Plano de Servicios N-2.00.....	64

24	Plano N+2.00.....	65
25	Plano N+2.00. Escuela de Cocina.....	66
26	Plano N+5.00.....	66
27	Plano N+5.00. Escuela de Cocina.....	67
28	Plano N+8.00.....	68
29	Plano N+8.00. Escuela de Cocina.....	68
30	Plano N+8.00. Auditorio.....	69
31	Plano N+11.00.....	69
32	Losa Nervada construida.....	70

GRÁFICO

1	Resultados Pregunta N°1.....	39
2	Resultados Pregunta N°2.....	40
3	Resultado Pregunta N° 3	40
4	Resultado Pregunta N° 4	41
5	Resultado Pregunta N° 5	41
6	Resultado Pregunta N° 6	42
7	Resultado Pregunta N° 7	43
8	Resultado Pregunta N° 8	43
9	Resultado Pregunta N° 9	44
10	Resultado Pregunta N° 10	44



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

DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO DEL SECTOR LA MANGUITA, ESTADO CARABOBO

Autora: Ivanna N. Chirico N.
Tutor Académico: Arq. Víctor Rivera
Tutor Metodológico: Arq. Orlando Ramírez
Fecha: 16 de Agosto de 2018

RESUMEN INFORMATIVO

El objetivo central de la presente investigación es diseñar un Centro Gastronómico Cultural en la Propuesta de Reordenamiento Urbano del Sector La Manguita, Estado Carabobo, considerando y acatando las normativas existentes, con el fin de repotenciar la cultura gastronómica que se ha perdido en Venezuela, y así convertir la zona en un nuevo punto cultural y comercial. Para lograr dicho objetivo se realizó una investigación de tipo documental y de campo, mediante el carácter de proyecto factible, que permitió obtener información a través de un estudio sistemático con la aplicación de instrumentos de recolección de datos. El proceso se desarrolló tomando en cuenta las fases de un proyecto de investigación. Fase I: Recolección de datos, Fase II: Análisis de datos, Fase III: Diagnóstico, Fase IV: Reordenamiento Urbano, Fase V: Propuesta Urbana y Fase VI: Anteproyecto de la Edificación: Partiendo de todo lo recolectado y planificado se lleva a cabo el estudio para el proyecto individual de un Centro Gastronómico Cultural. Se abordó el tema de recreación y la importancia de un desarrollo urbano que fuese capaz de mejorar la calidad de vida de los habitantes del sector, es por ello que nace un diseño arquitectónico capaz de satisfacer las necesidades tanto del urbanismo como de las personas que allí habitan.

Descriptor: Arquitectura, Gastronomía, Reordenamiento, Urbano.

INTRODUCCIÓN

Durante los últimos años, el turismo gastronómico ha adquirido gran importancia en el mundo, independientemente de si se trata de un país desarrollado o no, así lo manifiestan las conclusiones del I Congreso de Turismo Gastronómico realizado en Larnaca, Chipre en el año 2000, y convocado por la Organización Mundial del Turismo, así como también se puede leer en muchos trabajos de expertos en el área. La creciente valorización de la comida a nivel mundial ha generado un turismo que busca restaurantes y lugares públicos donde se pueda comer bien; este nuevo segmento dio origen a lo que actualmente se denomina turismo gastronómico y que continuamente adquiere mayor importancia. En todas partes se comienzan a observar personas que viajan para experimentar, degustar y probar nuevos sabores ya sea en restaurantes como en ferias de comida gourmet, cenas tradicionales y otros eventos de índole culinaria. América Latina no se ha quedado atrás en este fenómeno, de modo que en Argentina este tipo de turismo cuenta con una larga tradición, en particular referida al enoturismo; en Perú, ha aumentado la llegada de turistas y de importantes escuelas culinarias, lo cual se traduce en aumento de fuentes de trabajo y prosperidad. En Venezuela, los avances han sido más lentos a pesar del interés gubernamental mostrado en los últimos años al crear rutas asociadas a la comida venezolana, tales como los proyectos “Ruta de la Arepa” o “Ruta de la Empanada”.

Por todo lo anteriormente expuesto, el estudio fue encaminado a presentar el diseño de un Centro Gastronómico Cultural dentro del planteamiento urbanístico del sector La Manguita, municipio Valencia, estado Carabobo; con el fin de aportar solución a la necesidad de espacios físicos adecuados para efectuar las actividades de compra y venta en el área comercial de la ciudad. Se planteó la creación de espacios donde los comerciantes puedan ampliar sus conocimientos a través del estudio, así también espacios donde puedan poner en práctica los conocimientos aprendidos y posteriormente a eso reforzarlo en los restaurantes que ofrecerá el lugar. Los usuarios

varían, no se enfoca a una persona de una edad específica, de una cultura o de una sociedad en particular, todo el que quiera aprender es bienvenido al Centro.

El proyecto ha sido diseñado en dos volúmenes continuos y en su exterior una plaza integradora con el sector. El uso combina huertos, espacios comerciales, espacios de estancia, de práctica, de estudio y de potencialización. La vinculación entre arquitectura y naturaleza siempre es importante ya que con el paso del tiempo ha ido desapareciendo de la zona toda la vegetación que alguna vez hubo; gracias al proyecto se genera una armonía con la naturaleza, generando espacios donde la naturaleza ingresa al proyecto y es protagonista.

El proyecto de investigación consta de cuatro capítulos:

Capítulo I. Planteamiento del problema. Durante el desarrollo, se da a conocer el sector a intervenir, su entorno y contexto inmediato, posteriormente se diagnosticaron los objetivos de la investigación como base a las acciones utilizadas para solventar la problemática, y por último se justificó la importancia de la propuesta planteada teniendo en cuenta el impacto urbano, social y económico.

Capítulo II. Marco Teórico. Formado por los antecedentes, es decir, la recopilación de proyectos arquitectónicos de otros centros gastronómicos semejantes que sirvieron de referencia. En ella se incluyeron las bases teóricas donde se encuentra toda la información técnica y conceptos necesarios para la elaboración de la propuesta.

Capítulo III. Marco metodológico. En él se señaló el tipo de investigación, la población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de datos, el análisis de los resultados de la encuesta, se señalaron las fases de la investigación y los recursos.

Capítulo IV. La Propuesta Arquitectónica. Consiste en hacer una breve explicación del análisis que se realizó en cuanto al sitio urbano y su propuesta, la propuesta arquitectónica: su tipología, las características del usuario, el sitio y su contexto, el programa de áreas, esquemas y concepto.

Capítulo V. La Representación gráfica. En él se exhibirán los planos elaborados para el proyecto.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema

A mediados del siglo XX, las ciudades de América Latina, fueron creciendo sin una planificación, provocando un crecimiento desproporcionado del mismo debido a que la inmigración de la población rural a los centros urbanos, iniciaron un crecimiento desacelerado con la construcción de nuevas edificaciones para albergar a estos nuevos usuarios y todo sin ningún control adecuado y equipamientos necesarios para la calidad de vida. En el siglo XXI gran parte de los Gobiernos de América Latina, buscaron soluciones al problema, la población sigue aumentando generando mayores conflictos a los espacios y servicios. Por esta causa nace la iniciativa del reordenamiento urbano, para mejorar la calidad de vida de los usuarios, impulsar y promover el turismo, la cultura, el deporte y espacios atractivos para los visitantes.

De esta manera, se genera un gran concepto de ciudad, como lugar de expresión de la vida y las relaciones sociales y que los lugares urbanos deben ser conservados y promovidos para generar espacios destinados a la comunidad, en donde es necesaria la creación de equipamientos urbanos, donde los centros recreacionales, culturales, turísticos y áreas verdes juegan un gran papel de integración y nodos de concentración de habitantes.

Venezuela no escapa de esta realidad, del crecimiento descontrolado de las ciudades, del deterioro de los servicios y la disminución de la calidad de vida. La falta de soluciones para estos problemas se pueden observar en el descontrolado crecimiento de la población, un ejemplo de esto es la ciudad de Caracas, en donde los cerros fueron invadidos por asentamientos espontáneos, sin ninguna planificación dada ni aprobada, esto es debido a la falta de empleos y servicios de salud en los estados rurales del país, lo que generó que los habitantes de esas zonas migraran en busca de una mejor calidad de vida.

La problemática ya no solo se enfoca en el crecimiento descontrolado sino también en el futuro económico del país, es por ello que es necesario la reorganización territorial y urbanística que permita darle estatus a las ciudades y renovarlas, brindarles equipamiento y trabajo a las zonas carentes, brindar los servicios y necesidades de los usuarios, para el crecimiento turístico, cultural, recreacional y económico de la ciudad.

A lo largo del territorio venezolano existen significativas cantidades de zonas con las características descritas anteriormente, trayendo como consecuencia un enorme problema de urbanismo a nivel nacional. El crecimiento de la población en los últimos años en el estado Carabobo, y su capital, la ciudad de Valencia, ha hecho que las personas se concentren en la periferia de la misma, en donde los servicios y la vida es más económica, pero generando asentamientos espontáneos, sin ningún control y planificación, mostrando la ausencia de espacios verdes, problemas de vialidad, problemas de transporte público, como la ausencia de actividades recreacionales, culturales, económicas y políticas, sumándole a ello la falta de mobiliario urbano y de equipamientos para la vida de los usuarios.

Es necesario un reordenamiento urbano en las zonas más afectadas de la ciudad, como por ejemplo, en la parroquia San José, donde se requiere un estudio de los espacios de la zona, ya que esta ha sido dejada de un lado para los proyectos y planes urbanos de la ciudad. Dentro de la parroquia, se encuentra ubicado el sector La Manguita, que al igual que otras zonas de Valencia, se fue poblando progresivamente y descontroladamente, generando asentamientos espontáneos albergados en viviendas autoconstruidas, bajo deficientes condiciones de habitabilidad, esto conlleva al colapso de los servicios básicos, tales como agua potable, gas y redes cloacales, como también congestión vehicular debido al exceso poblacional.

La Manguita, es un sector privilegiado debido a su ubicación; cuenta con dos ejes vehiculares importantes como lo son la Avenida Cuatricentenaria y las Cuatro Avenidas, las cuales permiten un fácil acceso a la zona. El sector cuenta con una topografía montañosa debido a que se encuentra entre el cerro Guataparó y el cerro La Manguita, esto trae como beneficios a la comunidad, que la pendiente del terreno

permite drenar fácilmente las aguas de lluvia y como amenaza, que debilita las vías peatonales y vehiculares al contar con una inclinación excesivamente alta para su fácil circulación. Cuentan con un clima tropical, como la mayoría de los sectores del municipio y con mucha vegetación en sus alrededores. Tiene como hitos dentro de la zona el Instituto Tecnológico de Valencia y la Zona Educativa, como también se pueden encontrar distintos comercios. Esto nos permite definir a La Manguita como un sector estudiantil-comercial.

Para ser un sector con gran potencial, carece de múltiples espacios recreacionales, culturales y deportivos, fallas en el proceso de disposición de desechos sólidos; los datos de pobreza del sector indican que un 45,87% de la población del sector La Manguita tienen un hogar relativamente pobre, en cuanto a las necesidades en el sector es necesario satisfacerlos en un 75%.

Sin duda, son muchas las razones para llevar a cabo un proyecto de reordenamiento en situaciones del tipo que se plantean. Cualquier mejora sería significativa para un desorden de este nivel. Sin embargo, contando con los beneficios de ubicación y con la intención de acabar con parte de la problemática anteriormente descrita, la propuesta en este trabajo consiste en un Centro Gastronómico Cultural.

Hace unos años, Venezuela comenzó a formar parte del mercado internacional de países productores de materia prima de origen agrícola. Su producción está basada principalmente en el cultivo de maíz, arroz, trigo, caraotas, yuca, cacao, plátano y café. El Estado Carabobo tiene una cocina con muchos componentes comunes al resto de Venezuela, sin embargo, tiene algunas particularidades como lo son el cultivo de las naranjas y la caña de azúcar.

La creación de un estudio de desarrollo en turismo gastronómico en Venezuela, puede fomentar las posibilidades de avance y desarrollo de esta área en el país. Esto puede provocar que las personas encargadas del diseño de rutas turísticas incluyan el valor añadido de la gastronomía local y así producir grandes ingresos en regiones donde existen oportunidades de explotación culinaria. Es por esto que reforzar nuestras raíces y hacer tangible nuestra potencialidad como ciudad y nuestras riquezas como Estado

es una tarea que puede ser llevada a cabo en la cocina. Con el convencimiento de esto, nace la presente propuesta.

1.2 Definición del Problema

De acuerdo con lo planteado anteriormente, es conveniente responder la siguiente interrogante: ¿De qué forma un Centro Gastronómico Cultural en la Propuesta de Reordenamiento Urbano en el sector La Manguita mejorará la integración de los ciudadanos y la calidad de vida del sector?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo General

Diseñar un Centro Gastronómico Cultural en la Propuesta de Reordenamiento Urbano del Sector La Manguita, Estado Carabobo.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual del sector La Manguita para obtener conocimiento de sus necesidades e intereses, tomando en cuenta el crecimiento social, económico y cultural.
- Analizar la información recolectada.
- Establecer la propuesta de Reordenamiento Urbano del sector La Manguita, Municipio Valencia, Estado Carabobo.
- Diseñar un Centro Gastronómico Cultural del sector La Manguita, en el Municipio Valencia, Estado Carabobo.

1.4 Justificación

Para la elaboración de esta propuesta arquitectónica se llevó a cabo un plan de investigación con el fin de conocer las deficiencias y necesidades existentes en el sector

La Manguita. En base a los resultados, se planteó un Plan de Reordenamiento Urbano de la zona para poder brindar mayor calidad de vida a los residentes y lograr una mayor integración con sus alrededores.

El diseño de un Centro Gastronómico se proyecta como un nuevo atractivo de la ciudad, que no solo será utilizado por los ciudadanos locales del sector, sino que también será visitado por usuarios de los alrededores. Además, se convertiría en un posible punto de encuentro para personas de todas partes, incluyendo turistas atraídos por la gastronomía venezolana. Al mismo que generará un equilibrio entre la naturaleza y la arquitectura del sitio, atrayendo y aumentando la demanda de los locales comerciales, así como un mejor conocimiento sobre la gastronomía local.

El beneficio de diseñar un Centro Gastronómico Cultural, logrará un fortalecimiento que ayude a potenciar el sector y negocios adyacentes, por este motivo se piensa que si el sector recibiera el suficiente estímulo e infraestructura necesaria que reactive el lugar y haga de este sitio algo nuevo y atractivo, permitiendo así que el comercio mejore las posibilidades de constituirse en un motor de desarrollo local por su enorme potencial, y con ello fortalecer la interactividad urbana.

Por lo descrito, esta propuesta reúne las condiciones convenientes para inversionistas de distintos rubros. Bien sean comerciales, turísticos, residenciales, recreacionales, gastronómicos, entre otros. Y cada uno de estos, aportará incontables mejoras al proyecto. Este futuro centro también contará con una arquitectura diferente y única, mostrando con un nuevo concepto, lejano a los centros de encuentro social más comunes de la ciudad. De esta forma, se logrará brindar mayor calidad de vida, integrar a la comunidad y repotenciar la cultura de la gastronomía venezolana.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El marco teórico, según Balestrini (2002) es “el resultado de la selección de aquellos aspectos más relacionados del cuerpo teórico epistemológico que se asume, referidos al tema específico elegido para su estudio”. (p.91) El marco teórico es integrar el tema de la investigación con las teorías, enfoques teóricos, estudios y antecedentes en general que se refieren al problema de investigación.

