



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO
Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS,
IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE
REORDENAMIENTO URBANO DEL
PUEBLO DE SANTA ROSA, MUNICIPIO
IRIBARREN, ESTADO LARA.**

Autora: Andrea Stefania Granadillo Aristimuño

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



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

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES
CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO
URBANO DEL PUEBLO DE SANTA ROSA, MUNICIPIO IRIBARREN, ESTADO
LARA.**

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

ARQUITECTO

Autora: Andrea Stefania Granadillo Aristimuño

Tutora Académica: Arq. Marianny Velásquez

Tutor Metodológico: Arq. Orlando Ramírez

San Diego, enero 2019



Universidad José Antonio Páez
Facultad de Ingeniería

FI – A-054-2018

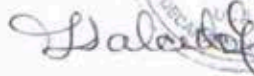
Valencia, 13 de Noviembre de 2018.

Ciudadana:
Granadillo Andrea
C.I. 26.750.375
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 13/11/2018 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **“DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO DEL PUEBLO SANTA ROSA, MUNICIPIO IRIBARREN, ESTADO LARA.”** Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación de la Arq. Marianny Velásquez, C.I. 19.443.237 como Tutor Académico y el Arq. Orlando Ramírez, C.I. 3.807.208 como Tutor Metodológico que la 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

ZS/fr



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA

ANTEPROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO DEL PUEBLO DE SANTA ROSA, MUNICIPIO IRIBARREN, ESTADO LARA.

ESTUDIANTE:

26.750.375

Andrea Stefania Granadillo Aristimuño

C.I.

Nombres y Apellidos

Nombre Tutora Académica

Firma

Fecha

Arq. Marianny Velásquez

C.I. 19.443.237

Nombre Tutor Metodológico

Firma

Fecha

Arq. Orlando Ramírez.

C.I. 3.807.208



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

San Diego, enero de 2019.

ACTA DE REVISIÓN DEL PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

Quienes suscriben esta Acta, Arq. Marianny Velasquez y Arq. Orlando Ramírez, en carácter de Tutores Académico y Metodológico respectivamente, dejan constancia que el proyecto de trabajo de grado presentado por el ciudadano Andrea Stefania Granadillo Aristimuño portador de la cedula de identidad: 26.750.3375, titulado: DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES CULINARIAS IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO DEL PUEBLO DE SANTA ROSA, MUNICIPIO IRIBARREN, ESTADO LARA; ha sido revisado y, cumpliendo con los requisitos exigidos para su aprobación, recomendamos su tramitación ante el organismo académico correspondiente.

Tutora Académica

Firma

Fecha

Arq. Marianny Velásquez
C.I. 19.443.237

Tutor Metodológico

Firma

Fecha

Arq. Orlando Ramírez.
C.I. 3.807.208



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

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO Y ESCUELA DE ARTES
CULINARIAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO
URBANO DEL PUEBLO DE SANTA ROSA, MUNICIPIO IRIBARREN, ESTADO
LARA.**

Autor: Andrea Stefania Granadillo Aristimuño

Tutora Académica: Arq. Marianny Velásquez

Tutor Metodológico: Arq. Orlando Ramírez

Fecha: Enero de 2019.

RESÚMEN INFORMATIVO

El presente trabajo tuvo como propósito llevar a cabo el Diseño de un Centro Gastronómico con Escuela de Artes Culinarias, dentro del reordenamiento urbano del Pueblo de Santa Rosa; se buscó mejorar las condiciones del lugar e incentivar y/o promover el turismo de la región como medio de ingreso y aprovechamiento de los recursos existentes, siendo el centro gastronómico motor para la economía, generador de empleos y modelo a seguir para las otras regiones. Las fases de dicha investigación: Fase I: Diagnostico del problema. Fase II: Definición de la propuesta urbana e identificación del área donde implantara la edificación a desarrollar. Fase III: Recolección de información relacionada con el edificio. Fase IV: Se hace referencia a los recursos.

Descriptor: Centro Gastronómico, Escuela, Artes Culinarias, Promover, Diseño, Turismo.

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

| | pp. |
|---|-----|
| LISTA DE CUADROS O TABLAS..... | i |
| LISTA DE GRÁFICOS..... | li |
| RESÚMEN INFORMATIVO..... | x |
| INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| CAPÍTULO | |
| I EL PROBLEMA..... | 3 |
| 1.1. Planteamiento del Problema..... | 3 |
| 1.2. Formulación del problema..... | 5 |
| 1.2. Objetivos..... | 5 |
| 1.3. Justificación de la Investigación..... | 6 |
| II MARCO TEÓRICO..... | 7 |
| 2.1. Antecedentes..... | 7 |
| 2.2. Bases Teóricas..... | 15 |
| 2.3 Bases Legales..... | ss |
| 2.3. Definición de Términos Básicos..... | 17 |
| III MARCO METODOLÓGICO..... | 20 |
| 3.1. Tipo de Investigación..... | 20 |
| 3.2. Población y Muestra..... | 21 |
| 3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos..... | 22 |
| 3.4. Técnicas de Análisis de Datos..... | 26 |
| 3.5. Análisis de Resultados..... | 32 |
| 3.6. Fases de la Investigación..... | 33 |
| 3.7 Recursos | 35 |

| | | |
|----|----------------------------------|----|
| IV | LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA..... | 35 |
| | 4.1 El Sitio Urbano..... | 35 |
| | 4.2 El Plan Urbano..... | 35 |
| | 4.3 El Proyecto..... | 36 |
| V | LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA..... | 35 |
| | 5.1 Listado de Planos | 35 |
| | REFERENCIAS..... | 12 |

LISTA DE CUADROS O TABLAS

CONTENIDO

CUADROS

TABLAS

| | Pp. |
|---------------------------|-----|
| 1 Lista de cotejo..... | 24 |
| 2 Modelo de encuesta..... | 25 |
| 3 Diagrama de Gantt..... | 36 |

LISTA DE GRÁFICOS Y FIGURAS

CONTENIDO

| GRÁFICO | | Pp. |
|---------|---|-----|
| 1 | Porcentaje Ítem 1..... | 27 |
| 2 | Porcentaje Ítem 2..... | 28 |
| 3 | Porcentaje Ítem 3..... | 28 |
| 4 | Porcentaje Ítem 4..... | 29 |
| 5 | Porcentaje Ítem 5..... | 29 |
| 6 | Porcentaje Ítem 6..... | 30 |
| 7 | Porcentaje Ítem 7..... | 30 |
| 8 | Porcentaje Ítem 8..... | 31 |
| 9 | Porcentaje Ítem 9..... | 31 |
| 10 | Porcentaje Ítem 10..... | 32S |
| | | |
| FIGURA | | Pp. |
| 1 | El Carre d' Art..... | 8 |
| | Basque Culinary | |
| 2 | Center..... | 10 |
| 3 | Centro Gastronómico Patio Bellavista..... | 11 |
| 4 | Escuela de Chefs, Universidad San Ignacio Loyola..... | 12 |
| | Restaurante/Escuela Instituto y Turístico del | |
| 5 | Caribe..... | 13 |
| 6 | Instituto de Arte Culinario 'Carlos Soto'..... | 14 |

INTRODUCCIÓN

En el presente milenio, según datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadísticas (INE) entre el año 2001 al 2018, la población en Venezuela se ha incrementado en más de 4.678.015 habitantes, trayendo como consecuencia un crecimiento desmedido y desordenado del urbanismo, hecho que afecta notablemente la calidad de vida de los habitantes de este país; este incidente se amplifica en la región centro occidente del país, caso específico el pueblo de Santa Rosa, ubicado en el municipio Iribarren en el Estado Lara.

Cabe destacar que en el Pueblo de Santa Rosa se encuentra la basílica menor de Santa Rosa de Lima, esta iglesia es muy concurrida por el hecho de ser el santuario donde esta la imagen de la Divina Pastora, es desde aquí, donde todos los 14 de enero sale la imagen de la Divina Pastora en una multitudinaria procesión hacia la catedral de Barquisimeto, una de las advocaciones marianas más seguidas de Venezuela y América Latina, donde se calculan unas 3 millones de personas caminando 7.5 kilómetros en su recorrido; esta iglesia fue construida con la misión de evangelizar al caserío de Santa Rosa hacia el siglo XVII y fue destruida en el terremoto del año 1812 donde, por leyenda popular, el lugar donde estaba la Divina Pastora quedó intacto, por lo tanto, personas de toda Venezuela vienen a esta iglesia para pedirle oraciones a esta advocación y para dicha procesión, siendo el pueblo un lugar muy concurrido por turistas y por lo tanto un lugar con mucho potencial para el diseño propuesto.

Dentro de este contexto, el presente proyecto busca rescatar ese atractivo turístico proponiendo un plan de reordenamiento urbano dentro de la cual se diseña un Centro Gastronómico dirigido a los turistas del sector, a los estudiantes de la gastronomía regional y mundial, así como también a los habitantes del pueblo de Santa Rosa, con la finalidad de incentivar el área recreacional y turística de la región como medio de ingreso.

La estructura del trabajo de investigación se encuentra dividido en los siguientes capítulos:

Capítulo I: El Problema. Se realizó un diagnóstico para el planteamiento del problema, determinando las posibles causas y consecuencia de la situación actual del Municipio.

Capítulo II: Marco Teórico. Se tomaron en cuenta los antecedentes que forman parte del estudio en cuestión, las bases teóricas y las bases legales aprobadas por los organismos correspondientes, en dichos antecedentes de investigación, que sirvieron de guía para conceptualizar la idea de la propuesta, además de describir los conceptos mas utilizados en el tema a desarrollar.

Capítulo III: Marco Metodológico. La investigación esta basada en la modalidad de proyecto factible, determinando un numero de población y muestra, por medio de técnicas de análisis y recolección de datos que permitieron obtener la información necesario dentro del estudio; se llevo al termino de una serie de fases de la investigación, contando con una serie de recursos, tomando en consideración los medios institucionales, humanos, los recursos materiales y de tiempo que intervienen en el proceso de la investigación.

Capítulo IV: Se hace referencia de los recursos, humanos, institucionales, materiales y el tiempo de elaboración a través del cronograma de actividades.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema

Venezuela es un país situado en la parte septentrional de América del Sur, limita por el Norte con el Mar Caribe, por el Sur Brasil, por el Este la Guayana Esequiba y por el Oeste con Colombia, se subdivide en 24 entidades federales, 23 estados, un Distrito Capital que comprende a la ciudad de Caracas, y 12 dependencias federales, en los espacios acuáticos.

Además otras 216 islas, islotes y cayos. Uno de los Estados más importantes de Venezuela es el estado Lara, el cual se encuentra ubicado en la región Centro Occidental del país, siendo su capital la ciudad de Barquisimeto, posee una población para el 2015 de 2.219.211 Habitantes (según el Instituto Nacional de Estadísticas, INE). Esto convierte en el cuarto estado más poblado de Venezuela.

Además el estado Lara cuenta con 57 parroquias dentro de sus nueve municipios, de los cuales Santa Rosa representa una de las mayores evoluciones demográficas en los últimos años, por consecuente presenta insuficiencia de equipamientos que satisfagan las necesidades de los habitantes, como: demanda habitacional, educacional, comercial, médico asistencial, entre otras.

El Pueblo de Santa Rosa es conocido principalmente por ser el lugar en donde se encuentra la Iglesia de Santa Rosa, donde está la imagen de la Divina Pastora. Es desde aquí, donde todos los 14 de enero sale la imagen de la Divina Pastora en una multitudinaria procesión hacia la Catedral de Barquisimeto, donde se calculan unas tres millones de personas caminando 7.5 kilómetros en su recorrido, siendo una de las advocaciones marianas más seguidas de Venezuela y América Latina, la iglesia no es muy grande pero siempre está concurrida por personas que vienen de todos partes del país a rezarle y a conocer a la Divina Pastora.

Así mismo, el sector posee un clima, en su mayoría, tropical una temperatura entre los 19 a 29 grados centígrados. Los vientos van en dirección de Este a Oeste. Tiene una

vegetación variada entre, xerófila, matorrales y arbusto hasta bosques siempre verdes. Su altura está emplazada en un estrecho cerro de irregular topografía.

Actualmente el pueblo de Santa Rosa se encuentra constituido mayormente por casas coloniales y viviendas espontáneas. En cuanto al tramo vial principal de la Entrada de Santa Rosa el cual cuenta con una sección de seis metros.

En este mismo orden de ideas, el sector posee un Plan de Reordenamiento del sector de estudio para este proyecto, el cual comprende el pueblo de Santa Rosa, del municipio Iribarren; la topografía presente es irregular teniendo una inclinación del 15%.

El crecimiento desordenado del municipio es un factor de importancia e indicador de la realización de nuevas propuestas o reordenamiento de lo existente, para la mejor calidad de vida en el presente y pensando en los años que se aproximan, de ésta manera reavivar e incentivar las actividades económicas que dan vida a la localidad; la intervención de nuevos espacios urbanos sociales para sus habitantes y centros culturales que den aprovechamiento al potencial de la ciudad.

La carencia de lugares de esparcimiento como centros de encuentro público, edificaciones culturales y recreacionales, del mismo modo el déficit de transporte público que facilite la movilización del individuo y, el caos vehicular generado por la falta de vías alternas que desahoguen el centro del pueblo, son las causas que permiten plantear un reordenamiento urbano en la zona, en este orden de ideas, cabe señalar que, la actividad comercial es la que ocupa el mayor espacio, la cual está unida y entrelazada con la vivienda. En esta mezcla de actividades comerciales se destaca la rama destinada a restaurantes los cuales se presentan como locales informales acondicionados para vender comida, sin planificación y de manera desordenada. Sus dueños ofrecen comidas típicas, esmerándose por presentar platos variados y de buen sabor pero es evidente que falta mejorar y optimizar todo lo relacionado con esta rama para que se logre el funcionamiento de buenos restaurantes acordes a las exigencias turísticas del sector.

Además de lo anteriormente descrito, es necesario saber que Barquisimeto se considera el principal centro urbano cultural de la región centro occidental, es por ello, esta ciudad es visitada frecuentemente por turistas, sin embargo, tanto estos, como los ciudadanos de dicha ciudad, perciben la falta de espacios de interés social en esta Ciudad.

Por otra parte, la gastronomía tiene un gran valor, ya que es parte fundamental del patrimonio cultural de nuestro país, y puede ser aprovechado dentro de la actividad turística, constituyéndose en una oferta válida en los distintos destinos en el ámbito nacional. La realidad señala que la gastronomía venezolana no ha sido considerada en su verdadero potencial, ni aprovechada como recurso turístico, no obstante, las manifestaciones culinarias son susceptibles de ser rescatadas en la medida en que la educación y la orientación culinaria lo hagan.

1.2 Formulación del problema

¿De qué manera la propuesta de diseño de un Centro Gastronómico podría convertirse en un atractivo turístico y un aporte importante para el plan de desarrollo cultural y económico del pueblo de Santa Rosa?

1.3 Objetivos

Objetivo General

Diseñar un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del pueblo de Santa Rosa, municipio Iribarren, Estado Lara.

Objetivos Específicos

- 1.** Diagnosticar las condiciones actuales del sector en cuanto a equipamientos y servicios para buscar soluciones más adecuadas y solventar las necesidades existentes de la población y de los visitantes.
- 2.** Elaborar una propuesta urbana para el mejoramiento vial.
- 3.** Diagnosticar las variables del sitio por medio de una serie de técnicas de recolección de datos que identifican el problema.
- 4.** Analizar la información conjuntamente con las leyes y normas que rigen el ordenamiento del municipio que fundamenten la propuesta.
- 5.** Proponer un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias en el Municipio Iribarren, Sector Santa Rosa, Estado Lara, con el propósito de incentivar el área recreacional y turística.

