



UNIVERSIDAD JOSE ANTONIO PAEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO
COMERCIAL BAJO TIPOLOGIAS DEPORTIVAS DE
DISCIPLINAS NO CONVENCIONALES.
SECTOR PASEO CABRIALES
MUNICIPIO VALENCIA ESTADO CARABOBO.**

Autor: Rhamses Pinto Gutiérrez.

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 GASTRONOMICO COMERCIAL BAJO TIPOLOGIAS
DEPORTIVAS DE DISCIPLNAS NO CONVENCIONALES. SECTOR PASEO
CABRIALES MUNICIPIO VALENCIA ESTADO CARABOBO.**

Proyecto del trabajo de grado para optar al título de

ARQUITECTO

Autor: Rhamses Pinto Gutierrez.

Tutor Académico: Genys D' Alessio.

Tutor Metodológico: Arq. Dick Moreno.

San Diego, octubre 2019



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

ANTEPROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO COMERCIAL BAJO TIPOLOGIAS DEPORTIVAS DE DISCIPLNAS NO CONVENCIONALES. SECTOR PASEO CABRIALES MUNICIPIO VALENCIA ESTADO CARABOBO.

ESTUDIANTE

Nombre y apellidos: Rhamses Pinto Gutiérrez

Cedula de identidad: N.º 25.765.349

Tutor Metodológico: Arq. Dick Moreno.

Firma: _____

Cédula de Identidad N.º 10.867.233

Tutor Académico: Arq. Genys D'alessio.

Firma: _____

Cédula de Identidad N.º 6.720.860

COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

Firma

Sello

Fecha



Universidad José Antonio Páez
Facultad de Ingeniería

FI - A - 025 - 2019 IICR

Valencia, 04 de Octubre del 2019

Ciudadano:
PINTO GUTIERREZ,
RHAMSES
C.I. 25.765.349
Presente.-

Cumplo con informarle que la comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la facultad de Ingeniería en su reunión N° 2 - 2019 se aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **“DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMERCIAL BAJO TIPOLOGÍAS DEPORTIVAS DE DISCIPLINAS NO CONVENCIONALES EN EL SECTOR PASEO CABRIALES DEL MUNICIPIO VALENCIA, ESTADO CARABOBO.”** Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Arq. Dick Moreno, C.I. 10.867.233 como Asesor Metodológico y la Arq. Genys D'Alessio, C.I. 6.720.860 como Tutor Académico, quienes los asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,

Prof. Luis Lira
Decano de la Facultad de Ingeniería



c. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado



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

ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quien suscribe, Arq. Dick Moreno, portador de la Cédula de Identidad N.º 10.867.233 en mi carácter de tutor metodológico y Genys D'alesio portadora de la Cedula de Identidad N.º 6.720.860 como tutor académico del trabajo de grado presentado por el ciudadano Rhamses Pinto Gutiérrez, portador de la Cédula de Identidad N.º 25.765.349 titulado **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO COMERCIAL BAJO TIPOLOGIAS DEPORTIVAS DE DISCIPLINAS NO CONVENCIONALES UBICADO EN EL SECTOR PASEO CABRIALES MUNICIPIO VALENCIA ESTADO CARABOBO**, presentado como requisito parcial para optar al título de Arquitecto, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a primer día del mes de noviembre del dos mil diecinueve.

Arq. Dick Moreno.

CI.10.867.233

Arq. Genys D'

CI.6.70.860



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

PLANILLA SOLICITUD: ANÁLISIS Y APROBACIÓN DE TRABAJO DE GRADO

DATOS PERSONALES		
Apellidos: Pinto Gutiérrez	Nombres: Rhamses	C.I: 25765349
Dirección: Naguanagua		Teléfono: 0424-4425390
DATOS ACADEMICOS		
Escuela: Arquitectura	Índice Académico: 11,43	
DATOS DEL PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO		
Autores		
Nombres: Rhamses Pinto Gutiérrez.		Teléfono: 04244425390
Título del trabajo: Diseño de un Centro Gastronómico Comercial Bajo Tipologías Deportivas de Disciplinas no Convencionales. Sector Paseo Cabriales Municipio Valencia Estado Carabobo.		
Breve Explicación:		
Lugar donde se desarrollará el proyecto: Municipio Valencia, Estado Carabobo.		
Tiempo de Desarrollo: 2 semestre.		
Tutor Académico: Arq. Genys D'alesio		Tutor Metodológico: Arq. Dick Moreno

APROBADO

NO APROBADO

**COMITÉ DE EVALUACIÓN
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO**

Nombre

Firma

Fecha

DIRECCIÓN DE ESCUELA

Ing. José Sirica

Firma

Fecha



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

San Diego, octubre 2019

ACTA DE REVISIÓN DEL PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

Quienes suscriben esta Acta, dejan constancia que el Proyecto de Trabajo de Grado:

DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO COMERCIAL BAJO TIPOLOGIAS DEPORTIVAS DE DISCIPLNAS NO CONVENCIONALES. SECTOR PASEO CABRIALES MUNICIPIO VALENCIA ESTADO CARABOBO, realizado por Rhamses Pinto Gutiérrez CI.25765349, ha sido revisado y, cumpliendo con los requisitos exigidos para su aprobación, recomiendan su tramitación ante el organismo académico correspondiente.

Nombre Tutor Académico

Firma

Fecha

Arq. Genys D' Alessio. CI. 6.720.860

Nombre Tutor Metodológico

Firma

Fecha

Arq. Dick Moreno. CI.10.867.233

ÍNDICE GENERAL

	CONTENIDO	pp.
	RESUMEN INFORMATIVO.....	ix
	<u>INTRODUCCIÓN.....</u>	<u>1</u>
	<u>CAPÍTULO</u>	
I	<u>EL PROBLEMA.</u>	
2	<u>1.1</u> Planteamiento del Problema.....	2
	<u>1.2</u> <u>Formulación del problema.....</u>	4
	<u>1.3</u> <u>Objetivos.....</u>	5
	<u>1.4</u> <u>Justificación.....</u>	5
II	<u>MARCO TEÓRICO.</u>	
	<u>2.1.</u> <u>Antecedentes.....</u>	7
	<u>2.2.</u> <u>Bases Teóricas.....</u>	15
	<u>2.3.</u> <u>Definición de Términos.....</u>	36
III	<u>MARCO METODOLÓGICO.</u>	
	<u>3.1</u> <u>Tipos de Investigación.....</u>	31
	<u>3.2</u> <u>Población y Muestra.....</u>	32
	<u>3.3</u> <u>Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....</u>	34
	<u>3.4</u> <u>Técnicas de Análisis de Datos.....</u>	38
	<u>3.5</u> <u>Fases de la Investigación.....</u>	40
IV	<u>PROPUESTA ARQUITECTONICA.</u>	
	<u>4.1.</u> <u>El sitio urbano</u>	42
	<u>4.2.</u> <u>El plan urbano</u>	43
	<u>4.3.</u> <u>El proyecto.....</u>	43
V	<u>REPRESENTACIÓN GRAFICA</u>	
	Listado de planos.....	66
	<u>REFERENCIAS</u>	<u>77</u>
	<u>Impresas</u>	<u>77</u>
	<u>Electrónicas.....</u>	<u>77</u>

LISTA DE CUADROS O TABLAS

CONTENIDO

CUADROS

TABLAS

	Pp.
1 Modelo de encuesta.....	36
2 Matriz FODA.....	38
3 Cronograma de Actividades.....	42
4 Programa de áreas.....	44



LISTA DE GRÁFICOS Y FIGURAS

CONTENIDO

GRÁFICO

FIGURA		Pp.
1	Figura 1: Propuesta de Centro Gastronómico Ubicado en Chile	8
2	Figura 2: Propuesta de Centro Gastronómico y Comercial	9
3	Figura 3: Basque Culinary Center	10
4	Figura 4: Peyote Dubai Restaurante	11
5	Figura 5: Peyote Dubai Restaurante	11
6	Figura 6: Mapa de Carabobo.....	42
7	Figura 7: Plano del sector Cabriales.....	43
8	Figura 8: Apamate.....	44
9	Figura 9: Araguaney.....	45
10	Figura 10: Saman.....	45
11	Figura 11: Orquidea.....	45
12	Figura 12: Transporte Masivo.....	47
13	Figura 13: Estacion del metro de Valencia.....	47
12	Figura 14: Plano de la parroquia san jose.....	46
13	Figura 15: Plano del sector avenida Paseo Cabriales.....	49
14	Figura 16: Plano de la parroquia San Jose.....	50
15	Figura 17: Palmera	51
16	Figura 18: Araguaney.....	52
17	Figura 19: Flamboyán.....	52
18	Figura 20: Edificio Seniat sector Avenida Paseo Cabriales.....	53
19	Figura 21: Parque Metropolitano de Valencia.....	53
20	Figura 22: Concepto generador.....	59



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

DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMERCIAL BAJO TIPOLOGÍAS DEPORTIVAS DE DISCIPLINAS NO CONVENCIONALES. SECTOR PASEO CABRIALES MUNICIPIO VALENCIA ESTADO CARABOBO.

Autor: Rhamses Pinto Gutiérrez.
Tutor académico: Arq. Genys D'Alessio.
Tutor Metodológico: Arq. Dick Moreno
Fecha: octubre 2019

RESUMEN INFORMATIVO

El presente trabajo de Investigación tiene como principal punto diseñar Centro Gastronómico Comercial Bajo Tipologías Deportivas no Convencionales ubicado en el sector cabriales, Valencia Estado Carabobo. El cual constara de un desarrollo de diversas áreas y equipamiento urbanos necesarios para el goce y disfrute del mismo. Se incorporarán restaurantes de diferentes estilos de comida y área educativa gastronómica. En el cual el objeto de la presente investigación se basa en el Diseño de un centro gastronómico y comercial bajo tipologías deportivas no convencionales en el lugar antes mencionado. Tomando en cuenta la población de la ciudad no tiene un debido desarrollo en esa zona y brindarles a los habitantes lo necesario para que puedan realizar actividades recreacionales y prácticas de deportes, donde se llegara a promover la cultura de la zona y la cultura social. Por ello, La elaboración de dicha instalación dará respuestas a las necesidades de servicio de la población, donde se logrará cubrir la carencia del municipio. La investigación se coloca en la modalidad de proyecto factible, apoyado en las investigaciones de tipo documental y descriptivo, con respecto a los instrumentos de recolección de datos utilizados, como la lista de cotejo, para adquirir información sobre el ámbito, además se emplearon encuestas a los habitantes para conocer sus necesidades en el ámbito urbano. Con la información obtenida se elaborará el proyecto en función de las siguientes fases: Fase I, se lleva a cabo el diagnóstico, recolección de la información e inicio de la formulación del problema. Fase II, se desarrolla el análisis de la información recolectada. Fase III se definen las áreas de la infraestructura tendrá para el beneficio poblacional.

Descriptor: Complejo, Gastronómico, Comercial, Deportivo.

INTRODUCCIÓN

Actualmente la gastronomía cumple un factor muy importante en la sociedad por ello se deben diseñar instalaciones de vanguardia que estimulen el crecimiento económico y social, generando estos espacios se crea un foco para la educación multicultural y conciencia alimenticia, creando estas áreas se toma en cuenta la arquitectura sustentable porque es un hecho que se necesita diseñar en pro al ecosistema, brindando así una construcción que respeta el medio ambiente por eso se plantea un sistema de energía renovable que ayuda a la infraestructura y al medio ambiente, este sistema está conformado por una esfera de cristal y unos pequeños paneles fotovoltaicos que ayudan a almacenar la energía y la luz que refracta a los paneles, la esfera actúa como una lupa siendo más efectivo que los paneles solares convencionales.

El diseño de esta edificación de dicha índole busca satisfacer las necesidades de la zona, brindando un lugar de esparcimiento gourmet y deportivo, es importante crear una comunión entre el deporte y la comida, ya que actualmente ha cambiado el estilo de vida de las personas ya que se está creando más conciencia en el estilo de vida de los consumidores, la idea es promover la cultura y crear instalaciones para ello, dando así un alza en el comercio, turismo, educación e innovación arquitectónica que es fundamental para la ciudad.

La estructura del trabajo plantea todos los puntos fundamentales para la creación de dicho edificio, está constituida por el Capítulo I. El Problema, constituida por el planteamiento del problema, formulación del problema, objetivos, justificación. Capítulo II. Marco Teórico, conformado por Antecedentes, Bases legales y teóricas, definición de términos. Capítulo III. Marco Metodológico, compuesto por Tipo de investigación, población y muestra, técnica e instrumento de recolección de datos, técnicas de análisis de datos, fases de la investigación. Capítulo IV. Recursos, formado por Recursos: Humanos, Materiales, Institucionales, Tiempo.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema.

La gastronomía es el estudio de la relación entre la cultura y la comida. Esta lleva a profundizar en los diferentes componentes culturales con la comida como eje central. Por lo tanto, está relacionada con otras áreas de las bellas artes o las ciencias sociales como la economía, antropología, sociología, geografía, e incluso las ciencias naturales o de la salud. Sabiendo esto se ahonda el estudio de la gastronomía, buscando las raíces de donde provienen los alimentos, creando platillos innovadores para su degustación y también para la representación de una identidad nacional. Esto descrito por su parte ha realizado los estudios de la gastronomía a otro nivel, fomentado la creación de proyectos con carácter arquitectónico para cubrir la demanda de lugares y áreas con diseños referentes a la gastronomía.

La gastronomía como rasgo cultural abarca los diversos países que conforman el globo terráqueo. Cada formación alimenticia ha estado condicionada en gran medida por la trascendencia histórica de los continentes, el medio físico donde se han dado los alimentos y la percepción o imaginario que han tenido los pueblos entorno a ello.

Ahora bien, cada continente tiene en sí connotaciones distintas, como también cada país propio. Por un lado, Europa con su clima frío y nevado ofrece gran variedad en carnes y lácteos, puesto que las diversas glaciaciones y épocas frías conllevaron a una costumbre de cazar y congelamiento de los alimentos. África por su parte al tener un clima tan seco y árido se especializó en la caza de animales pequeños y la recolección tanto de semillas como plantas, y flores.

Otros continentes como el americano, corresponden a una mezcla diversa de otras gastronomías, esto se debió a que el país fue colonizado por europeos y la posterior instalación de mano de obra negra, procedente de África. La gastronomía americana

autóctona fue en base a granos, semillas/especias y maíz, al paso de la colonización, se llevó a cabo una fusión tanto de los rasgos indígenas como de las aportaciones del colonizador.

En el caso de Venezuela la gastronomía es variada, ya que es el resultado de la fusión de la gastronomía europea y africana combinada con la cocina autóctona como se menciona en el párrafo anterior. En la actualidad la comida se ha vuelto una prioridad desde el punto de vista saludable, esto ha hecho que las personas busquen platillos mucho más sanos. La carencia de lugares gastronómicos ha formado en los venezolanos una idea entorno a no preocuparse por lo que consumen, por ello se debe trabajar en la formación de proyectos arquitectónicos que ofrezcan una mayor variedad con respecto a la cocina venezolana, sus raíces, su transformación gracias a la colonización y por otro lado, un sentido saludable que arrope en si a la gastronomía.

Existen pocos institutos que son destinados a impartir conocimientos acerca de la gastronomía venezolana y/o extranjera, como tampoco existe una edificación con un fin gastronómico multicultural en Carabobo. Son muy pocos los centros de aprendizaje y además no tienen el espacio necesario para exponer las diferentes creaciones culinarias.

Comprendiendo en cuestión que debe haber un incentivo en Venezuela por crear lugares donde haya un esparcimiento creativo en torno a nuestra propia gastronomía, como también extranjera, a partir de ello llevar una difusión cultural que logre incentivar a la gente entorno a las cuestiones que definen a nuestra nación.

Diferentes acciones se han llevado a cabo, los gobiernos han comenzado con nuevas legislaciones y políticas que impulsen a las empresas a ser más responsables y transparentes con los productos que fabrican, por esto nace una nueva generación de comida saludable, estableciendo así nuevos sitios gastronómicos dedicado a la creación de comida saludable y gourmet.

En Chile, por ejemplo, se diseñó un centro gastronómico ubicado en la capital, esta infraestructura es un nuevo foco turístico para la población, brindando espacios y áreas de esparcimiento cultural. En Venezuela lo más cercano a un centro gastronómico son las ferias de comida que brindan cierta variación y bastante afluencia de consumidores, el problema es

que esto no es un sitio de difusión cultural. Por eso la instauración de un centro gastronómico busca satisfacer las necesidades creadas por la demanda alimenticia del lugar, brindando a la ciudad un lugar donde se pueda exhibir y degustar la comida con un alto nivel culinario. Estos espacios gastronómicos prestarán al desarrollo cultural y comercial. Es vital para la recurrente visita del público una nueva infraestructura que brinde un nuevo punto de vista en cuanto a la zona.

1.2. Formulación del Problema

¿Por qué debería implantarse un centro gastronómico comercial bajo tipologías deportivas no convencionales en la Avenida Paseo Cabriales ubicado en la parroquia San José, Valencia Estado Carabobo?

1.3 Objetivos de la Investigación

Objetivo General

Diseñar un centro gastronómico comercial bajo tipologías deportivas no convencionales, cubriendo las necesidades de la zona proporcionando alta cocina, zonas comerciales y áreas recreativas para el aumento del público ubicado en la Avenida Paseo Cabriales, Valencia Estado Carabobo.

Objetivos Específicos

Diagnosticar la carencia gastronómica (cultural) de la zona haciendo un recorrido y buscando diseñar una edificación que cubra con dicho carácter gastronómico.

Analizar la información obtenida por medio de visitas de campo y listas de cotejo para obtener parámetros de diseño.

Proponer la idea en diseños volumétricos puros a través de planos para obtener un concepto técnico.

1.4. Justificación de la investigación

Analizando las características del terreno ubicado en la avenida Paseo Cabriales y observando sus obras vecinas tanto inmediatas como distantes, pudimos percibir la carencia de una infraestructura que busque representar significativamente el valor gastronómico venezolano, ya que no se cuenta con un lugar específico para exhibir y degustar diferentes tipos de comida. Se buscaron estadísticas de la zona para confirmar la escasez de construcciones de dicha índole, ya que las existencias de pequeñas edificaciones no dan base para llevar la gastronomía a otro nivel, por eso se propone el diseño de un centro gastronómico comercial bajo tipologías deportivas no convencionales.

Se observó una deficiencia en el área deportiva entorno a la zona, esto llevaría a cabo un diseño de espacios para la práctica de yoga y otros deportes de categoría pasiva.

El centro gastronómico además contara con una escuela de cocina dando la oportunidad al aprendizaje de la gastronomía local y también de platos extranjeros. Esto ayudará al desarrollo de la ciudad por que estará dispuesta a incrementar y aumentar la efectividad turística.

Diseñar espacios multiculturales en Venezuela, debe buscar llevar la idea de que no estamos al margen de otras sociedades, al contrario, hemos estado desde hace siglos, y aun en la actualidad sujetos a cambios y transformaciones, gracias al contacto permanente con otras culturas.

Ahora, el centro gastronómico buscara desde el punto de vista energético crear una hermandad entre la arquitectura y la naturaleza gracias a la implementación de energía renovable como lo es el rawlemon. Un tipo de energía fotovoltaica, conformado por una esfera de cristal que refracta la luz natural a unas celdas fotosensibles, creando energía verde este tipo de innovaciones es más potente que los tradicionales paneles solares. Al momento de implantar varios de estos sistemas ayudaran a la infraestructura con el consumo eléctrico del mismo, y esto a su vez impulsara a la conservación ambiental y al concientizamiento del público que visitara la infraestructura por otra parte funcionan como esculturas permanentes

siendo de agrado visual por lo cual las instalaciones de luces artificiales de destellos coloridos le darán un efecto visual agradable al consumidor.