2.1 Antecedentes

Uno de los puntos principales para realizar el proyecto fue la búsqueda, revisión y estudio de referentes, con la finalidad de analizar proyectos similares que han aportado a la arquitectura y de esta manera servirán de referente para el diseño del Centro Gastronómico Cultural.

Proyecto: Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en las Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea.

Ubicación: San Sebastián, España.

Año: 2011.

Autor: Iñigo García, Javier Ubillos, Jon Muniategiandikoetxea, Marta Álvarez y Tomás Valenciano.

El nuevo edificio que albergará la sede del Basque Culinary Center, se ubica en una trama tangencial del parque tecnológico de Miramón. El edificio adopta una forma de O, por medio de la cual el tráfico es permitido por la ladera, al lado se forma un espacio interior a través del cual se desarrollan todos los tráficos, formándose así un espacio lleno de actividad, en el que las relaciones y el intercambio se revela como dos elementos determinantes bajo la óptica de la innovación.



Figura 1. Fachada lateral de la Facultad de Ciencias Gastronómicas.
<https://veredes.es/blog/en/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/#PhotoSwipe1517516316542>

El edificio expresa la condición estructuradora en todos los soportes de la actividad del edificio la que los forjados acumulan, ya que la placa sostiene el valor iconográfico de soporte del trabajo desarrollado en la cocina. Esta condición redonda en el paralelismo entre gastronomía y arquitectura, en el sentido de que tanto el cocinero como el arquitecto desarrollan su trabajo para los demás, dando soporte al disfrute ajeno, en una clara vocación de servicio al retenedor o al usuario del edificio.

La Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en las Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea fue tomado como referencia para el proyecto, debido a que desde un punto de vista funcional, este esquema ha permitido organizar el programa de forma sintetizada, en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y otro a la práctica. El grupo en vertical de todos los espacios del programa dedicado a la aplicación práctica de la gastronomía, ya que son los armarios, talleres, cocinas de pre elaboración, acceso de materias primas y las cocinas de los espacios de restauración, de tal manera que la interconexión entre todos ellos, tanto para las personas como para los bienes es directa.



Figura 2. Patio Central de la Facultad de Ciencias Gastronómicas.

<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2/512c8d20b3fc4b11a700df5c-basque-culinary-center-slash-vaumm-foto>

Proyecto: Mercado da Ribeira.

Ubicación: Casi do Sodré, Lisboa, Portugal.

Año: 2014.

Inaugurado a finales del XIX, el Mercado da Ribeira era un mercado mayorista donde la gran nave central acogía un buen número de puestos de frutas, pescados, carne y todo tipo de productos alimenticios, pero por lo que se hizo más famoso fue por sus puestos de flores. Y aunque se trataba de un mercado con mucha vida, finalmente se vio obligado a cerrar sus puertas cuando el auge de las grandes superficies fue una realidad, hasta se decidió darle una nueva vida rehabilitándolo como centro de restauración en 2014.

Actualmente, el Mercado da Ribeira se ha modernizado reconvirtiéndose en lugar predilecto de los amantes de la buena cocina y uno de nuestros favoritos para comer en Lisboa. Tartares, sushi, hamburguesas de autor, helados artesanales y zumos de frutas naturales son solo algunas de las muchas delicias que se pueden degustar en los puestos del mercado.



Figura 3. Paseo Comercial en la parte exterior del Mercado.

<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2/512c8d20b3fc4b11a700df5c-basque-culinary-center-slash-vaumm-foto>

En este espacio central del mercado donde están dispuestas las mesas para comer, se organizan a veces eventos culturales como conciertos o exposiciones, haciendo del Mercado da Ribeira un sitio con un ambiente estupendo donde disfrutar de Lisboa gastronómicamente hablando.

El Mercado da Ribeira es tomado como referencia para el proyecto, debido a la manera en la que está organizado el concepto del consumo de los platos: la parte central cuenta con mesas de madera corridas que se comparten entre todos los puestos, por lo que es un lugar genial para ir con amigos o en pareja y que cada uno disfrute del tipo de comida que prefiera sin tener que cambiar de local. Cada uno pide los platos que le

gusten en cada puesto y se los lleva a cualquiera de las mesas, combinando comida de varios restaurantes si le apetece.



Figura 4. Puestos centrales de comida del Mercado da Ribeira.
<https://www.lisbonlux.com/lisbon-shops/mercado-da-ribeira.html>

Proyecto: Il Mercato.

Ubicación: Parque Centro Saltillo, Coahuila, México.

Año: 2016.

Autor: Landa, Martinez Arquitectos.

Il Mercato es un restaurante y centro de entretenimiento en Parque Centro, un nuevo desarrollo en la ciudad de Saltillo, Coahuila. El edificio está organizado entorno a un patio central, con amplias ventanales y balcones hacia la plaza de acceso y parque del desarrollo. El proyecto se desarrolla como un espacio continuo. El primer nivel se compone de la primera cuarta parte de la planta, elevada un metro sobre el nivel de entrada. El segundo nivel un metro sobre el nivel anterior y así sucesivamente. Los

visitantes pueden llegar al nivel superior a través de la rampa o la escalera que rodean el patio central.



Figura 5. Vista desde el patio central del Il Mercato.

<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/880891/il-mercato-landa-plus-martinez-arquitectos/59d32efab22e38e53e00018b-il-mercato-landa-plus-martinez-arquitectos-foto>

El edificio alberga una cafetería, una panadería y tienda de productos artesanales, un restaurante de tacos y pizza, un restaurante de alta cocina, un área de juegos, una escuela culinaria y un área para eventos sociales. Todos los espacios pueden cerrarse, pero la circulación del edificio los conecta a todos. De esta manera, los usuarios pueden comer un aperitivo en la terraza, cenar en uno de los restaurantes y pasar a la tienda en una misma visita.

Il Mercato es tomado como referencia para el proyecto, debido a que más del 40% de los espacios servidos son terrazas que aprovechan el agradable clima de Saltillo. Éstas ofrecen vistas a las montañas que rodean la ciudad y son miradores para espectaculares atardeceres. Una gran cubierta voladiza ofrece sombra a las terrazas y al patio central, y actúa como remate en la fachada del edificio.

Proyecto: Plan de Diversos usos del Desarrollo Gastronómico.

Ubicación: Beirut, Líbano.

Año: 2017.

Autor: Associative Data.

Un nuevo desarrollo de uso mixto en la costa mediterránea de Beirut, Líbano, en la costa de Ramlet El Bayda. Con una extensión de 18,000 metros cuadrados, el proyecto servirá como "una nueva experiencia gastronómica, que abarcará el Mediterráneo desde una posición ventajosa", a través de un desarrollo agrupado que incluye restaurantes, cafeterías, salones y espacios para eventos.

El proyecto se inspira en la ciudad de Barcelona, en su materialidad, tactilidad y la relación entre el espacio y las experiencias gastronómicas, explicaron los arquitectos, y se extenderá a lo largo del litoral en capas escalonadas. Como una interpretación creativa de un lugar social, el proyecto mostrará diferentes identidades de restaurantes en espacios de lobby personalizados.



Figura 6. Fachada Principal del Plan de Diversos usos del Desarrollo Gastronómico.

<https://www.archdaily.com/802531/built-by-associative-data-releases-plans-for-mixed-use-gastronomic-development/5864a381e58ece2d720003e2-built-by-associative-data-releases-plans-for-mixed-use-gastronomic-development-image>

Este proyecto es tomado como referencia, debido a la distribución de sus áreas, generando varios niveles de permanencia, rampas y terrazas con vistas agradables para el usuario.



Figura 7. Plan de Diversos usos del Desarrollo Gastronómico.

<https://www.archdaily.com/802531/built-by-associative-data-releases-plans-for-mixed-use-gastronomic-development/5864a381e58ece2d720003e2-built-by-associative-data-releases-plans-for-mixed-use-gastronomic-development-image>

2.2 Bases Teóricas

Según Tamayo y Tamayo (2001) “Cuando el investigador selecciona los elementos que a su inicio son representativos, esto influye en que lo que se quiere estudiar, exige un conocimiento previo para sustentar lo que se investiga” (p.95).

En esta sección el investigador se da a la tarea de analizar y explicar el problema para sustentar los objetivos de la investigación. Todas las investigaciones ameritan una búsqueda documental y bibliográfica con el fin de afianzar los conocimientos y dar asunto al problema planteado, originando una lluvia de ideas que permiten aclarar aún más los conocimientos.

Reseña Histórica del Urbanismo

Las primeras civilizaciones urbanas surgen hacia el 3000 a. C. en diversos lugares de África y Asia: en los valles del Tigris y el Éufrates (Ur, Uruk), en el valle del Nilo (Menfis, Giza, Tebas, Abidos), en la llanura del valle del río Hoang-ho (Huixia, Anyang, Gaocheng), y en el valle del Indo (Harapa, Mohenjo-Daro). En general, son todas ciudades todavía muy vinculadas a la agricultura, practicada en los territorios cercanos, con poblaciones reducidas (en torno a los 20.000 habitantes) y planta irregular, salvo las ciudades indias. Las ciudades estado de la Grecia clásica, herederas de la cultura de la micénica, suelen seguir un plan más ordenado, sobre todo cuando eran de nueva fundación. Una gran expansión colonial por todo el Mediterráneo que sucedió desde el siglo XIX al VIII a. C. les permitió levantar un sinfín de ciudades desde cero, con lo que pudieron seguir un plan urbano previsto de antemano.

Confluencia de estos impulsos, aparece el primer gran urbanista del que tengamos noticia, Hipódamo de Mileto (510 a.C) un arquitecto griego que estableció normas revolucionarias para la construcción de las ciudades, como su ordenación a partir de una red ortogonal, una cuadrícula casi perfecta.

En términos generales, en las ciudades griegas se distinguían dos grandes conjuntos. Por un lado, la ciudad de los dioses (la acrópolis), que agrupaba todos los edificios religiosos y se ubicaba en la parte más alta de la ciudad; y por otro el ágora, donde estaban los principales edificios públicos, como el mercado. Todavía hoy en Atenas, por ejemplo, podemos apreciar esta antigua división. Pero la primera gran urbe de la historia surgió lejos del Peloponeso, llegó a extender sus dominios por casi todo el mundo conocido y su solo nombre evoca la magnificencia de un imperio: Roma.

Además, gracias a un gran talento para la ingeniería, sentaron las bases arquitectónicas de un sinfín de edificios y estructuras de carácter público que caracterizaron el urbanismo occidental durante siglos y que resultan del todo sorprendentes por su extrema ingeniosidad, como el alcantarillado, los acueductos, fuentes, puentes, termas, pavimentos, mercados, palacios, basílicas, teatros, anfiteatros, circos, etcétera.

Tras la caída del imperio romano, hacia el siglo V, la ciudad experimentó un gran retroceso en occidente. Las continuas guerras y la fuerte inestabilidad configuraron ciudades muy pequeñas, de apenas unos 15.000 habitantes, de marcado carácter agrícola y sin apenas edificios públicos. Se abandonan los trazados regulares y se optan por plantas circulares, mucho más fáciles de defender, en cuyo centro se encuentran la plaza principal y los escasos órganos de gobierno.

La ciudad moderna es resultado de las poderosas fuerzas centrípetas que desembocarán en la formación de los grandes Estados europeos y las monarquías absolutistas de los siglos XVI y XVII. Las principales calles de la ciudad se ensanchan, aparecen las arboledas, los paseos, las grandes plazas y se intenta ordenar el crecimiento urbano a partir de plantas regulares. Los edificios públicos y administrativos cobran gran importancia y empiezan a ser el punto de referencia de la ciudadanía. La ciudad refleja la grandeza del Estado y la monarquía, por lo que todo gasto para embellecerla está bien empleado.

Con la revolución industrial, el mundo cambia de signo y la fisonomía de la ciudad vuelve cambiar acorde a los nuevos tiempos. Adquiere rasgos industriales y experimenta un gran crecimiento. El prototipo de ciudad es París, y la reforma de Haussmann, que propone una ciudad ordenada y cómoda (alcantarillas, iluminación, calles anchas y arboladas, etcétera). La ciudad se divide en barrios claramente diferenciados. En los peores lugares se hacina el proletariado, que vive en unas condiciones miserables, mientras que las zonas más ventajosas se reservan para la burguesía y la actividad comercial.

A medida que va transcurriendo el siglo XX, las ciudades experimentan un desarrollo cada vez más vertiginoso. Se produce una impresionante explosión demográfica y los avances tecnológicos se suceden cada vez con mayor rapidez, configurando un paisaje urbano de una complejidad irreversible. Hoy día, los grandes centros han crecido hasta el punto de haber absorbido los pueblos y ciudades colindantes.

El Urbanismo

Rodríguez (2013) expresa que "Es la ciencia formada por varias disciplinas, que estudia el crecimiento de las ciudades con el fin de orientarla hacia resultados óptimos de desarrollo integral, buscando entre armonía entre espacios, actividades, flujos y canales" (p.12).

Ya sabiendo de donde proviene el urbanismo y sus respectivos autores es importante saber un concepto actual para saber cómo se manejan las ciudades. El objeto principal de la disciplina urbanística es la planificación de las mismas, los estudios sobre el fenómeno urbano, la acción de la urbanización y la organización de la ciudad y el territorio.

La Estructura Urbana

Según Munizaga Vigil (2000), la estructura urbana es la relación urbanística existente en el interior del espacio urbano entre las distintas partes que componen la ciudad, compuesta en el caso de las ciudades antiguas de sucesivas zonas habitualmente agregadas concéntricamente a partir del emplazamiento del núcleo inicial donde se fundó la ciudad (p.17).

Es decir que en todo el espacio urbano existe una relación entre las distintas partes que la conforman, así como en la antigüedad las ciudades se formaban en torno a un eje o radio cultural y de allí se distribuían para formar un lineamiento determinado.

La Planificación Urbana

La planificación urbana está relacionada con la arquitectura, la geografía y la ingeniería civil en la medida en que ordenan espacios. Debe asegurar su correcta integración con la infraestructura y sistemas urbanos. Precisa de un buen conocimiento del medio físico, social y económico que se obtiene a través de análisis. El plan de desarrollo urbano tiene el fin de ayudar al sector en que se está proponiendo, que sea de forma totalmente favorable, con los ciudadanos, la movilización interna de la ciudad, los accesos, los espacios públicos, entre otros.

Equipamientos Urbanos

No solo es necesario hablar sobre la imagen de la ciudad sino sobre los equipamientos urbanos que se encuentren en esta, según Ducci (2005) “El equipamiento urbano está formado por el conjunto de espacios y edificios que dan servicio a la población, como educación, salud, comercio, cultura, recreación y administración pública. El conocer el tipo, estado y capacidad de atención de estos equipamientos en una ciudad permite detectar carencias y problemas que existen en este espacio.” (p.25).

El sector La Manguita no cuenta con una variedad de equipamientos urbanos necesarios para la población, se encontraron carencias en la parte educativa, asistencial, cultural, recreativo y deportivo; por ende, la propuesta urbana estará guiada hacia estas carencias, además del reordenamiento de la parte residencial y comercial de zona.