1.4 Justificación del Problema

Barquisimeto alberga una zona de gran importancia turística en el país, lo que incrementa la economía y el movimiento comercial en el territorio venezolano, por la gran vialidad y conectividad que presenta; se llevó a cabo una investigación con los resultados adecuados para el planteamiento de un reordenamiento urbano en la zona de Santa Rosa; puesto que esto permite enriquecimiento y la fortaleza del urbanismo para la población para que así cuente con los servicios y espacios suficientes que satisfagan las necesidades de la comunidad, como espacios verdes, nuevas áreas comerciales, culturales, educativas y turísticas para el desenvolvimiento de sus visitantes.

De las necesidades del municipio, según lo indagado, el flujo vehicular genera caos en la zona central de Santa Rosa, para mejorar ese factor, se planteó la creación de boulevard peatonal como un 'oasis' para el recorrido de la zona y un mejor disfrute al momento de circundar las calles del pueblo.

Las razones antes expuestas motivaron la idea de diseñar un Centro Gastronómico que se identifique con el patrimonio cultural y turístico del sector, ofreciendo platos internacionales y típicos, en restaurantes modernos, buenas instalaciones y equipos. Este centro se complementa con el funcionamiento de una escuela de arte culinario dirigida a todo usuario tanto local, nacional como extranjero, con el propósito de lograr el intercambio cultural de tipo gastronómica.

Existen propuestas urbanas, pero que no han sido ejecutadas, por eso es de gran importancia complementar los planes de desarrollo, a su vez, plasmar la idea del diseño de un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias que aporte beneficios a la ciudad, principalmente por la atracción de turistas, generando ingresos económicos al lugar y empleo al ciudadano larense, sin la necesidad de salir de su entorno, contando con los servicios justos para la realización de sus actividades tanto laborales como recreativas, y así hacer hoy de Barquisimeto una potencia viva y con miras al futuro.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

Los antecedentes reflejan los avances y el Estado actual del conocimiento en un área determinada y sirven de modelo o ejemplo para futuras investigaciones. Según Fideas Arias (2004): “Se refieren a todos los trabajos donde se hayan manejado las mismas variables o se hallan propuestos objetivos similares; además sirven de guía al investigador y le permiten hacer comparaciones y tener ideas sobre cómo se trató el problema en esa oportunidad.” (pág.106)

Es necesario para la realización de esta investigación llevar a cabo una revisión de algunos proyectos similares realizados con anterioridad, para ser utilizados como referencia. Al respecto, fueron seleccionados centros gastronómicos y centros educativos culinarios ubicados en diferentes partes del mundo con el fin de conocer algunas formas de manejar el diseño y la conceptualización, de los cuales serán adaptadas características y particularidades de cada uno al proyecto.

2.1.1 Autor: Arq. Norman Foster.

Título: El Carré d'Art.

Ubicación: Nimes, Francia.

Año: 2000.

El Carré d'Art muestra cómo un proyecto de construcción, respaldada por una iniciativa política ilustrada, no sólo puede alentar un diálogo entre arquitectura antigua y moderna, pero también puede proporcionar un poderoso catalizador para revitalizar el tejido social y físico de la ciudad. El desafío era para relacionar la nueva a la vieja, pero al mismo tiempo para crear un edificio que representa su edad con integridad.

El contexto urbano de Nimes también actuó como una poderosa influencia. El sitio se enfrenta a la Maison Carré, un templo romano perfectamente conservado.

Un moderno edificio singular, sin embargo, una que hace referencia al patio y terrazas en lengua vernácula de la región, el edificio se articula como una estructura de nueve pisos, la mitad de la que está sumido profundamente en

el suelo, manteniendo el perfil de edificios de baja en simpatía con la escala de los edificios circundantes.

Los niveles más bajos de almacenamiento de archivo de la casa y un cine, mientras que por encima de un patio techado forma el corazón de la construcción, la explotación de la transparencia y la ligereza de los materiales modernos que permiten que la luz natural invada en todas las plantas. Estos niveles superiores están conectados por una escalera en cascada, que une las galerías con el techo sombreado CAF, terraza con vistas a una plaza nueva. La creación de este espacio urbano es una parte integral del proyecto. Barandillas, carteles publicitarios y espacios de estacionamiento se retiraron y la plaza en frente del edificio se extendió como un ámbito peatonal. La geometría de esta plaza sigue una cuadrícula romana en la creación de una calle arbolada junto a la construcción y la prestación de un nuevo marco para la Maison Carré.

Este Centro sirve como aporte al presente proyecto, por cuanto evidencia como la mezcla de volúmenes puros, espacios abiertos y cerrados dentro de una misma edificación, le brinda al usuario una mayor libertad y desarrollo en cuanto a su gusto y comodidad.



Figura 1 Foster, Norman. Carre d' Art.

Fuente: <https://www.fosterandpartners.com/es/projects/carre-d-art/#desarrollo>

- 2.1.2 Autor:** Firma Española VAUMM (Álvarez Marta, García Pastor, Jon Odiaga, Muniategiandikoetxea Markiegi, Ubilos Javier, Valenciano Tomás)
Título: Basque Culinary Center
Ubicación: Donostia, San Sebastián, España.
Año: 2011.

Basulto (2009), expresa que la firma española VAUMM se adjudicó el primer lugar en el concurso para la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas, Basque Culinary Center, cuenta con una superficie de 15.000 m². El edificio se sitúa en una parcela tangencial al parte tecnológico de Miramón. Esta condición de proximidad junto con la acusada pendiente del solar aporta el necesario punto de partida de esta propuesta arquitectónica. Por un lado, el edificio debe servir como icono de la facultad a la que sirve, proyectando al exterior una imagen fundamentada en el liderazgo tecnológico y en la innovación; y por otro lado, debe respetar e interactuar con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora. Es por esta condición dual, por la que el edificio se aprovecha del desnivel de la ladera para organizar su programa funcional de arriba hacia abajo, colocando las partes públicas del programa en la planta de acceso, y favoreciendo la especialización del programa según vamos bajando, es decir, adentrándonos en el edificio. (Ver figura 2).

El edificio adopta una forma de U, mediante la cual se permite el tránsito por la ladera, además de configurarse un espacio interior a través del cual se desarrollan todas las circulaciones, configurándose de este modo un espacio lleno de actividad, en el que se ponen de manifiesto las relaciones y el intercambio como dos elementos determinantes bajo la óptica de la innovación. Desde un punto de vista funcional solo cabe destacar, que este esquema ha permitido organizar el programa de forma sintetizada, en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y otra a la práctica. La agrupación en vertical de todos los espacios del programa dedicados a la aplicación práctica de la gastronomía, como son los vestuarios, talleres, cocinas de pre elaboración, acceso de materias primas y las cocinas de los espacios de restauración, de tal como que la interconexión entre todos ellos, tanto para las personas como para las mercancías sea directa. En la distancia el edificio muestra las diferentes bandejas que lo configuran, equiparando su escala a la de los edificios del parque tecnológico de Miramón, mientras en la aproximación cercana las cubiertas se convierten en huertos de cultivo de plantas comestibles y relación con las viviendas del entorno.

De la misma manera en que el referente se muestra abierto en forma de “U” para la realización de actividades dentro del mismo, la propuesta del centro gastronómico y escuela de artes culinarias dentro del reordenamiento urbano del sector Santa Rosa, adoptó el concepto de plaza central, como centro de esparcimiento y desarrollo de las actividades públicas, del mismo modo, se aprovecha el desnivel del terreno para la organización del programa funcional.



Figura 2. Basque Culinary Center.

Fuente: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>

2.1.3 Título: Centro Gastronómico Patio Bellavista.

Ubicación: Santiago de Chile, Chile.

Año: 2006.

El Patio Bellavista, ubicada en el Barrio Bohemio-Artístico más conocido de Chile, abrió sus puertas al público en enero de 2006, luego de un valioso patrimonio por medio de la restauración de la estructura de antiguos galpones industriales de distintas formas y tamaños, que proviene de 1900. Convoca aproximadamente 90 locales, entre los que destacan un Boulevard de Diseño, cafeterías, heladerías y restaurantes, de los más variados estilos gastronómicos. Sus restaurantes ofrecen comida chilena, mediterránea, peruana, francesa, italiana, española, japonesa, thai, e irlandesa, entre otras, las cuales han sido ampliamente reconocidas por distintas publicaciones especializadas. También se destaca por ofrecer en sus plazas y restaurantes un espacio para la actividad cultural, donde se presentan programas de música en vivo de diversos artistas nacionales e internacionales, además de danza, pintura, escultura, fotografía, escultura, teatro y literatura, entre otros.

Actualmente, Patio Bellavista ofrece diariamente un sólido Panorama Urbano para todos los habitantes de Santiago, regiones y visitas del extranjero, que valoran los espacios diseñados a escala humana para satisfacer sus necesidades sociales, tales como comer, comprar, pasear, conversar, pasarla bien, etc.

El Centro Gastronómico Patio Bella vista ofrece una variedad de comida tanto nacional como internacional, destacándose un espacio dentro de sus plazas y restaurantes

para la actividad cultural; esto sirve como antecedente, ya que contiene un similar concepto donde brinda a la vez una diversidad y desarrollo del estudio gastronómico.



Figura 3. Centro Gastronómico Patio Bellavista.

Fuente: <http://www.disenoarquitectura.cl/patio-bellavista-de-plan-3-arquitectos/>

**2.1.4 Título: Escuela de Chefs – Universidad San Ignacio Loyola.
Ubicación: Lima, Perú.
Año: 2005.**

La Escuela de Chefs de la Universidad San Ignacio de Loyola se inauguró en septiembre de 2005 con una capacidad para albergar a más de 400 alumnos y responder a las necesidades de un mercado que cada año demanda más profesionales preparados y competentes en el área. En el 2006 se decidió construir el Restaurante Escuela Don Ignacio, donde los alumnos, durante su último ciclo de estudios, tienen la oportunidad de desarrollar una práctica vivencial en las áreas administrativas, logísticas, bar, servicio y atención al cliente.

La Escuela de Chefs de la Universidad San Ignacio de Loyola ofrece carreras con un gran campo de desarrollo profesional, en las cuales se incluye un currículo con los más avanzados conocimientos y técnicas de la gastronomía internacional. Cuenta con una plana docente integrada por chefs peruanos y extranjeros de reconocida trayectoria y éxito empresarial, que han realizado estudios y especializaciones en las escuelas gastronómicas más reconocidas a nivel mundial, tiene aulas de cocina demostrativa en anfiteatro, las cuales están equipadas con sistemas de circuito cerrado de televisión; aulas de cocina

práctica; aulas de panadería y pastelería, y salones multiuso para el dictado de cursos de enología, bar y servicio.

Se utilizó esta Escuela de Chefs de Lima como antecedente ya que al igual que en los demás países como en Venezuela se necesita un lugar para el desarrollo profesional en el campo de la gastronomía, donde se ofrezcan avanzados conocimientos y técnicas, no solo teóricas sino prácticas y viviendas, siendo todo esto lo que ofrece el Centro Gastronómico de Santa Rosa.



Figura 4. Escuela de Chefs – Universidad San Ignacio Loyola.

Fuente: <http://www.usil.edu.pe/>

2.1.5 Título: Restaurante/Escuela Instituto Culinario y Turístico Del Caribe (ICTC) Ubicación: Margarita, Venezuela.

El Restaurante/Escuela del Instituto Culinario y Turístico del Caribe es una Academia de oficio, de educación intensiva, para la formación de cocineros que deseen insertarse en el amplio y necesitado mercado laboral. No es una escuela de ‘Chefs’, es una escuela de cocineros orgullosos de su oficio. En ese sentido, el alumnado recibe instrucción de prácticas tradicionales en la profesión, e instrucción teórica dirigida a formar emprendedores-empleadores. De las 36 semanas de instrucción práctica, los alumnos trabajan 12, manejando directamente el restaurante-escuela lo que les da un entrenamiento real y de vida.

Se trata de un restaurante que, como bien dice su nombre, es para compartir a la vieja costumbre, como en casa. Usted llega y se le asigna un puesto en las mesas comunes y pasa una agradable velada con otras personas.

Es importante notar que la operación de El compartir de ICTC por ser académica es una operación 100% sin fines de lucro, por lo que el precio del menú se define exclusivamente para pagar el costo de los insumos necesarios para lograr el éxito y el buen servicio en el espacio.

En las salas se atienden 20 personas cada mediodía y se hacen tres menús diferentes por semana: Un menú para los días Lunes/Martes, otro menú para los días Miércoles/Jueves y otro para los días viernes.

Este Instituto Culinario se utilizó como antecedente ya que como lo menciona trata de un restaurante para la formación de cocineros donde pueden llevar a la práctica lo que aprendieron en la teoría, al igual que el diseño propuesto en el Centro Gastronómico de Santa Rosa, es decir, un restaurante que tenga los mismos servicios para los alumnos de la escuela gastronómica.



Figura 5. Restaurante/Escuela Instituto Culinario y Turístico Del Caribe

Fuente: http://www.reporteconfidencial.info/images_noticias/1418515935_big.jpg

**2.1.6 Título: Instituto de Arte Culinario “Carlos Soto”,
Ubicación: Barquisimeto, Venezuela.
Año: 2003.**

Desde su fundación, en el mes de abril, año 2003, ha formado más profesionales en el arte culinario que cualquier otro centro educativo y lo ha hecho con el aval del Ministerio de Poder Popular para la Educación en donde se encuentra registrado, bajo los criterios de prioridad, novedad, oportunidad,

conformismo y comportamiento, todos estos adjetivos en el marco de que han cumplido con los cánones de exigencia que les permite poder formar profesionales para la restauración, la hostelería y el hospedaje, no solo de Venezuela, sino de todas partes del mundo, con una mano de obra calificada que busca cada día ser más exigente y lograr facilitadores de la concertación para una Venezuela mejor.

Su misión es formar y desarrollar el arte culinario en Venezuela con estrategias que permitan la integración para la cultura del voluntario integral, en la comunidad general, educativa, organismos públicos y privados, entre otros, y así contribuir con el aporte de conocimientos tecnológicos avanzados para el desarrollo de Venezuela en materia culinaria y además difundir los acontecimientos de la vida gastronómica que les permita seguir avanzando en pro de lograr sus objetivos.

Se puede tomar este instituto como base de proyecto ya que con este se pretende fomentar en los venezolanos el estudio de la gastronomía, bien sea nacional o internacional, formando así profesionales con un alto nivel y con el aval del Gobierno como es el caso del Instituto de Arte Culinario Carlos Soto.



Figura 6. Instituto de Arte Culinario “Carlos Soto”

Fuente: <https://www.google.co.ve/search?q=+Instituto+de+Arte+Culinario+Soto>

2.2 Bases Teóricas

Para la mejor comprensión y manejo del Trabajo de Investigación, a continuación se presentan una serie de conceptos relacionados con el tema gastronómico.

2.2.1 Historia de la Gastronomía.

La gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía no tiene un significado del todo válido ya que deriva del griego “*gaster*” o “*gastros*” que significa estómago y “*gnomos*”, conocimiento o ley.

Actividades como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos son propias de un gastrónomo, la gastronomía se debe comprender como una actividad interdisciplinaria, podemos descubrir que alrededor del alimento que existen diversas cátedras desde el arte de la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura, como también las ciencias exactas y naturales como física, matemáticas, química, biología, agronomía. Además de algunas ciencias sociales como antropología, historia, letras, filosofía, sociología.