El centro gastronómico gracias a lo expuesto anteriormente buscara por un lado cubrir la carencia de la zona entorno a lugares que divulguen la cocina local y extranjera, la práctica de actividades recreativas y por último el uso de energía renovable para llevar acabo la función del mismo. Todo esto bajo la idea de que sitios multiculturales darán al venezolano una perspectiva nueva entorno a sí mismo y los rasgos culturales que componen una sociedad.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El marco teórico está fundamentado en la recopilación de antecedentes, investigaciones previas y consideraciones teóricas para respaldar un proyecto de grado. A partir de investigaciones, análisis, experimentación e hipótesis, se permite la definición de resultados y la formulación de conclusiones. El marco teórico, es el soporte conceptual de una teoría que se utiliza para el planteamiento del problema dentro de una investigación y además se identifica por tener un lenguaje teórico donde se define la disciplina a la cual pertenece el campo de estudio escogido, el o los conceptos relevantes y el fenómeno que se quiere profundizar o estudiar.

2.1. Antecedentes de la Investigación

Arias (2004). Expone que:

Los antecedentes reflejan los avances y el estado actual del conocimiento en un área determinada y sirven de modelo o ejemplo para futuras investigaciones. Se refieren a todos los trabajos de investigación que anteceden al nuestro, es decir, aquellos trabajos donde se hayan manejado las mismas variables o se hallan propuestos objetivos similares. Sirven de guía al investigador y le permiten hacer comparaciones y tener ideas sobre cómo se trató el problema en esa oportunidad. (pág. 55).

Con los antecedentes se pueden observar cuales fueron los objetivos a crear estas edificaciones y además se pueden conseguir similitudes de problemas a resolver en el contexto. También se puede resaltar que con la recopilación de varios antecedentes el, concepto u objetivo del proyecto se consolida dándole un mayor nivel y fundamento a la edificación a desarrollar.

Autor: Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas,
Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodríguez

Proyecto : [BMA \(Bodas Miani Anger, arquitectos y asociados\)](#) Concurso Centro
gastronómico y cultural Bellavista

Ubicación: Constitución, Providencia, Santiago Metropolitan Region, Chile

Año: 2015

El grupo inversionista Cimenta siguiendo con la reconversión del barrio Bellavista y convocó a un concurso cerrado para edificar un nuevo Centro Gastronómico y Cultural. Vecino al acceso del Parque Metropolitano, el zoológico, la Casa Museo La Chascona del poeta Pablo Neruda, y Patio Bellavista. Se presentan la propuesta ganadora a manos de la oficina de arquitectura BMA. El terreno en cuestión se muestra claramente como un área vacía dentro de una uniforme y conformada trama urbana existente de gran valor cultural. El mismo se presenta entonces como punto de partida para la creación y completamiento de este espacio urbano fundando el mismo en una estrecha relación con dicho entorno. como se observa en la figura 1



Figura 1: Propuesta de centro gastronómico ubicado en Chile fuente:
<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista/520b97c3e8e44edf15000015>

El ordenamiento morfológico da lugar a una isla programática de grandes locales gastronómicos desarrollada en tres niveles aterrizados que agrega a la trama urbana una nueva distribución que invita al recorrido perimetral en todas sus caras. En el trabajo interno del proyecto, se propone una relación entre espacios de dobles alturas equilibrada y acorde a la fisonomía del entorno. Que junto con el sistema de toldos y sombrillas minimizan las ganancias de calor al interior, colaborando con el alcance de la calidad del ambiente interior y la eficiencia energética del edificio.

La Estructura del edificio es tradicional, planteando en Subsuelos losas sin vigas con capiteles. En los pisos superiores se consideró trabajar con losas y vigas tradicionales debido a que las luces a salvar no son de dimensiones excesivas y no hay restricciones ni limitantes de alturas. Podría considerarse por un tema de velocidad de construcción la inclusión de pilares y vigas metálicas, no hay aspectos que lo impidan. Observar figura 2



Figura 2: propuesta de centro gastronómico y comercial

fuelle: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista/520b984fe8e44e4bf9000017>

terminando con este proyecto se puede apreciar como trabajaron las dobles alturas los niveles con terrazas que ayuda a generar más espacios internos y externos ayudando a las fachadas a que no sean continuas, viendo el sistema estructural es muy sencillo minimizando la pérdida de espacios y creando un sistema de columnas y vigas resistentes con la inclusión de metal para reforzar la misma.

Autor: Arquitectos VAUMM

Proyecto: basque culinary center

Ubicación: San Sebastián, España

Año: 2019

Este proyecto se inspira en la múltiple riqueza de la gastronomía española, que a fecha de hoy no cuenta con un espacio físico donde estén representadas todas las autonomías, así como sus distintivos culinarios, aunando en un mismo concepto: la materia prima y su degustación. El objetivo del Centro Gastronómico Español es desarrollar una experiencia integral, centrada en cinco puntos:

Adquirir y degustar presencialmente el producto, que será expuesto en los pabellones, en los que estarán presentes las empresas más representativas, con sus distintivos corporativos y marcas. Realizar una agenda de ferias destinado a los expertos de los sectores de: Alimentación hotelero y de restauración de todas las provincias. Organizar eventos, catas y degustaciones con periodicidad semanal- destinadas al público en general.

Potenciar la venta online a través de una potente Web, traducida a varios idiomas, que pueda llevar nuestros productos a cualquier punto del mundo, contando para ello con una empresa logística de primer nivel, radicada en los almacenes del Centro Gastronómico.

Contar con una amplia zona de restauración (más de mil metros cuadrados) donde disfrutar de las especialidades culinarias regionales.

Ver figura 3.

Finiquitando con este proyecto resalta que busca satisfacer las necesidades de la zona, brindando: comercio, turismo, marketing digital etc. Creando un área que represente la comida española generando espacios diversos donde la comida sea expuesta y degustada con mayor frecuencia ya que ese sector no cuenta con una infraestructura adecuada donde se pueda exhibir los platillos ahí creados.



Figura 3: basque culinary center

Fuente: <https://xn--centrogastronomicoespaol-mlc.com/features/galeria/>

Autor: [Sordo Madaleno Arquitectos](#)

Proyecto: Peyote Dubai Restaurante.

Ubicación: Dubái - Emiratos Árabes Unidos.

Año: 2019

El restaurante internacional Peyote inaugura su nuevo espacio gastronómico en el Centro Financiero Internacional de Dubái, un proyecto de diseño de interiores creado por Sordo Madaleno Arquitectos que basa esencialmente su concepto en introducir la cultura mexicana contemporánea de manera genuina a esta prestigiosa parte del mundo. Ver figura 4

Los tres principales salones que se interconectan son: Lounge-Bar, Sala Informal y Sala Formal. Cada zona está conformada por un ambiente distintivo y en una distribución secuencial que inicia con el Lounge-Bar al frente, siguiendo con el salón informal y el salón formal por detrás de este último, localizando la mesa del chef en el punto más privado del lugar.



Figura 4: Peyote Dubai Restaurante

Autor: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/916377/peyote-dubai-restaurante-sordo-madalenos-arquitectos>

Tanto en el diseño interior como en cada detalle de decoración se hace alusión a una profunda esencia mexicana, expresada por medio de reinterpretaciones modernas de técnicas artesanales distintivas de México, como la presencia del barro negro, el cobre, los textiles artesanales, entre otros. Ver figura 5

Hacia el exterior, la fachada de Peyote plasma una síntesis de la contemporaneidad de nuestra era con el concepto culinario y los elementos mexicanos de su interior, por medio de una pieza hecha de cobre. Ver figura 5.



Figura 5: Peyote Dubai Restaurante

Autor: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/916377/peyote-dubai-restaurante-sordo-madalenos-arquitectos>

Concluyendo con este proyecto se puede expresar que resalta el diseño de interiores como foco central, las texturas y materiales allí encontrados fueron estudiados y elegidos rigurosamente para representar su país de origen, sus platillos son creaciones exquisitas pero el interiorismo del lugar no se ve opacado por la comida sin embargo ambas son las estrellas del lugar.

Autor: Alejandro Peña

Proyecto: Propuesta para la conformación de una red de espacios gastronómicos en el municipio Valencia, estado Carabobo.

Ubicación: Valencia, Estado Carabobo.

Año: 2017

Peña (2017) plantea en su trabajo presentado en la Universidad Simón Bolívar, Baruta. Presentado para obtener el título de Arquitecto. El diseño de investigación fue

enmarcado en un proyecto factible apoyado en una investigación de campo, de nivel descriptivo. El objetivo que persiguió fue diseñar una propuesta a través de una red de espacios gastronómicos para el deguste de los locales del municipio y turistas. Además, se planteó que ochenta y uno (400) de los habitantes representaron el 40%, de la población entre que representaron la muestra objeto de estudio. Con el desarrollo de este proyecto se buscó consolidar el desarrollo local en cuanto a sus tradiciones, de sus comidas y bebidas, en busca de una plena identidad que los ayuda a impulsar el turismo de la zona, donde fue necesario involucrar a todas aquellas personas con dones de la cocina para involucrarlos en el proyecto, a fin de garantizar el éxito y logro de las metas planteadas de una manera efectiva y fundamental en todo momento.

En conclusión, esta red en el municipio Valencia, se basó en hacer un enlace directo con las personas que se dedican al campo de la gastronomía, desarrollando espacios con alto atractivo arquitectónico y calidad humana, con recursos accesibles para los comerciantes. La relación que tiene el mencionado antecedente, con la investigación presente radica en la necesidad de la orientación a los habitantes del municipio Valencia, la importancia de impulsar el desarrollo turístico y gastronómico en la zona como parte fundamental al atractivo donde es necesario que se trabaje en equipo para obtener buenos ideales a nivel turístico.

Autor: Diana Morales

Proyecto: Diseño de un programa de orientación para la creación de centros gastronómicos en la comunidad Valles del Tuy, estado Miranda.

Ubicación: Los Valles del Tuy, Estado Miranda.

Año: 2016

Morales (2016) expresa en su trabajo especial de grado presentado en la Universidad José María Vargas. Distrito Capital. Utilizando la modalidad del Proyecto factible. A partir de la obtención de información la autora, se motivó a establecer como objetivo diseñar un programa para los habitantes de dicha comunidad. Logrando en ésta investigación concluir, según la autora, que un ochenta y cinco puntos noventa y seis por ciento (85,96%) de la muestra que representa esta investigación expresan no tener conocimiento la importancia de

los centros gastronómicos locales, el mismo porcentaje desconoce las causas que pueden resultar de no participar. Por su parte, unos setenta y ocho por ciento (70,18%) no tienen claro qué significa el término centro gastronómico, que un noventa y dos puntos noventa y ocho por ciento (92,98%) de la muestra no saben actuar en los movimientos contables de las ganancias y fines. Sin duda, lo planteado reafirma la importancia que tiene los centros gastronómicos donde es necesario que se involucren la familia, escuela y comunidad como entes primordiales de la localidad en todo momento. Eso conlleva a destacar la necesaria intención que se le debe asignar a una educación en la que se prepare a los habitantes con relación a la temática donde sean multiplicadores de la información y así llevar el mensaje a diversas partes de su comunidad, realizando en primer orden, el compromiso con su comunidad en degustar su gastronomía. La relación que posee este estudio con el antecedente presentado se basa en establecer la importancia de educar a este grupo en aspectos de desarrollo turístico en todo momento. La educación es un proceso sistemático que culmina con cambios de conductas en el aprendizaje mientras que la información es algo informal, no sistematizado que puede dejar o no un aprendizaje en la persona que la recibe y más aún cuando son saberes que se transmiten de generación en generación

2.2. Bases Teóricas

Las bases teóricas son aquellos supuestos que tienen la facultad de explicar la problemática por la que está pasando el proyecto en desarrollo, por medio de definiciones claras que entreguen un sentido común que se adecuara a la investigación. Donde, Arias. (2006) establece que:

Las bases teóricas están compuestas por los conceptos, proposiciones y filosofías que explican o contribuyen a esclarecer el problema de estudio. Estas permiten ubicar el tema objeto de estudio dentro del conjunto de teorías existentes además de permitir en cual corriente de pensamientos se escribe y lo explica así: Las bases teóricas comprenden el conjunto de proposiciones que constituyen un punto de vista el cual va dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado, por ello se pueden dividir las bases teóricas en función de los tópicos que integran la temática tratada a las variables que serán analizadas. (pág. 41).

La gastronomía

Según Luques (2017), la gastronomía “es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno” (p.874). Es decir, el gastrónomo es el profesional que se encarga de este arte. A menudo se cree erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte

del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida. En otras palabras, es visto como conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad.

Centro Gastronómico

Torres (2016), considera que los espacios gastronómicos son espacios destinados a la diversidad de comidas, bebidas de una localidad. Además, es visto como el turismo gastronómico es un medio para recuperar la alimentación tradicional de cada zona, durante la mitad del siglo XX se ha producido un cambio estructural en el modo de apreciar la comida por parte de los turistas. El turismo gastronómico es un instrumento que ayudara al posicionamiento de los alimentos regionales.

En los últimos años, están adquiriendo cada vez más importancia en el mundo, pues se han convertido en una pieza clave para el posicionamiento de los alimentos regionales. Este turismo se puede definir como las visitas a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de los viajes.

Las principales tendencias desde el punto de vista de la demanda en los centros gastronómicos pueden sintetizarse en cinco aspectos fundamentales:

-La búsqueda de los productos locales, provenientes de los entornos más cercanos, que permitan conocer la cultura gastronómica de la región, que contribuyan a la

sostenibilidad y que ayuden a desarrollar las economías locales. Este aspecto es valorado sobre manera por la demanda que sabe que en ningún lugar encontrará el producto de un modo tan “puro” o cercano.

-La búsqueda de los productos de calidad, reforzada por marcas de garantía oficiales: Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas o Marcas Propias.

-La búsqueda de una cocina tradicional, pero con innovación. Una oferta integral que combine la cocina tradicional y creativa son activos clave para el futuro del turismo gastronómico.

-La búsqueda de la calidad al mejor precio.

-La búsqueda de la multiculturalidad. Por tanto, los centros gastronómicos, se presentan como una nueva opción para adentrarse en el mundo culinario donde podemos experimentar miles de los sabores que caracterizan a una región y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras como son los chefs o personas que trabajan en esta área, así como a todo tipo de personas dispuesta a tener una nueva experiencia de sabores.

A pesar de la importancia histórica de los desplazamientos motivados por la necesidad y el placer de comer, beber y disfrutar en la historia de la humanidad, los estudios científicos acerca de la trascendencia multidisciplinar e interdisciplinar de la gastronomía y sus productos en el turismo son muy recientes, para lo cual se consideran necesario, incluso urgente, tener definiciones actualizadas de gastronomía, turismo gastronómico y aquellas relacionadas con el turismo: planificación gastronómica y turística, productos gastronómicos, rutas y otras que abarquen en toda su magnitud conceptos tales como patrimonio material e inmaterial, seguridad y soberanía alimentaria, cambio climático, sostenibilidad entre otros. Tomando como base las definiciones de la Organización Mundial del Turismo (OMT), el DRAE y el Patrimonio Mundial (UNESCO) que son las instituciones oficiales más representativas del sector, así como las propuestas y trabajos de investigación de algunas de las personalidades más representativas en la historia de la gastronomía y la experiencia de más de 20 años con los resultados de la tesis doctoral del que aquí escribe que, las avala como fuente oficial académica.

Producto Gastronómico y Turístico

Luques (2017), considera que los productos gastronómicos “son un conjunto de productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas materiales e inmateriales en rutas, circuitos o itinerarios en regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista” (p.67).

2.3. Bases legales

Según Pérez, (2002), define las bases legales “como el conjunto de leyes reglamento, normas, decreto, etc., que establecen el basamento jurídico que sustenta la investigación” (p.60). Por tanto, es establecer por medio de documentaciones legales y normativas el basamento de la investigación haciendo referencia a las limitaciones y ordenanzas del proyecto.

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta oficial 5.453 Extraordinario, Caracas, 24 de marzo de 1999.

Capítulo IX

De los Derechos Ambientales

Artículo 127. Es un derecho y un deber de cada generación proteger y mantener el ambiente en beneficio de sí misma y del mundo futuro. Toda persona tiene derecho individual y colectivamente a disfrutar de una vida y de un ambiente seguro, sano y ecológicamente equilibrado. El Estado protegerá el ambiente, la diversidad biológica, genética, los procesos ecológicos, los parques nacionales y monumentos naturales y demás áreas de especial importancia ecológica. El genoma de los seres vivos no podrá ser patentado, y la ley que se refiera a los principios bioéticos regulará la materia.

Es una obligación fundamental del Estado, con la activa participación de la sociedad, garantizar que la población se desenvuelva en un ambiente libre de contaminación, en donde el aire, el agua, los suelos, las costas, el clima, la capa de ozono, las especies vivas, sean especialmente protegidos, de conformidad con la ley.

Artículo 128. El Estado desarrollará una política de ordenación del territorio atendiendo a las realidades ecológicas, geográficas, poblacionales, sociales, culturales, económicas, políticas, de acuerdo con las premisas del desarrollo sustentable, que incluya la información, consulta y participación ciudadana. Una ley orgánica desarrollará los principios y criterios para este ordenamiento.

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. publicada Gaceta Oficial N°5.908, jueves 19 de febrero de 2009.

Capítulo IX

De los derechos ambientales.

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

Ley Orgánica del Ambiente. Gaceta Oficial 31.004, Caracas, 16 de junio de 1976.

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1. 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 la vida.

Artículo 2. Se declaran de utilidad pública la conservación, la defensa y el mejoramiento del ambiente.

Ley Orgánica de Ordenación Urbanística. Gaceta Oficial #33.868, Caracas, 16 de diciembre de 1987.

Título II

De la Competencia y Autoridades Urbanísticas.

Artículo 6.- Las autoridades urbanísticas serán el Ejecutivo Nacional y los Municipios, cada una dentro de las esferas de su competencia.

Artículo 7.- La competencia urbanística del Ejecutivo Nacional y los Municipios se ejercerá coordinadamente para el logro de los objetivos de la presente Ley.

Artículo 8.- Es de la competencia del Ejecutivo Nacional en materia urbanística:

1. Formular y Ejecutar la política de ordenación y desarrollo urbanístico.
2. Establecer, coordinar y unificar normas y procedimientos técnicos para la realización, mantenimiento y control de la ejecución de obras de ingeniería, arquitectura y urbanismo.
3. Establecer los instrumentos de la ordenación urbanística nacional.
4. Dictar normas y procedimientos técnicos para la elaboración de los planes de ordenación urbanística nacional y local, así como para la aprobación de éstos últimos conforme a lo previsto en la presente Ley Orgánica de Régimen Municipal y en la Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio.
5. Coordinar las actuaciones urbanísticas.
6. Constituir patrimonios públicos de suelos a los fines de la ordenación urbanística.
7. Establecer mecanismos financieros a los fines de la ordenación urbanística.
8. Crear nuevas ciudades.
9. Estimular la creación y fortalecimiento de organismos municipales e intermunicipales de planificación y gestión urbana y cooperar con éstos.
10. Las demás atribuciones que el Ejecutivo Nacional le que confieran las leyes en materia urbanística.

Artículo 10.- Es de la competencia de los Municipios en materia urbanística:

1. Elaborar y aprobar los planes de desarrollo urbano local. A tal efecto los Consejos crearán los organismos técnicos competentes y solicitarán la cooperación de los demás órganos con competencia urbanística.
2. Velar para que los planes nacionales y regionales de ordenación del territorio y de ordenación urbanística se cumplan en su ámbito.
3. Dictar las ordenanzas necesarias para la ejecución, control y gestión de los planes en materia de zonificación, régimen de arquitectura, ingeniería y construcciones, y, en general, sobre cualesquiera otras materias urbanísticas de carácter local, con sujeción a las leyes, reglamentos y planes nacionales.
4. Elaborar los planes de ordenación urbanística cuando el Ejecutivo Nacional delegue en ellos esta atribución.
5. Estimular la participación de las comunidades organizadas y de la ciudadanía en general en la elaboración

y ejecución de los planes. 6. Constituir patrimonios públicos de suelos a los fines de la ordenación urbanística. 7. Ejercer todas las demás facultades urbanísticas propias del ámbito local que no estén expresamente atribuidas por la ley a otro organismo.