Arquitectura Bioclimática

Según la definición de Serra (1989) explica que la palabra bioclimática intenta recoger el interés que tiene la respuesta del hombre, el BIOS, como usuario de la arquitectura, frente al ambiente exterior, el clima, afectando ambos el mismo tiempo la forma arquitectónica.” (p.32)

Por tanto, se trata de optimizar la relación hombre-clima mediante la forma arquitectónica. La arquitectura bioclimática se presenta hoy como un requerimiento indispensable para la sustentabilidad del medio ambiente construido, que habrá de ser económicamente viable, socialmente justo y ambientalmente sano.

Gastronomía Venezolana

La gastronomía de Venezuela se caracteriza por tener gustos marcados y ser muy colorida y atractiva a la vista. En la actualidad, es una fusión de la tradicional cocina indígena con influencias de países europeos como España, Italia y Francia. Hay ingredientes básicos que forman parte de gran cantidad de los platos venezolanos como el maíz, tubérculos, caña de azúcar, yuca, ají, granos, plátano, carnes y aves.

Debido a la extensión territorial del país, la variedad de los recursos agrarios y a la cultura propia del pueblo venezolano, cada región ha aportado, además, sus propias variantes a los platos tradicionales de la gastronomía de Venezuela, lo que da a aquél que la visite una inmensa variedad de posibilidades. Los venezolanos ponen un especial énfasis en los postres y platos dulces, que por lo general presentan una suave combinación de sabores.

Adentrarse en la gastronomía de Venezuela es dejarse llevar por un mundo de perfumes y sabores inolvidables. Cada plato de esta colorida gastronomía lleva consigo una porción de la historia venezolana donde, en cada nueva creación, se siente la raíz de sus antepasados: los indios, con sus especias y sabores tan particulares.

En la zona oriental de Venezuela predomina el consumo de pescado, mariscos, langosta, papas, maíz y carne de vaca; mientras que en la zona occidental, donde predominan influencias europeas e indígenas, hay una tendencia hacia el consumo de carnes (cabra y conejo) y quesos. Por otra parte, en el centro del país, la alimentación es más variada aunque, por tratarse de una zona agraria, hay un gran consumo de pollo, pescados, carne, ensaladas y arroz. En la región andina, los productos más consumidos son el pollo, la carne de res, la papa, el trigo y los tubérculos. Por último, en la región de los llanos venezolanos la alimentación se centra en el consumo de carne de vaca y animales salvajes que suelen ser cazados en la zona y se preparan asados o a la parrilla. En esta región también hay una gran demanda de productos lácteos.

Los vegetales en general, como patatas, calabazas o berenjenas, suelen consumirse a lo largo y ancho del país y son un acompañante típico en la gastronomía de Venezuela.

En cuanto a las bebidas venezolanas, en el país se puede degustar la cocada, una bebida fresca sin alcohol, que es muy consumida en la región oriental de Venezuela, donde hay una alta producción de coco. Otra bebida no alcohólica es la chicha criolla, un refresco preparado con arroz y leche de vaca al que se le añade canela y leche condensada y se sirve con hielo. Esta bebida típica venezolana es fácil de conseguir ya que suele ser vendida en la calle por vendedores ambulantes a los que se conoce como

“chicheros”. La chicha puede encontrarse en distintas variantes dependiendo la región del país.

En cuanto a las bebidas alcohólicas, Venezuela es famosa por las variedades de licores que se identifican por su aroma y sabor. Desde cócteles hasta aguardiente, las bebidas alcohólicas en Venezuela suelen obtenerse naturalmente y se fabrican de manera artesanal. Un aguardiente típico es el "Miche", una bebida fuerte que se toma en la región andina y es obtenido de la panela para luego ser destilado. Otras bebidas que se fabrican en Venezuela son la cerveza, conocida por su excelente calidad, su aroma y su sabor, y vinos con aromas suaves y frutales que se empezaron a producir en el país en los últimos tiempos.

Centro o Instituto Gastronómico

Es una institución académica orientada a la educación altamente especializada en temas relacionados con la gastronomía nacional e internacional. Actualmente en el mundo se encuentran gran variedad de institutos gastronómicos, siendo los más reconocidos: *Le Cor don Bleu*, la escuela de chefs de la universidad San Ignacio de Loyola, Cenfotur, *D'Gallia*, entre otros. En los cuales se enseña carreras de cocina, repostería, panadería, bar y coctelería.

La Arquitectura Gastronómica

La Arquitectura Gastronómica nace a partir de la especialización profesional en gastronomía conjuntamente con el ejercicio de la arquitectura. Es la fusión de dos disciplinas que permiten ejecutar diseños pensados desde el correcto funcionamiento de una cocina profesional, hasta el mejor aprovechamiento de los espacios dentro de los diferentes locales gastronómicos como bares, restaurantes; entre otros. Los locales gastronómicos deben ser espacios de convocatoria y atrayentes, pero deben ser acompañados por la calidad del servicio de lugar. La primera impresión es lo que cuenta, la arquitectura nos invita a permanecer en determinados sitios, para eso es

necesario un estudio determinado de cada lugar y las necesidades del programa específico a desarrollar para el cliente determinado.

Algunos estudios se dedican en diseñar no solo la arquitectura, sino también el interiorismo y los requerimientos de los clientes, como el diseño de la carta por ejemplo. Los especialistas sobre el tema, consideran los siguientes conceptos como importantes en la arquitectura gastronómica:

- Análisis del emprendimiento a desarrollar.
- Conocer cómo se realiza una “Gestión del Negocio” y sus derivados.
- Búsqueda de la marca.
- Desarrollo del isologotipo.
- Aportar ideas para la carta.
- Saber cuál debe ser la capacidad para que el negocio sea rentable.
- Poder evaluar y corregir un programa.
- Amplio conocimiento del funcionamiento de todas las áreas de un hotel, un restaurante, un café, bar.
- El asesoramiento de ideas para un restaurante, conocer de instalaciones gastronómicas, y saber hacer proyectos de restaurantes es una herramienta muy codiciada y valiosa hoy en día.

Este es un modo de ver la arquitectura como el que poseía el arquitecto Frank Loyd Wright en épocas en que se diseñaba todo, teniendo en cuenta la arquitectura, los espacios interiores, las artes plásticas, el diseño de utensilios, etc. para que todo esté en completa armonía. Para que el negocio además tenga éxito, es necesario que la cocina sea buena, el mantenimiento higiénico, y la buena atención hacia los clientes.

La arquitectura bien proyectada otorga soluciones tanto innovadoras como clásicas, pero de gran impacto en los negocios gastronómicos. La calidez y el desarrollo del diseño de los espacios están determinado desde el programa. Para desarrollar el programa se toman en cuenta muchas cuestiones como el sitio, que se quiere lograr, el público al que va dirigido, las tendencias del mercado, reformas o re-ambientaciones.

Las tendencias que están marcando la arquitectura gastronómica en el mundo con las siguientes:

- Las cocinas abiertas o cocinas semi abiertas, en las que el cliente o consumidor final puede ver lo que se está preparando, para generar confianza instantánea y transparencia en el funcionamiento habitual.
- El manejo de la iluminación es un factor primordial a la hora de crear un ambiente adecuado, se debe tener total control sobre ella para adecuarla a los diferentes horarios del día o focalizar elementos o espacios especiales que el local pueda ofrecer.
- La sectorización que se encuentra de moda en los espacios gastronómicos, además, porque puede brindar excelente rentabilidad en el negocio. Esto se traduce en enriquecer el ambiente con cambios mobiliarios, tener en un mismo espacio diferentes climas y niveles de atmosfera; por ejemplo, brindar las opciones de mesas normales, mesas con sofás y mesas altas con las que el cliente se sienta cómodo.
- Otro factor para tener en cuenta es el conocimiento técnico del montaje de una cocina (equipos, ubicación y distribución de espacios dentro de la cocina) a la hora de crear un restaurante.

Esquemas de funcionamiento

Antes de comprender la complejidad de organización de un instituto de cocina debemos de entender el funcionamiento básico de una cocina industrial. Esta se compone de estaciones (almacén, preparado, cocina, y lavado) que de manera lineal van estableciendo zonas que van elaborando un proceso para los alimentos hasta llegar al comedor, luego de ello se reingresan los alimentos o sobras de ellos para integrarse al circuito de lavado y desperdicio.

Adicionalmente se pueden ir sumando estaciones complementarias como por ejemplo (repostería, panadería, coctel ería y bar, etc.) siempre teniendo como núcleo los almacenes generales y como fin los cuartos de basura. Así mismo se pueden adicionar sub estaciones de acopio de desperdicio que luego conecten con el cuarto general de basura, siempre teniendo en cuenta la adecuada ubicación y ventilación de estos cuartos, estos no deben de tener ningún contacto directo con el comedor ni con las zonas de preparado de alimentos nuevos.

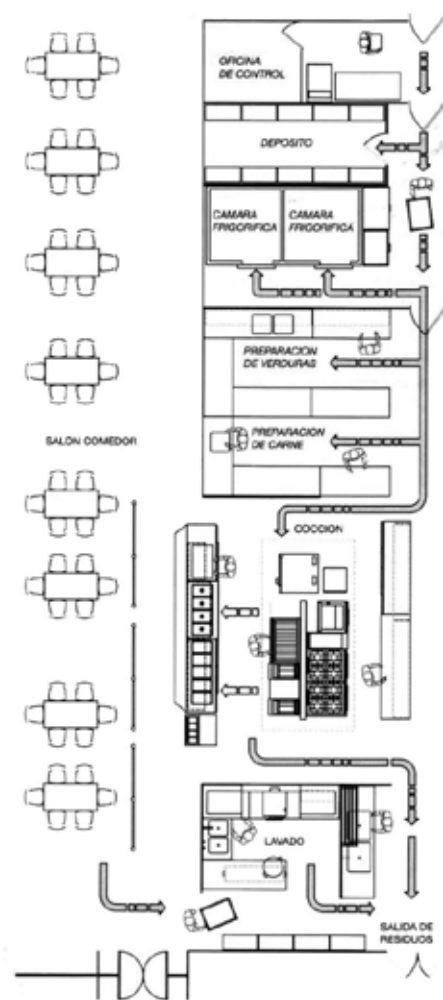


Figura 8. Esquema Básico de función de un restaurante

https://www.google.co.ve/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwjSsuOP34LaAhWItkKHdFaD18QFgg2MAE&url=http%3A%2F%2Fwww.repositorioacademico.usmp.edu.pe%2Fbitstream%2Fusmp%2F1445%2F1%2Ffolazabal_sjs.pdf&usg=AO

Áreas de un local gastronómico

Al diseñar un local gastronómico como un bar, un café o un restaurante, lo primero que se hace es una zonificación, a grandes rasgos, de las diferentes áreas del local: la pública y la de servicios.

El área pública (el salón, la terraza entre otros) funciona como la imagen del local gastronómico, es lo que los clientes ven y tiene una relación muy estrecha con el exterior. Por el contrario, el área de servicios que incluye la cocina, los depósitos, y los vestuarios, entre otros espacios, tiene un lugar secundario y constituye el adentro. Sin embargo, el sector de servicios no es menos importante, ya que de él depende el buen funcionamiento del local.

En el área pública también se tienen los sanitarios públicos, como requerimiento reglamentario, cuya superficie será determinada de acuerdo a la cantidad de comensales para la cual está habilitado el local. A los baños y el comedor, se sumará todo aquello (juegos para niños, bodega, recepción, etc.) que surja del proyecto planteado, siempre dentro de esta área. En la zona de servicios se ubica la cocina, que ocupa aproximadamente el 30% de la superficie del salón. Además de los depósitos (de basura, bebida, enlatados, etc.) los vestuarios, los sanitarios del personal, la oficina de la administración, y la cámara frigorífica.

En ambas áreas se deben considerar los accesos, el acceso de clientes y el acceso de servicio, en este último serán fundamentalmente como entrada de servicio ya que toda la mercadería (cajones, carritos, bultos, etc.) de proveedores, los vendedores y personal. Una regla de oro para el buen funcionamiento de un local gastronómico es tratar de que no se crucen las dos circulaciones: la pública y la de servicios, otra regla muy importante es preferible instalar sanitarios de personal independientes de los públicos, para evitar ese cruce de los empleados del comercio con los clientes.

Adicionalmente entre estas dos áreas se debe encontrar un área de transición llamado en ocasiones "fuelle o estación de mozos", que comunica ambas áreas y por donde circulan los mozos (aunque no pueden pasar a la zona de elaboración), descargan lo sucio y cargan las comidas. Es conveniente que este sector permanezca aislado, en

alguna medida, del salón (con la utilización de puertas vaivén, por ejemplo), para independizar los ruidos, las "desprolijidades" internas y hasta la iluminación.

Es importante mencionar que existen otro tipo de espacios o equipamientos orientados a la Gastronomía aquellos destinados a la capacitación y enseñanza, estos aparecen bajo la figura de institutos o escuelas de cocina en donde se forman profesionales de la gastronomía o chefs responsables de deleitarnos en restaurantes, bares, cafés o ferias gastronómicas.

En conclusión en esta tipología de arquitectura el funcionamiento es primordial, entender cómo funciona una cocina o un aula de cocina es necesario reconocer las áreas de trabajo, de almacenamiento y las circulaciones así como la relación entre ellas, así como estar consciente de las instalaciones y equipamientos necesarios para llevar a cabo la actividad gastronómica.

Por otro lado también se debe tomar en cuenta el manejo de ruidos, olores e iluminación.

El restaurante

Es el establecimiento o comercio público en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. El origen del nombre tiene que ver con la idea de restauración de las fuerzas y energías que uno necesita a partir del consumo de alimentos. La palabra "restaurant" proviene del francés y varía de acuerdo a las culturas y países. También se consideran restaurantes a espacios que reciben otro nombre de acuerdo al tipo de ambiente (bares, confitería, cafeterías) o a partir del tipo de comida que se sirva o el método de atención.

La noción del restaurante ha existido desde tiempos lejanos para la humanidad, aunque los modos de pago, los platos servidos, la atención, el ambiente, y la calidad del servicio fueran variando notablemente. Hoy en día un restaurante puede ser tanto un lujoso espacio que sigue las reglas del protocolo, como también puede ser un espacio más relajado y accesible en términos de precio donde tanto la atención como la comida son simples pero satisficientes.

Características Arquitectónicas de un Centro Gastronómico

Para el desarrollo de un Centro Gastronómico Cultural como el que se está proponiendo en el presente trabajo, se requieren una serie de espacios y áreas dedicadas a las diferentes actividades que se realizarán dentro de ella.

1. Bloque Educativo

- **Administración:** Manejo de toda el área administrativa del centro que sería: secretaría, recepción y dirección.
- **Auditorio:** Donde se puede realizar presentaciones a nivel institucional.
- **Aulas Teóricas:** Espacio donde se da aprendizaje teórico.
- **Aulas Prácticas:** Aulas donde realizan de forma práctica lo aprendido en el aula teórica.
- **Restaurante:** Aquí se realizan prácticas más específicas hacia todo el público y para todo el público.

2. Bloque Gastronómico

- **Restaurantes:** Este espacio es para una gastronomía con más práctica, en este proyecto es para un público conocedor de la comida Venezolana.
- **Biblioteca:** Este bloque está dentro de este espacio porque está pensado como una zona abierta al barrio.
- **Huertos:** Están ubicados en la terraza del proyecto y estos sirven para el uso diario en las aulas prácticas y en los restaurantes.