Los sabios de la época con un acercamiento más práctico sobre los ingredientes, los clasificaron, los analizaron, hasta reducirlos a su forma más simple. Sondearon los misterios de la asimilación dentro de nuestro cuerpo, y así vieron como cobraban vida, observaron sus efectos pasajeros y permanentes a través de los días, meses y una vida completa. Mientras todo esto sucedía en el universo de estos hombres sabios, se decía desde lo alto, la ciencia que nutre y alimenta a los hombres vale igual o más que aquellos que los enseñan a destruirse.

2.2.2 El Arte Culinario.

Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlos con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característica en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros.

Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

2.2.3 Complejo Gastronómico.

El Complejo Gastronómico, es un proyecto constituido por una escuela de cocina, que posee un área administrativa, aulas de clase teórica destinadas a fomentar las diversas asignaturas teóricas tales como francés, inglés, italiano técnicos adaptados al ámbito culinario, aparte de materias como el higiene, gerencia y costo, sanidad, comunicación, estética, entre otras.

El sitio más importante de una escuela de cocina, son sus áreas de cocina caliente y fría, donde en la primera se realiza el proceso de cocción de los alimentos y se toma en cuenta la estética que el chef desee expresar en sus obras.

En el área de cocina fría está constituida por zonas de lavado y secado, en este espacio se realizan todos los cortes de los alimentos tanto carnes como vegetales, en ambas áreas de las cocinas se pueden realizar tanto pastelería y comida gourmet.

También cada escuela gastronómica posee diversos depósitos, diferenciados por su uso como el de juego de cubiertos, de vajillas, mantelería, depósitos de carnes rojas y blancas, el de vinos, verduras, agua potable y el depósito destinado al mantenimiento que se encuentra ubicado en cierta distancia de los otros almacenes.

La escuela gastronómica consta de una pequeña biblioteca la cual sirve de apoyo de las investigaciones del estudiantado. El personal que labora y estudia en esta institución debe usar un uniforme llamado filipina. Cada salón de clase y el área de las cocinas tanto fría como caliente deben conservar una buena ventilación e iluminación.

En esta escuela se entrenan de manera intensiva a grupos de estudiantes en un ambiente altamente disciplinado, de tal manera que comprendan la Gastronomía como una profesión, con técnicas adecuadas puedan llegar a ser un negocio exitoso.

El Chef y sus funciones

La palabra chef es originaria de Francia, lo que significa jefe/líder dando referencia al máximo cocinero y responsable de la cocina, éste es el cargo al que todo cocinero aspira llegar, por su alto rango y significado de experiencia en el desenvolvimiento dentro de la cocina en un restaurante, dicha persona posee instrucción en el arte culinario y se considera un artista a la hora de la elaboración de platos. Dentro de las funciones del chef ejecutivo, se incluye la creación de las recetas y los menús, la preparación y organización del personal (carniceros, cocineros, pasteleros) a su vez, la supervisión de todo lo referente a la cocina. Debe tener una formación excelente, además de experiencia en el campo de trabajo. El segundo chef sustituye al anterior en su día de descanso, es su mano derecha y se encarga sobre todo de supervisar la cocina para que funcione según las indicaciones del chef ejecutivo.

2.3 Bases Legales

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial N5.908. Extraordinario de fecha 19 de febrero de 2009.

De la competencia del Poder Público Nacional, le compete la política y la actuación internacional de la República junto con la coordinación y unificación de normas y procedimientos técnicos para obras de ingeniería, arquitectura y urbanismo, seguidamente la legislación de los mismos.

Artículo 178. Son de la competencia del Municipio el gobierno y administración de sus intereses y la gestión de las materias que le asignen esta Constitución y las leyes nacionales, en cuanto concierne a la vida local, en especial la ordenación y promoción del desarrollo económico y social, la dotación y prestación de los servicios públicos domiciliarios, la aplicación de la política referente a la materia inquilina con criterios de equidad, justicia y contenido de interés social, de conformidad con la delegación prevista en la ley que rige la materia, la promoción de la participación, y el mejoramiento, en general, de las condiciones de vida de la comunidad, en las siguientes áreas:

1. Ordenación territorial y urbanística; patrimonio histórico; vivienda de interés social; turismo local; parques y jardines, plazas, balnearios y otros sitios de recreación; arquitectura civil, nomenclatura y ornato público.
2. Vialidad urbana; circulación y ordenación del tránsito de vehículos y personas en las vías municipales.; servicios de transporte público urbano de pasajeros.
3. Espectáculos públicos y publicidad comercial, en cuanto concierne a los intereses y fines específicos municipales.
4. Protección del ambiente y cooperación con el saneamiento ambiental; aseo urbano y domiciliario, comprendidos los servicios de limpieza, de recolección y tratamiento de residuos y protección civil.

Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio. Gaceta oficial de la República de Venezuela N 3.238 Caracas 1983, tiene como objeto establecer las disposiciones que regirán el proceso de ordenación del territorio en concordancia con la estrategia de desarrollo económico y social a largo plazo de la nación.

Artículo 2.- A los efectos de esta Ley, se entiende por ordenación del territorio de regulación y promoción de la localización de los asentamientos humanos, de las actividades económicas y sociales de la población, así como el desarrollo físico espacial, con el fin de lograr una armonía entre el mayor bienestar de la población, la optimización de la explotación y uso de los recursos naturales y la protección y valorización del medio ambiente, como objetivos fundamentales el desarrollo integral.

Artículo 4.- Las actuaciones de los órganos públicos en materia de ordenación del territorio comprenden:

- a. La elaboración y aprobación de los planes de ordenación del territorio.
- b. La gestión, ejecución y control de dichos planes; y
- c. La adopción de las normas reglamentarias que sean necesarias a esos efectos.

Artículo 16.- También se consideran áreas bajo de régimen de administración especial, las siguientes áreas del territorio nacional que se sometan a un régimen especial de manejo:

- 1) Las áreas de Manejo Integral de Recursos Naturales,

Artículo 19.- Los planes de ordenación urbanística contendrán:

- 1) La delimitación, dentro del área urbana, de las áreas de expansión de las ciudades;
- 2) La definición del uso del suelo urbano y sus densidades;
- 3) La determinación de los aspectos ambientales tales como la definición del sistema de zonas verdes y espacios libres y de protección y conservación ambiental, y la definición de los parámetros de calidad ambiental;
- 4) La ubicación de los edificios o instalaciones públicas y en especial, los destinados a servicios de abastecimiento, educacionales deportivos, asistenciales, recreacionales y otros;
- 5) El sistema de vialidad urbana y el sistema de transporte colectivo y las principales rutas del mismo;
- 6) El sistema de drenaje primario;
- 7) Definición en el tiempo de las acciones que los organismos públicos realizarán en el ámbito determinado por el plan;
- 8) La precisión de las áreas o unidades mínimas de urbanización;
- 9) La determinación de los normales y mínimos de dotación para servicios culturales, educativos, deportivos y recreacionales.

Ley Orgánica de Ordenación Urbanística. Gaceta Oficial N 33.868 del 16 de diciembre de 1987, comprende el conjunto de acciones y regulaciones tendentes a la planificación, desarrollo, conservación y renovación de los centros poblados.

Artículo 16.- La planificación urbanística forma parte del proceso de ordenación del territorio, y se llevará a cabo mediante un sistema integrado y jerarquizado de planes, del cual forman parte:

- El Plan Nacional de Ordenación del Territorio.
- Los planes regionales de ordenación del territorio.
- Los planes de ordenación urbanística, y
- Los planes de desarrollo urbano local. También formarán parte integrante del sistema de planes al cual se refiere este artículo los planes especiales y particulares que se formulen.

Artículo 24.- Los planes de ordenación urbanística contendrán:

1. Definición estratégica del desarrollo urbano, en términos de población, base económica, extensión del área urbana y control del medio ambiente.
2. La Delimitación de las áreas de posible expansión de las ciudades.
3. La definición del uso del suelo y sus intensidades.

4. La determinación de los aspectos ambientales, tales como la definición del sistema de zonas verdes y espacios libres de protección y conservación ambiental y la definición de los parámetros de calidad ambiental.
5. El sistema de vialidad urbana primaria.
6. La red de abastecimiento de agua potable y cloacas.
7. El sistema de drenaje primario.
8. El señalamiento de las áreas donde están ubicadas instalaciones de otros servicios públicos y aquellas consideradas de alta peligrosidad, delimitando su respectiva franja de seguridad.
9. Definición, en el tiempo, de las acciones que los organismos públicos realizarán en el ámbito determinado por el plan.
10. La determinación de los equipamientos básicos de dotación de servicios comunales tales como educativos, culturales, deportivos, recreacionales, religiosos y otros.
11. Las medidas económico-financieras necesarias para la ejecución del plan.
12. Los demás aspectos técnicos o administrativos que el Ejecutivo Nacional considere pertinentes.

Ley Orgánica del Ambiente (2012). Gaceta Oficial N 31.004 La presente Ley tiene por objeto establecer dentro de la política del desarrollo integral de la nación, los principios rectores para la conservación, defensa y mejoramiento del ambiente en beneficio de la calidad de vida.

Artículo 3.- A los efectos de esta Ley, la conservación, defensa y mejoramiento del ambiente comprenderá: 1°.- La ordenación territorial, y la planificación de los procesos de urbanización, industrialización, doblamiento y desconcentración económica, en función de los valores del ambiente; 2°.- El aprovechamiento nacional de los suelos, aguas, flora, fauna, fuentes y demás recursos naturales, continentales y marinos, en función de los valores del ambiente; 3°.- La creación, protección, conservación y mejoramiento de parques nacionales, reservas forestales, monumentos naturales, zonas protectoras, reservas de regiones vírgenes, cuencas hidrográficas, reservas nacionales hidráulicas; refugios, santuarios y reservas de fauna silvestres, parques de recreación a campo abierto o de uso intensivo, áreas verdes en centros urbanos o de cualesquiera otros espacios sujetos a régimen especial en beneficio del equilibrio ecológico y del bienestar colectivo; 4°.- La prohibición o corrección de actividades degradantes del ambiente; 5°.- El control, reducción o eliminación de factores, procesos o componentes del ambiente que sean o puedan ocasionar perjuicios a la vida del hombre y de los demás seres; 6°.- La orientación de los procesos educativos y culturales a fin de fomentar conciencia ambiental; 7°.- La promoción y divulgación de estudios e investigaciones concernientes al ambiente; 8°.- El fomento de iniciativas públicas y privadas que estimulen la participación ciudadana en los problemas relacionados con el ambiente.

Artículo 19.-Las actividades susceptibles de degradar el ambiente quedan sometidas al control del Ejecutivo Nacional por órgano de las autoridades competentes.

Artículo 20.- Se consideran actividades susceptibles de degradar el ambiente:

1° Las que directa o indirectamente contaminen o deterioren el aire, el agua, los fondos marinos, el suelo o el subsuelo o incidan desfavorablemente sobre la fauna o la flora;

2° Las alteraciones nocivas de la topografía;

3° Las alteraciones nocivas del flujo natural de las aguas;

4° La sedimentación en los cursos y depósitos de agua;

5° Los cambios nocivos del lecho de las aguas;

6° La introducción y utilización de productos o sustancias no bio-degradable;

7° Las que producen ruidos molestos o nocivos;

8° Las que deterioran el paisaje;

9° Las que modifiquen el clima;

10 Las que produzcan radiaciones ionizantes;

11 Las que propenden a la acumulación de residuos, basuras, desechos y desperdicios;

12 Las que propenden a la eutricación de lagos y lagunas;

13 Cualesquiera otras actividades capaces de alterar los ecosistemas naturales e incidir negativamente sobre la salud y bienestar del hombre.

Artículo 21.-Las actividades susceptibles de degradar el ambiente en forma no irreparable y que se consideren necesarias por cuanto reporten beneficios económicos o sociales evidentes, solo podrán ser autorizados si se establecen garantías, procedimientos y normas para su corrección. En el acto de autorización se establecerá las condiciones, limitaciones y restricciones que sean pertinentes.

Normas Venezolanas COVENIN

Norma venezolana. Características de los medios de escapes en edificaciones según el tipo de ocupación (1998). Covenin 810. Esta norma Venezolana establece las características mínimas que deben cumplir los medios de escape de las edificaciones por construir y/o remodelar según el tipo de ocupación.

2.4 Definición de Términos Básicos

Alimento: Es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia.

Arte: Es el concepto que engloba todas las creaciones realizadas por el ser humano para expresar una visión sensible acerca del mundo, ya sea real o imaginario.

Arte Culinario: Es la forma creativa de preparar alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimiento, respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

Cafetería: Lugar público donde se toman bebidas y comidas ligeras.

Centro Gastronómico: Es un instituto de Educación de autoridad, con responsabilidad, que tiene como misión el formar recursos humanos de calidad, altamente calificado destinado al arte de la Gastronomía, lo cual contribuirá a conformar el extenso potencial que requiere el país para el mayor desarrollo y progreso.

Ciudad: Es el área urbana que presenta una alta densidad de población, conformada por habitantes que no suelen dedicarse a las actividades agrícolas.

Cocina: Espacio donde se preparan y se guisan alimentos.

Confort: Aquello que produce bienestar y comodidades.

Contexto Urbano: Construye todo aquel espacio público, perfiles urbanos, elementos del trazado (calles, plazas, plazoletas, etc.) e hitos urbanos susceptibles de ser evaluados desde la perspectiva de la valoración de la población.

Cultura: Hace referencia al cultivo del espíritu humano y de las facultades intelectuales del hombre.

Chef: A nivel gastronómico, es aquel que posee todos los conocimientos del área y que además dirige a los demás trabajadores dentro de la cocina.

Comida: Alimento que se ingiere a ciertas horas del día o de la noche. Acción de tomar alimento.

Degustar: Apremiar el sabor de una bebida o alimento.

Escuela de cocina: Es aquella que brinda a los alumnos, la posibilidad de una capacitación técnica y artística permanente, a favor del desarrollo de su carrera, profesión, emprendimientos, sin renunciar al placer que propone la actividad gastronómica.

Espacio público: Es el lugar donde cualquier persona tiene el derecho de circular, en oposición a los espacios privados, donde el paso puede ser restringido, generalmente por criterios de propiedad privada, reserva gubernamental u otros.

Estructura: Es la distribución de las partes de un cuerpo, aunque también puede usarse en sentido abstracto.

Gastronomía: Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Gourmet: Es una persona con gusto delicados y exquisito paladar, conocedor de los platos de cocina significativamente refinados, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de gastronomía al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos.

Ingredientes: Es una sustancia que forma parte de una mezcla, en el mundo culinario son necesarios para preparar un plato determinado.

Menú: Lista de platos que componen una comida y se venden en un restaurante.

Pastelería: El termino pastelería se refiere al establecimiento donde se producen o se comercializan distintos tipos de alimentos dulces, como pasteles, tortas, tartas, facturas y otros.

Planificación: Los esfuerzos que se realizan a fin de cumplir objetivos y hacer realidad diversos propósitos.

Plaza: Es un espacio urbano público, amplio y descubierto, en el que se suelen realizar gran variedad de actividades sociales, comerciales y culturales. Por su relevancia y vialidad dentro de la estructura de una ciudad se les considera como salones urbanos.

Restaurante: Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, según su especialidad, que se consumen en el mismo local a cambio de pago; local específico para brindar servicios de alimentación.

Suelo: Termino que se refiere a la superficie inferior de ciertas construcciones o cosas.