Ley de Aguas. Gaceta Oficial #38.595 del 2 de enero de 2007.

Según el artículo I se indica que:

Artículo 1. La presente Ley, tiene por objeto establecer las disposiciones que rigen la gestión integral de las aguas, como elemento indispensable para la vida, el bienestar humano y el desarrollo sustentable del país, y es de carácter estratégico e interés de Estado. De dicha ley se considerará específicamente la revisión en retiro de ríos

Artículo: 54° Zonas protectoras de cuerpos de agua. Las zonas protectoras de cuerpos de agua tendrán como objetivo fundamental proteger áreas sensibles de las cuales depende la permanencia y calidad del recurso y la flora y fauna silvestre asociada.

Se declaran como zonas protectoras de cuerpos de agua, con arreglo a esta Ley:

- 1.- La superficie definida por la circunferencia de trescientos metros de radio en proyección horizontal con centro en la naciente de cualquier cuerpo de agua.
- 2.- La superficie definida por una franja de trescientos metros a ambas márgenes de los ríos, medida a partir del borde del área ocupada por las crecidas correspondientes a un periodo de retorno de dos comas treinta y tres (2,33) años.

Ley del Deporte. Gaceta Oficial N° 4.975 Extraordinaria de fecha 25 de septiembre 1995.

Título IV.

De la Infraestructura e Implementos Deportivos.

Artículo 63.- La planificación, diseño, construcción, conservación y mantenimiento de instalaciones deportivas de carácter público financiadas con fondos de la administración del Estado, deberán realizarse en forma tal que favorezcan su utilización deportiva polivalente y de conformidad con las reglamentaciones

deportivas existentes, previa opinión favorable del Instituto Nacional de Deportes y el asesoramiento de la Fundación para el Uso, Mantenimiento y Dotación de la Infraestructura Deportiva (FUMIDE).

Artículo 65.- Los organismos del poder público, de cualquier nivel, mantendrán inventarios actualizados de las instalaciones deportivas a su cargo, a los efectos de prever su conservación, mantenimiento y vigilancia, quedando obligados a ello su pena de incurrir en la responsabilidad administrativa respectiva de conformación con la Ley de Salvaguarda del Patrimonio Público. Deberán tanto consultar e involucrar a los potenciales usuarios para la construcción y mantenimiento de las distintas obras deportivas.

Artículo 69.- El Ejecutivo Nacional promoverá el desarrollo de la industria deportiva a cuyo efecto, definirá policías crediticias y de cualquier otro orden, necesarias para la consecución de estos fines. Asimismo, adoptará las medidas pertinentes para asegurar el suministro de los bienes destinados a la práctica del deporte, propondrá en un plazo no mayor de seis (6) meses, incentivos y exenciones fiscales que apoyen y fermenten la actividad deportiva en toso su enlace, mediante la proposición de reformas a la Ley Orgánica de Impuesto sobre la Renta, la Ley General del Impuesto a las Ventas, la Ley de Aranceles de Aduana y otras leyes que de una u otra forma representen cargas económicas directas a la actividad deportiva.

Normas para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y

Mantenimiento de Edificaciones. Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinaria de fecha 08 de septiembre 1988.

Capítulo I.

Disposiciones Generales.

Artículo 1. la construcción, reparación, ampliación o reforma total o parcial, de las edificaciones de cualquier tipo, tantos públicos como privadas quedas sometida al control y a la vigilancia por parte del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, en todo cuando se refiere al cumplimiento de las disposiciones sanitarias contenidas en estas normas.

Artículo 2. Los propietarios y los encargados de las obran están obligados a permitir a los funcionarios autorizados del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, en cualquier momento, la inspección de estas y a suministrar los planes aprobados y a cuantos informes y documentos correspondientes al proyecto, les sean requeridos.

Ley Orgánica de los Espacios Acuáticos. (Gaceta Oficial N° 6.153 Extraordinario del 18 de noviembre de 2014) Decreto N° 1.446 17 de noviembre de 2014

TÍTULO I **Disposiciones Generales**

Políticas acuáticas

Artículo 5. Las políticas acuáticas consisten en el diseño de lineamientos estratégicos sobre la base de las potencialidades, capacidades productivas y recursos disponibles en las zonas costeras y otros espacios acuáticos, que garanticen el desarrollo sustentable social y endógeno, la integración territorial y la soberanía nacional, e incluyen entre otros aspectos:

13.- El desarrollo, regulación, promoción y control de los deportes náuticos y actividades recreativas en los espacios acuáticos.

Utilización sustentable

Artículo 7. El Estado asegurará la ordenación y utilización sostenible de los recursos hídricos y de la biodiversidad asociada de su espacio acuático, insular y portuario. La promoción, investigación científica, ejecución y control de la clasificación de los recursos naturales, la navegación y otros usos de los recursos, así como todas las actividades relacionadas con la ordenación y su aprovechamiento sostenible, serán reguladas por la ley.

Gaceta oficial de la República Bolivariana de Venezuela n° 37319 del 07 de noviembre de 2001.

TITULO I **DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 6. La Gestión Integrada de las zonas costeras se regirá por los siguientes lineamientos y directrices:

1.-Actividades recreacionales. Se garantizará la accesibilidad y la igualdad de oportunidades recreativas, y se protegerán aquellos recursos y elementos con características únicas para el desarrollo de tales actividades.

2.-Uso turístico. Se garantizará que el aprovechamiento del potencial turístico se realice sobre la base de la determinación de las capacidades de carga, entendida ésta como la máxima utilización de un espacio o recurso para un uso en particular, estimada con base en la intensidad del uso que para el mismo se determine, la dotación de infraestructuras adecuadas y la conservación ambiental.

3.-Recursos históricos y arqueológicos. Se protegerán, conservarán y restaurarán los recursos históricos o prehistóricos, naturales o antrópicos y el patrimonio arqueológico subacuático.

- 4.-Recursos paisajísticos. Se protegerán y conservarán los espacios naturales y sitios de valor paisajístico.
- 5.-Áreas protegidas. Se garantizará el cumplimiento de los objetivos para cuya consecución se hayan establecido las áreas naturales protegidas, tomando en cuenta los ecosistemas y elementos de importancia objeto de protección.
- 6.-Infraestructuras de servicios. Se garantizará que las nuevas infraestructuras y la ampliación o modificación de las ya existentes, se localicen, diseñen o construyan de acuerdo con las especificaciones técnicas exigidas por la ley y en total apego a los principios del desarrollo sustentable.
- 7.-Riesgos naturales. Se establecerán planes que contemplen acciones apropiadas para mitigar el efecto de los fenómenos naturales.
- 8.-Desarrollo urbano. Se asegurará que el desarrollo urbano se realice mediante una adecuada planificación y coordinación interinstitucional.
- 9.-Participación pública. Se estimulará la toma de conciencia ciudadana y se garantizará la participación ciudadana en la toma de decisiones, mediante los mecanismos que establezca la ley.
- 10.-Protección de playas. Se protegerán y conservarán las playas para garantizar su aprovechamiento sustentable y el disfrute público de las mismas.
- 11.-Recursos naturales. Se garantizará la protección, conservación y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales.
- 13.-Investigación científica. Se estimulará, orientará y promoverá la investigación científica y tecnológica dirigida a la administración de los recursos naturales y el desarrollo sustentable de las zonas costeras.
- 14.-Manejo de cuencas. Se garantizará que su manejo, protección, conservación y aprovechamiento sustentable, se orienten a controlar y mitigar los efectos de la erosión; así como a controlar el aporte de sedimentos, nutrientes y contaminantes a las zonas costeras.
- 15.-Supervisión ambiental. Se asegurará el control y vigilancia permanente en materia ambiental y sanitaria.
- 16.-Recursos socio-culturales. Se protegerán, conservarán y fomentarán las expresiones socio-culturales, propias de las poblaciones costeras.
- 17.-Actividades socio-económicas. Se orientará que el desarrollo de las actividades socio-económicas tradicionales, atienda a las políticas y normas de conservación y desarrollo sustentable.
- 18.-Navegación. Se orientará la implementación de políticas y planes que promuevan el desarrollo de esta actividad en todas sus modalidades, en especial la navegación a vela, así como aquellas destinadas al desarrollo de puertos, marinas y la prestación de los servicios náuticos afines con ellas, y que éstas se realicen de manera ambientalmente segura y sustentable.
- 19.-Coordinación interinstitucional. Se establecerán mecanismos de coordinación interinstitucional como estrategia fundamental para la gestión Integrada de las zonas costeras.

Artículo 7. La conservación y el aprovechamiento sustentable de las zonas costeras comprende:

- 2.-La protección de la diversidad biológica.

4.- La ordenación de las zonas costeras. 5. La determinación de las capacidades de uso y de carga de las zonas costeras, incluidas las capacidades de carga industrial, habitacional, turística, recreacional y los esfuerzos de pesca, entre otras. 6. El control, corrección y mitigación de las causas generadoras de contaminación, provenientes tanto de fuentes terrestres como acuáticas.

7.-La vigilancia y control de las actividades capaces de degradar el ambiente. 8. El tratamiento adecuado de las aguas servidas y efluentes, y la inversión pública o privada destinada a garantizar su calidad. 9. La promoción de la investigación y el uso de tecnologías apropiadas para la conservación y el saneamiento ambiental.

15.-La protección y conservación de los recursos históricos, culturales, arqueológicos y paleontológicos, incluido el patrimonio arqueológico subacuático.

2.4. Definición de Términos

Deporte.

Para Sánchez Bañuelos, F. (1984), distingue entre deportes básicos y deportes complejos:

Deportes básicos: Se encuentran relacionados con las habilidades y destrezas básicas y se suelen desarrollar en un entorno estable. La exigencia respecto a los mecanismos de percepción y decisión suele ser escasas, frente a los mecanismos de ejecución que suele ser elevada. Estos deportes generalmente son individuales, tales como el atletismo, la natación, tiro con arco.

Deportes complejos: Se desarrollan en entornos cambiantes y el control del movimiento es la regulación externa. Generalmente estos deportes implican actividades con un mayor número de componentes de ejecución, y el orden secuencial de las mismas puede ser variable de una situación a otra. Las exigencias en los tres mecanismos, percepción-decisión-ejecución, son bastante elevadas. Por ejemplo, el baloncesto, balonmano, voleibol... (pág.<http://revista.academiamestre.es/2011/03/el-deporte-concepto-y-clasificacion-en-la-educacion-fisica-en-educacion-primaria/>)

Planificación Urbana

El proponer y desarrollar planes de medio y largo plazo es uno de los objetivos principales de la elaboración de proyectos de desarrollo urbano. Los planes constituyen programas y éstos conforman un conjunto de proyectos orientados hacia objetivos

compartidos e interrelacionados. Es la técnica fundamental para establecer objetivos, organizar las actividades, los proyectos, asignar los recursos y controlar los resultados tanto en la ejecución de obras como en la administración regular. Según lo expresa Bolívar (2010) “la oportunidad para racionalizar decisiones con trascendencia espacial y ordenar provisoriamente conductas y relaciones funcionales sobre bases geográficas y espaciales, teniendo presente los recursos existentes y la mejor satisfacción de las necesidades” (p. 21); es decir, la intervención destinada a una zona específica se considera en función al deseo de ocasionar un impacto positivo en el resto de territorio del país o nación donde se plantee la propuesta. Mediante la elaboración de planes se traducen las necesidades de los ciudadanos en el conjunto de obras a realizar, se establecen los proyectos que se van a llevar a cabo, se estiman los recursos necesarios, se define el tiempo de ejecución, se seleccionan los responsables de realizar los trabajos y los controles para asegurar su realización exitosa, dentro de los parámetros de alcance, calidad, tiempo, costos y satisfacción de los usuarios, tal como haya sido establecido previamente. La planificación urbana está relacionada con la arquitectura e ingeniería civil en la medida en que ordena espacios.

Gastronomía

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: gastros (estómago) y nomos (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida.

Según: <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>

Diseño Arquitectónico

Según L, Elmer. (1982) es definido como “Disciplina que tiene por objeto generar propuestas e ideas para la creación y realización de espacios físicos enmarcado dentro de la arquitectura”. Este concepto tiene gran importancia al describirlo, ya que es un punto clave en la construcción y elaboración de las mejoras necesarias en el colegio de ingenieros, arquitectos y urbanistas de valencia, en cómo se desarrollará según características netas del gremio, de la ciudad donde se desenvuelve y la inspiración del encargado de realizar el proyecto en sí.

Yoga

Disciplina filosófica hindú de los seguidores al brahmanismo que se basa en las prácticas ascéticas, el éxtasis, la contemplación y la inmovilidad absoluta, para llegar al estado de perfección espiritual y al estado beatífico.

Rawlemon

Es un sistema de recolección de energía que consta de una esfera de cristal que refracta los rayos solares a una celda fotovoltaica, almacenando la energía en una batería que va conectado a ella.

Destino Gastronómico y Turístico

Lima (2016). Considera que los destinos gastronómicos “son conjunto de recursos gastronómicos que generan una capacidad de atracción suficiente para inducir a un viajero a realizar los esfuerzos necesarios para desplazarse hacia él” (p.63). Territorio que, con una marca, un precio y un lugar en el mercado mantiene, durante una gran parte del año, un flujo de visitantes y turistas lo suficientemente numerosos como para convertir esta actividad en una de las bases de su economía y desarrollo.

Abocado

Vino ni seco, ni dulce, pero agradable por su suavidad.

Adobar

Colocar un género entero o troceado crudo dentro de un preparado llamado “adobo” con objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o simplemente conservarlo.

Batir

Sacudir enérgicamente con las varillas o batidoras una materia hasta adquirir cierta consistencia o densidad deseada.

Brasear

Cocinar un alimento a fuego lento en la “brasera” (cazuela baja con tapa), de manera que se haga en su propio jugo.

Batir a punto de nieve

Es batir las claras hasta que se espesan poco a poco, se separa del huevo la yema y nos quedamos con la clara, se baten hasta que parece espuma blanca.

Confitar

Cubrir con un baño de azúcar frutas o frutos secos, principalmente. Se utiliza también el término para la acción de cocinar un alimento dulce, generalmente frutas, en almíbar.

Cuajar

Hacer que un alimento líquido adquiriera una textura más sólida y pastosa. Generalmente se aplica a los huevos (como en “cuajar una tortilla”).

Decorar

Embellecer con adornos un género, para su presentación.

Desalar

Eliminar la sal de un alimento, que generalmente ha servido para prolongar su conservación. Se utiliza para las anchoas (se desalan bajo el agua del grifo) y, sobre todo, para el bacalao. En este caso conviene desalarlo por inmersión, cambiando varias veces el agua.

Empanar

Envolver un alimento en pan rallado antes de freírlo. También, aunque menos habitual, se utiliza este término para referirse al acto de envolver un alimento en masa de pan antes de hornearlo.

Emplatar

Poner un preparado terminado en una fuente de servir.

Enharinar: Pasar un alimento por harina, especiada o no, antes de freírlo o rebozarlo en huevo y pan rallado. Esto lo dotará de mayor consistencia y evitará que se deshaga en la sartén.

Escalfar

Cocer un alimento (casi siempre se aplica a los huevos) en agua o caldo hirviendo. Otro uso menos conocido de la palabra se refiere a hornear el pan a temperatura excesiva, con el resultado de que la corteza se llena de ampollas. Pero cuando lees la palabra “escalfar”, puedes estar 99% seguro de que el tema son los huevos.

Escaldar

Sumergir en agua hirviendo u género, manteniéndolo poco tiempo. Filetear: Cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

Finas hierbas

Compuesto de perejil, perifollo, estragón y alargadas.

Helar

Congelar por medio de temperaturas de menos cero una mezcla.

Hervir

Hervir es calentar un líquido hasta su ebullición, hasta que empiezan a subir burbujas a través de él. Hervir un preparado de ingredientes propia que se cocinen. Juliana: Forma de cortar en tiras. (De 3 a 5 centímetros de largo por 1 a 3 milímetros de grueso.

Levantar

Poner de nuevo una preparación en ebullición.

Regar

Verter un elemento líquido sobre un artículo, de una manera uniforme.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLOGICO

Según Final y Camacho (2008), definen "el marco metodológico como la instancia referida a los métodos, las diversas reglas, registros, técnicas y protocolos con los cuales una teoría y su método calculan las magnitudes de lo real". (pág. 83) Es por ello que el marco metodológico se basa en la descripción de los distintos mecanismos utilizados para el análisis del problema de la investigación.

3.1. Tipo de Investigación

Al llevar a cabo un proyecto se necesita distintos tipos de documentaciones que abalen el desarrollo de dicho proyecto; el cual derivará de la búsqueda de información adecuada y efectiva. En donde, Según Alfonso, (1995). "La investigación documental es un procedimiento científico, un proceso sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema."

Para el desarrollo del proyecto el estudio descriptivo es Según Hernández (2008) "Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis." (p.60). El cual demuestra, que, al determinar y especificar el área de estudio, se puede realizar lo que es un análisis más profundizado que ayuda a detallar información dándole una jerarquía apropiada.

Además, el diseño de la investigación que se tomó en cuenta para llevarla a cabo, se considera como proyecto factible ya que cumple con todas las características que esta ofrece. Según, El Manual de Tesis de Grado y Especialización y Maestría y Tesis Doctorales de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL) (2006), dispone que:

Consiste en la elaboración de una propuesta de modelo operativo variable, o una solución posible a un problema de tipo práctico para satisfacer necesidades de una institución o grupo social. La propuesta debe tener apoyo, bien sea en una investigación de campo o en una investigación documental; y puede referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos. [En línea] <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2016/05/capitulo-iii-ejemplo-para-anteproyecto.html>

Con respecto a la utilización del proyecto factible, esta, muestra propuestas que son capaces de sugerir soluciones futuras a las presentes problemáticas de la investigación, la cual se realiza mediante un sistema de investigación, que en este caso va dirigido al diseño de un centro gastronómico y comercial con deportes no convencionales o capaz de solucionar problemas ambientales, sociales y que fomente la gastronomía, deportes pasivos y sus derivados.

3.2. Población y Muestra

Población

Según Balestrini (1997), la población se define como "cualquier conjunto de elementos de la que se quiere conocer o investigar alguna de sus características" (p. 126). Entonces, de acuerdo al presente trabajo, la población influyente y resaltante no es más que los habitantes de Valencia Estado Carabobo que son aprox. 2,246 millones haciéndola a su vez una población infinita o infinita que influirá en la recolección de datos para traer consigo el debido análisis de los resultados.

Muestra

Según Pérez (2002), "La muestra es una proporción, un subconjunto de la población que selecciona el investigador de las unidades en estudio, con la finalidad de obtener información confiable y representativa (p.65)". Donde, por consiguiente, se necesita una cantidad poblacional más precisa mediante la estimación del resultado mediante el cálculo referido, aunque la población puede ser aleatoria y sin probabilidad. El autor Sierra (1994) plantea una fórmula para el cálculo de la muestra perteneciente a la población a usar, con la siguiente ecuación:

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{e^2(N-1) + Z^2 * p * q}$$

$$e^2(N-1) + Z^2 * p * q$$

Z= Nivel de confianza

P= Población a favor

q= Población en contra

N= Población total;

e= Error del muestreo; normalmente éste valor oscila entre 5% y 10%,

n= Tamaño de la muestra.

n= ¿? N= 5300 p= 95% = 0,95

q= 5% = 0,05 e = 10% = 0,10 Z = 1.96

$$n = \frac{196^2 \times 0,95 \times 0,5 \times 5300}{0,10^2(5300-1) + 1,96^2 \times p \times q}$$

n= 344,4630

Otro aspecto, es la observación estructurada donde Hernández; Fernández y Baptista (2006) expresa que “el tipo de observación estructurada, el investigador utiliza instrumentos más detallados para la recopilación de los datos, estableciendo con anterioridad los aspectos que se han de observar” (pág. 289) como lo serían en este caso leyes, normas y documentaciones que expliquen el desenvolvimiento del diseño a llevar a cabo.