2.3 Definición de Términos Básicos

- **Actividad:** Es el conjunto de operaciones o tareas propias de una persona o entidad. También se considera la realización de una tarea o acción por una persona. Representa la perspectiva del individuo respecto al funcionamiento.

- **Actividad Turística:** Se entiende como un conjunto de acciones relacionados con una realidad compleja que abarca formas de desplazamiento y de estancia de las personas fuera de su domicilio o lugar de trabajo habituales, por motivos vacacionales o de cualquier otro tipo, mediante el uso de infraestructuras e instalaciones adecuadas que ofrezcan un número variable de servicios en relación con el transporte, el alojamiento, la manutención, el ocio - recreo, la cultura, el deporte, la salud y otros análogos o complementarios, así como la gestión y la mediación para la prestación de dichos servicios.
- **Áreas verdes:** Se las conoce como los espacios urbanos, o de periferia a estos, predominante ocupados con árboles, arbustos, o plantas, que pueden tener diferentes usos, ya sea cumplir funciones de esparcimiento, recreación, ecológicas, ornamentación, protección, recuperación y rehabilitación del entorno, o similares.
- **Bar:** Recinto del Restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.
- **Comercio:** Tienda, almacén, establecimiento comercial. En algunas poblaciones, lugar en que, por abundar las tiendas, suele ser grande la concurrencia de gentes.
- **Calidad de vida:** Se define en términos generales como el bienestar, felicidad y satisfacción de un individuo, que le otorga a éste cierta capacidad de actuación.
- **Desarrollo turístico:** Es la estabilidad que alcanza la actividad turística en determinada región al poder cubrir sus servicios turísticos básicos, que serían satisfacer las necesidades básicas de un turista, mediante un nivel de producción abastecedor.
- **Fenómenos turísticos:** Es una ciencia vinculada directamente con el tiempo libre y con la cultura del ocio. Se puede definir como el hecho resultante de una red de impactos socioeconómicos, culturales y ambientales generados por el

desplazamiento y permanencia temporal de personas que, teniendo entre otros motivos, la recreación y el descanso, visitan lugares que ofrecen bienes y servicios para la realización de actos particulares de consumo.

- **Gastronomía:** Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte.
- **Restaurante:** Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes.
- **Turismo:** Es el conjunto de actividades que realizan los individuos durante sus viajes y estancias en lugares diferentes a los de su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo menor de un año.
- **Turismo Gastronómico:** Es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas de buen comer como chefs o gourmets más bien a todo tipo de personas dispuestas a experimentar una nueva aventura culinaria.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

La metodología de un proyecto de investigación está constituida por todas aquellas técnicas y procedimientos que se utilizan para llevarla a cabo. El fin esencial del marco metodológico es precisar, a través de un lenguaje claro y sencillo, los métodos, técnicas, estrategias, procedimientos e instrumentos utilizados para lograr los objetivos.

Según la concepción de Arias (2006), el marco metodológico es:

El cómo se realizó el estudio para responder al problema planteado. La metodología de un trabajo especial de grado incluye el tipo o tipos de investigación, así como las técnicas y los procedimientos serán utilizados para llevar a cabo la investigación. (p.76).

En el capítulo que a continuación se presenta, se enfocan los aspectos relativos a la metodología que se empleó para realizar el presente estudio, tomando en consideración el tipo de investigación, diseño, población y muestra, así como también, se describen las técnicas e instrumentos de recolección de los datos, los procedimientos que se emplearon para darle validez y confiabilidad a fin de procesar y analizar los resultados y de esta manera obtener una conclusión que permita dar respuestas a los objetivos planteados.

3.1 Tipos de Investigación

La metodología implementada en esta investigación donde se propuso un proyecto de reordenación urbana del sector La Manguita, está enmarcada bajo la modalidad de proyecto factible según la naturaleza del área de investigación, la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL)(2003), indica que “el proyecto factible consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una

propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupo social” (p.76).

A causa del presente estudio, este proyecto de tipo factible sigue una investigación de tipo documental y de campo. Estos tipos de investigación son acorde para conocer y diagnosticar las necesidades y/o carencias que se están presentando en el sector donde se llevará a cabo el desarrollo urbano; según Arias (2006) una investigación de campo “consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos sin manipular o controlar variable alguna” (p.31). Por lo tanto, este estudio se enmarcó en una investigación de campo, ya que los datos fueron extraídos en forma directa de la realidad a través del uso de instrumentos para recolectar la información.

Por otro lado, esta investigación de campo se apoyó en el empleo de fuentes documentales a partir de las cuales se construyen los fundamentos teóricos que dan sustento al estudio. Para Arias (2006) una investigación documental es “aquella que se basa en la obtención y análisis de datos provenientes de materiales impresos u otros tipos de documentos” (p.49). En este sentido, la información utilizada derivó de fuentes primarias a través de la aplicación de encuestas, y de fuentes secundarias por medio de la revisión de datos contenidos en libros, leyes de carácter tributario, decretos, trabajos de grado, revisión de los documentos contables y todo aquel material bibliográfico que se encuentra relacionado con el objeto de este estudio.

3.2 Población y Muestra

Una vez definido el tipo y diseño de la investigación, se describe a continuación la población o universo objeto de este estudio. Según lo señala Balestrini (1997) por población se entiende “un conjunto finito o infinito de personas, cosas o elementos que presentan características comunes y para el cual serán validadas las conclusiones obtenidas en la investigación” (p. 137).

De acuerdo a lo descrito anteriormente, la población objeto de estudio de este trabajo de investigación quedó conformada por el número finito de habitantes del sector La Manguita de la Ciudad de Valencia con 6.500 habitantes; de los cuales se obtendrán los datos necesarios para llevar a cabo el proyecto del Centro Gastronómico Cultural en sector La Manguita.

Todo proyecto de planificación urbana requiere de la estimación de la proyección del crecimiento poblacional. Para su cálculo, se aplicó la fórmula matemática que determina la tasa de crecimiento anual acumulativo a 30 años, expresada por Pérez J (2009) como: $P = P_0 (1 + i)^t$

Donde:

P = Población proyectada.

P₀ = Población inicial

i = Tasa de crecimiento geométrico

T= Tiempo estimado.

Aplicando la fórmula:

$$P = P_0 (1 + i)^t$$

$$P = 6500 \text{ hab.} \times (1 + 0.041)^{30}$$

$$P = 6500 \text{ hab.} \times (3.33)$$

$$P = 21.698,78 \text{ hab.}$$

Considerando el resultado anterior, la población para el año 2068 será aproximadamente de 21.698,78 habitantes. Este trabajo tomó en cuenta dicha proyección para llevar a cabo el reordenamiento urbano, objeto de investigación.

Por otro lado, según De Barrera (2008), “la muestra se realiza cuando la población es tan grande o inaccesible que no se puede estudiar toda, entonces el

investigador tendrá la posibilidad de seleccionar una muestra. El muestro no es un requisito indispensable de toda investigación, eso depende de los propósitos del investigador, el contexto, y las características de sus unidades de estudio (p.141)". Balestrini (2006), señala que: "una muestra es una parte representativa de una población, cuyas características deben producirse en ella, lo más exactamente posible (p.141)". De acuerdo a estas definiciones, se tiene la siguiente fórmula que responde a una población proyectada a treinta años con el fin de conocer un número, el cual se consideró como la muestra exacta para la realización del proyecto de investigación.

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot S^2}{N \cdot e^2 + Z^2 \cdot S^2}$$

Donde:

n = el tamaño de la muestra.

N = tamaño de la población. La cual queda representada por el número de habitantes de La Manguita de la Ciudad de Valencia con 21645 hab.

S = Desviación estándar de la población: medida de dispersión de los datos obtenidos que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor constante.

a criterio del encuestador. En la investigación se tomó como valor de error muestra 5% ($52 = 25$).

Aplicando la fórmula:

$$21.698,78 \times 4 \times 40 \times 31$$

$$n= 377.68 \text{ hab.}$$

$$21.698,78 \times 25 + 4 \times 40 \times 60$$

Con estos datos obtenidos se puede concluir que la muestra para una población de 21.698,78 habitantes, con un nivel de confianza del 95%, un error del 5% y un valor $S=$ ($p= 40$ y $q=60$) es de 377.68 habitantes.

3.3 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Las técnicas de recolección de datos pueden considerarse como la forma o procedimiento que utiliza el investigador para recolectar la información necesaria en el diseño de la investigación. Así lo expresa Arias (2006) “son las distintas formas o maneras de obtener la información” (p.53). Entre las técnicas de recolección de información están la observación en sus distintas modalidades, la entrevista, las encuestas, el análisis documental, entre otras.

En el presente trabajo se tomaron como técnicas e instrumentos de recolección de datos: la encuesta, la lista de cotejo y matriz FODA.

3.3.1 La Encuesta


Según Cea (1999), la encuesta es:

La aplicación o puesta en práctica de un procedimiento estandarizado para recabar información, oral o escrita; de una muestra amplia de sujetos. La muestra ha de ser representativa de la población de interés y la información recogida se limita a la delineada por las preguntas que componen el cuestionario pre codificado, diseñado al efecto. (p.240)

Esta técnica se considera importante para la investigación ya que permitió obtener información de la muestra seleccionada. Se creó un cuestionario dirigido a los habitantes del Sector La Manguita, con el fin de conocer mejor la problemática que les afecta, y con el propósito de aportar soluciones mediante una propuesta de investigación.

3.3.2 Modelo de la Encuesta

Cuadro 1

 REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERÍA ESCUELA DE ARQUITECTURA			
Encuesta			
	Ítem	Si	No
1	¿Posee el sector La Manguita todos los servicios asistenciales necesarios?		
2	¿Cuenta el sector con un transporte público adecuado?		
3	¿Necesitan más áreas de entretenimiento?		
4	¿Considera usted que el sector La Manguita requiere de servicios nuevos de vialidad y mobiliario urbano?		
5	¿Cree usted que el sector requiere de más establecimientos de educación?		
6	¿Considera usted que el sector La Manguita requiere de mejores áreas residenciales?		
7	¿Cuenta el sector La Manguita con un buen funcionamiento de los servicios de aguas blancas y aguas negras?		
8	¿Considera usted necesario el planteamiento de establecimientos comerciales para generar empleo en la zona del sector La Manguita?		
9	¿Cree usted que el sector necesita una mejor conexión con su entorno?		
10	¿Apoya usted, como ciudadano de la comunidad, la idea de implementar un Centro Gastronómico Cultural al sector?		

3.3.3 Lista de Cotejo

Según Balestrini (1998), “la lista de cotejo es una herramienta que se puede utilizar para observar sistemáticamente un proceso a través de una lista de preguntas cerradas” (p.138).

Se presenta a continuación una lista de cotejo con una serie de observaciones y limitantes del tema en cuestión.

Cuadro 2

 REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERÍA ESCUELA DE ARQUITECTURA			
Variable	Si	No	Observaciones
Servicios			
Instalaciones de Aguas Blancas	X		Si cuentan con las instalaciones.
Instalaciones de Aguas Negras		X	No cuentan con red de cloacas.
Drenajes	X		El agua drena perfectamente con la topografía del terreno.
Instalaciones de Telecomunicaciones	X		Si cuentan con el servicio de televisión por cable y telefonía.
Mobiliario Urbano		X	No cuentan con paradas de transporte público, semáforos ni señalizaciones de tránsito dentro del sector.
Medio Natural			
Vegetación	X		Es variada.
Topografía	X		Está ubicado entre el cerro Guataparó y el cerro La Manguita, donde se obtiene un terreno con muchos desniveles.
Suelos	X		Son fértiles, y buenos para el cultivo algunos cultivos.
Espacios Públicos			


Parques		X	No cuentan con parques.
Plazas		X	No cuentan con plazas.
Canchas Deportivas	X		Cuentan con una cancha deportiva, falta de mantenimiento.
Vialidades			
Vialidad Vehicular		X	Existen pocas calles, estrechas y en mal estado.
Vialidad Peatonal		X	Los peatones no cuentan con protección solar, ni aceras. Tienen tres pasarelas en malas condiciones.
Transporte Público			
Autobús		X	Dentro del sector no circula ningún transporte público.

3.3.4 Matriz FODA

Espinoza, R (2013) considera que “la matriz de análisis DAFO o FODA, es una conocida herramienta estratégica de análisis de la situación de la empresa. La matriz de análisis FODA permite identificar tanto las oportunidades como las amenazas que presentan nuestro mercado, y las fortalezas y debilidades que muestra nuestra empresa”.

A continuación, se presenta una matriz FODA con los datos del sector La Manguita.

Cuadro 3

 Matriz F.O.D.A	
FORTALEZAS	El sector está ubicado en una zona privilegiada. Rodeada de una clase socioeconómica media/alta.
	Cuenta con excelentes potencialidades para el desarrollo turístico.
	Cuenta con el buen servicio de televisión por cable y telefonía.

	Su entorno es en su mayoría de uso residencial, sin embargo, la Avenida Cuatricentenaria ofrece una gran franja de uso comercial que presta servicios a la zona.
	El agua drena perfectamente con la topografía del terreno.
OPORTUNIDADES	Posibilidad de desarrollo de otras vías de transporte, entre Las 4 Avenidas y la avenida Cuatricentenaria.
	Generar una fuente de empleo para los habitantes de la Manguita y lograr un cambio social.
	Reforzar las excelentes relaciones con el sector agrícola y comercial para realizar alianzas estratégicas y atraer mayores inversiones al sector.
DEBILIDADES	Falta de instituciones educativas a nivel de básica y media.
	Fallas en la calidad de servicio del transporte público.
	Carencia de redes de aguas servidas (cloacas).
	Carencia de áreas verdes de esparcimiento.
	Irregular servicio de gas.
	El sector tiene una topografía con grandes pendientes lo que dificulta su paso tanto peatonal como vehicular.
AMENAZAS	El riesgo constante de las expropiaciones de los terrenos ya que legalmente no son de los usuarios actuales.
	La falta de educación y cultura en los habitantes del sector ha generado una amenaza en cuanto a las quebradas que hoy en día se encuentran contaminadas y bloqueadas.
	El sector tiene un gran índice delictivo que afecta a su entorno.

3.4 Técnicas de Análisis de Datos

Arias (2004) afirma que "en este punto se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan" (p. 99). Una vez recolectada la información, es preciso seguir una serie de pasos a fin de organizarla e intentar dar respuesta a los objetivos planteados en la investigación.

Los datos empíricos obtenidos después de aplicar las técnicas e instrumentos de

recolección, se clasificaron y registraron para su posterior análisis e interpretación.

3.4.1 Gráficos de Resultados

GRÁFICO N°1

1. ¿Posee el sector La Manguita todos los servicios asistenciales necesarios?

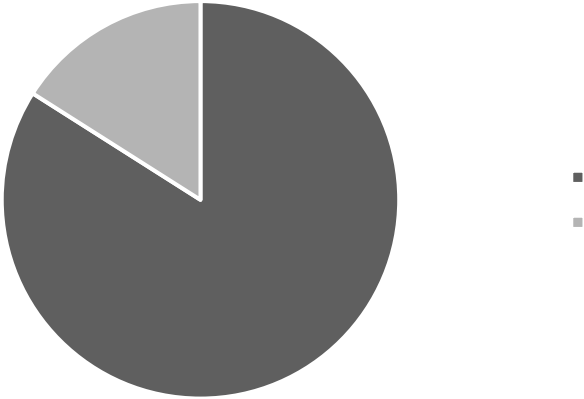


Gráfico 1: Representación Porcentual. Ítems 1.