Turismo: Es el fenómeno socioeconómico producido por la movilización o desplazamiento de personas de un lugar a otra, generada por la atracción de paisaje, lugares, costumbres o descanso.

Urbanismo: Conjunto de conocimientos relativos a la planificación, desarrollo, reforma y ampliación de los edificios y espacios de las ciudades.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Arias (2006) explica el marco metodológico como el “Conjunto de pasos, técnicas y procedimientos que se emplean para formular y resolver problemas” (pág. 18.). Este método se basa en la formulación de hipótesis las cuales pueden ser confirmadas o descartadas por medios de investigaciones relacionadas al problema; está compuesto por el tipo de investigación, población y muestra, técnica e instrumento de recolección de datos, validación del instrumento y análisis de los resultados.

3.1 Tipo de Investigación

La investigación fue enmarcada bajo la modalidad de “proyecto factible”, cuyo propósito es el de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales.

El Manual de Tesis de Grado y Especialización y Maestría y Tesis Doctorales de la Universidad Pedagógica Libertador, (UPEL), (2003) define proyecto factible como:

Consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de modelo operativo variable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales, puede referirse a la formulación de políticas, logros, tecnología y métodos de proceso. El proyecto debe tener apoyo en una investigación de tipo documental, de campo o un diseño que incluya ambas modalidades. Comprende las siguientes etapas generales: planteamiento y fundamentación teórica de una propuesta; procedimiento metodológico actividades y recursos necesarios para la ejecución; análisis y conclusiones sobre la realidad y elaboración del proyecto; y en casa de su desarrollo, a ejecución de la propuesta y la evaluación tanto del proceso como de sus resultados (pág. 12).

Este proyecto factible, tuvo su apoyo en una investigación de tipo documental, que se define según el Manual de Trabajos de Grados de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales editado por la UPEL, (2007), como: “el estudio de problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza, con apoyo, principalmente, en trabajos previos, información y datos divulgados por medios impresos, audiovisuales o electrónicos”. (pág. 16).

En este caso, la investigación se enfocará en una revisión de tipo documental escrito, ya que se enfocará en la recopilación de archivos, informes, trabajo de grados relacionados con el tema a estudiar, entre otros que permitan nutrir y ampliar la investigación, así como planos y mapas.

También se apoya en una investigación de campo, la cual, según Mijares (2007):

Es un análisis sistemático de problemas de la realidad, con el propósito bien sea de describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza y factores constituyentes, explicar sus causas y efectos, o predecir su ocurrencia, haciendo uso de métodos, o enfoques de investigación conocidos o en desarrollo (pág. 6).

Es por ello, se considera esta investigación como un trabajo de campo, puesto que se requerirá de la recopilación de datos del área urbana en estudio, además del análisis sistemático de la problemática encontrada, precisando los elementos que la componen y aportando alternativas de solución; por lo tanto, los datos de interés se recopilarán de forma directa por el investigador.

Los datos se analizaron para obtener un diagnóstico en la zona bajo estudio, fundamentación teórica y técnica, análisis de variables y evaluación de la viabilidad del proyecto.

3.2 Población y Muestra

3.2.1 Población:

En la actualidad La Parroquia Santa Rosa, perteneciente al Municipio Iribarren del estado Lara, alberga una población de 75.755 habitantes, según el censo realizado en el 2011 por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), por fines prácticos de esta

investigación se tomó como población la comprendida entre las calles ‘Barquisimeto’ y ‘23 de enero’, con un total de 1.000 habitantes.

Según Ballestrini (1998) define población como; “...cualquier conjunto de elementos de los cuales se quiere conocer e investigar alguna o algunas de sus características” (pág. 122).

Por lo tanto; la población es una parte importante de la investigación donde se recolectó una cantidad de características en común de un determinado grupo de la población que nos darán una serie de datos para respaldar la investigación.

3.2.2 Muestra:

La muestra es una representación significativa, es la selección aleatoria de una cantidad considerable de personas que podrán ser elegidas sin ninguna clasificación ni requisito.

Para seleccionar la muestra, existen diversos tipos de muestreo, pero para este caso en particular, solo se hizo uso de uno de ellos, el muestreo aleatorio simple, el cual lo define Webster (1998), como “la que resulta de aplicar un método por el cual todas las muestras posibles de un determinado tamaño tengan la misma probabilidad de ser elegidas” (pág. 234). Para el presente proyecto de investigación, se tomó una muestra de 100 personas, lo cual representa el 10% de la población, que fueron escogidas al azar entre las diferentes personas pertenecientes a la localidad de Santa Rosa. La muestra no se clasificó por ningún tipo de característica en especial.

3.3 Técnicas e instrumentos de Recolección de Datos:

Una vez ya definido el diseño y el tipo de investigación y seleccionada la muestra, la siguiente etapa consiste en recolectar los fundamentos pendientes sobre variables involucradas en la problemática, esto implica seleccionar las técnicas que se emplean para la recolección de datos.

Méndez (2005), define la técnica como:

El conjunto de procesos que la investigación empleada en el estudio y demostración de la verdad, que organiza el procedimiento lógico a seguir en el conocimiento para llegar a la observación que aplica la verdad, de manera que

en la investigación se emplea como técnica de recolección de datos la observación directa, la cual analiza el ambiente de estudio y familiar de los niños y niñas de la institución sometida a estudio y una encuesta escrita tipo cuestionario. (pág. 4).

Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso, dispositivo o formato (en papel o digital), que se utiliza para obtener, registrar o almacenar información.


3.3.1 Observación Directa

La técnica utilizada, según la investigación, fue la observación, la cual consiste en visualizar o captar mediante la vista, en forma sistemática, cualquier hecho, fenómeno o situación que se produzca en la naturaleza o en la sociedad, en función de unos objetivos de investigación preestablecidos. La observación directa según Tamayo y Tamayo (2004), “Es aquella en el cual el investigador puede observar y recoger los datos mediante su propia observación”. (pág. 183). Dicho autor enfoca la observación directa como un requisito muy importante dentro de cualquier investigación, ya que esta técnica metodológica ayuda al investigador a hacer un análisis de lo que sucede in situ desde su propia perspectiva analítica y funcional.

A través de la observación se logro evidenciar las condiciones, carencias, características y determinantes en el contexto inmediato del sector de estudio. Dando información valiosa, utilizada al momento de realizar la propuesta de diseño.

3.3.2 Lista de Cotejo

Para Arias (2006), “Es un instrumento en el que se indica la presencia o ausencia de un aspecto o conducta a ser observada” (pág.70), también denominada lista de control, estructurada en tres columnas, en ellas se mencionan los elementos o conductas a observar, marcando los ítems presentes o no. El contenido de la lista debe presentar ítems puntuales, que indiquen variables de importancia, como método de verificación para la evaluación del proceso de investigación. Es decir, dichos factores ayudan a que éste actúe como un mecanismo de revisión durante la observación, junto con ciertos indicadores prefijados y la revisión de su logro o la ausencia del mismo.

|  | | REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERIA ESCUELA DE ARQUITECTURA | |
|---|----|--|--|
| VARIABLES | SI | NO | OBSERVACIONES |
| Topografía | X | | El terreno presenta una pendiente descendiente con una diferencia de 18 metros. |
| Servicios | X | | Existen los servicios básicos |
| Aguas Blancas | X | | Hay presencia de las mismas en algunas lugares de la zona, otros carecen de este servicio, la mayoría presenta dificultades. |
| Aguas Negras | X | | Existencia irregular. |
| Instalaciones eléctricas | X | | Presentes en la localidad, sin embargo generan contaminación visual por la instalación inadecuada. |
| Vialidad | | | Se evidencia la falta de organización de las calles y su sentido. |
| Transporte | X | | Cuenta con paradas de bus en la avenida Lara, en la entrada del pueblo de Santa Rosa. |
| Áreas Verdes | X | | Presenta vegetación escasa que no abastecen las grandes zonas. |
| Usos | X | | Definido por el Plan de Ordenamiento Urbano del municipio Iribarren, aunque este no esta actualizado, presenta inconvenientes en su cumplimiento. |
| Perfil Urbano | X | | Presenta un perfil horizontal homogéneo de una y dos alturas, exceptuando la iglesia. |
| Drenaje | | X | En la mayoría de la zona, con cuenta con la debida canalización y desagüe de las aguas pluviales, además del sistema de recolección de aguas servidas. |
| Plazas | X | | La mas representativa, es la plaza bolívar de santa rosa, ubicada al frente del terreno elegido y de la Basílica de Santa Rosa. |


3.3.2.1 Cuadro I. Modelo lista de cotejo

3.3.3 La Encuesta

Son la recopilación de datos que se realiza de forma escrita por medio de preguntas abiertas afirmativas. Por consiguiente, la encuesta es un grupo de preguntas relacionadas a una o más variables que se desean medir, siendo este el instrumento más apropiado para tal fin. Según Hurtado, I y Toro. J. (1998) el cuestionario “logra que el investigador centre su atención en ciertos aspectos y se sujete a determinadas condiciones” (pág. 90).

En un cuestionario las preguntas deben ser muy claras, ellas pueden ser de dos modalidades: abiertas y cerradas. Al respecto Hurtado, I y Toro. J. (1998) nos comentan que las preguntas son: “cerradas cuando se contesta con un sí o un no. Y abiertas cuando se contestan a criterios y juicio al entrevistado” (pág. 90.). En el caso de la investigación que se propone realizar el instrumento será de preguntas cerradas

3.3.3.1 Cuadro 2. Modelo de Encuesta

| | |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERIA ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> |
| <p>El presente instrumento tiene como finalidad recabar información con fines investigativos. La información que brindes es confidencial y tiene carácter anónimo. Tu opinión será un valioso aporte a tomar en cuenta en la elaboración final de una propuesta de Diseño Urbano. Responder las siguientes preguntas con una “X” según considere. Gracias por su colaboración</p> | |
| <p>1- ¿Es usted residente del pueblo de Santa Rosa? SI _____ NO _____</p> | |
| <p>2- ¿Considera usted que el sector presenta desorden en cuanto a equipamiento y servicios? SI _____ NO _____</p> | |
| <p>3- ¿Considera usted que el sector presenta desorden en cuanto a vialidad? SI _____ NO _____</p> | |

| |
|---|
| 4- ¿Le gustaría que el pueblo de Santa Rosa fuese intervenido para su mejora? SI _____ NO _____ |
| 5- ¿Considera que el Municipio cuenta con suficientes lugares de esparcimiento? SI _____ NO _____ |
| 6- ¿Considera usted que el pueblo de Santa Rosa es turístico? SI _____ NO _____ |
| 7- ¿Existen suficientes restaurantes donde consumir comida de calidad en el sector? SI _____ NO _____ |
| 8- ¿Le gustaría instruirse en el Arte Culinario? SI _____ NO _____ |
| 9- ¿Conoce usted que es un Centro Gastronómico? SI _____ NO _____ |
| 10- ¿Está usted de acuerdo con la construcción de un Centro Gastronómico en el pueblo de Santa Rosa? SI _____ NO _____ |

3.4 Técnicas de Análisis de Datos

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

Para este proyecto se utilizó la observación estructurada como técnica para recolección de datos. Wilson Puente, publicó, que la investigación estructurada es “la que se realiza con la ayuda de elementos técnicos apropiados, tales como: fichas, cuadros,

tablas, etc., por lo cual se les denomina observación sistemática” (pág. 12). Se utilizó este tipo de observación ya que fue necesario realizar una serie de cuadros, y tablas, para poder analizar la zona de trabajo, además se tabuló la información, para de esta manera poder obtener resultados y respuesta de manera más rápida y organizada, además de que mediante este método la información arrojada y los datos obtenidos son de primera mano, ya que vienen dados por personas que habitan o transitan a menudo en la zona.

3.4.1 Gráficos de Resultados

Para la mejor comprensión del análisis de los resultados existen herramientas que ayudan a expresar de manera eficaz y sencilla la información científica que se desea transmitir. Un gráfico es una representación de datos numéricos que se vale de diversos formatos (barras, torta. . .) para evidenciar una relación entre datos que corresponden a dos variables distintas.

Como instrumento de análisis se utilizaron graficas de tipo pastel o torta, las cuales se emplean en aquellos casos donde interesa no solo mostrar el número de veces que se da una característica o atributo de manera tabular, sino más bien de manera gráfica, de tal manera que se pueda visualizar mejor la proporción en que aparece esa características respecto del total. A continuación se presentan los gráficos obtenidos de la encuesta:

1. ¿Es usted residente del pueblo de Santa Rosa?

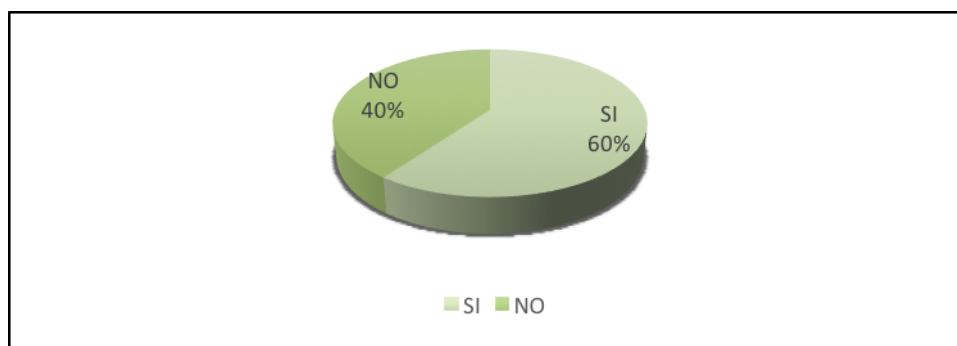


Gráfico 1: Representación porcentual Ítems 1

Interpretación: Se observa que un **60%** de las personas encuestadas vive en el sector y **40%** es visitante.

2. ¿Considera usted que el sector presenta desorden en cuanto a equipamiento y servicios?

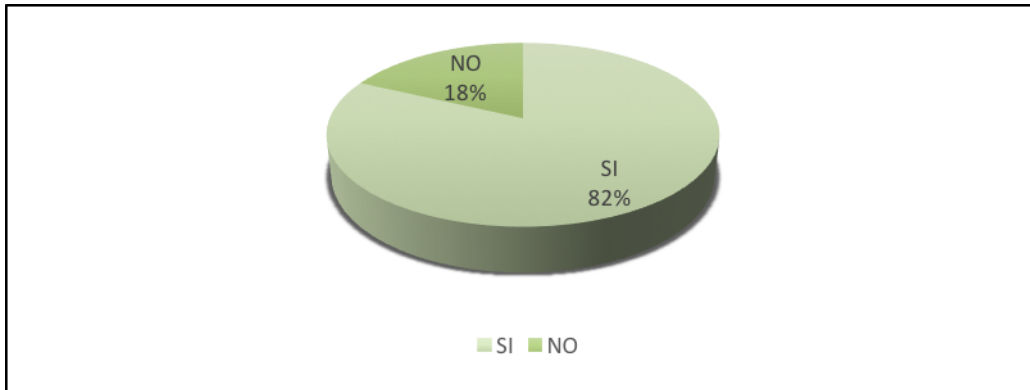


Gráfico 2: Representación porcentual Ítems 2

Interpretación: Un **82%** de los encuestados estuvo de acuerdo en que el sector presenta mala planificación urbana y el **18%** dijo que si se encuentra ordenado.

3. ¿Considera usted que el sector presenta desorden en cuanto a vialidad?