En otro orden de ideas, un instrumento sirve como recurso material que se relacionará con el individuo al cual se le hace el análisis. Para Arias, F. (2012), los instrumentos “Son los medios materiales que se emplean para recoger y almacenar la información. Ejemplo: fichas, formatos de cuestionario, guía de entrevista, lista de cotejo, escalas de actitudes su opinión, grabador, cámara fotográfica o de video, etc.”. (pág. 111)

Lista de Cotejo

Ante todo, la lista de cotejo tiene la característica de ser un instrumento donde se registra el sí o el no de la investigación, este solo tiene dos alternativas como por ejemplo “esta” o “no está”, “hay” o “no hay”, donde sus respuestas llegan a ser presentes o ausentes en la investigación. Donde se tiene como finalidad el obtener la información necesaria por medio de preguntas cerradas que puedan servir ya sea de guía, de apoyo, de complemento o de desarrollo preciso la investigación. Así mismo, para Balestrini (1998) la define como:

Es una herramienta que se puede utilizar para observar sistemáticamente un proceso a través de una lista de preguntas cerradas. En la presente investigación se elaboró un listado de aserciones sobre un sistema de convivencia en la consolidación de los valores en los alumnos de educación básica. (pág. 138)

Cuadro 1. (Modelo de Lista de Cotejo)

	<p>REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA</p> <p>UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ</p> <p>FACULTAD DE INGENIERA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA ARQUITECTURA</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Variables	SI	NO	Observación


La Encuesta

La encuesta es esencial para el desarrollo de la investigación, ya que, con ella se obtiene diversas opiniones e informaciones dadas directamente desde los pobladores que se encuentra en el área de trabajo y servirá de apoyo para el proyecto, por ello Arias (2012), define la encuesta “como una técnica que pretende obtener información que suministra un grupo o muestra de sujetos acerca de sí mismos, o en relación con un tema en particular” (Pág. 72).

De esta manera, con esta técnica de recolección de datos, se darán a conocer cuáles son las necesidades y exigencias que los habitantes de la zona expresan, tomando en cuenta las respuestas obtenidas en la encuesta, y con ello, el investigador estará en la capacidad de poder obtener una mejora o solución grandiosa al problema dándole el valor necesario a los resultados

Cuadro 2. (Modelo de Encuesta)

Responda si está de acuerdo con un “SI” o “NO” las siguientes preguntas:

	REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERA ESCUELA DE ARQUITECTURA CARRERA ARQUITECTURA	
	SI	NO

1. ¿estaría usted de acuerdo con la construcción de un centro gastronómico ubicado en la Avenida Paseo Cabriales?		
2. ¿Se cuenta con centros gastronómicos en el sector?		
3. ¿Está usted de acuerdo que en el sector donde vive hay deficiencia en la infraestructura gastronómica?		
4. ¿Usted cree que es necesario la enseñanza de cocina internacional?		
5. ¿Desearía gozar de una conexión entre un parque y el centro gastronómico?		
6. ¿Está usted de acuerdo en que el centro sea capaz de sustentarse energéticamente?		
7. ¿Le parece correcta la ubicación del centro gastronómico?		
8. ¿Cree usted que tendrá movimientos de turistas favorables para la zona?		
9. ¿Cree usted que incentivar el aprendizaje de cocina internacional en la zona traerá beneficios favorables?		
10. ¿Le parece que será bueno el impacto social que el centro gastronómico traerá?		

Matriz FODA o DAFO

Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas FODA o DAFO, es una matriz la cual se utiliza para desarrollar una estructura de información que darán a explicar la situación del proyecto y así dar un diagnostico breve sobre el proyecto, donde se podrán tomar las medidas necesarias para mejorar y fortalecer este proyecto de investigación, por ello Espinosa (2013), da a entender como matriz FODA o DOFA a una “herramienta estratégica de análisis de la situación de la empresa. Permitiendo identificar tanto las oportunidades

como las amenazas que presentan nuestro mercado, y las fortalezas y debilidades que muestra nuestra empresa” (pág. <http://robertoespinosa.es/2013/07/29/la-matriz-de-analisis-dafo-foda/>). Donde la principal razón para aplicarla es, que con ella se va a ofrecer un claro diagnostico que servirá de mucha ayuda a la hora de tomar decisiones que afectaran en el futuro del proyecto.

Cuadro 3. Modelo de Matriz FODA o DAFO

	<p>REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA</p> <p>UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ</p> <p>FACULTAD DE INGENIERA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA ARQUITECTURA</p>	
Fortalezas	Oportunidades	
Topografía Regular.	Desarrollo de nueva cultura	
Climas tropicales.	Reordenamiento de la zona Urbana.	
Vientos Fuertes y Frescos.	Mejora de infraestructura gastronómica en el Estado.	
Iluminación Natural.	Turismo y Recreación audaz.	
Vegetación variada.	Conservación ambiental.	
Visuales diversificadas.	Edificación Innovadora.	
Debilidades	Amenazas	

3.4 Técnicas de análisis de Datos

Según Arias (2004), “es este punto se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan” (p.99). donde serán efectuados a partir del análisis y gráficos de resultados para obtener de manera mucho más ordenada aquellos resultados recopilados durante el desarrollo de la investigación, como también, demostrándolo a partir de porcentajes, magnitudes, entre otros aspectos concretos.

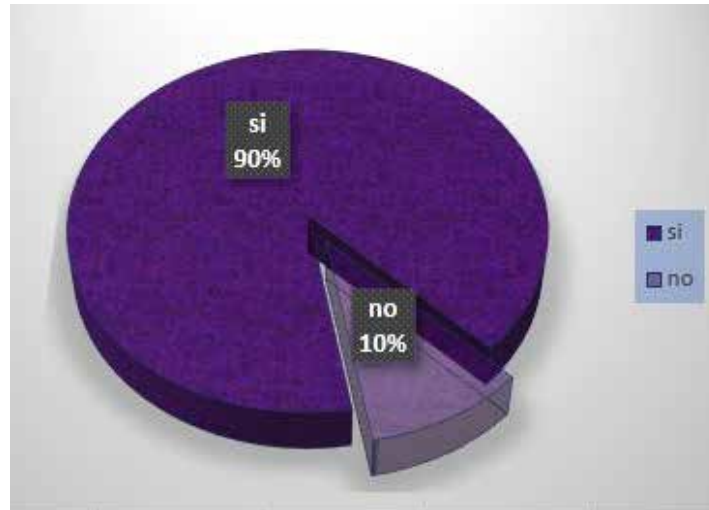
Gráficos de resultados

Según Amador (2003) “los gráficos son descritos como herramientas, además: su objetivo es permitir comprensión global, rápida y directa, de la información que aparece en cifras. Es sumamente útil, especialmente por el valor de síntesis que pese” (pág.147). Los gráficos tienen el deber de demostrar cuales fueron los resultados de la información recopilada a lo largo de la investigación, información que se obtiene del proceso de recolección de datos, según las respuestas de los habitantes, con el fin de exponer organizadamente los resultados haciéndolos perceptibles para todos los individuos (Ver Anexo B).

Gráficos de resultados

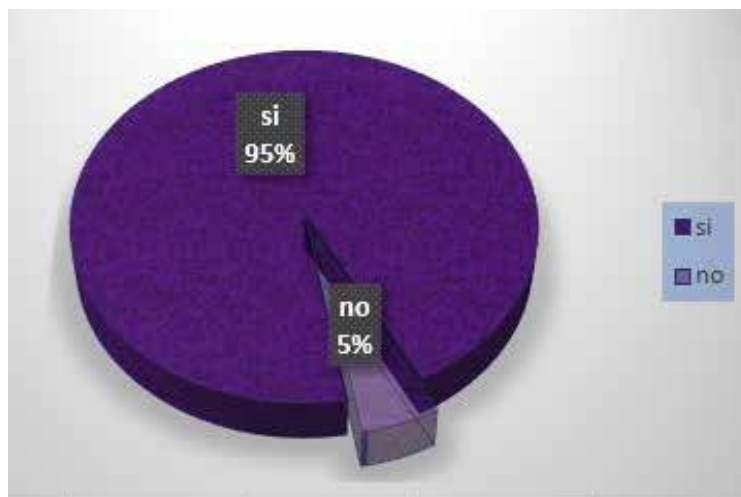
Según Amador (2003) “los gráficos son descritos como herramientas, además: su objetivo es permitir comprensión global, rápida y directa, de la información que aparece en cifras. Es sumamente útil, especialmente por el valor de síntesis que pese” (pág.147). Los gráficos tienen el deber de demostrar cuales fueron los resultados de la información recopilada a lo largo de la investigación, información que se obtiene del proceso de recolección de datos, según las respuestas de los habitantes, con el fin de exponer organizadamente los resultados haciéndolos perceptibles para todos los individuos.

1. ¿Estaría usted de acuerdo con la construcción de un centro gastronómico ubicado en la avenida paseo cabriales?



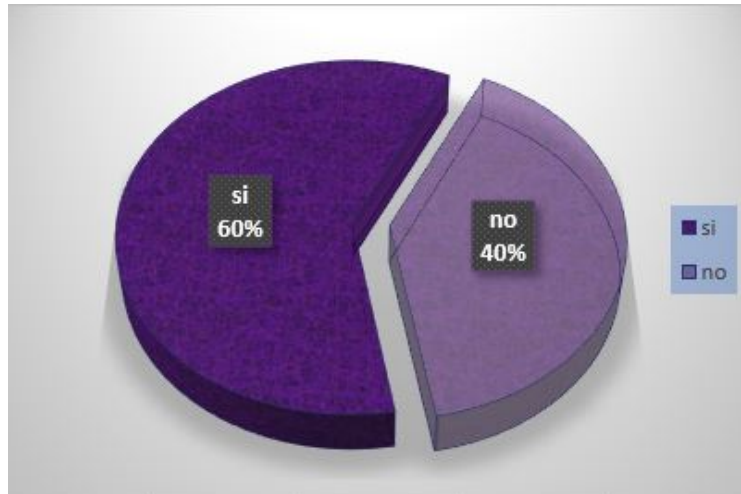
Interpretación: el 90% de la población está de acuerdo en la construcción de centro gastronómico mientras que el 10% no está de acuerdo.

2. ¿Se cuenta con centros gastronómicos en el sector?



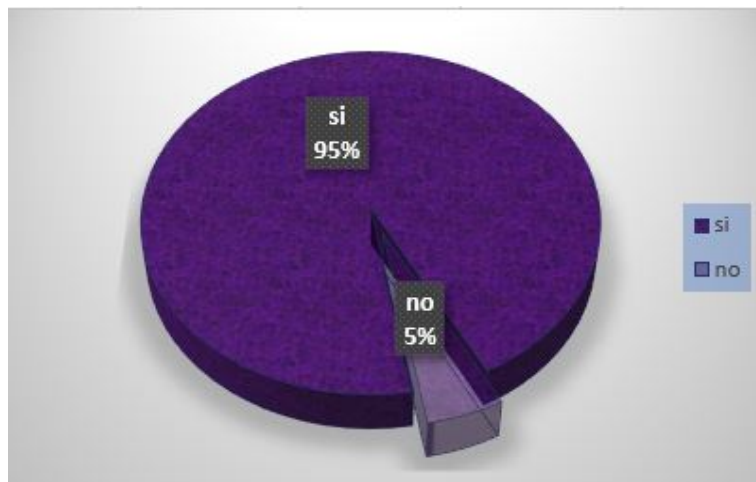
Interpretación: el 95% de la población afirmó que no se cuenta con centros gastronómicos en el sector mientras que el 5% afirmó que sí.

3. ¿Está usted de acuerdo que en el sector donde vive hay deficiencia en la infraestructura gastronómica?



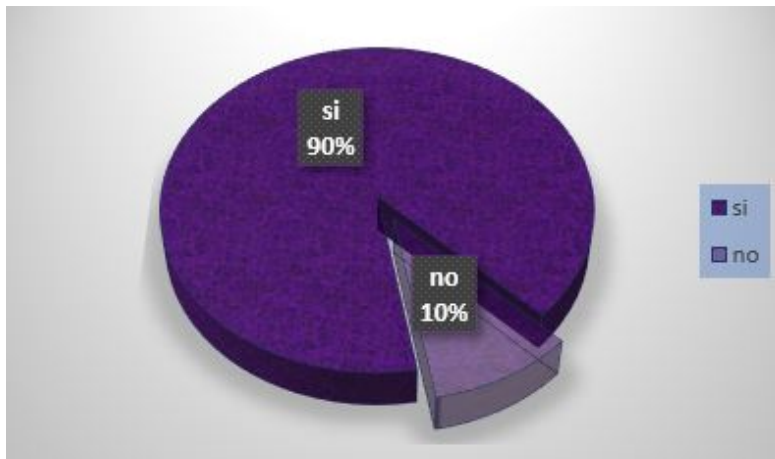
Interpretación: el 60% de la población está de acuerdo con que existe una deficiencia en la infraestructura gastronómica mientras que el 40% no está de acuerdo.

4. ¿Usted cree que es necesario la enseñanza de cocina internacional?



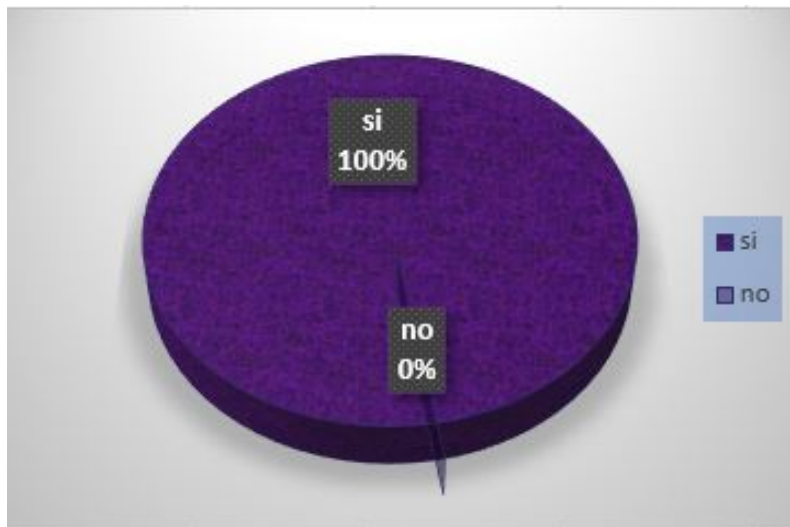
Interpretación: el 95% de la población está de acuerdo con que es necesaria la enseñanza de cocina internacional mientras que el 5% no está de acuerdo.

5. ¿Desearía gozar de una conexión entre un parque y el centro gastronómico?



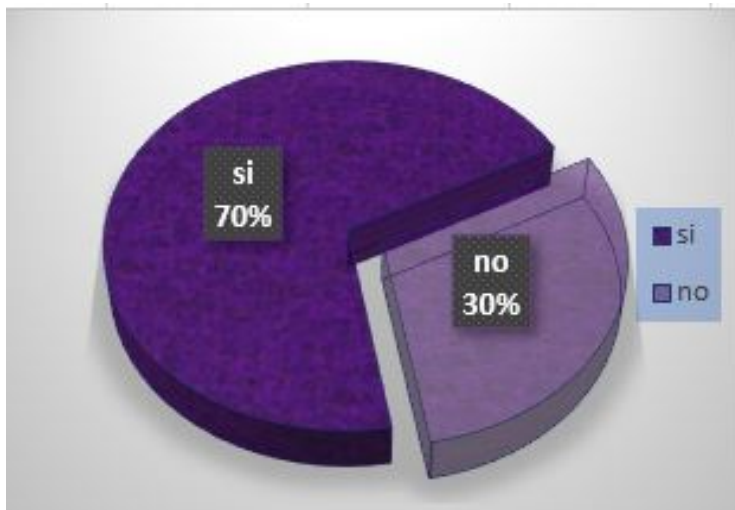
Interpretación: el 90% de la población está de acuerdo con que exista una conexión entre un parque mientras que el 10% no está de acuerdo.

6. ¿Está usted de acuerdo en que el centro sea capaz de sustentarse energéticamente?



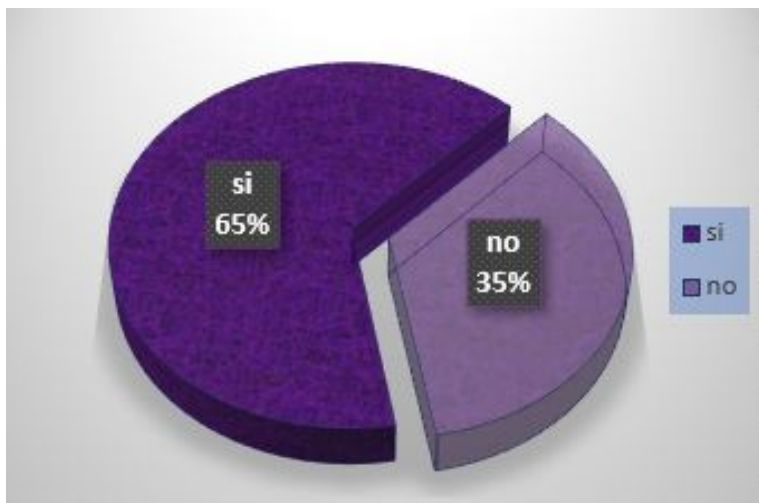
Interpretación: el 100% de los ciudadanos está de acuerdo en que la edificación propuesta sea capaz de sustentarse para no causar impactos negativos en el área.

7. ¿Le parece correcta la ubicación del centro gastronómico?



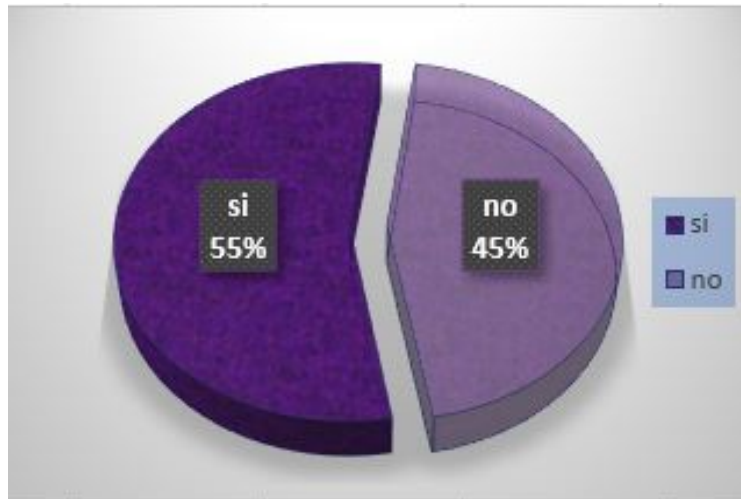
Interpretación: el 70% de la población está de acuerdo en la ubicación del centro gastronómico, mientras que el 30% no está de acuerdo.

8. ¿Cree usted que tendrá movimientos de turistas favorables para la zona?



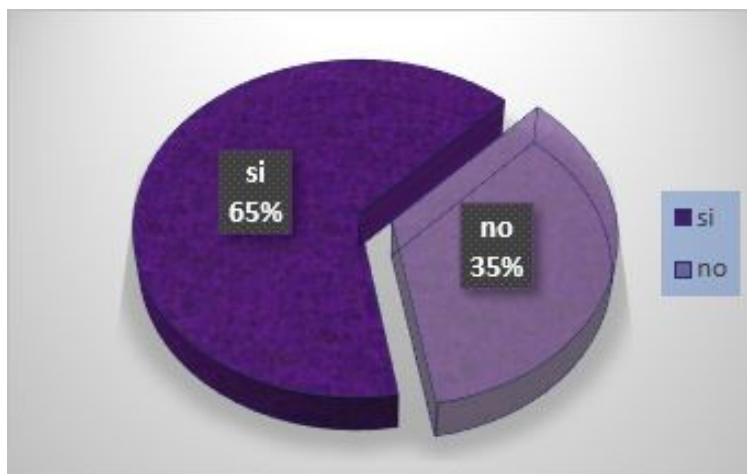
Interpretación: el 65% de la población está de acuerdo con que el turismo que la edificación llama es favorable para el sector, mientras que el 35% no está de acuerdo.