Análisis de Resultados: Se observa que el 84% asegura que no posee los servicios asistenciales necesarios, y el otro 16% considera lo contrario.

GRÁFICO N°2

2. ¿Cuenta el sector con un transporte público adecuado?

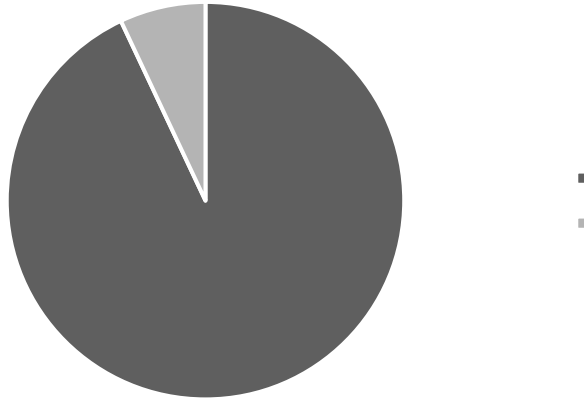


Gráfico 2: Representación Porcentual. Ítems 2.

Análisis de Resultados: Se observa que el 93% asegura que el sector La Manguita no cuenta con un transporte público adecuado, y el otro 7% considera lo contrario.

GRÁFICO N°3

3. ¿Necesitan más áreas de entretenimiento?

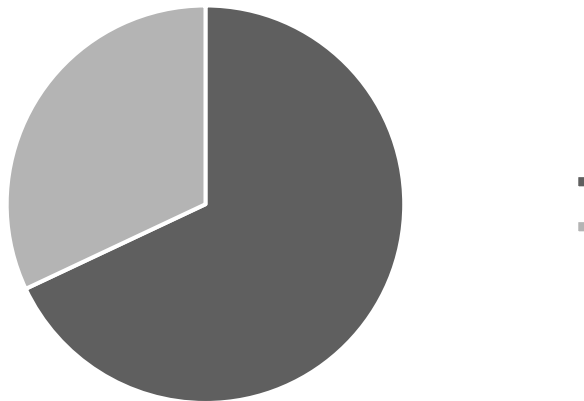


Gráfico 3: Representación Porcentual. Ítems 3.

Análisis de Resultados: el 68% de los encuestados pone de manifiesto la falta de áreas de entretenimiento. El otro 32% ha respondido negativamente a esta pregunta.

GRÁFICO N°4

4. ¿Considera usted que el sector La Manguita requiere de servicios nuevos de vialidad y mobiliario urbano?

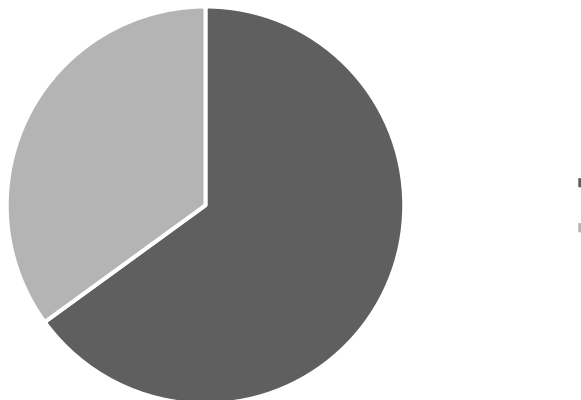


Gráfico 4: Representación Porcentual. Ítems 4.

Análisis de Resultados: el 65% asegura que sí los requiere y el porcentaje restante (35%) muestra lo contrario.

GRÁFICO N°5

5. ¿Cree usted que el sector requiere de más establecimientos de educación?

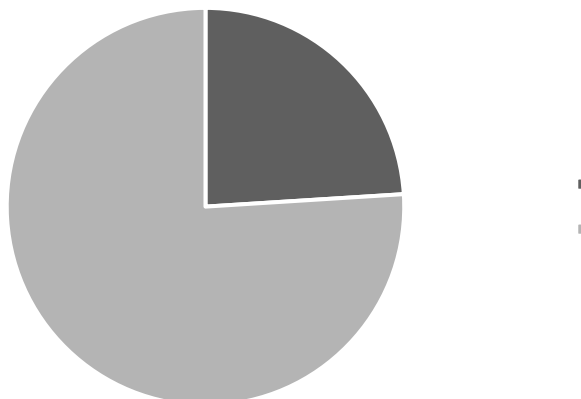


Gráfico 5: Representación Porcentual. Ítems 5.

Análisis de Resultados: de las personas encuestadas, el 76% han respondido afirmativamente, mientras que un 24% han respondido que el sector no requiere de más establecimientos de educación.

GRÁFICO N°6

6. ¿Considera usted que el sector La Manguita requiere de mejores áreas residenciales?

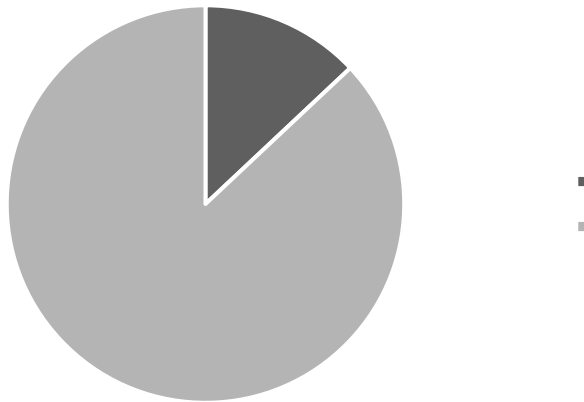


Gráfico 6: Representación Porcentual. Ítems 6.

Análisis de Resultados: un 87% encuentra que La Manguita si necesita mejores áreas residenciales, el otro 13% considera lo contrario.

GRÁFICO N°7

7. ¿Cuenta el sector La Manguita con un buen funcionamiento de los servicios de aguas blancas y aguas negras?

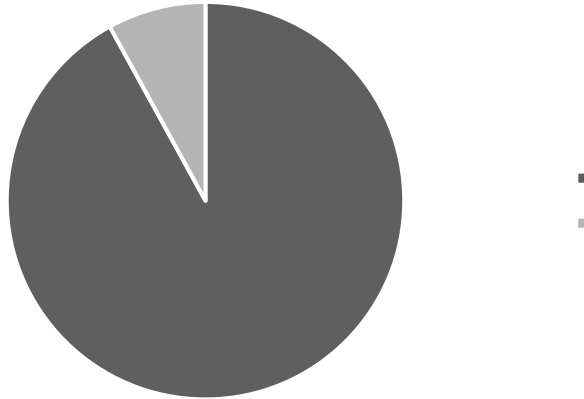


Gráfico 7: Representación Porcentual. Ítems 7.

Análisis de Resultados: de las personas encuestadas, el 8% han respondido afirmativamente a la pregunta, el otro 92% lo hicieron de forma negativa.

GRÁFICO N°8

8. ¿Considera usted necesario el planteamiento de establecimientos comerciales para generar empleo en la zona del sector La Manguita?

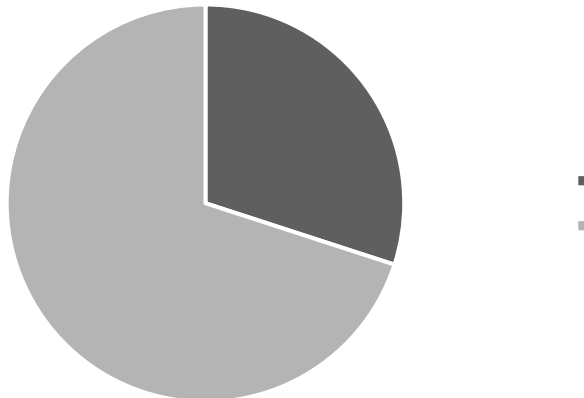


Gráfico 8: Representación Porcentual. Ítems 8.

Análisis de Resultados: el 70% certifica la falta de oportunidades de empleo, el otro 30% considera que el sector tiene un buen desenvolvimiento en el área de empleos.

GRÁFICO N°9

9. ¿Cree usted que el sector necesita una mejor conexión con su entorno?

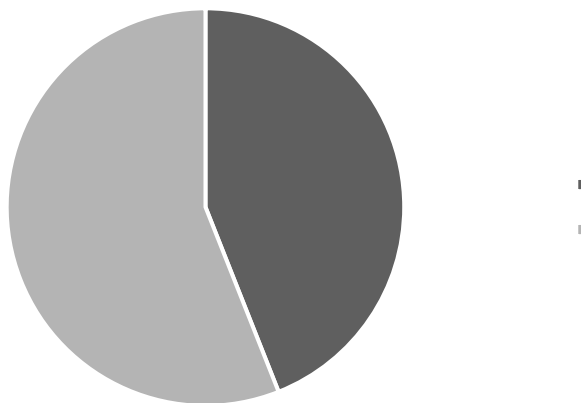


Gráfico 9: Representación Porcentual. Ítems 9.

Análisis de Resultados: el 56% de los encuestados aseguran que si es necesaria la mejora de la interacción con el entorno, mientras que el otro 44% considera que no.

GRÁFICO N°10

10. ¿Apoya usted, como ciudadano de la comunidad, la idea de implementar un Centro Gastronómico Cultural al sector?

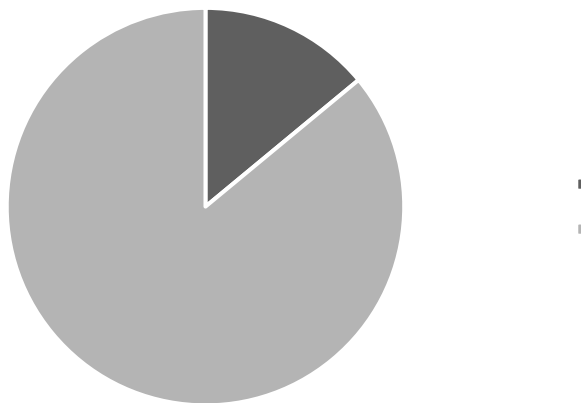


Gráfico 10: Representación Porcentual. Ítems 10.

Análisis de Resultados: el 86% aseguran que apoyarían la propuesta, el otro 14% muestra lo contrario.

3.4.2 Análisis de Resultados

Se puede concluir que el sector La Manguita tiene deficiencias en el Plan de Ordenamiento Urbano. Carece, entre otras cosas, de suficientes edificaciones de servicios para los habitantes.

En este trabajo se busca generar crecimiento económico, social y cultural en el sector, creando un sustento fijo y estable para sus pobladores, con una mayor calidad de vida. Es por esto que un Centro Gastronómico Cultural se considera favorable, trayendo así inversiones, crecimiento y mejoras a la zona.

3.5 Fases de la Investigación

Fase I: Recolección de la Información

En esta primera fase, se procedió a recopilar información pertinente al tema seleccionado con la finalidad de establecer una base teórica que sustentara los aspectos desarrollados en el mismo, esta recopilación consistió en la revisión de normativa legal, textos, revistas, documentos y el análisis crítico para determinar los problemas urbanos, sociales y económicos que existen en el sector La Manguita.

Fase II: Análisis e Interpretación de la Información

Tomando en cuenta la información recopilada, se diseñaron instrumentos que permitieron obtener los datos precisos constituyéndose en fundamento para el logro de los objetivos propuestos. El análisis de la investigación fue muy importante porque permitió evaluar la actividad de campo y la eficacia de la encuesta en general, mejorando así, la base para futuras investigaciones, además de eliminar errores en los datos.

Fase III: Diagnóstico de la Información

Diagnosticar cada una de las condiciones actuales del sector La Manguita, tomando en cuenta la ubicación, ventajas y desventajas del lugar, recursos naturales y sociales que lo rodean, así mismo, se tomó en cuenta lo que necesitaba para un buen desarrollo urbanístico y lo que requería el sector La Manguita para abastecer las necesidades que presenta.

Fase IV: Planteamiento de Alternativa de Reordenamiento Urbano

Se propuso un Plan de Reordenamiento Urbano, partiendo de la información y los planos ya existentes, para así llevar a cabo una reorganización urbana que solucione los problemas ya existentes en el sector. Se elaboró un plan de trabajo con respecto a la vialidad tanto vehicular como peatonal. Se procedió a la implantación de una edificación propuesta; para esto es necesario especificar las normativas, determinar una nueva zonificación, establecer los usos adecuados y definir los objetivos principales.

Fase V: Propuesta Urbana

Luego de realizar el planteamiento del reordenamiento urbano ideal para la localidad, para así poder brindar a los habitantes del sector La Manguita mayor calidad de vida, se llevó a cabo el desarrollo urbanístico del sector con el propósito de satisfacer las necesidades que pide a sus habitantes y así lograr integrarla con su entorno.

Fase VI: Anteproyecto de la Edificación

Partiendo de todo lo recolectado y planificado se llevó a cabo el estudio para el proyecto individual de un Centro Gastronómico Cultural, para ser ejecutado en el sector La Manguita.

Fase VII: Proyecto Final

En esta fase se efectúa el proyecto de diseño a fondo, partiendo de unos requisitos necesarios para su elaboración

3.6 Recursos

3.6.1 Recursos Humanos

El proyecto se respalda profesionalmente bajo la supervisión y colaboración de un grupo de arquitectos que poseen la capacidad necesaria en cuanto al manejo del contenido: entre ellos el Arq. Víctor H. Rivera como tutor académico, y el Arq. Orlando Ramírez, como tutor metodológico.

3.6.2 Recursos Institucionales

Se acudió a todos los organismos o instituciones relacionados con el tema, tales como: La Universidad José Antonio Páez, La Alcaldía del Municipio Valencia y el Concejo Comunal del sector La Manguita, con la finalidad de recolectar la información actual, precisa y completa que se necesita para el desarrollo del proyecto, tales como información bibliográfica, estadísticas, registros, censos, normativas, planos y previos trabajos con relación al presente. A su vez, involucra a todas las personas que aportaron conocimientos durante el desarrollo del proyecto, entre ellos se encuentran, los habitantes y los integrantes del Concejo Comunal el sector La Manguita, parroquia San José, Valencia, Estado Carabobo, quienes fueron ocasionalmente consultados respecto al tema.

3.6.3 Recursos Materiales

Como recursos materiales para la elaboración del proyecto se utilizaron fuentes legales como; la Ley Orgánica del Ambiente, Ley Orgánica de Ordenación Urbanística

(1987), Plan de Desarrollo Urbano Local (PDUL) y las Normas para la Elaboración y Presentación de los Anteproyectos, Proyectos y Trabajos de Grado.

A su vez, se consideran recursos materiales a las computadoras personales utilizadas en el proyecto, programas de transcripción como Microsoft Office Word y Microsoft Excel 2013, Power Point 2013, Google Chrome y Google Earth, al igual que aquellos que permiten el desarrollo del diseño digital, como Revit 2016, Sketchup PRO 2016 y AutoCAD 2016.

3.6.4 Recurso de Tiempo

Se tiene establecido un lapso de tiempo para la elaboración del proyecto que cuenta con 16 semanas, en las cuales se distribuyen las distintas actividades necesarias según el cronograma de actividades para la culminación de dicho proyecto.