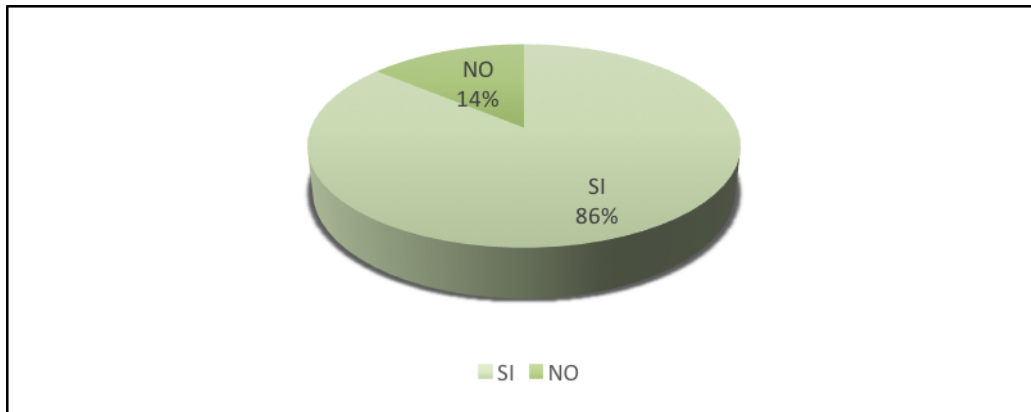
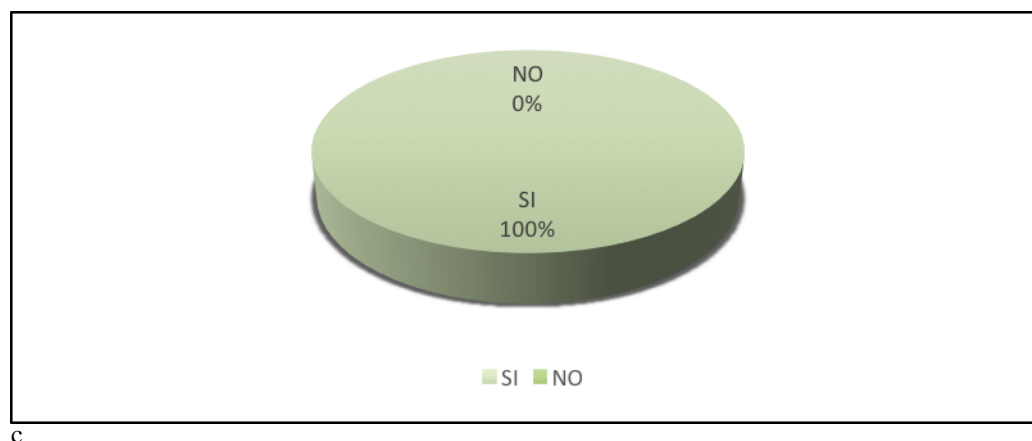


Gráfico 3: Representación porcentual Ítems 3

Interpretación: Un **86%** de los encuestados estuvo de acuerdo en que el sector tiene desorden vial y el **14%** dijo que no existe desorden vial.

4. ¿Le gustaría que el pueblo de Santa Rosa fuese intervenido para su mejora?



c

o 4: Representación porcentual Ítems 4

Interpretación: El **100%** dice que si le gustaría que el pueblo fuese intervenido, el **0%** dice que no.

5. ¿Considera que el municipio cuenta con suficientes lugares de esparcimiento?

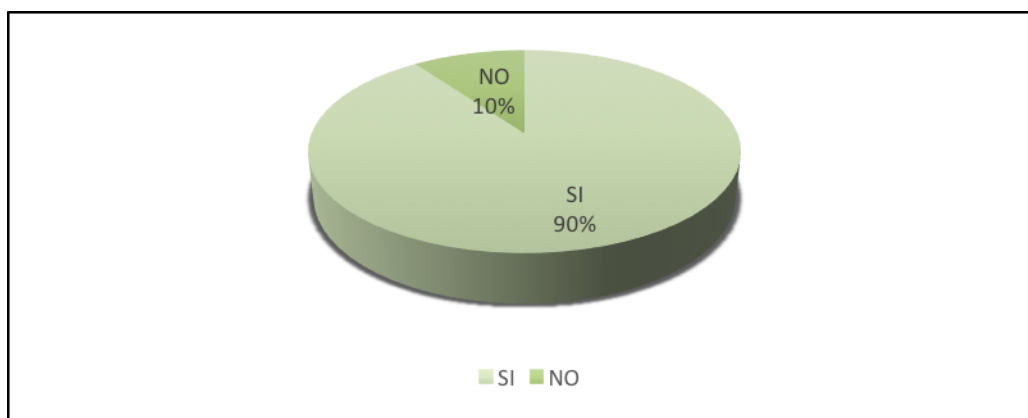


Gráfico
o 5:

Representación porcentual Ítems 5

Interpretación: El **90%** dice que no cuentan con suficientes lugares de esparcimiento, el **10%** dice que si.

6. ¿Considera usted que el pueblo de Santa Rosa es turístico?

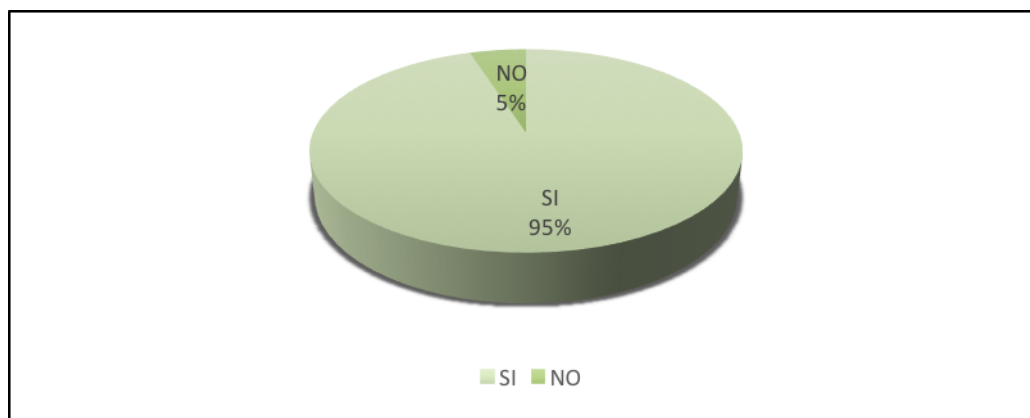


Gráfico 6: Representación porcentual Ítems 6

Interpretación: Se observa que un **95%** de las personas considera que el sector es turístico y un **5%** no.

7. ¿Existen suficientes restaurantes donde consumir comida de calidad en el sector?

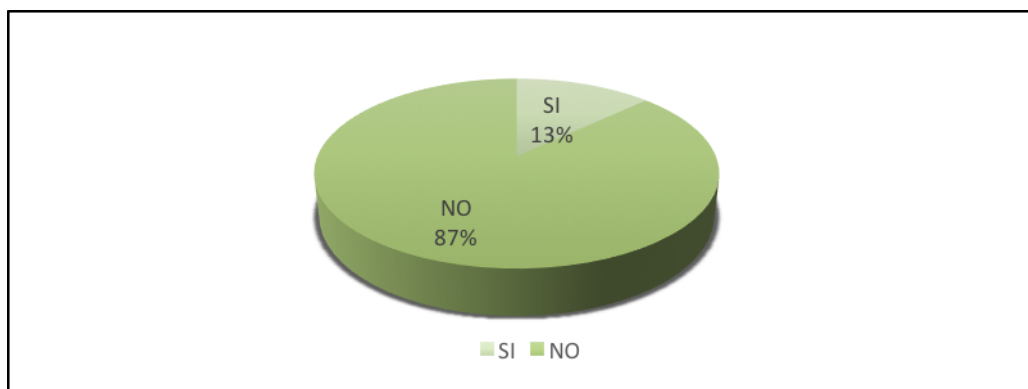


Gráfico 7: Representación porcentual Ítem

Interpretación: El **87%** de los encuestados dice que no existen suficientes lugares donde consumir comida de calidad en el sector, el **13%** dice que si

8. ¿Le gustaría instruirse en el Arte Culinario?

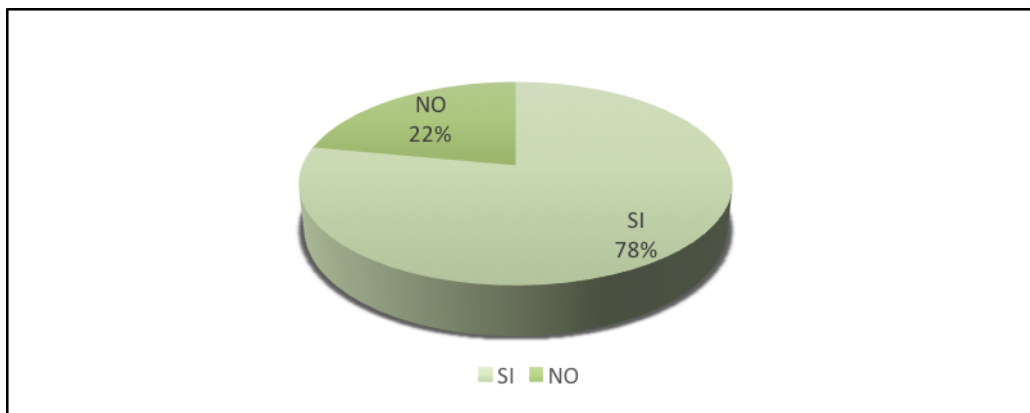


Gráfico 8: Representación porcentual Ítems 8

Interpretación: El **78%** dice que si le gustaría instruirse en el arte culinario, el **22%** dice que no.

9. ¿Conoce usted que es un Centro Gastronómico?

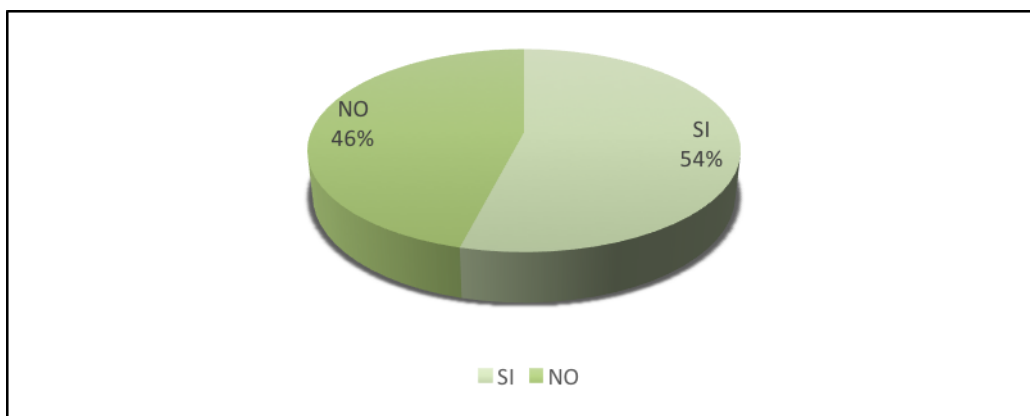


Gráfico 9: Representación porcentual Ítems 9

Interpretación: Se observa que un **54%** de las personas si conocen lo que es un Centro Gastronómico y **46%** no conocen.

10. ¿Está usted de acuerdo con la construcción de un Centro Gastronómico en el pueblo de Santa Rosa?

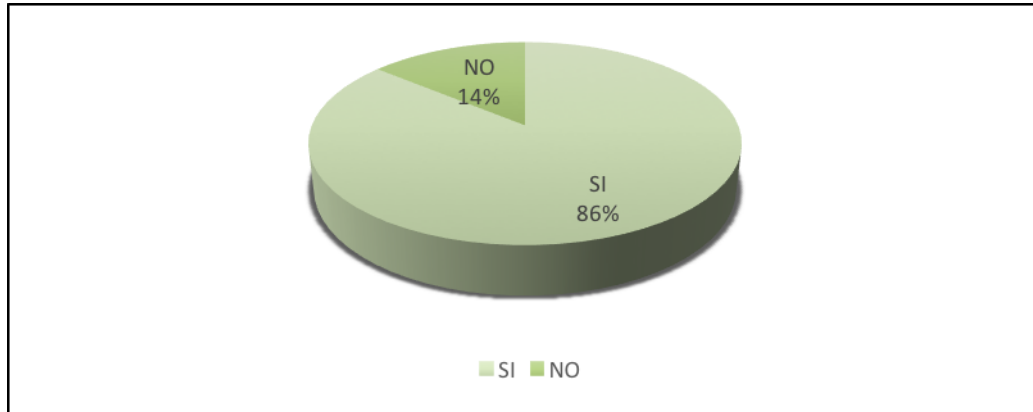


Gráfico 10: Representación porcentual Ítems 10

Interpretación: Se observa que un **86%** de las personas les gustaría y están de acuerdo con la construcción de un Centro Gastronómico en el pueblo de Santa Rosa y **14%** no.

3.4.2 Análisis de Resultados

El proceso a través del cual ordenamos, clasificamos e interpretamos los resultados de la investigación en cuadros estadísticos, en gráficos elaborados con el propósito de hacerlo comprensible es análisis de resultados. De acuerdo con Balestrini (2006), expone que la técnica de análisis de datos: Implica el establecimiento de categorías, la ordenación y manipulación de los datos para resumirlos y poder obtener algunos resultados en función de las interrogantes de la investigación (pág. 169). Por consiguiente, en esta etapa del proceso de investigación se procedió a racionalizar los datos colectados a fin de explicar e interpretar las posibles relaciones que expresan las variables estudiadas.

Los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a la muestra seleccionada, arroja como conclusión que la mayoría de las personas encuestadas vive en el sector pero también hay un porcentaje considerable de personas visitantes o turísticas, esto es debido a las casas coloniales que se encuentran en la zona y el comercio que los habitantes han establecido, trayendo como consecuencia un nivel medio de personas trasladándose en la zona.

Así mismo, en cada una de las encuestas realizadas se observa una tendencia hacia el mejoramiento del sector Santa Rosa, desde el punto de vista social y cultural queriendo

lograr con esto ser pionera en la construcción de este tipo de Centro Gastronómico; además será una alternativa muy importante para incrementar la oferta de empleos y el desarrollo de escuelas especialistas en comidas nacionales e internacionales para el turismo y recreación, deportiva y cultural a nivel nacional e internacional que resultará llamativo para las personas interesadas en el área.

3.5 Fases de la Investigación

Para el desarrollo de la propuesta que se planteó, se rigió de una serie de lineamientos estratégicos que nos permitieron llevar a cabo los objetivos planteados dentro del cual se encuentra el reordenamiento del Municipio Iribarren, en la zona del “Pueblo de Santa Rosa” y la propuesta de la implantación de un “Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias” ubicado en el perímetro de la zona; las fases son las siguientes:

Fase I: Diagnóstico

En la presente fase, se realizó la recopilación de información y datos de la zona, con el cual se hace un análisis de donde se desprende un diagnóstico para descubrir la problemática actual que arrojó la zona a intervenir, donde éste buscó presentar soluciones a dicho problema. Seguidamente se ejecutó una visita in situ, siendo el Municipio Iribarren, Estado Lara, el destino seleccionado, para indagar la situación actual que presenta el emplazamiento de estudio para la realización de una intervención urbana, buscando las variables y determinantes convenientes para el progreso del proyecto; lista de cotejo, cuestionarios y encuestas, son las herramientas utilizadas para obtener la información que nos ayudó a la resolución de la propuesta que atenderá las necesidades de la población en cuestión.

Fase II: Definición de la propuesta urbana e identificación del área donde se implantará la edificación a desarrollar.