9. ¿Cree usted que incentivar el aprendizaje de cocina internacional en la zona traerá beneficios favorables?



Interpretación: el 55% de la población está de acuerdo con que incentivar el aprendizaje de cocina internacional traerá beneficios mientras que el 45% no está de acuerdo.

10. ¿Le parece que será bueno el impacto social que el centro gastronómico traerá?



Interpretación: el 65% de la población está de acuerdo con que el impacto será favorable para la sociedad, mientras que el 35% no está de acuerdo.

Análisis de resultados

Lo que equivale o se encuentra dentro del análisis de los resultados, es la información recolectada durante el proceso de investigación y se presenta posterior a la aplicación de instrumento y finalizada la recolección de datos, donde se procede al análisis de los datos para dar respuestas a las interrogantes. El análisis e interpretación de los resultados según Arias (1999) explica que:

En este punto se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación si fuere el caso. Un lo referente al análisis, se definirán las técnicas lógicas (inducción, deducción, análisis, síntesis), o estadísticas (descriptivas o inferenciales), que serán empleadas para descifrar lo que revelan los datos que sean recogidos.

Es de suma importancia que este capítulo sea relevante a la hora de la interpretación de los resultados, ya que, con la aplicación debida de los instrumentos, y el terminar de recolectar los datos debidos, el análisis de los resultados responderá a todas las interrogantes de la problemática que tiene la investigación, ya sea a través de una presentación textual, tabular o gráfica.

3.5. Fases de la Investigación

Fase I: “Diagnosticar las condiciones actuales de valencia determinando así la implantación de la edificación.”

Actividades:

Se realiza la evaluación y observación directa de la parroquia san juan.

Se toma lista de las características actuales que posee la misma.

Se elabora un plan de acción acompañado de los métodos y técnicas futuras a ejecutar.

Fase II: “Analizar la información con respecto a las distintas leyes y normativas legales que permiten un buen desarrollo del proyecto según los parámetros de ejecución.”

Actividades:

Se estudia las condicionantes que otorgan las leyes.

Se obtienen los aspectos que hay que tomar en cuenta para la ejecución de las leyes.

Fase III: “Definir un programa de áreas y actividades que se desarrollan dentro del Centro gastronómico y deportes no convencionales, en la avenida paseo cabriales.”

Actividades:

Se realiza mediante la web la búsqueda de información con respecto a las áreas que tendrá la edificación.

Se analizan aspectos que puedan servir de ayuda para el desarrollo del proyecto.

Se concreta cuáles serán las áreas que el complejo necesita para que la edificación tenga un buen funcionamiento.

Recursos

El actual capítulo está constituido con el desenvolvimiento y la descripción de los recursos humanos (aquellos personajes que son parte del proyecto), materiales (todos aquellos implementos que sirvieron de ayuda durante el desarrollo de la investigación), institucionales (instituciones capaces de ofrecer la ayuda necesaria) y la distribución del tiempo necesarios para la elaboración del trabajo de investigación, brindando siempre el apoyo necesario para la mejora esta.

3.6 Recursos Humanos

Para el desarrollo de esta investigación se contó con el apoyo de tutores académicos a lo largo de toda la investigación como lo son: El Arq. Dick Moreno, El Ing. Carlos Quiñonez (tutor en estructura y sostenibilidad) que fueron de asesoría durante todo el proceso.

4.2 Recursos Materiales

Para la elaboración de la investigación se implementó el uso de materiales de varios tipos como lo fueron: Documentos, tesis, revistas, Diccionarios, programas de diseño como lo son AutoCAD, Revit, Scketchup, Photoshop y Vray; programas de presentación, calculo, redacción e investigación como compuestos de Microsoft y Google: Power Point, Word y Google Earth Pro. Y finalmente el material y recursos de entrega como lo son hojas tipo bond, impresora, carpetas, plotter, tirro y clips.

4.3 Recursos Institucionales

Las instituciones que sirvieron de apoyo esencial para la búsqueda de recopilación y búsqueda de información para el desarrollo del proyecto fueron: La alcaldía de valencia, Las entidades de la Universidad “José Antonio Páez” y Bibliotecas.

4.4 Recursos Tiempo

Cuadro 4. Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	Marzo 2019	abril 2019	mayo. 2019	junio. 2019	agosto 2019	septiembre 2019	Octubre 2019	total en meses
Análisis de la parroquia san juan	X	X						2
Reordenamiento urbano y localización del terreno		X	X					2
Recolección de información de antecedentes			X	X	X			3
Análisis de los datos recabados				X	X	X		3
Redacción del informe final					X	X	X	4
Defensa							x	1
Total								32

Fuente: Rhamses Pinto, (2019).

CAPÍTULO IV

EL PROYECTO

4.1. El Sitio Urbano

Ubicación

El Municipio Valencia se ubica en Venezuela estado Carabobo, así mismo se encuentra limitado territorialmente, por el Norte se encuentra Puerto Cabello, al sur el estado Cojedes, al este Guacara, lago de Valencia, Guigue y al oeste Bejuma. El estado Carabobo cuenta con 14 municipios los cuales son: Montalbán, Naguanagua, Puerto Cabello, San Diego, San Joaquín, Bejuma, Carlos Arvelo, Diego Ibarra, Guacara, Juan José Mora, Libertador, Los Guayos, Miranda y Valencia. Dicho municipio cuenta con varias Parroquias las cuales pertenecen al Municipio Valencia estas son: Candelaria, Catedral, El Socorro, Miguel Peña, Rafael Urdaneta, San Blas, San José, Santa Rosa, Negro Primero. Ver figura 6

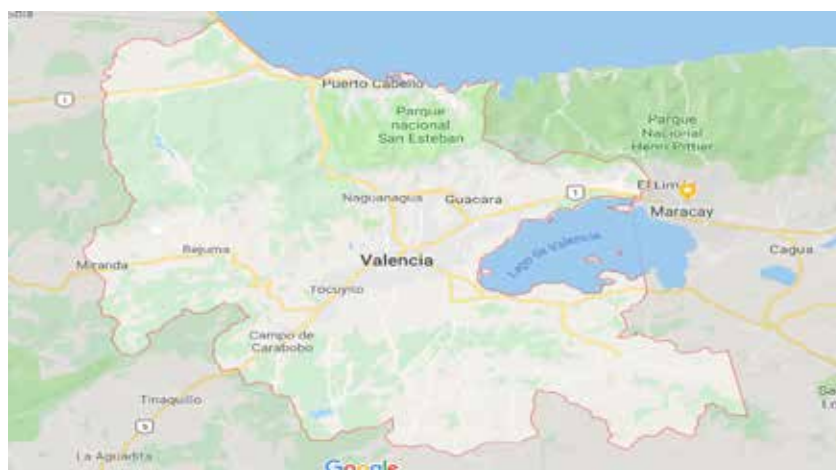


Figura 6. Mapa de Carabobo– Identificación del Municipio valencia. Fuente:

<https://www.google.com/maps/place/Carabobo/@10.2016996,->

[68.3788526,9.75z/data=!4m5!3m4!1s0x8e8042bfb169aa27:0x56d1b363b7712ebd!8m2!3d10.1176433!4d-](https://www.google.com/maps/place/Carabobo/@10.2016996,-68.3788526,9.75z/data=!4m5!3m4!1s0x8e8042bfb169aa27:0x56d1b363b7712ebd!8m2!3d10.1176433!4d-)

[68.0477509](https://www.google.com/maps/place/Carabobo/@10.2016996,-68.3788526,9.75z/data=!4m5!3m4!1s0x8e8042bfb169aa27:0x56d1b363b7712ebd!8m2!3d10.1176433!4d-68.0477509)

Localización

El área para el desarrollo de la propuesta está localizada dentro del Municipio Valencia, Parroquia San Juan, específicamente entre la avenida Paseo Cabriales, calle Flores y avenida Boyacá, situado entre esas calles y avenida (Ver Figura 7)



Figura 7. Plano del sector Cabriales fuente:

<https://www.google.co.ve/maps/search/seniat/@10.1916779,-68.0021171,18.04z>

Población

Según Censo (2011), efectuado por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), la ciudad posee una población de (1.484.430 habitantes), mientras que toda el área metropolitana posee una población estimada de (1.996.173 habitantes). Actualmente se desconoce una cifra oficial reciente de la población.

Clima

Debido a su ubicación situada en una zona intertropical el clima es cálido tropical y la temperatura oscila entre 24° C mínima media anual y los 33.6 ° C máxima media anual.

Teniendo una temperatura media anual de 26° C. Debido a sus condiciones climáticas y ubicación geográfica, la parroquia tiene un período precipitación del 30% y humedad del 80%. El resto del año hay pocas lluvias.

Hidrografía

Valencia se ubica dentro del valle del Río Cabriales al que atraviesa parcialmente de norte a sur. La ciudad se sitúa a 609 msnm, que rodea las colinas al oeste, elevaciones al este, parte de la cordillera de la costa al norte y al sur las sabanas, estando próximas al lago de Valencia. El río recorre la ciudad de norte a sur por su parte oriental. Atravesando las parroquias Naguanagua, San José, Catedral, San Blas, Santa Rosa y Rafael Urdaneta.

Vegetación

Valencia tiene vegetación tropical, las zonas más verdes se hallan en los cerros como, por ejemplo, cerro el Casupo, identificando 256 especies vegetales. Entre las plantas más comunes se encuentran el Agave Cocui, el Indio Desnudo, el Camoruco, Saman, Apamate y el Araguaney. Abundan también orquídeas de los géneros Cattleya y Oncidium.



Figura 8. Apamate fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Tabebuia_rosea



Figura 9. Araguaney fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Handroanthus_chrysanthus



Figura 10. Saman fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Samanea_saman



Figura 11. Orquidea fuente: <https://es.wikipedia.org/wiki/Orchidaceae>

Vialidad

El Municipio está estructurado por diferentes vías vehiculares, destacando con importancia la avenida Paseo Cabriales, la cual genera el mayor flujo para el acceso al sector. Esta vía expresa se conecta a la Avenida Boyaca, la cual marca todo el recorrido vial del terreno, se distribuye en colectoras y vías locales de los diferentes sectores, convirtiéndose en la más concurrida del sector.

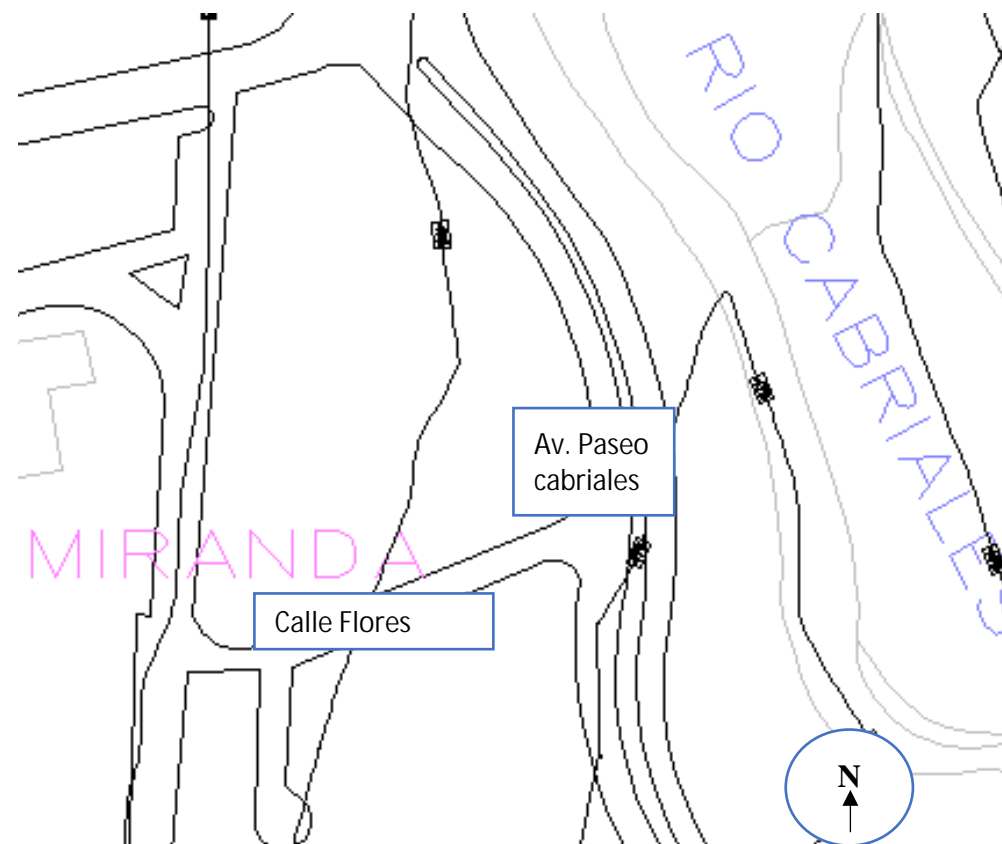


Figura 12. Plano de la parroquia san José haciendo referencia a trazos viales.

Transporte

Actualmente en Valencia existen varios tipos de transporte como, por ejemplo: El transporte público, está en su mayoría compuesto por buses pequeños y autobuses pertenecientes a cooperativas o de institutos adscritos a las municipales. El sistema de transporte masivo de Carabobo o Transcarabobo que está conformado por buses automatizados cumpliendo su función en las ciudades de Valencia, Puerto Cabello, Guacara

y Naguanagua. El metro de Valencia inaugurado en el año 2006 que actualmente cuenta con nueve estaciones.



Figura 13. Transporte masivo transcarabobo
fuente:<https://es.wikipedia.org/wiki/TransCarabobo>



Figura 14. Estación del metro de valencia fuente:
[https://es.wikipedia.org/wiki/Metro_de_Valencia_\(Venezuela\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Metro_de_Valencia_(Venezuela))

Zonificación

La zonificación del municipio Valencia está regida por el Plan de Reordenamiento Urbano (PDUL), esta ordenanza contiene la reglamentación de todo lo concerniente a la extensión del perímetro urbano de la ciudad, en cuanto a usos permitidos, intensidad de aprovechamiento de esos usos y requisitos aplicables a cada sub división de esta área.

4.2. El Proyecto

El proyecto se basó en el diseño de un centro gastronómico comercial bajo tipologías deportivas de disciplinas no convencionales, cubriendo las necesidades culinarias del sector proporcionando comercios, áreas deportivas y de alta cocina para cubrir con las necesidades. Asimismo, el diseño de un Centro gastronómico comercial proporciona áreas de aprendizaje para la educación y mejoramiento de la zona, contando con comercios para el aumento del turismo del sector.

El Usuario

En la propuesta se manejan diferentes tipos de usos, principalmente el área gastronómica para que la población se nutra de las disciplinas culinarias que se brindan en dicha construcción, los trabajadores que ofrecen el servicio necesario en la zona comercial fomentara las visitas en el centro gastronómico, al igual que los espacios dispuestos para el deporte de categoría pasiva ayudara el turismo de la zona y finalmente el público o visitantes que harán del espacio un lugar de interacción y cultura.

Deportista: persona que va a practicar un deporte de categoría pasiva como yoga, dicho deporte será practicado en las áreas diseñadas de dicha índole.

Empleados: personal que va a laborar en la infraestructura, estas labores varían depende de su cargo como, por ejemplo: chefs, personal de seguridad, personal de mantenimiento.

Público: visitantes que van a la infraestructura con fines recreativos, deportivos o alimenticios, estas personas son las que activan estos espacios convirtiéndolos en lugares de esparcimiento y cultura.

El Sitio y su Contexto

Diseño de un centro gastronómico comercial bajo tipologías deportivas de disciplinas no Convencionales ubicado en el Sector Paseo Cabriales, en el Municipio Valencia Estado Carabobo.

Ubicación del Terreno dentro del Contexto Inmediato

El diseño de un centro gastronómico comercial bajo tipologías deportivas de disciplinas no convencionales se encuentra implantado en la parroquia san juan, municipio valencia Estado Carabobo, entre la avenida paseo Cabriales y calle las flores.



Figura 15. Plano del sector avenida paseo cabriales valencia Carabobo.

Usos

Según el estudio realizado, los usos existentes en la zona son de comercio intermedio (C2) está permitida la construcción, reconstrucción o modificación de las edificaciones destinadas al uso comercial intermedio, según las siguientes actividades: supermercados, venta al detal de productos alimenticios y bebidas, prácticas deportivas con fines comerciales, edificaciones docentes, asistenciales, sociales, recreacionales y deportivas a nivel primario e intermedio de acuerdo al área mínima establecida en la zona de equipamiento correspondiente.

Topografía

Posee una topografía regular en toda la ubicación del terreno, con desniveles de 3m de altura cada 35m de trayecto aproximadamente como la flecha lo indica apuntando a la cota más alta. Donde el usuario no observa el cambio y es plano de acuerdo a la apreciación. El

nivel más alto se encuentra ubicado paralelo a la avenida boyaca de altura 478msnm y desciende 475msnm.

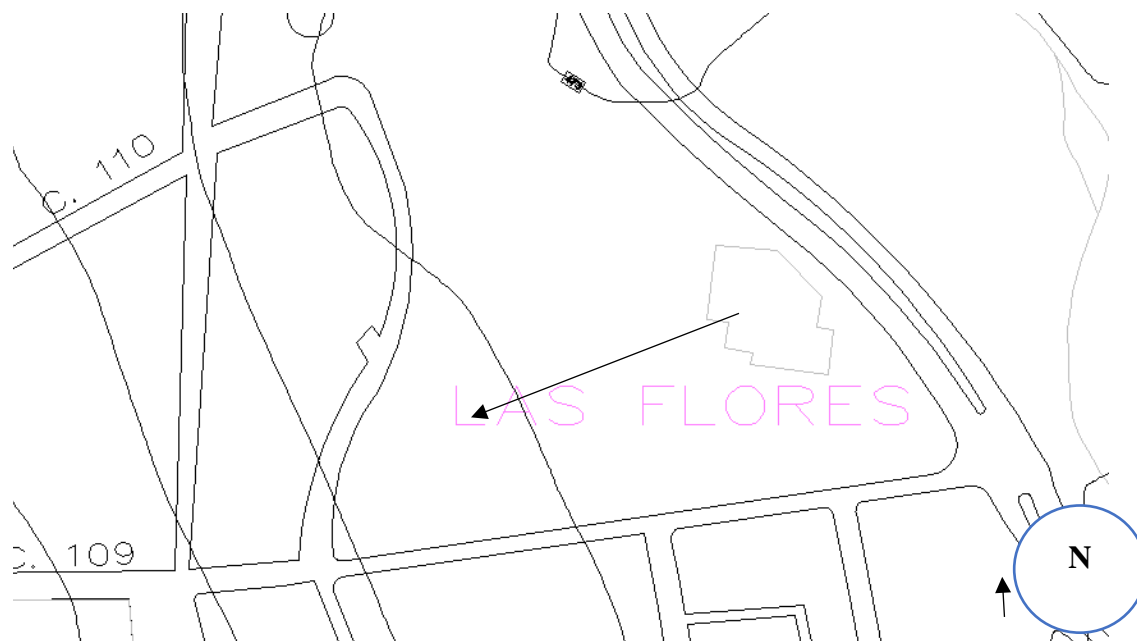


Figura 16. Plano de la parroquia San José haciendo referencia a trazos viales.

Orientación y Vientos circunstancias

La orientación del terreno es Noreste/Suroeste. Los vientos alisios vienen en dirección Noreste con aproximadamente 9kts. Sabiendo esta información se analizó la forma de la edificación para la circulación constante dentro de ella.

Vías de Acceso

El terreno cuenta con varios puntos de acceso la cual están dispuestos al sur, oeste y este, hacia al este se encuentra ubicada la avenida Paseo Cabriales que es el acceso más importante del terreno ya que es el más visible y directo para poder acceder a la infraestructura como accesos secundarios, por la parte sur Calle Flores y al oeste la avenida Boyaca.