Cuadro 4

Cronograma de Actividades

ACTIVIDADES	TIEMPO (AÑO 2018)											Semanas
	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	
Diagnosticar variables urbanas del contexto	■											2
Elaboración de plan de Reordenamiento urbano	■	■										2
Recolección de Datos		■	■									2
Propuesta de Reordenamiento		■	■	■								4
Implantación y diseño				■	■							4
Redacción de Informe				■	■							2
Propuesta y Aplicación de datos					■	■						2
Entrega y defensa					■	■						2
Total semanas												16

CAPÍTULO IV

LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

4.1. El Sitio Urbano

4.1.1 Ubicación

El proyecto se encuentra implantado en el sector La Manguita, ubicado en La Parroquia San José del Municipio Valencia, Estado Carabobo. Cuenta con una población de 6.500 habitantes y una superficie de 654.263,50 m².

La Manguita, limita por el norte con Las 4 Avenidas y El Parral; por el sur con La Avenida Cuatricentenaria y El Bosque; por el este con Agua Blanca; y por el oeste con el cerro Guataparo y el cerro La Maguita.

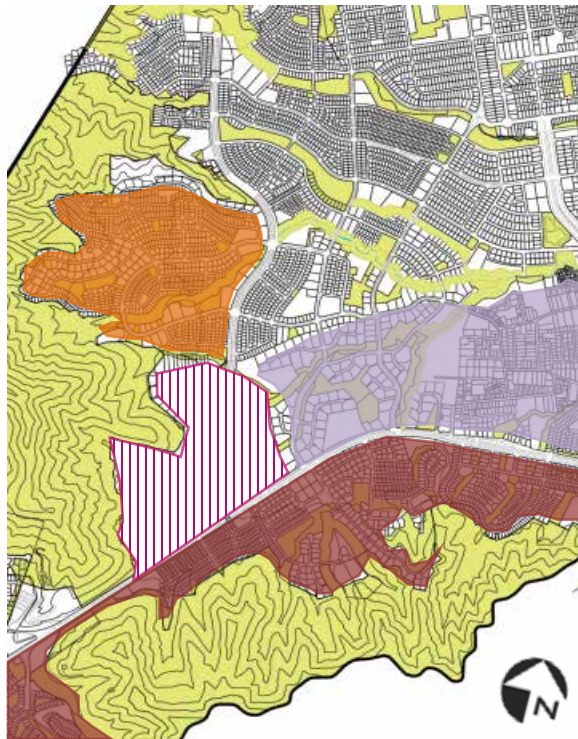


Figura 9. Plano Urbano de La Parroquia San José. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)



Figura 10. Vista área de La Manguita. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

4.1.3 Determinantes

El sector La Manguita se encuentra sobre una topografía de 50% de pendiente aproximadamente, ya que se encuentra en el pie de los cerros Guataparo y el cerro La Manguita. Es un sector ubicado en una de las mejores parroquias del Municipio Valencia, con gran potencial en el área agrícola, pero con un alto déficit en equipamiento urbano, tales como: asistenciales, comerciales, sistemas de transporte, espacios de recreación, socio-cultural, entre otros.

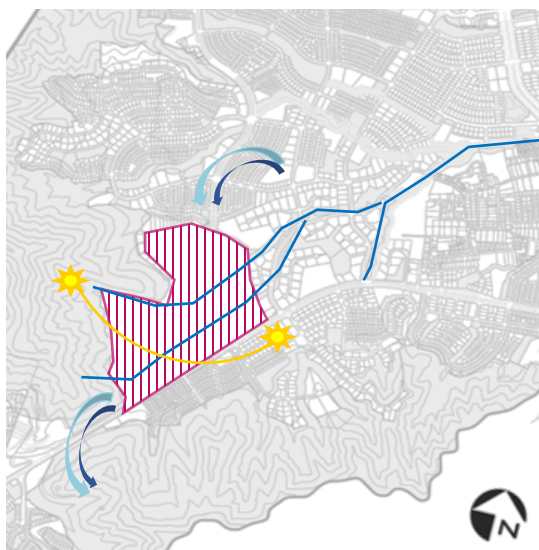


Figura 11. Topografía de La Manguita. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

4.1.2 Vialidad

La Manguita tiene una excelente ubicación ya que se le puede acceder a ella desde dos de las avenidas más transitadas de la ciudad. Como lo son Las 4 Avenidas y la Avenida Cuatricentenaria. La alcaldía de Valencia tiene una propuesta para mejorar la vialidad de la zona, en el cual se plantea una prolongación de Las 4 Avenidas hasta la Avenida Cuatricentenaria, más la adición de nuevas vías colectoras y locales necesarias con la nueva propuesta urbana.

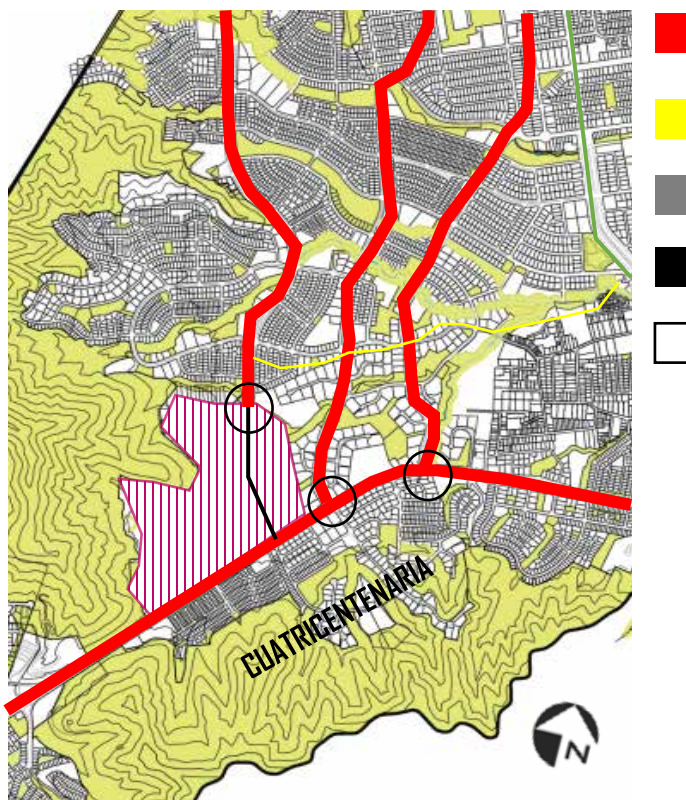


Figura 12. Vialidad existente de La Manguita. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

4.2 La Propuesta Urbana

Dentro de los fundamentos para la propuesta se busca generar una identidad para la comunidad haciendo del sector un nuevo punto cultural-comercial en la Parroquia San José, convirtiendo al Municipio Valencia en una ciudad sustentable y ecológica, tecnológica y cultural.

Una ciudad sostenible se entiende como aquella que ofrece alta calidad de vida a sus habitantes, que reduce sus impactos sobre el medio natural que mantiene su crecimiento económico para llevar a cabo sus funciones urbanas con una amplia participación ciudadana. Una ciudad ecológica puede proveerse a sí misma con mínima dependencia de las zonas rurales que la rodean, y crear la menor huella ecológica posible para sus residentes, esto resulta en una ciudad que es amigable con el medio ambiente en términos de contaminación, uso de la tierra y reducción de las causas que contribuyen al calentamiento global.

Las ecociudades pueden ser caracterizadas por varios aspectos, por ejemplo:

- Fuentes de energía renovable, tales como aerogeneradores, células solares, o biogás creado de aguas negras. Las ciudades proveen economías de escala que hacen viables estas fuentes de energía.
- Agricultura de pequeña escala, sostenida por la comunidad y en los suburbios, para reducir las distancias de transporte de los alimentos producidos.
- Variados métodos para reducir la necesidad de usar aire acondicionado (que demanda mucha energía), como por ejemplo construir edificios de poca altura para permitir una mejor circulación de aire o aumentar las áreas verdes para que equivalgan al menos a un 20% del total de la superficie urbana.
- Sistema de transporte público mejorado y fomento de la peatonalización para reducir las emisiones de combustibles de los automóviles. Esto requiere un cambio radical en la planificación urbana.

Una ciudad tecnológica o ciudad inteligente, es un tipo de desarrollo urbano basado en la sostenibilidad, que es capaz de responder adecuadamente a las necesidades básicas de instituciones, empresas, y de los propios habitantes, tanto en el plano económico, como en los aspectos operativos, sociales y ambientales, se basa en el uso intenso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) en prestación de servicios públicos de alta calidad y calidez, seguridad, productividad, competitividad, innovación, emprendimiento, participación, formación y capacitación.

Se propuso un nuevo plan vial, tomando en consideración el plan propuesto por la Alcaldía de Valencia, se crearon nuevas vías en la trama urbana. Además se crearon nuevos perfiles viales, incorporándoles más áreas verdes, caminerías y ciclovías, mejorando las existentes; se proponen nuevos mobiliarios urbanos según los parámetros de diseño ecológicos y sustentables.



Figura 13. Propuesta de paradas de autobuses. **Autor:** Chirico y otros, (2018)



Figura 14. Propuesta de paradas de autobuses. **Autor:** Chirico y otros, (2018)



Figura 15. Propuesta de Paso Peatonal Río La Manguita. **Autor:** Chirico y otros, (2018)



Figura 16. Propuesta de Perfil Vial. **Autor:** Chirico y otros, (2018)

4.3 La Propuesta Arquitectónica

Se propuso un Centro Gastronómico Cultural implantado en el Plan de Reordenamiento Urbano La Manguita. Municipio Valencia. Estado Carabobo.

4.3.1 Definición

Un Centro Gastronómico es un complejo que busca reunir los recursos gastronómicos que generan capacidad de atracción suficiente para inducir a un ciudadano a realizar los esfuerzos necesarios para desplazarse hacia él. Se trata de un espacio que con una marca, un precio y un lugar en el mercado mantiene, durante una gran parte del año, un flujo de visitantes y turistas lo suficientemente numerosos como para convertir esta actividad en una de las bases de su economía y desarrollo.

Es un conjunto de productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas materiales e inmateriales, que se ofrecen con el propósito de satisfacer

los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento de un ciudadano/turista.

Dentro de las actividades de un Centro Gastronómico se encuentra la escuela culinaria, o también llamada Escuela de Gastronomía, es una escuela profesional que ofrece formación específica en las artes culinarias. En las escuelas culinarias, los alumnos estudian una amplia gama de temas. Un estudiante puede asistir a un programa general, recogiendo una gran cantidad de conocimientos de actualidad, o un estudiante puede optar por centrarse en un aspecto particular de la cocina. Los temas comunes tratados en la escuela de cocina incluyen hornear, catering, postres, la manipulación y la elección de carnes y verduras, cocinas étnicas y la gestión empresarial de restaurantes (como iniciar y operar un restaurante).

El objetivo del proyecto es encontrar el común denominador entre gastronomía y paisaje, entre cultura y naturaleza. A través del centro gastronómico se intenta poner en valor el paisaje natural de La Manguita al mismo tiempo que se ofrece un lugar único para poner en práctica el arte de cocinar y degustar.

4.3.2 El Usuario

Usuario estudiantil: Dentro de La Manguita se encuentra un importante complejo educacional de la Parroquia San José, es por esto que es ideal para su ubicación, el desarrollo de una escuela culinaria para servir de complemento para el Centro Gastronómico.

Usuario consumidor: Conformado por personas habitantes del sector y de sus alrededores y turistas que llegan a las instalaciones con el interés de consumir o simplemente por recreación.

Usuario Trabajador: Es aquel usuario, que prestará sus servicios dentro de la edificación para que esta funcione de forma adecuada, pueden ser incluso estudiantes de la Escuela Gastronómica. Entre estos estarán: personal administrativo; profesores de cocina general, pastelería, repostería, baristas, entre otros; personal encargado del

área comercial, vendedores, y cobranza; personal obrero encargado de las cosechas, el mantenimiento de las áreas verdes, personal de limpieza, entre otros.

4.3.3 El Sitio y Su Contexto

El terreno en estudio se encuentra ubicado dentro del Plan de Reordenamiento Urbano La Manguita. Hacia el norte se tiene un Centro de Artes Escénicas propuesto en el planteamiento urbano, al sur se encuentra la Avenida Cuatricentenaria, al este se tiene la prolongación de Las 4 Avenidas y edificios comerciales planteados en la propuesta y al oeste está comprendido por el proyecto de un centro de convenciones.

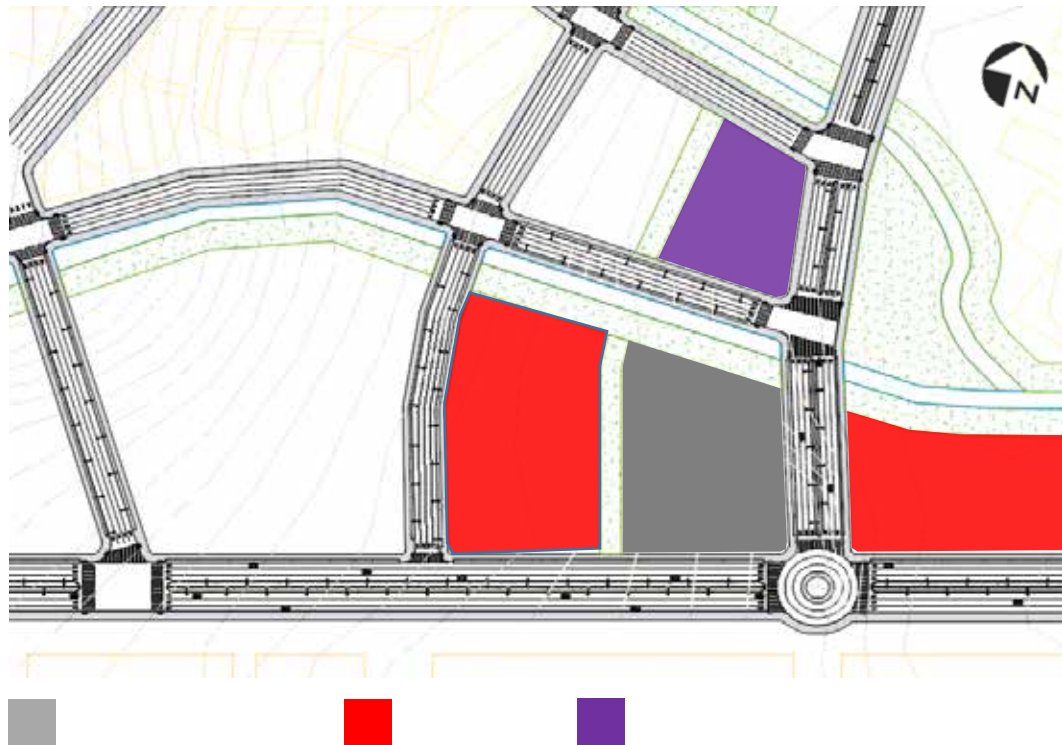


Figura 17. Ubicación del Terreno. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

El terreno tiene una forma rectangular con un área total de 8.130 m^2 , cuenta con una pendiente de 10 metros, los vientos fríos vienen del Nor-este y los vientos cálidos vienen del sur-oeste, la zona presenta una temperatura anual de $26,5^\circ\text{C}$.

