



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN HOTEL TRES ESTRELLAS IMPLANTADO
EN LA PROPUESTA DE DESARROLLOS TURÍSTICOS Y
RECREACIONALES EN EL SECTOR EL PICO, DEL MUNICIPIO LOS
TAQUES, ESTADO FALCON.**

Autor: Gabriel A. Jiménez

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 HOTEL TRES ESTRELLAS IMPLANTADO
EN LA PROPUESTA DE DESARROLLOS TURÍSTICOS Y RECREACIONALES
EN EL SECTOR EL PICO, DEL MUNICIPIO LOS TAQUES, ESTADO FALCON.**

Trabajo de Grado para optar al título de:

ARQUITECTO

Autor: Gabriel A. Jiménez

Tutor Académico: Arq Gustavo Marvez

Tutor Metodológico: Arq Orlando Ramírez

San Diego, Enero de 2019



Universidad José Antonio Páez
Facultad de Ingeniería

FI – A-026-2018

Valencia, 13 de Noviembre de 2018.

Ciudadano:
Jiménez Gabriel
C.I. 23.574.288
Presente.-

Cumplo con informarle que la comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la facultad de Ingeniería en su reunión N° 2-2018 de fecha 13/11/2018 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **“DISEÑO DE UN HOTEL TRES ESTRELLAS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE DESARROLLOS TURISTICOS Y RECREACIONALES EN EL SECTOR EL PICO, MUNICIPIO LOS TAQUES, ESTADO FALCON.”** Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Arq. Gustavo Marvez, C.I. 4.451.461 como Tutor Académico, y el Arq. Orlando Ramírez, C.I. 3.807.208 como Tutor Metodológico que lo asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,

Prof. Zulay Salcedo
Decana de la Facultad de Ingeniería



c. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado

ZS/fr

DEDICATORIA

Mi dedicatoria va dirigida primeramente a Dios y la Virgen La Milagrosa, por darme vida y salud para llevar a cabo este Proyecto, a mi Madre por ser siempre ese pilar fundamental, a mi Hermana por siempre estar a mi lado, a los Profesores que a lo largo de mi carrera formaron parte de este Proceso Académico.

AGRADECIMIENTO

A Dios y a la Virgen La Milagrosa por permitirme tener tan buena experiencia dentro de la universidad, dándome vida, salud, sabiduría, entendimiento, paciencia y fortaleza para alcanzar cada uno de los objetivos exigidos durante la Carrera

A mi madre por ser mi pilar del cual sostenerme y ser mi ejemplo a seguir. A mi hermana a quien adoro.

A la institución y a los profesores por formar parte de este proceso académico, gracias a ellos y sus conocimientos impartidos hoy me formo como un profesional íntegro y preparado. Al profesor padrino de promoción.

INDICE GENERAL

| CONTENIDO | | pp. |
|---------------------------|---|------|
| LISTADO DE CUADROS..... | | viii |
| LISTADO DE FIGURAS | | ix |
| RESUMEN INFORMATIVO | | x |
| INTRODUCCIÓN..... | | 1 |
| CAPÍTULO | | |
| I | EL PROBLEMA..... | 3 |
| | 1.1. Planteamiento del Problema..... | 3 |
| | 1.2. Formulación del problema..... | 5 |
| | 1.3. Objetivos de la investigación..... | 5 |
| | 1.4. Justificación de la Investigación..... | 6 |
| II | MARCO TEÓRICO..... | 8 |
| | 2.1. Antecedentes..... | 8 |
| | 2.2. Bases Teóricas..... | 11 |
| | 2.3. Base Legales..... | 17 |
| | 2.3. Definición de Términos Básicos..... | 40 |
| III | MARCO METODOLÓGICO..... | 43 |
| | 3.1. Tipo de Investigación..... | 44 |
| | 3.2. Población y Muestra..... | 45 |
| | 3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos..... | 47 |
| | 3.4. Técnicas de Análisis de Datos..... | 50 |
| | 3.6 Fases de la Investigación..... | 51 |
| | 3.7 Recursos | 52 |
| IV | EL PROYECTO..... | 55 |
| | 4.1. El Sitio Urbano..... | 55 |
| | 4.2. La Propuesta urbana..... | 58 |
| | 4.3. Propuesta Arquitectónica..... | 63 |
| V | LA REPRESENTACION GRÁFICA..... | 76 |
| REFERENCIAS | | 82 |
| ANEXOS..... | | 84 |

| | |
|--------------------------------|----|
| A. Lista de Cotejo..... | 85 |
| B. Gráficos de Resultados..... | 86 |

LISTADO DE CUADROS

| | CONTENIDO | pp. |
|--------|--------------------------------|-----|
| CUADRO | | |
| 1 | Lista de Cotejo..... | 42 |
| 2 | Modelo de encuesta..... | 43 |
| 3 | Cronograma de Actividades..... | 48 |
| 4 | Programa de áreas..... | 61 |

LISTADO DE FIGURAS

| FIGURA | CONTENIDO | pp. |
|--------|---|-----|
| 1 | Gran Hotel..... | 9 |
| 2 | Ubicación General | 49 |
| 3 | Ubicación Sitio Urbano..... | 50 |
| 4 | Vía principal..... | 51 |
| 5 | Propuesta Urbana..... | 53 |
| 6 | Vía Arterial..... | 54 |
| 7 | Vía Colectora..... | 54 |
| 8 | Vía Local..... | 55 |
| 9 | Bulevar Comercial..... | 55 |
| 10 | Plano Bulevar Comercial..... | 56 |
| 11 | Intercepciones Bulevar Comercial..... | 56 |
| 12 | Bulevar frente al mar..... | 57 |
| 13 | Plano Bulevar frente al mar..... | 57 |
| 14 | Transporte..... | 58 |
| 15 | Humanización Propuesta..... | 58 |
| 16 | Propuesta del Hotel tres estrellas..... | 59 |
| 17 | Plano Planta Baja..... | 65 |
| 18 | Plano Mezanina..... | 66 |
| 19 | Plano Nivel I..... | 67 |
| 20 | Plano Tipo..... | 68 |
| 21 | Plano Techo..... | 69 |



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

**DISEÑO DE UN HOTEL TRES ESTRELLAS,
IMPLANTADO EN EL PLAN DE REORDENAMIENTO URBANO
DEL SECTOR EL PICO,
MUNICIPIO LOS TAQUES, ESTADO FALCÓN.**

Autor: Gabriel Jiménez.

Tutor Académico: Arq. Gustavo Marvez.

Tutora Metodológica: Arq. Orlando Ramirez

Fecha: Agosto de 2018

RESUMEN INFORMATIVO

La presente investigación trató sobre el diseño de un Hotel Tres Estrella, implantado en la propuesta en el plan de reordenamiento urbano como nuevos desarrollos turísticos del sector El Pico, Municipio Los Taques, estado Falcón. Se realizó el proyecto en la modalidad de un proyecto factible, apoyado en la investigación documental y de campo, en el cual se realizaron un conjunto de técnicas de recolección de datos con la finalidad de obtener una observación acertada y precisa de la zona con respecto a las necesidades de la población, llevando a cabo la propuesta. La investigación se desarrolló en fases, enfocándose previamente en la Fase I: diagnóstico del área y recolección de datos, Fase II: análisis de datos, Fase III: Propuesta de la Ciudad turística y por último la Fase IV: la propuesta individual. La importancia de este proyecto se basó en la integración y el beneficio de la comunidad (mejor calidad de vida, fuentes de trabajo, mejores áreas de esparcimiento, lugares para la recreación) con un proyecto moderno e innovador que atraiga al público hacia él, y solventar los problemas de alojamiento que actualmente presenta el municipio.

Descriptor: Hotel, Comercio, Restaurant, Paisajismo.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como finalidad presentar el diseño de un Hotel Tres Estrellas, con áreas para el comercio, restaurant, café, salones de fiestas, salones de usos múltiples, spa, gimnasio, vivero gourmet, concha acústica entre otros, implantado en los nuevos desarrollos turísticos en el sector El Pico, municipio Los Taques, estado Falcón. La península de Paraguaná por ser Zona Franca e Industrial de refinación de petróleo más grande del mundo, y siendo un lugar privilegiado por su clima seco, brisa que sopla durante todo el año, dándole una temperatura muy agradable, y convirtiéndola en una zona potencial para el desarrollo económico, turístico y estratégico en Venezuela. Es por ello que se presenta el proyecto antes mencionado con la intención de fortalecer las competencias mencionadas en la región, innovando con diseños modernos, para la atracción de visitantes a la zona, para su esparcimiento o negociaciones en la zona.

El diseño es un Hotel Tres Estrellas con un centro gastronómico en el que se realizan diferentes actividades de alojamiento, convenciones y comerciales.

La investigación estará estructurada de la siguiente forma:

Capítulo I. Define el problema de la investigación, en el cual se desarrolla el planteamiento, formulación y justificación del problema, así como los objetivos generales y específicos de la investigación

Capítulo II. Se especifica el marco teórico, constituido por los antecedentes de la investigación, las bases teóricas y la definición de términos.

Capítulo III. Se define el marco metodológico, donde se establece el tipo de investigación, la población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Capítulo IV. Define el proyecto, donde se plantea el sitio Urbano, propuesta urbana y propuesta arquitectónica.

Capítulo V. La representación gráfica y se anexan los planos.

Referencias. Se identifican las diferentes fuentes de investigación, tanto impresas como electrónicas.

Se incluye anexos y gráficos de resultados.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema

Hostelería es el nombre genérico de las actividades económicas consistentes en la prestación de servicios ligados al alojamiento y la alimentación esporádicos, muy usualmente ligados al turismo. Los establecimientos comerciales dedicados a estas actividades (a ambas conjuntamente o a una de ellas por separado) reciben distintos nombres, según su categoría o finalidad, aunque las denominaciones oficiales suelen depender de la reglamentación local, que los clasifica con criterios urbanísticos, sanitarios, impositivos o de seguridad. Entre otras denominaciones están las de: hoteles, hostales, paradores, pensiones, albergues juveniles, casas rurales, bares, tabernas, bodegas, bodegones, restaurantes, casas de comidas, chiringuitos, paladares, etc.

La hotelería es un negocio de gran importancia para la economía mundial, donde participan empresas de diversos tamaños y hasta transnacionales. Son establecimientos que presta en forma permanente el servicio de alojamiento en habitaciones con servicio sanitario privado, ofreciendo al huésped servicios básicos y complementarios, según su categoría y modalidad; siendo su tarifa de alojamiento diaria por tipo de habitación y número de ocupantes.

La demanda de habitaciones se distribuye en los segmentos turismo (visitas a familiares/amigos, vacaciones o tiempo libre), negocios (reuniones, actividades comerciales o profesionales), convenciones (grupos, conferencias, convenciones, cursos).

De todos los servicios que la industria del turismo ofrece a un viajero, el más representativo es el de los hoteles porque, fuera del hogar, todos necesitamos un espacio que supla las funciones de nuestra casa.

Si bien en un principio los hoteles básicamente ofrecían habitaciones para dormir, con el paso del tiempo se fueron diversificando en las comodidades hacia el cliente, al grado que ahora las diferentes opciones que pueden ofrecer: restaurantes, bares, servicio al cuarto,

lavandería, alberca, gimnasio, spa, tiendas, entre otras, logran incidir en la duración de la estadía del huésped.

Para el mundo de los negocios, la oferta hotelera es muy importante en las ciudades consideradas polos de desarrollo, o en su defecto, en las cercanías a las mismas. El cliente de este sector, ya sea en la modalidad corporativa o individual, requiere un servicio personalizado, familiar y confortable, todo esto sin menoscabo de la calidad pero a precios razonables. Es la mayor generadora de empleo a nivel mundial. Una industria con claras perspectivas de desarrollo y crecimiento. Su amplia gama de oportunidades laborales incluye hoteles y restaurantes, pero también muchos otros sectores como agencias de viajes, transporte, salud y balnearios, parques temáticos y casinos por nombrar solamente algunos. Es un mundo de crecimiento constante.

Los grandes hoteles tienen tarifas más altas por su propia infraestructura, pero este tipo de personas no usan todos los servicios que ofrece el hotel, dado que su estadía generalmente es corta y con una agenda muy apretada.

Por otra parte, el incremento de nuevas urbanizaciones e industrias en cualquier parte del mundo, da pie al desarrollo de proyectos de infraestructura para dar sustentabilidad a una población en crecimiento, adicionalmente a la rentabilidad que estos ofrecen a sus inversionistas.

Ciudades como Londres, Dubái, Nueva York, París, Miami, Los Ángeles, Bangkok, Shanghái, Washington y Roma son reconocidas en el mundo como centros hoteleros para negocios, ya que cuentan con grandes infraestructuras, excelentes servicios, actividades comerciales complementarias y capital humano calificado en el área turística y empresarial.

En Venezuela, la ciudad de negocios por excelencia es su capital, Caracas; desde donde se realizan la gran mayoría de las transacciones financieras, servicios, comerciales e industriales del país. Pero otros estados como Margarita, Puerto La Cruz, Valencia, Maracaibo, Falcón, Anzoátegui y Maracay, también se caracterizan por tener visitantes de negocios.

Cabe destacar que en Venezuela, está atravesando una profunda depresión producto de la crisis política y económica que vive la nación, caracterizado por el control cambiario, inflación, falta de seguridad ciudadana, colapso del sistema de salud, caos del sector

transporte, contracción en la manufactura de alimentos , lo que ha llevado a la inestabilidad, y el sector de la hotelería no ha escapado de la situación, precario desempeño de la economía y por la crisis social que trajo consigo la recesión, siendo un mercado singular basado en la cultura y la economía petrolera destaca el déficit de hoteles, causando así grandes dificultades para alojarse, moverse de un lugar a otro en las ciudades y realizar transacciones comerciales en ambiente seguro. Así mismo, el ambiente económico puede que no sea el más favorable para la construcción, debido a la escasez de insumos derivados para este fin.

La actividad turística y la hotelería nacional no han evolucionado consecuentemente con la importancia asignada en teoría en el IV Plan de la Nación, ni en los subsiguientes planes, al extremo de que las cifras demuestran a través de los años, que los saldos de la balanza turística se mantienen negativos.

En el caso específico del sector El Pico, municipio Los Taques (Estado Falcón) no cuenta con hoteles para recibir a los turistas, industriales y comerciantes, tiene como beneficio que está limitando a los municipio Los Taques, donde se encuentra el Centro de Refinación de Paraguaná, uno de los más grandes del mundo, constituido por el Complejo Refinador de Amuay, y en el propio municipio Los Taques está la Refinería Cardón, ambas con una capacidad de 940.000 barriles diarios de petróleo, que representa el 75% de la capacidad de refinación total con que cuenta Venezuela, adicionalmente está en la Península de Paraguaná donde el turismo es alto por sus hermosas y cálidas aguas, hace merecedora de contar con hoteles de 3 estrellas.

1.2 Formulación del Problema

¿Cómo la propuesta de renovación del sector El Pico, municipio Los Taques reactivará la zona mediante el diseño de un Hotel Tres Estrellas con comercio industrial propio, proporcionando bienestar y actividades que contribuyan con el desarrollo turístico e industrial de la población del sector El Pico, municipio Los Taques y sus adyacencias?

1.3 Objetivos de la investigación

Objetivo general

Diseñar un Hotel Tres Estrellas implantadas en la Propuesta de Desarrollos Turísticos y Recreacionales en el sector El Pico, municipio Los Taques, estado Falcón con comercio industrial propio, a través de una edificación que cumpla con las normas vigentes y que contemple diferentes espacios públicos, sociales y actividades complementarias.

Objetivos específicos

Analizar las diferentes problemáticas y variables legales del sector, dentro de las regulaciones establecidas por los organismos competentes, así como la alcaldía y su PDUL, gacetas municipales, ordenamientos, planes y otros, para lograr la ejecución efectiva del proyecto.

Diagnosticar la principal problemática del sector El Pico, municipio Los Taques, Estado Falcón, a fin de determinar sus fortalezas y debilidades dentro del contexto de la ciudad, través de las técnicas de recolección de datos.

Diseñar un Hotel Tres Estrellas con comercio industrial que cubra las necesidades turísticas y comerciales, sobre la renovación del sector El Pico, municipio Los Taques, estado Falcón.

1.4 Justificación del Problema

Respecto a la renovación del sector El Pico, municipio Los Taques, resultó del análisis de los diferentes problemas conseguidos en el sector , donde se evidenció que esta fuera de normativa urbana, no cumplen con los reglamentos y regulaciones del ordenamiento urbano establecidos por el estado, desencajando totalmente en aspecto urbanístico, además de que el municipio no cuenta con ambientes mixtos donde los visitantes puedan descansar, trabajar, adiestrar y recrearse en confort, esta es una de las principales causas que conllevó a la propuesta donde se generan una serie de aspectos importantes el cual soluciona la problemática, permitiendo que los aledaños y visitantes puedan gozar y disfrutar de una visita majestuosa así como también un ambiente sano.

Dentro de la propuesta se van a incluir aspectos tanto urbanísticos como arquitectónicos, principalmente debido a que la ciudad se encuentra en déficit de equipamientos y espacios para el alojamiento de visitantes, por lo que se propuso un hotel con comercio industrial propio.

Al mismo tiempo se cumple con el plan de desarrollo urbano del municipio Los Taques en cuanto a la zonificación.

El municipio contaría con mayor capacidad de plazas-camas para poder atender diferentes personas que visiten la ciudad y/o el estado en general; y/o realizar eventos que actualmente no se pueden llevar a cabo por falta de instalaciones de hospedaje. Esto beneficiaría a las empresas de la Península de Paraguaná y sus adyacencias que pudieran relacionarse por medio de convenios o contratos corporativos.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

En este capítulo, se analizan y exponen documentales (teorías, investigaciones, leyes y antecedentes considerados válidos y confiables), en donde se organiza y conceptualiza información teórica que permitió fundamentar y completar la propuesta. Se tomaran referencias de antecedentes o estudios anteriormente realizados, los cuales ayudarán a completar la investigación.

Arias (2006), sostiene que este segmento “puede ser definido como el compendio de una serie de elementos conceptuales que sirven de base a la indagación por realizar.”(p.26). Por lo tanto, los antecedentes son comparados, valorados e integrados para ampliar las ideas, dirigiéndolas hacia el nuevo objeto de investigación tal que sirvan como base para el entendimiento del proyecto.

La importancia del marco teórico radica en que permite, de forma ordenada y coherente, justificar, demostrar, apoyar e interpretar las hipótesis y los resultados de una investigación y, a su vez, formular de una forma confiable las conclusiones de un proyecto o replantear preguntas de niveles superiores de abstracción y profundidad.

2.1. Antecedentes

Según Arias (2006), los antecedentes de una investigación son “estudios previos relacionados con el problema planteado, es decir investigaciones realizadas anteriormente que guardan alguna vinculación con el problema en estudio”. (p.39).

Es por ello que para llevar a cabo el Diseño del Hotel Tres estrellas implantado en la Propuesta de Desarrollos Turísticos y Recreacionales en el Sector El Pico, del municipio Los Taques, estado Falcón, se procedió a hacer una serie de investigaciones y estudios de varias propuesta realizadas a nivel Nacional e Internacional que sirvieran de referencia y aportes informativos para una efectiva ejecución de diseño.

Reseña Histórica de la Hotelería Venezolana

Antes de la inauguración del establecimiento denominado Gran Hotel Caracas, en el año 1909, no existía en Venezuela ningún establecimiento que respondiera en diseño arquitectónico, servicios generales, facilidades y servicios complementarios, a la concepción moderna del hotel.

El Gran Hotel de Caracas- ha sido re-modernizado notablemente al estilo europeo con piezas empetatadas y empapeladas (acabados de pisos y paredes) con zócalos al óleo, alumbrado eléctrico y muebles a todo lujo. Entre estas piezas hay las de primera para las personas que deseen tener el confort de los grandes hoteles de Europa, con un salón recibo alfombrado, su baño, water closet y un bidet.



Figura 1. **Gran Hotel Caracas** Fuente: <https://caracascuentame.wordpress.com>(2017)

Previos a este establecimiento funcionaron en Caracas y el resto del país, pensiones y pequeños hoteles, dimensionados y operados en una forma muy sencilla y doméstica, pero eficiente, donde se ofrecía alojamiento y servicios complementarios básicos realizados mayormente por los distintos miembros de un mismo grupo familiar.