Vegetación

El terreno actualmente cuenta con una escasa vegetación tropical y maleza. Y se proponen Arboles como el Flamboyán, Araguaneý, Apamate y Palmeras. Ver figuras 17, 18 y 19.



Figura 17. Palmera (2019)



Figura 18. Araguaney (2019)



Figura 19. Flamboyán (2019)

Hitos

Los hitos más destacados que se encuentran en la zona son algunas construcciones que se encuentran adyacentes como el Seniat que tiene un impacto visual debido a sus dimensiones y por su ubicación que está dispuesta frente a la avenida paseo cabriales (ver figura 15); también se puede observar el Parque Metropolitano de Valencia que está justo al frente de la avenida Paseo Cabriales el cual se cuenta como punto de referencia importante para el transeúnte (ver figura 20 y 21).



Figura 20. Edificio seniat sector avenida paseo cabriales valencia Carabobo fuente:
<https://www.google.co.ve/maps/search/seniat/@10.1916779,-68.0021171,18.04z>



Figura 21. Parque metropolitano de valencia Carabobo. Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Parque_Metropolitano_de_Valencia

Servicios Públicos

El terreno cuenta con los servicios públicos necesarios para el sustento de la infraestructura.

Electricidad: La entidad encargada del suministro eléctrico es Elevel, y se propone Un sistema sustentable de energía solar que consta de esferas de cristal que captan y refractan la luz solar y la depositan en pequeñas celdas fotovoltaicas.

Aguas Blancas: El ente encargado de la distribución de aguas blancas es Hydrocentro.

Aguas Negras: El ente encargado de la purificación y recolección de estas aguas es Hydrocentro.

Agua de Lluvias: El terreno tiene evacuación natural de las aguas.

Teléfono/Cable/Data: Se obtiene de las redes y tendidos de servicios de la zona.

Programa de Áreas

El programa del proyecto arquitectónico concierne al análisis de las áreas que especifica la propuesta, en este se generan las funciones de los espacios que a continuación se presentara mediante el siguiente cuadro de áreas:

Cuadro 5. Programa de áreas Niveles

NIVEL	CENTRO GASTRONOMICO COMERCIAL BAJO TIPOLOGIAS DE DISCILINAS NO CONVENCIONALES	
Planta Baja	Hall de Entrada + Recepción	911 M2
	Baños Públicos	51 M2
	Comercio	15 M2
	Restaurantes	1070 M2
	Administración	420 M2
	Cocinas	340 M2
	Central de seguridad	16 M2
	Sala de descanso	25 M2
	Sala de juntas	12.70 M2
	Enfermería	11.83 M2
Exteriores	Plaza de yoga	470 M2
Planta Baja Servicios	Área de carga y descarga	120 M2
	Cavas	300 M2
	Depósitos	52 M2
	Lavandería	97 M2

	Escuela de cocina	480 M2
--	-------------------	--------

Primer piso	Laboratorio de gastronomía	45.50 M2
	Aula de clases	160 M2
	Biblioteca	530 M2
	Cubículos	140 M2
	Baños	21 M2
	Control de estudios	117 M2
	Dirección de estudios	11 M2
Segundo piso	Terraza	2500 M2
	Cocina	436M2
	Restaurantes	1217 M2
	Comercio	45 M2
Tercer piso	Restaurantes	950 M2
	Terraza y bar	1350 M2
Cuarto piso	Auditorio	1330 M2
	Foyer	440 M2
	Coffeebreak	310M2
	Baños	132 M2
	Circulación vertical	185 M2
Techo	Sala de máquinas	30 M2
Sótano	Mercado gastronómico	1514 M2
	Estacionamiento	9300 M2
	Zona de carga y descarga	200 M2
Total		24250.50 M2

Condicionantes de diseño

Determinantes

las determinantes del diseño son las variables urbanas que afectan directamente a la infraestructura como, por ejemplo: incidencia solar, vegetación, la cual condicionan la forma y distribución de la edificación.

Vegetación: la vegetación de la zona es frondosa ya que esta próxima al parque metropolitano de valencia la cual cuenta con una extensa variedad de plantas y árboles. ver figuras 17,18 y 19

Accesos: el acceso principal del terreno es por la Avenida Paseo Cabriales situándose al este, por otras inmediaciones se dispone de accesos secundarios como la Avenida Boyaca situada al oeste y Calle Flores al sur.

Insolación: la incidencia solar más directa está orientada al sur siendo esta fachada la más afectada, la duración del día no varía considerablemente, solamente cambia 43 minutos de las 12 horas de todo el año, siendo el 22 de diciembre el día más corto y el 21 de junio el más largo. Las fachadas norte, este y oeste no son afectadas directamente.

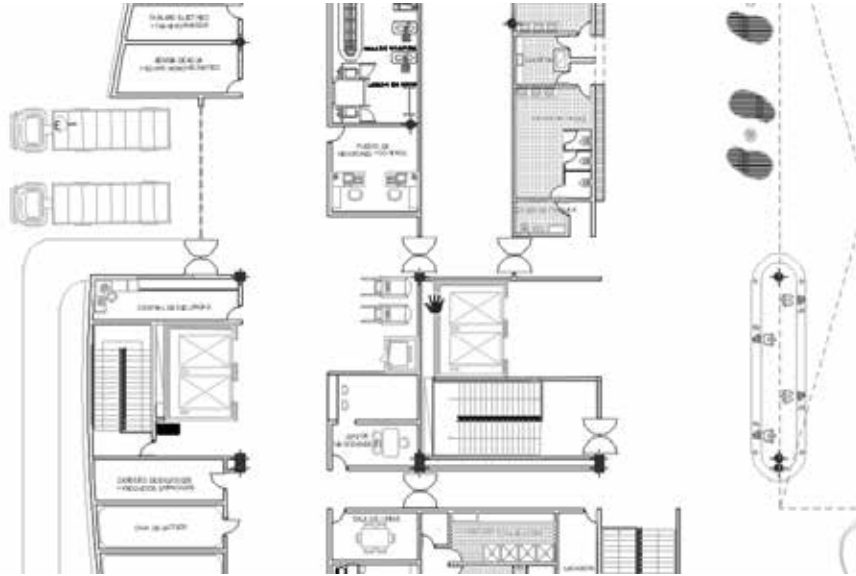
Variables

Terreno: el terreno cuenta con 24.085 M2, con una pendiente de 2.40% la diferencia entre cada cota es de 2 metros, pero no se percibe ya que la distancia mínima entre ellas es de 83 metros.

Vialidad: Por el este se encuentra la Avenida Paseo Cabriales, entre los distribuidores más destacados se encuentra el Elevado Lomas del este situándose al sur y el Elevado de las Chimeneas siendo estos cruciales para la circulación vial.

Criterios de diseño

Función: la infraestructura funciona de manera ortogonal para, mejorar el funcionamiento interno de las áreas de carga y descarga, cocinas y circulación vertical.



Forma: la forma nace de la abstracción del triángulo áureo, viendo la rigidez de las formas geométricas se moldeo de tal manera que quedara con formas orgánicas haciendo la semejanza de las frutas y verduras.



Espacio: los espacios dispuestos en la infraestructura son áreas destinadas para la gastronomía y el comercio, cuenta con lugares de esparcimiento como una plaza para practicar deportes de categoría pasiva como el yoga, también con área académica, biblioteca, auditorio y dos terrazas que funcionan como lounge bar.

Concepto generador: La conceptualización nace de la pirámide alimenticia ya que dicha pirámide es un triángulo, se generó un triángulo áureo después se generó una abstracción de esa figura geométrica, para que no quedara tan rígido se moldeo con curvas siendo alusivas a los vegetales, frutas y verduras ya que su forma es orgánica y así le da más movimiento a la edificación con formas armoniosas y sutiles.

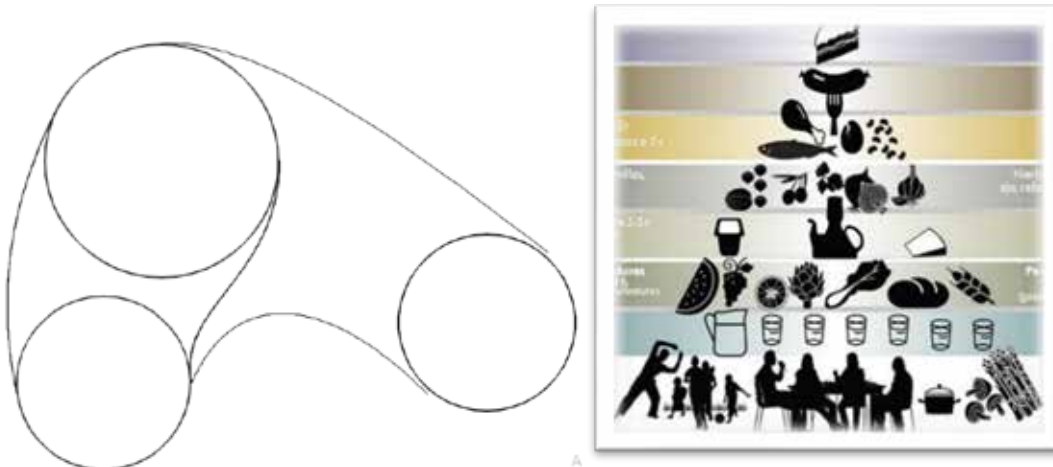


Figura 22. Concepto generador (2019)

Memoria descriptiva

El presente proyecto tiene como finalidad instaurar la propuesta arquitectónica de diseño de un centro gastronómico comercial bajo tipologías deportivas de disciplinas no convencionales en el sector Paseo Cabriales municipio Valencia Estado Carabobo con la finalidad de promover la gastronomía el deporte y crear un foco cultural para la zona.

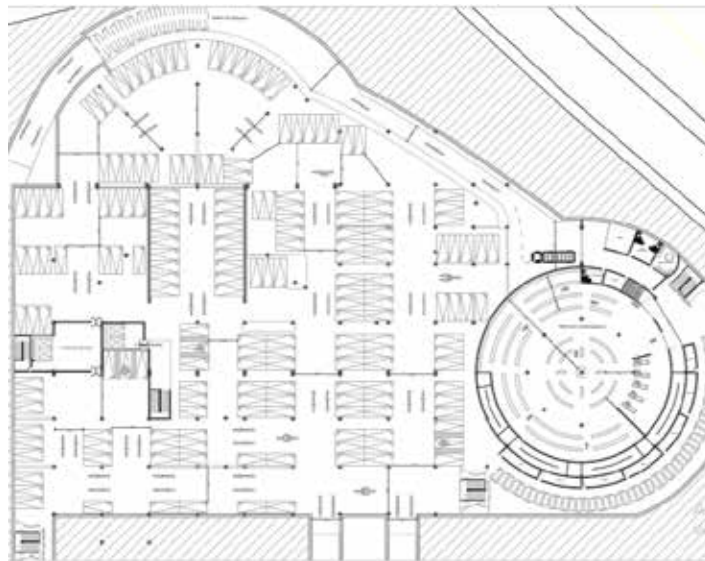
El diseño de este centro no solo va dirigido a los comensales y deportistas, si no a las personas que deseen aprender más sobre la alta cocina ya que cuenta con espacios diseñados para el aprendizaje gastronómico como por ejemplo aulas, bibliotecas, laboratorios, aulas prácticas, entre otras áreas, además cuenta con espacios comerciales que incentivan la compra y venta de productos gastronómicos importados y producidos ahí mismo por otra parte se generaron espacios de esparcimiento y entretenimiento como terrazas al aire libre rodeadas esferas solares motivando al usuario a cambiar su estilo de vida y concientizándolo sobre la energía renovable y la ecología.

El edificio está implantado en un terreno de 24.085m² aproximadamente el cual cuenta con una parte gastronómica y un área comercial, aparte se complementa con un mercado gastronómico que está deprimido un nivel por debajo de la planta baja estando conectado a su vez con el estacionamiento y el área de carga y descarga. Para lograr una planta baja dinámica se diseñó un circuito de rampas que conecta el mercado gastronómico que se ubica en sótano y la terraza principal que está en el tercer piso creando así una losa que sirve como techo en planta baja, estas rampas sirven como vías de escape ya que un piso más arriba se encuentra el auditorio que tiene capacidad para 722 personas, que por

emergencia estos deben ser evacuados de una forma segura y rápida. En sus exteriores cuentan con áreas verdes implantando arboles de colores vibrantes para destacar estas áreas, jardinerías y una plaza para el deporte de tipología pasiva creando así una armonía entre la comida y el deporte.

Proyecto de arquitectura

Sótano Nivel (-3.00m): se accede mediante rampas, y está conformado por estacionamientos y un mercado gastronómico que cuenta con su área de carga y descarga con accesos controlados solo para el personal de esta área.



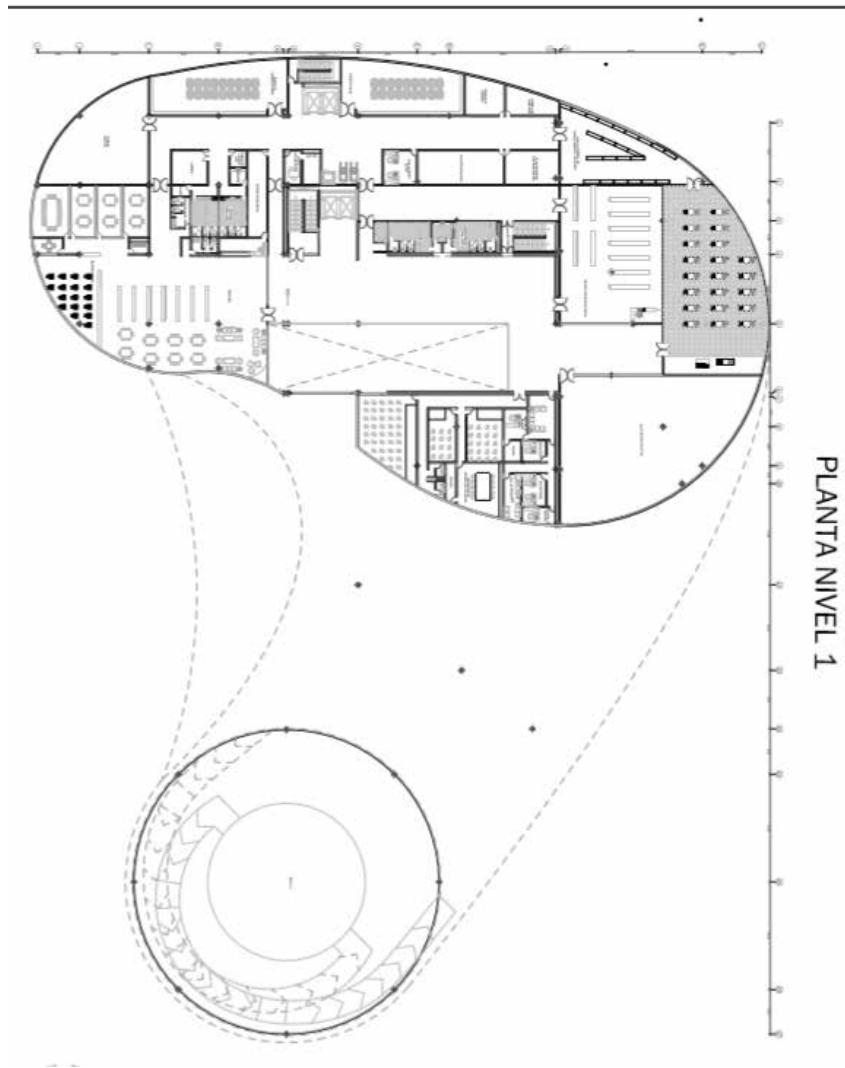
Planta baja Nivel (+0.50m)

cuenta con accesos principales por la fachada sur y este, accesos secundarios por el oeste que ahí se localizan el área de carga y descarga. Para acceder a la edificación se transita por medio de una planta libre de doble altura que da lugar a la puerta principal del centro gastronómico, al momento de entrar se percibe el área pública que da lugar a un centro de información, por el ala derecha se localiza administración y al final un restaurant. Por el ala izquierda se encuentran mini comercios y un restaurant, por la fachada oeste se encuentra el acceso de servicio y cuenta con área de carga y descarga, depósitos, lavandería, cavas, área de empleados, enfermería, y este espacio se conecta directamente con las cocinas de los restaurantes, todos estos sitios cuentan con circulación vertical y de emergencia.



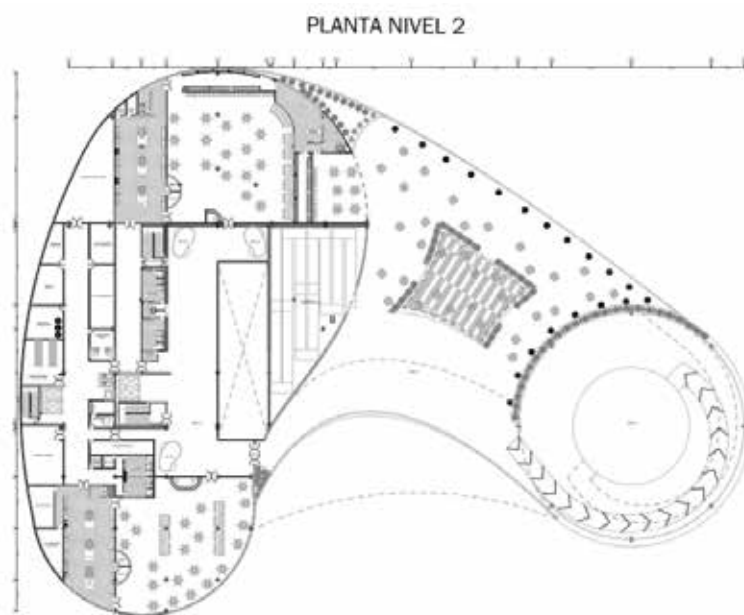
Planta nivel 1

Módulo A. (+5.50): su distribución cuenta con accesos como escaleras y ascensores, en esta planta se localiza toda el área académica, por el ala norte se encuentra la escuela de cocina (práctica), un local destinado a la venta de utensilios de cocina y uniformes de chefs, un salón multiusos, y el área de administración y control de estudios, que en ella se conectan los salones y un laboratorio de gastronomía molecular. En el ala sur esa dispuesta la biblioteca y la biblioteca virtual, en ella se puede encontrar cubículos de estudios, baños y depósitos. En la parte de servicios de encuentran bodegas de cerveza, vino, whiskey, depósito de lencería y talleres.



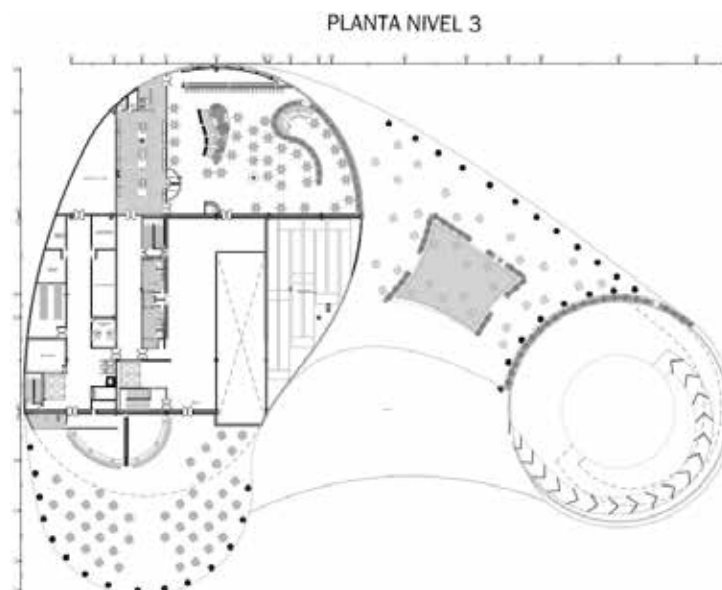
Planta nivel 2

Módulo B. (+10.50m): su distribución cuenta con accesos como escaleras y ascensores, en esta planta se encuentran restaurantes en el ala norte y sur, dispone de una gran terraza estilo lounge bar para el goce del comensal y los visitantes, en este sitio abierto se encuentran esferas solares como método ecológico de captación y producción energética.