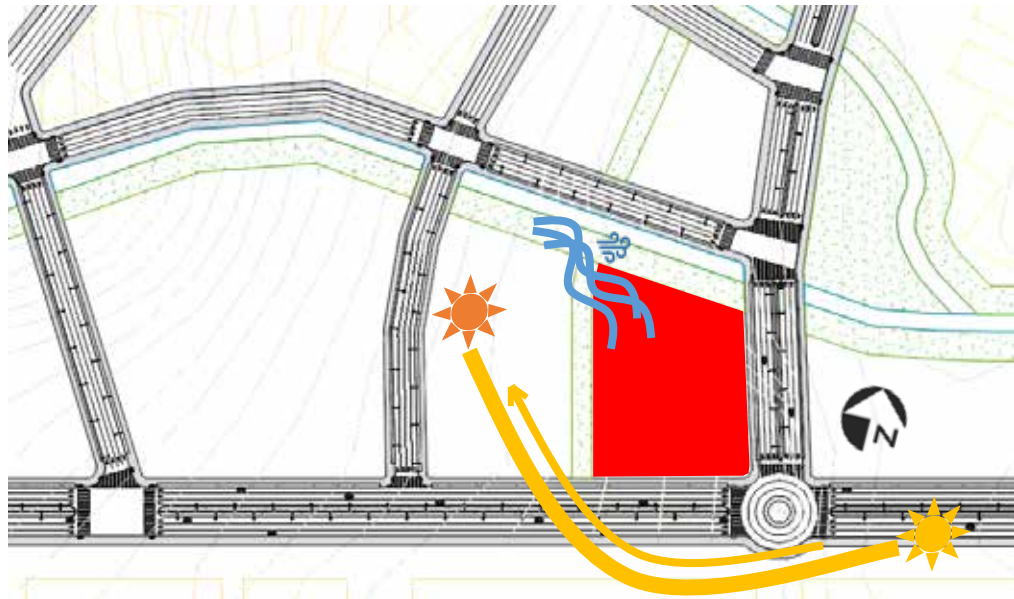


Figura 18. Estudio de vientos e incidencia solar en el terreno. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

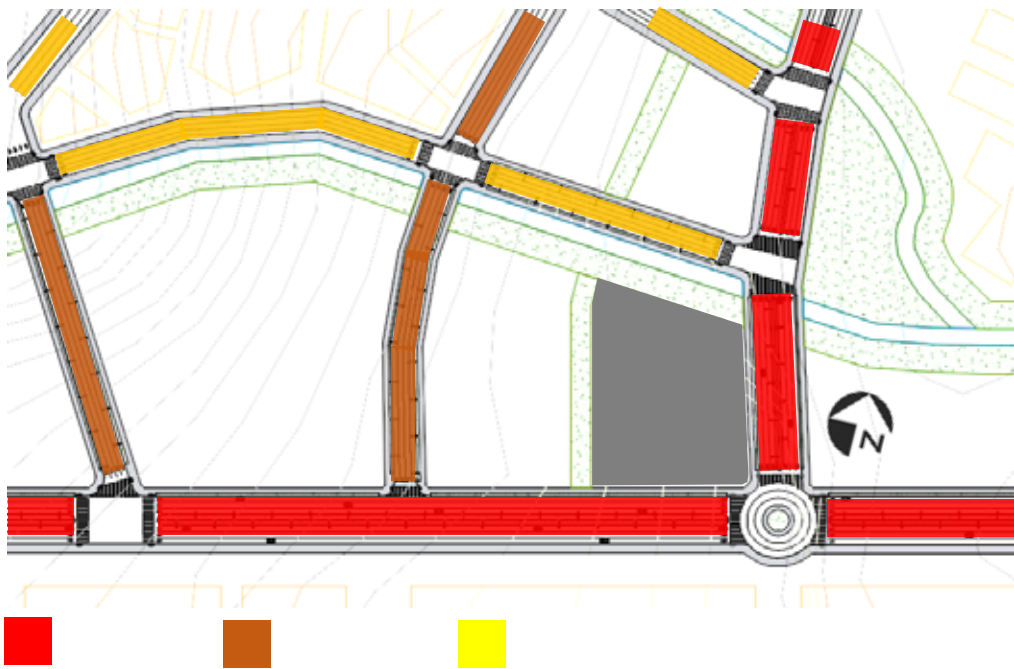


Figura 19. Estudio de flujo vehicular. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

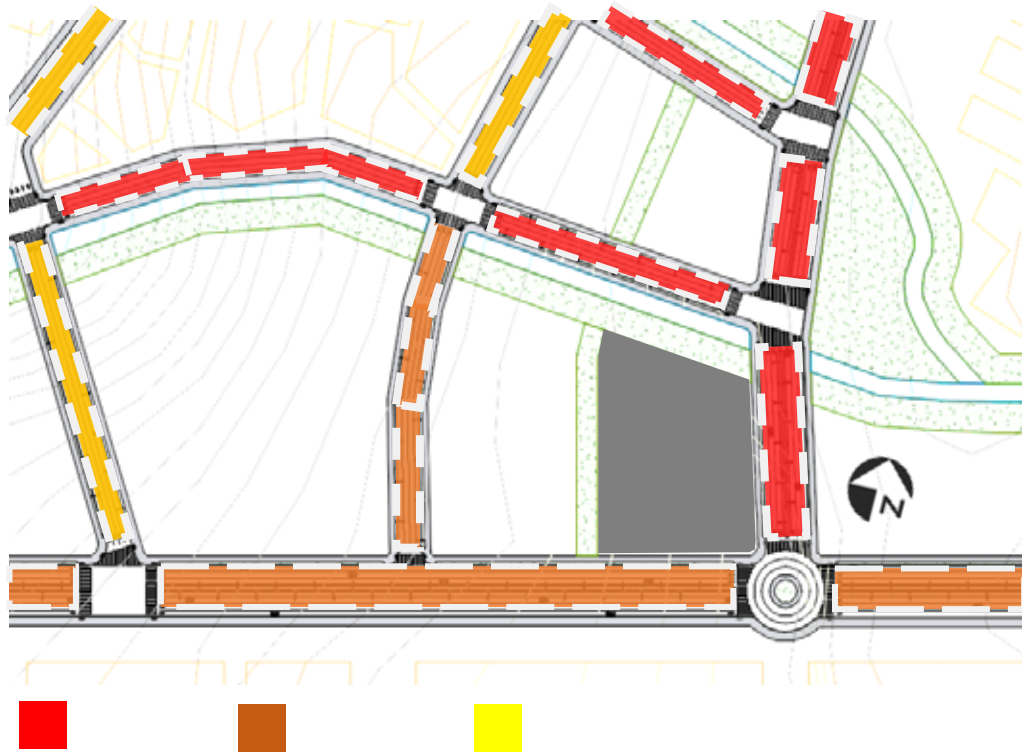


Figura 20. Estudio de flujo peatonal. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

4.3.4 Programa de Áreas

El Programa de Áreas consiste en la elaboración de un listado de espacios arquitectónicos necesarios en el proyecto, tomando en cuenta: el usuario y la actividad que realizará en él, acompañado de un estudio de áreas, donde se ejecuta el cálculo de espacios requeridos en muebles y circulaciones.

A continuación, se muestra el programa de áreas:

ZONA	U	ESPACIO	M ²
Exterior	1	Patio Central	650
	3	Estacionamiento	3.721
	1	Áreas Verdes	2.500
Comercial	1	Administración	80

	1	Librería/Cafetería	150
	5	Restaurantes	827
	4	Locales Comerciales	240
Educacional	1	Administración	230
	1	Sala de usos múltiples	92
	2	Locales	75
	1	Restaurante	125
	4	Cocinas prácticas	260
	2	Aulas teóricas	190
	1	Cocina de baristas	40
	1	Vestuarios Alumnos	90
	1	Vestuarios Profesores	90
	1	Sala de Profesores	25
	1	Huertos	120
Servicios	1	Carga y Descarga	86
	2	Control de Empleados	15
	2	Vestuarios Empleados	180
	2	Comedor Empleados	62
	2	Almacén General	65
	5	Cavas	45
	2	Cuarto de Materiales	83
	2	Cuarto de Limpieza	56
	2	Cuarto de Medidores	20
	2	Taller de Mantenimiento	98
	2	Mantenimiento de Áreas Verdes	85
	2	Cuarto de Basura	50
4	Depósitos	120	

4.3.5 Esquema de Relaciones

Podemos definir un diagrama de relaciones como la herramienta que nos permitirá analizar los vínculos de las diferentes áreas de una situación cuando se presentan de forma compleja. Básicamente lo que hacemos es organizar (sin estructura aparente a raíz de la complejidad en las relaciones) una serie de elementos (opiniones, hallazgos, percepciones, ideas, aspectos, etc) a través de la conexión causal que tienen entre sí.

A continuación se muestra el esquema de relaciones:

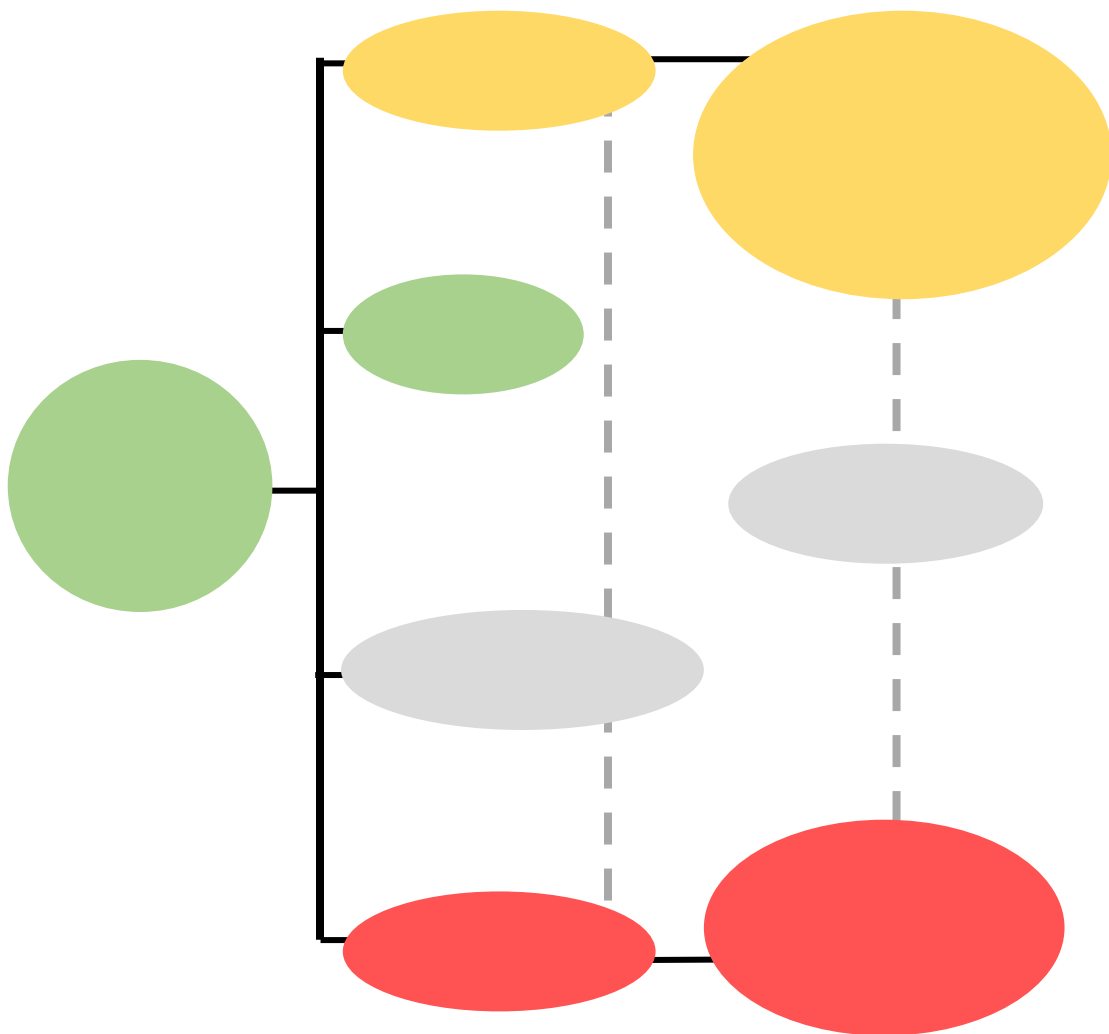


Figura 21. Esquema de Relaciones. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

4.3.6 Concepto Generador

El concepto generador de la propuesta del Centro Gastronómico Cultural se basa principalmente en la orientación del terreno con respecto a la orientación del clima y vientos, así como sus proporciones, generando a través de su geometrización la posición del patio central, principal conector de las actividades que se generan dentro del terreno, adaptado lo mejor posible para lograr las mejores visuales desde cualquier punto de ella. Alrededor de éste, se encuentran los restaurantes que componen el complejo gastronómico y el volumen de la Escuela de Cocina; con una forma pura y sencilla, generando terrazas que dan visual hacia el boulevard que recorre la quebrada de La Manguita. La conceptualización de este proyecto se basa en el equilibrio y el respeto de la edificación con la naturaleza y su entorno, creando relación, contacto y armonía.

El concepto funcional del proyecto se basa principalmente en una relación espacial tanto vertical como horizontal, donde el usuario se pueda desplazar de forma práctica y agradable. Para lograr la unificación de las edificaciones se emplean cominerías y pasarelas que a su vez sirven para desplazar los usuarios de un volumen a otro jugando con la topografía y el paisajismo.

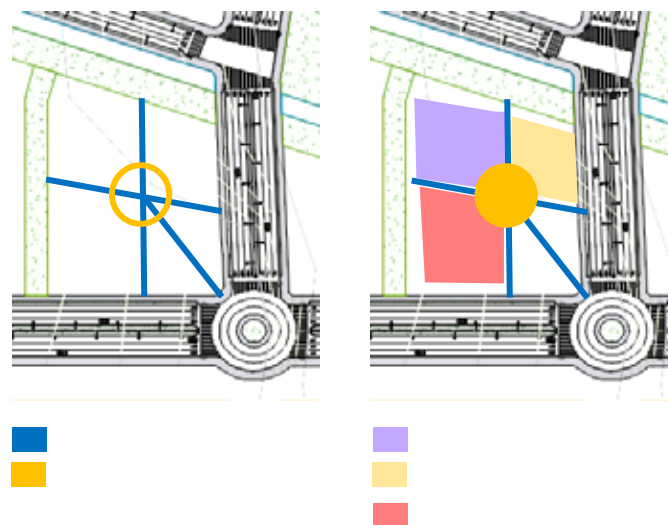


Figura 22. Concepto Generador. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

4.3.7 Memoria Descriptiva

Dentro de la Propuesta del Plan de Reordenamiento Urbano La Manguita, Municipio Valencia, Estado Carabobo, se observó la posibilidad de generar un espacio comercial para el consumo de alimentos y el estudio en general de las técnicas de la cocina, tomando en cuenta que en un futuro la población del sector será mayor.

Se propuso un Centro Gastronómico Cultural con la finalidad de aportar solución a la necesidad de espacios físicos adecuados para efectuar las actividades de compra y venta en el área comercial de la ciudad. Se planteó la creación de espacios donde los comerciantes puedan ampliar sus conocimientos a través del estudio, así también espacios donde puedan poner en práctica los conocimientos aprendidos y posteriormente a eso reforzarlo en los restaurantes que ofrecerá el lugar. Los usuarios varían, no se enfoca a una persona de una edad específica, de una cultura o de una sociedad en particular, todo el que quiera aprender es bienvenido al Centro.