Se desarrolló una propuesta urbana que se adapte de manera eficiente a las condiciones actuales y futuras del sector. Una vez definido esto, se procede a identificar el área donde se implantará la edificación a desarrollar. Con la finalidad de establecer los

parámetros a seguir para la evolución del proyecto, límites de altura, retiros, porcentajes de ubicación y construcción, entre otros.

Fase III: Recolección de información relacionada con el edificio.

Se recolecto información relacionada al funcionamiento de xxx, que se va a desarrollar en el presente estudio. Entre estos datos, se manejan programa de áreas, espacios necesarios, condiciones requeridas, entre otros. De esta manera se definen las actividades que sucederán dentro del edificio, así como también se establecen las relaciones que estas tienen entre ellas.

Fase IV: Concepto Generador.

En esta etapa se comenzó a concebir el proyecto. Es aquí donde se definieron formas, orientaciones, volumetrías y espacios que fueron propuestos en el proyecto. Se especifican los criterios de diseño, a medida que se desarrolló el proyecto, se fue puliendo poco a poco. Esta fase resulta inmensamente importante para la investigación, pues define en bruto a la edificación y establece el punto de partida del proceso de diseño de la misma.

Fase V: Anteproyecto.

Durante esta fase se va desarrollando de manera evolutiva los distintos aspectos que involucran al proyecto arquitectónico. Aquí, se definen los espacios que serán definitivamente propuestos dentro y fuera de la edificación, en este caso es un Centro Gastronómico y Escuela de Artes Culinarias, así como también se definen los sistemas constructivos que se sugieren para su elaboración posterior y materiales que se consideran para lograr los acabados ideales.

3.6 Recursos

Luego del desarrollo de la investigación realizada, previamente teórica y metodológicamente en respuesta de los objetivos planteados; se realiza una lista específica con costos aproximados de los aspectos administrativos, refiriéndose a los recursos involucrados en la misma y por ende es necesario resaltar los requerimientos desde el punto

de vista de los recursos humanos, institucionales, el presupuesto estimado del gasto de materiales y el cronograma de las actividades propuestas a desarrollar. Por consiguiente definimos los recursos como los elementos imprescindibles para la ejecución de dicha investigación.

Humanos:

Se contó con el apoyo y colaboración profesional de la tutora académica Arq. Marianny Velásquez en lo relacionado al proceso de diseño, recibiendo ayuda y consejos de manera semanal y constante, para la mejora de los diferentes detalles arquitectónicos. Se obtuvo la colaboración del Arq. Orlando Ramírez como tutor metodológico, recibiendo semanalmente guías y correcciones relacionadas al proyecto de investigación.

Institucionales

El apoyo institucional al cual se recurrió para obtener información y como apoyo, fueron la Universidad José Antonio Páez, y su biblioteca, así como también la Alcaldía del Municipio Iribarren, estado Lara.

Materiales:

Para apoyo del proyecto se utilizó material bibliográfico, así como una laptop y diversos programas de computadora como lo son AutoCad, ArchiCad, SketchUp, Lumion, V-Ray, Microsoft Power Point, Microsoft Word, Microsoft Excel, Adobe Reader; y material de oficina como hojas, láminas de papel bond, papel vegetal, lápices, borrador, sacapuntas, marcadores, rapidograf, cartones, pega, exacto, reglas, plotter, impresora, entre otras.

Tiempo:

El tiempo de la investigación tiene una duración de 16 semanas, durante este proceso se desarrollan fases necesarias y correspondientes a la investigación para lograr los objetivos estimados y planteados.

El recurso del tiempo se explicará mediante un cuadro que expresa la relación del tiempo con cada actividad a realizar durante el proceso del proyecto:

4.4.1 Cuadro X. Diagrama de Gantt

| ACTIVIDADES | TIEMPO | | | | | | | | | | | | | | | | TOTAL |
|--|------------|----|-----------|----|----|----|------------|----|----|-----|------------|-----|-----|-----|-------------|-----|-----------|
| | Abril 2018 | | Mayo 2018 | | | | Junio 2018 | | | | Julio 2018 | | | | Agosto 2018 | | |
| | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 | S6 | S7 | S8 | S9 | S10 | S11 | S12 | S13 | S14 | S15 | S16 | |
| FASE I: Diagnóstico. | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| FASE II: Definición de la propuesta urbana e identificación del área donde se implantará la edificación a desarrollar. | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| FASE III: Recolección de información relacionada con el edificio. | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| FASE IV: Concepto generador. | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| FASE V: Anteproyecto. | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 |
| TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 |

CAPÍTULO IV

LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

4.1 El Sitio Urbano: (Análisis del Marco Urbano, elaborado en dIX)

En Venezuela, el Estado Lara se encuentra ubicado en la región centro occidental del país, limitando al norte con Falcón, al este con Yaracuy, al sur con Portuguesa, al suroeste con Trujillo y al oeste con Zulia. (Ver figura 1)



Figura 1: Ubicación del sitio de estudio :https://es.wikipedia.org/wiki/Estado_Lara,)2018)

El municipio Iribarren, forma junto con el Municipio Palavecino el Área Metropolitana de Barquisimeto, el cual representa una de las mayores evoluciones demograficas en los ultimos años. (Ver figura 2)

Santa Rosa, la intervención urbana en estudio está comprendido desde la entrada del pueblo hasta el centro del pueblo. (Ver figura 4)



Figura 4: Localización del área de reordenamiento urbano en estudio . Fuente: Google Maps

Población

Barquisimeto cuenta con una población estimada, según el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), de 1.242.351 habitantes para el año 2013, lo cual la convierte en la ciudad más importante y poblada del Estado Lara, siendo la ciudad número 4 entre las más pobladas del país.

Cuadro 1

Población del Estado Lara según censo 2001-2011.

ESTADO LARA
CUADRO 1. POBLACIÓN TOTAL (VALORES ABSOLUTOS Y RELATIVOS),
SEGÚN MUNICIPIO
CENSOS 2001-2011.

| MUNICIPIO | 2001 | | 2011 | |
|-----------|------|---|------|---|
| | ABS | % | ABS | % |

| | | | | |
|--------------------|-----------|-------|-----------|-------|
| TOTAL | 1.556.415 | 100,0 | 1.774.867 | 100,0 |
| ANDRÉS ELOY BLANCO | 42.067 | 2,7 | 47.245 | 2,7 |
| CRESPO | 42.432 | 2,7 | 49.958 | 2,8 |
| IRIBARREN | 895.989 | 57,7 | 996.230 | 56,1 |
| JIMÉNEZ | 81.484 | 5,2 | 100.997 | 5,7 |
| MORÁN | 112.484 | 7,2 | 123.880 | 7,0 |
| PALAVECINO | 134.402 | 8,6 | 174.099 | 9,8 |
| SIMÓN PLANAS | 28.787 | 1,8 | 35.802 | 2,0 |
| TORRES | 164.045 | 10,6 | 185.275 | 10,4 |
| URDANETA | 54.725 | 3,5 | 61.381 | 3,5 |

Nota: Tomado de Instituto Nacional de Estadística (2011).

Clima

La variación en la geología que presenta el municipio hace que el clima varíe dependiendo de la altitud en la que se encuentre ubicado.

El clima que predomina en el municipio Iribarren es clima cálido, con una temperatura anual promedio de 24°C y una precipitación de 835mm anuales. Los índices de precipitación varían a lo largo del año, siendo los meses mas lluviosos a mitad del año, como lo expresa en la siguiente tabla:

Cuadro 2

Precipitación anual del Municipio Iribarren

| Mes | Ene. | Feb. | Mar. | Abr. | May. | Jun. | Jul. | Ago. | Sep. | Oct. | Nov. | Dic. | Anual |
|--------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|
| Precipitación total (mm) | 10.2 | 7.6 | 15.2 | 66.0 | 76.2 | 78.7 | 76.2 | 53.3 | 38.1 | 48.3 | 48.3 | 25.4 | 543.6 |

Nota: Tomado de Weatherbase

Hidrología

Existen diversos caudales o ríos dentro del Municipio, los cuales se escurren por tres vertientes: La del Caribe, la del Atlántico a través del Río Orinoco y la del Lago de Maracaibo, siendo el río principal el río Turbio.

Vegetación

La vegetación es tan variada como su relieve y clima, aunque en casi todo el territorio predomine la vegetación xerófila representada por cujíes, tunas, espinares y cardonales. Al sur la variedad va de matorrales y arbustos hasta bosques siempre verdes y zonas montañosas.

Vialidad

La ciudad de Barquisimeto es una de las pocas ciudades venezolanas que aún conserva el patrón urbano adecuado a la cuadrícula española; esto debido a un riguroso planeamiento urbano como también a un crecimiento sostenible.

El Municipio Iribarren se distribuye entre calles, carreras y avenidas, las cuales por la numeración facilitan la ubicación de una dirección o algún sitio en particular.

La ciudad no cuenta con una red de autopistas como Valencia o Caracas; sólo posee una vía que la rodea por el norte, la Circunvalación Norte, que conecta la autopista Cimarrón Andresote con la Intercomunal Florencio Jiménez. Con respecto al margen sur, posee una conexión que parte desde el Aeropuerto General Jacinto Lara hasta Cabudare, es conocida como la Ribereña y por ella transitan todos los días alrededor de sesenta mil vehículos.

Cuenta con una avenida principal (Avenida Venezuela), conectando la ciudad en dirección este-oeste que provee de alivio vehicular a la ciudad a las hora pico.

Además existen varias vías expresas que van de sur a norte como la Av. Vargas, que por medio de la Av. Uruguay conecta con la Av. Ribereña, de la misma manera, están la Av. Andrés Bello (calle 22), Av. Simón Rodríguez (Calle 29) y Av. Rómulo Gallegos (Calle 42).

En el este de la ciudad, el principal acceso a la ciudad hacia el sur (Autopista Barquisimeto-Acarigua) es la Av. Intercomunal Barquisimeto-Cabudare que es una prolongación de la Av. Lara, corredor vial que nace en el Country Club y culmina en el pueblo de Santa Rosa. Desde esta Avenida parten dos conexiones norte-sur, formando el amplio sector conocido como Triángulo del Este; estas son la Av. Paseo Los Leones y la Av. Argimiro Bracamonte.

Transporte

Existen, en el municipio, distintos medios de transporte local, cuenta con medios interurbanos, estatales e internacionales. El sistema de transporte masivo de Barquisimeto es el Transbarca, se inauguró en el 2013 y moviliza un promedio de 170.000 personas por día. Este sistema, con 80 unidades, recorre 30km de vía exclusiva para las unidades eléctricas en el Área Metropolitana de Barquisimeto: Municipios Iribarren y Palavecino, para lo cual se dispuso el cierre completo de la principal vía comercial de la ciudad, la Avenida 20. Este sistema podrá tener una ruta expresa de 22km y una ruta comercial de 8km, con 52 paradas y 13 pasos de desnivel o túneles de intersecciones. Cada unidad (150 pasajeros) cumplirá su ciclo de recorrido en 45 minutos. El trolebús cuenta con un sistema centralizado de semáforos, control, comunicación y de seguridad; además de una estructura para acceso fácil de discapacitados y tercera edad, aire acondicionado, sistema de comunicación y video. El sistema cuenta con 18 subestaciones eléctricas y un taller equipado con respuestos para operar dos años.

Zonificación

Según los usos dados por la Alcaldía que proporciona la Ordenanza de Zonificación del municipio Iribarren, se estudió la reestructuración de los diversos usos, ya que los existentes en el Municipio no respondían la problemática que presentaba la zona, todo esto con el fin de organizar la ciudad en el ámbito urbano, tomando en cuenta que la distribución de los usos no favorecía a dicha organización, ya que se encuentran ligadas sin límites algunos.

4.2 El Plan Urbano: (Propuesta del Plan Urbano, elaborado en dIX)

Propuesta Urbana

Barquisimeto por ser una de las principales ciudades del país presenta muchas oportunidades para el crecimiento del mismo, por consiguiente surge la necesidad de repotenciar las actividades que en el se realizan y explotar sus cualidades, de manera que el usuario no tenga necesidad de trasladarse a otra ciudad sino que cuente con una amplia gama de actividades para el disfrute del lugar.

Es importante destacar el valor histórico, que el Pueblo de Santa Rosa posee, además de ser relevancia dentro del país, siendo el lugar donde se encuentra la iglesia donde parte cada año la procesión de la Divina Pastora, y que dicha propuesta pueda volver a darle realce y crear sentido de pertenencia tanto para el porteño como para el turista que lo visite, donde se estima que para el 2050 esta expandida aún más, con gran nivel turístico por explotar, por lo tanto se plantearon distintos usos para así lograr mejorar la poligonal urbana.

Según las necesidades que se lograron observar en la zona, debido al crecimiento de la ciudad, el equipamiento urbano en el Municipio no es suficiente para satisfacer las necesidades de los usuarios en cuanto a edificios de educación, cultura, recreación y deportes. Para poder solucionar el déficit existente, se propuso la mejora del equipamiento para así lograr abastecer todas las actividades necesarias para el habitante sin necesidad de trasladarse a otro recinto en busca de una mejor calidad de vida por la falta de recursos en la ciudad.

Santa Rosa no se encuentra suministrado de sistemas que mejoren las condiciones del lugar, lo que nos permite buscar soluciones dentro del urbanismo que contribuya con el bienestar del mismo, mediante mobiliarios y áreas verdes, destinados a estar en la extensión del recorrido de bulevares y plazas propuestas, contando con asientos para el descanso del transitante, junto con recipientes de desechos orgánicos e inorgánicos, toma corrientes y jardineras, lo cual permitan un espacio de transición agradable al usuario.

4.3 La Propuesta Arquitectónica:

Barquisimeto es una ciudad con mucho potencial que no ha sido explotado en su máximo nivel, posee un crecimiento desordenado en el municipio, lo cual es un factor de

importancia e indicador de la realización de nuevas propuestas o reordenamiento de lo existente, para la mejor calidad de vida en el presente y pensando en los años que se aproximan, de esta manera reavivar e incentivar las actividades económicas que dan vida a la localidad; la intervención de nuevos espacios urbanos sociales para sus habitantes y centro culturales que den aprovechamiento al potencial de la ciudad.

Es por esta razón que el proyecto está enfocado en ser un aporte comercial, fuente de oportunidades para sus habitantes y a su vez, centro de esparcimiento para la recreación del usuario, manteniendo la vitalidad que en la zona se pretende generar, gracias a su ubicación como parte del boulevard peatonal propuesto en el pueblo de Santa Rosa. En dicho proyecto se encuentran diversas actividades para el disfrute del larense, desde el consumo y conocimiento de nuevas culturas a través de la gastronomía como el aprendizaje del arte de la cocina en sus servicios como escuela; cumpliendo con las necesidades de la población y pensando en el bienestar de los mismos.

4.3.2 El Usuario

Usuario trabajador dentro de la edificación: Es aquel personal que se mantiene activo en las horas correspondientes a la jornada laboral, prestando su servicio al usuario para que disfrute de las instalaciones, sea consumidor o espectador de las actividades que en ella se realicen. En ellos se encuentran vendedores, personal de mantenimiento tanto de los restaurantes y como de la escuela, mesoneros, vigilantes, chef, profesores y demás conocedores del área pertinente.

Usuario que recibe el servicio que presta la edificación: Es el usuario que necesita de los servicios de la edificación, en esta oportunidad los del centro gastronómico, siendo todos aquellos individuos que habiten en el municipio Iribarren o se encuentren de visitan en él, contando con niños, estudiantes, adultos, profesionales, personas de tercera edad y discapacitados. Contando con una capacidad de 1000 usuarios aproximadamente, tomando en cuenta aquellas áreas de accesibilidad para los mismos.