Planta nivel 3

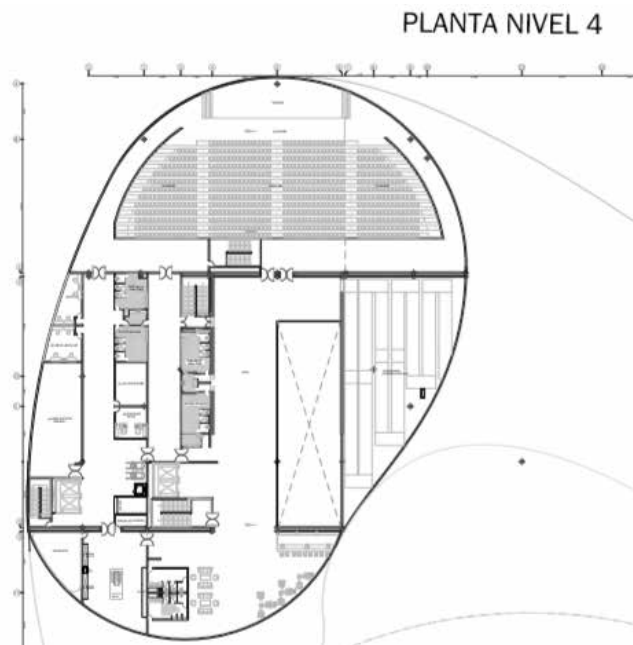
Módulo C. (+15.50m): su distribución cuenta con accesos como escaleras y ascensores, esta planta cuenta con un restaurant y una terraza, circulación vertical y baños.



Planta nivel 4

Módulo D. (+20.50m) su distribución cuenta con accesos como escaleras y ascensores, en esta planta se encuentra el auditorio que tiene capacidad para 720 personas contando con el área del técnico de sonido, camerinos y sanitarios. Aparte cuenta con su

foyer y un coffeebrak con cocina y un circuito de rampas de emergencia que desciende hasta el nivel 2.



Materiales y Acabado

Las edificaciones cuentan con grandes ventanales de vidrio con protección UV, para desviar los rayos solares directos en la edificación se diseñaron celosías con formas a baja escala de la planta con un material de aleación de acero inoxidable cubierto con una capa de color cobre asemejando a los implementos de cocina como las ollas, la edificación en su parte exterior se cubrió con paneles de concreto blanco con microfibras de vidrio dándole un sutil brillo a las fachadas. En los pisos exteriores se usó porcelanato de alta calidad con una textura de madera para darle un estilo más natural, en su interior se usó granito blanco. Por otra parte, las paredes internas se usó una proyección de microcemento texturizado para darle más dinamismo al diseño de interiores, también se incorporó pintura blanca y algunos materiales metálicos para darle más elegancia a esas estancias.

Estructura

La estructura principal cuenta con un envigado tradicional, envigado tradicional reforzada con acero y amarrada en muros portantes de un espesor de 50cm de espesor aparte cuenta con una estructura metálica en la parte exterior que sostiene una losa de más de 30 metros de largo por otra parte vigas pretensadas como refuerzo.ver figura 22 y 23.

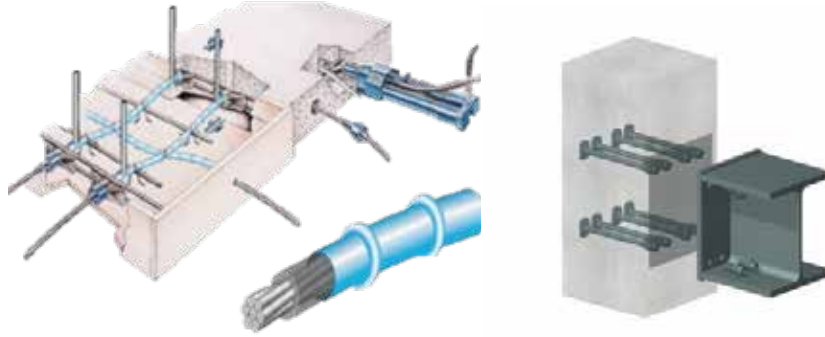


Figura 22. Vigas pretensadas. Figura23. columna de concreto y viga de acero.

Instalaciones Sanitarias

Para la elaboración y cálculo de los requerimientos sanitarios se utilizó la NORMA SANITARIA en gaceta n° 4044. Ver figura 24 y 25.

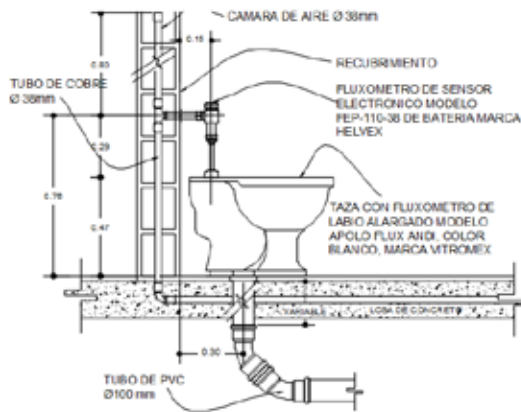


Figura 24. Detalle de fluxometro

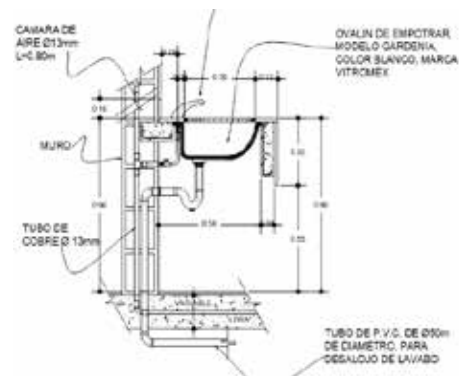



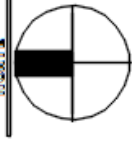
figura 25. Detalle de lavamanos

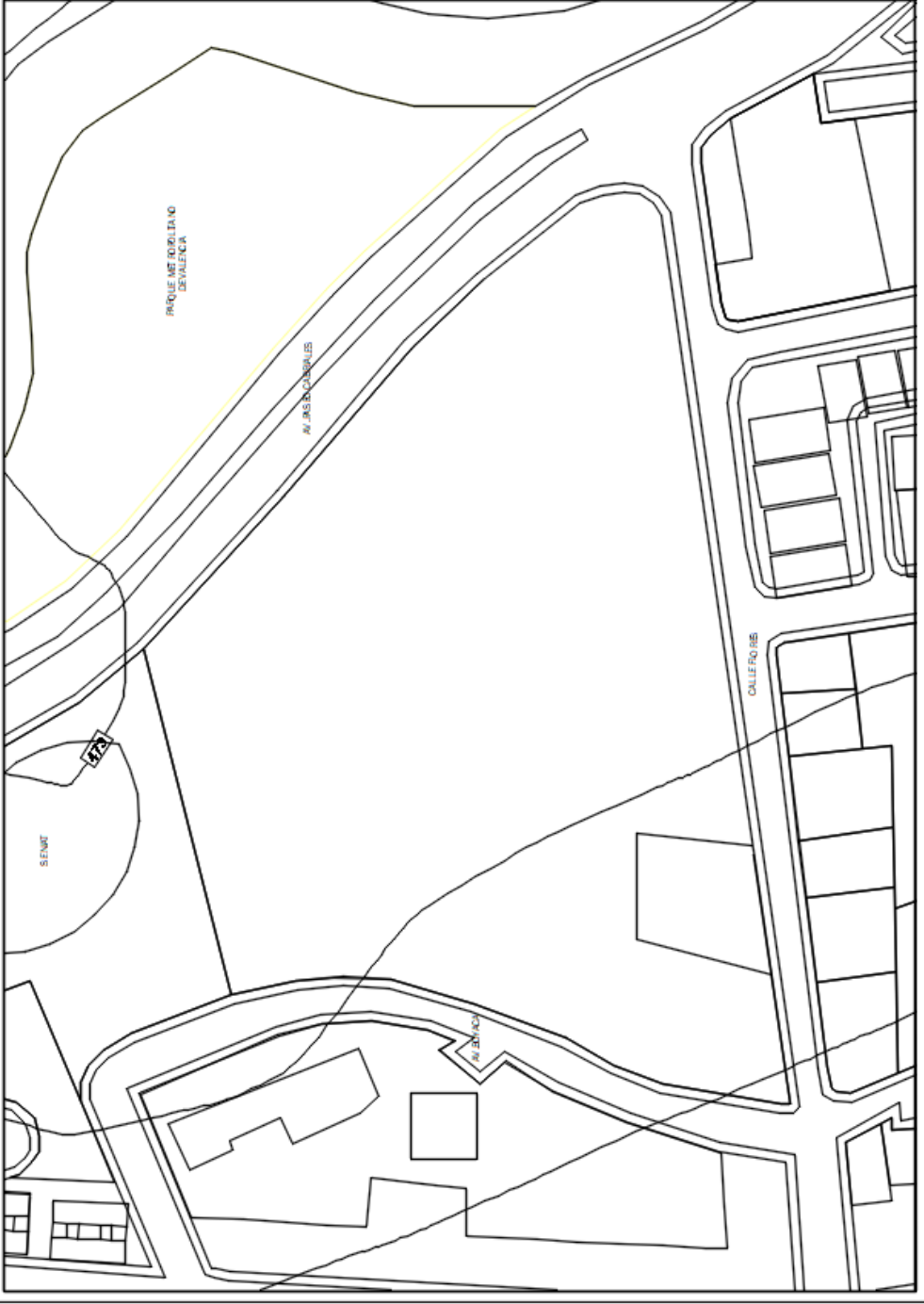
CAPÍTULO V

REPRESENTACIÓN GRÁFICA

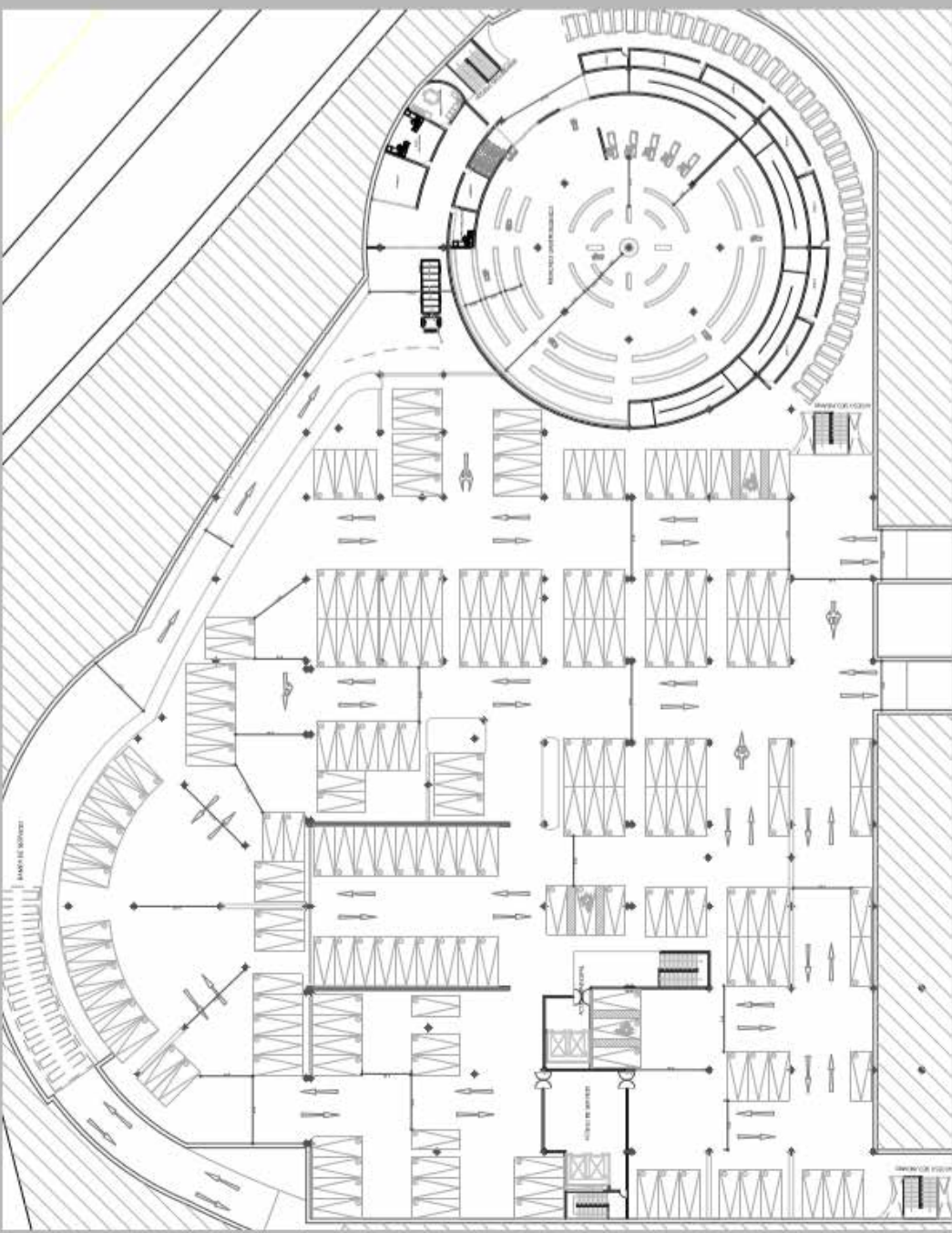
5.1 Listado de Planos

Planta conjunto – terreno	(A-1)
Plano planta sótano	(A-2)
Plano planta baja	(A-3)
Plano Primer nivel	(A-4)
Plano Segundo Nivel	(A-5)
Plano Tercer Nivel	(A-6)
Plano cuarto Nivel	(A-6)
Plano Cortes	(A-7)
Plano Fachadas	(A-8)
Lamina de concepto	

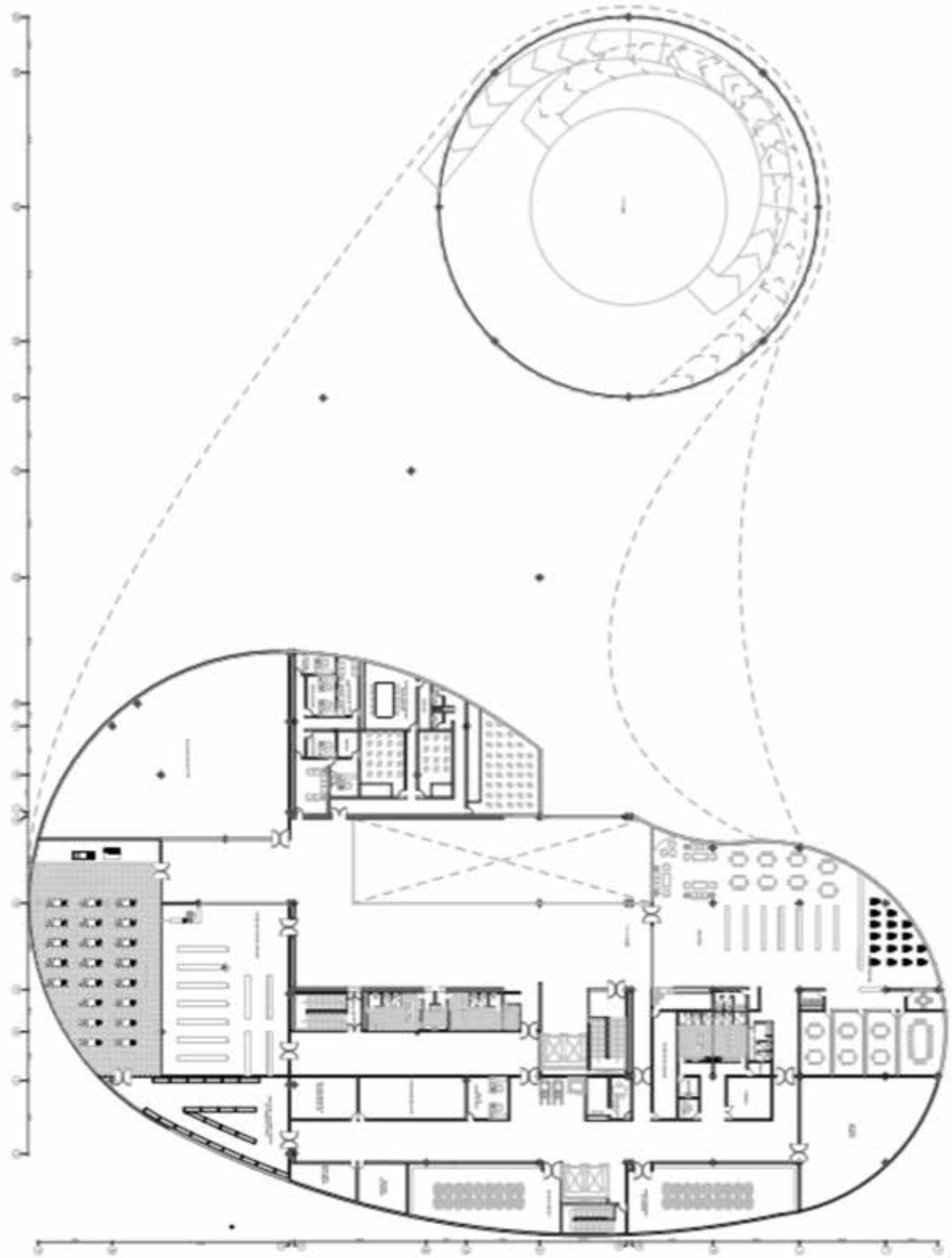
	<p>REPOBLICA DEMOCRATICA DE CHILE MINISTERIO DE EDUCACION INSTITUCION EDUCACIONAL VALDIVIA</p>	<p>TRAYECTO DE CLASIFICACION DEPARTAMENTO DE INGENIERIA CIVIL INGENIERIA CIVIL INGENIERIA CIVIL</p>	<p>PROYECTO DISEÑO DE UN SISTEMA DE ALERTEA PRECOZ PARA LA DETECCION DE TERREMOTOS EN ZONAS URBANAS</p>	<p>FECHA 2023</p>	<p>ALUMNO NOMBRE COMPLETO</p>	<p>TUTOR NOMBRE COMPLETO</p>	<p>FECHA DE ENTREGA 2023</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------------------	--------------------------------------------------	--------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------