El proyecto está ubicada en la Propuesta del Plan de Reordenamiento Urbano La Manguita, Municipio Valencia, Estado Carabobo. El terreno a intervenir tiene una forma rectangular que ocupa una superficie de 8.900 m², los vientos fríos vienen del noreste procedente, y los vientos cálidos vienen del suroeste, la zona presenta una temperatura anual de 24,5C y una precipitación de 906,8mm anuales. Alrededor del mismo según la Propuesta Urbana, se plantean áreas residenciales, comerciales y culturales. El terreno cuenta con dos variables importantes como lo son los retiros y la topografía, este terreno cuenta con retiros de seis metros en todas sus caras y una topografía que llega en el punto más alto a 8 metros de altura.

4.3.7.1 Arquitectura

Esquema de Funcionamiento

Nivel (-2.00)

En este nivel se encuentra el área de servicios de todo el Centro Gastronómico, se le accede por una rampa desde las Cuatro Avenidas que mide 18 metros de largo con

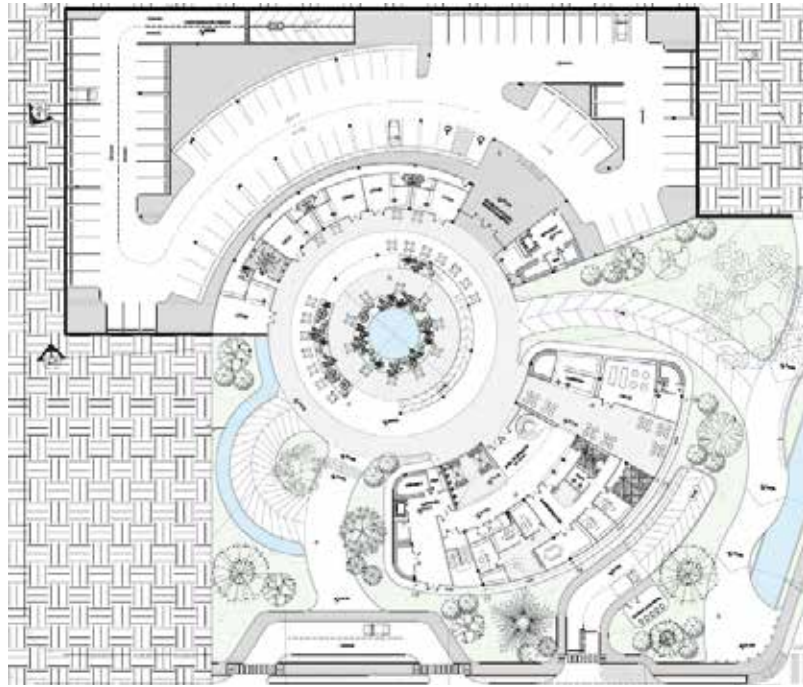


Figura 24. Planta N+2.00. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)



Figura 25. Planta N+2.00, Escuela de Cocina. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

Nivel (+5.00)

En este nivel se encuentran dos accesos peatonales: desde la Avenida Cuatricentaria y desde el boulevard. En la planta de la Escuela se encuentran los vestuarios y sanitarios de los alumnos y 2 salones de talleres prácticos (bartender y barista). También se encuentra el restaurante de la escuela el cual tiene un acceso privado desde el establecimiento escolar y un acceso público desde el patio central del complejo.

Desde el acceso de la Avenida Cuatricentaria se genera un paseo peatonal con jardines y flores exóticas que te llevan hasta el patio central donde se encuentra un gran restaurante, 4 locales comerciales y una librería/cafetería. Por otro lado tenemos salida peatonal desde el primer nivel del estacionamiento (100 puestos) hacia el patio central, el cual te distribuye a las diferentes instalaciones del complejo.



Figura 26. Planta N+5.00. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

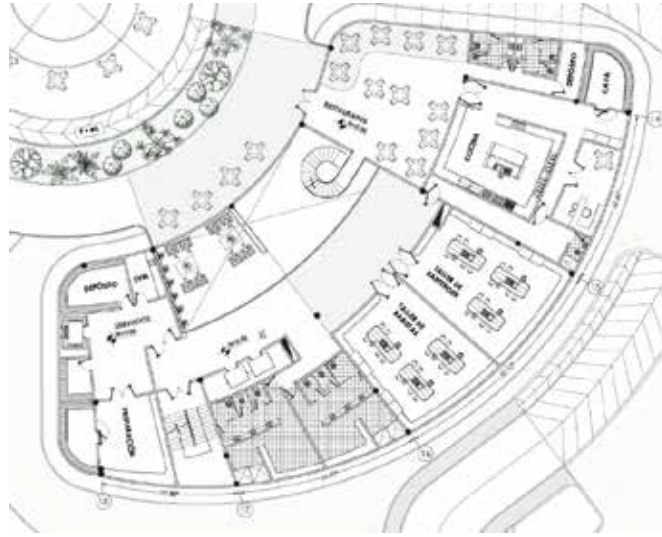


Figura 27. Planta N+5.00, Escuela de Cocina. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

Nivel (+8.00)

En este nivel se encuentran el acceso peatonal principal desde la Avenida Cuatricentenario, donde te invita a recorrer una serie de locales comerciales y restaurantes juntos a la naturaleza del terreno hasta llegar al patio central y al gran auditorio.

En la planta baja del auditorio se ve el foyer, el área de boletería y de compra de dulces, sanitarios y el área privada donde se tiene acceso a los servicios y a la administración del local.

En la Escuela se distribuye la tercera planta con 2 cocinas prácticas, con sus respectivas áreas de lavado y de almacenaje 1 cocina de panadería y 1 de repostería. Al final del pasillo, el área de servicio con cajas, lavamopas y depósitos de almacenaje.

En este nivel se encuentra el acceso a un estacionamiento al aire libre de 10 puestos y a una rampa que te dirige a los dos niveles de estacionamiento. La rampa cuenta con 16.40 metros de largo con una pendiente del 18%.

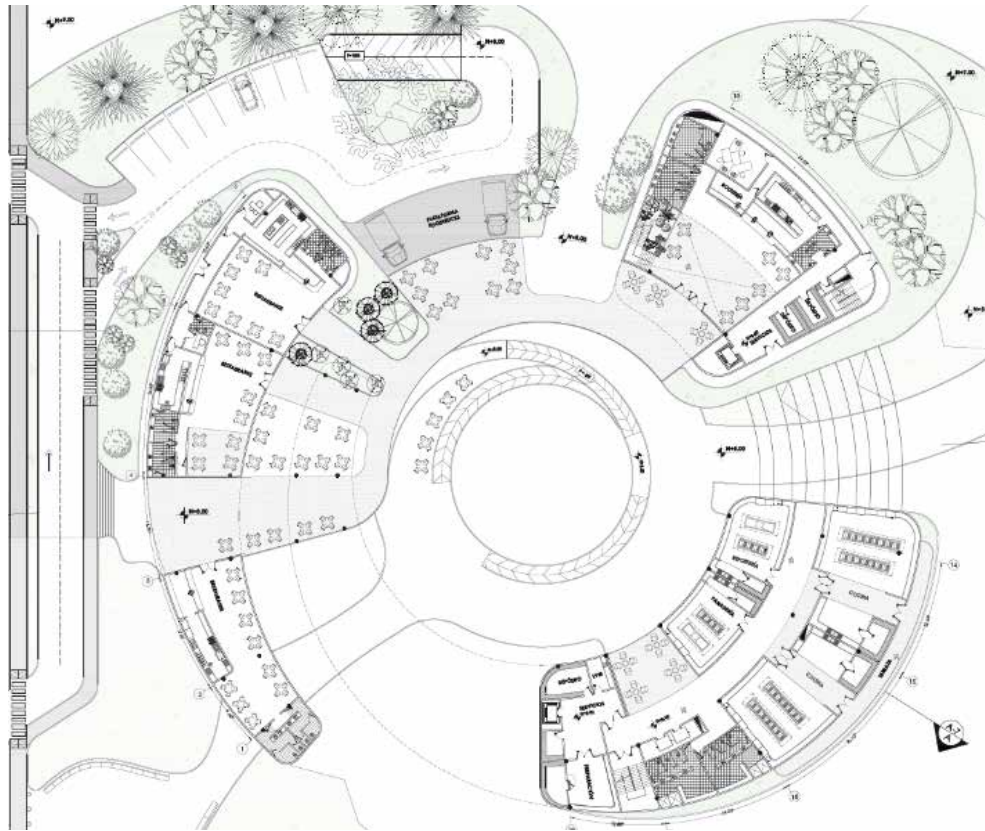


Figura 28. Planta N+8.00. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)



Figura 29. Planta N+8.00, Escuela de Cocina. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)



Figura 30. Planta N+8.00, Auditorio. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

Nivel (+11.00)

En este nivel se encuentra el último piso de la Escuela de Cocina, donde se distribuyen 2 cocinas prácticas y 1 aula de taller teórico/práctico. Desde esta planta tenemos acceso a la terraza de huertos orgánicos de la escuela. También se encuentra el área de servicio con sus respectivos depósitos para el área de cultivos.

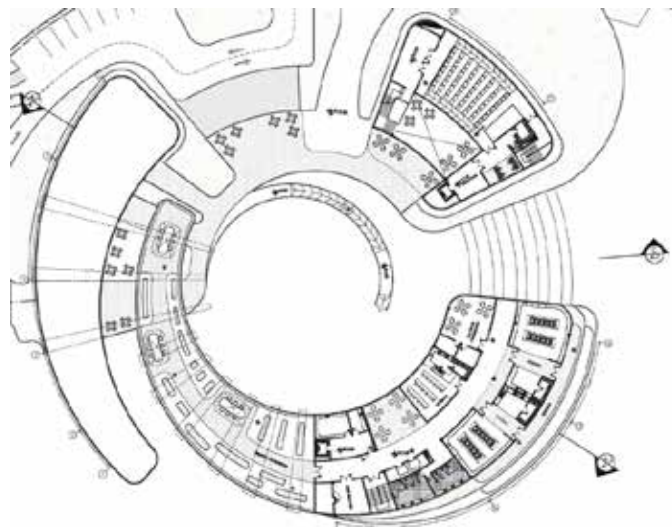


Figura 31. Planta N+11.00. **Autor:** Ivanna Chirico, (2018)

Materiales y Acabados

Los materiales del Centro Gastronómico fueron escogidos debido a su vida útil y mantenimiento del mismo, por lo tanto son materiales innovadores, con belleza y más resistentes; tales como es el concreto en obra limpia, perfiles de acero, vidrios aislante.

Revestimientos y Fachadas

Las fachadas son el resultado de un estudio de insolación y la ventilación, reflejan volúmenes puros con una combinación de vidrios aislantes y una protección solar de trenzado. La idea del revestimiento de la fachada es proteger al edificio y a usuarios de los factores naturales y a su vez darle carácter y estética a la edificación

4.3.7.2 Estructura

En el diseño estructural de la edificación se tomó en cuenta las medidas necesarias para proporcionar las cargas, las cuales reparten su efecto por los diferentes elementos estructurales que resultan sometidos a diferentes esfuerzos, teniendo como resultado un diseño adecuado.

Tipo de Estructura

La estructura de todo el edificio es de concreto armado.

Fundaciones

La principal función de un sistema de fundaciones consiste en repartir las cargas de la estructura al suelo, el cual es el único que le sirve de apoyo. Estas cargas o reacciones llegan a las fundaciones a través de columna. Se usarán cimentaciones superficiales (zapatas) en los edificios que se requiera, sabiendo que su capacidad portante no deberá exceder 4 pisos de altura.

Losa de Piso

El proyecto fue realizado con una losa de 25cm.

Columnas

Toda la edificación tiene columnas circulares de 40x40cm ya que las luces están entre los ocho metros de distancia

Vigas de Carga

Las vigas son de concreto armado de dimensiones de 80x40cm.

Losas de Entrepiso

Para el entrepiso se utilizó losa nervada en dos direcciones con un espesor de 20cm. Se escogió esta ya que es más liviana y hará posible las grandes luces. (Ver figura 23).



Figura 32. Losa Nervada construida.

Fuente: <http://construyendo.co/imagenes/imgArticulos/losas/caseton4.jpg>Pratt

4.3.7.3 Instalaciones Sanitarias

Los cálculos fueron realizados mediante lo establecido en Gaceta Oficial Normas Sanitarias N° 4044

Aguas Blancas

El sistema de agua potable se alimenta de la red de acueductos existentes, el cual suministrará agua Tanque Subterráneo. La distribución se realizará a través del sistema hidroneumático. Las tuberías y conexiones del sistema de aguas blancas serán de PVC de diferentes dimensiones como 1", ½" y ¾".

Aguas Negras

Para la conducción de las aguas servidas se utiliza tuberías de PVC en dimensiones varias conectadas a 45° con pendiente de 5% las cuales se dirigirán fuera de la parcela hacia la red de aguas servidas de la zona. Además es necesario también ventilar dichas tuberías de desagües primero para mantener la presión interna de estas y segundo para evitar la fuga de olores desagradables (aunque esto es controlado con sellos de agua).

Aguas Pluviales

En las losas de techo, se dispondrá de pendientes mínimas y drenajes de piso tipo esfera, las cuales concentraran las aguas de lluvia a los colectores pluviales, los cuales quedarán en lugares de fácil acceso y a ras de las estructuras terminadas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ESCRITAS

Tamayo y Tamayo (2007), El Proceso de la Investigación Científica, (Fundamentos de investigación con Manual de Evaluación de Proyectos), 4ta edición Editorial LIMUSA México.

ELECTRÓNICAS

Arismendi, Emir (2013). Tipos y diseño de la investigación [Artículo en web] Disponible en la página:

http://planificaciondeproyectosemirarismendi.blogspot.com/2013/04/tipos-y-diseno-de-la-investigacion_21.html

Autor Desconocido (2011). Marco Teórico. [Artículo en web] Disponible en la página: <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/06/el-marco-teorico.html>

Autor Desconocido (2015). Mercado da Ribeira. [Artículo en web] Disponible en la página: <https://www.lisbonlux.com/lisbon-shops/mercado-da-ribeira.html>

Avecillas, Ángeles (2014). Centro Turístico De Difusión De La Cultura Gastronómica. [Artículo en web] Disponible en la página: <http://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/3693/1/10364.pdf>

Cedeño, Anneliese (2007). Análisis e Interpretación de los Datos. [Artículo en web] Disponible en la página: <https://es.scribd.com/doc/74900767/07-CAPITULO-IV>

Espinosa, Roberto (2013). La Matriz de Análisis DAFO (FODA). [Artículo en web] Disponible en la página: <http://robertoespinosa.es/2013/07/29/la-matriz-de-analisis-dafo-foda/>

García, José Armando (2018). Gastronomía Venezolana en la Modernidad. [Artículo en web] Disponible en la página: <http://www.cvcg.com.ve/index.php/carrera-y-cursos/tesis-de-grado>

Guzman, Regina (2016). Centro Turístico De Difusión De La Cultura Gastronómica. [Artículo en web] Disponible en la página: http://cybertesis.urp.edu.pe/bitstream/urp/923/1/guzman_ar-salvador_ve.pdf

Marazita Balda, Paúl Andrés (2015). Diseño De Un Parque Lineal Y Centro Gastronómico, Ubicado A Las Orillas Del Río Daule, En El Cantón Nobol, Provincia Del Guayas. [Artículo en web] Disponible en la página: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/16896/1/TESIS%20PARQUE%20LINEAL%20Y%20CENTRO%20GASTRONÓMICO.pdf>

Tamayo y Tamayo. (1998). Marco metodológico [Artículo en Web]. Disponible ne la página: <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0088963/cap03.pdf>