Usuarios del sector que se encuentran en las adyacencias: Son aquellos usuarios que se encuentran en las cercanías del centro gastronómico, laboran en otras edificaciones, educativas, recreativas y de interés públicos aportando beneficios a la ciudad, de esta

manera el individuo cuenta con distintas opciones para el desarrollo de la educación que estas edificaciones presentan y pueden ser utilizadas además para el disfrute del mismo.

Usuarios de transición: Aquel individuo que va de paso, también conocido como turista, y solo esta por una temporada disfrutando del servicio que el centro gastronómico tiene para ofrecer; dentro de las distintas actividades que se realizan en el recinto, puede optar por la opción de conocer los diferentes tipos de gastronomía que en el se exponen, además de las actividades en la escuela del centro y a su vez el disfrute de la plaza central, como medio de esparcimiento del lugar.

4.3.3 El Sitio y su Contexto Inmediato (El lote y sus determinantes Naturales y Urbanas)

La parcela del centro gastronómico está comuesta por una manzana, cuenta con área comercial y educativa, en el planteamiento propuesto dentro del reordenamiento urbano; consta con un total de 10.500m², delimitado por el Norte con la plaza Bolívar ubicada en Santa Rosa, por el Sur con la calle El Turbio, por el Oeste con la calle La Cañada y por el Este calle El Cardonal.

Usos

Existen diferentes tipos de usos alrededor de la parcela, que juegan un papel importante para la selección de áreas dentro del desarrollo del centro gastronómico y escuela de artes culinarias, que dan paso al dinamismo e interacción del usuario con el entorno, supliendo las necesidades en un mismo lugar, sin tener que trasladarse al extremo sur de la ciudad.

En la manzana seleccionada para el centro gastronómico de la propuesta arquitectónica, se encuentran dos tipos de uso, destinados al disfrute del usuario, como complemento de las actividades que se disponen en el boulevard peatonal ubicado en la Avenida principal de Santa Rosa, en los primeros tres niveles contamos con el área pública comercial de la edificación y el área semi-pública destinada al uso educativo del recinto y los últimos tres niveles están destinados a sótano.

Hitos

Los hitos son edificaciones o espacios que han tomado gran importancia por los hechos ocurridos en ellos, aportando un valor cultural o histórico dentro del mismo lugar donde se encuentre. Estos mismos hitos a su vez, sirven de puntos de referencia como una opción para ubicarse de manera eficaz. El pueblo de Santa Rosa por ser de gran valor histórico posee diversos hitos a lo largo de toda su extensión, siendo el principal La Basílica de Santa Rosa, un templo católico muy concurrido por el hecho de ser el santuario de la Divina Pastora, una de las advocaciones marianas más seguidas de Venezuela y América Latina, más cuando es 14 de enero, día de dicha virgen donde una gran procesión parte de allí para emprender rumbo a la Catedral de Barquisimeto donde se calculan unas 3 millones de personas caminando 7.5 kilómetros en su recorrido.

Topografía

Los desniveles que se presentan en el área del terreno seleccionado para la implantación de la edificación tiene una diferencia de 3 metros entre cada uno, la altura máxima del mismo es de 18 metros, presentando una inclinación del 15% en el relieve de la parcela; se aprovecha este desnivel para el diseño de la edificación generando carácter en el mismo.

Orientación y vientos

La incidencia solar y la dirección de los vientos son variables que se tienen que tomar en cuenta a la hora de plantear el diseño del proyecto, sobre todo porque de esto depende la implantación del mismo, para el beneficio de su diseño y confort de la obra a nivel de espacio y volumen. En la ubicación del terreno, la incidencia solar se presenta en dirección del este al oeste, variando según la época del año.

Los vientos predominantes en la zona tienen dirección noreste, estos factores fueron de gran influencia para la determinación de los espacios a diseñar, como la plaza central del centro gastronómico para el disfrute del clima.

Vías de acceso

El centro gastronómico posee diversos accesos al recinto, abiertos al público tanto peatonal como vehicular, así como también existe accesos restringidos, destinados exclusivamente a la zona de carga y descarga y a los empleados de la edificación.

Vegetación

El terreno escogido para la implantación de la edificación carece de vegetación en sus alrededores, la incidencia solar penetra directamente la parcela, lo que ocasiona un clima cálido en el lugar.

Servicios publicos

La localidad desarrolla la actividad económica y social a través de los servicios públicos, actualmente la zona no cuenta con las condiciones de servicio adecuadas para su funcionamiento. Los principales como la luz, el agua, teléfono están presentes pero necesitan ser mejorados para el desempeño de la edificación, sin embargo los habitantes del sector están adaptados a las condiciones precarias del mismo.

Variables de uso

Actualmente en el municipio, no existe un PDUL donde se rijan los usos específicos de cada zona, solo cuenta con un plano de la edificación, el cual fue modificado dentro de la propuesta de reordenamiento urbano adaptado al mejoramiento de las zonas. Ubicamos el centro gastronómico dentro de la zona residencial-comercial, optando por la ampliación de la acera, de 2m, que colinda con el terreno de estudio.

Determinantes de diseño

Son todas aquellas variables que no pueden ser modificadas sino que deben ser tomadas en cuenta para el desarrollo del diseño y adaptarlas al mismo; en este caso uno de los factores que influye en el proceso es la topografía que presenta el terreno, permitiendo que la edificación cuente con varios desniveles que brinden dinamismo dentro de las instalaciones del centro gastronómico, además de las vías que colindan con la parcela y el

flujo peatonal, lo que se toma en cuenta para determinar los accesos peatonales principales y secundarios, del mismo modo, considerar el mejor acceso vehicular y la calle secundaria para la zona de servicios.

La orientación en la que se encuentra el terreno con respecto al norte, es otro de los factores a considerar con gran importancia, para la implantación del volumen, éste ítem nos dará respuesta con respecto al diseño de las fachadas y qué tipo de materiales utilizar, y a su vez optimizar las áreas de la edificación con el aprovechamiento de la iluminación y ventilación natural del lugar.

4.3.4 Programa de Áreas

A través del programa de área podemos conocer la diversidad de espacios que se presentan en la edificación, por medio del cual circularan los usuarios para el recorrido del lugar, dicho programa nos permite ubicarnos de manera eficaz dentro del recinto. El centro gastronómico cuenta con cinco niveles, divididas en diversas áreas para el acceso de los distintos usuarios del sitio:

| | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Planta Baja | Centro Gastronómico |
| Planta Baja Nivel +/- 0.00 | Área Pública |
| | Acceso peatonal |
| | Estacionamiento |

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Nivel I | Centro Gastronómico |
| Planta Nivel I +/- 2.70 | Área Pública |
| | Estacionamiento |

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Nivel II | Centro Gastronómico |
|-----------------|----------------------------|

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Planta Nivel II +/- 5.40 | Área Pública |
| | Acceso vehicular |
| | Estacionamiento |
| | Área Privada |
| | Área de servicios de empleados |
| | Área de carga y descarga |
| | Cuarto de basura |
| | Cuarto de máquinas |
| | Almacenes |

| | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Nivel III | Centro Gastronómico |
| Planta Nivel III +/- 9.00 | Área Pública |
| | Restaurantes |
| | Plaza central |
| | Sanitarios |
| | Circulación vertical |
| | Local comercial |
| | Área Semi Pública |
| | Aulas de teoría |
| | Aulas de práctica |
| | Sanitarios |
| | Circulación vertical |
| | Cafetín |
| | Área Privada |
| | Área de servicio de empleados |

| | |
|----------------------------------|----------------------------|
| Nivel IV | Centro Gastronómico |
| Planta Nivel IV +/- 13.50 | Área Pública |
| | Restaurantes |

| | |
|--|-------------------------------|
| | Sanitarios |
| | Circulación vertical |
| | Local comercial |
| | Área Semi Pública |
| | Aulas de teoría |
| | Aulas de práctica |
| | Sanitarios |
| | Circulación vertical |
| | Cafetín |
| | Plaza |
| | Área Privada |
| | Área de servicio de empleados |

| Nivel V | Centro Gastronómico |
|---------------------------------|----------------------------|
| Planta Nivel V +/- 18.00 | Área Pública |
| | Acceso peatonal |
| | Plaza principal |
| | Restaurantes |
| | Sanitarios |
| | Circulación vertical |
| | Local comercial |
| | Área Semi Pública |
| | Administración |
| | Salón de profesores |
| | Servicio médico |
| | Aulas de teoría |
| | Aulas de práctica |

| | |
|--|-------------------------------|
| | Sanitarios |
| | Circulación vertical |
| | Cafetín |
| | Plaza |
| | Área Privada |
| | Área de servicio de empleados |

4.3.5 Esquema de Relaciones,

Es utilizado para determinar la interacción de los espacios dentro de la edificación para el mejor entendimiento de su funcionamiento, dando a conocer las áreas públicas y privadas y cuales de ellas pueden tener comunicación para el mejor flujo peatonal del lugar. El centro gastronómico se divide en cinco niveles, los primeros tres destinados al área comercial y educativo y los últimos tres destinados a estacionamiento.

A través de manchas o figuras puras como en este caso, círculos y óvalos, podemos observar a simple vista los accesos, sitios de interés, áreas de esparcimiento donde el usuario hará vida dentro del establecimiento, notando la distribución del mismo por medio del esquema básico del centro gastronómico.

Concepto Generador

Para comenzar el diseño de un proyecto es necesario que surja de una idea principal, en este caso es llamado concepto generador, donde este nos permite el desarrollo del mismo tomando en consideración distintos factores que permitirán que el proyecto se conforme de acuerdo a su entorno, presentando una arquitectura con identidad propia y aportando una nueva imagen a la ciudad.

Memoria Descriptiva

Esta memoria descriptiva expone de manera visible, una solución terminante que se concluyó para el Diseño del Centro Gastronómico, mostrando las características pertinentes

a la arquitectura de la edificación, tales como: relación de áreas, tipos de estructura, materiales, entre otras. El fin de la propuesta es mejorar el comercio y la educación a nivel gastronómico en la localidad de Santa Rosa, ya que es importante explotar el potencial de la ciudad e incrementar la economía de la población, y a su vez evitar los problemas que surgen por el desorden urbano existente en la actualidad, lo que no abastece de manera uniforme a la comunidad.

Como intención principal, la edificación pretende reunir diversos locales comerciales y restaurantes que conformen en una variedad de gastronomía internacional, de manera beneficiosa para el usuario, pudiendo encontrar todo en un solo sitio, además de brindarle oportunidades de trabajo a los habitantes de la zona. Las áreas de esparcimiento de interacción son otra de las actividades que ofrece el Centro Gastronómico para el disfrute del mismo.

Topografía

Es la superficie de la tierra mostrando el relieve del mismo, convirtiéndose en un factor importante que debe ser considerado en el desarrollo del proyecto para tomar en cuenta los niveles que se plantearan en el mismo, en este caso en el centro gastronómico. La diferencia de cotas es de 3 m entre cada una, la altura mayor cuenta con 18m desde el nivel de la calle, elevando el edificio a 18m para crear el nivel del estacionamiento con una altura justa y cómoda para su funcionamiento. El corte del terreno permite observar el desnivel que posee con las cotas pertinentes, estableciendo la mejor manera de adaptarla en la implantación del proyecto, considerando el nivel de la calle para facilitar el acceso del usuario, tanto habitante del Municipio como turista de la localidad, en el momento de acceder a la edificación.

Proyecto de arquitectura

El desarrollo de la edificación propuesta está conformada por diversas áreas conectadas mediante circulaciones verticales, donde se desenvuelven ciertas actividades con relación entre el usuario y los servicios ofrecidos, tanto a nivel comercial como educativo. Las áreas

públicas cuentan con espacios comerciales abarcando el nivel de la plaza gastronómico de la edificación con los diferentes restaurantes que presenta la infraestructura.

Las áreas semi públicas están compuestas por los niveles educativos que prestan el servicio para las personas interesadas en cursar la materia con respecto al arte de la cocina; y por último se ubican dentro del área privada, los servicios generales que abastecen el centro en función, como lo son el área de carga y descarga, departamento de seguridad, área de descanso de empleados, depósitos de basura y limpieza, cuarto de maquinas, mantenimiento y almacenes.

Esquema de funcionamiento

El centro gastronómico y escuela de artes culinarias cuenta con un conjunto de volúmenes independientes relacionados entre si por medio de pasillos que permiten su recorrido, formando un patio central que da lugar a la plaza como centro de esparcimiento del recinto, cuando con distintos usos, como el comercial y el educativo, donde interactúa el usuario visitante, gran variedad de restaurantes en los primeros niveles y locales comerciales, siguiendo el recorrido de interés, en los niveles siguientes de cada piso se encuentra el área educacional de gastronomía destinada a los habitantes del municipio y del interior del país.

En el nivel V, que es el nivel que cuenta con el acceso principal peatonal se encuentran ubicadas la administración de la escuela (sala de espera, caja, archivo, secretarías, contabilidad, administración, enfermería, sala de reuniones, oficina de coordinación, oficina de director y sanitarios), sala de profesores, sanitarios y vestuarios, núcleo vertical de servicio, área de control de estudio y caja, aula práctica, análisis sensorial, sala de demostración, aula de audiovisuales y centro de investigaciones.

En el nivel IV, contiene en el área del centro gastronómico, una serie de restaurantes y locales comerciales, a su vez un núcleo de servicios públicos como sanitarios y una circulación vertical que comienza en el nivel V hasta el nivel III, en el área de la escuela cuenta con biblioteca, aulas teóricas, aulas prácticas, sanitarios, circulación vertical.

En el nivel III, continua el área del centro gastronómico, una serie de restaurantes y locales comerciales, a su vez un núcleo de servicios públicos como sanitarios y una circulación vertical que comienza en el nivel V hasta el nivel III, donde continua y finaliza el área de escuela, en el área de la escuela cuenta con cafetín, aulas teóricas, aulas practicas, sanitarios, circulación vertical. En este nivel se encuentra una gran plaza donde llega las rampas y escaleras que comienzan en el nivel 0.

En el nivel II, cuenta con acceso principal directo desde la calle con una rampa, se encuentra el estacionamiento y a su vez se encuentra el módulo de servicios generales junto con la zona de carga y descarga, allí están establecidos los cuartos de máquina, el cuarto de electricidad, tableros eléctricos, así como también los cuartos de basura, área de montacargas, área de distribución de mercancía, almacenes, área de lavandería, área de acceso de empleados y control, y un espacio de descanso para los mismos.

En el nivel I y 0, es netamente de estacionamiento, con el cual se busca resolver el problema vehicular que existe en Santa Rosa.

Materiales y acabados

La edificación cuenta con una variedad de materiales que le dan carácter y estilizan el centro gastronómico, desde protección solar en las fachadas hasta el material utilizado para el diseño de la textura en las áreas de esparcimiento público. Se seleccionó porcelanato esmaltado para el acabado de piso dentro de las áreas de permanencia, a su vez para las áreas de circulación y de esparcimiento el material es el mismo considerando este último con un acabado mate, para diferenciar las áreas una de otras, en la plaza de acceso y la central se escogió concreto texturizado.

Proyecto Estructura

Tipo de estructura

Para optimizar los costos de construcción, rapidez y sencillez en el momento de la construcción, el hormigón armado es una buena opción como tipo de estructura para trabajar ya que el costo de mantenimiento es relativamente bajo, no requiere de mano de obra muy calificada y su gran rigidez y masa evitan problemas de vibraciones en las estructuras creadas con este material; por esta razón, se escogió para el diseño estructural del centro gastronómico, además de ser uno de los más utilizados en edificaciones modernas, adoptando diversas formas arquitectónicas, sumado a esto es resistencia en altas temperaturas de fuego si se provee un adecuado recubrimiento al acero, lo que es conveniente dentro del diseño de cocinas en las instalaciones del proyecto.

Fundaciones

Son las partes de la estructura que cumplen la función de transmitir adecuadamente las cargas de la estructura al suelo, brindando a la misma un sistema de apoyo estable, cumpliendo doble función, estabilidad y resistencia. Se encuentran como parte de la infraestructura del proyecto como también los muros de contención con un grosor de 20 cm, ayudando a soportar el peso de la tierra y las columnas y vigas que forman parte de la superestructura de la edificación.

Losa de piso

La losa de piso de la edificación cuenta con 30cm de espesor de tipo nervada, compuesta por vigas ubicadas a modo de nervios que trabajan en conjunto para aportar rigidez, formadas por nervios de concreto con una separación entre sí de 50 cm aproximadamente, y un revestimiento de concreto de 5 cm; este tipo de losas es excelente para el aislamiento térmico y acústico, presenta bajo peso estructural, permitiendo disminuir considerablemente los costos en cuanto a estructuras, fundaciones y concreto.

Columnas

Elemento estructural vertical que permite soportar el peso de toda la estructura y además de cumplir con la función de estructura, forma parte de la ornamentación del lugar, ya que puede realzar la belleza del lugar con el diseño que se emplee. El material empleado en las mismas es concreto y las dimensiones seleccionadas para la construcción del proyecto varían dependiendo del tipo de columna, ya que existen las circulares y rectangulares.

Vigas de carga

Las vigas son elementos estructurales de sección transversal rectas y homogéneas, donde la longitud es mayor que su sección transversal, se encargan de transmitir el peso de la losa a las columnas y paredes; su altura dependerá de la luz o distancia entre ejes, tomando en cuenta el 10% de la longitud mayor.

CAPÍTULO V

LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA

En éste capítulo se presentan los planos que forman parte de todo el proceso de diseño del centro gastronómico y escuela de artes culinarias, con el fin de observar la arquitectura del mismo a nivel de detalles y mobiliarios que conforman cada espacio, y de esa manera otorgar al lector una visión más clara del proyecto, proporcionado a dimensiones reales en una escala comprensible para el mismo.

5.1 Listado de planos

A-1 Planta conjunto ubicación

A-2 Planta nivel V +/- 18.00

A-3 Planta nivel IV +/- 13.50

A-4 Planta nivel III +/- 9.00

A-5 Planta nivel II +/- 5.40

A-6 Planta nivel I +/- 2.70

A-7 Planta nivel 0 +/- 0.00

A-8 Fachada Este

A-9 Fachada Norte

A-10 Fachada Oeste

A-11 Corte A-A'

A-12 Corte B-B'

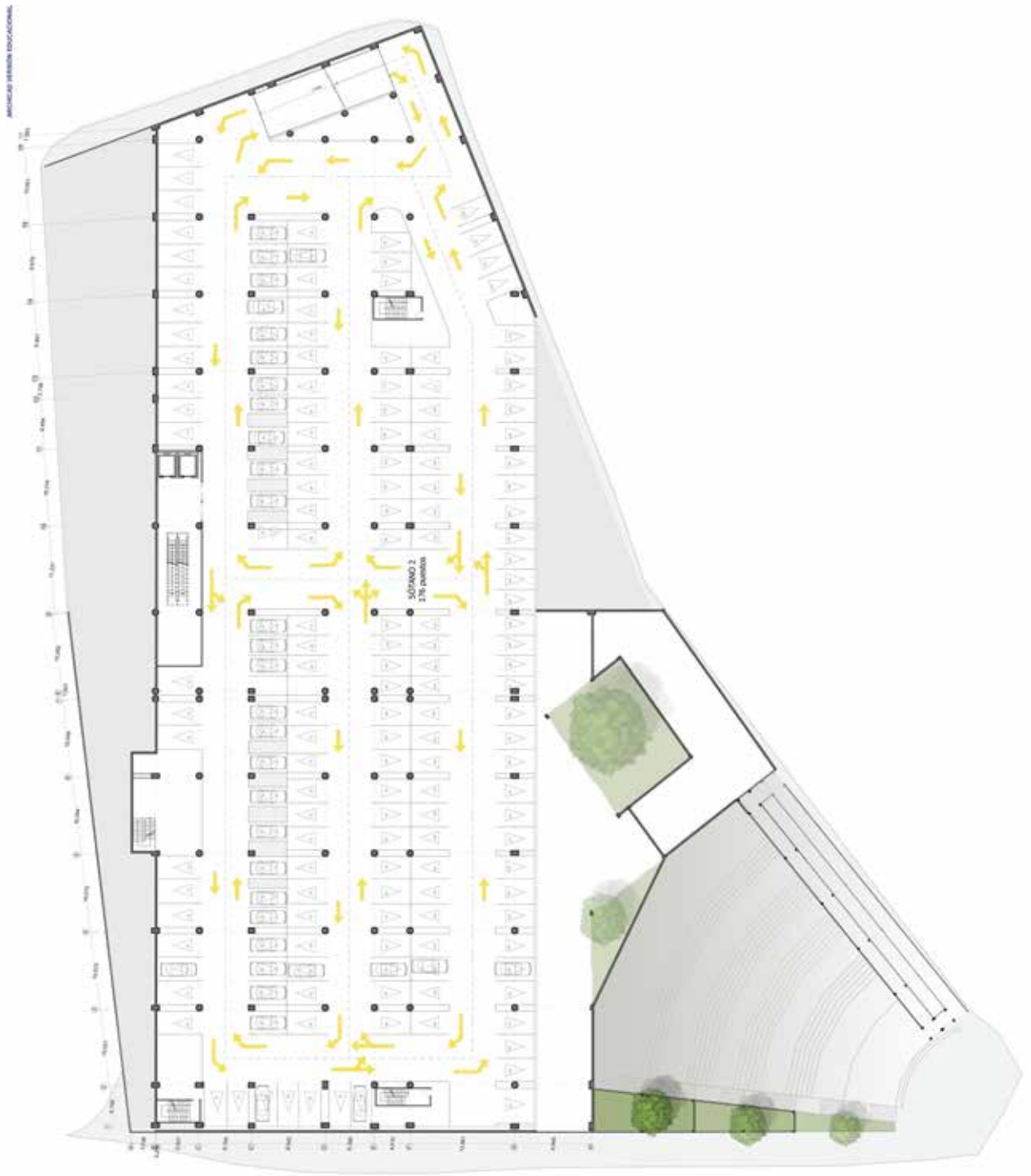




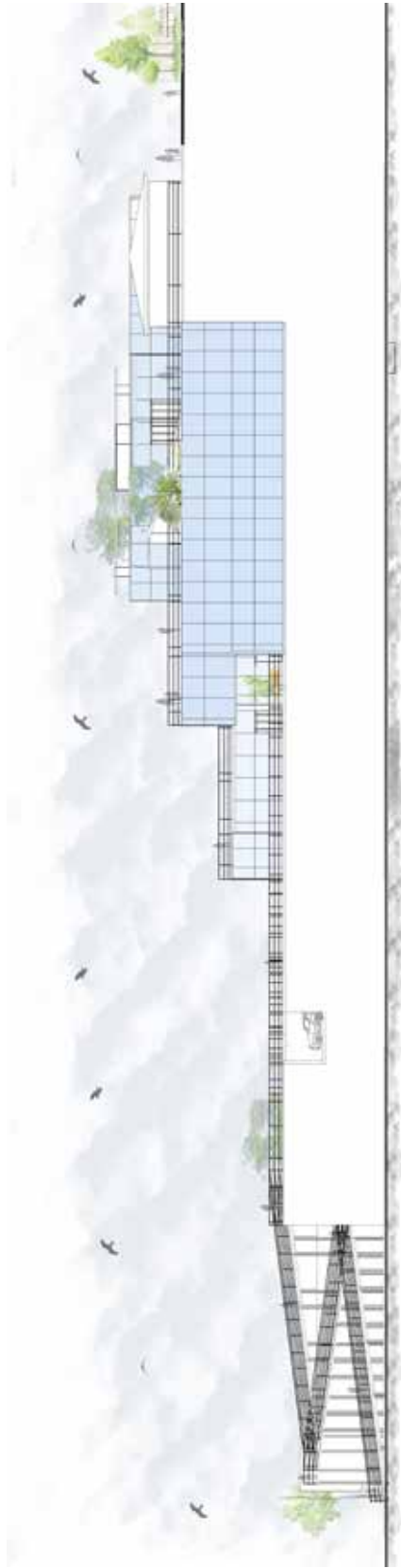


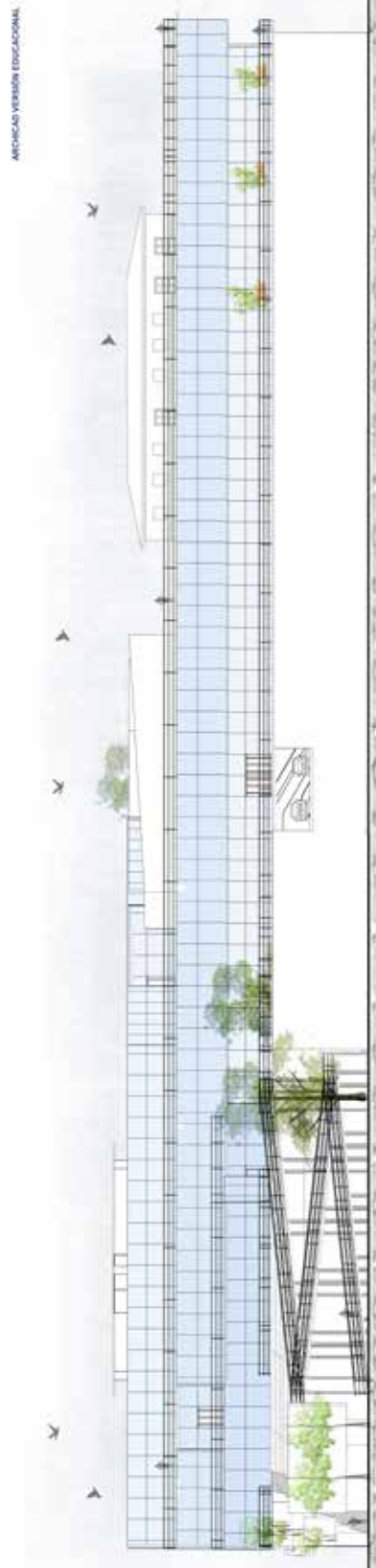




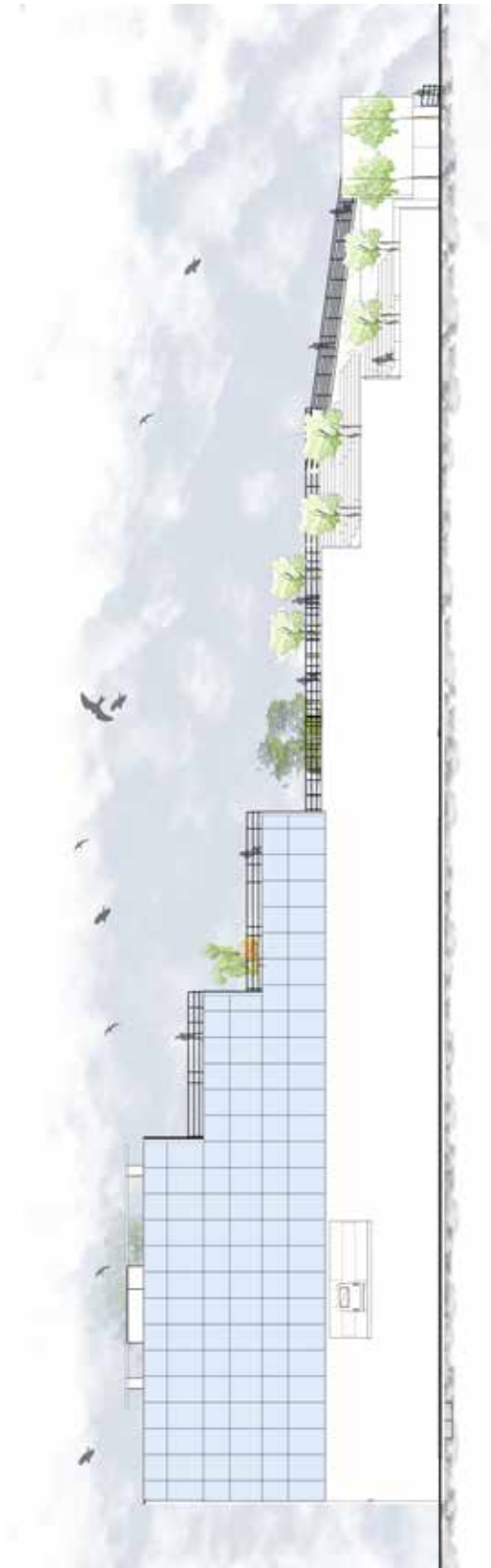








ARCHITECTONIC VERSION EDUCACIONAL



REFERENCIAS

Impresas

Arias, Fidas (2006). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica*, 5ª Edición, Caracas – Venezuela, Editorial Episteme.

Balestrini, Mirian (2006). *Como se elabora el proyecto de investigación*, 7ª Edición, Caracas, Venezuela, Editorial Consultores Asociados.

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999) Gaceta Oficial N5.908 Extraordinario, del 30 de diciembre de 1999.

Giménez, José (2008). *El proceso de la investigación*, 2ª Edición, Valencia – Venezuela, Editorial Cosmográfico.

Ley Orgánica del Ambiente (2012) Gaceta Oficial N31.004, Venezuela.

Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio (1983) Gaceta Oficial N3.238 Extraordinario del 11 de agosto de 1983.

Ley Orgánica para la Ordenación Urbanística (1987) Gaceta Oficial N33.238 Extraordinario del 16 de diciembre de 1987.

Neufert, Ernst (1995), *Arte de proyectar arquitectura*, 14 edición, Barcelona – España, Editorial Gustavo Gili, S.A.

Normas Sanitarias (1988) Proyecto, construcción, reparación, reforma y mantenimiento de edificaciones. Gaceta Oficial N4.044 Extraordinario del 8 de septiembre de 1988.

Norma Venezolana COVENIN 2030-87 (1998) Características de los Medios de Escape en Edificaciones según el tipo de ubicación, del 14 de octubre de 1998.

Norma Venezolana (2004). Entorno Urbano y Edificaciones, accesibilidad para las personas (2004).

Plazola, Alfredo (1998), *Enciclopedia de Arquitectura Plazola, Volúmen 9*. México, Editorial: Plazola Editores.

Tamayo y Tamayo, Mario (2004). *El proceso de la investigación científica: Incluye evaluación y administración de proyectos de investigación*, 4ª Edición, México DF, Editorial Limusa.

Universidad Pedagógico Experimental Libertador (2005), *Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales*, 1º Reimpresión, Caracas – Venezuela, Editorial FEDUPEL.

Electrónicas

Basulto, David (2009), Basque Culinary Center [Artículo en la web] Disponible en la página: <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-34362/basque-culinary-center-vaumm>

Bernal, Margarita (2011), El condimentario de Margarita [Blog en la web] Disponible en la página: <http://www.elcondimentariodemargarita.com/2011/01/el-renacimiento-la-cocina-hecha-arte/>

Cabezas, Constanza (2013), Primer Lugar Concurso Centro Gastronómico y Cultural Bellavista [Artículo en la web] Disponible en la página: <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>