Estos pocos hoteles; los cuales, a parte del nombre, presentaban más características de albergues o de posadas que de hoteles propiamente dichos, ya que la naturaleza de sus servicios, el uso múltiple de sus habitaciones, en su mayoría compartidas por huéspedes de distinta procedencia y desconocidos entre sí, casi ninguna dotada de baño privado, sino equipadas con aguamaniles y amplios baños colectivos.

Operacionalmente, muy parecidos al concepto doméstico de la pensión, pero con la diferencia de estar en una edificación diseñada y construida para trabajar como establecimiento de alojamiento y algunos dotados con equipamiento para servicios complementarios (comedor, bar, salones, etc.).

Los hoteles se clasifican por medio de estrellas, y el rango va de una estrella a cinco estrellas. Teniendo en cuenta estas estrellas, una estrella representa a un hotel con características básicas, lo mínimo requerido para un establecimiento, y en el otro extremo las cinco estrellas sólo las obtienen los hoteles de lujo, con todas las comodidades posibles. Para el caso de estudio, tres estrellas, son instalaciones medias, mejor servicio. El tamaño de los restaurantes es de mayor espacio y otorgarán una amplia gama de alimentos y bebidas. Asimismo, los restaurantes de estos hoteles, también atenderán a público externo al hotel. O sea, personas que no se hospedan en el mismo. Las habitaciones serán más grandes que hoteles de estrellas menores y contarán con baño y ducha.

En 1950, inicia por parte el estado, la construcción de la infraestructura Hotelera a nivel Nacional (Hotel Nueva Segovia en Barquisimeto, Hotel de El Lago en Maracaibo, Hotel Tamanaco en Caracas). En 1962, se incrementa en desarrollo de la actividad Turística en el país, y comienzan a instalarse Hoteleras Internacionales como: Melia, Hilton, Intercontinental, Sheraton en otras.

No fue sino a comienzos de los años setenta cuando el turismo es incorporado como actividad importante de ser atendida en el contexto del IV Plan de la Nación. Sin embargo, actividad turística y la hotelería nacional no evolucionaron consecuentemente con la importancia asignada en teoría en el IV Plan de la Nación, ni en los subsiguientes planes, al extremo de que las cifras demuestran a través de los años, que los saldos de la balanza turística se mantienen negativos, a pesar que se tenía como meta la Remodelación y ampliación de la red Hotelería nacional.

Hoteles en Falcón.

Falcón tiene hoteles por toda la extensión de su territorio, concentrados en su mayoría en Coro, Chichiriviche, Tucacas y Península de Paraguaná. Existen varios hoteles, para el visitante de negocios, de tres estrellas. Siendo los principales:

Villa Mar Suite Hotel: Ubicado Punto Fijo 4102, Falcón. Su actividad principal es la de prestar servicios turísticos para brindar una experiencia gratificante y acogedora, tales como: el Restaurante Oramas, Bar Ejecutivo el Sótano, Salón de eventos Pumarrosa, Cyber

el Eclipse, Pool Bar Las cabañas, Servicio de lavandería, Estacionamiento propio, Seguridad privada, Apartamentos ejecutivos, Amplias habitaciones y Cabañas.

Hotel Las Palmas Inn: Ubicado en Av. Principal Bella Vista, Punto Fijo, Península de Paraguaná- Edo. Falcón, brinda los siguientes servicios: Oficinas de Negocios, Salón de Conferencias y Reuniones (capacidad para 20 personas), Salón de Eventos (capacidad para 80 personas), con 126 habitaciones, situado en la ciudad de mayor actividad comercial del estado Falcón, tierra de grandes contrastes, atractivos colores, diversas culturas, diversos paisajes históricos y turísticos, las mejores playas, deliciosa gastronomía sumado a la excelencia en atención y servicio que caracteriza a la región.

Hotel Bijou Amethyste: Ubicado en Avenida General Pelayo, Punta Cardón 4125, Falcón. Cuenta con 96 habitaciones, Restaurante y bar o salón lounge, Piscina al aire libre.

2.2. Bases Teóricas

Según Arias, (2006) manifiesta que las bases teóricas: “comprenden el conjunto de proposiciones que constituyen un punto de vista el cual va dirigido a explicar el fenómeno 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” (p.41), como lo explica el autor en la cita, son el conjunto de elementos o proporciones que van formando un punto de vista, tratando de dar respuesta o simplemente explicar la problemática planteada, dividiéndose en función a las diferentes ópticas, formando así tópicos en relación a la situación o temática tratada sometidas cada una de ellas al análisis sistemático del mismo.

En este orden se estudiaron un conjunto de conceptos, donde se determinan las posibles variables dando un punto de vista o enfoque determinado para iniciar la propuesta del plan especial de renovación urbana del sector El Pico, municipio Los Taques, estado Falcón, analizando los diversos tópicos, integrando la temática tratada para el desarrollo del problema y basándose en una metodología de estudio para el desarrollo de la misma.

Reordenamiento Urbano

Primeramente, se conoció el término de Ordenamiento Urbano, que según Lluberes (2007) “Es una normativa, con fuerza de ley, que regula el uso del territorio, definiendo los usos posibles para las diversas áreas en que se ha dividido el territorio.” (p.231). Dicho esto, el Reordenamiento Urbano es la reformulación de la normativa, debido que no ha cumplido el objetivo de estructurar adecuadamente la ciudad o el país. En este caso es en el municipio Los Taques, donde se replantearán las edificaciones al igual que su zonificación y la ubicación de nuevos hitos.

Así como también Vargas (2011), describe a esta como “La ubicación de los espacios arquitectónicos en los sitios adecuados según las necesidades que vayan a satisfacer, tomando en cuenta la disposición, coordinación y circulaciones con los demás espacios arquitectónicos de funciones afines y/o complementarias.”

Así mismo, en el reordenamiento urbano que se planteó en el sector El Pico municipio Los Taques, estado Falcón, se considerará las nuevas necesidades del sector, debido a los cambios que ha tenido a través de los años, donde se adaptó nuevos usos de edificaciones, ya sea comercial, residencial, educacional, logrando así un mejor cambio estructural urbano.

En el mes de noviembre del año 2013, se llevó a cabo con una masiva participación de los falconianos la consulta pública del Anteproyecto de Ordenamiento y Reglamento de Uso de la Zona de Utilidad Pública y de Interés Turístico y Recreacional de la península de Paraguaná (PORUPA), la cual fue convocada por el Ministerio del Poder Popular para el Turismo (MINTUR), en los municipios Carirubana, Los Taques, Falcón y Miranda, el 29 de mayo del 2013, fue aprobada por el Gobierno Revolucionario del presidente Nicolás Maduro, la propuesta, a través del decreto 990, publicada en Gaceta Oficial 40.422. La autoridad colectiva de turismo en el estado Falcón y presidente de Corpotulipa, adscrito al Ministerio del Poder Popular de Economía, Finanzas y Banca Pública, resaltó que este es un logro importante para el estado Falcón y que uno de los pasos principales en lo sucesivo es dar cumplimiento a lo establecido en los artículos 38 y 39 del documento, donde se describe la creación de una unidad de gestión para la Zona de Interés península de Paraguaná, la cual será coordinada por (MINTUR), y que tendrá como propósito facilitar el

proceso de administración en la zona, en referencia a la ejecución y seguimiento de las acciones, ésta a su vez contará con el apoyo de una Comisión Técnica Interinstitucional.

Planeamiento urbano

Lagos (2009), definió el planeamiento urbano como la forma de mejorar la vida urbana por medio de una utilización razonable del terreno, siempre manteniendo la armonía con el ambiente natural. Las ciudades son el foco de crecimiento de cada Estado; crecimiento que se ha dado mediante su industrialización, favoreciendo el aumento de la población, provocando a su vez un crecimiento desorganizado y caótico.

El objetivo del planeamiento es subsanar el caos urbano e incluso evitar que tal circunstancia vuelva a ocurrir obteniendo una mejor calidad de vida de la población.

También puede ser visto como el manejo adecuado y consiente del terreno, si se mantuvo la armonía con el medio ambiente, se conservó y se preservó en perfecto estado, evitando la desorganización.

Los planes urbanos de ordenamiento y desarrollo constituyen el recurso para plasmar a través de documentos gráficos y escritos, el proyecto de ciudad y todos aquellos procesos de reflexión, crítica y conocimiento técnico científico sobre los problemas de la ciudad; y por supuesto, las posibles vías de solución a través de acciones físicas y no físicas que conducirían al mejoramiento de la calidad de vida de la población.

Todo plan precisa de: un escenario futuro deseable, una propuesta de ordenamiento, un plazo de tiempo no demasiado lejano, recursos disponibles, voluntad política de parte de quien lo formula y la capacidad administrativa del que decide ejecutarlo.

Urbanismo

Según Borjas (2016), el urbanismo, como otras profesiones, actúa sobre las condiciones de vida de la ciudadanía. Por lo tanto sus fundamentos básicos son éticos, humanistas o sociales. Los fundadores del urbanismo, entre ellos Cerdá y otros muchos, parten de algunos principios elementales. Uno: la ciudad debe garantizar a todos los habitantes por igual el acceso a los bienes y servicios que son comunes o necesarios a todos (vivienda, transportes, reconocimiento, espacio público, etc.). Y segundo: contribuir a las

transformaciones sociales, económicas, culturales y política con el fin que el objetivo (derecho) anterior sea realmente efectivo.

El urbanismo es el encargado de los estudios que se realizan en los asentamientos humanos para así lograr un diagnóstico y tener una clara comprensión de las necesidades y llegar así a una intervención exitosa. Desde la fundación, planificación, organización y a lo largo de la historia de una ciudad se le conoce como urbanismo haciendo referencia a cuando se realizan cambios, modificaciones, mejoras, innovaciones para elevar el estatus de sus edificaciones y hacerlas más confortables y formidables para la población, dependiendo de sus requerimientos. El Anteproyecto de Ordenamiento y Reglamento de Uso de la Zona de Utilidad Pública y de Interés Turístico y Recreacional de la península de Paraguaná (PORUPA) garantiza progreso paraguano a través de:

Organización de los patrones de asentamiento humano y la adecuada localización de las actividades existentes, a través de la definición de unidades de ordenamiento y asignación de usos y condiciones de desarrollo, de acuerdo a las limitaciones y potencialidades de este territorio.

Contribuye a la desconcentración poblacional, fomentando la consolidación y mejora de los centros urbanos de apoyo al turismo, bajo un concepto integral de hábitat, que garantice el acceso a los servicios y al mejoramiento de la calidad de vida de la población.

Planificación y organización de las actividades de servicio turístico y recreativo en los centros poblados de apoyo y en las demás áreas destinadas para tales fines, en armonía con el resto de las actividades económicas productivas.

Identificación de los productos turísticos que tiendan a la calidad ambiental y a la excelencia del servicio ofertado, resaltando la imagen natural y cultural de la península.

Formulación e implementación de programas que: fomenten la incorporación de los poblados como centros de apoyo al turismo y a otras actividades presentes en la zona de interés turístico, a través de la capacitación de la fuerza de trabajo local y la generación de empleo capacitado y calificado.

El fomento de las iniciativas de inversión pública y privada, con base en los incentivos planteados a través de las leyes de: Zona Franca Industrial; Zona Libre para el Fomento de la Inversión Turística en la Península de Paraguaná, Decreto con Rango, Valor

y Fuerza de Ley Orgánica de Turismo y sus Reglamentos Parciales, y cualquier otro instrumento legal aplicable.

Contribución a la promoción de iniciativas productivas de las comunidades organizadas en las Zonas de Interés Turístico Península de Paraguaná, orientándolas al desarrollo de actividades turísticas y complementarias al turismo.

El incentivo para la incorporación de nuevas tecnologías aplicadas a las actividades turísticas recreacionales, propiciando un desarrollo óptimo y armónico con el medio ambiente.

Desarrollo de estrategias educativas en la población, donde se promuevan las actividades turísticas recreacionales y con potencialidad para su desarrollo, generando las condiciones necesarias para la sostenibilidad del sector.

Al promover el uso de los recursos naturales disponibles en este territorio en función de las realidades y particularidades ambientales y ecológicas, con miras a satisfacer las demandas de la población en forma sostenida.

Preservación del potencial natural de las Áreas Bajo Régimen de Administración Especial (ABRAE) de la Zona de Interés Turístico Península de Paraguaná para las presentes y futuras generaciones, permitiendo un equilibrio entre el medio ambiente y las actividades socioeconómicas estableciendo las dimensiones del desarrollo sobre la base de las características y capacidad de carga de su espacio físico natural.

Identificación de las áreas propensas al riesgo de inundación, movimiento de masas, sismicidad, tormentas, incendios y otros riesgos tecnológicos, para reducir las consecuencias originadas por los desastres naturales y antrópicos.

Categorización de los Establecimientos Turísticos

Según El Reglamento de Establecimientos de Hospedaje Turístico (1992) Mintur: “Estos establecimientos se clasifican de 1 a 5 estrellas, esto va a depender a los servicios que preste el establecimiento y cumpla con los requerimientos mínimos para cada categoría”.

Los Establecimientos Turísticos se clasifican según su tipo o modalidad, esta modalidad puede ser, de playa, de selva, de montaña, termal, urbano y llano. Según su tipo,

estos pueden ser, hotel, hotel residencia, motel, pensión, hospedaje y establecimientos especiales”.

Y además se define al hotel de turismo como el establecimiento que presta en forma permanente el servicio en alojamiento de habitaciones con servicio sanitario privado. Además ofrece, a los huéspedes, servicios básicos y complementarios, según su categoría, siendo su tarifa diaria de alojamiento por tipo de habitación y número de ocupantes. Un hotel de turismo es considerado como una empresa de servicios.

Comercio Industrial

Se entiende por Comercio a toda actividad socioeconómica consistente en el intercambio de algunos materiales que sean libres en el mercado de compra y venta de bienes y servicios, sea para su uso, venta o transformación.

Por actividades comerciales o industriales entendemos tanto intercambio de bienes o de servicios que se efectúan a través de un comerciante o un mercader.

Existen diferentes tipos de comercio industrial, clasificados según su tipo de infraestructura, siendo la más común el centro comercial, caracterizado por ser una construcción que consta de uno o varios edificios, por lo general de gran tamaño, que albergan locales y oficinas comerciales en un espacio determinado concentrando mayor cantidad de clientes potenciales dentro del recinto

Los Strip Mall o Mini Centros Comerciales son comercios de servicios, con variedad de tiendas, que tienen solo los pasillos frontales a los locales, no son climatizadas, el estacionamiento está enfrente de cada local, hay desde 1 hasta 3 pisos. Puede tener algunos de los locales destinados a oficinas.

Los edificios con menos de 5.000 m² no se consideran centros comerciales, sino galerías comerciales, que son vías (o plazas) completamente cubiertas y abiertas solo al tráfico peatonal en las que se reúnen diversos establecimientos comerciales y de hostelería.

2.3. Bases Legales

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, Gaceta oficial N 5453, año 2000. La cual contempla que:

Artículo 178: define que es de la competencia del Municipio el gobierno y administración de sus intereses y la gestión en cuanto concierne a la vida local, en especial la ordenación y promoción del desarrollo económico y social, la dotación y prestación de los servicios públicos domiciliarios, la aplicación de la política referente a la materia inquilinaria con criterios de equidad, justicia y contenido de interés social, la promoción de la participación, y el mejoramiento, en general, de las condiciones de vida de la comunidad, en las siguientes áreas:

a) Ordenación territorial y urbanística; patrimonio histórico; vivienda de interés social; turismo local; parques y jardines, plazas, balnearios y otros sitios de recreación; arquitectura civil, nomenclatura y ornato público.

b) Vialidad urbana; circulación y ordenación del tránsito de vehículos y personas en las vías municipales; servicios de transporte público urbano de pasajeros y pasajeras.

c) Espectáculos públicos y publicidad comercial, en cuanto concierne a los intereses y fines específicos municipales.

d) Protección del ambiente y cooperación con el saneamiento ambiental; aseo urbano y domiciliario, comprendidos los servicios de limpieza, de recolección y tratamiento de residuos y protección civil.

e) Salubridad y atención primaria en salud, servicios de protección a la primera y segunda infancia, a la adolescencia y a la tercera edad; educación preescolar, servicios de integración familiar del discapacitado al desarrollo comunitario, actividades e instalaciones culturales y deportivas. Servicios de prevención y protección, vigilancia y control de los bienes y las actividades relativas a las materias de la competencia municipal.

f) Servicio de agua potable, electricidad y gas doméstico, alcantarillado, canalización y disposición de aguas servidas; cementerios y servicios funerarios.

g) Justicia de paz, prevención y protección vecinal y servicios de policía municipal, conforme a la legislación nacional aplicable.

h) Las demás que le atribuya la Constitución y la ley.

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

Artículo 129: Todas las actividades susceptibles de generar daños a los ecosistemas deben ser previamente acompañadas de estudios de impacto ambiental y socio cultural. El Estado impedirá la entrada al país de desechos tóxicos y peligrosos, así como la fabricación y uso de armas nucleares, químicas y biológicas. Una ley especial regulará el uso, manejo, transporte y almacenamiento de las sustancias tóxicas y peligrosas.

En los contratos que la República celebre con personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, o en los permisos que se otorguen, que afecten los recursos naturales, se considerará incluida aun cuando no estuviera expresa, la obligación de conservar el equilibrio ecológico, de permitir el acceso a la tecnología y la transferencia de la misma en condiciones mutuamente convenidas y de restablecer el ambiente a su estado natural si éste resultara alterado, en los términos que fije la ley.

Ley Orgánica del Ambiente, año 2006, Gaceta Oficial N 5.833.

De los recursos naturales y la diversidad biológica. Capítulo III De los demás elementos del ambiente.

Para la conservación de la calidad del agua se tomarán en consideración los siguientes aspectos:

La clasificación de las aguas atendiendo a las características requeridas para los diferentes usos a que deba destinarse.

Las actividades capaces de degradar las fuentes de aguas naturales, los recorridos de éstas y su represamiento.

La reutilización de las aguas residuales previo tratamiento.

El tratamiento de las aguas.

La protección integral de las cuencas hidrográficas.

El seguimiento continuo y de largo plazo de la calidad de los cuerpos de agua.

El seguimiento continuo de los usos de la tierra y sus impactos sobre las principales cuencas hidrográficas, que abastecen de agua a las poblaciones humanas y los sistemas de riego de las áreas agrícolas según establece el artículo 57.

Ley Orgánica de Ordenación Urbanística. Gaceta Oficial N° 33.868 de fecha 16 de diciembre de 1987:

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

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

Formular y Ejecutar la política de ordenación y desarrollo urbanístico.

Establecer, coordinar y unificar normas y procedimientos técnicos para la realización, mantenimiento y control de la ejecución de obras de ingeniería, arquitectura y urbanismo.

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.

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.

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

El Plan Nacional de Ordenación del Territorio.

Los planes regionales de ordenación del territorio.

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

Artículo 18.- La ausencia de planes de ámbito territorial superior no será impedimento para la formulación y ejecución de planes de ordenación urbanística. En el caso de los planes de desarrollo urbano local, los mismos podrán igualmente ser formulados y puestos en vigencia aun en ausencia de los planes de ordenación urbanística, siempre y cuando se ajusten a las normas y procedimientos técnicos previstos por el Ejecutivo Nacional.

En ambas circunstancias, una vez que los planes de ámbito territorial superior entren en vigencia, aquellos que estén jerárquicamente supeditados a los mismos, deberán revisarse y adaptarse a las previsiones correspondientes.

Artículo 24.-

Las medidas económico-financieras necesarias para la ejecución del plan.
Los demás aspectos técnicos o administrativos que el Ejecutivo Nacional considere pertinentes.

Norma Venezolana para el sistema de protección contra incendios. Parte 4: edificaciones comerciales

1 OBJETO Esta Norma Venezolana establece los requisitos mínimos de protección contra incendios que deben cumplirse en edificaciones de uso comercial, construidas y por construir. La protección de cada local se debe efectuar de acuerdo al uso definitivo del mismo mediante un análisis de riesgo. 2 REFERENCIAS NORMATIVAS Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda Norma está sujeta a revisión se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente: COVENIN 187-92 Colores, símbolos y dimensiones para señales de seguridad. COVENIN 253:1999 Codificación para la identificación de tuberías que conduzcan fluidos.

COVENIN 758-89 Estación manual de alarma

COVENIN 810:1998 Características de los medios de escape en edificaciones según el tipo de ocupación.

COVENIN 823-88 Guía instructiva sobre los sistemas de detección, alarma y extinción de incendios.

COVENIN 1040-89 Extintores portátiles. Generalidades.

COVENIN 1041:1999 Tablero central de detección y alarma de incendio.
COVENIN 1331-87 Extinción de incendios en edificaciones. Sistema fijo de extinción con agua como medio de impulsión propio.

COVENIN 1376:1999 Extinción de incendios en edificaciones. Sistema fijo de extinción con agua. Rociadores.

COVENIN 1377-79 Sistema automático de detección de incendios. Componentes.

COVENIN 1642:1995 Planos de uso bomberil para el servicio contra incendios.
COVENIN 2226-90 Guía para la elaboración de planes para el control de emergencias.

COVENIN 3438:1999 Prevención y protección contra incendios. Terminología. 3

DEFINICIONES Para efectos de esta Norma aplican las definiciones de la Norma Venezolana

COVENIN 3438, además de las siguientes: 3.1 Centro Comercial Cualquier edificación que tenga comercios A, B ó C, con acceso a ellos desde un espacio interior común. 3.2 Ocupación Comercial

COVENIN 823-4:2000

NORMA VENEZOLANA SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS.
PARTE 4: EDIFICACIONES COMERCIALES 2 Es el uso existente en una edificación o en parte de la misma, destinada a la exhibición y venta de bienes y/o servicios, que de acuerdo a su demanda podrían ser al mayor y/o al detal.

3.2.1 Ocupación Comercial Clase A Es la existente en inmuebles con superficie igual o menor a 300 m² y cuya área de venta se encuentre en el nivel de la calle.

3.2.2 Ocupación Comercial Clase B Es la existente en inmuebles con superficie mayor a 300 m² y menor a 3.000 m², o que utilicen mezanina y/o sótanos como niveles de venta.

3.2.3 Ocupación Comercial Clase C Es la existente en inmuebles con superficie igual o mayor de 3.000 m² o con tres (3) y más niveles dedicados a la venta. 3.2.4 Mini tiendas Un conjunto de locales Clase “A”, cada uno con una superficie igual o menor a 10 m². 4 REQUISITOS 4.1 De los equipos y sistemas

4.1.1 Los equipos y sistemas de protección contra incendios que se indican en la presente norma, deben cumplir con lo establecido en las Normas Venezolanas COVENIN vigentes.

4.1.2 Para todo tipo de ocupación deben instalarse como mínimo equipos o sistemas de detección, alarma y extinción de incendios fijos o portátiles, automáticos o manuales, de acuerdo a la clase de ocupación comercial especificados en la Tabla 1.

4.1.3 En una edificación donde existan varios tipos de ocupación se deben tomar las exigencias de protección de la ocupación de mayor riesgo, a menos que la actividad sea considerada sector de incendio independiente, en cuyo caso la protección debe ser la requerida para cada tipo.

4.1.4 En una edificación en la cual existan varios tipos de ocupación, cada una de ellas separadas por elementos físicos diversos, los mismos deben ser resistentes y confinar el fuego, como mínimo 1½ h

4.1.5 Para el caso de edificaciones comerciales de más de un nivel, con elementos estructurales no resistentes al fuego o metálicos, se debe proteger dicha estructura con elementos o productos que retarden la inflamabilidad o disminución de la resistencia estructural por temperatura, al menos por un lapso de dos (2) h, o en su defecto se podrá optar por una de las siguientes alternativas: a) Instalar rociadores automáticos dirigidos a proteger la estructura. b) Instalar rociadores automáticos dirigidos a proteger los elementos contenidos en la edificación, en cuyo caso debe protegerse la estructura con elementos o productos retardante de la inflamabilidad o disminución de la resistencia estructural por temperatura.

4.1.6 Al existir rociadores automáticos o sistemas especiales de extinción también automáticos, interconectados al sistema de alarma, se puede prescindir del sistema de detección en las áreas protegidas por estos dispositivos. En caso de que el uso del Sistema de Rociadores sea contraproducente podrá sustituirse con sistemas especiales.

4.1.7 Las edificaciones comerciales Clase B y C deben poseer y mantener actualizados los planos de ubicación de los sistemas de protección contra incendios, iluminación de emergencia, vías de escape y otros tópicos relacionados, de acuerdo a lo especificado en la Norma Venezolana COVENIN 1642.

4.1.8 En toda edificación comercial Clase C, debe tenerse un plan de emergencia contra incendios (Véase la Norma Venezolana COVENIN 2226), previa constitución de una Brigada contra Incendios, la cual debe tener personal entrenado en el uso y operación de los sistemas de extinción de incendios.

4.1.9 En el caso de edificaciones comerciales de más de cuatro (4) niveles, debe protegerse la estructura con un sistema de rociadores obviando los requisitos establecidos en la Tabla 1 para las áreas de construcción.

4.1.10 En el caso de Mini tiendas de un solo nivel debe colocarse un rociador dentro

de cada uno de los locales que la conformen. En el caso de locales que formen parte de Mini tiendas y que se compartimenten horizontalmente para crear un depósito dentro de éstos, se debe colocar en dicho depósito un rociador adicional.

4.1.11 Tanto en Centros Comerciales como en Mini tiendas se deben colocar equipos para comunicación verbal con los usuarios.

NORMA VENEZOLANA COVENIN 2030 – 87: Clasificación de Empresas de Alojamiento Turístico

6. REQUISITOS

Con objeto de optar a una determinada clase en función de su tipo y categoría, la empresa de alojamiento turístico deberá cumplir a nivel de proyecto con los índices arquitectónicos establecidos en los cuadros correspondientes de acuerdo a su clasificación.

6.3 HOTELES TRES (3) ESTRELLAS (*)**

6.3.1 Arquitectónicos

6.3.1.1 Estacionamientos. Comprenderán:

6.3.1.1.1 Estacionamiento público: cuya capacidad estará en función del número de habitaciones del establecimiento, así como de las áreas sociales y comerciales.

6.3.1.1.2 Estacionamiento para empleados.

6.3.1.1.3 Área cubierta en la entrada principal del establecimiento (cubre carros de entrada) suficiente para parqueo y circulación de vehículos.

6.3.1.2 Zona de Recepción. Comprenderá:

6.3.1.2.1 Una entrada principal

6.3.1.2.2 Escaleras y ascensores públicos, según la capacidad de alojamiento, ubicados adyacentes a la recepción, vestíbulo y entrada principal.

6.3.1.2.3 El vestíbulo y Estar Principal (Lobby) conformado por:

Salón con televisor

Sala de estar

Teléfonos públicos

Sanitarios públicos para damas y caballeros

6.3.1.2.4 La Recepción-Registro Caja conformada por:

Mostrador de recepción e información

Caja, separada de la recepción

Cajas de seguridad

Mostrador para capitán de botones

Cuarto de equipaje con área de maleteros y carritos portamaletas.

6.3.1.3. Dependencias de los servicios públicos. Comprenderán:

6.3.1.3.1 Comedor principal.

6.3.1.3.2 Cafetería – fuente de soda con depósito.

6.3.1.3.3 Bar separado con depósito.

6.3.1.3.4 Sanitarios para damas y caballeros en cada una de las dependencias.

6.3.1.4 Oficinas de Administración. Comprenderán:

6.3.1.4.1 Oficinas de la Gerencia.

6.3.1.4.2 Oficina para las Gerencias Departamentales.

6.3.1.4.3 Oficinas de reservaciones y teles.

6.3.1.4.4 Primeros Auxilios.

6.3.1.4.5 Central telefónica automática (anexa a la recepción) con comunicación interna a todas las dependencias y habitaciones.

6.3.1.4.6 Sanitarios para damas y caballeros

6.3.1.5 Dependencias de Servicios Generales. Comprenderán:

6.3.1.5.1 Entrada de servicio peatonal y vehicular, independiente a los huéspedes.

6.3.1.5.2 Patio de maniobra con plataforma de carga y descarga para mercancía, control y báscula.

6.3.1.5.3 Área de control de empleados, vigilancia y seguridad.

6.3.1.5.4 Vestuarios y sanitarios del personal para damas y caballeros.

6.3.1.5.5 Oficinas para diferentes departamentos operacionales y administrativos.

6.3.1.5.6 Zona de depósitos y almacenes varios.

6.3.1.5.7 Depósito de basura hermético.

6.3.1.5.8 Depósito de limpieza.

6.3.1.5.9 Ascensor de servicio – montacargas: deberá existir un sistema de circulación vertical de servicio, a través de montacargas y escaleras de servicio, los cuales deberán tener una relación directa con las dependencias de servicio y cocina.

6.3.1.5.10 La circulación de servicio, tanto horizontal como vertical deberá plantearse de forma tal que no interfiera con la de los huéspedes.

6.3.1.5.11 Dependencias de la cocina. Comprenderán:

La zona de cocina principal comprenderán las cocinas frías y calientes, con sus áreas de preparación (carne, pescados, mariscos, aves, legumbres, salsas y otros) de lavado de vajillas, ollas, de almacenamiento de los mismos, cocción y repostería.

La capacidad de la cocina principal estará en función del número de habitaciones y del área a servir.

Deberán existir cocinas auxiliares de apoyo, que servirán, a las dependencias de reuniones, cuando éstas así lo requieran con eficiente sistema de circulación vertical u horizontal.

Un comedor para empleados ubicado próximo a la zona de la cocina; su tamaño se calculará de acuerdo al número de empleados y turnos existentes.

Oficina servicio de habitaciones (Room-Service) anexa al área de cocina.

El servicio de habitación se deberá comunicar con los servicios de piso (cuarto de camareras) por medio de montacargas, montaplatos, escaleras o ascensores de servicio.

La despensa diaria comprende un depósito de alimentos, próximo a la cocina principal el cual se abastecerá de la despensa general.

Cuarto de aseo (limpieza).

6.3.1.5.12 Dependencias de mantenimiento:

Oficina Jefe de Mantenimiento.

Depósito

Talleres varios

6.3.1.6 Zona habitacional. Comprenderá:

6.3.1.6.1 Estar amoblado, adyacente a los ascensores y escaleras públicas en cada planta tipo.

6.3.1.6.2 Las unidades habitacionales deberán estar conformados por:

Habitaciones sencillas.

Habitaciones dobles

Habitaciones suites.

6.3.1.6.3 Las habitaciones deberán contar con baño privado y armario empotrado (closet).

6.3.1.6.4 Las habitaciones deberán tener un piso con acabado de pared; las ventanas dotadas de protección que permitan cortar el paso de la luz externa.

6.3.1.6.5 Cada habitación deberá contar como mínimo de:

Camas (individuales o matrimoniales).

Porta maletas.

Almohadas

Peinadora con silla.

Mesa de noche con lámpara.

Papelera.

Cenicero.

6.3.1.6.6 El baño deberá tener las siguientes piezas sanitarias básicas:

Excusado (W.C)

Ducha

Lavamanos

Ducha manual

Gabinetes

La totalidad de sus paredes y pisos recubiertos con baldosas cerámica, instalación eléctrica para rasuradora, indicando su tensión.

6.3.1.6.7 Los interruptores de luces deberán estar ubicados cerca de la cabecera de la cama, además de otro lugar adecuado de la habitación.

6.3.1.6.8 El servicio de piso (cuarto de camareras) deberá contar con áreas apropiadas para lencería, útiles de limpieza, lava-mopas, ductos de basura y ropa sucia.

Máquina fabricadora de hielo.

Depósitos de camas adicionales.

Teléfonos internos.

Esta área deberá tener una relación directa con la circulación de servicio

6.3.1.7 Servicios complementarios. Comprenderán:

6.3.1.7.1 Zona Comercial

Local para la venta de periódicos, revistas y otros servicios.

Locales varios.

6.3.1.7.2 Dependencias para reuniones y banquetes.

Sala de fiestas, reuniones y banquetes.

Depósito para sala de fiestas, reuniones y banquetes.

Vestíbulos para sala de fiestas, reuniones y banquetes.

Sanitarios para damas y caballeros.

6.3.1.7.2 Lavandería.

Este servicio podrá ser contratado a una empresa. Si es propio del establecimiento deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Área de lavado, secado, planchado, selección y suministro (zona de trabajo).

Oficina de Ama de Llaves.

Cuarto de costura.

Depósitos.

Los equipos de lavandería deberán mantener las máximas condiciones de seguridad y eficiencias.

Si el servicio de lavandería es contratado, el establecimiento deberá poseer como mínimo, un depósito de ropa sucia y otro de ropa limpia. Ubicados dentro de la zona de depósitos de las dependencias de servicios Generales.

NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA

TITULO I GENERALIDADES

Artículo 1°.- Objetivos de la Norma Sanitaria

a) Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.

b) Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.

c) Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

Artículo 2°.- Aplicación de la Norma Sanitaria

De conformidad con el artículo 6° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los restaurantes y servicios afines y, la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente.

Norma Sanitaria, está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

La vigilancia sanitaria se sustentará en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y el programa de higiene y saneamiento, la misma que será ejercida por personal profesional calificado y capacitado en estos aspectos.

Artículo 3°.- Cumplimiento de la Norma Sanitaria

Los establecimientos destinados a restaurantes y servicios afines deben ser de uso exclusivo para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, de acuerdo a las disposiciones de la presente Norma Sanitaria. Los establecimientos de esta naturaleza que ya vienen funcionando deben adecuarse a lo dispuesto por dicha Norma Sanitaria.

TITULO II-DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

CAPÍTULO I

UBICACIÓN E INSTALACIONES

Artículo 4°.- Ubicación: Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurantes y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación. El establecimiento debe estar separado de la vivienda de su propietario o encargado. El ingreso del público al establecimiento debe ser independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios, o en todo caso, se establecerán períodos de tiempo

diferentes para evitar la contaminación cruzada.

Artículo 5°.- Estructuras Físicas: Las edificaciones del restaurante o servicios afines deben ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Sólo el área de comedor podrá ser de materiales diferentes, considerando el estilo del establecimiento (rústico, campestre, etc.). Todas las edificaciones se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.

Asimismo, se cumplirán las siguientes condiciones: a) Los pisos se construirán con materiales impermeables, inadsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros. b) Las paredes deben ser de materiales impermeables, inadsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza. c) Los techos deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar. d) Las ventanas y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales. También deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación. e) Las puertas deben ser de superficie lisa e inadsorbente, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos. f) La existencia de pasadizos exige que éstos tengan una amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.

Artículo 6°.- Iluminación: El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux. Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo. La iluminación en las áreas mencionadas no dará lugar a colores falseados. En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Artículo 7°.- Ventilación: Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos. Se debe instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.

CAPÍTULO II: DE LOS SERVICIOS

Artículo 8°.- Abastecimiento y Calidad de Agua: El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento. Los establecimientos que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua, deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.

Artículo 9°.- Evacuación de Aguas Residuales: El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable. El piso del área de cocina

debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.

Artículo 10°.- Disposición de Residuos Sólidos: Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos. Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos. Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector. Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.

Artículo 11°.- Vestuarios y Servicios Higiénicos para el Personal: Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene. Para uso del personal, el establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de los alimentos y sin acceso directo a la cocina o al almacén. Los servicios higiénicos deben tener buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente: De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario. De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario. De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios. Más de 50 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas. Los servicios higiénicos para las mujeres son similares a los indicados, excepto los urinarios que serán reemplazados por inodoros. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios estarán provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 12°.- Servicios Higiénicos para el Público: Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor, las puertas deben tener ajuste automático y permanecerán cerradas excepto durante las operaciones de limpieza. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material fácil de higienizar. Los servicios higiénicos deben estar separados para cada sexo y su distribución por frecuencia de comensales será la siguiente:

| Frecuencia de comensales/día | Hombres | | | Mujeres | |
|------------------------------|----------|-----------|------------|----------|------------|
| | Inodoros | Urinarios | Lavatorios | Inodoros | Lavatorios |
| Menos de 60 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| De 61 a 150 (*) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Por cada 100 adicionales | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

(*) los establecimientos en este rango de frecuencia de comensales deben adicionar un servicio higiénico para minusválidos.

En forma permanente debe dotarse de provisión de papel higiénico y de recipientes de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire caliente. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Deben colocarse avisos que promuevan el lavado de manos. El sistema de ventilación de los servicios higiénicos natural o artificial, debe permitir la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento.

CAPÍTULO III: DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 13°.- Características: Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las tablas de picar deben ser de material inabsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 14°.- Lavado y Desinfección: Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar la siguientes precauciones: • Retirar primero los residuos de comidas. • Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente. • Enjuagarlos con agua potable corriente. • Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos. • La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio. • El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles. Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

Artículo 16°.- Mantelería: a) Los restaurantes y servicios afines que usen mantelería, la conservarán en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; debe guardarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de polvo y humedad. b) Las servilletas de tela deben reemplazarse en cada uso dado por el comensal. c) Los restaurantes que utilicen individuales de plástico deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.

CAPÍTULO IV: DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Artículo 17°.- Recepción y Control de Alimentos: El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y físico química mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos. Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación. Dicha información debe encontrarse disponible durante la inspección que realice la Autoridad Sanitaria Municipal competente. También deben llevar un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica o de rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos. Si la compra es directa, deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.

Artículo 18°.- Del Almacén de Productos Secos: Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio. Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos. El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos ú otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores. En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén). La distribución de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente: a) Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared. b) Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre si de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios. c) Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.

Artículo 19°.- Del Almacén de Frío: En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza. En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados. Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas

diariamente como parte del control. En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente: a) Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados. b) Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas. c) Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme. d) Los alimentos se colocarán separados unos de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de los mismos. e) En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20 m. respecto del piso y 0,15 m. respecto de las paredes y el techo. f) Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación. g) Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos. h) Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.

CAPÍTULO V: DE LA COCINA Y DEL COMEDOR

Artículo 21°.- De la Cocina: La cocina debe estar ubicada próxima al comedor y debe tener fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas. El área de la cocina debe ser suficiente para el número de raciones de alimentos a preparar según la carga del establecimiento. Las estructuras internas están indicadas en el Artículo 5° de la presente Norma Sanitaria. El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido. Los espacios en la cocina se distribuirán sucesivamente de la siguiente manera: a) Una zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas. b) Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción. c) Una zona de preparación final donde se concluirá la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor. Si el espacio físico no fuera suficiente para hacer la división mencionada en el párrafo anterior, se identificará al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, las que en ningún caso deben superponerse, sino que seguirán una secuencia consecutiva con el fin de evitar la contaminación cruzada. Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa. En ningún caso debe cocinarse en un ambiente diferente al de los insumos en uso durante la preparación deben disponerse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil higienización, debidamente rotulados o identificados.

Artículo 21°.- Del Comedor: El local del comedor estará ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas. El acceso al comedor debe ser lo suficientemente amplio para

garantizar el tránsito de los comensales, evitando aglomeraciones tanto al ingreso como a la salida. Las puertas deben abrir hacia afuera. El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. En el caso de los restaurantes que exhiban alimentos preparados en el comedor, éstos se conservarán en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de seguridad y su distribución debe evitar la contaminación cruzada y el intercambio de olores. Los equipos para exhibición, como vitrinas refrigeradas, ubicados en el comedor, se mantendrán en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene y serán de uso exclusivo para alimentos preparados.

TITULO III: PROCESOS OPERACIONALES

CAPÍTULO I- PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Artículo 23°.- Preparación Previa: Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción, con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana. Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes. El manipulador encargado del deshojado de las hortalizas se lavará y desinfectará las manos antes de esta operación; el deshojado se realizará antes de la desinfección y bajo el chorro de agua potable. La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos, aprobados por el Ministerio de Salud y, se seguirán las instrucciones del fabricante, luego se enjuagarán con agua potable corriente. Los utensilios como cuchillos y tablas, entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc, de alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Durante la preparación previa de los alimentos, la cantidad de éstos sobre las mesas de trabajo no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de dichas mesas, para evitar caídas accidentales de los alimentos al piso. Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Artículo 23°.- Descongelación: La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción. La materia prima o el alimento que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.

Artículo 24°.- Proceso de Cocción: Durante el proceso de cocción se verificará y registrará regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos, de la forma siguiente: a) El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura estará por encima de los 80°C. b) Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.

Artículo 25°.- Conservación de Alimentos Preparados: a) Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación. b) Las preparaciones a base de ingredientes crudos o cocidos perecibles de consumo directo

deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C hasta el momento de su consumo. El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características organolépticas. c) Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas. d) Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su resecamiento y contaminación.

Artículo 26°.- Recalentamiento de Comidas: El recalentamiento de las porciones que se han mantenido en frío debe hacerse lo más rápido posible y hasta alcanzar una temperatura mínima de 74°C en el centro del alimento por al menos 30 segundos y servirse de inmediato. Los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no podrán regresar al refrigerador o congelador.

Artículo 27°.- Contaminación Cruzada: Para prevenir la contaminación cruzada en la cocina se aplicarán las siguientes medidas: a) Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo. b) El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo. c) Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos. d) Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.

CAPÍTULO II: SERVIDO DE COMIDAS

Artículo 28°.- Servido de Comidas: La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se debe poner atención a su manejo de acuerdo a las siguientes indicaciones: los platos se tomarán por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con los alimentos o la boca de los comensales. En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros. El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. El hielo no debe manipularse directamente con las manos, se hará con pinzas, cucharas o similares, evitándose el uso de vasos en esta práctica. El hielo utilizado en el enfriamiento de botellas, copas u otros debe ser de agua potable pero no debe utilizarse para consumo humano. Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso. Para el servido del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente. En el caso del servido a la mesa de cremas y salsas no envasadas comercialmente, éstas se servirán debidamente refrigeradas en recipientes de uso exclusivo y de material de fácil lavado, que no transmita contaminación, olor o sabor a los alimentos; debiendo estar en buen estado de conservación e higiene y, cuidando de renovar completamente el contenido por cada servido a la mesa, previo lavado.

Artículo 29°.- De las Modalidades de Servicio al Consumidor: Cualquiera que sea la modalidad de servicio al consumidor, incluso las que no se indican en este Artículo, se sujetarán estrictamente a los Principios de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación,

las Temperaturas de Seguridad y demás requisitos higiénico sanitarios que se establecen en la presente Norma Sanitaria. En las preparaciones destinadas a la modalidad de “Menú” debe aplicarse el Principio de las Temperaturas de Seguridad y condiciones estrictas de higiene, completándose el servido de raciones en un periodo máximo de 3 horas. En la modalidad de “Autoservicio” debe protegerse los alimentos mediante el uso de medias campanas sobre la mesa de servido, las cuales impiden el acercamiento excesivo del comensal a los alimentos y por lo tanto su posible contaminación con cabellos, saliva, ropa, etc. En la modalidad de “Autoservicio” en la cual las raciones son servidas por un manipulador, la protección de los alimentos debe ser mayor, teniendo en cuenta que no hay contacto con el consumidor. En todos los casos las preparaciones tendrán utensilios exclusivos para su servido que aseguren su manipulación correcta. Durante la exhibición de los alimentos vía autoservicio se aplicará en forma estricta el Principio de las Temperaturas de Seguridad. En la modalidad de “Servicio a Domicilio” deben cumplirse las siguientes condiciones higiénicas del transporte de las comidas: a) Uso de envases desechables de primer uso que contengan las preparaciones. b) Las salsas de fabricación industrial deben estar en sus envases originales. c) Debe aplicarse el Principio de Temperaturas de Seguridad, para lo cual se utilizarán contenedores térmicos para su transporte en el caso de tiempos mayores a 1 hora. d) Los contenedores deben tener cierre hermético y mantenerse cerrados con un sistema de seguridad que no permita la manipulación a personas no autorizadas. e) Distribuir los alimentos en el contenedor evitando la contaminación cruzada entre éstos.

Artículo 30°.- Atención al Consumidor: El área de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, debe tener su mobiliario y mantelería en buen estado de conservación e higiene. Si la modalidad lo requiere, se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad. Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual

CAPÍTULO III : DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Artículo 31°.- De las Bebidas No Alcohólicas: Las bebidas no alcohólicas envasadas (jugos, refrescos, gaseosas o similares) se servirán en sus envases originales; en el caso del uso de equipos surtidores o dispensadores, se servirán en vasos desechables o vasos de vidrio limpios. Dichos equipos se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los licuados, batidos, cremoladas o similares se servirán en vasos limpios y los utensilios complementarios como adornos, sorbetes u otros deben ser de primer uso de material desechable.

Artículo 32°.- De las Bebidas Alcohólicas: Las bebidas alcohólicas que se sirvan en restaurantes y servicios afines deben ser de procedencia formal y tener autorización de expendio, registro sanitario y fecha de vencimiento cuando corresponda. Asimismo, los licores importados deben tener registro sanitario, información en el rótulo consignada en idioma español, fecha de vencimiento cuando corresponda y, las restricciones o advertencias para su consumo, de ser el caso. Las mezclas, cócteles y similares deben prepararse con insumos de procedencia formal y aplicándose los Principios Generales de Higiene y las Buenas Prácticas de Manipulación.

Artículo 33°.- De la manipulación de las Bebidas: Los manipuladores de las bebidas

no alcohólicas y alcohólicas deben observar todas las recomendaciones de salud, higiene personal y presentación que se establecen en la presente Norma Sanitaria. El lavado de manos es esencial antes de toda preparación así como el uso de utensilios para el hielo y otros insumos. El Bar debe contar con un lavadero provisto de agua potable y que esté conectado a la red de desagüe y, con un recipiente adecuado para la eliminación de residuos.

TITULO IV: DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL

Artículo 34°.- Salud del Personal: La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos. No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectas contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.

Artículo 35°.- Higiene y Hábitos del Personal: Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma: a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos. b) Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos. c) Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo. d) Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo. e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados. f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc. g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

Artículo 36°.- Vestimenta: Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

Artículo 37°.- De la Capacitación Sanitaria: La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros. La capacitación del Equipo de Autocontrol Sanitario a que se refiere el Artículo 42° de la presente Norma Sanitaria, debe incluir los siguientes temas: a) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados. b) Principios Generales de Higiene. c) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas. d) Programas de Higiene y Saneamiento. e) Bases del sistema HACCP aplicado a Restaurantes o Servicios Afines. f)

Aplicación de las Fichas de Evaluación Sanitaria de Restaurantes. g) Cumplimiento de la presente Norma Sanitaria.

TITULO V: DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO

Artículo 38°.- Limpieza y Desinfección del Establecimiento: Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades del tipo de restaurante o servicio de comidas que se ofrece, utilizando productos autorizados por el Ministerio de Salud. Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos.

Artículo 39°.- Prácticas de Limpieza y Desinfección: a) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos. b) Durante las actividades en la cocina solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso ú otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque se puede levantar contaminación del piso hacia los alimentos. c) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos. d) Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento. e) Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso. f) Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa. g) Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes. h) Debe verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante vigilancia microbiológica de las superficies que entran en contacto con los alimentos, como mínimo 4 veces al año.

Artículo 40°.- De las Plagas y Animales: Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde se manipulan. Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

Artículo 41°.- Almacenamiento de Plaguicidas y Desinfectantes: Los plaguicidas, desinfectantes ú otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones. Estos productos deben almacenarse en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

TITULO VI: DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

Artículo 42°.- De la Vigilancia Sanitaria: La Vigilancia Sanitaria está a cargo de la

Autoridad Sanitaria Municipal conforme a lo establecido en el Artículo 2° de la presente Norma Sanitaria; para lo cual, se efectuarán inspecciones sanitarias inopinadas y, de ser el caso, se realizará una toma de muestras de los alimentos, bebidas y superficies, para determinar los Criterios Microbiológicas de Higiene e Inocuidad (Anexo 2 de la presente Norma Sanitaria). En el proceso de Vigilancia Sanitaria debe observarse lo siguiente: 1. Se iniciará con un diagnóstico sanitario para evaluar las condiciones sanitarias de mayor riesgo que serán calificadas aplicando el instrumento “Ficha para la Evaluación Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo 3 de la presente Norma Sanitaria). El diagnóstico sanitario estará complementado por un análisis microbiológico de por lo menos 01 muestra de los alimentos de mayor riesgo, 01 muestra de las manos de un manipulador de alimentos y 01 muestra de los utensilios o superficie de trabajo. El muestreo y análisis puede ser realizarlo por cualquier laboratorio autorizado. 2. Los plazos para las mejoras, correcciones y aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos y de los Programas de Higiene y Saneamiento y Levantamiento de Observaciones que debe cumplir el establecimiento evaluado, son de carácter razonable y son establecidos por la Autoridad Sanitaria Municipal. 3. La Autoridad Sanitaria Municipal procederá a realizar las visitas de inspección para la Vigilancia Sanitaria aplicando la misma ficha utilizada para el diagnóstico: “Ficha para la Evaluación Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo 3 de la presente Norma Sanitaria), lo que permitirá vigilar el progreso sanitario del establecimiento y poder calificarlo sanitariamente. 4. Dicha Autoridad puede establecer la frecuencia de la Vigilancia Sanitaria en función de la calificación sanitaria del establecimiento y cada vez que existan hechos que puedan significar riesgo para la salud del consumidor, como quejas o denuncias de los consumidores, brotes o accidentes alimentarios, etc.

Artículo 43°.- Del Autocontrol Sanitario: El establecimiento formulará un Plan de Autocontrol Sanitario, el cual se sustentará en las bases del Sistema HACCP, conformando un Equipo de Autocontrol Sanitario para su ejecución, el mismo que estará conformado por el dueño o administrador del establecimiento, quien lo presidirá, y por los responsables del control de calidad, del almacén, de la cocina y del comedor. El Equipo de Autocontrol Sanitario debe capacitarse conforme a lo indicado en el Artículo 37°, debiendo utilizar la “Ficha para la Evaluación Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo 3 de la presente Norma Sanitaria) para los respectivos controles, como mínimo dos veces al mes, informando de los resultados a la Autoridad Sanitaria Municipal en la visita de inspección que ésta realice.

Artículo 44°.- De la Calificación y Certificación Sanitaria de los Establecimientos: La calificación y certificación sanitaria de los restaurantes y servicios afines está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal. Para que los restaurantes y servicios afines puedan ser calificados como “Aceptable”, deben cumplir con un mínimo de 75% de criterios sanitarios evaluados en la “Ficha de Evaluación Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines” (Anexo 3). Y, para la certificación como “Restaurante Saludable” o “Servicio Afín Saludable”, además de dicha calificación deben cumplir con las siguientes condiciones: 1. Estar sujeto a la Vigilancia Sanitaria y tener operativo el Equipo de Autocontrol Sanitario. 2. Mantener la calificación de “Aceptable” hasta por 03 visitas consecutivas. 3. Tener capacitado a todo el personal manipulador de alimentos. 4. Contar con el Programa de Higiene y Saneamiento operativo. 5. Tener operativos todos los

servicios higiénicos. 6. Tener 02 evaluaciones microbiológicas consecutivas de alimentos de alto riesgo, 02 de superficies vivas (manos) e inertes (superficies), que indiquen higiene e inocuidad. 7. Mantener una adecuada cadena de frío para los productos perecibles.

TITULO VII: DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

Artículo 45°.- De las Infracciones: Constituyen infracciones a la presente Norma Sanitaria, las siguientes:

RESPECTO A LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES: a) No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene en el área de almacenamiento y de preparación de alimentos. b) No contar con abastecimiento de agua potable. c) No contar con servicios higiénicos limpios y operativos. d) Dar otros usos al establecimiento diferentes al autorizado. e) Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento del establecimiento.

RESPECTO A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: a) Preparar alimentos con productos alimenticios falsificados, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados, con envase abollado, sin rótulo y/o con fecha de vencimiento expirada. b) No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expendan alimentos que requieren refrigeración o congelación. c) Exhibir, almacenar y comercializar alimentos junto con productos tóxicos, como detergentes, jabones, desinfectantes y otros de alto riesgo. d) Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del establecimiento.

RESPECTO A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS: a) Incumplir con las disposiciones de higiene y hábitos personales. b) No asistir o incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria. c) Permitir que los manipuladores de alimentos continúen con sus actividades cuando presenten signos visibles de enfermedad y otros riesgos.

Artículo 46°.- De las Medidas de Seguridad: De acuerdo a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, pueden aplicarse las siguientes medidas de seguridad cuando se incurra en las citadas infracciones, según corresponda: a) Decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de los productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para el consumo humano. b) Suspensión temporal o definitiva del establecimiento.

Artículo 47°.- De las Sanciones: Conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y, sin perjuicio de la aplicación de las medidas de seguridad, puede imponerse las siguientes sanciones según la gravedad de la infracción y la condición de reincidente: a) Amonestación. b) Multa comprendida entre un décimo (0,1) y diez (10) Unidades Impositivas Tributarias (UIT). c) Cierre temporal del establecimiento. d) Cancelación de la autorización de funcionamiento del establecimiento. e) Clausura definitiva del establecimiento.

Artículo 48°.- De la Aplicación de las Medidas de Seguridad y las Sanciones: Las medidas de seguridad y las sanciones son aplicadas por la Autoridad Sanitaria Municipal, previo informe del personal profesional calificado y capacitado que ejerce la Vigilancia Sanitaria de Alimentos y el descargo del presunto infractor. Las Municipalidades deben

contar con un Reglamento de Infracciones y Sanciones que contenga los criterios establecidos en la presente Norma Sanitaria.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA Y FINAL: Los restaurantes y servicios afines deben adecuarse a las disposiciones de la presente Norma Sanitaria en un plazo máximo de seis (06) meses, contados a partir de la Fecha de su vigencia.

ANEXO 1: DEFINICIONES

- Agua potable : Agua sin riesgo para el consumo humano.
- Alimento o bebida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.
 - Alimento de alto riesgo: Todo alimento que por su composición, forma de preparación y forma de consumo puede contener microorganismos patógenos dañinos para la salud de los consumidores. Ej.: causa rellena, salpicón de pollo, ensalada de frutas, etc.
 - Alimento Inocuo: Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.
 - Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
 - Calidad Sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
 - Contaminación: Presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.
 - Contaminación cruzada: Presencia de contaminantes en los alimentos provenientes de focos de contaminación que llegan por contacto directo o a través de las manos, superficies, alimentos crudos, por vectores, etc.
 - Desinfección de alimentos: Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.
 - División en el tiempo: Separación de las operaciones en la preparación de los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.
 - HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.
 - Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
 - Manipulador de alimentos: Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.
 - Materia Prima: Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.
 - Modalidades de servicio: A la carta: Modalidad en la cual el servicio que se ofrece está escrito en un listado y, las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas. Menú: Modalidad que tiene varias opciones de refrigerio completo, las cuales se preparan en grandes cantidades y se sirven en un horario de atención definido. Autoservicio: Modalidad que permite al comensal servirse los

alimentos por sí mismo, los cuales se encuentran en una mesa de uso común (buffet). También se considera, Autoservicio al servido por parte de un manipulador ubicado detrás del mostrador y que sirve las raciones según la elección del comensal. A domicilio: Modalidad de servicio que transporta las preparaciones directamente hacia los consumidores. Al paso: Modalidad por la cual el servido de los alimentos es para consumo en el lugar o para llevar, y a veces se consumen directamente en el mostrador. Comida rápida o “Fast Food”: Modalidad que presenta los alimentos con una preparación previa o son recalentados y el consumidor se sirve por sí mismo a la mesa, a sus unidades móviles o los lleva.

- Plagas: Insectos, pájaros, roedores y cualesquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

- Programa de Higiene y Saneamiento: Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

- Servicios afines: Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, etc. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.

- Temperaturas de Seguridad: Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc). El Principio de la Aplicación de Temperaturas de Seguridad consiste en mantener las comidas frías bien frías y las comidas calientes bien calientes.

- Vigilancia Sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la Autoridad Sanitaria Competente sobre las condiciones sanitarias de los alimentos y bebidas en protección de la salud de los consumidores.

Anexo 2

Criterios Microbiológicos para Alimentos Preparados Los resultados se expresarán de acuerdo al método de análisis empleado (ufc/g, ufc/ml, NMP/g, NMP/ml) y a la cantidad de muestra analizada.

| Comidas preparadas sin tratamiento térmico (ensaladas crudas, mayonesas, salsa de papa huacahína, ocopa, postres, jugos, otros). | | | | | | |
|--|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| Comidas preparadas que llevan ingredientes con y sin tratamiento térmico (ej.: ensaladas mixtas, palta rellena, sandwichs, ceviche, postres, refrescos, otros) | | | | | | |
| Agente Microbiano | Categoría | Clase | n | c | Limite por g/ml | |
| | | | | | M | M |
| Aerobios mesófilos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁵ |
| Coliformes | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| <i>Salmonella sp</i> en 25 g | 10 | 2 | 5 | 0 | 0 | --- |

| Comidas preparadas con tratamiento térmico (ensaladas cocidas, guisos, arroces, asados, postres cocidos –arroz con leche, mazamorra-, otros). | | | | | | |
|---|-----------|-------|---|---|-----------------|-----------------|
| Agente Microbiano | Categoría | Clase | n | c | Limite por g/ml | |
| | | | | | M | M |
| Aerobios mesófilos | 2 | 3 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| Coliformes | 5 | 3 | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 6 | 3 | 5 | 1 | 10 | 10 ² |
| <i>Escherichia coli</i> | 6 | 3 | 5 | 1 | < 3 | --- |
| <i>Salmonella sp</i> en 25 g | 10 | 2 | 5 | 0 | 0 | --- |

Referencias:

"n" = números de unidades de la muestra

"m" = valor umbral del números de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que "m".

"M" = valor límite del números de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un números de bacterias igual o mayor que "M"

"c" = número de unidades de la muestra cuyo números de bacterias podrá situarse entre "m" y "M". La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a "n"

Para el caso de la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas provenientes de establecimientos de preparación y expendio, en el que la autoridad sanitaria decida tomar al menos una muestra por cada tipo de alimento bajo criterios de riesgo, está se calificará con los límites más exigentes.

2.4. Definición De Términos Básicos

Área Bruta de Construcción por Habitación: Es la que comprende la sumatoria de las áreas habitacionales, de servicio, administrativas, sociales y otras, que se exigen en los índices arquitectónicos por categoría.

Arquitectura: Es el arte de proyectar y construir edificios; también se puede definir como. El conjunto o perspectiva que presenta un edificio.

Áreas Verdes: Se consideran áreas verdes los espacios ocupados principalmente por árboles, arbustos o plantas y esos espacios pueden tener distintos usos, esparcimiento, recreación, ecología, protección, rehabilitación del entorno, paisajismo, etc.

Calle: Vía pública de una población generalmente limitada por dos filas de edificios

Categoría tres (3) estrellas: Aplicable a aquellos establecimientos de alojamiento tipo hotel de turismo, que además de los requisitos mínimos exigidos en un tabulador. Se caracterizan por ofrecer el servicio de hospedaje, tres (3) turnos de alimentos y bebidas, brindar como mínimo dos (2) áreas o servicios complementarios para el uso y disfrute de los turistas y visitantes. Esta categoría se identificará con el símbolo de tres (3) estrellas

Centro de Convenciones: es un lugar construido con el propósito de juntar asambleas, conferencias, seminarios o agrupaciones de diferentes caracteres, sea comercial, empresarial, científico o religioso, entre otros, como por ejemplo casas de citas y casinos.

Diseño: Actividad creativa que tiene por fin proyectar objetos, tipografías, logotipos, etc. para después fabricarlos.

Edificio: Es una construcción dedicada a albergar distintas actividades humanas.

Equipamiento: Conjunto de medios e instalaciones necesarios para el desarrollo de una actividad.

Empresa de Alojamiento Turístico: Es todo aquel establecimiento que presta al público, un servicio para hospedarse en forma temporal, que funcione en una edificación construida o acondicionada para tal fin, ocupando la totalidad del inmueble o parte del mismo, conformando sus dependencias un todo unitario, sin mezcla de otros usos no cónsonos con su naturaleza.

Estacionamiento: Lugar de la vía pública o del interior de un recinto donde un conductor puede dejar el vehículo.

Estructura: Conjunto de relaciones que mantienen entre sí las partes de un todo.

Hotel: Aquel establecimiento que presta en forma permanente el servicio de alojamiento en habitaciones con servicio sanitario privado, ofreciendo al huésped servicios básicos y complementarios, según su categoría y modalidad; siendo su tarifa de alojamiento diaria por tipo de habitación y número de ocupantes.

Planificación urbana: forma parte de las técnicas del urbanismo y comprende el conjunto de prácticas de carácter esencialmente proyectual por el que se establece un modelo de ordenación para un ámbito espacial que generalmente se refiere a un municipio.

Plan Maestro: Un Plan Maestro es una propuesta estratégica de organización de un territorio físico determinado. Éste corresponde a una visión consensuada de un grupo de actores involucrados (vecinos, Municipalidad) que miran el desarrollo de dicho territorio a largo plazo.

Población: Conjunto de personas que habitan en un lugar específico.

Restaurant: Se trata del comercio que ofrece diversas comidas y bebidas para su consumo en el establecimiento. Dicho consumo debe ser pagado por el cliente, que suele ser conocido como comensal.

Sector terciario o de servicios “También llamado sector terciario de la economía. Incluye todas aquellas actividades no productivas pero necesarias para el funcionamiento de la economía. Algunas ramas del sector servicios son: comercio, restaurantes y hoteles, transporte, comunicaciones, servicios financieros, servicios educativos, gobierno, etc.” (Carlos Sabino, 1991).

Tráfico: Circulación de vehículos por una vía pública o una carretera.

Traslado: Cambiar a una persona o una cosa de lugar.

Urbanismo: El urbanismo se ocupa del estudio de las ciudades desde un punto de vista global, estudiando y ordenando los sistemas urbanos. Es una disciplina amplia que abarca varias ramas de la arquitectura.

Usuario: Es aquella persona que usa habitualmente una cosa.

Valor Metro Cuadrado de Construcción por Categoría: Es aquel representado por el valor en bolívares de cada metro cuadrado de construcción por categoría.

Zona: Superficie acotada, que se distingue de lo que la rodea

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

El presente capítulo habla sobre la metodología que permite desarrollar la metodología del trabajo de grado. Se exponen los aspectos que fueron utilizados para llevar a cabo dicha investigación, tipo de investigación, población y muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos, fases, técnicas e instrumentos de recolección de datos, técnicas, fases y recursos en la investigación.

La metodología ofrece la facilidad de obtención de información de forma lógica y ordenada. Arias (2006) explica el marco metodológico como el “Conjunto de pasos, técnicas y procedimiento que se emplean para formular y resolver problemas” (p.16). El marco metodológico se basa en las estrategias y los pasos a seguir utilizados para la recolección de datos e información del trabajo investigativo a desarrollar. El marco metodológico es el conjunto de métodos que se utilizan para llevar a cabo cualquier tipo de investigación de una forma factible y eficaz; mediante la exposición de los conceptos básicos, por parte de los doctrinarios así como también diversos estudios, por medio de la metodología, que nos va a permitir realizar estos estudios de una forma lógica y ordenada.

Se estableció el Planteamiento del Problema y se definió el alcance de la investigación del presente Proyecto de Grado, basado en la modalidad de un proyecto factible. La Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL), (2010) define el proyecto factible como “un estudio que consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimiento o necesidades de organizaciones o grupos sociales”, (<http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/07/proyectos-factibles-manual-upel.html>). Por otro lado se encuentra la Universidad Experimental Simón Rodríguez (UNESR), (1980) la cual considera que: “un proyecto factible está orientado a resolver un problema planteado a satisfacer las necesidades en un institución.” (s/p).

Basándonos en lo antes expuesto, se logró definir un proyecto factible como el conjunto de actividades, que nos conducirán al logro de los objetivos previamente establecidos de forma efectiva, todo ello en consecuencia de las necesidades que

requiera el sector, institución o grupo social; en tal sentido, la función final de este proyecto factible fue buscar la solución al déficit de alojamiento y áreas recreativas que existen en el Estado Falcón, específicamente en el sector El Pico, municipio Los Taques, proporcionando edificaciones que den vida al Municipio además de ser un elemento arquitectónico esencial para el desarrollo social y recreacional de cada uno de los visitantes de la zona en cuestión.

3.1 Tipo de Investigación

Este trabajo se vincula a la modalidad de proyecto factible, que según la Universidad Pedagógica Experimental Libertador, (UPEL), (2005). Dispone que: “Se denomina Proyecto Factible la elaboración de una propuesta viable, destinada atender necesidades específicas a partir de un diagnóstico”

El Manual de Tesis de Grado y Especialización y Maestría y Tesis Doctorales de la UPEL, (2003), plantea que un proyecto factible:

“Consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos necesidades de organizaciones o grupos sociales que pueden referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos, o procesos. El proyecto debe tener el apoyo de una investigación de tipo documental, y de campo, o un diseño que incluya ambas modalidades” (p. 16).

Por lo tanto, esta investigación es documental, ya que se llevó a cabo la recolección de información e interpretación de textos y leyes pertenecientes al municipio Los Taques que establecen las reglamentaciones sobre el terreno, así como también todas aquellas leyes y normas nacionales e internacionales necesarias para poder llevar a cabo estas edificaciones. La investigación de Campo, fue utilizada ya que permite desarrollar el proyecto en el ambiente de trabajo, en este caso en el municipio Los Taques, Estado Falcón. Para esto se requirió la recopilación de datos del área urbana en estudio, donde se consultó con personas involucradas. En el presente caso los datos se recopilaban por el investigador, empleando varios instrumentos obteniendo así la información.

De lo antes planteado, para llevar a cabo el proyecto factible, lo primero que debe realizarse es un diagnóstico de la situación planteada; en segundo lugar, es plantear y

fundamentar con basamentos teóricos la propuesta a elaborar y establecer, tanto los procedimientos metodológicos, así como las actividades y los recursos necesarios, para llevar adelante la ejecución. Aunado a esto, se realizará el estudio de factibilidad del proyecto y, por último, la ejecución de la propuesta con su respectiva evaluación.

Las fases o etapas son: diagnóstico, factibilidad y diseño de la propuesta. Según Labrador y Otros, (2002), expresan: “El diagnóstico es una reconstrucción del objeto de estudio y tiene por finalidad, detectar situaciones donde se ponga de manifiesto la necesidad de realizarlo” (p. 186).

3.2. Población y Muestra

Población

Esta investigación se estableció la población de estudio, bajos los términos que indica los autores Buendía, Colás y Hernández (1998) “como el conjunto definido, limitado y accesible del universo que forma el referente para la elección de la muestra. Es el grupo al que se intenta generalizar los resultados” (p.28). Basado en esto, la población participante en el estudio, es toda aquella que sea la necesaria para la selección de la muestra. A su vez, Arias (2006) expresa que la población es “como el conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación” (p.81).con esto quiere decir que la población total a seleccionar debe cumplir con las mismas características.

Por ende, la población total que se seleccionará debe ser aquella que presenten todas las características comunes posibles, y a su vez, debe ser el total necesario para la determinación de la muestra. Ya dicho esto, la población total a tomar en cuenta para esta investigación es la perteneciente a la población del municipio Los Taques, que todos presentan características similares en la mayoría de los casos, dando un total de 18.627 habitantes, fuente OCEI – Censo 90, en todo lo que cubre la zona de estudio.

Población accesible

Es la porción finita de la población objetivo a la que realmente se tiene acceso y de la cual se extrae una muestra representativa. El tamaño de la población accesible depende del tiempo y de los recursos del investigador.

Arias (2006), indica una serie de recomendaciones con respecto a la delimitación de la población, que son:

La población objetivo debe quedar delimitada con claridad y precisión en el problema de investigación e interrogante y en el objetivo general del estudio. Los resistas e investigadores en formación que no cuenten con financiamiento, deben estudiar poblaciones finitas y accesibles. Si la población, por el número de unidades que la integran, resulta accesible en su totalidad, no será necesario extraer una muestra.

Muestra

La muestra es tomada de la población total, y esta debe cumplir con las características comunes de la población total, a la cual está representando. Así lo expresa Balestrini (2006), definiendo que “una muestra es una parte representativa de una población, cuyas características deben producirse en ella, lo más exactamente posible” (p.141). Dicho así la muestra que se tomó, fue calculada mediante la fórmula planteada por Arias (2006) la cual corresponde a poblaciones finitas.

| | |
|----|---|
| n= | $N \cdot Z^2 \cdot p \cdot q$ |
| | $(N-1) \cdot e^2 + Z^2 \cdot p \cdot q$ |

Datos usados:

n = Tamaño de Muestra. = 376 Personas

N = Número de Elementos de la Población=18627 Hab.

Z²c = Zeta crítico, valor determinado por el nivel de confianza adoptado, elevado al cuadrado. Para un grado de confianza de 95% el coeficiente es igual a 2, entonces el valor de zeta crítico es igual a 2²=4.

e= Error de muestro, falla que se produce al extraer la muestra de la población. Generalmente, oscila entre 1% y 5%.

p = Proporción de Éxito (40%).

q = Proporción de Fracaso (60%).

Con los datos necesarios podemos proceder a aplicarlos en la fórmula de la siguiente manera:

ersonas.

La muestra arrojada por la fórmula anterior fija el número de personas que se tomaron en cuenta para el estudio urbano que se llevó a cabo, teniendo en consideración como se ha comentado antes, el hecho de que es un número escalado de una población de cantidades mucho mayor, que arrojará los datos adecuados para el presente estudio.

3.3 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Así mismo Bizquema. R. (1990) define las técnicas como aquellos medios técnicos que se utilizan para registrar observaciones y facilitar el tratamiento de las mismas” (p.28). La técnica empleada para recoger la información fue la observación directa, según Tamayo y Tamayo (1994), “es aquella en el cual en investigador puede observar y recoger los datos mediante su propia observación” (p.122).

Arias, F. (2006), los instrumentos de investigación sostiene que "son los medios materiales que se emplean para recoger y almacenar la información." (p. 25). Es decir, las herramientas utilizadas para llevar a cabo el desarrollo de la investigación que accedieron a recolectar la mayor información, con la finalidad de obtener un punto de vista o conocimiento más amplio de la problemática. Para esto se implementaron distintas técnicas e instrumentos para la recolección de datos, así como lo fue la técnica de encuesta, la cual fue útil para recolectar aquellos datos primarios que posteriormente analizados facilitan la información que sustentan los objetivos generales y específicos del proyecto; por otra parte,

se utilizan técnicas de entrevista y observación del lugar, las cuales complementan el análisis general del instrumento anterior.


En el presente Proyecto de investigación se realizaron las técnicas: observación directa y observación estructurada, siendo la observación una técnica de investigación básica y elemental en todo proceso investigativo, se hace referencia al uso de la lista de cotejo y encuesta; todos estos instrumentos seleccionados fueron utilizados con la finalidad de recolectar toda la información necesaria para la justificación y elaboración del proyecto en cuestión.

Lista de cotejo

Para Balestrini (1998) la lista de cotejo es una herramienta que se puede utilizar para observar sistemáticamente un proceso a través de una lista de preguntas cerradas. (p.138) Por otra parte. La lista de cotejo corresponde a la observación y tiene como fin obtener los datos que se vaciaran en el registro de la exploración del lugar, bien sea de los servicios de infraestructura, vialidad y mobiliario urbano. Dónde se describe en qué estado se encuentra, los elementos que lo componen y los organismos que lo suministra.

Se estableció la lista de cotejo indicada en el Anexo A como una técnica de recolección de datos, basándose en una lista de apuntes muy específicos, en relación a visita del sitio en Estudio, Sector El Pico, Municipio Los Taques, Estado Falcón. Las observaciones establecidas van relacionadas con los aspectos; topográficos, naturales, hidrográficos, arquitectónicos y urbanos.

Cuadro 1. Modelo Lista de cotejo.

| | | | |
|--|-----------|-----------|----------------------|
|  UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ LISTA DE COTEJO | | | |
| VARIABLES | SI | NO | OBSERVACIONES |

(Ver anexo A).

La Encuesta


Díaz de Rada (2002), describe la encuesta como “La búsqueda sistemática de información en la que el investigador pregunta a los investigados sobre los datos que desea obtener, y posteriormente reúne estos datos individuales para obtener durante la evaluación datos agregados”. (p.182) Se hace una búsqueda de información basadas en el sector en el cual se trabaja con el fin de realizar preguntas a la población investigada y así obtener una serie de respuestas que sirviesen de información para sustentar nuestra investigación.

Es por esto que se tomó en cuenta como primera opción la Encuesta ya que esta técnica nos ayudó a conocer las necesidades de la población del sector de forma directa. Según lo mencionado, la encuesta consistió en un estructurado cuestionario diseñado para obtener información específica, las cuales se aplicaron para recolectar información sobre el sector El Pico, Municipio Los Taques, Estado Falcón. Estas preguntas con respecto a las necesidades y pertenencias del sector, se les hicieron a la muestra definida de 376 personas.

Modelo de Encuesta

La Encuesta fue diseñada con preguntas con respuestas de distintas opciones, tomando en cuenta la problemática encontrada en el sector de estudio con la finalidad de determinar si dichos planteamientos presentan una gran necesidad para la población, que ayudasen a sustentar la posible solución planteada, donde la población investigada sintiese que dichos planteamientos estaban acordes a sus necesidades.

Cuadro 2. Modelo de la Encuesta.

|  UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ ENCUESTA | | | |
|---|-----------|----|----|
| # | PREGUNTAS | SI | NO |

(Ver anexo B).

3.4 Técnicas de Análisis de Datos

En este caso se analizaron los datos obtenidos en el paso anterior, donde se ordenó, manipularon y se resumió según su categoría. Arias señala (2006) que:

En este punto se describen operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: Clasificación, Registro, Tabulación y Codificación si fuera el caso. En lo referente al análisis, se definirán las técnicas lógicas (Inducción, Deducción, Análisis, Síntesis) o estadísticas (Descriptivas o Inferenciales) que será empleadas para descifrar lo que revelan los datos que serán recogidos (p.54).

A partir de esto, se presentó la información en tablas de porcentaje y frecuencia, además de su presentación gráfica, lo que permite visualizar el comportamiento de las respuestas obtenidas de cada pregunta, el análisis se refiere al que se hizo con la información de tipo verbal que, de un modo general fue recogida mediante fichas de uno u otro tipo. Fue preciso tomar cada uno de los grupos ya formados para proceder a analizarlos.

Gráfico de resultados

En el caso específico de la representación gráfica según Balestrini (1976): “Las técnicas gráficas, permiten representar los fenómenos estudiados a través de figuras, que pueden ser interpretadas y comparadas fácilmente entre sí. Cuando reúnen ciertas características de simplicidad y precisión pueden ser más expositivas que las descripciones verbales” (p. 167). Al permitir representar los valores arrojados por la encuesta puede presentarse de una manera más explicativa y didáctica ya que pueden ser representadas de manera mucho más rápida, que una descripción verbal.

De esta manera Arias (2003), comenta que la estadística descriptiva “es necesaria para considerar los daños resumidos a través de uno o varios valores que determinen los principales caracteres del fenómeno que se estudia” (p.59). Según las citas antes leídas, se prevé que los cuadros estadísticos permiten tener una visión e información de las relaciones existentes entre los ítems y la frecuencia de las respuestas, a los mismos encuestados, para

de esa forma tomarlos en cuenta, analizarlos y concluir con un aporte que sea favorable según la comunidad o población. (Ver Anexo B)

Análisis de Resultados

Según Sabino Sampieri, Fernández y Baptista (2003). “El análisis cualitativo se define como: “un método que busca obtener información de sujetos, comunidades, contextos, variables o situaciones en profundidad, asumiendo una postura reflexiva y evitando a toda costa no involucrar sus creencias o experiencia”: (p451-452).

Según Sampieri. Fernández y baptista (2003): el análisis cuantitativo consiste en: “registrar sistemáticamente comportamientos o conductas a los cuales. Generalmente, se les codifica con números para darle tratamiento estadístico.” (p.450)

Posteriormente de haber obtenido estas series de respuestas, se analizaron de tal manera que denota el acuerdo que existe en la recuperación de la zona del municipio Los Taques. Con respecto a los servicios públicos y carencias de hospedaje que afectan directamente a las personas ya que tienen que hospedarse en las adyacencias o en la capital del estado, para poder realizar sus actividades en el área del municipio.

3.5 Fases de la Investigación

Fase I: Observación

Se realizaron visitas a la zona de estudio acompañadas de la toma de fotografías digitales, la grabación de videos, levantamientos y la toma de notas pertinentes para obtener información adecuada sobre el problema que se presenta y como generar una solución más adecuada a la problemática.

Fase II: Análisis

Se analizaron todos los resultados obtenidos mediante la observación para diagnosticar la problemática de la zona tanto sus ventajas como sus desventajas, además del análisis del posible emplazamiento del edificio particular para que genere el mejor impacto urbano posible. En esta Fase se analizaron todas las Normas, Gacetas y Leyes

Nacionales e Internacionales, las cuales nos permitieron llevar a cabo el diseño del Hotel Tres Estrellas de forma efectiva y sobre todo factible.

Fase III: Diagnósticos

De acuerdo a la investigación y a los problemas existentes en el área de estudio, se organizó la información para luego ser analizada y dar posibles soluciones con respecto a la propuesta urbana y la implantación de una edificación (Hotel Tres Estrellas) que beneficie a los visitantes en el Municipio Los Taques.

Fase IV: Determinación

Se inició con los primeros criterios de diseño para resolver la problemática planteada de la reactivación urbana de la zona en estudio en la cual se ubica un terreno adecuado para llevar a cabo una propuesta, además de la generación del programa de áreas determinado de la edificación.

Fase V: Propuesta Urbana

Al ser analizada la información y las distintas problemáticas encontradas se procedió a plantear soluciones que suplirán las carencias de los habitantes del sector, igualmente que mejoren el funcionamiento de la zona a nivel urbano, basado en un Hotel tres estrellas, en donde podrán alojarse los habitantes en el municipio Los Taques.

Fase VI: Propuesta de Edificación

Al ser analizada la información se propone el desarrollo de 13 conceptos, entre la propuesta está la implantación de una edificación (Hotel Tres Estrellas) ubicada al frente a la playa, para fortalecer el turismo en el municipio Los Taques.

3.6 RECURSOS

Fue de gran importancia consignar los recursos necesarios para la realización de la propuesta en el ámbito investigativo, funcionales, gráficos e institucionales. Los mismos se

organizan en humanos, institucionales, materiales y recursos del tiempo, a fin de dar valor a todo lo que se indicó en este proyecto de investigación, así como el desarrollo progreso en general de la propuesta arquitectónica.

Humanos

La investigación se llevó a cabo en dos aspectos distintos, el urbano y el particular. El aspecto urbanístico se comprende por el grupo de estudiantes de arquitectura, los cuales serán, Gabriel Jiménez, Yenifer Buonopane, Alvaro Mendoza, Francys Lerman, Ana Luisa Mendez Gabriel Grimaldi, Natacha Ruiz, Rossi Velásquez, Jorge Morales, María Sanabria, Michael Fuget, Nohely Acosta, Charly Bacok, Karen Espinoza, y Juan Maleve.

Además se obtuvo el apoyo del tutor metodológico, el Arq. Orlando Ramírez y el Arq. Gustavo Marvez, como tutor académico, que se encargaron de encaminar la investigación y colaborar con el análisis de la información recolectada. No obstante, gran parte de la información fue proporcionada por el Ing. Segundo Gonzales.

Instituciones

La Universidad José Antonio Páez proveyó sus instalaciones y los conocimientos previos de la carrera arquitectura, recursos de investigación para el logro del proyecto, y así poder lograr un mejor diseño. Además se realizaron visitas en el sitio y a los departamentos involucrados en este caso el consejo municipal y la alcaldía del municipio Los Taques con el fin de recolectar información.

Materiales

Para llevar a cabo la investigación fueron requeridos distintos elementos necesarios para la recolección de los datos y la planificación del proyecto. Se emplearon hojas de cuestionarios para la encuesta que se realizó a la población muestra, además de un listado aparte para la lista de cotejo. Por otro lado, fue necesario el uso de computadoras para recolectar información digital, tales como artículos de páginas web, revistas virtuales y blogs con imágenes e información puntual que sirviera para el proyecto. Además de esto,

en lo digital se emplearon programas bajo ambiente CAD para elaboración de planos y determinación de las zonas a trabajar con la aplicación de softwares como Google Earth. Para la parte de ediciones virtuales, presentaciones digitales y modelado de figuras en tres dimensiones (3D), se utilizó Google SketchUP PRO 16 y Microsoft Office PowerPoint.

Para la elaboración de las maquetas físicas de presentación y estudio, se emplearon materiales como madera balsa, cartón nacional dos en kilo, chapa de color beige claro y madera que sirvió como estructura para el soporte del modelo. Materiales como pegamentos, cutter, reglas, lápices, marcadores, mesas de dibujo, fueron las herramientas aplicadas para la construcción de la misma.

Tiempo

Es el tiempo en el cual se ejecutará el proyecto, cumpliendo con todas sus etapas, es alrededor de 32 semanas lo que serían 2 semestres académicos, donde se llevan a cabo las diferentes fases de la investigación, iniciando con un estudio de la zona, seguido del análisis que arroja el problema para luego una posible solución, que sería la propuesta planteada. Para el control del tiempo del primer semestre se presenta un cuadro de actividades.

Cuadro 3. Cronograma de Actividades

| CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | | | | | | | | | | | |
|--|------------|-----------|------------|------------|-------------|-----------------|--------------|----------------|----------------|------------|---------------|
| ACTIVIDADES | TIEMPO | | | | | | | | | | |
| | Abril 2018 | Mayo 2018 | Junio 2018 | Julio 2018 | Agosto 2018 | Septiembre 2018 | Octubre 2018 | Noviembre 2018 | Diciembre 2018 | Enero 2019 | Total Semanas |
| Diagnóstico | | | | | | | | | | | 2 |
| Análisis Urbano | | | | | | | | | | | 2 |
| Propuesta Urbana | | | | | | | | | | | 2 |
| Concepto generador | | | | | | | | | | | 1 |
| Desarrollo de las bases conceptuales y legales | | | | | | | | | | | 3 |
| Preparación del Anteproyecto | | | | | | | | | | | 4 |
| Entrega del Anteproyecto | | | | | | | | | | | 2 |
| Cambios y modificaciones del Proyecto | | | | | | | | | | | 3 |
| Detalles de Arquitectura | | | | | | | | | | | 2 |
| Desarrollo de planos y cálculos estructurales | | | | | | | | | | | 3 |
| Desarrollo de instalaciones sanitarias | | | | | | | | | | | 3 |
| Detalles finales del Proyecto | | | | | | | | | | | 3 |
| Defensa Final del Proyecto | | | | | | | | | | | 2 |
| Total | | | | | | | | | | | 32 |

CAPÍTULO IV

EL PROYECTO

4.1 El Sitio Urbano.

La presente investigación tiene lugar en el municipio Los Taques, estado Falcón.

El estado Falcón pertenece al Sistema Coriano y está ubicado en el noroeste de Venezuela, siendo sus límites, al norte con el mar Caribe y el golfo de Venezuela, al sur con los estados Zulia, Lara y Yaracuy, al este con el mar Caribe y al oeste con el golfo de Venezuela y parte del estado Zulia. Su capital es la ciudad de Coro. El municipio Los Taques es uno de los 25 municipios que forman parte del Estado Falcón, en Venezuela. Está ubicado al oeste de la Península de Paraguaná, limita al norte con el mar Caribe y el Municipio Falcón, al sur con el Municipio Carirubana, al este con el Municipio Falcón y al oeste con el Mar Caribe (Golfo de Venezuela). Tiene una superficie de 231 km² y una población de 50.208 (censo 2011), su capital es Santa Cruz de Los Taques. La actividad petrolera en especial la refinación es el principal rubro económico del municipio, el turismo es la segunda actividad en importancia. , existe un gran déficit de equipamiento urbano tales como asistenciales comerciales sistemas de transporte, espacios verdes y de recreación como también perfiles viales adecuados y entre otros que ayuden al crecimiento constante de la ciudad.



Figura 2. **Ubicación general.** Fuente: [http://centrodehistoriadeparaguana.blogspot.com\(2012\)](http://centrodehistoriadeparaguana.blogspot.com(2012)).

A través del Decreto 990, se dicta el Plan de Ordenamiento y Reglamento de Uso de la Zona de Utilidad Pública y de Interés Turístico Recreacional de la Península de Paraguaná. El área en cuestión abarca los municipios Carirubana, Falcón, Los Taques y

parte de las parroquias Santa Ana y San Gabriel del municipio Miranda; y la Vela de Coro del municipio Colina del estado Falcón. Según el decreto, esta zona se llamará en lo sucesivo: Zona de Interés Turístico Península de Paraguaná. Igualmente, en el mandato se definen los lineamientos para la ordenación espacial, usos, variables de desarrollo, servicios públicos y regulaciones de las actividades a desarrollarse, entre otros aspectos.

La zona de estudio se delimitó tomando en cuenta la conurbación resultante entre el municipio Carirubana y el municipio Falcón. Obteniendo, así como resultado, el sector El Pico, donde está ubicada Playa Bonita.



Figura 3. **Ubicación Sitio Urbano.** <http://paraguana.espaciovip.com/playa-bonita-un-paraiso-desconocido-de-paraguana> (2018).

En esta zona los vientos son constantes y “medianamente” rápidos. La velocidad del viento en la Península de Paraguaná oscila entre los 7 y los 9 metros por segundos, esto es, de 25 a 30 kilómetros por hora. El sector a trabajar se encuentra en un área de clima árido bastante insolado. La zona representa una de las más áridas de Venezuela. La península se caracteriza por ser una región plana con extensas llanuras (exceptuando el Cerro Santa Ana). De clima cálido y suelo árido con Vegetación Xerófila.

El abastecimiento de agua depende de embalses como Las Barrancas, El Isiro y Hueque III. La mayor parte de los ríos son de poco caudal, con excepción del Tocuyo y el Maticora. Los tributarios y quebradas se distribuyen en las cuencas de los ríos Yaracuy, Aroa, Tocuyo-Araurina, Hueque, Mitare, Paraíso, Matícora y Sanare, que ocurren hacia las

vertientes del golfo de Venezuela y del mar Caribe. En la Cueva del Toro se encuentran el mayor largo subterráneo del país: el Riío de Acarite.

En el estado Falcón, las vías que ya existen, por su parte, sufren de vejez y falta de mantenimiento adecuado. La vía para llegar a Los Taques es la Carretera Perimetral (Intercomunal Coro- Punto fijo).



Figura 4. Vía Principal. Intercomunal Coro - Punto Fijo. Fuente: <https://www.google.com/maps> (2018)

Cuenta entonces en términos generales con estas vías importantes:

Carretera Perimetral (en construcción): irá desde El Pico hasta el cabo San Román, Adícora y el Istmo de Los Médanos de Coro.

Vía intercomunal Coro, Punto Fijo - Adícora, Moruy - Santa Ana (autopista de cuatro canales).

Avenida Alí Primera desde Punta Cardón hasta Los Taques (autopista de cuatro canales).

La península de Paraguaná tiene por su destacada ubicación de apertura geográfica y movilidad comercial la fortuna de contar, desde el siglo XVI, con la disponibilidad de puertos de acceso en las ensenadas naturales que la circundan, con destacado significado comercial como el de Los Taques. Con relación al transporte aéreo la península cuenta también con el Aeropuerto Internacional Josefa Camejo, así llamado en honor a la heroína patriota nacida en el Hato de Aguaque cercano a Pueblo Nuevo; figura histórica que asumió el inicio de la gesta libertadora en la Provincia de Coro; una pista de aterrizaje inoperativa en la población de Adícora, dos puertos comerciales internacionales, Guaranao y Las Piedras; un muelle deportivo ubicado en el Club Náutico Cardón además de los puertos de Amuay y Cardón que forman parte del Complejo Refinador Paraguaná destinados al servicio del comercio de hidrocarburos.

4.2 La Propuesta Urbana

Un destino turístico es una ciudad, pueblo, u otra área que depende en gran medida de los ingresos procedentes del turismo. Una ciudad sostenible que se entiende como aquella que ofrece alta calidad de vida a sus habitantes .que reduce sus impactos sobre el medio natural que mantiene su crecimiento económico para llevar a cabo sus funciones urbanas con una amplia participación ciudadana. Una ciudad será sostenible si produce la energía que necesita, que produzca y consuma localmente, que tenga un organismo vivo y autosuficiente y que sea construida y gestionada por sus habitantes. Entre los fundamentos de la propuesta se entienden el desarrollo sostenible la humanización, movilidad y accesibilidad el poli-centrismo y la planificación estratégica.

Dentro de la propuesta urbana se realizaron diferentes modificaciones con el fin de que las personas sean los autores principales, vivan más la ciudad con espacios públicos y de esparcimiento, que tengan equilibrio con la naturaleza, con gran diversidad cultural e identidad. Adicionalmente la población se debe mover sin contaminar, con menos uso de transporte privado, con distancias cortas proyectada para los peatones. Para esto la ciudad debe ser compacta y multifuncional, con centros urbanos integrales con diversidad y proximidad urbana. A continuación Equipamiento general Propuesto:



Figura 5 **Propuesta Urbana.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

Entre la vialidad propuesta se tiene la ampliación del perfil, se crearon nuevas vías en la trama urbana dentro del municipio.

Vía Arterial: Avenida Bahía.



Figura 6. **Vía Arterial.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

Vías Colectoras: Avenida Caruribana, Carrera -1.



Figura 7. **Vía Colectora.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

Vías Local: Calle 3, Calle 4, Carrera 5.

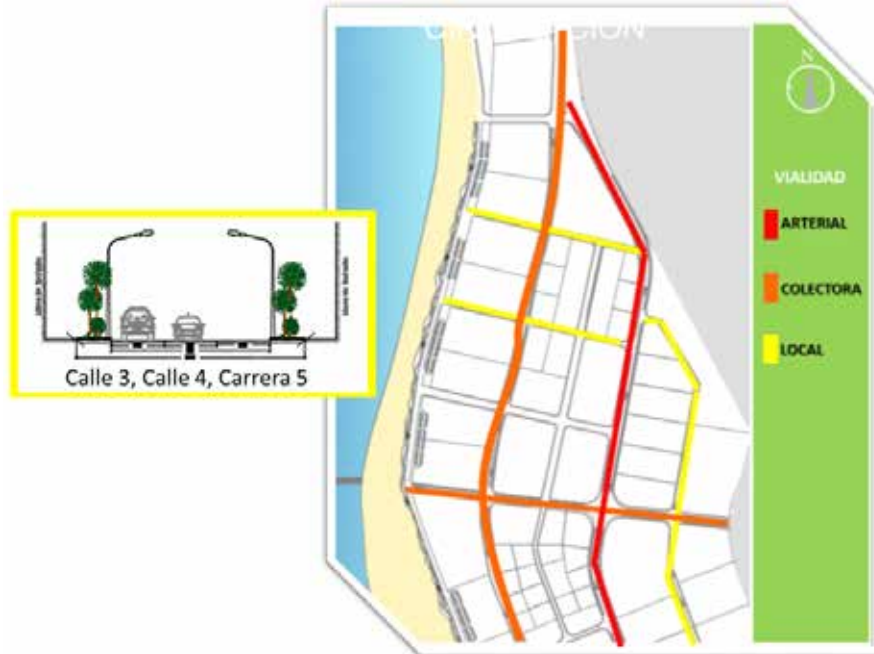


Figura 8. **Via Local.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

Bulevar Comercial: Con una avenida ancha y arbolada con un sector importante de esparcimiento y comercio. Consiste en dos líneas con intercepción entre ellas e intercepción de las líneas de bulevar en 3 puntos con avenidas viales (Arterial y Colectora).

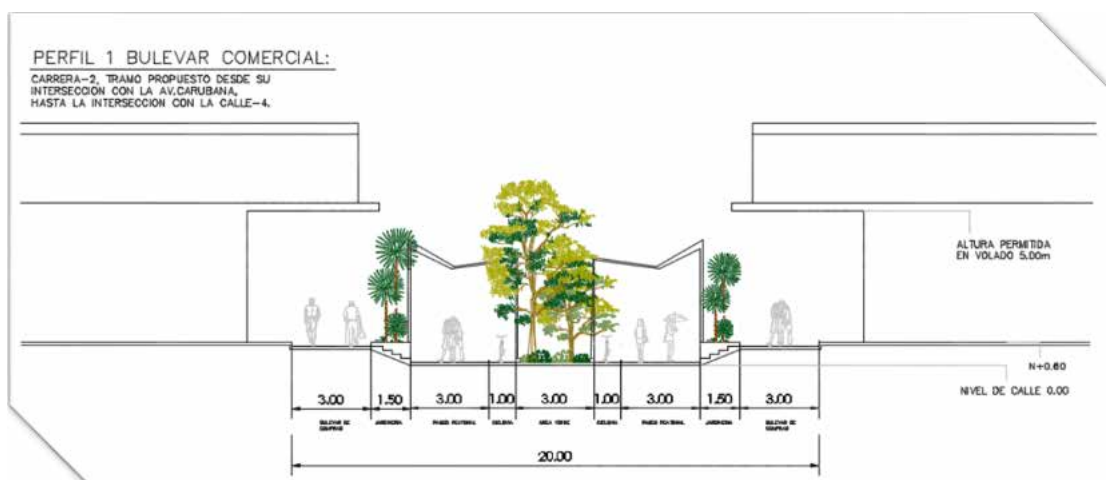


Figura 9. **Bulevar Comercial.** Fuente: Jiménez y otros (2018)



Figura 10. **Plano Bulevar Comercial.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

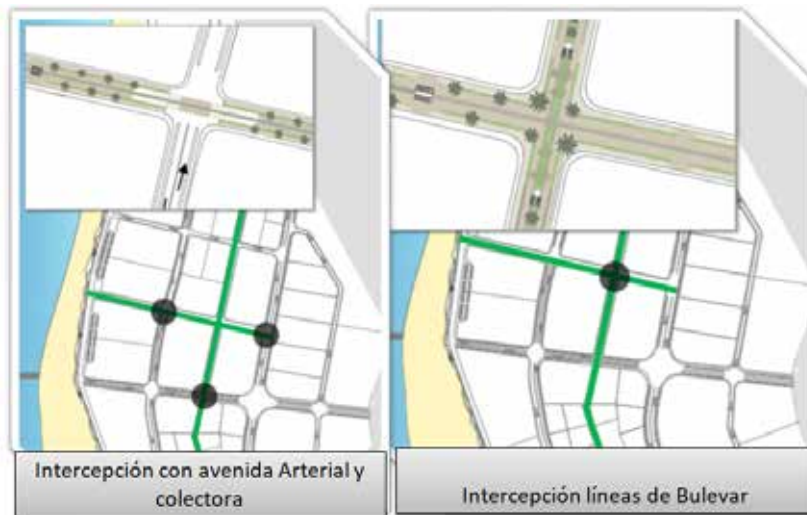


Figura 11. **Intercepciones Bulevar Comercial.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

Bulevar frente a la playa: Caminería frente al mar con arena y estacionamiento a lo largo del bulevar para que los visitantes puedan transitar con tranquilidad.

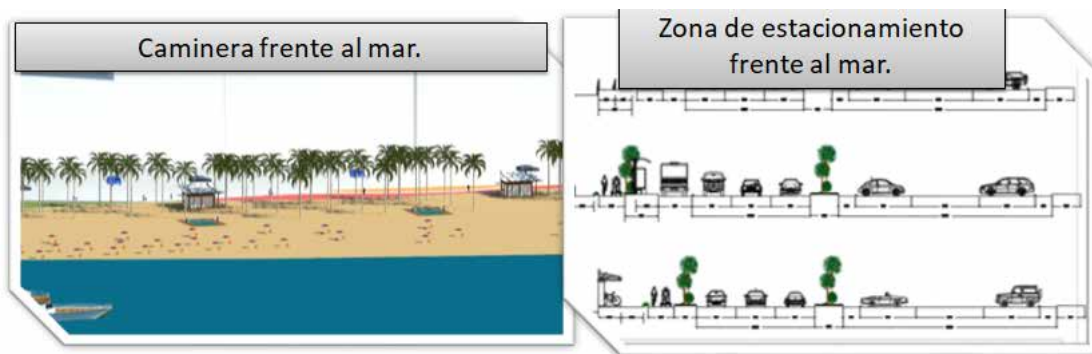


Figura 12. **Bulevar frente al mar.** Fuente: Jiménez y otros (2018)



Figura 13. **Plano Bulevar frente al mar.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

Sistema de transporte masivo: Un sistema de transporte integral cuenta con un sistema de paradas y señalización e información.



Figura 14. **Transporte.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

Humanización de los espacios: Se cuenta con espacios cubiertos, paradas de autobuses, estacionamiento de bicicletas y bancos techados.



Figura 15. **Humanización Propuesta.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

4.3 La Propuesta Arquitectónica.

El proyecto abarca 13 conceptos, entre los conceptos se propone el desarrollo:

Un hotel Tres Estrellas (***) , ubicada frente a la playa y el bulevar del sector El Pico con el fin de fortalecer e impulsar el turismo en el municipio Los Taques.



Figura 16. **Propuesta del Hotel Tres Estrellas.** Fuente: Jiménez y otros (2018)

4.3.1 Definición

Hotel: es un edificio planificado y acondicionado para otorgar servicio de alojamiento a personas que permite a los visitantes sus desplazamientos. Los hoteles proveen a los huéspedes de servicios adicionales como restaurantes, piscinas, guarderías, spa, entre otros. Algunos hoteles tienen servicio de conferencias y animan a grupos a organizar convenciones y reuniones en su establecimiento los hoteles están normalmente clasificados en categorías según el grado de confort posicionamiento y nivel de servicios que ofrecen.

Comercio Industrial: se denomina comercio industrial a la actividad socioeconómica consistente en el intercambio de algunos materiales que sean libres en el mercado de compra y venta de bienes y servicios, sea para su uso, para su venta o

transformación. Es el cambio o transacción de algo a cambio de otra cosa igual valor. Por actividades comerciales o industriales entendemos tanto el intercambio de bienes o de servicios que se efectúan a través del comerciante o un mercader.

4.3.2 El Usuario.

Dicho proyecto va dirigido hacia el turismo. Dispone de un restaurante y spa que enfoca hacia el placer y la relajación, ofreciendo otros servicios, el proyecto será llamativo para variados tipos de personas. Será concurrido por los turistas y por las habitantes de la zona.

Usuario de la zona: Es todo usuario, que debido a que se ubica cerca o en el sector, podrá visitar el lugar, con la intención de realizar las diferentes actividades para las que han sido diseñado algunos espacios.

Usuario Turista: Es aquel, que se beneficiara de los servicios prestados por la edificación, al momento de realizar su visita.

Usuario Trabajador: Es aquel usuario, que prestara sus servicios dentro de la edificación para que esta funcione de forma adecuada.

4.3.3 El Sitio y su Contexto

La parcela tiene unas dimensiones de 195,71x111,9 metros con un área total de 21.900m², la parcela topográficamente presenta una sola cota de desnivel de 0.0 metros. Los vientos son constantes y medianamente rápidos, con suelos áridos y planos.

4.3.4 Programa de Áreas

Cuadro 4.

Programa de Áreas

| Zona | Área |
|--------------------------|--|
| Zonas exteriores | Parada de transporte público |
| | Acceso de vehículos |
| | Acceso del personal |
| | Estacionamiento del personal |
| | Estacionamiento de huéspedes |
| | Estacionamiento para turistas |
| | Acera y de ascenso y descenso de huésped |
| Lobby y recepción | Vestíbulo de distribución |
| | Portero – información – control |
| | Reservaciones – check in – check out |
| | Area de caja |
| | Oficina para gerente de turno |
| | Sala de primeros auxilios |
| | Sala de espera |
| | Cafetería |
| | Locales Comerciales |
| | Sanitarios h/m |
| | Cuarto de Aseo |
| | Núcleo de circulación |
| Administración | Vestíbulo |
| | Recepción – espera |
| | Secretaria |
| | Oficina jefe de contabilidad |
| | Oficina jefe de compras |
| | Oficina jefe de mantenimiento |
| | Oficina jefe de seguridad |
| | Oficina de administrador |
| | Oficina de recursos humanos |
| | Oficina de publicidad |
| | Oficina gerente |
| | Oficina gerencias departamentales |
| | Sala de juntas |
| | Sanitarios |
| Áreas comunes | Piscina |
| | Restaurante general |
| | Restaurante especial |
| | Restaurante Gourmet |
| | Restaurante Sky-Bar |
| | Salones de usos múltiples |
| | Terrazas |
| | Sala de entretenimiento |
| | Fuente de soda |
| | Servicios de guardería |

| | |
|---------------------|--------------------------|
| | Gimnasio |
| | Spa y manicura / masajes |
| | Discoteca |
| | Sanitarios generales |
| | Cuartos de aseo |
| Habitaciones | Habitaciones sencillas |
| | Habitaciones dobles |
| | Suites |
| | Servicio de camareras |
| | Recarga al huésped |

| | |
|--|--|
| Área de servicios de carga y descarga | Acceso de servicio peatonal y vehicular, dependiente de huéspedes. |
| | Patio de maniobras |
| | Área de control de empleados |
| | Vigilancia y seguridad |
| | Vestuarios personal |
| | Baños personal |
| | Lockers personal |
| | Estar de empleados |
| | Comedor de empleados |
| | Zona de depósitos y almacenes |
| | Depósito de basura refrigerada |
| | Depósito de basura hermética |
| | Depósito de limpieza |
| | Hidroneumático |
| | Medidores |
| | Taller de tapicería |
| | Taller de pintura |
| | Taller de electricidad |
| | Taller de carpintería |
| | Lavandería |
| Administración de carga y descarga | |
| Talleres generales | |
| Depósitos generales | |

4.3.5 Esquema de Relaciones.

Se representa de manera gráfica, a través de un esquema, las relaciones que tienen todas las áreas anteriormente nombradas en programa de áreas, para poder apreciar de

forma general los sitios más importantes, que áreas tienen relación directa, que áreas no tienen comunicación, y cómo funciona el proyecto. Esto funciona para ordenar las ideas y para el desarrollo del mismo, ya que se descartan posibles inconvenientes en la variable de diseño, con respecto a la circulación y diseño.

4.3.6 Concepto Generador.

EL concepto generador se crea de la descomposición del terreno, creando así varios volúmenes de diferentes niveles y formas, concibiendo una armonía entre dichos volúmenes, con el uso de líneas perpendiculares se fueron conformando, a su vez se añadieron nuevos ángulos en el edificio buscando una ruptura a dichas formas básicas creadas, con el uso de líneas rectas con cierta inclinación se le dio al edificio un aspecto único con formas y espacios para el público con sus líneas diagonales, creando así una originalidad al proyecto.

4.3.7 Memoria Descriptiva.

El Hotel Tres Estrella, ubicada en el sector El Pico, municipio Los Taques, Estado Falcón, tiene como objetivo principal potenciar el turismo del sector, mientras que permite realizar un equipamiento urbano al mismo, para de ésta forma, dotar la región de espacios de diferentes índoles, que permitan satisfacer tanto a la población oriunda, como a la turista. La implantación de la edificación, está establecida por las características del contexto y la propuesta urbana, en el cual el edificio se ubica de manera que responda a las variables de la zona, ofreciendo así espacios de esparcimiento, transición y permanencia a todo usuario que ingrese a la edificación, manteniendo una integración visual entre los espacios internos y externos de la misma.

4.3.7.1 Arquitectura.

Bajo la idea del concepto generador, el Hotel Tres Estrellas distribuye las áreas según las características del tipo de usuario o características que se maneje, por patrón por ser un Hotel Tres Estrellas cuenta con múltiples áreas de esparcimiento internas y externas, tales

como; restaurante general tipo buffet, restaurante gourmet, restaurante especial, restaurante temático (sky bar), spa y manicura, gimnasio, servicio de guardería, sala de entretenimiento, salones de usos múltiples, fuente de soda, áreas de recreación y música, área de piscina, masajes, salón de té y lectura, áreas de servicio, administración que no necesitan un protagonismo en el centro, pero si estar conectada con todas las áreas anteriormente |, posee un núcleo central de servicios y núcleos de circulación para poder distribuir el edificio en tres partes. Prosiguiendo con los criterios de diseño, las fachadas van con la planta siguiendo su forma, resaltando varios módulos en distintas plantas, de esta manera logrando uniformidad con el volumen, manteniéndolo puro, esto se logra no solo con la volumetría sino también con los materiales utilizados. La utilización de materiales se monopolizó con el fin de mantener una forma innovadora sin ser sobrecargada a la visual de los distintos usuarios.

Esquema de Funcionamiento

El funcionamiento de la propuesta, se lleva a cabo mediante zonas y niveles, para que el usuario tenga una interacción con las actividades que le correspondan (según el caso).

Todos los espacios diseñados para el usuario que reside en el hotel y área gastronómica, son accesibles a través dos núcleos principales de escaleras y ascensores y otras dos como medidas de emergencia. De acuerdo al diseño propuesto, se incluye el planta baja, mezanina, primer piso, segundo piso, tercer piso, cuarto piso, quinto piso, sexto piso, séptimo piso, octavo piso y la planta techo, las cuales se describen a continuación:

Planta nivel Planta baja + 0.30 metros

Se ingresa con un nivel de 0.30 metros. Mediante rampas por una vía que viene del perfil urbano hasta el cubre carros y en la entrada principal del conjunto de esta planta, en el área del hotel, se encuentra el lobby con un gran espacio que comunica todas las áreas, cuenta con dos salones de fiesta de usos múltiples, un lobby bar, sanitarios para ambos sexos, área administrativa, cocina para abastecer los salones de usos múltiples, la área recreacional, y locales comerciales, a su vez tiene una circulación horizontal que lleva al

área recreacional donde se encuentra la piscina, un área de masaje al aire libre y un área de catar de cerveza y vino, en el volumen se tiene un área gastronómica con su respectivo servicio y acceso directo al vivero gourmet, con dobles alturas, además tiene exposición al aire libre con su zona independiente de carga y descarga. Adicionalmente se encuentra un sector para el servicio con circulación horizontal del hotel. Ver Figura 17.

Planta Mezanina

En el volumen del Hotel Tres Estrellas está ubicado el área de Spa y gimnasio con su respectiva circulación vertical, a su vez conecta a un área de recreación con una tarima para espectáculos recreacionales o culturales. Ver Figura 18.

Planta nivel 1 + 6.3 metros

Subiendo por la circulación vertical pública del hotel, se llega al primer piso, al área de estar. Este nivel, contiene un restaurant gourmet con su cocina, con un baño para ambos sexo, circulación vertical de servicio y escalera de emergencia. Además contiene dos salones destinados para entrenamiento de chef. Ambas áreas poseen una visual al mar. Ver Figura 19.

Planta tipo

Subiendo por la circulación vertical pública del hotel, se llega a los pisos 2,3,4,5,6,7 y 8, llegando al área de estar de cada uno de los niveles, dándole una comunicación a las 18 habitaciones por planta. Las habitaciones tienen una comunicación con una circulación vertical que lleva al área recreacional sin pasar el lobby del hotel. Las habitaciones están comunicadas por un pasillo central donde 11 habitaciones tienen vista al mar y 7 tienen vista hacia la ciudad. Cada nivel posee una comunicación para dos vías de escape. Cuentan con un área de servicio por planta (con depósito de productos necesarios para dotar las habitaciones). Las habitaciones son 10 sencillas, 3 dobles y 5 suite, con closet, baño de cuatro 4 piezas (un lavamano, un wáter closet, una ducha y una bañera), tv, mesas de noche. Ver Figura 20.

Planta nivel techo

Subiendo por cualquiera de los dos núcleos de circulación públicos, se llega a la planta techo, este nivel se encuentran los equipos de refrigeración de todas las áreas del hotel, así como el cuarto de máquina de los ascensores. Ver Figura 21.

Materiales y acabados

Los materiales utilizados en el Hotel buscan adaptarse lo mejor posible a su entorno, para ello se dispuso adoquinamiento de concreto en las áreas exteriores, con el fin de lograr resistencia al desgaste diario, por otro lado se dispuso el uso de árboles y arbustos de raíces cortas al menos en las inmediaciones del terreno, y para el parque el uso de algunos palmas en puntos estratégicos.

Revestimiento en Fachadas: Para el revestimiento en fachada se pensó primordialmente en el concreto acabado con apariencia de obra limpia, con piedra de tipo laja la cual será aplicada sobre las fachadas y al mismo tiempo se extenderán por el brocal de techo que llega hasta el final del volumen, enmarcando así toda el área de curtain wall. Por otro lado, y para seguir con el mismo concepto de mostrar lo más posible el trabajo estructural, se encuentra el Curtain Wall, que está mayormente en la cara noreste. Para el edificio de la parte gastronómica se usó los mismo tipo de materiales, sin embargo, su posición dentro de volumen fue variada, ya que, se buscaba un resultado distinto, puesto que tiene áreas que deben ser cubiertas de forma estratégicas y otras que por el contrario deben ser mostradas a través de un Curtain Wall como los accesos.

Revestimiento en paredes: los revestimientos de paredes en general serán de friso liso y tablilla en áreas internas.

Revestimiento en Baños: en todas las salas de baños, tanto las paredes como los pisos estarán revestidos de materiales cerámicos, los baños públicos y de servicios, serán de baldosas de cerámica blanca. En los de las oficinas salones y áreas públicas, serán de porcelanato.

Acabados de pisos: En forma general se plantea un acabado de piso cuadrulado, varía según el área donde se encuentre, el material a utilizar será cerámica o alfombras,

según sea el caso, y para las habitaciones el piso será de madera y el baño de la misma en porcelanato.

Acabados de techos: Los acabados de los techos en general, en la mayoría de los espacios son lisos de friso enlucido, tanto en los de circulación como en los de servicio. En las áreas de oficinas se plantea el uso de Dry Wall. Además de la combinación de iluminación en todas las áreas que la ameriten. En otras partes se utilizara sin Dry Wall con el fin de que el ambiente sea más rustico.

Estructura

Tipo de estructuras: La edificación posee una estructura convencional en la mayor parte de su desarrollo, haciendo uso de losas reticulares para el área gastronómica, la misma que es sostenida por columnas cada ocho a nueve metros. El edificio que contiene una gran luz que permite amplitud y libertad de movimiento en los distintos espacios, del atrio para lograr mantener éste tipo de espacio totalmente abierto estructuralmente se usó el método antes nombrado, la estructura es mixta ya que las columnas son de concreto armado, mientras que las cerchas son de metal.

Fundaciones: El cálculo de infraestructura será consecuencia de un estudio de suelos realizado por un profesional del área de la ingeniería, sin embargo se puede estimar que la edificación trabajará con bases o pilotes y que estará amarrada por vigas de riostra que mantendrán unidas la estructura bajo tierra. Como se menciona antes, éste es un trabajo que debe realizar el ingeniero civil, pues se desprende de una amplia cantidad de cálculos.

Losas de pisos, entresijos y techos: Todas las losas de éste proyecto están trabajadas bajo un sistema de losa maciza, para ésta ocasión se utilizó losa de 30cms de espesor, la cual se define como la más resistente de todas, para dar remate a éste sistema, se cubre con una capa de concreto de ocho centímetros de alto, sin malla, ya que ésta se sustituye por fibra especial para concreto. Éste mismo sistema se repetirá en todos los pisos del proyecto.

Instalaciones Sanitarias

Para la elaboración de estas instalaciones, aguas blancas, servidas o pluviales, se han utilizado Las Normas Sanitarias publicadas en la Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinaria del 8/9/1988.

Aguas Blancas: La aducción se realiza hacia la red del acueducto existente perteneciente a la empresa Hidrocentro y el agua potable se almacena en un tanque situados en el sótano del Hotel, estos tanques de almacenamiento tendrán una capacidad calculada en base a la dotación diaria, y deberán considerar, así mismo, previsión para la extinción de incendios, según Norma COVENIN 1313-80. Los sistemas hidroneumáticos distribuyen internamente el agua potable a través de tuberías principales de aducción de PVC, que suben por los ductos de los núcleos verticales en cada caso y alimentan a las redes de tuberías de aguas blancas en cada planta. Se calcularon, según la Gaceta, el número de piezas sanitarias necesarias en todas las salas de baños del proyecto.

Aguas Servidas: De cada una de las salas sanitarias situadas en cada planta salen las redes de aguas negras a bajantes de PVC, descenden por cada piso hasta la tanquilla principal de recolección, ubicada en planta sótano, que descarga al sistema de disposición de aguas servidas (cachimbo), a la cloaca, mediante una bomba de achique.

Aguas Pluviales: En este caso provienen de las terrazas habilitadas a distintos niveles en donde se plantean las pendientes que dirigen las aguas hacia las redes recolectoras y éstas a los bajantes situados en los mismos núcleos antes descritos, las aguas descenden hasta la tanquilla recolectora, descargando hacia las calles. En el caso de las aceras perimetrales, las pendientes dirigen las aguas hacia tanquillas y éstas drenan también hacia las calles circundantes.

Materiales: Todas las tuberías y conexiones utilizadas tanto para aguas blancas, negras y pluviales son de Poli Cloruro de Vinilo (PVC). Los artefactos sanitarios, los fregaderos, vertederos y otras piezas, serán de cerámica o acero inoxidable, tendrán superficies lisas, impermeables, deben cumplir en diseño y calidad con las Normas 6577 NORVEN 75-9.

Instalaciones Eléctricas

Para la elaboración de los proyectos de Instalaciones eléctricas en esta edificación se ha tomado en cuenta Código Eléctrico Nacional COVENIN 200 (Codelectra1999) y otras normas vigentes.

La acometida en alta tensión la presta la empresa estatal Corpoelec, quien debe instalar un banco de transformadores para el hotel y otra para el centro comercial. Una vez transformada, la electricidad llega, a través de bancadas, al centro de distribución, constituido por el cuarto de tableros y medidores, ubicado en el sótano, en donde se distribuye en circuitos a toda la edificación en donde existen tableros secundarios.

Instalaciones Mecánicas

Ascensores: El Complejo cuenta con ocho ascensores, cuatro de uso público y dos de servicio. Estos ascensores están situados en los núcleos de servicios y circulación vertical de cada uno de los edificios. Se proponen cuatro ascensores para trece personas cada uno en doble cabina. Para servicio y carga existen dos ascensores más. Todos los ascensores usan tecnología hidráulica, lo que quiere decir que no hacen uso del cuarto de máquinas común, sino que hacen impulso en el sótano a través de pistón.

Refrigeración: Las instalaciones para aire acondicionado se han planteado con sistemas de agua helada, ubicando los Chillers en las terrazas y las Umas en los núcleos de servicios, en cada una de las plantas, tanto en áreas de habitaciones como el resto de las secciones del proyecto. Es evidente que deben hacerse varios subsistemas y proyectos separados, pero en general, el sistema a utilizar es del ciclo de expansión directa, que mantiene en los ambientes los niveles adecuados de temperatura, humedad y un volumen de aire que asegure el confort a los usuarios. El suministro de aire se hará por ductos metálicos colocados dentro de los plafones y el retorno, directamente en máquina.

Sistema Contra Incendio

Comprende los sistemas de detección, alarma y extinción de incendio, según lo especifican las normas COVENIN. El sistema de detección y alarma es automático con señal previa en todos los niveles, los detectores son térmicos e iónicos. Debe existir un tablero central de detección de incendio. La extinción con agua se realiza mediante un

sistema fijo de tuberías y extintores-rociadores de techo y se complementa con un sistema de extinción portátil con extintores. La extinción con agua es un sistema compuesto por una red de tuberías, válvulas y bocas de agua, con reservas permanentes de agua y un medio de impulsión propio. Este sistema debe ir conectado al sistema de aguas blancas de los edificios.

También es importante establecer las rutas de los medios de escape y deben protegerse con lámparas de emergencia de modo que al fallar la corriente eléctrica las vías de escape queden iluminadas. En el complejo existen tres escaleras de emergencia en la sección de las habitaciones y una en la mezanina, tanto estas como los ascensores cuentan con presurización ya que están conectadas con el ducto respectivo.

CAPITULO V
REPRESENTACIÓN GRÁFICA

5.1 Listado de Planos

A-1.Planta baja



Figura 17. **Plano Planta Baja.** Jiménez (2018)

A-2.Mezanina

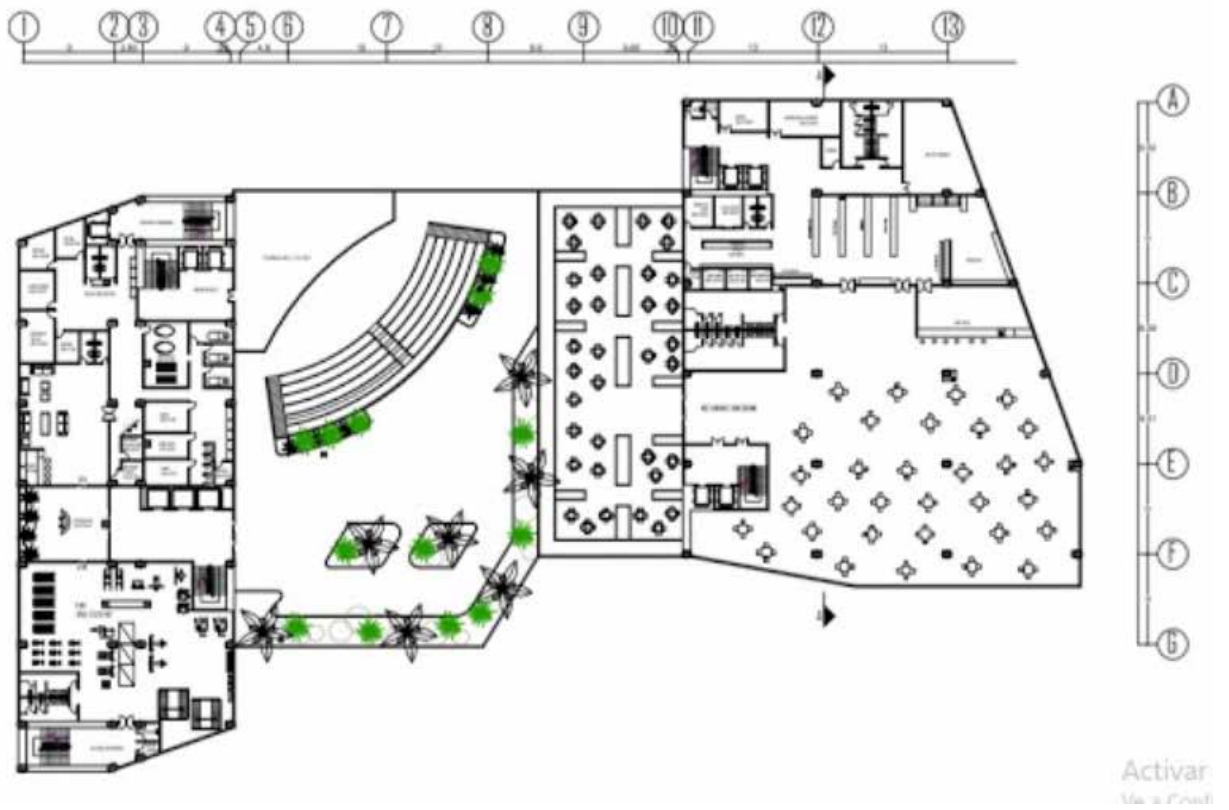


Figura 18. **Plano Mezanina.** Jiménez (2018)

A-3. Primera planta

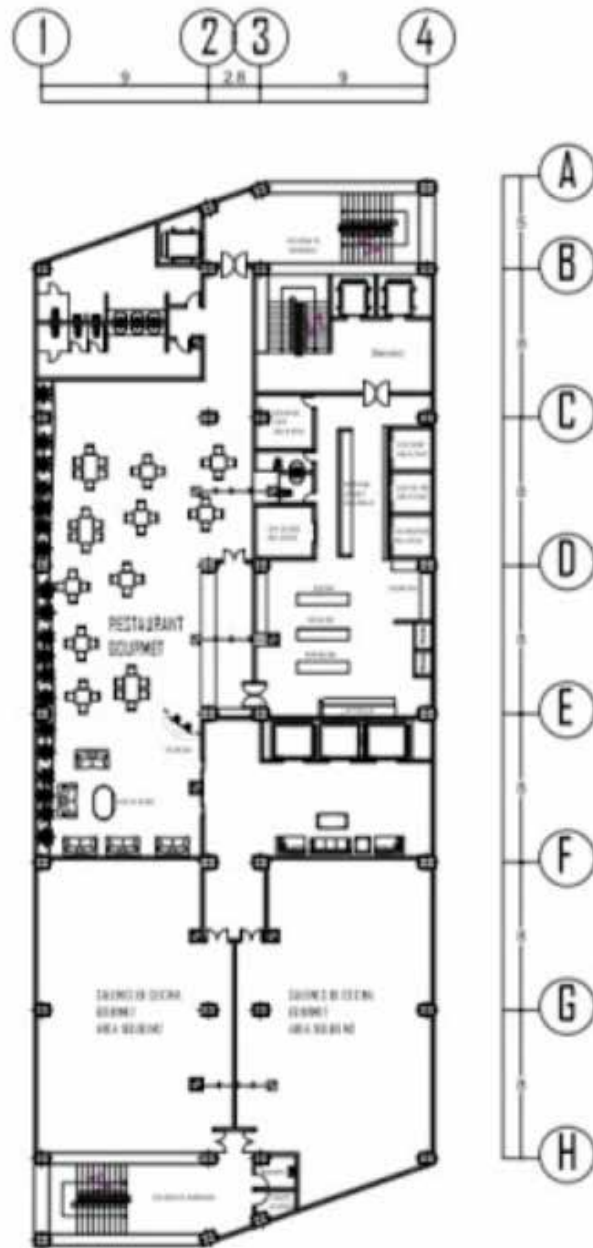


Figura 19. Plano Nivel 1. Jiménez (2018)

A-4.Planta Tipo

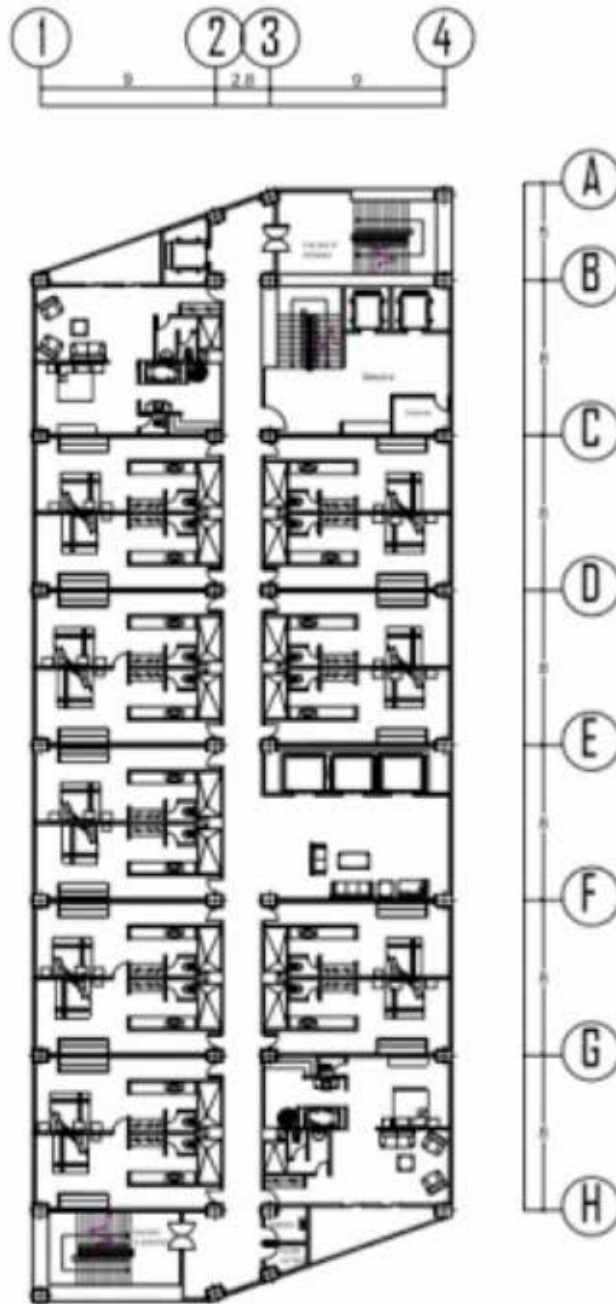


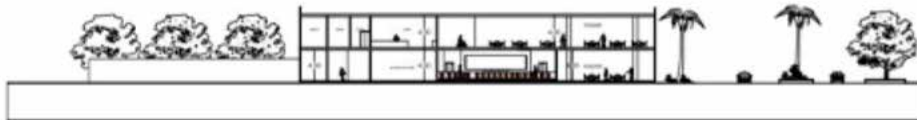
Figura 20. **Plano Planta Tipo.** Jiménez (2018)

A-5 Planta Techo



Figura 21. **Plano Planta Techo.** Jiménez (2018)

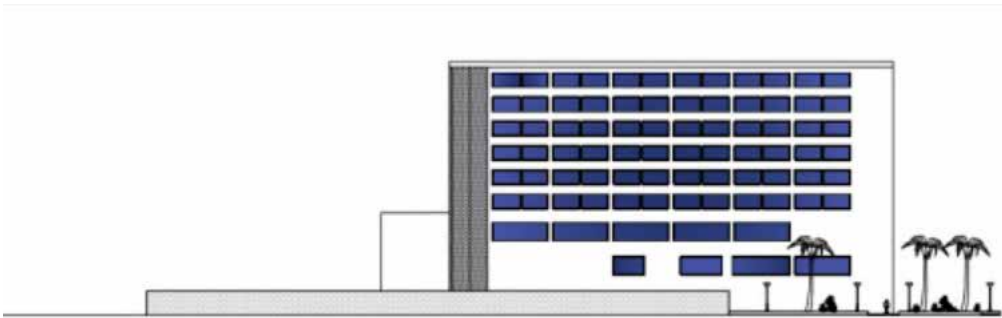
A-6. Cortes.



A-7. Fachadas.



A-8.Fachadas.



REFERENCIAS

Impresas

- Arias, Fidas. (2006). *Introducción a la metodología científica* (5ta edición). Caracas. Editorial EPISTEME.
- Balestrini A. Mirian. (1998). *Metodología de la Investigación*. (6ta edición). Caracas. Consultores Asociados.
- Bizquera, R. (1990). *Metodología de la Investigación*. España. Editorial CEAC.
- Hernández, R.; Fernández, C.; Baptista, P. (2003) *Metodología de la Investigación*. (3era edición). México. Editorial McGraw-Hill.
- Real Academia Española (2006). *Ortografía*. Madrid. Espasa Calpe.
- Sabino, Carlos. (2003). *Metodología de la Investigación*. Panapo. Caracas.
- Tamayo y Tamayo, M. (1997). *Metodología de la Investigación*. (4ta edición). México. Limusa Noriega Editores.
- Universidad Pedagógica Experimental Libertador.(2010) *Metodología de la Investigación* (4ta Edición) Fondo editorial de la universidad Pedagógica Experimental Libertador. FEDUPEL. Caracas. Venezuela.
- Vargas, Xavier. (2011). *Metodología de la Investigación* (1era. Impresión). México. ETXETA.

Electrónicas

- Franco, J (2011) Tesis de Investigación [Artículo en la WEB] Disponible en la página: <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/06/marco-metodologico-definicion.html>.
- López, E. (2011) Metodología de la Investigación [Artículo en la WEB] Disponible en la página: <http://biblo.una.edu.ve/docu.7/bases/marc/texto/m38021.pdf>

Orwel, M (2018) Historia del Centro comercial [Artículo en la WEB] Disponible en la página: <https://www.cuidatudinero.com/13125307/historia-del-centro-comercial>.

Trujillo, R (2015) Historia de los Centros Comerciales en Venezuela [Artículo en la WEB] Disponible en la página: <http://grupociec.com/blog/wordpress/2015/09/02/historia-de-los-centros-comerciales-en-venezuela/>.


Universidad de Los Andes Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales. Población Total por Área y Sexo según Grupos de Edad y Años Simples Estado Falcón [Artículo en la WEB]. Disponible en la página: http://iies.faces.ula.Ve/censo90/Falcon/generales/falc_gen_2.htm

ANEXOS


ANEXO A

Cuadro 1

Lista de cotejo.

|  UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ LISTA DE COTEJO | | | |
|---|----|----|--|
| VARIABLES | SI | NO | OBSERVACIONES |
| Vialidad | X | | Los perfiles viales no están acordes. |
| Transporte | | X | La zona carece de paradas de bus establecidas. |
| Vegetación | X | | Posee diversos tipos de plantas como cocoteros y cujíes. |
| Inst. de aguas blancas | X | | Cuenta con un servicio básico de dotación de agua. |
| Inst. de aguas negras | X | | Cuenta con red de drenajes. |
| Usos de suelo | | X | Poseen Plan de desarrollo urbano. Varían dependiendo de la ubicación. Mayor porcentaje de comercio y vivienda. |
| Equipamiento | | X | No existe equipamiento urbano básico. |
| Electricidad | X | | Está presente en el área a tratar. |
| Espacios Públicos | X | | Cuenta con algunas plazas, que no son suficientes para el número de habitantes. |
| Edificaciones para la recreación | | X | Poca presencia edificaciones. |
| Vialidad Peatonal | | X | No tiene vías acordes para los peatones |
| Ciclo vías | | X | La zona no posee. |

ANEXO B

|  UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ ENCUESTA | | | |
|--|--|----|----|
| # | PREGUNTAS | SI | NO |
| 1 | ¿Reside usted en el Sector El Pico Municipio Los Taques? | | |
| 2 | ¿Cree usted que es necesario realizar un reordenamiento urbano en el sector que fomente a largo plazo el desarrollo económico del sector? | | |
| 3 | ¿Considera usted que el Municipio Los Taques posee el equipamiento urbano adecuado para satisfacer la calidad de vida de sus habitantes? | | |
| 4 | ¿Es de su agrado visitar las playas península de Paraguaná –Los Taques con mucha frecuencia? | | |
| 5 | ¿Se moviliza usted fácilmente con las rutas de transporte público actualmente dentro del sector? | | |
| 6 | ¿Se encuentra usted a gusto con los servicios (hotelería, comercios, restaurantes, centros recreativos, áreas de esparcimiento) que ofrece la zona para sus visitantes? | | |
| 7 | ¿Está usted de acuerdo con la incorporación de un bulevar comercial que permita el recorrido peatonal de toda la zona, incluyendo las playas? | | |
| 8 | ¿Considera usted que se debe promover el turismo y comercio formal e informal dentro del sector, tomando en cuenta la cercanía que presenta con las costas venezolanas? | | |
| 9 | ¿Se encuentra usted de acuerdo con la incorporación de un Hotel Tres estrella, con el fin de convertir el sector en un centro turístico para el estado? | | |
| 10 | Tomando en cuenta que el objetivo del proyecto es incentivar el intercambio social entre sus visitantes, y ofrecerles productos de calidad ante las competencias, ¿asistiría usted frecuentemente a dicho establecimiento? | | |

Gráficos de resultados

Ítem 1: ¿Reside usted en el Sector El Pico Municipio Los Taques?

Cuadro 5. Porcentaje Ítem 1

| Si | No |
|-----|-----|
| 40 | 10 |
| 86% | 14% |

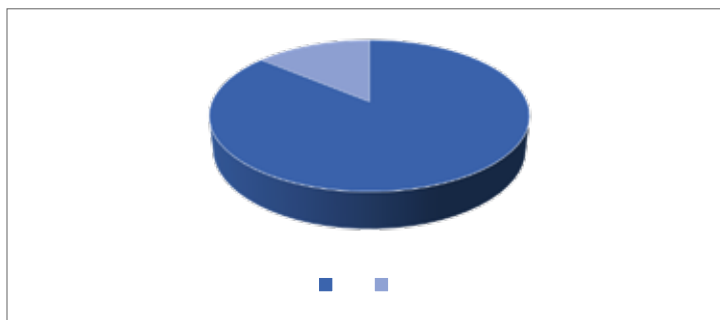


Gráfico 1: Respuesta ítem 1

Interpretación: En el gráfico anterior se puede observar un ochenta y seis por ciento (86%) de las personas encuestadas si residen en Los Taques, mientras solo el catorce por ciento (14%) no.

Ítem 2: ¿Cree usted que es necesario realizar un reordenamiento urbano en el sector que fomente a largo plazo el desarrollo económico del sector?

Cuadro 6. Porcentaje Ítem 2

| Si | No |
|-----|-----|
| 35 | 10 |
| 82% | 15% |



Gráfico 2: Respuesta ítem 2

Interpretación: En el anterior grafico se puede observar un ochenta y dos por ciento (82%) creen que es necesario realizar un reordenamiento urbano en el municipio. Un quince por ciento (15%) no lo cree necesario.

Ítem 3: ¿Considera usted que el Municipio Los Taques posee el equipamiento urbano adecuado para satisfacer la calidad de vida de sus habitantes?

Cuadro 7. Porcentaje Ítem 3

| Si | No |
|-----|-----|
| 34 | 34 |
| 15% | 70% |



Gráfico 3: Respuesta ítem 3

Interpretación: En el anterior grafico se puede observar un setenta por ciento (70%) de las personas no lo consideran. Un quince por ciento (15%) si están satisfechos con la calidad de vida que les brinda el equipamiento urbano.

Ítem 4: ¿Es de su agrado visitar las playas península de Paraguana –Los Taques con mucha frecuencia?

Cuadro 8. Porcentaje Ítem 4

| Si | No |
|-----|----|
| 85 | 8 |
| 92% | 8% |

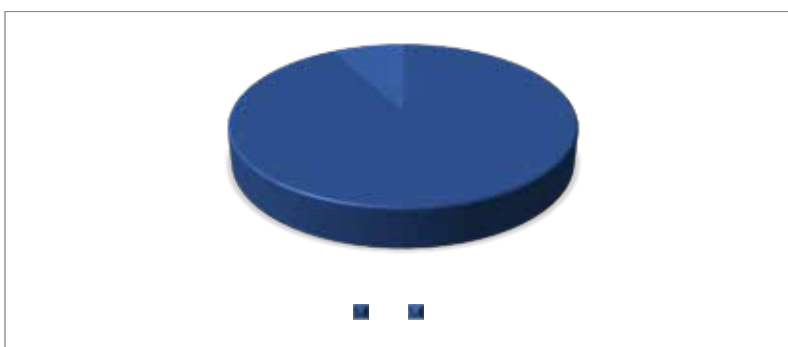


Gráfico 4: Respuesta ítem 4

Interpretación: En el anterior gráfico se puede observar un noventa y dos por ciento (92%) le agradan visitar las playas del sector mientras un ocho por ciento (8%) no lo es de agrada visitar con frecuencia.

Ítem 5: ¿Se moviliza usted fácilmente con las rutas de transporte público actualmente dentro del sector?

Cuadro 9. Porcentaje Ítem 5

| Si | No |
|-----|-----|
| 5 | 45 |
| 10% | 90% |

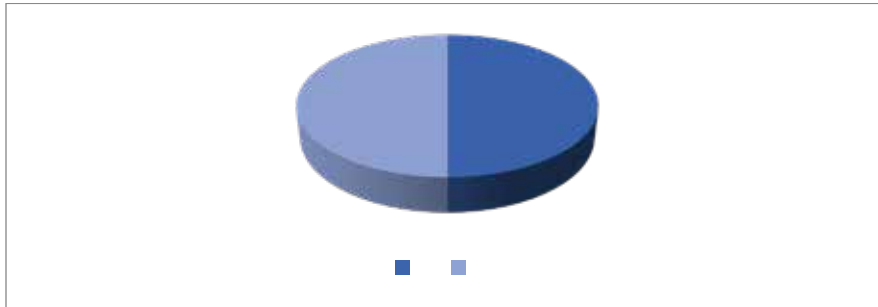


Gráfico 5: Respuesta ítem 5

Interpretación: En el anterior gráfico se puede observar un noventa por ciento (90%) de los habitantes no les es fácil trasladarse dentro del sector mientras un diez por ciento (10%) opina lo contrario.

Ítem 6: ¿Se encuentra usted a gusto con los servicios (hotelería, comercios, restaurantes, centros recreativos, áreas de esparcimiento) que ofrece la zona para sus visitantes?

Cuadro 10. Porcentaje Ítem 6

| Si | No |
|-----|-----|
| 10 | 40 |
| 14% | 86% |

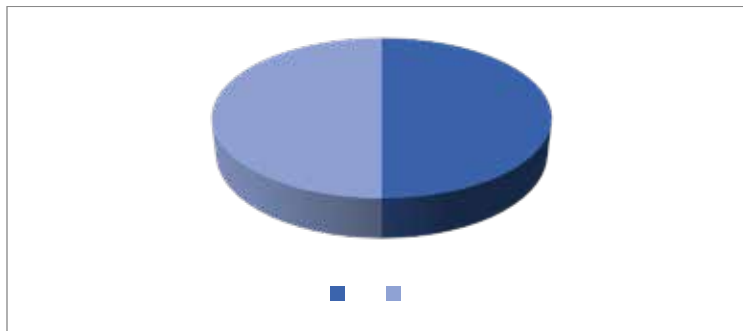


Gráfico 6: Respuesta ítem 6

Interpretación: En el anterior gráfico se puede observar un ochenta y seis por ciento (86%) de las personas que no están de acuerdo, mientras solo el catorce por ciento (14%) si lo están.

Ítem 7: ¿Está usted de acuerdo con la incorporación de un bulevar comercial que permita el recorrido peatonal de toda la zona, incluyendo las playas?

Cuadro 11. Porcentaje Ítem 7

| Si | No |
|-----------|-----------|
| 30 | 20 |
| 60% | 40% |

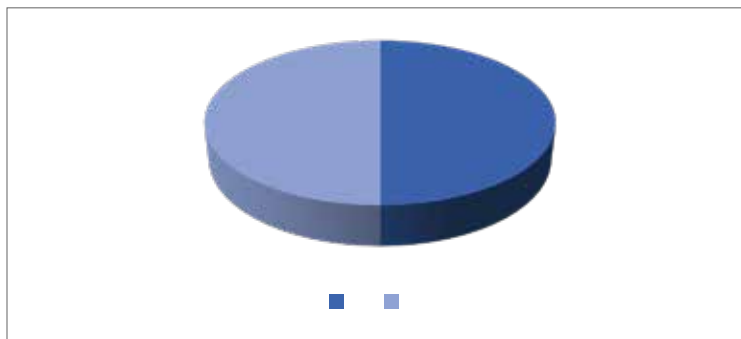


Gráfico 7: Respuesta ítem 7

Interpretación: En el anterior grafico se puede sesenta por ciento (60%) están de acuerdo, mientras un cuarenta por ciento (40%) no lo está.

Ítem 8: ¿Considera usted que se debe promover el turismo y comercio formal e informal dentro del sector, tomando en cuenta la cercanía que presenta con las costas venezolanas?

Cuadro 12. Porcentaje Ítem 8

| Si | No |
|-----------|-----------|
| 30 | 20 |
| 60% | 40% |



Gráfico 8: Respuesta ítem 8

Interpretación: En el anterior grafico se puede apreciar que un cuarenta por ciento (40%) no están de acuerdo, mientras un sesenta por ciento (60%) si están de acuerdo.

Ítem 9: ¿Se encuentra usted de acuerdo con la incorporación de un Hotel Tres estrella, con el fin de convertir el sector en un centro turístico para el estado?

Cuadro 13. Porcentaje Ítem 9

| Si | No |
|-----|-----|
| 40 | 10 |
| 86% | 14% |

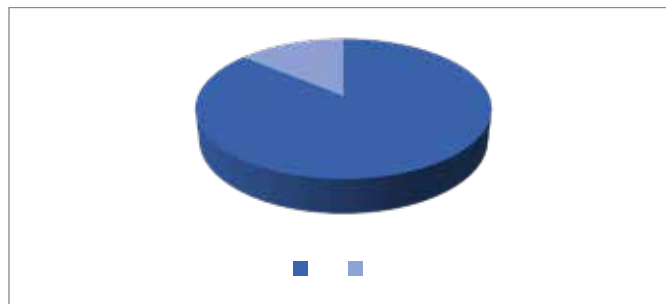


Gráfico 9: Respuesta ítem 9

Interpretación: En el anterior grafico se puede catorce por ciento (14%) no están de acuerdo, mientras un ochenta y seis por ciento (86%) si están de acuerdo.

Ítem 10: Tomando en cuenta que el objetivo del proyecto es incentivar el intercambio social entre sus visitantes, y ofrecerles productos de calidad ante las competencias, ¿asistiría usted frecuentemente a dicho establecimiento?

Cuadro 14. Porcentaje Ítem 10

| Si | No |
|-----------|-----------|
| 45 | 5 |
| 90% | 10% |

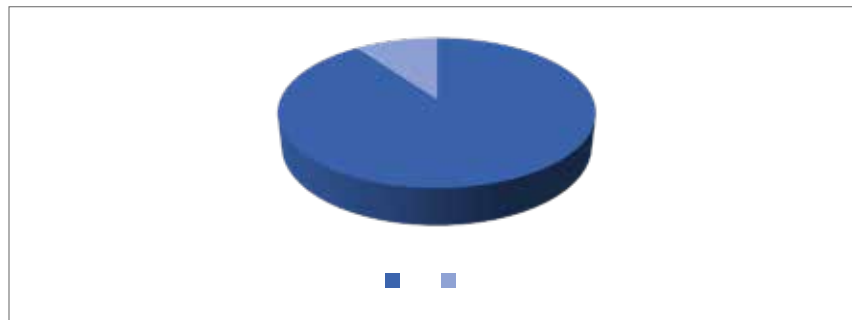


Gráfico 10: Respuesta ítem 10

Interpretación: En el anterior grafico se puede observar un noventa por ciento (90%) cree importante el intercambio social logrando la visita recurrente al sector, mientras solo un diez por ciento (10%) no les importante.