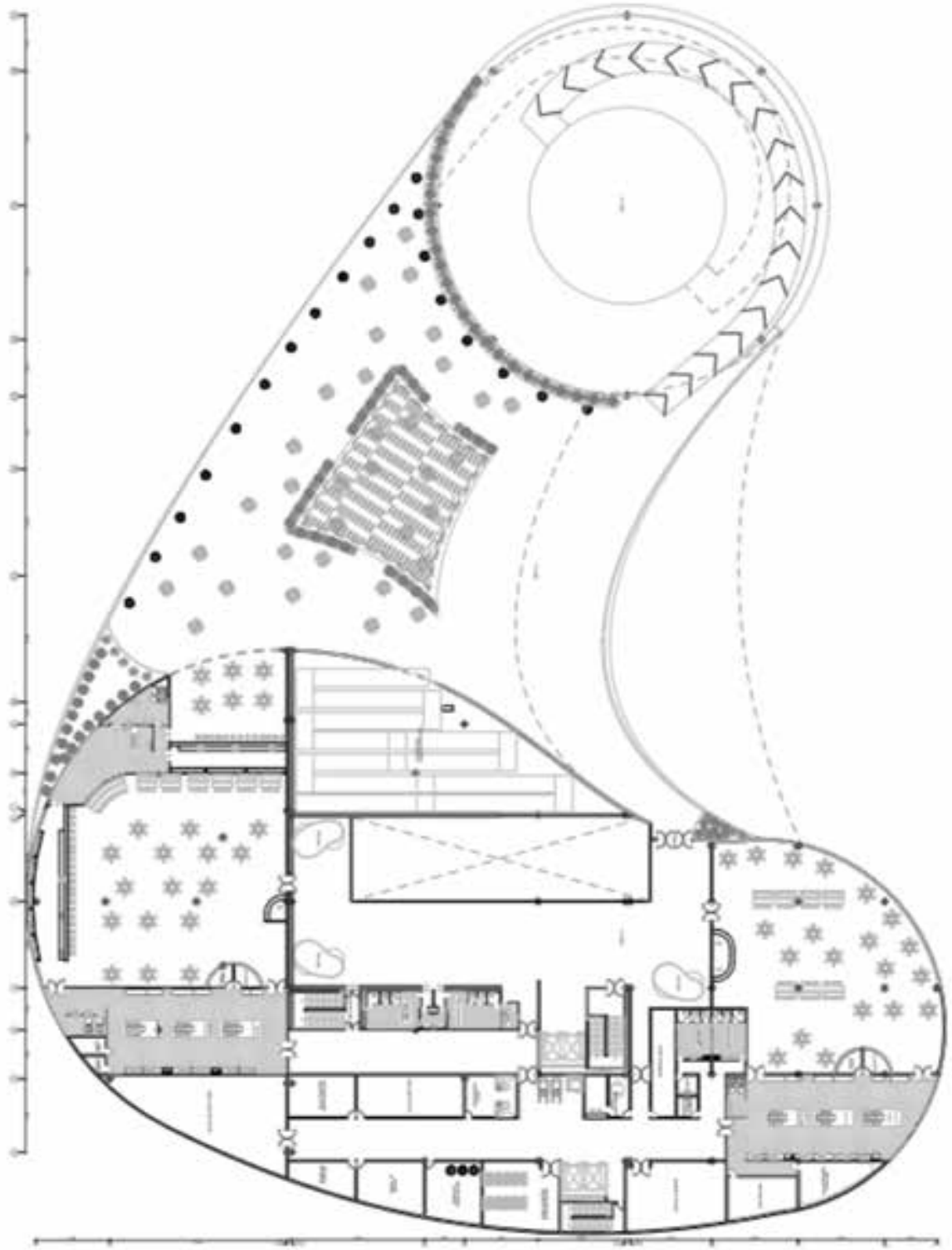
	<p>REPÚBLICA ESPAÑOLA DE VALENCIA UNIVERSIDAD DE VALENCIA CONSEJO REGULADOR DE PAQUETES DE INGENIERÍA RECONOCIDOS POR LA UNIVERSIDAD</p>	<p>TITULAR DE OBRAS DISEÑO DE UN CENTRO CULTURAL Y COMERCIAL EN EL TERMINO DE LA CIUDAD DE VALENCIA EN SU ZONA DE RECONSTRUCCIÓN</p>	<p>UBICACIÓN CENTRO CÍVICO VALLEJO MURCIA EN LA CIUDAD DE VALENCIA EN SU ZONA DE RECONSTRUCCIÓN</p>	<p>PROYECTO N.º RECONSTRUCCIÓN</p>	<p>DOMINIO PÚBLICO</p>	<p>TITULAR S.º VALLEJO DE OBRAS RECONSTRUCCIÓN</p>	<p>LICENCIA Y RECONOCIMIENTO RECONSTRUCCIÓN RECONSTRUCCIÓN</p>	<p>PROYECTO ACTIVAR WIR Y LA CONTINUIDAD</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------



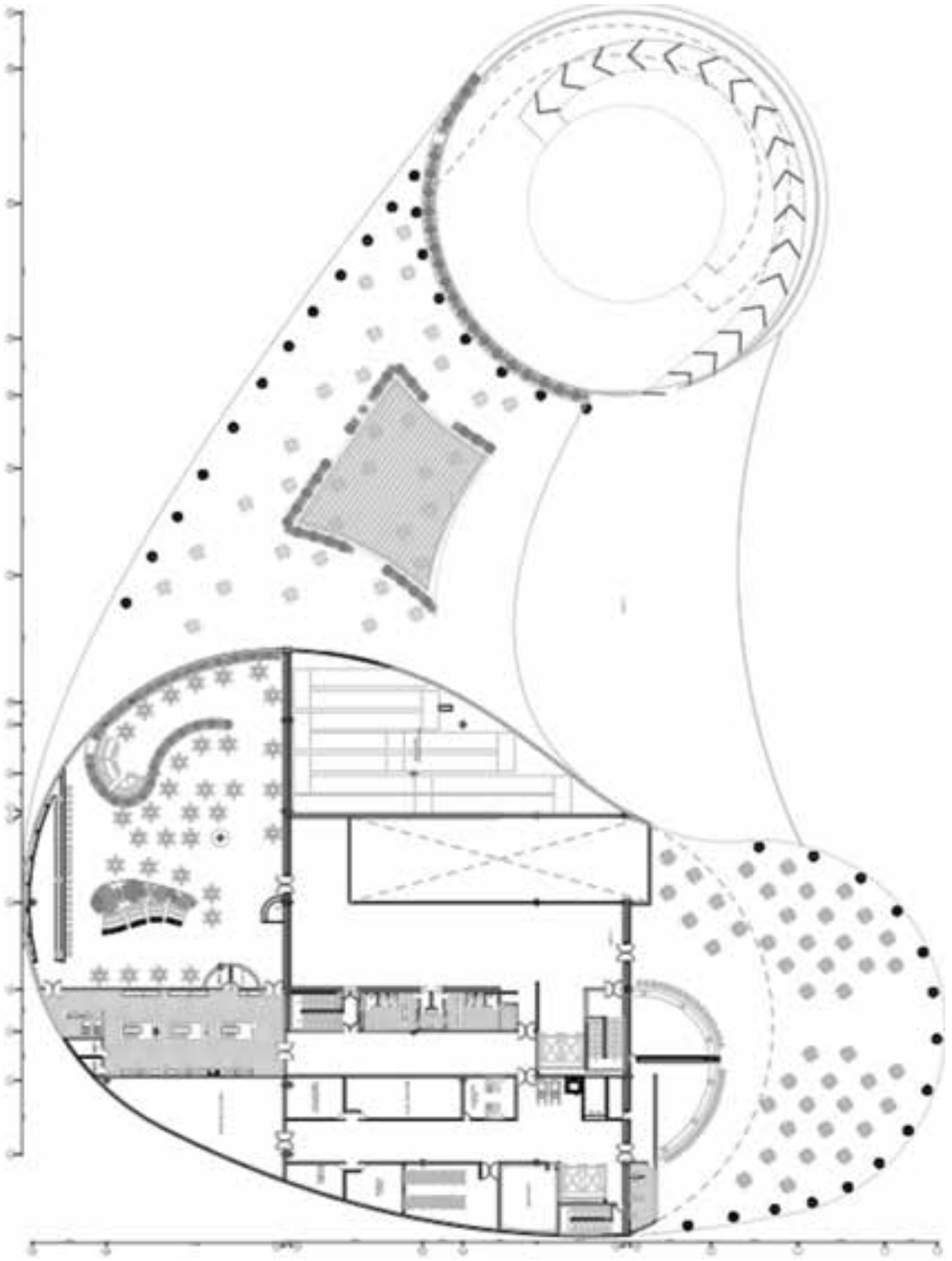
PLANTA NIVEL 1



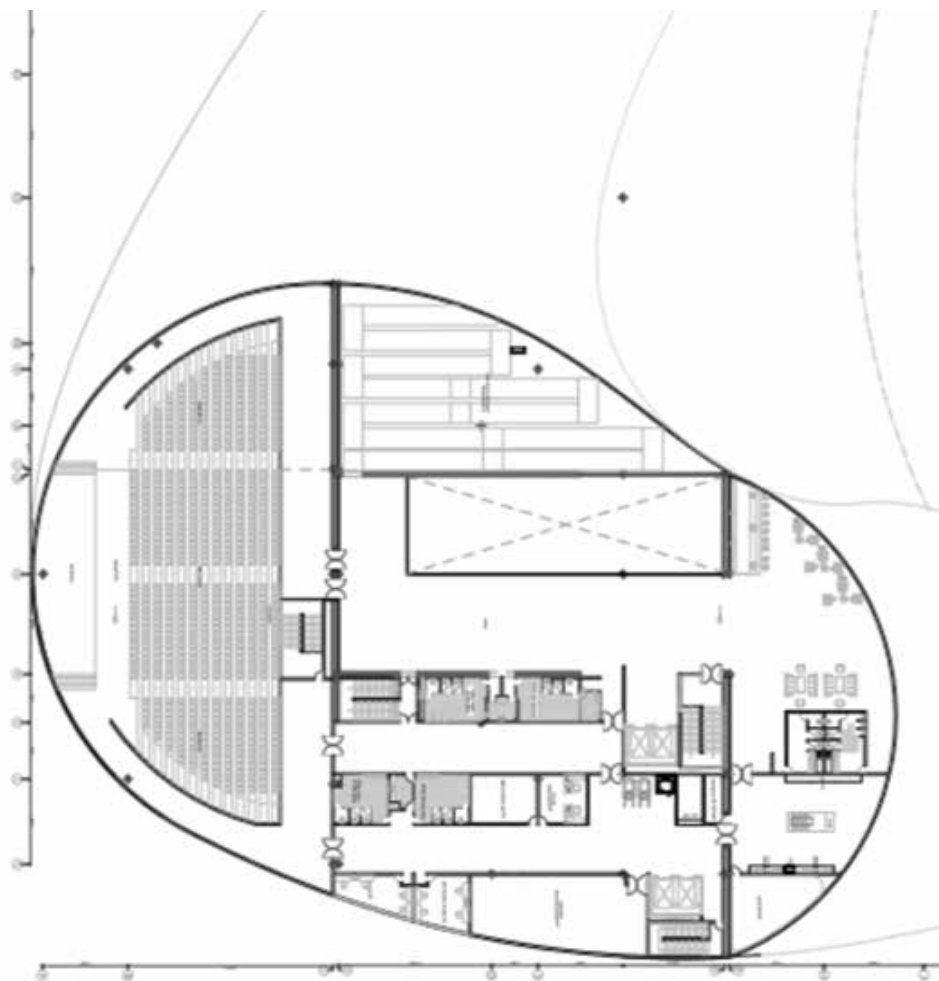
PLANTA NIVEL 2



PLANTA NIVEL 3



PLANTA NIVEL 4





REPÚBLICA BOLIVARIANA
DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD VALARTONA
JOSE ANTONIO RÍEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TÍTULO DE GRADO
DISEÑO DE UN CENTRO
CULTURAL
CENTRO CULTURAL
TIPOLÓGICAS DEPORTIVAS
DE DESPLAZAR
NO CONVENCIONAL

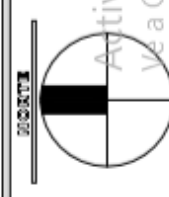
UBICACIÓN
CENTRO PABLO CARRIAS
PARROQUIA SAN JOSÉ
MUNICIPIO VALERIA
ESTADO SUCRE

DISEÑO DE
SERVICIOS

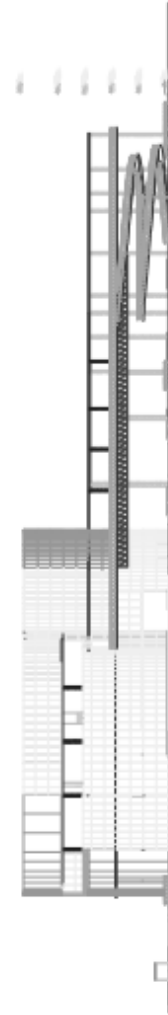
COLEGIO
PABLO CARRIAS
VALERIA

TUTORIA
FALGADO GUSTO
MARRAS RICH

LICENCIADO
FACULTAD
DE DISEÑO



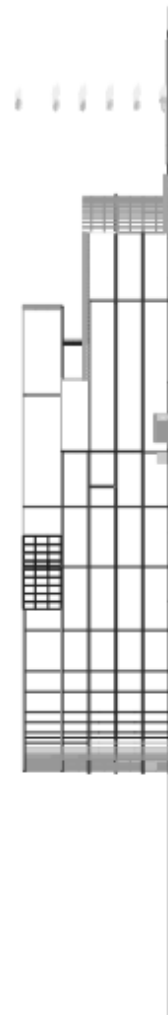
FACHADA NORTE



FACHADA SUR



FACHADA ESTE



FACHADA OESTE



REPUBLICANA BRUNO BARILETTA
 DE TUCUMÁN
 FACULTAD DE INGENIERÍA
 DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA
 DE SISTEMAS DE COMPUTACIÓN

TRABAJO DE GRUPO

desarrollado en el curso de
 SISTEMAS DE COMPUTACIÓN
 en el año 2010

MEMORIA

DESARROLLO DE LA
 FASE DE ANÁLISIS
 DE LOS REQUISITOS
 DEL SISTEMA DE
 INFORMACIÓN

DESARROLLO

DESARROLLO DE
 LA FASE DE
 ANÁLISIS DE
 REQUISITOS

CONCLUSIÓN

DESARROLLO DE
 LA FASE DE
 ANÁLISIS DE
 REQUISITOS

TUTORIA

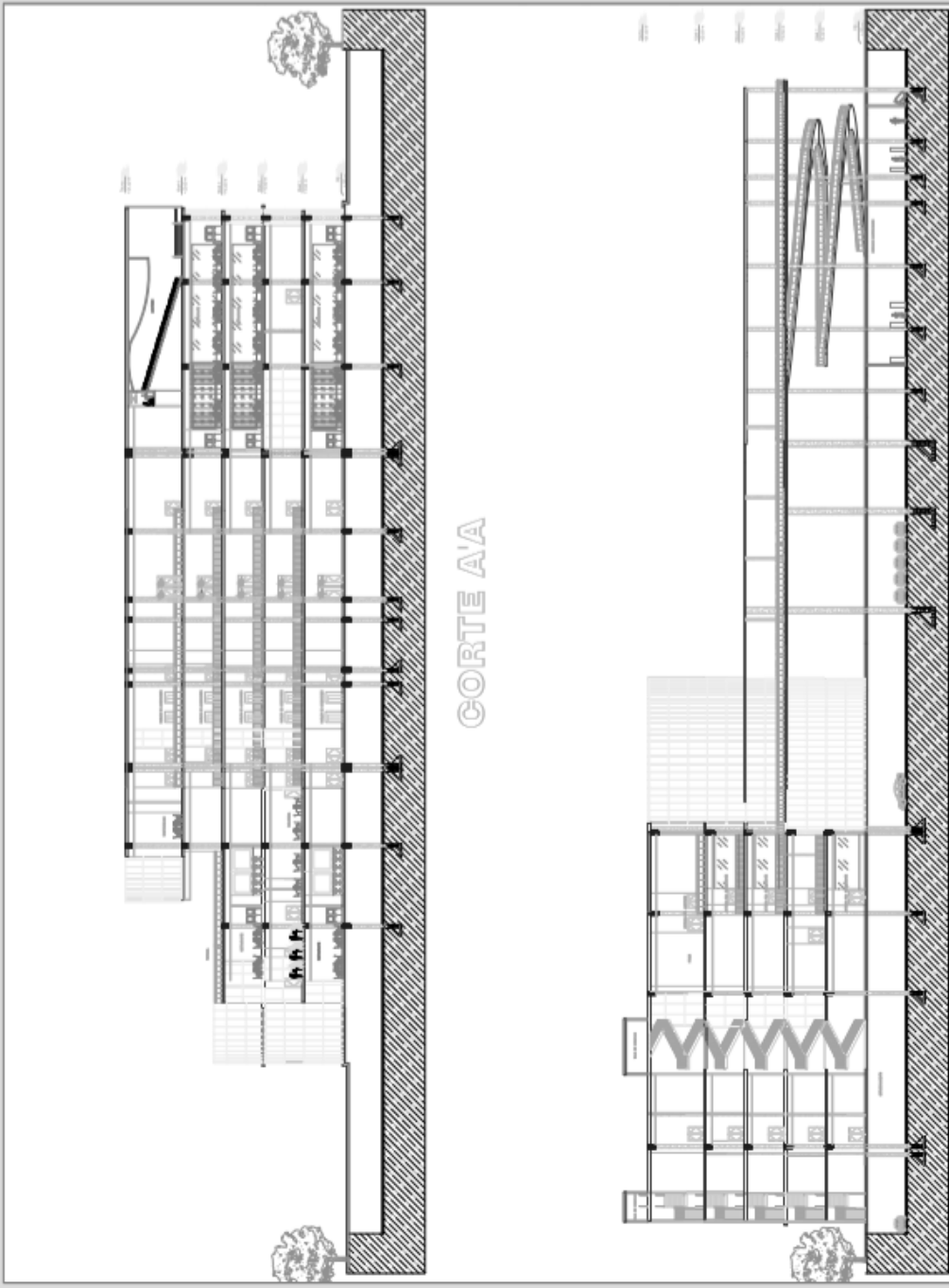
DESARROLLO DE
 LA FASE DE
 ANÁLISIS DE
 REQUISITOS

LABORAL

DESARROLLO DE
 LA FASE DE
 ANÁLISIS DE
 REQUISITOS

EXAMEN

DESARROLLO DE
 LA FASE DE
 ANÁLISIS DE
 REQUISITOS



CORTE A/A

CENTRO GASTRONOMICO COMERCIAL

Análisis del medio Físico, natural, urbano y proyecto

-FLORA:



-FAUNA:



-INCIDENCIA SOLAR:



-TEMPERATURA:

Medio Anual: 22°C - 24°C
Máximo: 32°C
Mínimo: 18°C

-PRECIPITACIÓN:

30%

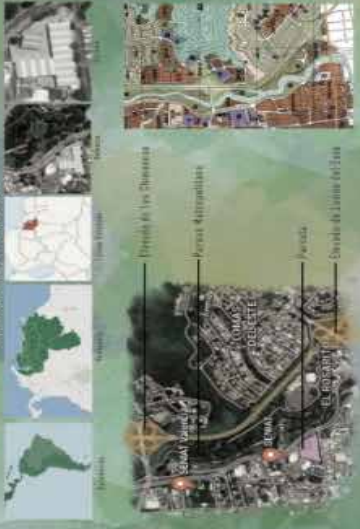
-HUMEDAD:

85%

-ORIENTACIÓN:

WVC: Sur
Sur: Calle de la Estrella
Este: Parque Metropolitano
De: Avenida San Sebastián
Norte: Calle de Santa Rosa
Oeste: Calle de la Estrella

UBICACION GEOGRAFICA:



DETERMINANTES URBANOS:

Uso Urbanización: Los Chimeneas Porcentaje de Construcción: 200%
Área Mínima: 8500 m²
Retiros: 6 metros todas las aristas.
Porcentajes de Ubicación: 40% Altura Máxima: P3 + Mezz + Upt

FISICO Y NATURAL:

URBANO:



La base del proyecto es de la edificación ganadora.

En el primer nivel de altura se ubican los servicios de
la zona, se procura y realizar complementos de
superficie para mejorar la presencia arquitectónica, dando
un ambiente cómodo y acogedor en "habitar" y "ser
visto" a cada momento del "espacio" arquitectónico.

MATERIALES:



Equar Window

REFERENCIAS

Impresas

Arias, Fidas. (2006). *El proyecto de investigación*. (Ed) Erial Ediciones. 5ta Edición. Caracas, Venezuela

Balestrini Acuña, Mirian. (2002). *Cómo elaborar un proyecto de investigación*. BL Consultores Asociados. Servicio Editorial. 6ta Edición. Caracas, Venezuela.

Constitución de República de Venezuela (1999). Publicada en Gaceta Oficial del jueves 30 de diciembre de 1999 N° 36.860.

Hurtado de Barrera, Jaqueline. (2000). *Metodología de la investigación holística*. (Ed) SYPAL. 3era Edición. Caracas, Venezuela.

Electrónica

Propuesta de centro gastronómico ubicado en Chile

fuelle: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista/520b97c3e8e44edf15000015>

Propuesta de centro gastronómico y comercial

fuelle: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista/520b984fe8e44e4bf9000017>

Basque culinary center

Fuelle: <https://xn--centrogastronomicoespaol-mlc.com/features/galeria/>

Peyote Dubai Restaurante

Fuelle:

Peyote Dubai Restaurante

Fuelle: