



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO
ESPECIALIZADO EN REUTILIZACIÓN DE
DESECHOS ALIMENTARIOS, DENTRO DE LA
PROPUESTA DE REUBICACIÓN URBANA DE LOS
MUNICIPIOS JOSÉ LAURENCIO SILVA E
ITURRIZA, ESTADO FALCÓN.**

Autor: Malavé Carrasquel, Oriana José

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 CENTRO GASTRONÓMICO ESPECIALIZADO EN
REUTILIZACIÓN DE DESECHOS ALIMENTARIOS, DENTRO DE LA
PROPUESTA DE REUBICACIÓN URBANA DE LOS MUNICIPIOS JOSÉ
LAURENCIO SILVA E ITURRIZA, ESTADO FALCÓN.**

Proyecto de Trabajo de Grado para optar al título de:
ARQUITECTO

Autor: Malavé Carrasquel, Oriana José.

Tutor Académico: Arq. Obardo Chávez.

Tutor Metodológico: Arq. Orlando Ramírez.

San Diego, Junio 2017



Universidad José Antonio Páez
Facultad de Ingeniería

FI -A- 035-2017-1

Valencia, 02 de Junio de 2017.

Ciudadana:
Malavé Oriana
C.I. 24.553.040
Presente.-

Cumplo con informarle que la comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la facultad de Ingeniería en su reunión N° 1-2017 de fecha 02/06/2017 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **"DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO ESPECIALIZADO EN REUTILIZACIÓN DE DESECHOS ALIMENTARIOS, DENTRO DE LA PROPUESTA DE REUBICACIÓN URBANA DE LOS MUNICIPIOS JOSÉ LAURENCIO SILVA EITURRIZA, ESTADO FALCÓN."** Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Arq. Obaro Chávez, C.I. 4.131.331 y el Arq. Orlando Ramírez, C.I. 3.807.208 como los Tutores Académicos que lo asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,

Prof. Marlene Zambrano
Decana (Encargada) de la Facultad de Ingeniería
(CU502 de fecha 11/10/2016)



e. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado
Archivo.

MEZ/ff

ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quiénes suscriben. Arq. Obardo Chávez y Arq. Orlando Ramírez G., en nuestro carácter de Tutores Académico y Metodológico del Trabajo de Grado titulado:

DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO ESPECIALIZADO EN REUTILIZACIÓN DE DESECHOS ALIMENTARIOS, DENTRO DE LA PROPUESTA DE REUBICACIÓN URBANA DE LOS MUNICIPIOS JOSÉ LAURENCIO SILVA E ITURRIZA, ESTADO FALCÓN.

Presentado por el (a) ciudadano (a): Oriana José Malavé Carrasquel, portador de la cédula de identidad N° V-24.553.040, como requisito parcial para optar al título de Arquitecto, consideramos que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los veinte nueve días del mes de Junio del año 2017



Arq. Obardo Chávez
C.I: V-4.131.331
Tutor Académico



Arq. Orlando Ramírez G.
C.I: V-3.807.208
Tutor Metodológico

DEDICATORIA

El siguiente Trabajo de Grado va dedicado a sin duda alguna a Dios, ya que él más que nadie fue el que permitió que esto sucediera. A mis papas que siempre dieron todo lo que estaba en sus manos y hasta más, y que mejor manera de retribuirle que con este gran logro. A mi hermana y mis familiares que me han enseñado que no sin importar la circunstancia uno debe afrontarla ya que siempre hay solución. A mis amigas, que están cerca o lejos se hicieron presentes en este recorrido.

AGRADECIMIENTOS

Quisiera agradecer a Dios por nunca abandonarme en este trayecto, por hacerme entender que las cosas nunca están del todo mal. A mis padres que siempre han querido lo mejor para mí por lo que apostaron por mi futuro; sé que sin ellos esto no hubiese sido posible, por ese amor y apoyo que me demuestran día a día. A ustedes, Endrina, Francis y Vestalia, darle las gracias por preguntar que cuánto me falta o que cuándo terminaría, cosa que me hacía querer terminar aún más rápido. Gracias por su apoyo a distancia y por siempre tender su mano. A mi amiga Roseglis, una de las personas más valiosa que me dio la Universidad que siempre ha estado ahí, como compañera de estudio y más aún como amiga. A Gianfranco, por cada uno de los momentos que quiso que sacara lo mejor de mí, tanto con la carrera como de mi persona.

A los profesores maravillosos que te hacen ver la Universidad con un poquito más de cariño, a la Arq. Ingrid Suarez, que siempre nos inculcó a luchar por lo que queríamos, al Arq. Orlando Ramírez, el que te hace sentir como su familia desde el primer día de su clase, al Arq. Victor Rivera, que con su particular personalidad siempre te saca una sonrisa. A todos esos profesores, que se convierten en tus guías, queriéndote formar como profesional pero sobre todo como humano de calidad. Y así como a ellos, agradezco a cada persona que se topó en mi camino a lo largo de estos años de estudio, enseñándome que cada día es una oportunidad de comenzar de nuevo

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

	pp.
LISTA DE CUADROS O TABLAS.....	viii
LISTA DE GRÁFICOS.....	ix
RESÚMEN INFORMATIVO.....	xii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA.....	
1.1. Planteamiento del Problema.....	6-10
1.2. Objetivos.....	10-11
1.3. Justificación de la Investigación.....	11-12
II MARCO TEÓRICO.....	
2.1. Antecedentes.....	13-20
2.2. Bases Teóricas.....	20-50
2.3. Definición de Términos Básicos.....	50-53
III MARCO METODOLÓGICO.....	
3.1. Tipo de Investigación.....	54-57
3.2. Población y Muestra.....	56-58
3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	59-63
3.4. Técnicas de Análisis de Datos.....	63-69
3.5. Análisis de Resultados.....	69-71
3.6. Fases de la Investigación.....	72-74
3.7. Recursos.....	74-75
IV EL PROYECTO.....	

4.1. El Sitio Urbano.....	76-79
4.2. El plan Urbano.....	80-83
4.3. La Propuesta.....	84-93
4.4. Memoria Descriptiva.....	93-109
V REPRESENTACIÓN GRÁFICA.....	
5.1. Listado de Planos.....	110-143

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....

Impresas	144
Electrónicas	144-146

LISTA DE CUADROS O TABLAS

CONTENIDO

CUADROS

TABLAS

	Pp.
1 Lista de Cotejo.....	60
2 Encuesta.....	62
3 Cronograma de Actividades.....	75
4 Vegetación Existente.....	77
5 Programa de Áreas.....	89

LISTA DE GRÁFICOS Y FIGURAS

CONTENIDO

GRÁFICO

		Pp.
1	Respuesta del ítem N° 1.....	64
2	Respuesta del ítem N° 2.....	65
3	Respuesta del ítem N° 3.....	65
4	Respuesta del ítem N° 4.....	66
5	Respuesta del ítem N° 5.....	66
6	Respuesta del ítem N° 6.....	67
7	Respuesta del ítem N° 7.....	67
8	Respuesta del ítem N° 8.....	68
9	Respuesta del ítem N° 9.....	68
10	Respuesta del ítem N° 10.....	69
11	Esquema de Relaciones de Centro Gastronómico especializado en Desechos Alimenticios.....	90
12	Diagrama de burbujas de Centro Gastronómico especializado en Desechos Alimenticios implantado en el terreno - Malavé (2017).....	91

FIGURA

1	Madinat Al Nakheel La Nueva Ciudad – michain.com (2013)	26
2	Ciudad de Adelaida –es.wikipedia.org/wiki/Adelaida_ (2008)	27
3	Basque Centro Culinario –.plataformaarquitectura.cl/cl/02128016/basque-culinary-center-vaumm-2(España) (2011)	17
4	Domus Sent Sovi –.plataformaarquitectura.cl/cl/02-280539/domus-sent-sovi-msb-estudi-nil-taller-d-arquitectura (España) (2013)	19

5	Mapa de Municipio José Laurencio Silva- es.wikipedia.org,(2013)	76
6	Mapa de Municipio Iturriza - es.wikipedia.or. (2013)	76
7	Plano de Vialidad actual. Fuente: PDUL de Parroquia de Tucacas. (2014)	78
8	Plano de usos de suelos de la Parroquia Tucacas. Fuente: PDUL. (2012)	79
9	Sectores sobrevivientes a los 60 msnm - Malavé y Otros, (2017)	80
10	Zonificación del Planteamiento Urbano - Malavé y Otros, (2017)	81
11	Vialidad del Planteamiento Urbano - Malavé y Otros, (2017)	82
12	Perfil Vial Propuesto de Avenidas Principales - Malavé y otros, (2017)	82
13	Perfil Vial Propuesto de Avenidas Colectoras - Malavé y otros, (2017)	83
14	Perfil Vial Propuesto de Perfiles Interno - Malavé y otros (2017)	83
15	Perfil Vial Propuesto de Avenidas Cintas Costeras - Malavé y otros (2017)	83
16	Vista al Centro Gastronómico y Centro de Investigación - Malavé (2017)	84
17	Terreno dentro del Planteamiento Urbano - Malavé y otros (2017)	86
18	Plano topográfico (2017) y Representación en corte de Topografía - Malavé (2017)	86
19	Orientación de los Vientos - Malavé (2017)	87
20	Disposición de Accesos - Malavé (2017)	88
21	Idea base de Concepto Generador - Malavé (2017)	92
22	Concepto Generador - Malavé (2017)	93
23	Vista Planta Baja - Malavé (2017)	94
24	Vista Planta Nivel +4.50 - Malavé (2017)	95
25	Vista Planta Nivel +9.00 - Malavé (2017)	96
26	Vista Planta Nivel -3.00 - Malavé (2017)	96
27	Vista Planta Nivel -5.70 - Malavé (2017)	96
28	Vista Planta Nivel -7.00 - Malavé (2017)	97
29	Vista Planta Nivel -11.00 - Malavé (2017)	98

30	Vista Planta Nivel -15.00 y -19.00 - Malavé (2017)	99
31	Fachada Norte - Malavé (2017)	100
32	Fachada Sur - Malavé (2017)	100
33	Fachada Este - Malavé (2017)	101
34	Fachada Oeste - Malavé (2017)	102
35	Acceso Centro de Investigación- Malavé (2017)	102
36	Acceso Centro Gastronómico- Malavé (2017)	103
37	Vista Detalles del Mercado Malavé (2017)	104
38	Vista a Acceso a Restaurantes - Malavé (2017)	105
38	Vista Ascensor GeN2™ Comfort - Otis (2017)	109



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

DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO ESPECIALIZADO EN REUTILIZACIÓN DE DESECHOS ALIMENTARIOS, DENTRO DE LA PROPUESTA DE REUBICACIÓN URBANA DE LOS MUNICIPIOS JOSÉ LAURENCIO SILVA E ITURRIZA, ESTADO FALCÓN.

Autora: Malavé Carrasquel, Oriana José
Tutor Académico: Arq. Obardo Chávez
Tutor Metodológico: Arq. Orlando Ramírez
Fecha: Junio, 2017

RESUMEN INFORMATIVO

El estudio que se presenta a continuación, tiene como objetivo llevar a cabo el diseño de un Centro Gastronómico dentro de la propuesta de Reubicación Urbana, en los Municipios José Laurencio Silva e Iturriza, Estado Falcón. Durante el proyecto de investigación se realizará un estudio para conocer las deficiencias del sector. Problemas naturales, como es la estudiada subida del nivel mar; el mal uso de suelos, caos en la vialidad, falta de equipamientos y espacios urbanos, se tomaran en cuenta para mejorar en la propuesta urbana. La metodología utilizada es de un proyecto factible, basada en una investigación documental y de campo. Y para comprobar la factibilidad del proyecto se aplicará la encuesta y la lista cotejo como métodos de recolección de datos, los cuales arrojaron resultados para la viabilidad de la propuesta. Las fases desarrolladas para la ejecución de este proyecto de investigación son la Fase I: Diagnóstico, Fase II: Análisis de datos, Fase III: Alternativas de Reubicación Urbana, Fase IV: Reubicación Urbana y Fase V: Propuesta de un Centro Gastronómico que incentive es uso de desperdicios alimentarios. La propuesta tiende a recrear un espacio en donde se pueda aprender de esta nueva forma de gastronomía como al igual, deleitarla. Es por esto que se propone realizar un proyecto en el que albergue la parte arquitectónica y a su vez que conlleve a dar respuestas a efectos del cambio climático y a la conservación ambiental, en donde un espacio pueda ser el punto de encuentro de estudiantes, comensales, y turistas llevados de la mano por una propuesta sustentable.

Descriptores: Centro Gastronómico. Desecho alimentario. Diseño. Arquitectónico.

INTRODUCCIÓN

El rápido aumento de los gases de invernadero es un problema muy grave, porque está cambiando el clima de forma tan acelerada que algunos seres vivos no pueden adaptarse. Igualmente, un clima nuevo y más impredecible impone desafíos únicos para todo tipo de vida. Históricamente, el clima de la Tierra ha oscilado entre temperaturas como las que tenemos en la actualidad y temperaturas tan frías que grandes capas de hielo cubrían la mayor parte de Norteamérica y Europa. La diferencia entre las temperaturas globales medias y durante las edades de hielo tan sólo es de 9 grados Fahrenheit y estas oscilaciones se produjeron lentamente, durante el transcurso de cientos de miles de años.

Los científicos ya están observando que algunos de estos cambios ocurren con mayor rapidez de lo que esperaban. Según el Grupo Intergubernamental de Expertos para el Cambio Climático, once de los doce años más calurosos desde que se tienen registros se produjeron entre 1995 y 2006. La mayoría de las predicciones afirman que el calentamiento del planeta continuará y probablemente se acelerará. Es probable que el nivel de los océanos siga aumentando, pero es imposible predecir a qué velocidad con exactitud. Un estudio llevado a cabo recientemente estima que el nivel de los océanos aumentará entre 0,8 y 2 metros para el año 2100, lo suficiente como para inundar muchas de las ciudades de la costa este de Estados Unidos. Las estimaciones más alarmantes, incluida la que afirma que la placa de hielo que cubre Groenlandia podría derretirse por completo; estiman el aumento del nivel del mar en 7 metros, lo suficiente como para sumergir Londres y Los Ángeles.

Así, el nivel del mar en el Pacífico occidental está aumentando unas cuatro veces más rápido que el promedio mundial, contaminando las aguas subterráneas, envenenando las tierras cultivables y tragándose islotes que habían sido habitables. Debido al calentamiento de los océanos, los ciclones tropicales y otros desastres naturales se están produciendo en la región con una intensidad inédita.

Los Gobiernos de los países amenazados culpan de la actual situación a la emisión irresponsable de gases de efecto invernadero de los grandes países y urgen a tomar medidas para frenar el calentamiento global. Al mismo tiempo, tienen que pensar en la futura evacuación de sus habitantes e incluso en comprar terrenos a los países vecinos. Y las personas que huyen de sus países natales, condenados a hundirse, hacen pensar en el nacimiento de una nueva categoría de refugiados: refugiados climáticos.

Por otro parte, cada año los alimentos que producimos pero luego no comemos consumen un volumen de agua equivalente al caudal anual del Volga y son responsables de añadir 3.300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero a la atmósfera del planeta. Además de estos impactos ambientales, las consecuencias económicas directas del desperdicio de alimentos (sin contar pescado y marisco) alcanzan la cantidad de 750 000 millones de dólares EEUU anuales.

Se ha identificado la pérdida y el desperdicio de alimentos -el despilfarro- como una gran oportunidad para que los países hagan una transición hacia una economía verde inclusiva, de bajas emisiones de carbono y eficiente en el uso de los recursos. Los beneficios que pueden obtenerse -en muchos casos a través de medidas sencillas y sensatas en por ejemplo: hogares, comercios, restaurantes, escuelas y empresas- pueden contribuir a la sostenibilidad del medio ambiente, mejoras económicas, a la seguridad alimentaria y la realización del Desafío Hambre Cero del Secretario General de las Naciones Unidas. Actualmente se insta a todos a adoptar el lema de la campaña de la ONU: Piensa. Aliméntate. Ahorra. Reduce tu huella alimentaria.

Los niveles más altos de desperdicio de alimentos en las sociedades ricas derivan de una combinación del comportamiento de los consumidores y de falta de comunicación en la cadena de suministro. Los consumidores no logran planificar sus compras, compran en exceso, o reaccionan exageradamente a las fechas de caducidad y consumo preferente de los productos, mientras que las normas estéticas y de calidad llevan a los minoristas a rechazar grandes cantidades de alimentos perfectamente comestibles.

En los países en desarrollo, las importantes pérdidas post-cosecha en la fase inicial de la

cadena de suministro son un problema importante, que ocurre como consecuencia de las limitaciones financieras y estructurales en técnicas de recolección y en infraestructura de transporte y almacenamiento, junto a condiciones climáticas que favorecen el deterioro de los alimentos.

Debe darse máxima prioridad a reducir el desperdicio de comestibles en primera instancia. Más allá de limitar las pérdidas de cultivos en las granjas debido a las malas prácticas, un mayor esfuerzo para equilibrar la producción con la demanda significaría no utilizar recursos naturales para producir insumos que no sean necesarios. En el caso de un excedente de alimentos, la reutilización dentro de la cadena alimentaria humana, la búsqueda de mercados secundarios o donarlos a los miembros vulnerables de la sociedad, representa la mejor opción. Si los alimentos no son aptos para el consumo humano, la siguiente mejor opción es desviarlos para sustentar al ganado, conservando recursos que de otra forma serían utilizados para producir pienso comercial.

Cuando no es posible la reutilización, debe intentarse el reciclaje y la recuperación: el reciclaje de subproductos, la digestión anaeróbica, el compostaje y la incineración con recuperación de energía permiten recuperar energía y nutrientes de los residuos de alimentos, lo que representa una ventaja significativa sobre el tirarlos en los vertederos. Los víveres no consumidos que terminan pudriéndose en los vertederos son un gran productor de metano, gas de efecto invernadero especialmente perjudicial.

La importancia de que una población entienda el punto en el que se encuentra el planeta, es más que necesario, por lo que debe fomentarse la educación en materia. Si se conjuga la educación, con la productividad y las medidas que puedan detener este proceso violento del cambio climático, podría decirse que es posible mediante la arquitectura lograr este cometido.

En Venezuela, muchas zonas se verán afectadas debido a dicho cambio, ciudades como Tucacas, en el Estado Falcón, quedarán bajo el nivel mar. Es por esto que se trabajó con la reubicación urbana del sector; es decir los Municipio José Laurencio Silva e Iturriza, los cuales fueron movilizados a tierras que cuenten con las condiciones geográficas (zonas superiores al nuevo nivel del mar), morfológicas y cuenten con accesibilidad y movilidad

adecuada, con el territorio nacional. Se planteó una ciudad que inicie desde cero, donde sus directrices fueron de ciudad sustentable y sostenible; con el propósito de que esta no aporte en gran medida con el calentamiento mundial.

Un centro gastronómico, más que un montón de restaurantes, tanto de comida rápida como comida de alta envergadura (las conocidas ferias de comidas), es un espacio donde la comida es la protagonista pero desde distintas perspectivas. Plazas con cafetines, comida lista para llevar a casa, restaurantes gourmet, exposiciones gastronómicas, degustaciones, capacitación culinaria, y así como eso, muchas más opciones. Pero si habiendo dicho todo esto, se pudiera lograr algo más. Si ya se conoce los altos índices de gas metano que hay en la atmosfera, la subida de la temperatura global, el aumento del nivel de mar y los derroches de alimentos que producen las empresas e industrias, y la contaminación que esto conlleva, porque no hacer que las edificaciones puedan contrarrestar parte de estos efectos.

Por esto, el siguiente trabajo dio a conocer cómo la arquitectura es capaz de crear edificaciones sustentables, cómo es un Centro Gastronómico donde se implemente el usos de desperdicio alimenticio, tanto a nivel de los servicios, a nivel educacional y hasta llegar a ser un referente de la cocina de vanguardia sustentable. El proyecto tiene el propósito de ser sustentable y sostenible, aprovechando los factores ambientales, logrando una implantación oportuna y diseñando ciertos sistemas ecológicos que lograron dar respuestas tangibles al medio ambiente y a la sociedad. Fue basado en normativas nacionales e internacionales, tanto para el área del diseño, la parte constructiva y hasta el diseño de organización y estructura gastronómica. La metodología fue llevada a cabo en el siguiente esquema:

Capítulo I. El Problema: se realizó el planteamiento del problema, donde surgieron propuestas que ayudarán a la regeneración y reubicación de los Municipios José Laurencio Silva e Iturriza, del estado Falcón.

Capítulo II. Marco Teórico: aquí se destacaron algunos antecedentes, donde se aportan avances para el proyecto, tanto urbanos como a nivel arquitectónico además de encontrar recomendaciones y normas para la elaboración de este Centro para la Regeneración de la zona.

Capítulo III. Marco Metodológico: se consideró el tipo y diseño de la investigación, los aspectos referenciales a la muestra y a los instrumentos para la recolección de datos, así como el análisis de resultados. También se expuso los tipos de recursos que se emplearon para la realización del proyecto como son los Recursos Humanos, Institucionales, Materiales y Tiempo.

Capítulo IV. Propuesta Arquitectónica: Se refleja todo lo que fue el proceso de diseño, desde sus inicios, determinando posibles soluciones ante las problemáticas encontradas, realizando una propuesta urbana la cual gracias a ésta, se dictaminaron los lineamientos para el proyecto que se desarrolló, tomando en cuenta el medio físico y el usuario. De igual forma se muestra toda la composición del anteproyecto, desde el concepto generador, los diferentes espacios que alberga, hasta detalles constructivos.

Capítulo V. Representación Gráfica: Se expone toda la planimetría realizada para llevar a cabo y dar a entender el proyecto, al igual que las referencias bibliográficas que fueron estudiadas para la realización del mismo.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema.

Los glaciares se están derritiendo, el nivel del mar aumenta, las selvas se están secando y la fauna y la flora luchan para sobrevivir al acelerado ritmo en el que está sucediendo. Cada vez es más evidente que los humanos han causado la mayor parte del calentamiento del siglo pasado, mediante la emisión de gases que retienen el calor, para potenciar nuestra vida moderna. El resultado del calentamiento global está provocando una serie de cambios en el clima de la Tierra o patrones meteorológicos a largo plazo que varían según el lugar. Conforme la Tierra gira cada día, este nuevo calor gira a su vez, recogiendo la humedad de los océanos, aumentando aquí y asentándose allá. Está cambiando el ritmo del clima al que todos los seres vivos nos hemos acostumbrado. ¿Qué haremos para ralentizar este calentamiento? ¿Cómo vamos a sobrellevar los cambios que ya hemos puesto en marcha? Mientras intentamos entenderlo, la faz de la Tierra tal y como la conocemos, sus costas, bosques, haciendas y montañas nevadas están en vilo.

Durante el siglo pasado, la quema de combustibles fósiles y otras actividades humanas y naturales liberaron en la atmósfera enormes cantidades de gases que atrapan el calor. Estas emisiones han provocado que la temperatura de la superficie de la Tierra haya aumentado y que los océanos hayan absorbido alrededor de un 80 por ciento de este calor adicional. El aumento de los niveles del mar está vinculado a tres factores principales, todos ellos inducidos por el cambio climático actual:

Dilatación térmica: Cuando el agua se calienta, se dilata. Alrededor de la mitad del aumento del nivel del mar que se produjo a lo largo del siglo pasado es atribuible al hecho de que los océanos, al calentarse, ocupan más espacio.

El deshielo de los glaciares y de los casquetes polares: Las grandes formaciones de hielo, como los glaciares y los casquetes polares, se derriten de forma natural en verano.

Pero en invierno, las precipitaciones en forma nieve, compuestas en su mayor parte de agua marina evaporada, bastan normalmente para compensar el deshielo. Sin embargo, las altas y persistentes temperaturas registradas recientemente a causa del calentamiento global, son las responsables de que la cantidad de hielo que se derrite en verano haya aumentado y de que las nevadas hayan disminuido debido a que los inviernos se retrasan y las primaveras se adelantan. Este desequilibrio genera un aumento neto significativo de la escorrentía frente a la evaporación de los océanos, provocando que el nivel del mar se eleve.

Pérdida de hielo en Groenlandia y en la Antártida Occidental: Al igual que con los glaciares y con los casquetes de hielo, el aumento del calor está provocando que las enormes placas de hielo que recubren Groenlandia y la Antártida se derritan a un ritmo acelerado. Asimismo, los científicos creen que el agua dulce generada por la fusión en la superficie y el agua de mar bajo su superficie se están filtrando por debajo de las placas de hielo de Groenlandia y de la Antártida Occidental, lubricando las corrientes de hielo y provocando que estas se deslicen con mayor rapidez hacia el mar. Además, el aumento de las temperaturas está provocando que las enormes plataformas de hielo adheridas a la Antártida se estén derritiendo desde la base, se debiliten y se desprendan.

Cuando el nivel del mar se eleva con rapidez, tal y como ha estado haciéndolo en los últimos tiempos, incluso un pequeño aumento puede tener consecuencias devastadoras en los hábitats costeros. El agua de mar penetra en zonas cada vez más alejadas de la costa, lo cual puede generar consecuencias catastróficas como la erosión, las inundaciones de humedales, la contaminación de acuíferos y de suelo agrícola, y la pérdida del hábitat de peces, pájaros y plantas.

Cuando las tormentas de gran intensidad tocan tierra, un nivel del mar más elevado provoca temporales de mayor tamaño e intensidad que pueden destruir todo lo que encuentran a su paso. Además, cientos de millones de personas viven en zonas que cada vez serán más vulnerables al riesgo de inundaciones. La subida del nivel del mar les obligaría a abandonar sus hogares y a mudarse a otra zona. Las islas de poca altitud quedarían completamente sumergidas.

Por su parte a nivel de país, en Venezuela el desarrollo urbano enfrenta una serie de problemas de orden técnico, administrativo y normativo, puesto que sí se cuenta con dichos lineamientos, pero no con el cumplimiento y exigencias del mismo, lo que dificulta el desarrollo ordenado de las ciudades y contribuyen a la producción de ámbitos residenciales de baja calidad urbana y ambiental. Entre estos problemas identificamos: La ausencia de criterios claros en las autoridades urbanísticas nacionales y locales en cuanto al rol gerencial y protagónico del Estado en los procesos urbanos; y si a este último factor se le agrega la subida del nivel del mar, se notará como muchas ciudades y regiones desaparecerán por su mala organización y debido a los efectos ambientales que actualmente suscitan. En el caso específico del estado Falcón (Venezuela) serán muchos los municipios y ciudades afectadas, como lo son los municipios José Laurencio Silva e Iturriza, y de tal manera desaparecerán, pues quedarán por debajo del nivel del mar.

Para resolver esta problemática se planteó una reubicación poblacional que resguarde la vida de los afectados, pero tomando en cuenta que debe ser una nueva ciudad, que posea características que le permita sobrevivir al cambio climático o que en la medida de lo posible ayuden a combatirlo. Es de suma importancia implementar arquitectura sustentable, vanguardista y que no siga aportando a dicho calentamiento, ya que así sean acciones ínfimas aportan cierto daño, un ejemplo es el caso de la Industria Gastronómica visto a nivel empresarial como la actividad que puede generar un individuo con respecto a ésta. Es por esto que se buscó, que dentro de la nueva ciudad, existiera la posibilidad del uso de desechos alimentarios, tanto gastronómicamente hablando, como agrícola, tecnológicas, entre otras.

El impacto de los desechos alimenticios no es sólo financiero. El medio ambiente es uno de los grandes afectados por los desperdicios ya que estos suponen el uso de fertilizantes y pesticidas. Además, el empleo de gasolina para su transporte genera metano, uno de los gases más dañinos para el efecto invernadero y el cambio climático. En este sentido, el metano es 23 veces más potente que el dióxido carbono. De igual modo, los vertederos contribuyen de manera significativa al calentamiento global. Hay que dar a conocer que:

- Cada año se pierde o se desecha aproximadamente un tercio de la comida producida en todo el mundo para consumo humano, unos 1,3 billones de toneladas.

- Los consumidores de los países ricos malgastan prácticamente la misma cantidad de comida (222 millones de toneladas) que la producción neta de alimentos del África Subsahariana (230 millones de toneladas).

- Los desechos y comida que se pierden cada año equivalen a más de la mitad del cultivo de cereales mundial. (2,3 billones de toneladas en 2009-2010).

- La pérdida y desperdicio de alimentos suponen además un importante gasto de agua, tierra, trabajo y capital que inevitablemente favorece el efecto invernadero y por tanto, el calentamiento global y el cambio climático.

- En países en vías de desarrollo, la mayor parte de los desechos y pérdidas se producen en la primera fase de la producción, estos podrían ser controlados con técnicas de gestión y financieras que mejoren el almacenamiento y conservación de los alimentos. Reforzar ese proceso a través de la ayuda a granjeros, inversiones en infraestructuras y transporte ayudaría a reducir los alimentos que se pierden y se desechan.

- En países con nivel de ingresos medio o alto, la mayor parte de los desechos tienen lugar en la fase final del proceso productivo. Los consumidores juegan un papel importante en estos países a la hora de generar desperdicios. Además, un estudio mostró la falta de coordinación entre los distintos actores de la producción de alimentos. Acuerdos entre granjeros y productores podrían ayudar a mejorar esa situación. Por otra parte, una mayor conciencia en la industria, el comercio y los consumidores y el aprovechamiento de esa comida que más tarde es desperdiciada, ayudarían a reducir las pérdidas y desechos alimenticios.

- Cada año se producen desembarques de entre 100 y 130 toneladas de pescado, de los cuales 30 millones de toneladas son descartados.

- En Estados Unidos se desechan cada año un 30% de todos los alimentos producidos, lo que supone un valor de 48,3 billones de dólares (32,5 billones de euros). Se calcula que la mitad del agua empleada para la producción de esos alimentos también es desperdiciada. (Jones, 2004 citado en Lundqvist et al., 2008)

- Los desechos generados por una familia en el Reino Unido alcanzan los 6,7 millones de toneladas al año, alrededor de un tercio de los 21,7 millones de toneladas compradas. Esto significa que aproximadamente un 32% de los alimentos que se compran cada año no se consumen. Las autoridades se incautan una gran parte de estos (5.9 millones de toneladas o un 88%). La mayor parte de los desechos alimenticios (4,1 millones de toneladas o un 61%) podrían haberse evitado y haberse comido si hubiesen sido mejor gestionados. (WRAP, 2008; Knight and Davis, 2007).

- El desecho de materias orgánicas en Estados Unidos es el segundo componente más abundante de los vertederos, que son a su vez la principal fuente de emisión de gas metano.

Habiendo hecho énfasis en algunas problemáticas tangibles con respecto a la gastronomía y el cambio climático se plantean algunas incógnitas, ¿es posible a través de la arquitectura concientizar a la población de la verdadera situación con respecto a los desechos alimentarios?, y qué aporte pueden dar dichos desechos dentro de la rama culinaria, hasta llegar a un punto donde se desarrolle un ciclo sustentable, donde sean los desechos parte del inicio de la gastronomía.

1.2 Formulación del Problema.

¿Cómo un Centro Gastronómico Especializado en Desechos Alimentarios responderá a la reubicación urbana planteada de los Municipios José Laurencio Silva e Iturriza como elemento de sustentabilidad, educacional, económico y turístico?

1.3 Objetivos de la Investigación:

1.3.1 Objetivo General

Diseño de Centro Gastronómico especializado en reutilización de desechos alimentarios, dentro de la propuesta de reubicación urbana de los Municipios José Laurencio Silva e Iturriza, Estado Falcón, que utilice los desechos alimentarios del sector, para así solventar su economía y parte del problema del cambio climático.

1.3.2 Objetivos Específicos

Evaluar los factores del entorno físico–ambiental que se toman como referencia en el proceso de implantación arquitectónica.

Diseñar una edificación educacional, comercial y de servicios, que tome en cuenta los desechos alimentarios para su desarrollo, promoviendo acciones contra el cambio climático.

Incluir en la edificación elementos necesarios para difundir los valores culturales y sociales que permitan el tomar conciencia de la situación actual ambiental, y a su vez que pueda degustar exquisitas gastronomías

1.4.- Justificación de la Investigación.

Al trabajar en la propuesta de reubicación urbana de los sectores José Laurencio Silva e Iturriza del Estado Falcón, se buscó que ésta, al igual que el presente proyecto, estuviese adecuada a las limitantes que conlleva el cambio climático, y a realizarse bajo parámetros sostenibles. Se trabajó con estos sectores del Estado Falcón, debido a que sus tierras se verán inundadas en un tiempo estimado de 50 años, por lo que se propuso, una reubicación urbanística, que va dirigida a terrenos que sobrevivan a esta alteración del nivel del mar, de igual forma que tengan buena accesibilidad y vialidad tanto vehicular como marítima, cuente con las condiciones naturales idóneas para poder lograr así una implantación de ciudad sustentable efectiva.

La poligonal urbana seleccionada se encuentra protegida por dos masas vegetales, con el propósito de que se logre el resguardo ante los efectos de la naturaleza, y se encuentra a su vez, rodeado por el mar, en donde se presenta la bahía y playas, las cuales fomentarán al turismo y a la recreación y desarrollo de los ciudadanos y una zona de mar abierto, que propiciará la parte de transporte tanto marítimo como aéreo, zonas industriales que permitirán el abastecimiento y crecimiento de la ciudad

La necesidad de plantear un Centro Gastronómico basado en los desechos alimentarios, radicó en la grave situación que conllevan estos desperdicios ante el gran impacto del cambio climático. Hacer que las personas de una comunidad entiendan que

todo lo que no se usa, no implica que deba ser arrojado a la basura, es un proceso complejo, por lo que si se brindan las herramientas necesarias, pueden iniciarse un proceso de aprendizaje y producción. La característica del Centro Gastronómico que se realizó, está en fusionar la arquitectura con los desechos alimentarios y la gastronomía; con el fin de transformar el actuar del ciudadano; realizando acciones más ecológicas y amenas con el entorno.

Dicho proyecto, se fundamenta a través de espacios públicos, como plazas; en conjunto de la sede de capacitación gastronómica, en donde se manifiesta la educación y empoderamiento de una comunidad a través del trabajo, ofreciendo extensas opciones culinarias. Con la realización de este proyecto se busca el desenvolvimiento de una sociedad con el turismo a través de la gastronomía, sin dejar a un lado la sustentabilidad. Por lo que podría concluirse que si desde la arquitectura se toman en cuenta problemas de raíz, como es el caso de los desechos, este puede ser trabajado como una oportunidad, y lograr la armonía entre espacios sustentables y las necesidades que se quieran solventar.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

Todo hecho anterior a la formulación del problema que sirve para aclarar o interpretar el problema planteado, constituye a los antecedentes. Se trata de hacer una síntesis conceptual de las investigaciones o trabajos realizados sobre el problema formulado con el fin de determinar el enfoque metodológico de la misma investigación. El antecedente puede indicar conclusiones existentes en torno al problema planteado, se busca aprovechar las teorías existentes sobre el problema.

Consultando antecedentes se libra del riesgo de investigar lo que ya está hecho, investigaciones realizadas anteriormente y que guardan alguna vinculación con el problema en estudio. Debe evitarse confundir los antecedentes de la investigación con la historia del objeto de estudio en cuestión. En este punto se deben señalar, además de los autores y el año en que se realizaron los estudios, los objetivos y principales hallazgos de los mismos.

Proyecto: Madinat Al Nakheel La Nueva Ciudad.

Autor: Dewar Arquitectos e Ingenieros

Ubicación: Basora, Iraq

Año: 2013

Mobility in Chain, (2013) Madinat Al Nakheel es una ciudad nueva base de aproximadamente 1 millón de habitantes en el corazón de la provincia de Basora en Irak. Su posición estratégica entre los estados del Golfo e Irak hace que sea posible el elemento motriz para el desarrollo previsible y deseable de Irak en la región. El objetivo del plan maestro a una "ciudad integrada" para crear un patrón de espacios públicos abiertos interconectados entre las actividades urbanas y sus actividades de una parte, y para proporcionar la armonía orgánica y la zona sensible al entorno natural. (Ver figura 1)



Figura 1 - Madinat Al Nakheel La Nueva Ciudad – michain.com (2013)

Siguiendo el concepto de la ciudad integrada MIC ha desarrollado junto con el resto del equipo de diseño de las pautas de movilidad de la nueva ciudad a partir de su conectividad con los principales centros regionales a través de diferentes medios de transporte, incluyendo una nueva línea ferroviaria. Internamente, en armonía con el ecosistema delicado y en equilibrio con las condiciones de clima duro MIC ha desarrollado una red de espacios públicos que privilegia a los modos de transporte público y los modos suaves sobre los vehículos particulares. El plan fue desarrollado en diferentes fases de acuerdo a las recomendaciones del estudio de mercado y con el fin de maximizar el uso de las infraestructuras y minimizar el gasto de energía. (Pág. <http://www.michain.com/works/madinat-al-nakheel-new-city>)

Este nuevo desarrollo urbanístico se tomó como antecedente, por tratarse de una ciudad que surge de cero, por lo que se planifica su desarrollo a conveniencia de las variables y oportunidades que ofrece el lugar. De igual manera es una ciudad sustentable que busca lograr el crecimiento armonioso de sus involucrados. Se caracteriza por proporcionar grandes espacios abiertos que hacen del lugar un sitio más fresco y ameno, y por generar gran impacto económico y social como dentro de la misma ciudad, como en sus cercanías.

Proyecto: Un enfoque ecológico de la planificación en Adelaida del Norte.

Autor: Concurso de Buenas Prácticas patrocinado por Dubái

Ubicación: Adelaide, Australia

Año: 1991

Buenas Prácticas (1996), un aspecto importante del *Plan de Desarrollo de Adelaide del Norte* es la colaboración integral entre las tres esferas del gobierno, el sector privado y la comunidad para lograr los objetivos económicos, ambientales y sociales propuestos para el área y establecer un marco de actuación para el desarrollo del programa y del proyecto y la distribución de los recursos.

En el *Plan de Desarrollo de Adelaide del Norte* se incluyen los objetivos para la planificación que han establecido el gobierno y la comunidad. Los acuerdos institucionales entre las tres esferas del gobierno y el sector privado, y la participación de los propietarios, han contribuido al éxito del establecimiento del proyecto en la región. Asimismo las encuestas a la población han destacado la importancia de los procesos consultivos cuando un cambio requiere ser aceptado políticamente por parte del gobierno, la comunidad, la industria y las sociedades involucradas.

El sistema de planificación adoptado ha contado con el visto bueno de las entidades financieras, ha eliminado las barreras territoriales y/o burocráticas, y proporcionará al sector privado seguridad en las inversiones a corto plazo y flexibilidad a largo plazo. Los principios de viabilidad ambiental, igualdad social y bienestar económico serán la base para la gestión del suelo en Adelaide del Norte. Al encarar el desarrollo urbano de forma integral y holística, existe la oportunidad de beneficiarse de las sinergias a través de la economía.

Estos proyectos de remodelación y renovación nos muestran los métodos, procesos y resultados necesarios para llevar a cabo un desarrollo urbano viable ecológicamente a través de la coordinación y la colaboración entre los distintos sectores. El empleo de la mejor práctica posible, tanto en la planificación como en la administración de los proyectos, proporciona unos excelentes resultados para el desarrollo integrado en su medio ambiente, y sostenible. (Ver figura 2)



Figura 2 – Ciudad de Adelaide –[es.wikipedia.org/wiki/Adelaide_\(Australia\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Adelaide_(Australia))
(2008)

I M P A C T O

Remodelación de un área antigua que incluye 350 viviendas.

Tratamiento del 30 al 40% de las aguas de escorrentía de Adelaida antes de su vertido al Golfo.

Promoción de 65 viviendas bajo los criterios de diseño ambiental que se promueven en las mejores prácticas.

Utilización de más de 50.000 ml de efluentes de agua tratados para el riego de los huertos, reduciendo su dependencia de las reservas de agua subterráneas, que se utilizan en exceso. (Pág. <http://habitat.aq.upm.es/dubai/96/bp004.html>)

La ciudad de Adelaida se tomó como referente debido a su impresionante organización urbanística basada en cuadrículas y amplios espacios verdes, y por su modelo de gestión pública que ha hecho que el lugar haya sido reconocido por su característica de ciudad sostenible. Parte de su ecología recae en que se dan a la tarea de tratar las aguas, tanto aprovechando las aguas de lluvia en los suelos, como en darle provecho a cauces de ríos y así evitar el exceso de uso de las reservas de este elemento.

Proyecto: Basque Culinary Center / VAUMM

Autor: Vaumm Architects

Ubicación: San Sebastian, España

Año: 2011

El nuevo edificio que albergará la sede del Basque Culinary Center, se sitúa en una parcela tangencial al parque tecnológico de Miramón. Esta condición de proximidad junto con la acusada pendiente del solar aporta el necesario punto de partida de esta propuesta arquitectónica.

Por un lado el edificio debe servir como ícono de la facultad a la que sirve, proyectando al exterior una imagen fundamentada en el liderazgo tecnológico y en la innovación; y por otro debe respetar e interactuar con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora. Es por esta condición dual, por la que el edificio se aprovecha del desnivel de la ladera para organizar su programa funcional de arriba hacia abajo, colocando las partes públicas del programa en la planta de acceso, y favoreciendo la especialización del programa según vamos bajando, es decir adentrándonos en el edificio.

El edificio adopta una forma de U, mediante la cual se permite el tránsito por la ladera, además de configurarse un espacio interior a través del cual se desarrollan todas las circulaciones, configurándose de este modo un espacio lleno de actividad, en el que se ponen de manifiesto las relaciones y el

intercambio como dos elementos determinantes bajo la óptica de la innovación.

Desde un punto de vista funcional solo cabe destacar, que este esquema ha permitido organizar el programa de forma sintetizada, en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y otro a la práctica. La agrupación en vertical de todos los espacios del programa dedicados a la aplicación práctica de la gastronomía, como son los vestuarios, talleres, cocinas de pre elaboración, acceso de materias primas y las cocinas de los espacios de restauración, de tal modo que la interconexión entre todos ellos, tanto para las personas como para las mercancías sea directa.



Figura 3 – Basque Culinary Center – plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2(España) (2011)

En la distancia el edificio muestra las diferentes bandejas que lo configuran, equiparando su escala a la de los edificios del parque tecnológico de Miramón, mientras en la aproximación cercana las cubiertas se convierten en huertos de cultivo de plantas comestibles y aromáticas, neutralizando casi por completo la presencia del edificio en su relación con las viviendas del entorno.

Esta misma operativa ha sido llevada a la definición volumétrica exterior del edificio, en la que esos mismos platos de Therrien, servirán como soporte cotidiano a unos espacios dedicados al desarrollo tecnológico y a la innovación en la gastronomía. Se cierra así un camino de ida y vuelta, mediante el planteamiento de una metáfora en la que el “plato vuelve a ser el soporte de la gastronomía”.

Esta condición redunda en el paralelismo entre gastronomía y arquitectura, en el sentido de que tanto el cocinero como el arquitecto desarrollan su trabajo para los demás, dando soporte al disfrute ajeno, en una clara vocación de servir

al comensal o al usuario del edificio. La utilización de geometrías que recuerdan tanto el apilamiento de platos como la suavidad de las ondas que representan la topografía de la ladera original consigue dar un efecto unitario al conjunto que sirve de estrategia de fusión entre arquitectura y paisaje. (Pág. <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>)

Se hace referencia a este al Centro Culinario Vasco, debido a como se integró la gastronomía con la arquitectura; y realmente ese es su concepto, el cómo estas dos ramas generan arte. Es una arquitectura que hace hincapié en cómo aprovechar la topografía a través de los usos que se vayan a emplear, específicamente ellos explican como a medida que van bajando a los niveles inferiores se encuentran con lugares de permanencia exclusiva, ya que se accede desde los puntos más alto del terreno. Otra particularidad de este proyecto es que se relaciona un centro educacional compensado con un tecnológico, dentro de un espacio residencial sin llegar a ocurrir congruencia alguna.

Proyecto: Centro Gastronómico Domus Sent Sovi

Autor: MSB Estudio taller d'arquitectura

Ubicación: Girona, España

Año: 2013

'Domus Sent Sovi' es un centro gastronómico ubicado en una antigua fábrica de corcho, que anteriormente fue la escuela del pueblo, situado en [Hostalric](#). La planta se desarrolla en tres pisos diferentes, ocupando unos 900 metros cuadrados. Utilizando la base de los productos indígenas como patrimonio culinario catalán, se hace una planta diversa que da forma al centro gastronómico.

El objetivo del centro es explicar cada producto, haciendo hincapié en la importancia de su calidad, su singularidad, su origen, y a lo largo de estos productos, ser capaz de descubrir el territorio en el que crecen. El objetivo fue diseñar un espacio que permita mirar, tomar y también degustar toda la variedad de productos.

La configuración del edificio (dividido en tres plantas) y la variedad del programa (auditorio, tienda de exhibición, talleres, restaurante) guían al arquitecto a proponer un tipo de arquitectura que, así como puede resolver las funciones de la planta, también unifica los espacios y ofrece un ambiente singular en el centro.

'Domus Sent Sovi' hace referencia a la gastronomía, los productos indígenas, como el alma de ese centro; un lugar con el deseo de promover el patrimonio culinario catalán como símbolo de identidad. 'Domus Sent Sovi' hace de la arquitectura, una interacción entre los materiales y las formas, que en sí misma configura el singular ambiente del recinto.

El nivel principal (entrada) acoge la exposición de la tienda, la sala de audiovisuales y un espacio para talleres. El visitante (que es el artista más importante en este caso) recorre este espacio como ir a dar un paseo, donde descubre todo tipo de productos, sus orígenes y los orígenes de nuestra gastronomía.



Figura 4– Domus Sent Sovi –.plataformaarquitectura.cl/cl/02-280539/domus-sent-sovi-msb-estudi-nil-taller-d-arquitectura (España) (2013)

En el nivel inferior, el silencio, la noche, un auditorio. Un espacio de culto para desarrollar cualquier tipo de actividad relacionada con la gastronomía y su divulgación. Los asistentes podrán ver las conferencias y demostraciones en vivo o en las imágenes proyectadas. Este es un lugar para reunirse, un lugar para escuchar. Y en el nivel superior, un espacio lúdico donde el visitante puede degustar los productos que los chefs y cocineros han preparado. También allí, se puede disfrutar de paisajes gastronómicos, los paisajes arquitectónicos del centro y también las vistas hacia el pueblo y el conjunto medieval de Hostalric que ofrece la zona de bar. (Pág. <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-280539/domus-sent-sovi-msb-estudi-nil-taller-d-arquitectura>)

El anterior referente sirvió de punto de partida para comenzar a ver que un centro gastronómico no solo se trata de la comida y su acción de alimentar, si no el trasfondo

cultural que esta conlleva; como dar a conocer idiosincrasia de un lugar a través de sus alimentos. De igual manera a nivel arquitectónico, se observa como el centro posee diferentes áreas tanto recreativas como educacionales que permiten al usuario desenvolver de distintos aspectos con los alimentos.

2.2 Bases Teóricas

Arias. (2006), “Las bases teóricas comprenden el conjunto de proposiciones que constituyen un punto de vista el cual va dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado, por ello se pueden dividir las bases teóricas en función de los tópicos que integran la temática tratada a las variables que serán analizadas.” (p 41)

Se establece que las bases teóricas están compuestas por los conceptos, proposiciones y filosofías que explican o contribuyen a esclarecer el problema de estudio. Estas permiten ubicar el tema objeto de estudio dentro del conjunto de teorías existentes además de permitir en cual corriente de pensamientos se escribe y lo se explica para obtener una idea clara y propiamente ordenada de lo que se estudia.

Urbanismo

Simmel (1903). “Investigó la manera en la que la vida urbana configura la vida mental de sus habitantes. La vida urbana bombardea la mente con imágenes e impresiones, sensaciones y actividad que “contrastan fuertemente con el ritmo más lento y más apetecible”. (Pág. <http://elpasodecebra.blogspot.com/2011/01/teorias-del-urbanismo.html>). Los habitantes urbanos se protegen de los “estímulos violentos e inesperados” adoptando una actitud fría e indiferente, desconectan del bullicio de alrededor centrándose en sus actividades, distanciándose así emocionalmente entre ellos.

El urbanismo tiene como objeto de estudio a las ciudades, desde una perspectiva holística enfrenta la responsabilidad de estudiar y ordenar los sistemas urbanos. El término actual concretizado procede del ingeniero español Ildefonso Cerda. Es una disciplina muy antigua, que incorpora conceptos de múltiples disciplinas y un área de práctica y estudio, muy amplia y compleja. Según algunos, sería una ciencia que se encuadraría dentro de las

ciencias sociales (geografía, sociología, etc.) y, según otros, sería un arte, asociado tradicionalmente a la arquitectura, es decir, un conjunto de saberes prácticos que proporcionan las bases fundamentales para resolver los problemas de las ciudades; en esta dualidad se vislumbra el carácter descriptivo y explicativo del urbanismo como ciencia frente al carácter prescriptivo del urbanismo como arte.

Ordenamiento Territorial

Massiris (1991). “Con las políticas de ordenamiento, algunos países latinoamericanos buscan corregir los problemas de uso y ocupación inadecuada y desequilibrada del espacio y el uso irracional de los recursos naturales, se trata es de intervenir, de manera voluntaria, el orden territorial injusto y desordenado, creado de manera espontánea por las fuerzas económicas; para inducir la construcción de escenarios deseados desde el punto de vista ambiental, social y espacial.” (Pág. <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-125.htm>)

Se trata de las políticas de estado, que buscan controlar y minimizar el desorden en la ocupación territorial y el inapropiado uso de los recursos naturales, como fenómeno social, que se derivan de las fuerzas económicas, que en función de sus intereses particulares impiden la planificación y construcción de ese orden en materia urbana, generando conflictos a futuro que pueden ocasionar la deserción social.

Reubicación Urbana

Comisión Intersectorial Peruana (2011) “Es un proceso que incluye la participación de la población, organizaciones y actores involucrados en el proceso de desplazamiento de la población de Cerro de Pasco. Orienta el proceso la reubicación de la población de Cerro de Pasco, especificando los instrumentos técnicos y metodológicos a utilizar; los mecanismos de compensación y beneficios de las personas y comunidades afectadas así como las medidas para mitigar las implicancias de la reubicación en las personas, familias y comunidades. El Plan de Reubicación garantiza la protección y el respeto de los derechos de la población de Cerro de Pasco.” (Pág. http://www.pcm.gob.pe/wpcontent/uploads/2014/01/07_LTR_Plan_Reubicacion.pdf)

Se conoce como un desplazamiento de población voluntario o forzado, debido a verse afectado por ciertos factores naturales, sociales y/o económicos que pueden poner en riesgo la vida o el desarrollo de la población en cuestión. Y a su vez se debe tomar en cuenta cómo será el impacto para los pobladores que ya se encontraban en el lugar, ante tal movilización de personas.

Ciudad Sostenible

Brundtland (1987) “Adaptación del Desarrollo Sostenible a las ciudades. Así Ciudad Sostenible debe ser aquel modelo de núcleo urbano que se diseña o se adapta siguiendo modelos ecológicos básicos. La idea de las ciudades sostenibles surgió dentro del Informe Brundtland como reto y como una nueva aproximación a la convivencia y al respeto por el Medio Ambiente mediante la optimización de los recursos. Una ciudad sostenible debe gestionarse a sí misma con la mínima dependencia posible de las zonas rurales que la rodean, intentar crear la menor huella ecológica para sus residentes, dando así como resultado una ciudad que es compatible con el Medio Ambiente en el uso de la tierra, el aprovechamiento de los recursos y la reducción de las causas que contribuyen al Calentamiento Global así como garantizar una calidad de vida óptima a sus habitantes sin comprometer su futuro.” (Pág. http://www.modeloparlamentoeuropeo.com/web/component/docman/doc_download/129-1-mambiente-la-ciudad-sostenible)

El término de ciudad sostenible, no es un nuevo; entra en vigencia a nivel mundial cuando la ONU implementa el Tratado de Tokio, debido al alto consumo de recursos no renovables y al alto índice de contaminación mundial. Es cuando se idean realizar proyectos que sean en beneficio del hombre pero sin crear infortunios al medio ambiente, a corto, mediano y largo.

Ciudad Ecológica

Rogersen, (1997) “Ciudad que minimice su impacto ecológico, donde la relación entre espacio construido y paisaje sea equilibrada y donde las infraestructuras utilicen los recursos de manera segura y eficiente” (Pág. http://www.modeloparlamentoeuropeo.com/web/component/docman/doc_download/129-1-mambiente-la-ciudad-sostenible)

Son ciudades que pueden proveerse a sí mismas con mínima dependencia de las zonas rurales que la rodean, y crea la menor huella ecológica posible para sus residentes. Esto resulta en una ciudad que es amigable con el medio ambiente, en términos de contaminación, uso de la tierra y reducción de las causas que contribuyen al calentamiento global.

Calentamiento Global

Calzada (2010), el origen del actual calentamiento global es atribuido en mayor parte a la quema de combustibles fósiles que producen metano y dióxido de carbono, principales componentes de los gases invernadero o termo activos. Además hace 55 millones de años, según el científico, el calentamiento global fue causado por la liberación de metano desde depósitos submarinos en las cercanías de la plataforma continental. (Pág. <http://salvandomiplanetagitid.blogspot.com/2010/11/distintos-autores-opinan-sobre-el.html>)

Es un fenómeno el cual el hombre no supo trabajar en su debido momento, hasta llegar a situaciones irremediables en donde es necesario realizar acciones drásticas para así no acabar con el planeta que se posee. Acciones como efecto invernadero, el descongelamiento de los polos, la subida del nivel del mar entre otros son atribuciones que se derivan y a su vez, conllevan al calentamiento global.

Imagen Urbana

Lynch (2009). “Se refiere a la conjugación de los elementos naturales y contruidos que forman parte del marco visual de los habitantes de una ciudad, la presencia y predominio de determinados materiales y sistemas constructivos, el tamaño de los lotes, la densidad de población y la cobertura y calidad de los servicios urbanos básicos como lo son el agua potable, drenajes, energía eléctrica, alumbrado público”. (Pág. <http://arquiteorias.blogspot.com/2009/05/la-imagen-de-la-ciudad-kevin-lynch.html>)

Se puede entender, como la fachada de presentación de un contexto urbano en el que sus elementos integradores ordenados y en conjunto y coordinados entre sí, le otorgan ese perfil. No somos solo espectadores sino actores que compartimos el escenario con todos los

demás participantes. Nuestra percepción del medio ambiente no es continua, sino parcial y fragmentaria. Casi todos los sentidos entran en acción y la imagen es realmente una combinación de todos ellos.

Diseño Urbano

Jacobs (1961). La teoría del diseño urbano trata principalmente el diseño y la gestión del espacio público (como por ejemplo el ámbito público, el área pública o el dominio público), y la forma en que los lugares públicos se experimentan y usan. El espacio público incluye la totalidad de los espacios usados libremente en el día a día, por el público en general, como las calles, las plazas, los parques, y la infraestructura pública. Algunos aspectos de los espacios de propiedad privada, como las fachadas de los edificios o los jardines domésticos, que también contribuyen al espacio público y son por lo tanto consideradas por la teoría del diseño urbano. (Pág. <https://urbacheko.wordpress.com/2013/02/01/jane-jacobs-urbanista-con-vision-de-las-ciudades-actuales/>).

Según esta teoría, el espacio público está constituido por todos los espacios usados diaria y libremente por el público en general como son las calles, las plazas, los parques; comporta una excepción, en el sentido de que las fachadas de los edificios o los jardines domésticos de espacio de propiedad privada, son espacios que se enumeran dentro del diseño urbano.

Hitos

Lynch (2009). Son otro tipo de puntos de referencia, pero en el cual el espectador no entra en él, sino que es exterior. Un objeto físico definido con bastante sencillez, por ejemplo, un edificio, una señal, una tienda o una montaña. Algunos hitos están distantes y es característico que se los vea desde muchos ángulos y distancias por arriba de la cúspide de elementos más pequeños y que se los utiliza como referencias radiales, formas aisladas, cúpulas de iglesias, colinas. Otros hitos locales, siendo visibles en localidades restringidas y desde determinados accesos: letreros, frentes de tiendas, árboles, tiradores de puertas y otros detalles de mobiliario urbano que caben en la imagen de la mayoría de los observadores. (Pág. <http://arquiteorias.blogspot.com/2009/05/la-imagen-de-la-ciudad-kevin-lynch.html>)

Son claves de identidad e inclusive de estructuras usadas frecuentemente y se confía cada vez más en ellas a medida que el trayecto se hace familiar. La característica física clave es la singularidad, un aspecto que es único o memorable en el contexto. Si los mojones tienen una forma nítida se hace más fácil identificarlos y es más probable que se los escoja como elementos significativos. Y también si contrastan con el fondo y hay una prominencia en la situación espacial.

Sendas

Lynch (2009). Son conductos que sigue el observador normalmente, ocasionalmente o potencialmente: calles, senderos, líneas de tránsito, canales o vías férreas. La gente observa la ciudad mientras va a través de ella y conforme a estas sendas organizan y conectan los demás elementos ambientales. Para la mayoría son elementos urbanos predominantes. Las personas que conocen bien una ciudad dominan bien una parte de su estructura de las sendas. (Pág. <http://arquiteorias.blogspot.com/2009/05/la-imagen-de-la-ciudad-kevin-lynch.html>)

Carácter de la senda es la concentración de un uso o una actividad especial en una calle. Las sendas con orígenes y destinos claros y bien conocidos como identidad vigorosa - contribuyen a mantener ligada la ciudad y dan la sensación de la posición del observador. Esta sensación de dirección puede estar remarcada por elementos visibles cerca de los extremos de la senda.

Bordes

Lynch (2009). “Elementos lineales que el observador no usa o no considera sendas. Son los límites entre dos fases o rupturas lineales de la continuidad, playas, cruces de ferrocarril, bordes de desarrollo, muros.” (Pág. <http://arquiteorias.blogspot.com/2009/05/la-imagen-de-la-ciudad-kevin-lynch.html>)

Constituyen referencias laterales y no ejes coordinados, vallas más o menos penetrables que separan una región de otra; o suturas, líneas según las cuales se relacionan o unen dos regiones. Los bordes que aparecen más fuertes son los visualmente prominentes,

de forma continua y son impenetrables al movimiento transversal. Son más importantes la continuidad y la visibilidad por sobre la impenetrabilidad. Pueden ser al mismo tiempo sendas en que la imagen de la circulación es predominante - es una senda con características de límite.

Historia de la Gastronomía

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

Actividades como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos son propias de un 22 gastrónomo, la gastronomía se debe comprender como una actividad interdisciplinaria, podemos descubrir que alrededor del alimento que existen diversas cátedras desde el arte de la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura, como también las ciencias exactas y naturales como física, matemáticas, química, biología, agronomía. Además de algunas ciencias sociales como antropología, historia, letras, filosofía, sociología.

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

desde lo alto, la ciencia que nutre y alimenta a los hombres vale igual o más que aquellas que lo enseñan a destruirse. (Gutiérrez, 2012)

Tipos de Cocinas

Cocina: Arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. La única separación debería de ser entre buena y mala cocina, pero hay otras. Por lo menos eso dicen.

Alta cocina: Para su elaboración se requiere un gran oficio y un dominio de las técnicas, en la que se usan siempre productos de gran calidad, en ocasiones de elevado precio. La alta cocina se originó en las clases nobles anteriores a la Revolución Francesa y posteriormente encontró cobijo en los restaurantes. No hay que olvidar que es sobre todo la más difícil, a nivel técnico, por lo que lo mejor es que la coman en restaurantes.

Cocina clásica: Estilo correspondiente al período de la alta cocina que va desde finales del siglo XVIII hasta la década de 1960.

Cocina contemporánea, moderna, nueva: Propia del momento actual; es decir, de ahora. Ha existido siempre en todas las épocas.

Cocina creativa: Cocina caracterizada por la capacidad continúa de innovación e investigación.

Cocina de autor: Caracterizada por la interpretación personal de la tradición culinaria. No tiene que confundirse con la cocina tradicional, ya que ésta se caracteriza por el estilo propio de un cocinero.

Cocina de investigación: Estilo basado en el estudio de los fenómenos científicos, de los hechos culturales relacionados con la gastronomía, en la aplicación de conocimientos de otros campos y en una metodología de trabajo objetiva.

Cocina de mercado: Estilo de cocina basado en los productos autóctonos y de temporada; es decir, los que se pueden encontrar en el mercado en su mejor momento.

Cocina de producto: Estilo de cocina basado en la utilización de los productos al natural o ligeramente pasados por el fuego. Es decir, la naturaleza acariciada por el hombre. Se basa en la calidad de dichos productos y no en la sofisticación de su elaboración.

Cocina de vanguardia: Nombre que se aplica al estilo más innovador del momento, aquel que abre caminos nuevos.

Cocina popular: Cocina que elabora la mayor parte de la gente en cada momento en el ámbito doméstico. La actual cocina popular raramente coincide con lo que llamamos cocina tradicional; basta con ir a ver qué compra la gente en el *súper*.

Cocina técnico-conceptual: Tipo de cocina creativa en la que el cocinero no intenta sólo elaborar una nueva receta, sino crear un nuevo concepto o idear una nueva técnica que permitan abrir nuevas vías para su propio estilo y para la cocina en general.

Cocina tradicional: Cocina nacida en los hogares que fue la cocina popular hasta hace poco (ahora resulta difícil delimitar qué es la cocina popular). Ésta existe en todos los sitios del mundo, aunque cada una con su propia personalidad. Está basada en productos que son de la zona o que han sido traídos de otros lugares (la mayoría) para elaborar recetas típicas de cada región, ahora mejor dicho autonomías, y que se suele transmitir de generación en generación. (Pág. <http://www.coquus.es/blog/blog-de-recetas/sabeis-cuantos-tipos-de-cocina-existen>)

Restaurante

Plazola (1998), presenta antecedentes de restaurantes y expresa que “tiene sus comienzos en la prehistoria, primeras culturas, desde ese entonces los alimentos provenían de los alrededores locales y temporales inmediatos, las plantas y los animales debían consumirse en pocas horas; con la aparición del fuego, las 20 primeras cocinas se erigieron al aire libre, al convertirse el hombre en sedentario surge la agricultura y, junto con ella, la domesticación de animales y la agricultura de los alimentos se producía en lugares específicos” (p 567).

Los menús suculentos, la vajilla preciosa, las copas y los metales surgieron de Egipto y Mesopotamia; en Grecia, la gente comía en taburetes, lo que se hizo muy común la celebración de banquetes, tiempo después ésta costumbre fue adoptada por otros pueblos. La alimentación griega consistía en pan, sopas de caldo, pescado y, en pocas ocasiones, carne, una vez derrumbado el imperio romano, la dieta se convierte en vegetariana. Con la conquista el imperio romano, era común en los pueblos bárbaros el consumo de alimentos a

base de carne asada, raíces... lo que hizo posible, gracias a la variedad de ingredientes, la creación de recetas recopiladas en libros de cocina.

En la edad media, la alimentación se combinaba con carnes rojas, cereales y hortalizas; la cocina toma un lugar importante en la casa, las parrillas y ollas de hierro reemplazan las de bronce y, además comienza el empleo de pequeñas máquinas para moler granos o especias. En estos tiempos, el vino, el hidromiel y la cerveza ocupaban un lugar importante en los banquetes, aunque eran muy escasos. Los utensilios para el consumo de los alimentos era la cuchara y el cuchillo, el tenedor solo se utilizaba en la cocina.

A partir del renacimiento, siglo XVII, en las mansiones renacentistas, la cocina se ubicaba en los pisos inferiores de los edificios, era amplia y contaba con chimeneas monumentales, con poca iluminación y se conectaba mediante escaleras, y posteriormente montacargas con el área residencial. La alimentación de ésta época consistía en grandes animales y mariscos que se preparaban en salsas y algunos condimentos.

Previo a la Revolución Industrial, mediados del siglo XVIII, la alimentación es aprovechada mediante métodos de conservación, con el enfriamiento, la desecación y la salazón, lo que permitía la durabilidad de los alimentos por un período prolongado. Los alimentos se convirtieron en un factor de poder, era indicador social, dependiendo de lo que la persona consumiera; se establecieron jerarquías para comidas y bebidas como patas de rana, langostas, vino espumoso de Crimea y Champagne. La clase media era digna de comer albóndigas, mientras la clase baja sólo comía alimentos como las salchichas con 21 patatas fritas o el *hotdog*. De esta manera surgen los restaurantes, con comidas especiales y de prestigio social, eran establecimientos de alimentos y bebidas donde sólo había un menú específico a una determinada hora. Es en 1975, cuando el francés Boulanger, denominó "restaurants" a la venta de sopas y caldos que confortaban a los viajeros. En 1983 abrió el restaurante Beuvilliere; primer establecimiento digno de ostentar la palabra restaurante.

Después de la Revolución Francesa entre los años 1789-1799, hubo un progreso en el arte culinario y se multiplicaron los restaurantes, la comida consumida era única; otro aspecto, sabor y olor, allí se expresaban las diversas condiciones de la naturaleza, así como también el estado de ánimo y la habilidad del cocinero. Finalmente en el siglo XX, la evolución y el progreso de la historia llevaron a la creación de restaurantes de especialidades, los cuales, tiempo después en Europa y otros lugares del mundo, empezaron a tener influencias estadounidenses transformándolos en cafeterías, autoservicios y

snackbars lo que hizo desaparecer el encanto y esplendor de otras épocas que caracterizaban a los restaurantes. (Plazola, 1995 a 2001)

Programa de Área de Centro Gastronómico

Área de Cocina:

Comedor, Zona de Mesas

Área de Salones Usos Múltiples

Área Comercial:

Regalos, Tabaquería, Librería, Restaurantes

Área de Artesanía:

Anaqueles, Bodegas

Salones de Clases:

Teóricos, Prácticos, Bodegas, Sanitarios

Área de Huertos y Procesamientos de Alimentos

Área de Producción de Energía y Compost:

Digestor Anaeróbico

Áreas de Servicios Generales Mantenimiento:

Cuarto de Máquinas, Cuarto de Basura, Subestación, Bodegas

Área de Seguridad:

Caseta, Sanitario

Área de Sanitarios Públicos

Área Administrativa:

Oficinas, Sanitarios

Área de Jardines y Plazas:

Mercado

Estacionamiento

2.3 Bases Legales

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial N° 36.860 del 30 de Diciembre de 1999.

Título I

Principios Fundamentales.

Artículo 7.- La constitución es la norma suprema y el fundamento del ordenamiento jurídico. Todas las personas y los órganos que ejercen el Poder Público están sujetos a esta Constitución.

Título III

De los derechos humanos y garantías y los deberes.

Capítulo VI

De los Derechos Culturales y Educativos.

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

Artículo 99.- Los valores de la cultura constituyen un bien irrenunciable del pueblo venezolano y un derecho fundamental que el Estado fomentará y garantizará, procurando las condiciones, instrumentos legales, medios y presupuestos necesarios. Se reconoce la autonomía de la administración cultural pública en los términos que establezca la ley. El Estado garantizará la protección y preservación, enriquecimiento, conservación y restauración del patrimonio cultural, tangible e intangible, y la memoria histórica de la Nación. Los bienes que constituyen el patrimonio cultural de la Nación son inalienables, imprescriptibles e inembargables.

Capítulo IV

Del Poder Público Municipal.

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

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

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

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

La presente ley tiene por objeto la ordenación del desarrollo urbanístico en todo el territorio nacional con el fin de procurar el crecimiento armónico de los centros poblados. En esta, se establece que el desarrollo urbanístico salvaguarda los recursos ambientales y la planificación urbanística, mencionando sus objetivos y el contenido de la planificación urbanística local; régimen urbanístico de la propiedad, delimitando la utilización de terrenos y su uso correspondiente; control de la ejecución de urbanizaciones y edificaciones, referida a los trámites administrativos para la ejecución y/o planteamiento de dichas obras.

Título I

Disposiciones generales

Artículo 1.- La presente Ley tiene por objeto la ordenación del desarrollo urbanístico en todo el territorio nacional con el fin de procurar el crecimiento armónico de los centros poblados.

El desarrollo urbanístico salvaguarda los recursos ambientales y la calidad de vida en los centros urbanos.

Artículo 2.- La ordenación urbanística comprende el conjunto de acciones y regulaciones tendentes a la planificación, desarrollo, conservación y renovación de los centros poblados.

Título IV

De la planificación urbanística.

Capítulo I

Disposiciones Generales.

Artículo 16.- La planificación urbanística forma parte del proceso de ordenación del territorio, y se llevara 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 formara parte integrante del sistema de planes al cual se refiere este artículo, los planes especiales y particulares que se formulen.

Artículo 17.- los planes de ordenación urbanística tendrán os siguientes objetivos fundamentales:

1. Desarrollar las políticas urbanísticas establecidas en el plan de la nación o formuladas por el ejecutivo nacional.
2. Conectar, en el correspondiente ámbito espacial urbano, el contenido del Plan Nacional de Ordenación de Territorio y de los planes regionales de ordenación del territorio.
3. Interrelacionar las acciones e inversiones públicas que indican que la actividad urbanística.
4. Determinar los usos de suelo urbano y sus necesidades, así como definir normas y estándares obligatorios de carácter urbanístico.
5. Señalar los servicios públicos necesarios cuantitativa y cualitativamente.
6. Determinar los estímulos para lograr la participación de los particulares en el desarrollo urbanístico.
7. Armonizar los programas de desarrollo urbanístico de los organismos del sector público, entre sí y como los del sector privado.

Artículo 18.- La ausencia de planes del 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 vigencias aquellos que estén jerárquicamente supeditados a los mismos, deberán revisarse y adaptarse a las previsiones correspondientes.

Artículo 19.- En los planes de ordenación urbanística y de desarrollo urbano local se expresaran legalmente mediante una solución de Ministerio del Desarrollo Urbano o una ordenanza, según el caso, en las cuales se establecerán las precisiones en cuanto a determinación sobre usos y sus intensidades, así como sobre los demás aspectos que afecten el ejercicio de los derechos de los particulares.

Artículo 20.- Las actuaciones urbanísticas públicas y privadas deberán sujetarse a las determinaciones contenidas en los planes nacionales, regionales y locales.

Capítulo III

De la Planificación Urbanística Local.

Artículo 34.- los planes de desarrollo urbano local se elaboran teniendo en cuenta las directrices y determinantes establecidas en los planes de ordenación urbanística y contendrán:

1. La definición detallada del desarrollo urbano, en términos de población, base económica, extensión del área urbana y control del medio ambiente.
2. La clasificación del suelo, a los efectos de determinar el régimen urbanístico aplicable, y permitir la elaboración de planes especiales.
3. La Delimitación de espacios libres y áreas verdes destinadas a parques y jardines públicos, y a zonas recreacionales y de expansión.
4. La localización para edificaciones y servicios públicos o colectivos.
5. El trazado y características de la red vial arterial y colectora, definición del sistema de transporte urbano y organización de las rutas del mismo.
6. El trazado y características de la red de dotación de agua potable, cloacas y drenajes urbanos en la secuencia de incorporación recomendada.
7. El señalamiento preciso de las áreas para los equipamientos de orden general e intermedios requeridos por las normas correspondientes y para las instalaciones consideradas de alta peligrosidad, delimitando su respectiva franja de seguridad.
8. La identificación de las áreas de desarrollo urbano no controlado, con indicación de las características a corregir con el fin de incorporarlas a la estructura urbana.
9. El establecimiento de las áreas que deberán desarrollarse mediante la modalidad de urbanización progresiva.
10. La regulación detallada de los usos del suelo y Delimitación de las zonas en que se divide el área del plan en razón de aquellos y, si fuere el caso, la organización de la misma en perímetros o unidades de actuación.
11. La programación por etapas de la ejecución del plan, con indicación precisa de las zonas de acción prioritaria, del costo de implantación de los servicios o de la realización de las obras urbanísticas, así como las fuentes de financiamiento.
12. La identificación de los terrenos de propiedad privada que resultarán afectados por la ejecución del plan, indicando plazo para la expropiación y disponibilidad de recursos para implantar el servicio o realizar la obra.
13. Los demás aspectos técnicos o administrativos que el Consejo Municipal considere pertinentes.

Artículo 37.- Corresponde a los Municipios establecer los procedimientos. Complementarios para la elaboración, aprobación, ejecución, control y modificación de los planes de desarrollo urbano local, sin perjuicio de las disposiciones de la presente Ley.

Título VI

De la ejecución del desarrollo urbano

Capítulo III

De la Urbanización de Terrenos.

Artículo 67.- A los efectos de la presente Ley, constituye urbanización la división obras necesarias para que el terreno sea utilizado cabalmente, según el uso de suelo y el tipo de urbanización establecido en los planes de ordenación urbanística, en los planes de desarrollo urbano local y en las ordenanzas correspondientes.

Constituyen parcelamientos urbanísticos las subdivisiones o modificaciones de parcelamientos existentes.

Las parcelas integradas serán consideradas como una unidad a los efectos urbanísticos y en ningún caso podrán subdividirse nuevamente a los fines de su utilización.

Artículo 68.- Todo proyecto de urbanización debe prever las reservas de terrenos para la localización de edificaciones, instalaciones y servicios colectivos que se requieran de acuerdo con los planes de ordenación urbanística y normas urbanísticas aplicables, en función del tamaño, destino, densidad de población, ubicación y demás características del desarrollo.

La autoridad competente exigirá del propietario o su representante, en la oportunidad y en los términos que establezcan las correspondientes ordenanzas, el compromiso formal de cesión de terrenos y las garantías que sean necesarias para asegurar el cumplimiento de lo establecido en este artículo.

Artículo 69.- Las zonas de parques y recreación no podrán ser destinadas a ningún otro uso; las destinadas a servicios comunales o de infraestructura, sólo podrán afectarse a otro uso cuando fueren sustituidas por otras de igual uso y, por lo menos, igual dimensión y similares características. Cualquier otro uso o acto contrario será nulo de nulidad absoluta y el organismo competente, local o nacional, podrá ordenar, por cuenta del infractor, la demolición de las construcciones o instalaciones realizadas de contravención de lo dispuesto en el presente artículo. Las áreas verdes de protección podrán servir para la prestación de determinados servicios o vías conforme lo establezca el Reglamento.

Ley de Aguas de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial N° 38.595 de 02 de Enero de 2007.

Título III

De la Prevención y Control de los posibles efectos negativos de las aguas sobre la población y sus bienes.

Artículo 14. Medidas para prevención y control. La prevención y control de los posibles efectos negativos de las aguas sobre la población y sus bienes se efectuará a través de:

1. Los planes de gestión integral de las aguas, así como en los planes de ordenación del territorio y de ordenación urbanística, insertándose los elementos y análisis involucrados en la gestión integral de riesgos, como, proceso social e institucional de carácter permanente, concebidos de manera consciente, concertados y planificados para reducir los riesgos socio - naturales y cronológicos en la sociedad.
2. La construcción, operación y mantenimiento de las obras e instalaciones necesarias.

Artículo 15. Análisis de riesgos. El análisis de riesgos estará orientado a la prevención y control de inundaciones, inestabilidad de laderas, movimientos de masa, flujos torrenciales, sequías, subsidencia y otros eventos físicos que pudieran ocasionarse por efecto de las aguas. Asimismo, el análisis de riesgos considerará la prevención y control de las enfermedades producidas por contacto con el agua y las transmitidas por vectores de hábitat acuático.

Ley Orgánica de Turismo. Gaceta Oficial N° 38.215 de 23 de Junio de 2005.

El presente Decreto Ley tiene por objeto regular la actividad turística como factor de desarrollo económico y social del país, mediante el establecimiento de normas que garanticen la orientación, facilitación, el fomento, la coordinación y el control de la actividad turística como factor de desarrollo económico y social del país estableciendo los mecanismos de participación y concentración de los sectores público y privado en esta actividad. Así mismo, regular la organización y funcionamiento del Sistema Turístico Nacional. A continuación se exponen capítulos referidos a: descentralización de funciones, en los municipios; planificación de la actividad turística, en función del desarrollo sustentable del turismo y el impacto que este tiene para la recreación de la comunidad; presentadores de servicios turísticos, defendiendo en este apartado quienes y como deben asistir, en cuanto a la actividad y a la población.

Título I

Disposiciones Fundamentales

Artículo 2.- Queda sometidas a las disposiciones de esta Ley, las actividades de los sectores públicos, mixtas y privadas, dirigidas al fomento o explotación económica lícita de índole Turístico Recreacional, en aquéllos lugares o zonas del territorio nacional que por su belleza escénica, valor histórico o cultural, tengan significación turística y recreativa.

Artículo 4.- A los efectos de este Decreto Ley, el territorio de la Republica, en su totalidad, se considera como una unidad de destino turístico, con tratamiento integral en su promoción, dentro y fuera del país. A tales fines, el Ministerio del ramo diseñará una estrategia de promoción y mercadeo tanto nacional como internacional para crear, fortalecer y sostener la imagen de Venezuela como destino turístico.

Título III

Descentralización de Funciones.

Capítulo II

Desarrollo Sustentable del Turismo.

Artículo 44.- El desarrollo de la actividad turística debe realizarse en resguardo del medio ambiente, dirigido a alcanzar un rendimiento económico sustentable, tanto en lo natural como en lo cultural, capaz de satisfacer equitativamente las necesidades y aspiraciones de las generaciones presentes y futuras. Las autoridades públicas nacionales, de los estados y de los municipios favorecerán e incentivarán el desarrollo turístico de bajo impacto sobre el medio ambiente, con la finalidad de preservar, entre otros, los recursos hidráulicos, energéticos, forestales, zonas protegidas, flora y fauna silvestre. Estos desarrollos deben garantizar el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.

Capítulo III

Zonas de Interés Turístico, con Vocación Turística y Zonas Geográficas Turísticas.

Artículo 45.- Las zonas que sean declaradas de interés turístico tendrán el carácter de Áreas bajo Régimen de Administración Especial, se establecerán de conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica para la Ordenación del Territorio, y su administración estará a cargo del Ministerio del ramo. A los

esfuerzos de su delimitación, se entenderá por zonas de interés turístico, aquellas áreas que por las características relevantes de sus recursos naturales, culturales y valor histórico, son capaces de generar corrientes turísticas nacionales e internacionales y cuya dinámica económica se basa principalmente en el desarrollo de la actividad turística.

Ley Orgánica del Ambiente. Gaceta Oficial N° 31.004 del 16 de Junio de 1976.

Capítulo I

Disposiciones Generales.

Artículo 3.- A los efectos de esta Ley, la conservación, defensa y mejoramiento del ambiente comprenderá:

1. La ordenación territorial, y la planificación de los procesos de urbanización, industrialización, poblamiento y desconcentración económica, en función de los valores del ambiente.
2. El aprovechamiento racional de los suelos, aguas, flora, fauna, fuentes energéticas y demás recursos naturales, continentales y marinos, en función de los valores del ambiente.
3. La creación, protección, conservación y mejoramiento de los parques nacionales, reservas forestales, monumentos naturales, zonas protectoras, reservas de regiones vírgenes, cunecas hidrográficas, reservas nacionales hidráulicas; refugios, santuarios y reservas de fauna silvestre, parques de recreación o a campo abierto de uso intensivo, áreas verde en centros urbanos o de cuales quiera otros espacios sujetos a un régimen especial en beneficio del equilibrio ecológico y del bienestar colectivo.
4. La prohibición o corrección de actividades degradantes del ambiente.
5. El control, reducción o eliminación de factores, proceso o componentes del ambiente que sean o puedan ocasionar perjuicios a la vida del hombre y de los demás seres.

Capítulo II

De la Planificación Ambiental.

Artículo 7.- El plan Nacional de conservación, defensa y mejoramiento ambiental formara parte del plan de la nación y deberá contener:

1. La ordenación del territorio nacional según los mejores usos de los espacios de acuerdo a sus capacidades, condiciones específicas y limitaciones ecológicas.

2. El señalamiento de los espacios sujetos a un régimen especial de protección, conservación o mejoramiento.
3. El establecimiento de criterios prospectivos y principios que orienten los procesos de urbanización, industrialización, desconcentración económica y poblamiento en función de los objetivos de la presente Ley.
4. Las normas para el aprovechamiento de los recursos naturales basadas en el principio del uso racional de los recursos en función de los objetivos de la presente Ley.
5. Los programas de investigación en materia ecológica.
6. Los objetivos y medidas de instrumentos que se consideran favorables a la conservación, defensa y mejoramiento del ambiente.

Capítulo V

De la Prohibición o Corrección de Actividades Susceptibles de Degradar el Ambiente.

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

1. Las que directa o indirectamente contaminen o deterioren el aire, el agua, los fondos marinos, el suelo o subsuelo o incidan desfavorablemente sobre la fauna o la flora.
2. Las alteraciones nocivas de la topografía.
3. Las alteraciones nocivas del flujo natural de las aguas.
4. La sedimentación en los cursos o depósitos de agua.
5. Los cambios nocivos del lecho de las aguas.
6. La introducción y utilización de productos o sustancias no bio-degradables.
7. Las que producen ruidos molesto o nocivos.
8. Las que deterioran el paisaje
9. Las que modifiquen el clima.
10. Las que produzcan radiaciones ionizantes.
11. Las que propenden a la acumulación de residuos, basuras, desechos y desperdicios.
12. La que propenden la eutrofización de lagos y lagunas.
13. Cuales quiera otras actividades capaces de alterar los ecosistemas naturales e incidir negativamente sobre la salud y bienestar del hombre.

Ley de Zonas Costeras. Gaceta Oficial N° 37.349 del 19 de Diciembre de 2001.

Título I

Disposiciones Generales.

Artículo 2.- A los efectos de este Decreto Ley, se entiende por zonas costeras, la unidad geográfica de ancho variable, conformada por una franja terrestre, el espacio acuático adyacente y sus recursos, en la cual se interrelacionan los diversos ecosistemas, procesos y usos presentes en el espacio continental e insular.

Artículo 4.- Los límites de las zonas costeras se establecerán en el Plan de Ordenamiento y Gestión Integrada de las Zonas Costeras, tomando en consideración:

1. Los criterios político-administrativos nacionales, estatales y municipales.
2. Las características físico-naturales.
3. Las variables ambientales, socioeconómicas y culturales.

La franja terrestre de las zonas costeras tendrá un ancho no menor de quinientos metros (500) medidos perpendicularmente desde la proyección vertical de la línea de más alta marea, hacia la costa y la franja acuática con un ancho no menor de tres millas náuticas (3Mn), y en ningún caso podrá exceder los límites del mar territorial. Ambas franjas será determinada por la ley y desarrolladas en el Plan de Ordenamiento y Gestión Integrada de las Zonas Costeras.

Artículo 6.- La gestión Integrada de las Zonas Costeras se regirá por los siguientes lineamientos y directrices:

1. Actividades recreacionales. Se garantizará la accesibilidad y la igualdad de actividades recreativas, y se protegerán aquellos recursos y elementos con características únicas para el desarrollo de tales actividades.
2. Uso turístico, se garantizará que el aprovechamiento del potencial turístico se realice sobre la base de la determinación de las capacidades de carga, entendida esta como la máxima utilización de un espacio o recurso para un uso en particular, estimada con base en la intensidad del uso que para el mismo se determine, la dotación de infraestructuras adecuadas y la conservación ambiental.
3. Recursos paisajísticos. Se protegerán y conservarán los espacios naturales y sitios de valor paisajístico.
4. Infraestructura de servicios. Se garantizará que las nuevas infraestructuras y la ampliación o modificación de las ya existentes, se localicen, diseñen o construyan de acuerdo a las especificaciones técnicas exigidas por la Ley y en total apego a los principios del desarrollo sustentable.
5. Riesgos naturales. Se establecerán planes que contemplen acciones apropiadas para mitigar el efecto de los fenómenos naturales.
6. Desarrollo urbano. Se asegurará que el desarrollo urbano se realice mediante una adecuada planificación y coordinación interinstitucional.
7. Participación pública. Se estimulará la toma de conciencia ciudadana y se garantizará la participación ciudadana en la toma de decisiones, mediante el mecanismo que establezca la Ley.
8. Recursos naturales. Se garantiza la protección conservación y el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales.
9. Recursos socio-culturales. Se protegerán, conservarán y fomentarán las expresiones socio-culturales, propias de las poblaciones costeras.

10. Actividades socio-económicas tradicionales. Atiende a las políticas y normas de conservación y el desarrollo sustentables.

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

1. La protección de la diversidad biológica.
2. La ordenación de las zonas costeras.
3. La determinación de las capacidades de uso y de carga de las zonas costeras, incluidas las capacidades de carga industrial, habitacional, turística, recreacional y los esfuerzos de pesca, entre otros.
4. La vigilancia y control de las actividades capaces de degradar el ambiente.\
5. La recuperación y reordenación de los espacios ocupados por actividades y usos no conformes.
6. La educación ambiental formal y no formal.
7. La incorporación de los valores paisajísticos de las zonas costeras de los planes y proyectos de desarrollos.

Artículo 9.- Son del dominio público de la república, sin perjuicio de los derechos legalmente adquirido por los particulares, todo el espacio acuático adyacentes a las zonas costeras y la franja terrestre comprendidas desde la línea de más alta marea hasta una distancia no menor de (80m), medidos perpendicularmente desde la proyección vertical de esa línea hacia la tierra en el caso de las costas marinas. En los lagos y ríos, la franja terrestre sobre la cual se ejerce el dominio público, la determinará la ley y la desarrollará el Plan de Ordenación y Gestión Integrada de las Zonas Costeras y en ningún caso será menor de ochenta metros (80m).

Formarán parte del dominio público de las Zonas Costeras, en los límites que se fijen en el Plan de Ordenación y Gestión Integrada de las Zonas Costeras, los ecosistemas y elementos geomorfológicos, tales como arrecifes coralinos, praderas de fanerógamas marinas, manglares, estuarios, deltas, lagunas costeras, humedales costeros, salinas, playas, dunas, restingas, acantilados, costas rocosas, ensenadas, cabos, puntas y los terrenos ganados al mar. En los lagos y ríos, los ecosistemas y elementos geomorfológicos que forman parte del dominio público de las zonas costeras, los determinará la ley y los desarrollará en el Plan de Ordenación y Gestión Integrada de las Zonas Costeras.

Título III

Conservación de las Zonas Costeras

Artículo 19.- En el dominio público de la franja terrestre de las zonas costeras quedan restringidas las siguientes actividades:

1. La construcción de instalaciones e infraestructuras que disminuyen el valor paisajístico de la zona.

2. El aparcamiento y circulación de automóviles, camiones, motocicletas y demás vehículos de motor, salvo en las áreas de estacionamiento o circulación establecidas a tal fin, y las excepciones eventuales por razones de mantenimiento, ejecución d obras, prestación de servicios turísticos, comunitarios, de seguridad y atención de emergencias u otra que señale la Ley.
3. La generación de ruidos emitidos por fuentes fijas o móviles capaces de generar molestias a las personas en las playas o balnearios, salvo aquellos generados con motivo de situaciones de emergencia seguridad o defensa nacional.
4. La extracción de arena y otros minerales, así como las labores de dragado y alteración de los fondos acuáticos.
5. Otras que se prevean en la ley y en el Plan de Ordenación y Gestión Integrada de las Zonas Costeras.

NORMAS PARA EQUIPAMIENTO URBANO. Gaceta Oficial De La Republica De Venezuela. Ministerio De Desarrollo Urbano. Despacho Del Ministro Número 151. Caracas, 14 de Agosto de 1985. ---- 175° y 126°

Resolución:

Por Disposición del ciudadano del Presidente de la República y de conformidad de las atribuciones conferidas en el artículo 37, numerales 6, 7 y 11 de la Ley Orgánica de la Administración Central y el artículo 82 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos, se dictan las siguientes:

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1.- Las presentes normas establecen la proporción de esos comunales que se requieren en las ciudades para lograr un medio urbano armonioso y un funcionamiento eficiente y cónsono con los requerimientos de la población. Son de obligatorio cumplimiento en la planificación, gestión y desarrollo de los conjuntos urbanísticos.

Artículo 2.- Todo desarrollo urbano debe conjugar los siguientes factores para lograr calidad en la vida urbana:

- a) Estructura urbana que permita un funcionamiento racional y un crecimiento ordenado.
- b) Equilibrio espacial que resulte la proporción adecuada de viviendas, usos comunales e infraestructuras.
- c) Intensidad de uso del suelo urbano.
- d) Calidad del diseño urbano.

Artículo 3.- El crecimiento urbano se conducirá hacia la formación de ámbitos primarios, intermedios y general cuyas características son:

a) El ámbito primario que es la unidad urbana básica y se deberá diseñar y promover con las siguientes determinantes:

La población estará comprendida entre 6.000 y 16.000 habitantes

Los usos comunales se distribuirán de forma que disten de las residencias una distancia apropiada para ser recorrida a pie.

Límites determinados por los elementos naturales como ríos, quebradas, canales, cerros o por elementos creados como vías de circulación para el tráfico de paso, grandes parques o equipamientos urbanos de nivel superior.

Las vías de rango urbano superior no podrán cruzarlo.

La continuidad de las vías de comunicación entre ámbitos primarios adyacentes no deberá propiciar el tránsito de paso hacia otros ámbitos.

b) Ámbito urbano intermedio, constituido por tres o más ámbitos urbanos primarios y cuya población estará comprendida entre 30.000 y 80.000 habitantes, según la importancia de cada ciudad. Los usos comunales generados por la población de los ámbitos intermedios deben disponerse de forma que sean accesibles por el sistema público de transporte.

c) Ámbito urbano general, abarca toda la ciudad y comprende todos los ámbitos intermedios, los grandes usos no residenciales y los equipamientos que genere la totalidad de la ciudad.

Capítulo II

Áreas para equipamiento urbano

Artículo 5.- Los índices para equipamiento se aplican para calcular las áreas necesarias para usos comunales urbanos en los ámbitos primarios e intermedios y son constantes para todas las ciudades. Los usos comunales se clasifican:

a) En función del hombre.

Promocionales, cuando promueven la condición física o espiritual del hombre, tales como parque, campos de juego y de deportes, escuelas y usos socioculturales.

Asistenciales, cuando han de mantener al hombre en condiciones de salud y de estado cónsonos con lo que se espera de la condición humana, tales como ambulatorio y hospitales; guarderías, orfanatos, asilos de ancianos.

b) En función de las Instituciones de la Sociedad Humana.

La Administración Pública.

La prestación de servicios como cementerios, centrales telefónicas, viveros, plantas de tratamiento, rellenos sanitarios, garajes municipales, cárceles y otros.

c) En función de las actividades económicas.

La distribución de los bienes y la prestación de servicios, que constituyen las actividades terciarias.

La producción o manufacturas de bienes, que constituyen las actividades secundarias.

**NORMAS SANITARIAS PARA PROYECTO, CONSTRUCCIÓN,
REPARACIÓN, REFORMA Y MANTENIMIENTO DE EDIFICACIONES** (Gaceta
Oficial N° 4.044 Extraordinario Del 8 De Septiembre De 1988)

De conformidad con los artículos 30° y 37° de la Ley Orgánica de la Administración Central, 2° y 14° de la Ley de Sanidad Nacional 8° y 15° de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Salud y 8°, 77° y 78° de la Ley Orgánica de Ordenación Urbanística.

Capítulo I

Disposiciones Generales

Artículo 1.- La construcción, reparación, ampliación o reforma total o parcia, de las edificaciones de cualquier tipo, tanto públicas como privadas quedan sometidas al control y a la vigilarían por parte del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, en todo cuanto se refiere al cumplimiento de las disposiciones sanitarias contenidas en estas normas.

Artículo 8.- En el caso de edificaciones para uso del público o destinadas a colectividades determinadas tales como: escuelas, teatros, cines, salas de fiesta, locales de reunión y similares, se determinara el número de personas que pueden ocupar la educación sin posible riesgo, en estricta concordancia con el proyecto.

Capítulo II

De las Dimensiones de los Locales

Artículo.18.- Se prohíbe que las salas sanitarias se comuniquen directamente con ambientes donde se preparen alimentos.

Artículo 21.- La altura mínima interior de los locales destinados a oficina, medida del piso acabado hasta la parte inferior del techo o cielo raso, será de 2,60 m. Cuando un local de oficina los techos sean inclinados el promedio de las diferentes alturas no será menor de 2,60 m; en estos casos la menor altura será inferior de 2,10 m.

Artículo 22.- La altura mínima interior de los locales destinados a comercio, medidas desde el piso acabado hasta la parte inferior del techo o cielo raso será de 2,60 metros.

Cuando en un local destinado a comercio los techos sean inclinados, el promedio de la diferentes alturas no será menor de 2,60 metros; en estos casos la menor altura no será inferior de 2,10 metros.

Artículo 23.- La altura mínima de las salas sanitarias será de 2,10 m.

Artículo 25.- Cuando en oficinas o comercios se provea ventilación artificial o aire acondicionado, se tolerará reducir su altura inferior hasta un mínimo de 2,40 metros, mediante el uso de un falso techo, siempre que sea factible su remoción para restaurar la altura mínima indicada en los artículos 21 y 22 en cualquier momento que se desee eliminar la ventilación artificial o el aire acondicionado.

Capítulo IV

De la Iluminación y Ventilación Natural de los Locales de las Edificaciones

Artículo 35.- La iluminación y la ventilación natural de los locales de las edificaciones estarán reglamentadas por las especificaciones del presente capítulo.

Artículo 37.- La iluminación y ventilación naturales de los locales de las edificaciones se llevará a cabo por medio de ventanas que abran directa o indirectamente sobre una calle, patio o espacio abierto, por encima de techos o a través de un corredor, pasillo u otro espacio techado, en todo de acuerdo con lo que se establece en estas normas.

Artículo 39.- El área de la ventana o de las ventanas que se utilicen para iluminar y ventilar naturalmente locales habitables de edificaciones, será como mínimo el 10% de la superficie del piso del local, y en ningún caso menor de un (1) metro cuadrado.

Capítulo V

De la Iluminación y Ventilación Artificial de los Locales de las Edificaciones

Artículo 62.- Los locales de toda edificación deberán ser iluminados por medios artificiales de acuerdo con lo que se establece en el presente capítulo y cuando utilicen sistemas de ventilación artificial mecánica, estos deberán proyectarse y construirse igualmente, en un todo de acuerdo con lo establecido en estas normas.

Artículo 63.- La iluminación artificial de los locales de las edificaciones deberá garantizar como mínimo, los niveles de iluminación que se indican en la Tabla 1, para cada tipo de edificación y para cada ambiente o local de las mismas. Estos niveles mínimos de iluminación deberán garantizarse en el correspondiente sitio de trabajo, pudiendo lograrse por iluminación general o con fuentes adicionales colocadas sobre el área especificada de aplicación.

En locales no especificados la iluminación será general y se medirá a 75 cm. sobre nivel del piso.

Capítulo XXXVI

De las Edificaciones y de los Locales Destinados a Espectáculos Públicos y a Reuniones Públicas

Artículo 538.- Las edificaciones y los locales destinados a espectáculos públicos y a sitios de reunión públicos deberán ser proyectados, construidos, operados y mantenidos en un todo de acuerdo con las normas señaladas en el presente capítulo, debiendo cumplir además, con las disposiciones contenidas en los diferentes capítulos de estas normas, en cuanto les sean aplicables.

Las edificaciones y locales destinados a espectáculos públicos o a reuniones públicas de capacidad igual o superior a los dos mil (2.000) espectadores no deberán ser incorporados funcionalmente a edificaciones o locales destinados a otros usos.

Artículo 539.- A los fines de aplicación de las normas sanitarias incluidas en el presente capítulo, se considerará que toda edificación o local donde se puedan concentrar cien (100) o más personas, en un solo ambiente, y en un momento dado corresponderá a un lugar para espectáculos públicos o a un sitio para celebrar reuniones públicas.

Artículo 540.- Se considerará en forma especial, como edificaciones o locales para espectáculos públicos o para reuniones públicas, las siguientes:

a.- Los teatros donde se presentan al público espectáculos líricos, dramáticos, coreográficos, de revista o variedad, caracterizados por que el escenario dispone de decorados móviles con los mecanismos requeridos y la tramoya.

b.- Los cines, donde se presentan exclusivamente proyecciones cinematográficas.

c.- Los cine-teatros, donde se presentan además de proyecciones cinematográficas, otros espectáculos sobre el escenario, con tramoya limitada o bien sobre una tarima simple.

d.- Los estadios, frontones, velódromos, autódromos, campos deportivos, hipódromos y similares y en general, los lugares para diversión y espectáculos al aire libre donde se presentan al público espectáculos teatrales, cinematográficos o deportivos.

e.- Otras edificaciones o locales donde se realizan conciertos, conferencias, danzas, números de variedad sobre tarimas simples, espectáculos y entretenimientos en las escuelas, clubes, iglesias, etc.

f.- Otros locales de reuniones donde concurra el público por razones diversas no especificadas anteriormente, tales como exposiciones, ferias, exhibiciones y similares.

Normas Venezolanas COVENIN

La Comisión Venezolana de Normas Industriales, se conoce desde 1958, es el ente encargado de velar por la estandarización y normalización bajo lineamientos de calidad en Venezuela. Establece los requisitos mínimos para la elaboración de procedimientos, materiales, productos, actividades y demás aspectos que estas normas rigen. En esta comisión participaron entes gubernamentales y no gubernamentales especialistas en un área.

Norma Venezolana. Características De Los Medios De Escapes En Edificaciones Según El Tipo De Ocupación (1998). Covenin 810.

Esta Norma Venezolana establece las características mínimas que deben cumplir los medios de escape de las edificaciones por construir y/o remodelar según el tipo de ocupación.

4.6 Comerciales. Centros Comerciales, estaciones de servicios, supermercados, tiendas por departamentos y todos aquellos donde se expendan al público materiales combustibles y/o inflamables. Para esta ocupación se contemplan tres (3) clases.

4.6.1 Ocupación “A”: Es la existente en locales con superficies igual o menor a 300m² y cuya área de venta está a nivel de la calle.

4.6.2 Ocupación “B”: Es la existente en locales con superficies mayor o menor de 300m² o que utilizan mezzanina y/o sótano con niveles de venta.

4.6.3 Ocupación “C”: Es la existente en locales con superficies igual o mayor a 3.000m² o con tres (3) o más niveles dedicados a la venta.

4.7 Oficinas. En general públicas o privadas.

5.1 Generales

5.1.1 Todas las edificaciones deben poseer los medios de escape apropiados, con la capacidad suficiente para desalojar o llevar a un lugar seguro la carga ocupacional en el tiempo de desalojo.

5.1.3 Todos los niveles de la edificación deben quedar comunicados entre sí mediante sistemas de escaleras o rampas.

5.1.6.1 Su anchura mínima debe ser de 5m y debe permitir el estacionamiento de los vehículos bomberiles a una distancia no mayor de 10m de la fachada.

5.1.10 Escalera de escape. Los materiales de construcción de as escalera de escape deben ser resistentes al fuego con una resistencia mínima de dos horas.

5.1.11 Puerta de Escape. Deben tener el ancho que se especifica para cada tipo de ocupación pero ningún caso menor de 0,90m.

5.1.12 Pasillos de Escape. Deben ser contenidos, contruidos de piso a techo y tener el ancho que se especifica para cada tipo de ocupación pero en ningún caso menor de 1.50m.

5.2.5 Alojamientos Turísticos. Salidas de emergencia. Debe ser de dos (2) en cada nivel.

5.2.7 Oficinas. Salidas. Deben ser de una (1) en cada nivel para edificaciones con altura menor o igual a 25m. y/o área bruta por nivel menor o igual a 750m. Debe ser de dos (2) en cada nivel para edificaciones con altura mayor de 25m. Desde el nivel principal de acceso a las unidades bomberiles y/o área neta por planta mayor de 750m².

Norma Venezolana. Entorno Urbano Y Edificaciones Accesibilidad Para Las Personas (2004). FONDONORMA 2733.

Esta norma establece los principios generales para el diseño, proyecto, construcción, remodelación y adecuación de edificaciones y el medio urbanístico en el ámbito nacional, para evitar las barreras físicas y que dichos espacios sean completamente accesibles y transitables con autonomía, comodidad y seguridad por las personas.

4.1.2 Aceras. Las aceras deben tener un ancho mínimo libre, sin obstáculos, de 1,60m. Ningún elemento podrá ser ubicado sobre el espacio libre indicado.

Nota 1. Se recomienda que en aquellos lugares en los cuales no sea conveniente adoptar la dimensión del ancho libre especificado en el punto precedente, especialmente cuando se trate del “casco histórico”, estudiar la viabilidad apropiada.

4.1.2.2 Pendiente transversal y longitudinal máxima hasta 2%.

4.1.2.9 Rampas de circulación. En las aceras y en los corredores de uso público, cuando se presenten desniveles considerables, además de las escaleras se dispondrán rampas y plataformas de descanso que faciliten la circulación de personas en sillas de ruedas.

a) **Ancho de rampas:** 1,25 m. En casos de modificaciones y /o remodelaciones de las existentes, se admite un ancho mínimo de 0,90 m

4.1.4 Estacionamientos. En todo estacionamiento de uso público se deben disponer puestos para estacionar vehículos conducidos o que transporten personas con movilidad reducida.

4.1.4.1 Dimensiones y ubicación de puestos. Los puestos establecidos deben tener un ancho mínimo de 3,65 m y deben estar ubicados lo más próximo al medio transitable peatonal.

4.2.8.5 Escusados en baños de uso público.

a) El recinto utilizable por la persona en silla de ruedas se ubicará lo más lejos posible de la entrada principal del sanitario.

b) Las dimensiones mínimas del recinto privado deben ser 1,75 m de ancho por 1,55 m de largo.

2.4 Definición de Términos

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

Análisis: Examen detallado de una cosa para conocer sus características o cualidades, o su estado, y extraer conclusiones, que se realiza separando o considerando por separado las partes que la constituyen.

Antecedentes: Este término puede utilizarse para hablar de una circunstancia o acción que sirve como referencia para comprender con mayor exactitud un hecho posterior.

Arquitectura del Reciclaje: Esta tendencia está asociada a una conciencia ecológica 100% que enriquece los diseños pero también al uso inteligente y de buen gusto de materiales como la madera que en muchas ocasiones ya está curada y cuya exquisitez e incluso calidad es imposible conseguirla en el mercado actual.

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

Cafetería: Lugar público donde se toman bebidas y comidas ligeras

Cambio Climático: Variación global del **clima** de la Tierra. Es debido a causas naturales y también a la acción del hombre y se producen a muy diversas escalas de tiempo y sobre todos los parámetros **climáticos**: temperatura, precipitaciones, nubosidad, etc.

Cavas: O bodega a la habitación empleada para el almacenamiento de vino en botellas o barriles, también puede ser (aunque en forma menos común), el empleo de contenedores plásticos, o cualquier otro almacenamiento

Cocina: Espacio donde se preparan y se guisan alimentos.

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

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

Compost: También llamado **composto o composta**, es un abono orgánico que se obtiene de compuestos que forman o formaron parte de seres vivos en un conjunto de productos de origen animal y vegetal; constituye un “grado medio” de descomposición de la materia orgánica, que en sí es un magnífico abono orgánico para la tierra, y logra reducir enormemente la basura

Contaminación: La contaminación o polución del aire y el agua es la consecuencia inmediata de la industrialización y tecnificación de la vida

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

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

Degustar: Apreciar el sabor de una bebida o alimento.

Desertización: Proceso erosivo que convierte una tierra fértil y habitable en un desierto.

Desperdicio Alimentario: Es cualquier sustancia comestible, cruda o cocinada, descartada, prevista o ha de ser descartada.

Digestión Anaeróbica: Es el proceso en el cual microorganismos descomponen material biodegradable en ausencia de oxígeno. Este proceso genera diversos gases, entre los cuales el dióxido de carbono y el metano son los más abundantes (dependiendo del material degradado). En biodigestores se aprovecha esta liberación de gases para luego ser usados como combustible.

Espacio de Contemplación: Dejar que los edificios nos retraten un estilo de vida, nos permitan ver más allá de la forma para entender, en relieve, las sensaciones de cada lugar y sus habitantes.

Gaceta: Su función es la publicación de leyes, reglamentos, acuerdos, circulares, órdenes y demás actos expedidos por los Poderes de la Federación Venezolana, a fin de que estos sean observados y aliados debidamente en sus respectivos ámbitos de competencia en el territorio nacional.

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

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

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

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

Preservación: La acción de preservar consiste en cuidar, amparar o defender algo con anticipación, con el objetivo de evitar un eventual perjuicio o deterioro.

Reciclaje: Es un proceso cuyo objetivo es convertir desechos en nuevos productos o en materia para su posterior utilización.

Snack: Son un tipo de alimento que en la cultura occidental no es considerado como uno de los alimentos principales del día (desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena).

Sociedad: Es un término que describe a un grupo de individuos marcados por una cultura en común, un cierto folclore y criterios compartidos que condicionan sus costumbres y estilo de vida y que se relacionan entre sí en el marco de una comunidad.

Sociología: La sociología es la ciencia social que estudia los fenómenos colectivos producidos por la actividad social de los seres humanos, dentro del contexto histórico-cultural en el que se encuentran inmersos.

Sostenibilidad: Calidad de sostenible, especialmente las características del desarrollo que asegura las necesidades del presente sin comprometer las necesidades de futuras generaciones.

Sustentabilidad: Desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer las capacidades que tienen las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Se conceptualiza metodología como el conjunto de acciones destinadas a describir y analizar el fondo del problema planteado, a través de procedimientos que incluyen las técnicas de observación y recolección de datos, determinando el cómo se realizará el estudio, esta tarea consiste en hacer operativos los conceptos y elementos del problema que se estudia.

El proyecto factible se entiende según Arias, (2006) “Trata de una propuesta de acción para resolver un problema práctico o satisfacer una necesidad. Es indispensable que dicha propuesta se acompañe de una investigación, que demuestre su factibilidad o posibilidad de realización”. (p. 134), esto quiere decir que para que un proyecto sea categorizado como factible, debe tener la capacidad de ser realizable y surge como la solución a un problema encontrado luego de un proceso de análisis y estudio de dicha situación; por lo que se procedió a estudiar los Municipios Juan José Silva e Iturriza, del Estado Falcón, con la finalidad de abordar sus necesidades y brindar respuestas urbanísticas que permitan el desarrollo idóneo de la ciudad.

3.1 Tipo de Investigación.

A continuación se explica de forma detallada las características del proyecto de la investigación actual, cuya finalidad es la búsqueda de información útil para el presente trabajo y así mismo dar a conocer la finalidad general del estudio. Primeramente se inició con un tipo de investigación documental, según lo planteado por Bernal (2006,) “este tipo de investigación consiste en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema, con el propósito de establecer relaciones, diferencias, etapas, posturas o estado actual del conocimiento respecto del tema objetoestudio” (p.110).

Por ende esta investigación se denomina documental, ya que en ella se analizó y estudió materiales bibliográficos realizados con anterioridad, tanto textos, audiovisuales, imágenes y videos que aboguen la problemática, de igual forma se tomó en cuenta toda la permisología y ordenanzas que regulen y posibiliten la solución al problema y poder generar un proyecto factible. De acuerdo con Ballestrini (2001) se entiende como investigación de campo:

Como una relativa y circunscrita área de estudio, a través de la cual, los datos se recogen de manera directa de la realidad en su ambiente natural, con la aplicación de determinados instrumentos de recolección de información, considerándose de esta forma que los datos son primarios; por cuanto se recogen en su realidad cotidiana, natural, observando, entrevistando, o interrogando a las personas vinculadas con el problema investigado (p.33).

Dicho esto, aparte de realizar un estudio documental, se empleó una investigación de esta tipología de campo, debido al acercamiento directo con la problemática, realizando visitas in-situ buscando variables directas o indirectas que se puedan presentar, y por la presentación de encuestas a la población porteña, los cuales son los involucrados principales.

Para poder realizar un trabajo totalmente coherente, fue necesario involucrar un estudio de descripción, el cual es definido según Tamayo y Tamayo M. (Pág. 35), en su libro *Proceso de Investigación Científica*, la investigación descriptiva “comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, y la composición o proceso de los fenómenos. El enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre grupo de personas, grupo o cosas, se conduce o funciona en presente”

Habiendo hecho énfasis en los tipos de investigación, se concluye que se realizó una investigación completa, debido a los diferentes tipos de estudios expuestos y por llegar a

cabo un proceso descriptivo, en donde se trabaja con la naturaleza y cambios que pueda presentar los elementos de estudio, los cuales arrojaron los resultados y conclusiones del trabajo realizado.

3.2 Población y Muestra

Población

Se entiende por población (Arias, 2006) el "conjunto finito o infinito de elementos con características comunes, para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda limitada por el problema y por los objetivos del estudio" (p. 81). Es decir, se utilizó un conjunto de personas u objetos con características comunes que fueron estudiados y arrojaron variables que determinaron el objeto de estudio de proyecto de investigación sobre los cuales se ejercieron los cambios o resultados arrojados por el proceso investigativo.

Por consiguiente, los habitantes de las poblaciones de Chichiriviche, Tocuyo de la Costa, Boca de Tocuyo, el Marite, Blanquillo, Sanare y el Alto del Municipio Monseñor Iturriza; así como, los de Tucacas, Boca de Aroa, Sanare, Santa Barbara, Las Lapas, Felipito, Buena Vista, Anselmito, La Caracará, Lizardo, Caño de León, Kilometro 26, Las Luisas, Agua Salobre, Morrocoy, El Tuque, La Soledad, Las Delicias y Puerto Flechado del Municipio José Laurencio Silva, ambos en el Estado Falcón, representaron la población de estudio; y su sumatoria, determinó que cuentan con 58629 habitantes, según datos ofrecidos por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) de acuerdo al último censo realizado en el año 2011, y con una proyección poblacional en conjunto estimada para el año 2060 de 106339 habitantes. Ésta fue calculada con la siguiente fórmula de Arias (2006):

$$POB = POBc + Ka + N^{\circ} años$$
$$Ka = \frac{d + (POB)}{dt}$$

POB: Población en tiempo particular

POBc: Población conocida

Nº: Años Estimados de la población

Ka: Tasa de cambio de la población

d: Diferencial

d (POB): Diferencial de población

dt: Diferencial de tiempo

Se obtiene que:

$$d (POB) = 58629$$

Sabiendo esto, se procedió a utilizar la fórmula proporcionada por Arias (2006) para determinar la media poblacional cuando se conoce el tamaño de la población:

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

Dónde:

n = tamaño de la muestra

N = Número de elementos de la población

Z^2C = Zeta crítico: valor determinado por el nivel de confianza adoptado, elevado al cuadrado

E = Error de muestreo

p = probabilidad de éxito

q = probabilidad de fracaso

$$n = \frac{(106.339 \times (2^2) \times 40 \times 60)}{106.339 \times (5^2) + (2)^2 \times 40 \times 60}$$

$$n = \frac{1.020.854.400}{(2.658.475 + 9.600)}$$

$$n = \frac{1.020.854.400}{2.668.075}$$

$$n = 382.6 \quad 383 \text{ personas}$$

En concordancia con los resultados obtenidos, se concluyó que la muestra será definida por 383 habitantes de los Municipios José Laurencio Silva y Monseñor Iturriza en el Estado Falcón. Los resultados que se originaron de esta muestra, fueron estudiados y analizados para obtener conclusiones en relación a las necesidades que presentan estos sectores en la actualidad.

3.3 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.

Se podría decir que, las técnicas corresponden a las distintas maneras de obtener los datos que luego de ser procesados, se convertirán en información. Entre estas se tiene: la observación, la encuesta, la entrevista, y la discusión grupal y los instrumentos son los medios materiales que se emplean para la recolección de datos. De igual manera se tiene que contar con un cuestionario para arrojar resultados de lo presenciado por el investigador con respecto a las variables a estudiar.

Claret (2006) La observación es una técnica que se debe emplear para relacionar el sujeto de estudio con el objeto, dotando al investigador de una teoría y un método adecuado para que la investigación tenga una orientación correcta y el trabajo de campo arroje datos exactos y confiables. Esta técnica se aplicará en forma directa e indirecta. Directa a propósito de observar y recoger información dentro de la comunidad a estudiar y de manera indirecta mediante la utilización de instrumentos que permitirán conocer la problemática subjetivamente desde adentro, produciendo una mayor proximidad con la realidad. (p. 79).

De acuerdo a lo estipulado anteriormente, incumbe a una técnica de recopilación de datos e información que consiste en observar todas las características y variables que se aprecien en las visitas in situ, y así conocer las bondades y requerimientos necesarios para captar los aspectos más significativos de cara al hecho a investigar. Además se considera una observación directa, ya que solo es necesaria la presencia del investigador y el encuestado, ya que se busca realizar un análisis generalizado.

Por su parte la observación estructurada es definida por Briones (1998) “Tiene un enfoque cuantitativo y es aquella que se realiza cuando el problema se ha definido claramente y permite un estudio preciso de los patrones de comportamiento que se quieren observar y medir”. Es decir que este tipo de observación se realiza a través del

establecimiento de un sistema que guíe la observación, paso a paso, y relacionándola con el conjunto de la investigación que se lleva a cabo, y se sustenta por fichas, cuadros, entre otros.

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). Es decir que dicha lista, es una herramienta que parte desde la observación en lugar a intervenir, por lo que es ella quien determinará y dará a conocer los lineamientos para arrancar el proceso creativo, y así obtener proyectos factibles que respondan a las necesidades surgidas, y será desarrollado de acuerdo al cuadro siguiente:

Cuadro 1

Resultado de la Lista de Cotejo



Universidad José Antonio Páez

Facultad de Ingeniería

Escuela de Arquitectura

VARIABLE	SI	NO	OBSERVACION
Topografía	X		El sector presenta un asentamiento notablemente variable que va desde las zonas más deprimidas, ubicándose en toda la línea costera, hasta los lugares de mayor altura, encontrando diversas cadenas montañosas
Servicios	X		Presencia de Servicios Básicos
Instalaciones Sanitarias			Presentan inconvenientes
Aguas Blancas	X		A pesar de ser un servicio básico, hay sectores que no cuentan con el suministro de líquido, por lo que genera

Continúa Cuadro 1

			conflictos en la zona
Aguas Negras	X		Se cuenta con dicho servicio, sin embargo en la actualidad se incumplen con parámetros ambientales como el desemboque de aguas negras directamente en el mar.
Instalaciones Eléctricas	X		Puede decirse que debido a la falta de ordenamiento urbano, el tendido eléctrico pasaría a formar parte de la contaminación visual
Vialidad	X		La vialidad se encuentra claramente definida por una avenida principal que atraviesa todo el Municipio. Sin embargo se presentan zonas en donde la vialidad presenta condiciones precarias, como la falta de vías asfaltadas.
Transporte	X		Se cuenta con transporte terrestre local, interurbano y marítimo. Los inconvenientes que se presentan son con respecto a permisología y ubicación de las estaciones y terminales.
Áreas Verdes		X	No se cuenta con la vegetación suficiente para lograr refrescar la ciudad, y más aún por tratarse de una costa
Usos	X		No se cuenta con un Plan de Desarrollo Urbano Local

Encuesta

De acuerdo a Avendaño (2006), plantea que ésta es una estrategia oral o escrita propia de las ciencias sociales aplicadas, cuyo propósito es obtener información. La información obtenida es válida solo para el periodo en que fue recolectada, ya que tanto las características como las opiniones pueden variar con el tiempo (p.36).

Es una técnica basada en entrevistas, a un número considerable de personas, utilizando cuestionarios, que mediante preguntas, efectuadas en forma personal, telefónica, o correo, permiten indagar las características, opiniones, costumbres, hábitos, gustos, conocimientos, modos y calidad de vida, situación ocupacional, cultural, entre otros, dentro de una comunidad determinada.

Según Hurtado (2000) un cuestionario “es un instrumento que agrupa una serie de preguntas relativas a un evento, situación o temática particular, sobre el cual el investigador desea obtener información (p. 469). Es decir es el método que realiza preguntas concretas que aborden los aspectos de interés de la investigación, para así analizar a la muestra seleccionada y corroborar los datos obtenidos de las encuestas. Puede ser vista como un complemento de las encuestas.

Cuadro 2

Modelo de Encuesta 1



Universidad José Antonio Páez

Facultad de Ingeniería

Escuela de Arquitectura

ENCUESTA

Ante todo un cordial saludo, la siguiente encuesta será empleada con fines académicos y confidenciales, y tiene el propósito de analizar las bondades y necesidades que tiene la Ciudad de Tucacas, desde la opinión de sus pobladores:

1-¿Conoce usted los verdaderos efectos del Cambio Climático?

Sí ____ No ____

2-¿Está usted al tanto de la pronosticada subida del nivel mar?

Sí ____ No ____

Continúa Cuadra 2

3-¿Tiene usted conocimiento de la cantidad de desechos alimenticios que se producen a nivel mundial? Sí ____ No ____
4-¿Está dispuesto a tomar acciones para contrarrestar los efectos del Cambio Climático? Sí ____ No ____
5-¿Reside en Tucacas, o en sus cercanías? Sí ____ No ____
6-¿Está conforme con la vialidad de la zona? Sí ____ No ____
7-¿Considera usted a Tucacas como una ciudad turística? Sí ____ No ____
8-¿Cree usted que la actividad gastronómica posee importancia para la Ciudad? Sí ____ No ____
9-¿Considera que la zona cuenta con espacios de recreación suficientes para sus habitantes? Sí ____ No ____
10-¿Cree usted que es necesario plantear un Centro Gastronómico que pueda tener un efecto positivo en el Cambio Climático? Sí ____ No ____

3.4 Técnica de Análisis de Datos

El procesamiento de los datos, de acuerdo con Tamayo y Tamayo (2001), es "el registro de los datos obtenidos por instrumentos empleados, mediante una técnica analítica, en la cual se comprueban hipótesis y se obtienen conclusiones". (Pág. 125). Un instrumento de recolección de datos es cualquier recurso del que se vale el investigador para acercarse y conocer a la materia de estudio; es una manera de registrar toda la información o datos sobre las variables. Es necesario sintetizar la investigación en función a variables, y proceder codificarlos, tabularlos, y utilizar la informática a los efectos de su

interpretación que permite la elaboración y presentación de tablas y gráficas estadísticas que reflejan los resultados, de manera cualitativa y cuantitativa expresando resultados similares

Gráficos de Resultados

En esta etapa se lleva a cabo la observación y procesamiento de los resultados arrojados según los instrumentos de datos que muestran la información recolectada, a través de esquemas y porcentajes, es decir tablas y gráficos, que den a conocer la interpretación de la información que brindan los datos, y la relación que puedan existir entre sus variables, para lograr llevar a cabo un diseño del programa lógico. Se busca que las figuras se presenten de forma clara y sencilla, ya que a pesar de hacer un estudio espacial, se busca obtener resultados estadísticos.

Gráficos de Resultados

Cuadro 2

Frecuencia y Porcentajes de Conocimiento de Cambio Climático

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
1 ¿Conoce usted los verdaderos efectos del Cambio Climático??	230	60	153	40



Gráfico 1: interpretación porcentual ítem 1

Interpretación: El 60% de la población considera que posee conocimientos acerca del cambio climático y el 40% alega que no poseerlo.

Cuadro 3

Frecuencia y Porcentajes del Seguridad en las calles de Tucacas

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
2- ¿Está usted al tanto de la pronosticada subida del nivel mar?	77	20	306	80



Gráfico 2: interpretación porcentual ítem 2

Interpretación: El 20% de la población están al tanto de las modificaciones que tiene el nivel mar y el 80% responde forma negativa.

Cuadro 4

Frecuencia y Porcentajes de Habitantes en la zona

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
3--¿Tiene usted conocimiento de la cantidad de desechos alimenticios que se producen a nivel mundial?	306	80	77	20



Gráfico 3: interpretación porcentual ítem 3

Interpretación: El 80% de la población responde de forma afirmativa y el 20% alega que no tiene conocimiento de la producción de desechos alimenticios.

Cuadro 5

Frecuencia y Porcentajes de Distancia Laboral

Ítem	Educación		Servicios	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
4-¿Está dispuesto a tomar acciones para contrarrestar los efectos del Cambio Climático?	345	90	38	10

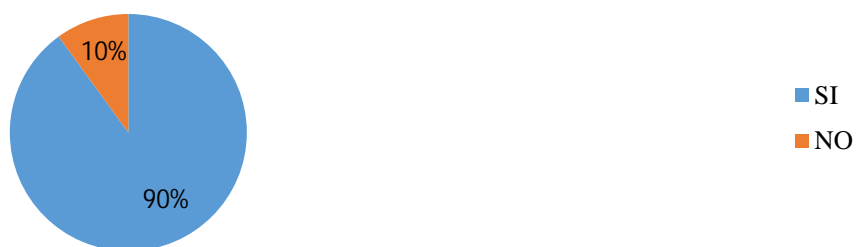


Gráfico 4: interpretación porcentual ítem 4

Interpretación: El 90% de la población alega que tomaría acciones en contra del Cambio Climático y el otro 10% refuta que no.

Cuadro 6

Frecuencia y Porcentajes Transporte Público Urbano

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
5-¿Reside en Tucacas, o en sus cercanías?	345	90	38	10



Gráfico 5: interpretación porcentual ítem 5

Interpretación: El 90% de la población responde que si el 10% alega que no.

Cuadro 7

Frecuencia y Porcentajes Vialidad de la Zona

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
6-¿Está conforme con la vialidad de la zona?	96	25	287	75



Gráfico 6: interpretación porcentual ítem 6

Interpretación: El 25% de la población considera que si se cuenta con un buen servicio de transporte y el 75% alega que no.

Cuadro 8

Frecuencia y Porcentajes Turismo en la Zona

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
7-¿Considera usted a Tucacas como una ciudad turística?	383	100	0	0



Gráfico 7: interpretación porcentual ítem 7

Interpretación: El 100% de la población considera que es una ciudad turística y el 0% alega que no.

Cuadro 9

Frecuencia y Porcentajes Turismo en la Zona

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
8-¿Cree usted que la actividad gastronómica posee importancia para la Ciudad?	230	60	153	40



Gráfico 8: interpretación porcentual ítem 8

Interpretación: El 60% de la población considera la actividad gastronómica es importante para la zona mientras que y el 40% alega que no.

Cuadro 10

Frecuencia y Porcentajes Turismo en la Zona

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
9-¿Considera usted que la zona cuenta con espacios de recreación suficientes para sus habitantes?	38	10	345	90



Gráfico 9: interpretación porcentual ítem 9

Interpretación: El 10% de la población considera que no hay suficientes espacios recreativos en la zona mientras que y el 90% alega que no.

Cuadro 11

Frecuencia y Porcentajes Gastronomía en el Sector

Ítem	SI		NO	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
9-¿Cree usted que es necesario plantear un Centro Gastronómico que pueda tener un efecto positivo en el Cambio Climático?	3458	90	38	10



Gráfico 9: interpretación porcentual ítem 9

Interpretación: El 10% de la población considera que no es necesario plantear un Centro Gastronómico, pero el 90% de los encuestados responde afirmativamente ante la pregunta.

Análisis de Resultados

Una vez realizados y vaciados los gráficos, se debe proceder a ordenar, clasificar e interpretar los resultados a través de cuadros estadísticos con el propósito de hacerse comprensible y permitir el análisis de los mismo. Según Kerlinger (1982), “Analizar significa establecer categorías, ordenar, manipular y resumir los datos” (p.96). Esto puede inferirse como la etapa del proceso de investigación en donde se racionaliza los datos con la finalidad de explicar e interpretar las relaciones existentes entre las variables, tratándose de la relación existente entre objeto de estudio, medio físico, necesidades, actores involucrados, entre otros.

En este punto es donde se ordena, clasifica e interpreta los resultados de la investigación en cuadros estadísticos o en gráficos elaborados con el propósito de hacerlo comprensible, que proyectarán resultados con las cuales armará una hipótesis y así de un

modo u otro, se clasifican las diferentes soluciones a la problemática, pudiendo este convertirse en un posible proyecto factible.

En el ítem N° 1 la muestra que se toma en cuenta, arrojó que hay un conocimiento muy vago con respecto al actual y desmedido cambio climático, cosa que resulta alarmante debido que es un aspecto ambiental que afecta a todo el planeta, y aún existen personas que no están al tanto de la situación actual. Con este ítem se dió inicio a nuestro proceso de investigación.

En este mismo orden de ideas, se expresó en el ítem N° 2 que hay carencia de conocimiento acerca la pronosticada subida del nivel mar. Por esta razón, la propuesta de reubicación urbana está diseñada sobre un nivel (60 metros sobre el nivel del mar exactamente) que sobrevive a las alteraciones del mar y permita desarrollar una ciudad innovadora y resiliente ante las adversidades.

Siguiendo con lo anterior, en el ítem N° 3 afortunadamente, los encuestados alegaron conocer las grandes cantidades de desechos alimenticios que se producen a nivel mundial. Siendo esto positivo debido a que fue, a partir de este punto de donde partió el objetivo general de la investigación y casi todo el diseño albergó alrededor de esta temática, como lo son los desechos alimenticios.

En un cambio de idea, en el ítem N° 4 se obtuvo respuestas satisfactorias, ya que se observó la receptividad de la población para tomar medidas que puedan beneficiar al planeta, y directamente a su ciudad. Esto a su vez, garantizó la posibilidad de realizar el proyecto y la efectiva participación de la comunidad con el mismo, por tratarse de un centro gastronómico especializado en desechos alimenticios, viéndose beneficiados los ciudadanos, turistas y el medio ambiente.

Regresando a las ideas anteriormente discutidas, en el ítem N° 5 se observó que la mayoría de los encuestados, residen en Tucacas (la ciudad actual estudiada), esto quiere decir que el trabajo que se propone fue dirigido primeramente a la gente de la zona, en este caso se proporciona empleo directo e indirecto a los pobladores. De igual forma la propuesta era dirigida a personas externas, ya que tiene como objetivo fomentar el turismo del sector.

En el ítem N° 6 se observó que una gran parte de la población de Tucacas no está de acuerdo con los lineamientos viales de la ciudad. Por lo que puede concluirse que dentro de la propuesta de reubicación urbana, debe realizarse una óptima planificación y trama de vialidad. Muchas veces esta característica urbana no es tomada en cuenta, y es esta la que realmente hace que una ciudad sea eficiente o no.

Por su lado, en el ítem N° 7 los habitantes del municipio expresaron que están de acuerdo que la ciudad de Tucacas tenga un punto de enfoque turístico. Esto tiene un significado importante debido a que la propuesta urbana debe desarrollarse de tal manera que sea un lugar obligatorio de visita para los turistas, claro está, que sin olvidar a la persona que vivirá su día a día en la ciudad.

De acuerdo con el ítem N° 8 se expresó que una gran cantidad de los encuestados están a favor del darle importancia al Área de la Gastronomía; suponiendo la aceptación y buen desenvolvimiento de la sociedad para con el proyecto de Centro Gastronómico especializado en Desechos Alimenticios, viéndose desde un punto de vista de comensales, trabajadores y/o turistas.

Dentro de este tema se consiguió que en el ítem N° 9, las personas involucradas en la encuesta, alegan que la ciudad no cuenta con espacios de recreación y desenvolvimiento social suficientes para un buen desarrollo de la ciudad. Llegado a este punto, se conoció lo que es imprescindible y lo que debe realizarse dentro de toda la propuesta, ya que es de suma importancia generar una ciudad vivible, con espacios que generen emociones y fomenten confort.

Y por último tenemos el análisis del ítem N° 10, donde la población ratificó que la propuesta de un Centro Gastronómico que genere efectos contrarios al cambio climático será muy bien aceptado; y mucho más si dentro del mismo se fomenta la educación en materia, el trabajo y el gozo que podría propiciar una propuesta como la anterior mencionada.

3.5 Fases de la Investigación

Una vez planteada la investigación se precisa la estrategia para llevarla a cabo. En esta etapa se da a conocer de manera ordenada los lineamientos a tomar para iniciar el proceso creativo, partiendo desde los aspectos generalizados, buscando las variables determinantes desde un punto de vista externo y planteando un reordenamiento urbano que permita el buen desenvolvimiento de la población, hasta llegar a una propuesta individual, la cual cumplió con todas las necesidades descubiertas en el proceso de análisis.

Fase I: Diagnóstico.

Primeramente se inició con la definición del sector, una vez definido, siendo este el caso de la ciudad de Tucacas, del Estado Falcón, se procedió a diagnosticar posibles problemas que presenta, con la finalidad de solventarlos. Se realizó la inspección o visita in situ para conocer las situaciones actuales en donde se pronosticó trabajar, tanto la propuesta urbana como proyectos individuales.

La finalidad de tener este contacto directo con el entorno recae en la aplicación de encuestas, entrevistas y/o cuestionarios para conocer la realidad desde la vivencia de sus pobladores. Igualmente en esta fase aparece la lista cotejo la cual recoger todas las variables y características del sector. Toda esta información fue reforzada con una investigación y recopilación de información mediante documentales tanto en físico como electrónicos para adquirir todo los conocimientos pertinentes para dar solución a la problemática que se planteó.

Fase II: Análisis

En la fase siguiente, se procedió a analizar y ordenar toda la información recogida, con el propósito de plantear cuales son los aspectos importantes para encaminar el proyecto, tanto el grupal como el individual. Habiendo tomado los resultados de las técnicas de recolección de datos, se tomaron las decisiones para iniciar el proceso de diseño. De la misma manera, aquella información documental recopilada con respecto a la

propuesta individual, fue tomada en consideración, para ser incluida en el diseño de la edificación, en el caso de ser lo más adecuado para el correcto funcionamiento de la misma.

Fase III: Reubicación Urbana

Llegada a esta fase, se planteó todas las alternativas del reubicación urbana, partiendo desde las debilidades de la ciudad, se buscó equipar y ordenar la ciudad para que esta tenga una evolución y crecimiento efectivo en conjunto a lo largo de los años. Se planteó la recuperación de espacios, jerarquización de monumentos, equipamiento de servicios tanto asistenciales, como educacionales, culturales, sociales y hasta devolverle esa importancia a la zona histórica, siempre tomando en cuenta todas las leyes y ordenanzas ya establecidas para generar proyectos con validez

En este nivel, se realizó la propuesta urbana para la ciudad, donde se buscó plasmar la verdadera esencia de Tucacas y transformarla en una ciudad turística, con riquezas espaciales y que se cuente con la solución de problemas que se proyectan, logrando un mejor funcionamiento que permite el crecimiento y se adapte a la capacidad cambiante de la población. De igual manera, se enfocó el proyecto que dé respuesta a una ciudad que va dirigida expresamente al ciudadano, donde este se desenvuelve de forma idónea y permita el desarrollo social sin tener que migrar de la misma ciudad.

Cabe destacar que, uno de los pilares fundamentales del diseño fue equipar la zona de una manera tal, que esta esté preparada al aumento poblacional que se presentará a futuro, a las características cambiantes que puede tener una ciudad o sociedad y a la dirección general por la que se quiso reforzar la estructura de la ciudad, siendo el caso de incentivar actividades turísticas y sociales que generen un entorno más confortable.

Fase IV: Propuesta Individual

Abordando esta última etapa, se hizo el enfoque al diseño del proyecto individual, el cual será justificado por las necesidades plateadas anteriormente, y será el punto fuerte de esta investigación. Fue un proyecto realizado en un terreno específico, en donde se dio respuesta a las variables propias del lugar con el propósito que se realice una propuesta, que

tenga criterios de implantación únicos. El proceso inició con la idea principal y la base sobre los aspectos que se tomaron en cuenta, es decir basándose en un concepto generador. Este se dio a conocer según las variables que afecten de manera directa al campo de trabajo y se observó que es un proceso cambiante y evolutivo hasta que finalmente se definió el basamento del proyecto.

En el desarrollo del trabajo, se analizaron los usos pertinentes que determinaron tanto la formalidad como funcionabilidad y permitieron una correcta implantación y desarrollo de la vida que se genere en el edificio. Durante el proceso se plasmaron ideas en materiales físicos, como planos, secciones, alzados y representaciones volumétricas que dan a entender todos los aspectos del proyecto y su efectividad, visto de un aspecto externo como interno.

3.6 Recursos

En el presente capítulo se presentan los diferentes tipos de recursos a utilizaran en la elaboración del trabajo de grado y el cronograma para asegurar la culminación del mismo.

3.6.1 Humanos: El proyecto estará respaldado por un grupo de profesionales especialistas en el tema, incluyendo profesores del Campus Universitario, como el Tutor Académico Arq. Obaro Chávez y Tutor Metodológico Arq. Orlando Ramírez.

3.6.2 Institucionales: Los organismos o instituciones a los cuales se acudirán para la recolección de información son:

Universidad José Antonio Páez

La Gobernación del estado Falcón

Alcaldía del Municipio Tucacas.

3.6.3 Materiales: Los materiales que se emplearán para la elaboración de esta propuesta arquitectónica son:

-Lápices, Papel bond y croquis, Cartones, Pega, GPS, Reglas, Centímetro, Computadora, (Software Revit, Software AutoCAD, Software SkechUp, Microsoft Office), Plotter, Planos.

3.6.4 Tiempo: Se cuenta con un total de 16 semanas para la elaboración del proyecto, cumpliendo cada 4 semanas con una fase, para asegurar la culminación del mismo.

Cronograma de actividades:

Cuadro 3

Actividades	Tiempo					Semanas
	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	
Observación del sitio	X	X				2
Análisis del sector	X	X	X			3
Recaudación de información	X	X	X	X	X	5
Generación de Concepto		X	X			2
Anteproyecto		X	X			2
Fases Capitulo III	X	X	X	X	X	5
Total Semanas	1	4	4	4	3	16

CAPÍTULO IV

EL PROYECTO

4.1 El Sitio Urbano.

El municipio José Laurencio Silva se encuentra ubicado en el extremo oriental del estado Falcón en Venezuela y su capital es la población de Tucacas, conocida por el turismo que se imparte en la zona. Limita al Norte con el Municipio Monseñor Iturriza, por el Sur el río Yaracuy, Estado Yaracuy, por el Este el Mar Caribe y por el Oeste el Municipio Palma Sola. Para el año 2011, según el INE se contaba con 32.503 habitantes



Figura 5. Mapa de Municipio José Laurencio Silva- es.wikipedia.org,(2013)

Por su parte el municipio Iturriza, pertenece igualmente al estado Falcón; se localiza al sureste del Estado, en la zona costera del Mar Caribe; en él se encuentra el Parque nacional Morrocoy y, limita por el Norte con los municipios Acosta y Manaure, por el Sur con el municipio José Laurencio Silva y Palma Sola, por el Este el Mar Caribe y por el Oeste el municipio Jácura. Para el año 2011, el INE estimó que la población era de 18.960 habitantes



Figura N 6. Mapa de Municipio Iturriza - es.wikipedia.or. (2013)

Clima y Vegetación

En estos municipios el clima predominante es típico costero tropical, cálido y con temperatura media anual de 27°C, mitigada por la brisa marina que sopla desde el este. Se observa como predomina el paisaje montañoso, como el cerro Misión. Las temporadas cortas de lluvia se generan en diciembre, enero, mayo y octubre. La vegetación es variada, va desde una gran diversidad de algas en los litorales rocosos y en los fondos de arrecifes. En los cardonales y espinares que ocupan las zonas bajas predominan las plantas fuertemente armadas con espinas. Son comunes el cují yaque (árbol emblemático de Falcón), la retama, el yabo, el espinito, las tunas y los cardones. Dispersos en la región se observan cultivos de sábila y sisal. Y en las laderas de montaña se encuentran bosques nublados donde crece una enorme de variedad de helechos y palmas.

Cuadro N. 4

CUADRO DE VEGETACIÓN	
VEGETACIÓN	TIPO
	Retama
	Cují Yaque
	Palmas

Hidrología

Con respecto a la hidrología, el sector José Laurencio Silva linda con la gran ensenada que conforma el Golfo Triste, cuyo sistema hidrográfico está marcado por los ríos Aroa y Yaracuy, circulando también los caños Aroita, Boca Vieja, Araguaita, El Tuque y Capuchinos. Los riachuelos Agua Linda y Mostrenco representan el principal suministro de agua potable de la zona. Existen manantiales en los sectores Buena Vista y Las Yeguas. Mientras que el municipio Iturriza, posee como principal curso de agua el río Tocuyo que corre de suroeste a norte.

Vialidad y Transporte

La vialidad de estos dos municipios se ve reflejada por vías expresas, colectoras, arteriales y locales, y hasta se cuenta con vías rurales. Cabe destacar que la falta de planeamiento vial hace que zonas como estas crezcan de manera improvisada. Actualmente solo se tienen planimetría de la vialidad de la ciudad de Tucacas, la cual define cuales son las vías que componen el sector.

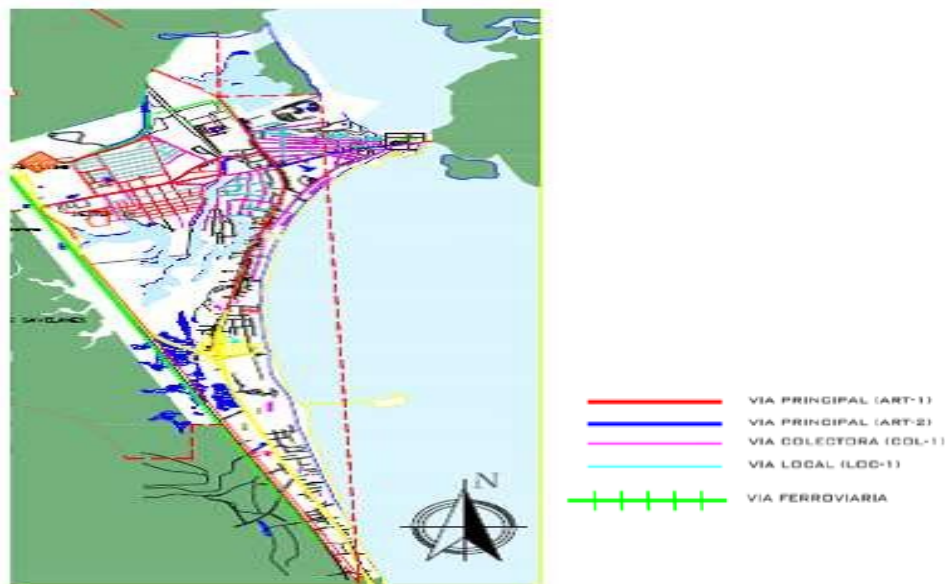


Figura N.7: Plano de Vialidad actual. Fuente: PDUL de Parroquia de Tucacas. (2014)

Por su parte el transporte, posee la característica de ser terrestre, marítimo y ferroviario, hasta aéreo si se incluyen algunas pequeñas pistas que se encuentran en el sector, las cuales se les da poco uso por no decir ninguno. El transporte público interno, está compuesto por rutas urbanas de autobús, taxis, carros por puesto y moto taxi. Estos sectores también cuentan con un terminal de pasajeros que lleva a las diferentes rutas.

Zonificación

Actualmente se encuentra inconclusa debido a que se cuenta con ciertas normativas pero de sectores específicos, por lo menos en el caso del municipio Iturriza se posee el “Plan Particular para el área Central de Chichiriviche, municipio Iturriza Estado” pero no del resto de las zonas. En el caso de la localidad de José Laurencio Silva se cuenta es con el plano actual de usos de suelos, solo de la ciudad de Tucacas, donde la parroquia abarca los siguientes usos: Recreacional, Residencial, Turístico, Comercial y Educativo.

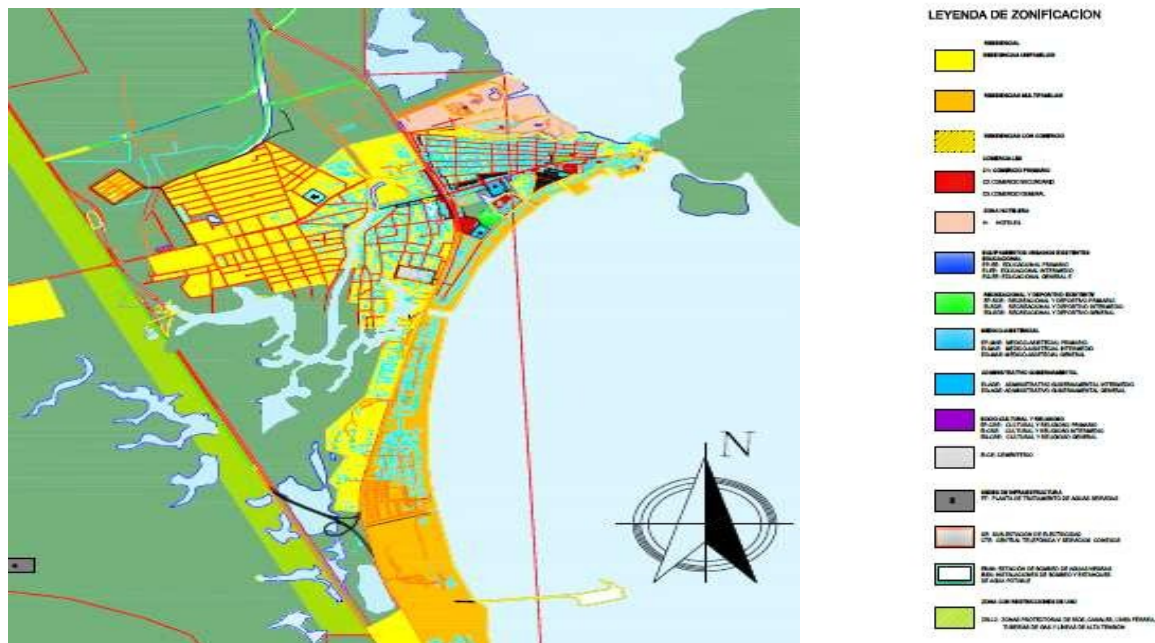


Figura N. 8: Plano de usos de suelos de la Parroquia Tucacas. Fuente: PDUL. (2012).

4.2 La Propuesta Urbana.

La propuesta surge de la reubicación urbana de los dos municipios mencionados anteriormente, debido a la esperada crecida del mar de 60 metros de agua, en un lapso aproximado de 50 años. Es por esto que se decidió llevar a estos pobladores a zonas que se encuentren resguardadas, a su vez planteando una ciudad que se rigiera por lineamientos urbanos que permitan el efectivo desarrollo de la nueva ciudad.

El concepto de la nueva ciudad surge basando en a tres criterios como el de ciudad sustentable; la cual es aquella donde existe una movilidad urbana adecuada, ahorro de energía y recursos hídricos, disminución de la contaminación auditiva y creación de espacios públicos, agradables donde se implementan áreas verdes con una gran funcionalidad para el esparcimiento de los habitantes y turistas. Es acá donde se busca que todas las propuestas arquitectónicas sea bioclimáticas, donde se tomen en cuenta las condiciones del entorno.

Seguidamente se trabajó con las condiciones de una ciudad compacta, donde el ámbito urbano expresa la idea de proximidad de los componentes que conforman dicha ciudad. Esto busca facilitar el contacto, intercambio y la comunicación, lo cual define la esencia de la ciudad. El tercer y último criterio de la propuesta fue originar una ciudad resiliente; la cual es aquella que es capaz de interpretar la capacidad de enfrentar adversidades, origen de graves impactos que cuestionaron su futuro, consiguiendo recuperar y continuar su proceso de desarrollo. Es por esto que la zona trabajada responde a estos tres principios, en donde se planteó que la ciudad contara con fáciles accesos, estuviese resguardada por posibles catástrofes naturales y tuviese la posibilidad de expandirse.



Figura N.9: Sectores sobrevivientes a los 60 msnm - Malavé y Otros, (2017)

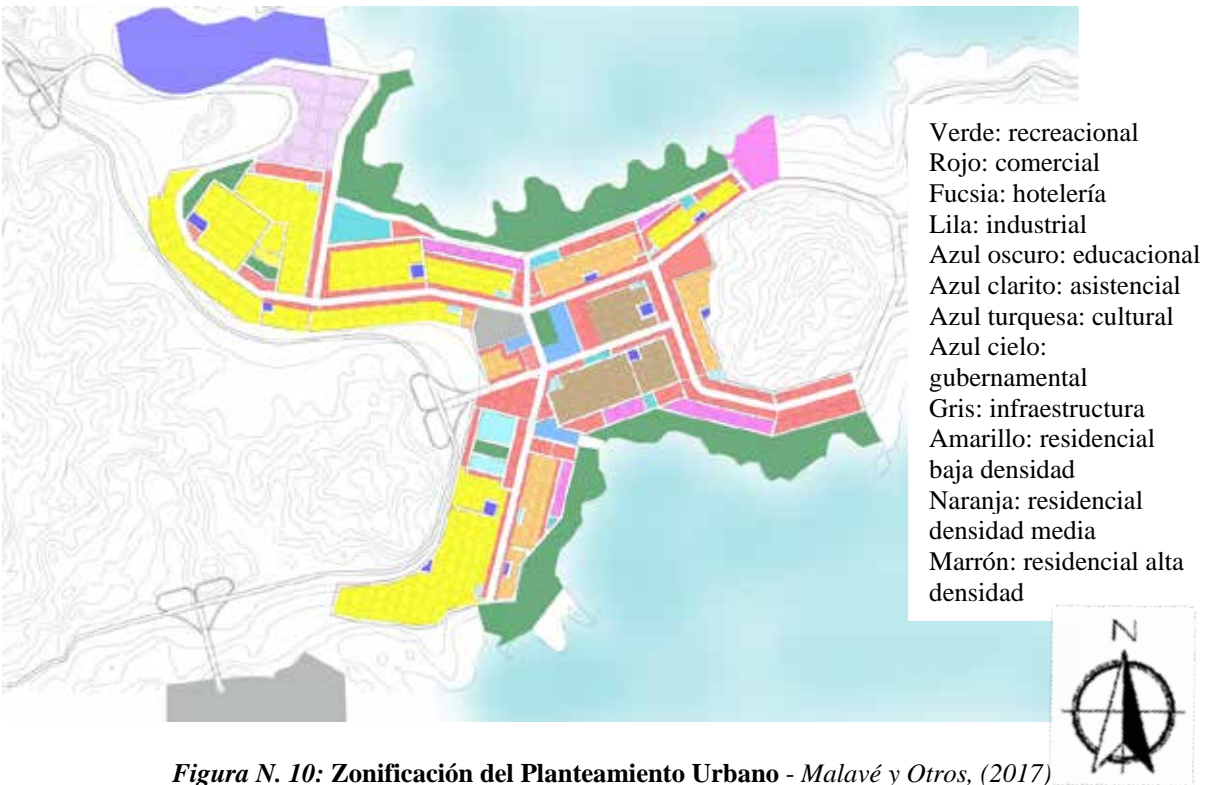


Figura N. 10: Zonificación del Planteamiento Urbano - Malavé y Otros, (2017)

La vialidad se planteó con el fin de facilitar la movilidad de la población de forma eficiente y funcional. El sistema de vialidad es por: la vía de acceso a la ciudad; es una vía expresa que conecta a través de la costa con San Felipe y Barquisimeto. Cuenta con un distribuidor para entrar a la ciudad, pero también conecta a la zona propuesta para el aeropuerto. Por otro lado, un tren de cercanía que penetra la ciudad en conjunto con la vía expresa, que es conectado con el sistema Ferroviario Nacional.

La red vial más importante está compuesta por Trolebús eléctrico, cuatro canales de vehículos y amplias aceras, facilitando que las actividades cotidianas de la población se realicen en tiempos de traslados menores, promoviendo una mejor calidad de vida. Otra red con menor flujo vehicular comprende dos canales vehiculares y un canal para el sistema de autobuses que recorren toda la propuesta.

El sistema peatonal fue proyectado en toda la ciudad como parte del concepto sustentable, este sistema recorre todo el perímetro de la ciudad a través de un cinturón verde que cuenta con espacios verdes, ciclo vías y caminerías, además de que permite que a la ciudad sea caminable.

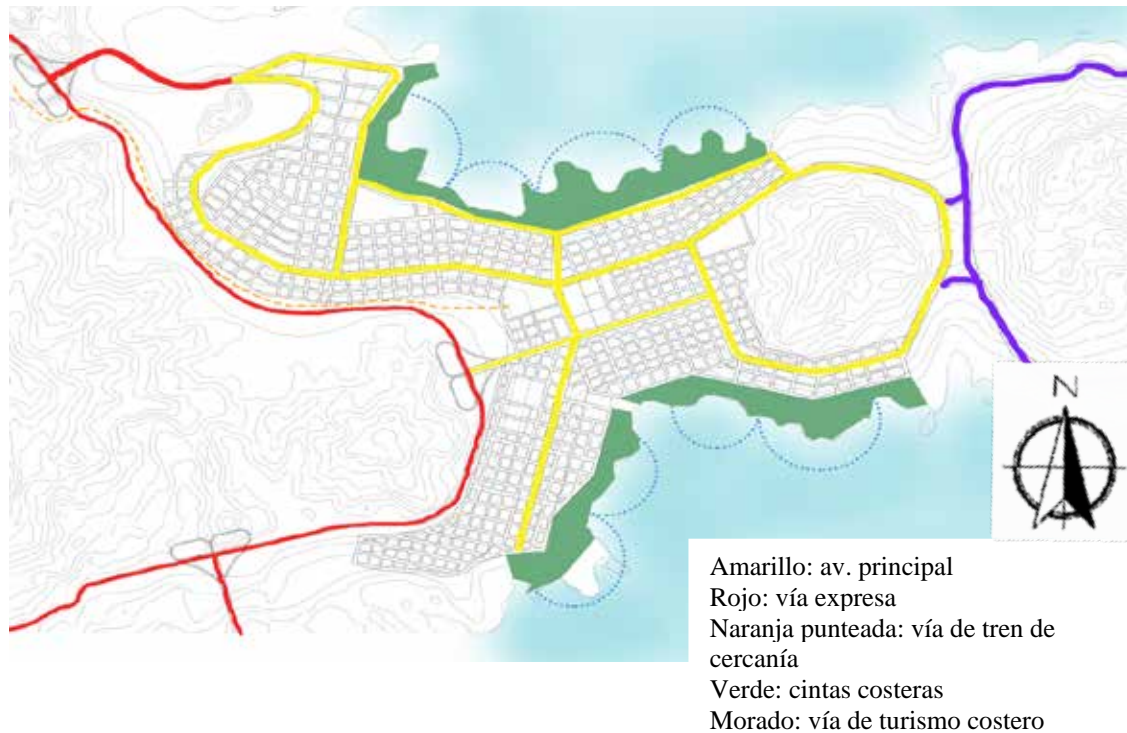


Figura N. 11: Vialidad del Planteamiento Urbano - Malavé y Otros, (2017)

A continuación se explican gráficamente la composición de los perfiles viales



Figura N. 12: Perfil Vial Propuesto de Avenidas Principales - Malavé y otros, (2017)



Figura N. 13: Perfil Vial Propuesto de Avenidas Colectoras - Malavé y otros, (2017)

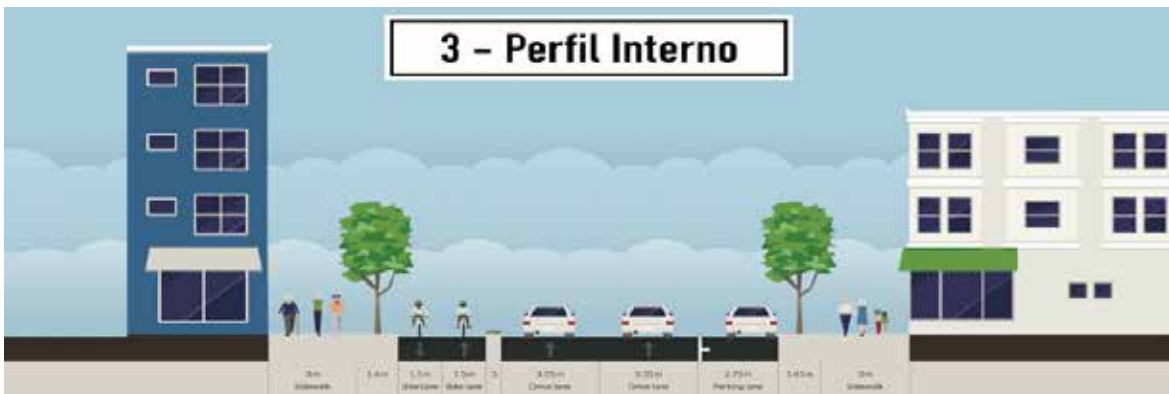


Figura N. 14: Perfil Vial Propuesto de Perfiles Interno - Malavé y otros (2017)



Figura N. 15: Perfil Vial Propuesto de Avenidas Cintas Costeras - Malavé y otros (2017)

4.3 La Propuesta Arquitectónica.

4.3.1 Definición.

La edificación diseñada se basa en un Centro Gastronómico, que se especializa en la utilización y manejo de desechos alimenticios. Esta propuesta se origina al buscar acciones que contrarresten el efecto del cambio climático. Consiste en un edificio integral en donde se impartan clases culinarias tradicionales y el cómo utilizar dichos remanentes. Para poder llevar a cabo la manipulación de los desechos, el Centro posee un área de investigación en donde se determina y estudia como pueden ser utilizados estos alimentos. De igual forma se cuenta con sembradíos para poder profundizar los estudios.

También posee un área de restaurantes, con el propósito de generar empleos directos a los alumnos del centro gastronómico y a su vez brindar un espacio de recreación y degustación tanto para los pobladores como a los turistas. Dentro del mismo proyecto se impone un mercado de alimentos, con el fin de promover la venta de ciertos productos que no poseen las condiciones óptimas pero que aun así puede consumirse perfectamente y adquirirse por un precio menor. Particularmente se trabajarán los desechos generados por todo el recinto con el fin de producir energía a través de la digestión anaeróbica, y obtención de compostaje.



Figura N. 16: Vista al Centro Gastronómico y Centro de Investigación - Malavé (2017)

4.3.2 El Usuario.

Dicho proyecto por definirse como un espacio integral va dirigido primeramente a la población que desee incursionarse en el mundo de la gastronomía, al área investigativa de los desechos alimenticios, a las personas de la zona que puedan llevar a cabo sus actividades tanto sociales como económicas y al turismo. Se contarán con diferentes usuarios.

Usuario trabajador dentro de la edificación: Se definen como el grupo de profesores que imparten clases en el Centro Gastronómico y en el área investigativa, los trabajadores que laboran en el área del mercado y en los restaurantes del complejo, el personal obrero y de mantenimiento, y los encargados de seguridad.

Usuario que recibe el servicio que presta la edificación: Se hace referencia al grupo de estudiantes que hacen vida en el Centro Educativo, a los comensales del área de los restaurantes y a las personas que se verán beneficiadas por el servicio que presta el mercado

Usuarios del sector que se encuentra en las adyacencias: 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 diseñados algunos espacios.

Usuarios de transición: Es aquel, que se beneficiará de los servicios prestados por la edificación, al momento de realizar su visita.

4.3.3 El Sitio y su Contexto.

El terreno donde se desarrolla la propuesta, se le asignó una zonificación Comercial, ubicada en la cinta costera que da hacia la bahía del sector. En sus alrededores se cuenta con franja de usos comerciales, hotelero y residencias de densidad media. La parcela cuenta con 28.770 m², y se considera un punto estratégico para esta propuesta ya que se relaciona directamente con las personas del lugar y los turistas que llegarán al mismo.



Figura N.17: Terreno dentro del Planteamiento Urbano - Malavé y otros (2017)

Topografía

Es una de las variables, que dio inicio al concepto de diseño. El terreno presenta una inclinación significativa en donde hay una diferencia de cota de 20 metros, en donde la zona norte es la más deprimida, dando hacia la bahía, y siendo el extremo sur la parte más elevada. Cabe destacar que se consideró representar las cotas de forma descendente, puesto que la ciudad se ubica en la cota $+0.00$ y la propuesta del perfil de la bahía por niveles inferiores, es decir -30.00 .

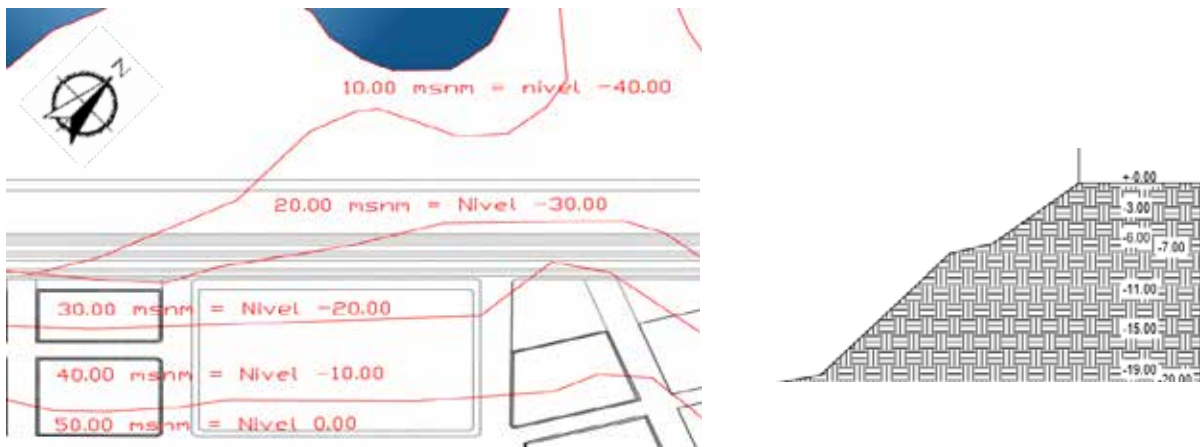


Gráfico N. 18: Plano topográfico (2017) y Representación en corte de Topografía - Malavé (2017)

Vientos

Las ráfagas de vientos provienen del noreste al suroeste, caracterizadas por ser cálidos durante el día y de temperaturas inferiores por las noches.

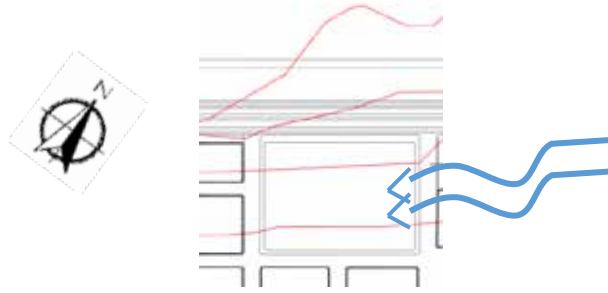


Figura N. 19: Orientación de los Vientos - Malavé (2017)

Alturas de las Edificaciones

En el contexto inmediato, las edificaciones comerciales pueden albergar una altura de 10 plantas + Mezzanina + Planta Baja, y en la zona hotelera puede llegar a 15 plantas + Mezzanina + Planta Baja, por lo que en el perfil de la costa se pueden desarrollar con edificaciones de gran altura. Por su parte las edificaciones residenciales de densidad media, puede abarcar una altura de 3 plantas. Estos datos fueron arrojados por la zonificación propuesta en conjunto al urbanismo.

Accesos

El Centro cuenta diversos accesos, los vehiculares se dividen en cuatro, ya que este es el número de estacionamientos, uno para el público que asistirá al recinto, el del personal que labora en el lugar, otro para los estudiantes y el último el área de carga y descarga. (Ver figura N.17). Estos se encuentran independientes uno del otro, con el propósito de no entorpecer circulaciones. Peatonalmente se puede acceder por el ala norte, sur y este, todo dependerá a donde se dirija el usuario. El ala oeste queda exclusiva a los accesos de servicios.

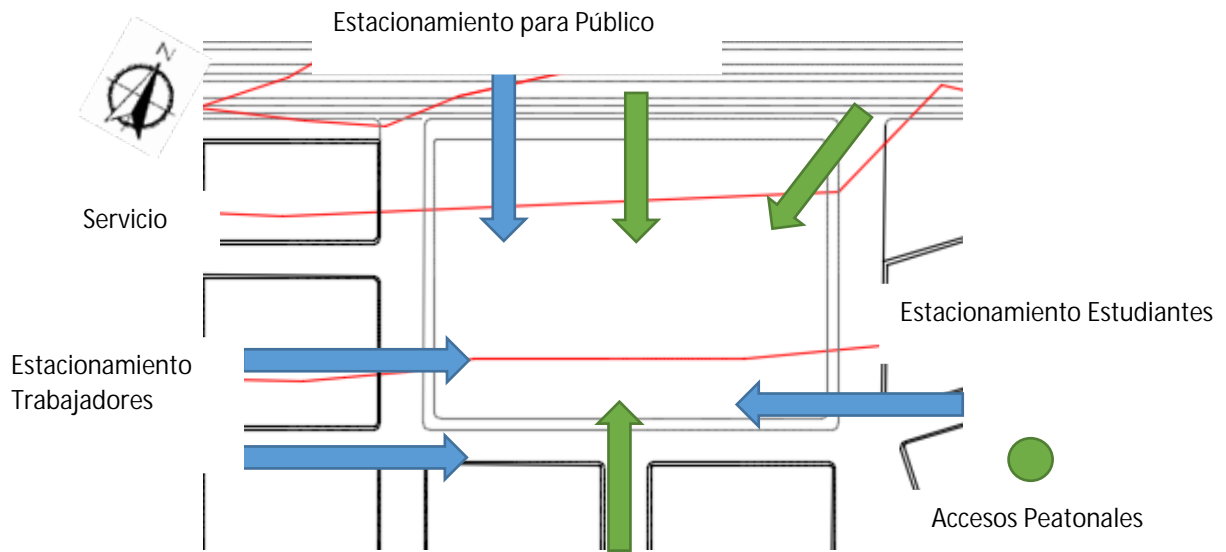


Figura N. 20: Disposición de Accesos - Malavé (2017)

Vegetación del terreno

Con respecto a la vegetación, el terreno cuenta con vegetación xerófila y vegetación silvestre, la cual es la típica de la zona.

Servicios Públicos

El sector cuenta con todos los servicios públicos de agua, luz, teléfono, gas, etc.

Determinantes del diseño

La propuesta arquitectónica se originó a través de las siguientes directrices:

Responder al cambio climático a través de la arquitectura.

Identificar los sectores necesarios en respuesta a las adyacencias y exigencias del sector.

Definir los usos, partiendo de ejes primordiales que permiten conectar el sector.

4.3.4 Programa de Áreas.

Cuadro 5

PROGRAMA DE ÁREAS	
Centro Gastronómico	Centro de Investigación
Hall – 172 m2	Hall – 200 m2
Información – 6 m2	Información y Control de Estudio - 95 m2
Locales Comerciales – 132 m2	Sala de exposición - 128 m2
Sanitarios – 260 m2	Locales Comerciales – 83 m2
Salones Teóricos – 1182 m2	Sanitarios – 277 m2
Salones Prácticos – 440 m2	Salones Teóricos – 200 m2
Biblioteca – 500 m2	Salones Prácticos - 350m2
Enfermería – 80 m2	Enfermería – 100 m2
Sala de Profesores – 140 m2	Sala de Profesores - 95 m2
Comedor -300 m2	Sala de Uso Múltiples – 355 m2
Terraza - 610 m2	Cafetería – 114 m2
Área Administrativa	Digestor Anaeróbico – 250 m2
Hall – 100m2	Criaderos de insectos -100m2
Oficinas - 90 m2	Depósitos – 620 m2
Sanitarios – 40m2	Cavas – 600m2
Área del Personal	Restaurantes
Sanitarios del Personal -70 m2	Área de Mesas – 500m2
Zona de descanso del Personal – 60 m2	Sanitarios – 160 m2
Mercado	Cocinas – 80m2
Locales de Comida – 260 m2	Control – 20m2
Locales de Hortalizas – 300m2	Oficina del Chef - 20m2

Continúa Cuadro 5

Locales de Productos Secos – 300m2	Área de lavado – 60 m2
Locales Productos Fríos – 300 m2	Deposito – 50 m2
Sanitarios – 62 m2	Basura – 60 m2
Área de Servicio	
Hidroneumático – 250 m2	Depósito – 100 m2
Planta eléctrica- 120 m2	Cuartos de Basura – 150m2
Bombona de Gas – 100 m2	

4.3.5 Esquema de Relaciones.

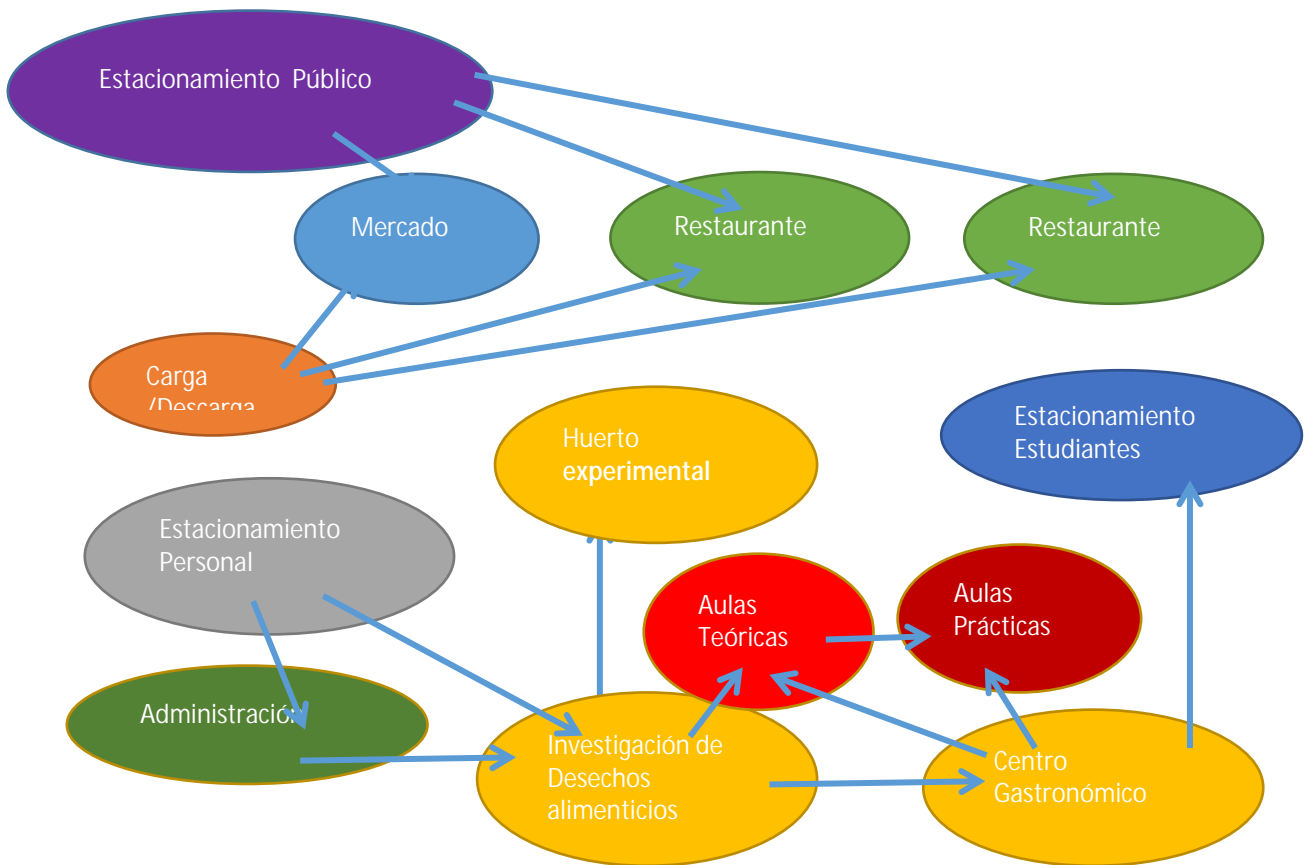


Gráfico N. 11: Esquema de Relaciones de Centro Gastronómico especializado en Desechos Alimenticios - Malavé (2017)

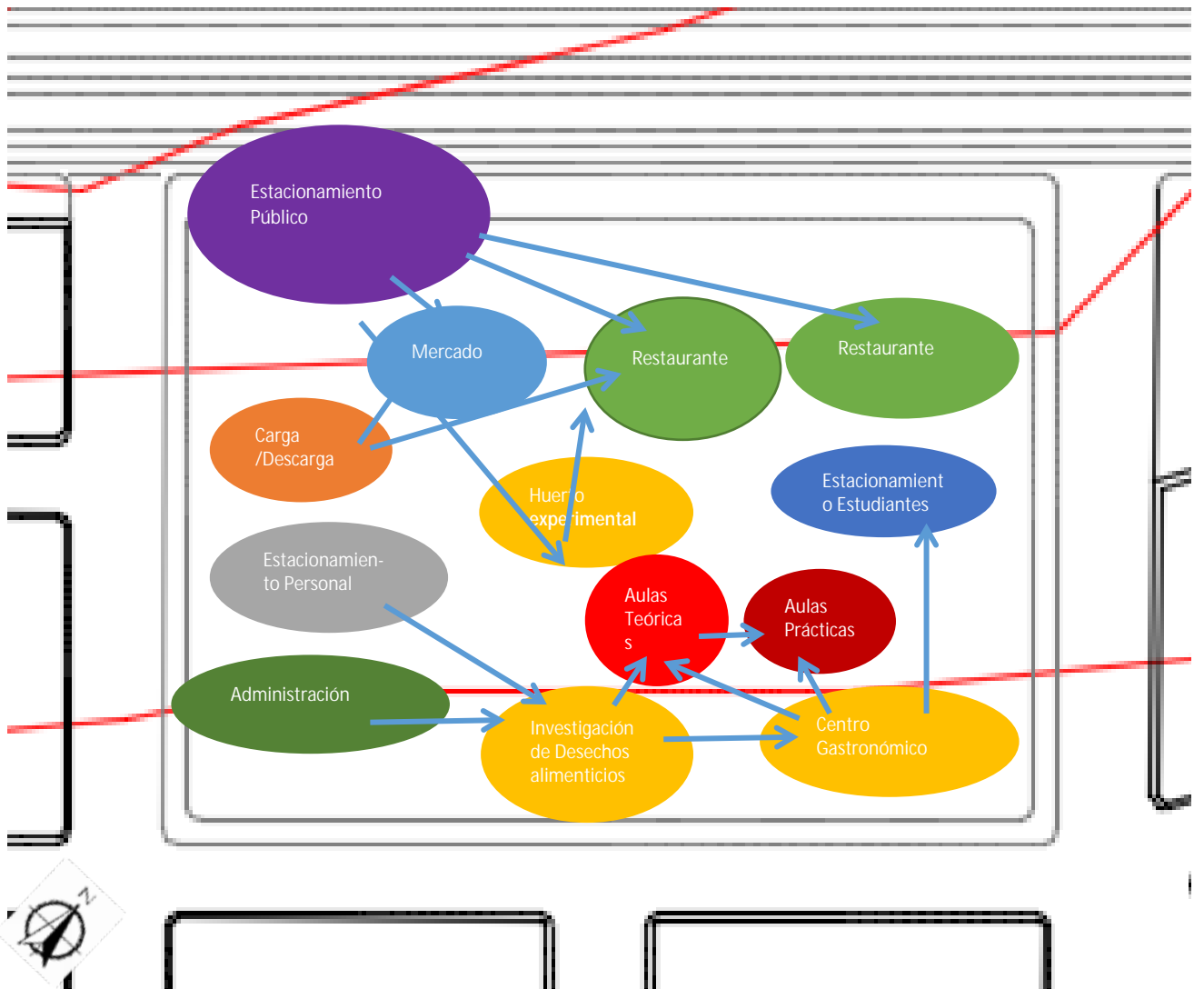


Gráfico N. 12: Diagrama de burbujas de Centro Gastronómico especializado en Desechos Alimenticios implantado en el terreno - Malavé (2017)

4.3.6 Concepto Generador.

La idea original parte de trabajar con ejes definidos, que permitan visuales y hagan quiebres para dar la sensación de que la parcela no es de gran tamaño. Una vez establecido esos ejes se estudió el entorno y como este podía relacionarse con los usos necesarios. Es

por esto que se dispone el área del Centro Gastronómico hacia el sureste del terreno, ya que se buscó que tuviese relación inmediata con la zona residencial que ahí alberga. El área de restaurante fue ubicado hacia el noreste, de manera que sea un punto de interés turístico debido a la cercanía con la zona hotelera. El mercado se ubica en el noroeste, para que contara con buena accesibilidad para los usuarios, y tuviese relación directa con el área de servicio, carga y descarga y, del tratado de los desechos alimenticios, todos estos ubicándose en el suroeste del lote.

Cabe destacar que el diseño responde a la adaptación de la topografía, intentando que esta no sufriese una alteración tan drástica. Es un edificio que se implanta de manera decreciente permitiendo que las visuales sean hacia el mar y aprovechando los recursos naturales como la insolación y los vientos.

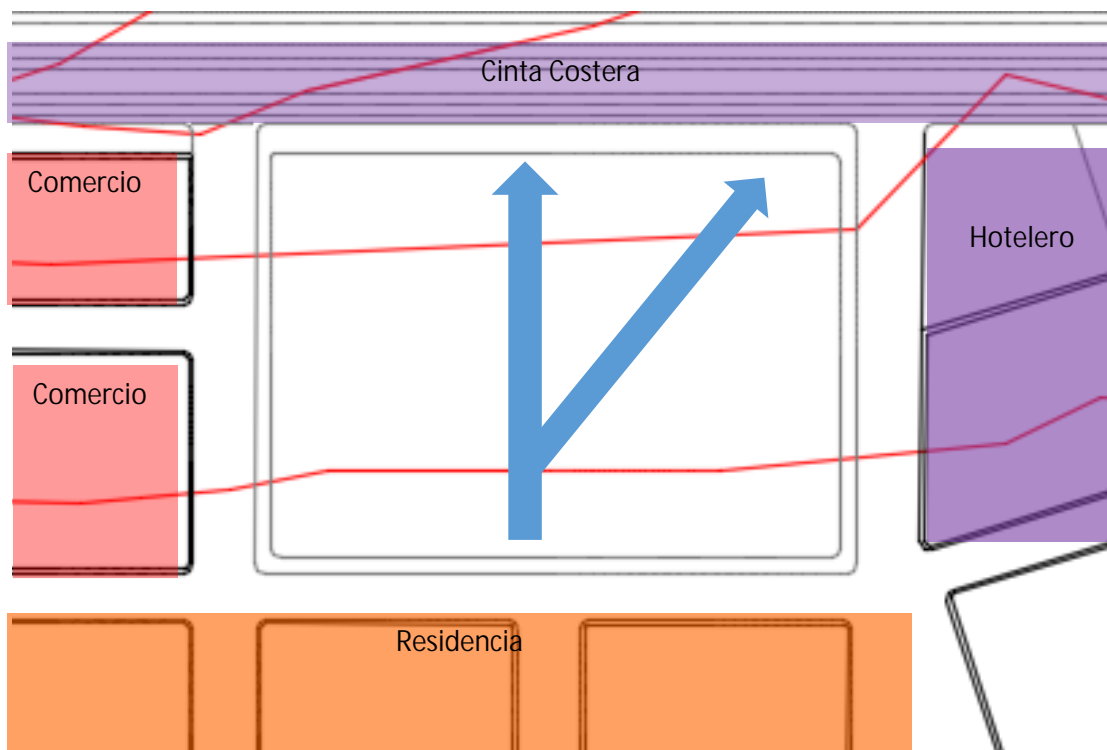


Figura N.21: Idea base de Concepto Generador - Malavé (2017)



Figura N 22: Concepto Generador - Malavé (2017)

4.3.7 Memoria Descriptiva.

El proyecto se desenvuelve en una superficie de 28.770 m², cabe destacar la fuerte pendiente que se encuentra, albergando una diferencia de 20 metros del extremo norte al sur, por lo que se notan diversos niveles de implantación.

Nivel Planta Baja +0.15

Se aprecia una gran plaza que origina el acceso peatonal principal desde el ala sur, y que es en ella donde se aprecian dos grandes volúmenes que dan lugar al centro gastronómico y al centro de investigación. Al costado derecho (ala este) se ubica el área gastronómica, apreciando un gran hall de acceso y un área de exposición, abarcando una doble altura. De igual forma se ubica el área de control e información del edificio, es acá donde se divide el área pública del área privada.

Adentrándose en el edificio, aparecen los servicios para los estudiantes y trabajadores, como el área de comedor, amplio espacio donde se proporcionan visuales

hacia el mar, gracias a los ventanales que se proporcionan. Servicios asistenciales como primeros auxilios, el área de profesores y una biblioteca, con acceso a infoteca. En este nivel se cuenta con dos aulas teóricas, y el área de salas sanitarias principales, que permiten el cambio de vestimentas y aseo de los usuarios. Cabe destacar que en el área externa del edificio albergan dos comercios, que prestarán servicios tanto para los usuarios del centro como para las personas del sector y de igual forma avivando la gran plaza en la que se encuentran.

Al otro extremo del centro gastronómico, en el ala oeste se encuentra el Centro de Investigación tanto de alimentos como de desechos alimenticios. Esta de igual forma se compone de un hall de entrada a doble altura, y una sala delimitada de exposiciones. Por tocarse una temática diferente en este edificio, se dispone un salón de usos múltiples con el fin que brinde ciertos eventos relacionado en materia, a la población. Se encuentra un cafetín, que genera vida hacia adentro y fuera del edificio; y un comercio que se encuentra dentro de la edificación. De igual forma aparece el área de información y control de estudios relacionado con todo el centro. Al seguir recorriendo el nivel de planta baja, se observan las salas sanitarias principales, donde como se mencionó antes, proporcionan el área para cambio de muda y aseo de los usuarios. Y finalmente dos salones teóricos destinados a la investigación de alimentos.

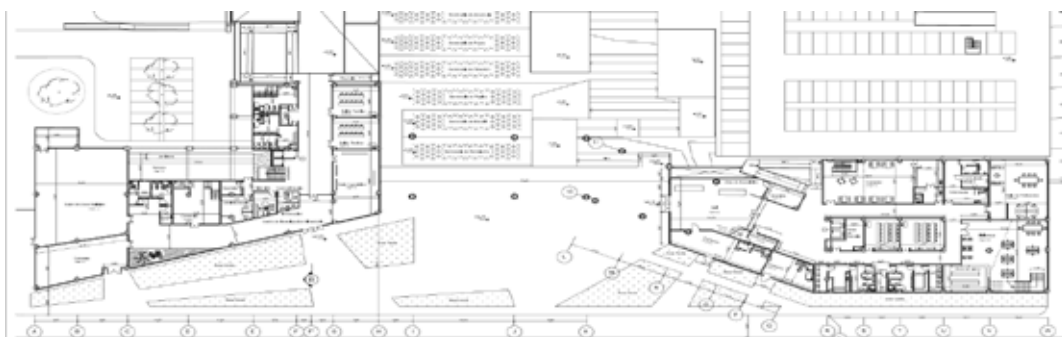


Figura N. 23: Vista Planta Baja - Malavé (2017)

Nivel +4.50

Siguiendo el mismo orden de ideas en este nivel superior, en el ala este, se encuentran aulas tanto teóricas, específicamente cinco, y como prácticas, entiéndase éstas últimas como las cocinas, al igual que dos aulas de fotografía. Aparece una terraza dentro del mismo comedor, al cual se le puede acceder por una escalera independiente. El área de la infoteca, también se conecta de este mismo modo con la biblioteca. En un área central se cuenta con las salas sanitarias y ciertos depósitos necesarios para el buen funcionamiento del centro.

Al otro extremo, en el centro de investigación alimentaria, aparecen los servicios de primeros auxilios, es decir la enfermería, el aula de profesores, las salas sanitarias y específicamente siete aulas investigativas.

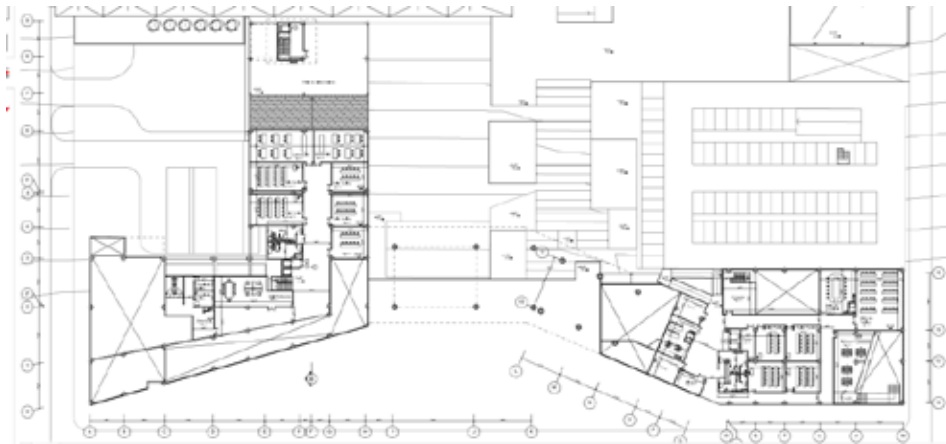


Figura N 24: Vista Planta Nivel +4.50 - Malavé (2017)

Nivel +9.00

Este nivel posee la particularidad de que es la unión de los dos edificios descritos anteriores, y esto se debe a que es aquí donde se relacionan y trabajan a la par la parte de estudios gastronómicos con la utilización de desechos alimenticios. Puede observarse como aparecen ocho aulas teóricas y cuatros aulas prácticas (cocinas), un área de depósitos y los

servicios sanitarios. Cabe destacar que es acá donde se encuentra un gran salón de eventos, que incluye una terraza desde la cual puede apreciarse la magnífica vista de la cinta costera.

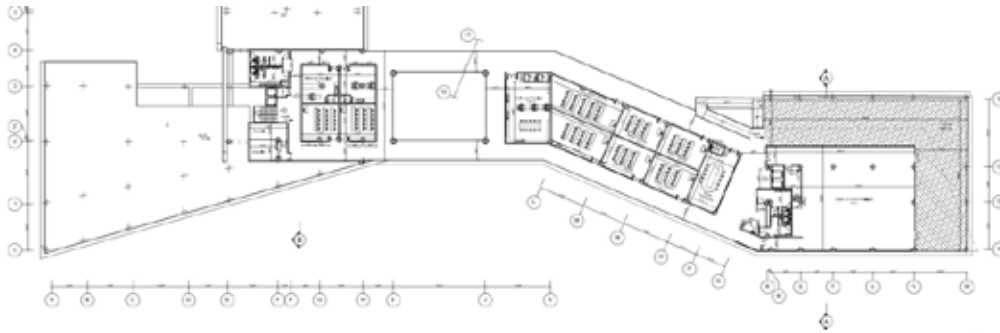


Figura N 25: Vista Planta Nivel +9.00 - Malavé (2017)

Nivel -3.00

Al comenzar a descender, se aprecian los niveles de servicio y el área industrial del centro de investigación, conformado por el área de análisis de alimentos y desechos, digestores anaeróbicos, producción de compostaje y criaderos de insectos; y el acceso hacia los huertos investigativos. Con respecto a los servicios, se encuentra toda la zona del personal como el salón de descanso y salas sanitarias. También se encuentra una conexión de servicio subterráneo, que permite el abastecimiento del centro gastronómico, y a su vez el traslado de desechos generados por este, para ser utilizados por el área especializada.

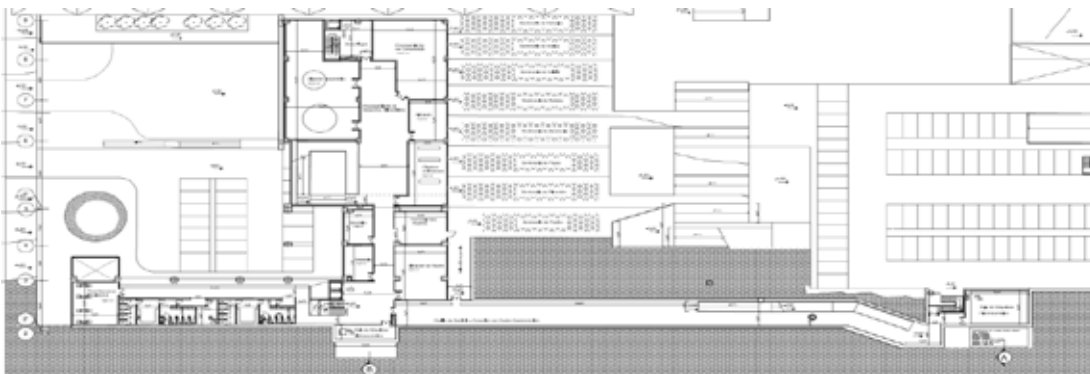


Figura N 26: Vista Planta Nivel -3.00 - Malavé (2017)

Nivel -5.70

En este punto se desarrolla el acceso hacia el área de empleados, el área administrativa y dirección del complejo, y el respectivo estacionamiento, ubicándose hacia el ala oeste del terreno por tratarse de una zona de servicio. Por su parte, al otro extremo, en ala este se encuentra el estacionamiento privado de estudiantes y parte del personal, donde se pueden apreciar áreas verdes, con el fin de que estas proporcionen sombra a los vehículos que se encuentran en el lugar.

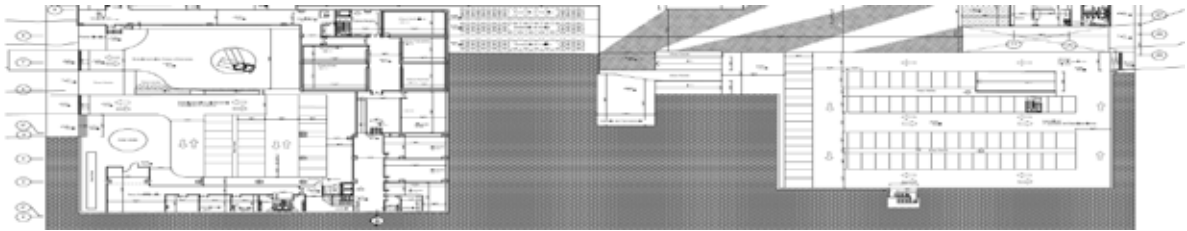


Figura N 27: Vista Planta Nivel -5.70 - Malavé (2017)

Nivel -7.00

Lugar de recepción de los insumos necesarios en el centro gastronómico, en el centro de investigación, el mercado y los restaurantes que conforman el proyecto. En este nivel se cuenta sus puntos de control, para realizar todo el chequeo pertinente a la mercancía. Existe una conexión directa, que es a través de una rampa con lo que se accede al nivel inferior (N-11.00), para el despacho de productos. Por su parte se observan la presencia de dos bares, que se constituyen con dos grandes terrazas que ofrecen visuales óptimas hacia la cinta costera, generando puntos de recreación para los ciudadanos y turistas.

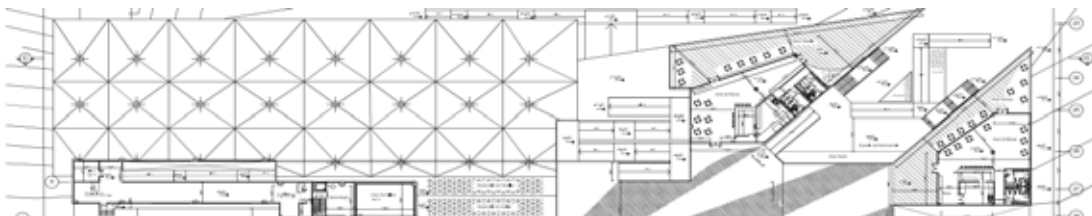


Figura N 28: Vista Planta Nivel -7.00 - Malavé (2017)

Nivel -8.15

Acceso al estacionamiento de carga y descarga, se ubica el patio de maniobra de los camiones y se conecta directamente con el nivel -7.00

Nivel -11.00

Se ubica en el sector oeste el mercado, con sus diversos locales, el área de mesas que permite el disfrute del espacio salas sanitarias y áreas de servicio. Específicamente los locales comerciales se dividen en locales de comida, hortalizas, alimentos secos y alimentos fríos. El área de servicio se conecta a un pasillo interno, por donde se suministra y se recogen los desechos. Es este mismo pasillo, por donde se llega al área de servicio de los restaurantes. Ambos restaurantes cuentan con área de almacenamiento, oficina de chef, área de lavado, preparación de alimentos, cocción y entrega de platos listos. Cuentan con una amplia área de mesas, y posee las salas sanitarias respectivas.

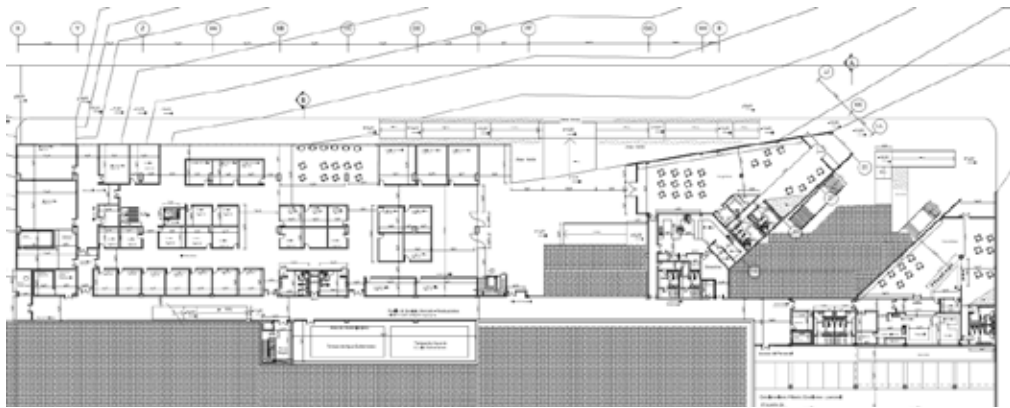


Figura N 29: Vista Planta Nivel -11.00 - Malavé (2017)

Nivel -15.00 y -19.00

Destinados para plazas de estacionamientos, accediendo desde la calle al nivel inferior, N-19.00, al ascender al nivel -15.00 se encuentra la segunda planta de

estacionamiento, desde la cual se llega a una plaza que te hará recorrer el conjunto, o desemboca directamente en las áreas del mercado.

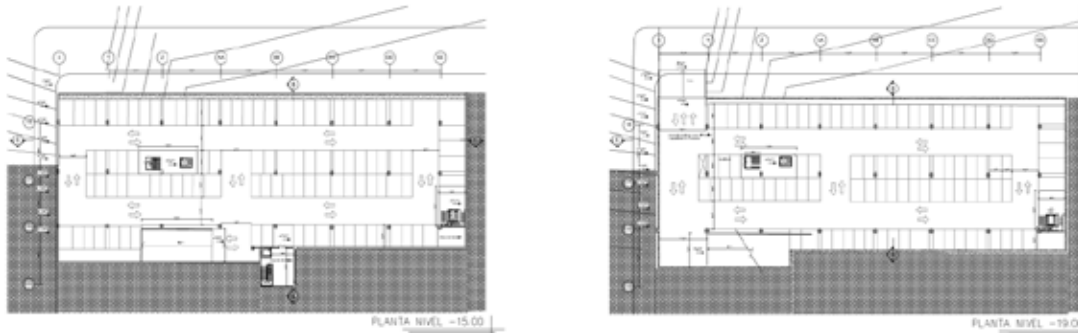


Figura N 30: Vista Planta Nivel -15.00 y -19.00 - Malavé (2017)

Fachadas

Las fachadas se originan según la funcionabilidad del edificio y la estética que se quiso dar al mismo, es un complejo que da un aire a la arquitectura industrial, pero a su vez es muy limpia y pura. Habiendo hecho estudios de factores como la insolación y buscando permitir el paso de la ventilación natural, se emplean ciertos métodos y elementos en los alzados del proyecto.

Fachada Norte

Desde este punto puede observarse como el conjunto viene de forma decreciente, y lo resaltante es los restaurantes, dos volúmenes puntiagudos, en donde son las puntas las que delimitan el acceso a los restaurantes. Estos volúmenes poseen un acabado de cemento pulido, buscando semejar rocas en el mar. Sus accesos se limitan como objetos negativos, por lo que el cerramiento de muro cortina.

También puede observarse el movimiento que genera el mercado, donde con sus techos paraboloideos de concreto, le brindan un carácter al sitio. El recubrimiento de las paredes, de los locales que colindan hacia los bordes, es de concreto armado, y se ven conectados por antepechos de acero inoxidable.

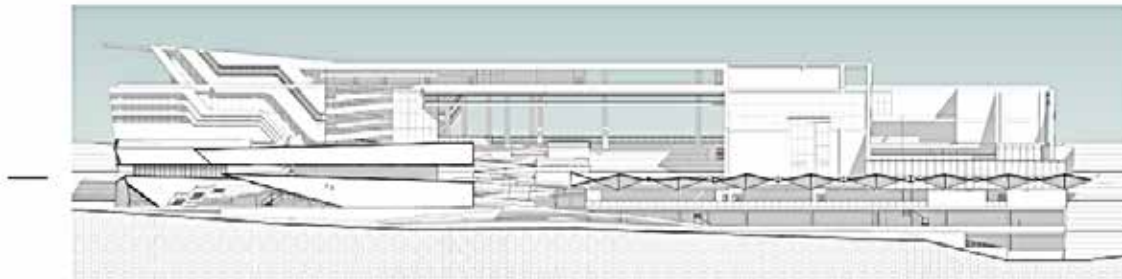


Figura N 31: Fachada Norte - Malavé (2017)

Fachada Sur

Demarcado el acceso principal desde la ciudad, en donde dos volúmenes se unen para dar recibimiento a todo el complejo. Acá se observa una fachada muy limpia, en donde se expresan materiales como el concreto pulido, muros cortinas en las áreas donde se permite la visibilidad, y detalles con aluminio, de color gris oscuro, que le proporcionan finura al volumen. Es por este elemento que se observa la conexión entre los dos edificios más demarcada.



Figura N 32: Fachada Sur- Malavé (2017)

Fachada Este

Puede observarse como los volúmenes están implantados de manera descendiente, y se observan de igual forma materiales neutros, como el concreto liso y la presencia del muro cortina. Por lo menos en este alzado puede apreciarse como la neutralidad de los materiales le dan protagonismo al medio físico natural del huerto y sus jardines de alrededores. De igual forma se aprecia la pureza del volumen del Restaurante como una pieza única de concreto pulido

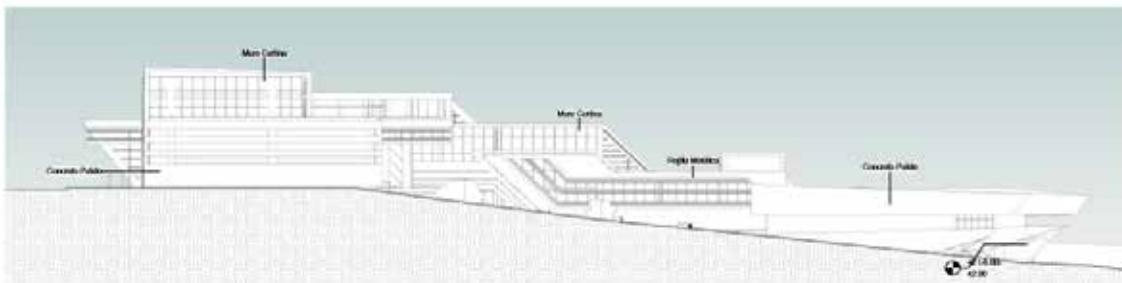


Figura N 33: Fachada Este - Malavé (2017)

Fachada Oeste

Una forma de responder al estudio de insolación, fue determinar que en esta fachada se proporcionaran paneles solares. Estos van dispuestos, en el volumen de mayor tamaño, que es el centro de investigación, en donde se reviste la superficie de las superficies termos aislados. Una fachada sin aislamiento con ventilación trasera es ideal para utilizar paneles solares de células cristalinas, ya que la ventilación trasera aumenta la eficiencia. Los acabados son con concreto liso y hormigón armado; en el área de mercado se vuelven a mostrar los paraboloides de concreto.

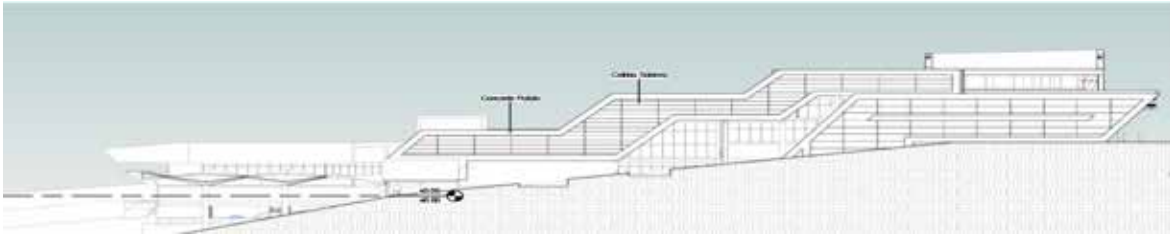


Figura N 34: Fachada Oeste- Malavé (2017)

Acabados internos

Dentro del concepto siempre estuvo, preservar el carácter industrial, por lo que los materiales son repetitivos, con el fin de generar espacios puros. En el caso de los accesos al Centro Gastronómico y al Centro de Investigación, se desarrollan amplios espacios a doble altura, pisos de cemento pulido y paredes de concreto armado. Igualmente se observa la notable presencia de espacios acristalados, es decir superficies de vidrios, en lo que son los locales comerciales y las salas de exposiciones. (Ver Figura 35 y 36)



Figura N 35: Acceso Centro de Investigación- Malavé (2017)



Figura N 36: Acceso Centro Gastronómico- Malavé (2017)

Los salones teóricos se aprecian espacios amplios, dotados en su totalidad por luz natural y artificial. Las paredes son de concreto armado y se denota elementos de vidrios esmerilados, que permiten darle claridad al recinto pero sin que la visibilidad interrumpa las actividades que se manejan en ellas. Los salones prácticos, es decir el área de las cocinas, llevan un recubrimiento de piso epóxico, el cual se realiza a base de resina epoxi, el cual es un material sintético, por lo que posee unas características de seguridad, durabilidad, resistencia y mantenimiento ideales para cocinas, y además de tratarse de un material industrial. Compuesto por mobiliario de acero inoxidable, por temas de higiene. Con respecto al área investigativa, tanto en los laboratorios como en el recinto de maquinaria (digestores) cuentan con pisos epóxicos y paredes de friso liso con recubrimiento de pintura epoxica.

Los detalles del mercado, recubrimiento del piso es secciones de concreto pulido con concreto estampado, los locales comerciales se expresan como módulos de concreto armado, con respectivas aperturas en los que se disponen mesones y/o neveras según sea el caso. Estos recintos cuentan con portones metálicos micros perforados, individuales para el momento de que no se encuentre laborando el local. (Ver Figura 37)



Figura N 37: Vista Detalles del Mercado Malavé (2017)

Los restaurantes poseen detalles minimalistas, pero que impera la armonía. Pisos recubiertos de mármol de color grisáceo y beige, los cuales hacen un juego perfecto con los jardines internos que poseen estos. Las columnas centrales son de concreto que dan rigidez al entorno. Por su diseño y combinación de materiales, estos restaurantes dan la sensación de “estar dentro de la roca” pero no atrapado en ella, ya que se proporciona una altura de 4 metros.



Figura N 38: Vista a Acceso a Restaurantes - Malavé (2017)

4.3.7.2 Estructura

Está constituida por una estructura de concreto y acero. Las fundaciones son superficiales y compuestas por zapatas aisladas; las cuales se dimensionaron según la carga que iban a soportar. Se cuenta con muros de contención, cumpliendo la función de soportar el empuje de tierras, generalmente terraplenes, evitando el desmoronamiento y sosteniendo el talud.

En caso de las losas estas vienen siendo de nervadas unidireccionales de concreto, que aparecen de 30 y 40 centímetros de espesor, dependiendo del caso. También se cuenta con losas macizas de diferentes espesores, las cuales van dispuestas directamente al terreno, sobre la infraestructura. Las columnas fueron calculadas para ser realizadas en concreto, están difieren sus dimensiones dependiendo de la carga que van a sostener, se aprecian en

el centro gastronómico y centro de investigación, dimensiones que van desde 45x45 cm hasta 80x 110 cm. En el mercado se cuenta con columna de 80x130cm, 80x160cm hasta llegar a los 80x170 cm, esto debido al peso de los paraboloides de concreto y la carga que representara los niveles inferiores de estacionamiento. En los restaurante si se observan columnas de concreto más moderadas, teniendo unas dimensiones de 50x50cm y 60x60cm.

Las vigas de carga, fueron calculas dispuesto en relación a la luz que soportarían, estas fueron empleadas en diferentes perfiles de acero, los cuales difieren dependiendo de la carga que esta recibe. Entre los perfiles se encuentras los IPN 220 hasta IPN 600, y HEB 650 a HEB 1000, estos últimos números representan la altura que posee dicha viga; en alguno caso se implementa el uso de cielo raso por lo que las vigas no quedan expuestas, mientras que en otros se deja visible para que mantenga el concepto industrial. Por ultimo todos los techos son de losa nervada, que cuentan con el respectivo manto asfaltico que permite la impermeabilización del elemento.

4.3.7.3 Instalaciones Sanitarias.

a) Aguas Blancas.

El proyecto por tratarse de grandes magnitudes se surte de dos puntos de acueductos existentes dentro de la propuesta y se estableció la colocación de dos tanque de aguas principales, y uno secundario que su llenado dependerá de la dotación de uno de los principales. Según normas establecidas, estos almacenes son surtidos por tubería de 4", luego al momento de hacer las distribuciones y diseño de ramales, se manejan con otras medidas específicas de tuberías.

Se cuenta con sistema de bombeo a través de hidroneumáticos, lo cuales impulsarán el agua a los niveles que se encuentren en niveles superiores a los tanques de almacenamiento. Al momento del diseño de los ramales se disponen ciertas tuberías colgantes, por el tema del aspecto industrial; son

específicamente de material PAVCO, las cuales poseen características optimas al respecto de la durabilidad y seguridad.

b) Aguas Servidas.

Las aguas negras son descargadas a través de dos cachimbos, los cuales llegan a la red urbana. Estas comienzas a recogerse desde los puntos más desfavorables, hasta llevarse a ductos que permitan conectarse a dichos cachimbos, se trabaja por aprovechando el efecto de gravedad y siempre con ángulos de 45° según dicta la Norma Sanitaria.

La tubería a emplearse en los ramales internos de la construcción será de material PVC que van colgadas, diámetro 4" y 2", el diámetro mínimo será 2" en duchas, inodoros de piso, y lavamanos, 4" para excusados. Los ramales cuentan con sus tapones de registro, dispuestos al pie de cada bajante y a cada dos cambios de dirección en las tuberías.

c) Aguas Pluviales.

Las aguas de lluvia son recogidas de dos formas. Las que provienen de losas de techo y terrazas, van destinadas a un tanque de aguas de lluvia, con el fin de reusarlas en el sistema de riego. Se disponen pendientes mínimas que van desde 1 a 6 %, y tuberías PVC de 4" y 6". E igualmente los paraboloides fueron diseñados con toda la intención de que pudieran ser capaces de recoger estas aguas.

Por su parte, las zonas de estacionamientos y plazas, poseen una recolección independiente, las cuales van directo al sistema urbano de recolección de aguas de lluvia. También se conforman con tubería de PVC de 4" y 6", con pendientes respectivas.

4.3.7.4 Instalaciones Eléctricas.

Este medio fue dividido en cuatro cuerpos independientes, por lo que se cuenta con 4 transformadores, específicamente 13880/120-240 V tipo intemperie, los equipos de protección y operación serán equipos que cumplen con las Normas Técnicas para la Ejecución de Proyectos Eléctricos. Dichos transformadores llevarán la energía a un medidor y luego al respectivo tablero principal.

Se trabajan con circuitos que no superen los 12 puntos de iluminación de 100w, dispuestos en todos los espacios, proporcionando cómodamente iluminación, y máximo 10 puntos de tomacorriente de 110 V por circuito, los cuales están embutidos en la pared o el piso, dependiendo sea el caso. Los circuitos son monitoreados por puntos centrales en subtableros, los cuales conectados entre sí llegan a los distintos tableros principales. Las tuberías empleadas son de PVC de ½” con conductores THHN.

4.3.7.5 Instalaciones Mecánicas.

El tipo de ascensor implantado posee la máquina está instalada dentro del pozo en la parte superior, lo cual mejora el índice de utilización de los espacios del edificio, reduce el costo del consumo de energía y los materiales de construcción. Con la utilización de los mismos, todos los dispositivos del ascensor están instalados compacta y racionalmente en el pozo del ascensor, dándole al edificio una apariencia más armónica.

El OTIS GeN2™ Comfort es un ascensor sin cuarto de máquinas con niveles insuperables de confort, fiabilidad, seguridad y protección medioambiental. Utiliza un sistema único de cintas planas de acero recubiertas de poliuretano, una tecnología inventada y patentada por OTIS. Es altamente eficiente y funcional, ideal para cualquier espacio ya que se adapta a diversas variables. Permite a los arquitectos más libertad en el diseño al no necesitar cuarto de máquinas. Las especificaciones generales son capacidad de carga de 900Kg destinado a 12 personas, velocidad de 1.6 m/s, Equipo de tracción Máquina sellada

sin engranajes y motor de imanes permanentes. Tracción mediante cintas planas. La cabina es 1400x1500 cm y el hueco necesita 1950x1750cm

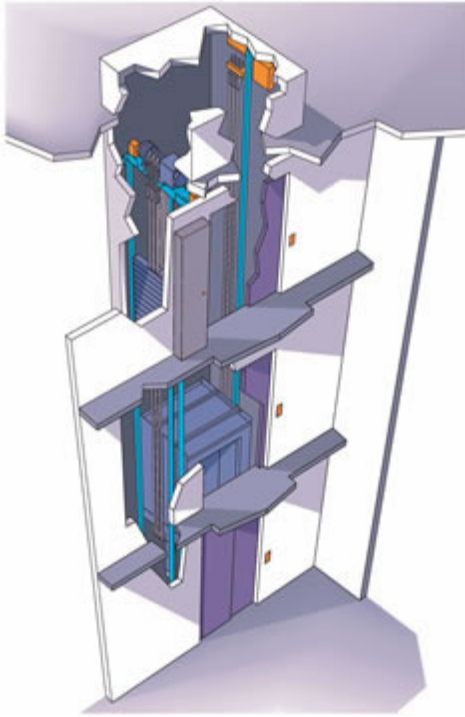


Figura N 39: Vista Ascensor GeN2TM Comfort - Otis (2017)

4.3.7.6 Sistema Contra Incendio.

Se especifican tipo y ubicación de los elementos de: detección y alarma, extinción, y medios de escape. Sistemas de protección contra incendio previsto en tres módulos: uno en el centro gastronómico, otro en el centro de investigación y el último en el área de mercado que abarca la zona de los restaurantes a su vez. Cuentan con sistema de detección de humo o fuego, dependiendo de la zona, alarmas automáticas y manuales, extinción portátil y por manguera surtida desde los tanques de aguas, sistema de iluminación de emergencia e indicación de medios de escape.

CAPÍTULO V

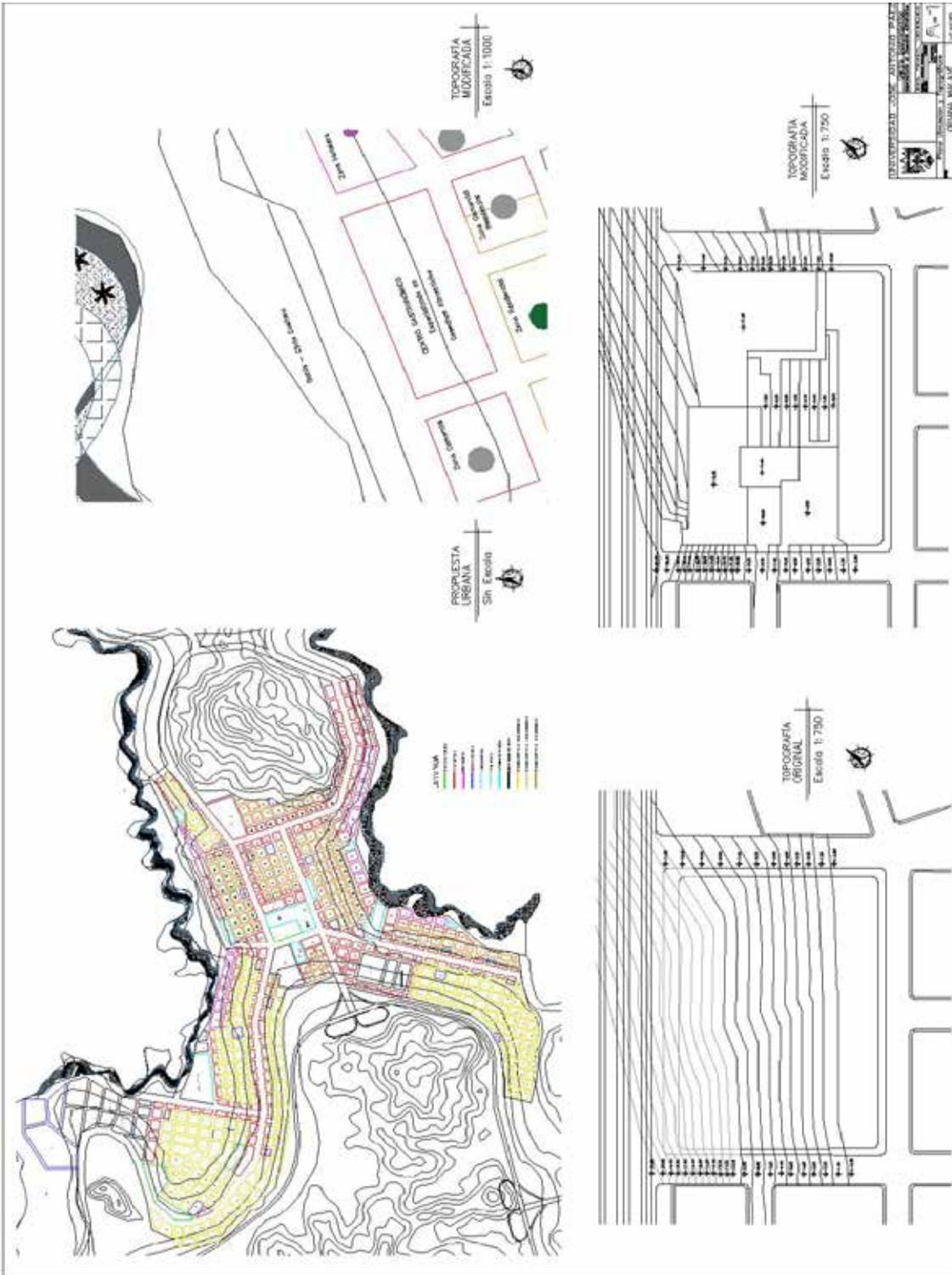
REPRESENTACIÓN GRÁFICA

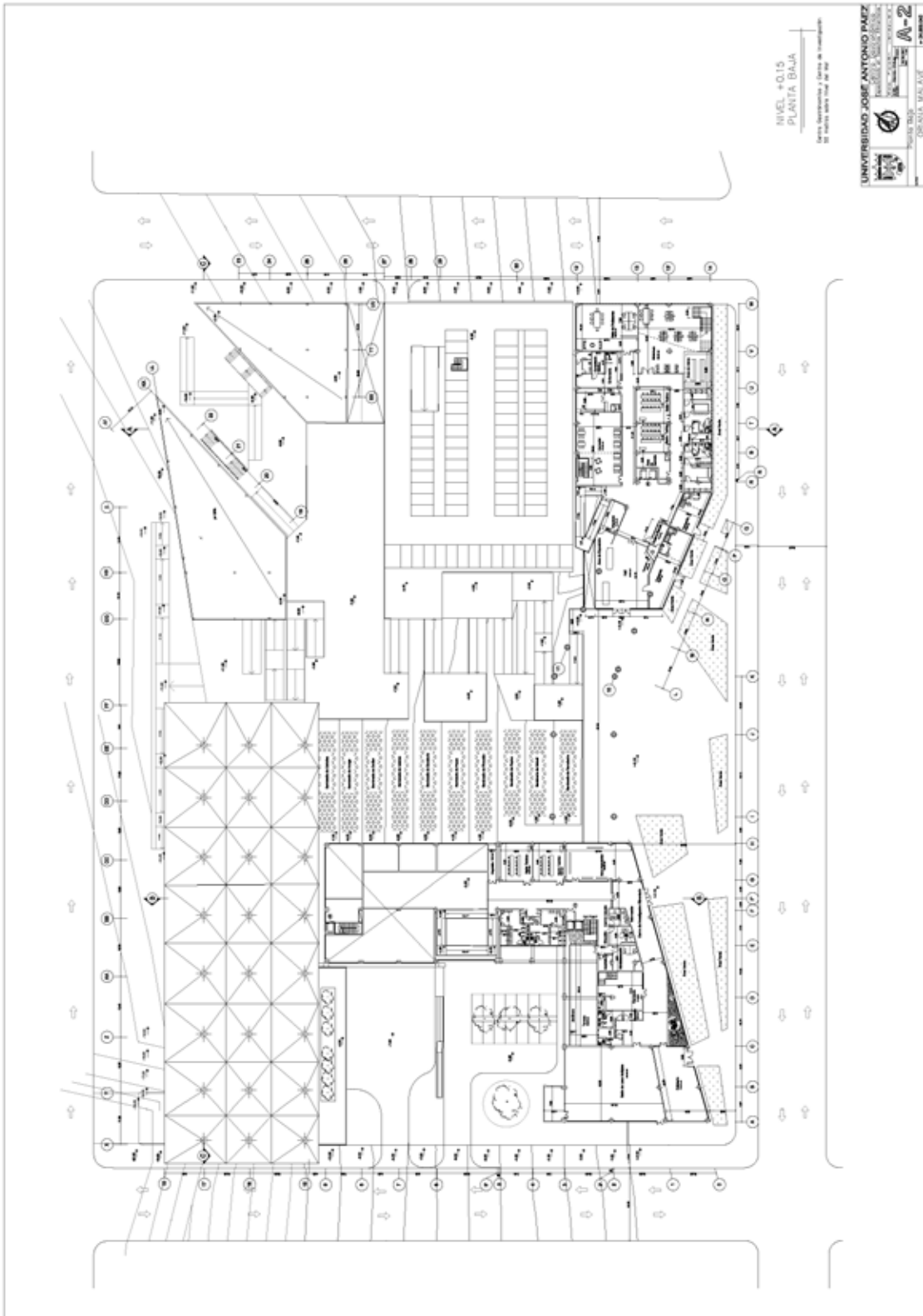
Se representa a continuación, los planos de la propuesta del Centro Gastronómico Especializado en Desechos Alimentarios, dentro de la reubicación urbana de los Municipios José Laurencio Silva e Iturriza, en el Estado Falcón.

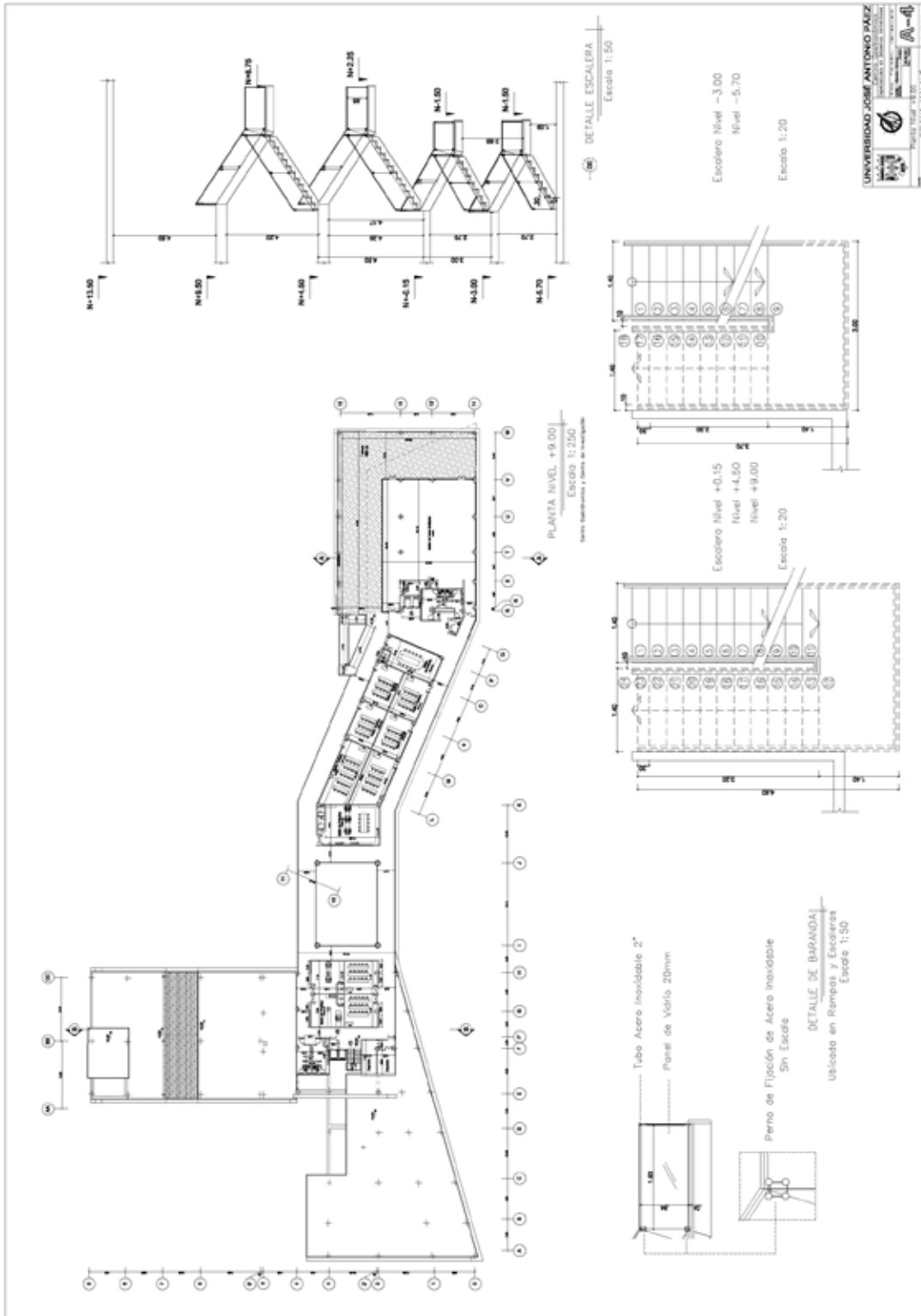
En tal sentido, podemos resumirlos de la siguiente forma:

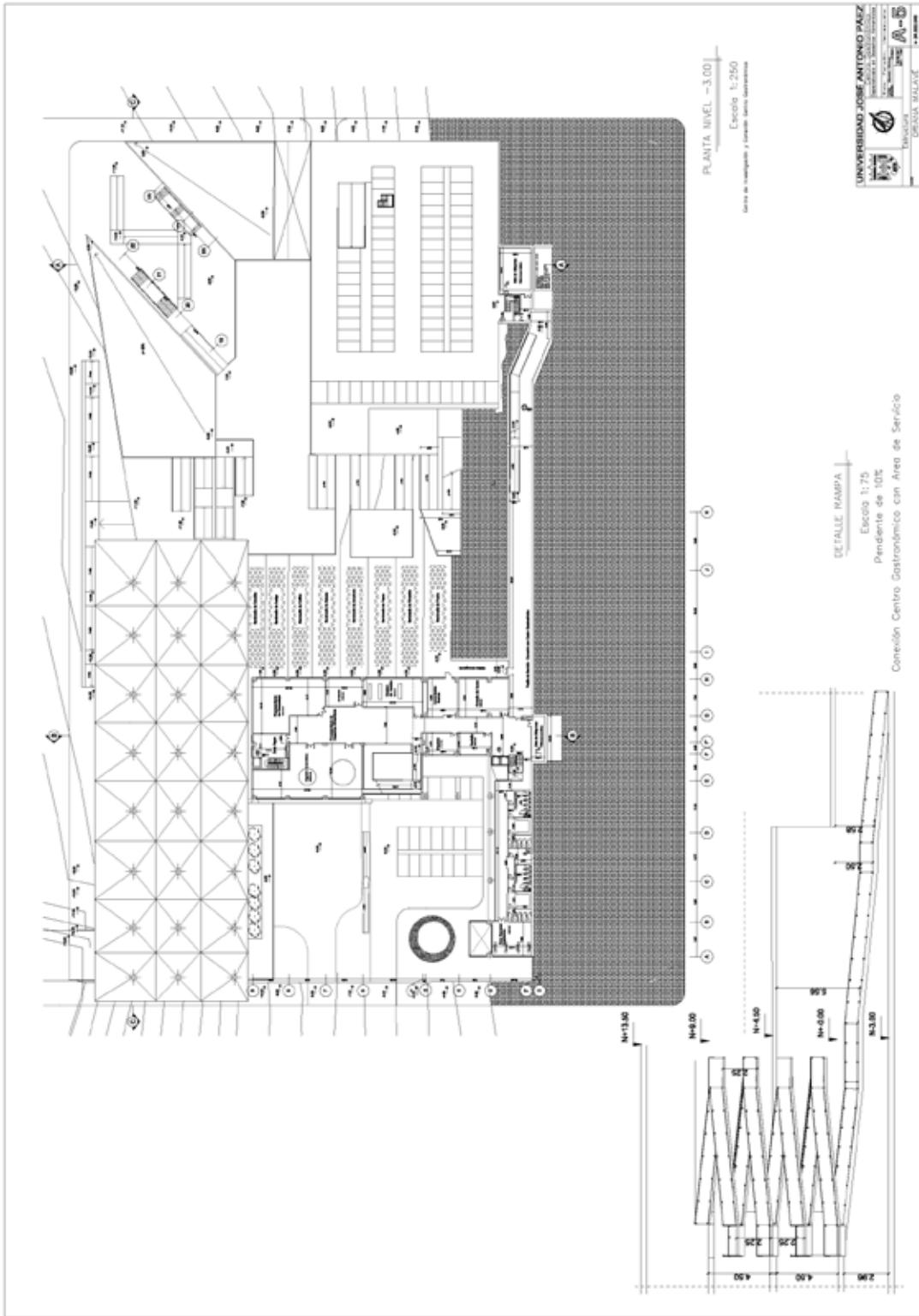
- A-1 Planta Ubicación y Topográficos
- A-2 Planta Baja
- A-3 Planta Nivel +4.50
- A-4 Planta Nivel +9.00
- A5 Planta Nivel -3.00
- A6 Planta Nivel -5.70
- A7 Planta Nivel -11.00, -15.00 y -19.00
- A-8 Planta Techo – Planta Conjunto
- A-9 Cortes
- A-10 Fachadas
- E-1 Estructura
- E-2 Estructura

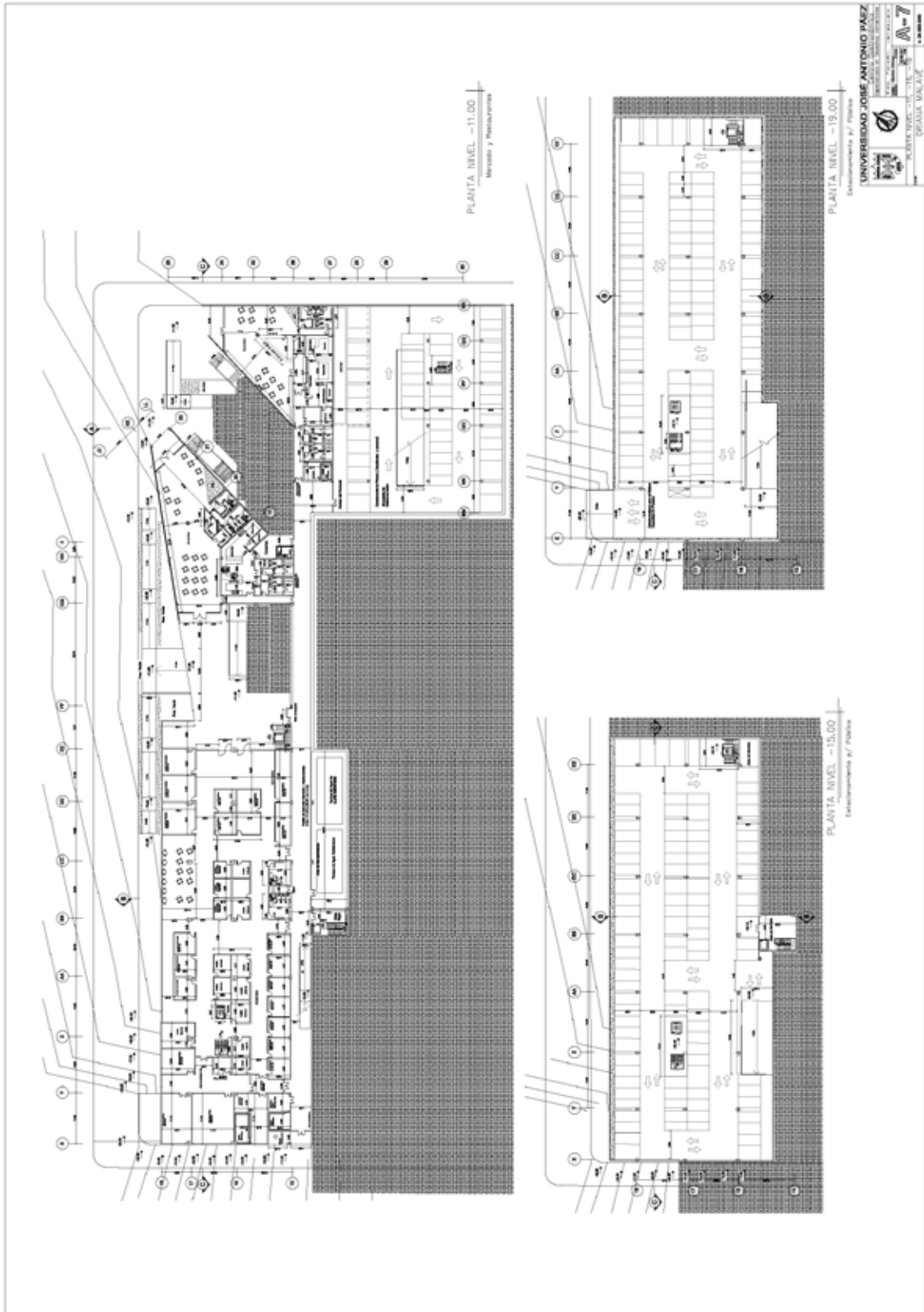
- E-3 Estructura
- IS-1 Instalaciones Sanitarias Aguas Blancas
- IS-2 Instalaciones Sanitarias Aguas Blancas
- IS-3 Instalaciones Sanitarias Aguas Blancas
- IS-4 Instalaciones Sanitarias Aguas Blancas
- IS-5 Instalaciones Sanitarias Aguas Servidas
- IS-6 Instalaciones Sanitarias Aguas Servidas
- IS-7 Instalaciones Sanitarias Aguas Servidas
- IS-8 Instalaciones Sanitarias Aguas Servidas
- IS-9 Instalaciones Sanitarias Aguas de Lluvias
- IS-10 Instalaciones Sanitarias Aguas de Lluvias
- IS-11 Instalaciones Sanitarias Aguas de Lluvias
- IE-1 Instalaciones Eléctricas
- IE-2 Instalaciones Eléctricas
- IE-3 Instalaciones Eléctricas
- IE-4 Instalaciones Eléctricas
- ICI-1 Instalaciones Contra Incendios
- ICI-2 Instalaciones Contra Incendios
- ICI-3 Instalaciones Contra Incendios
- ICI-4 Instalaciones Contra Incendios

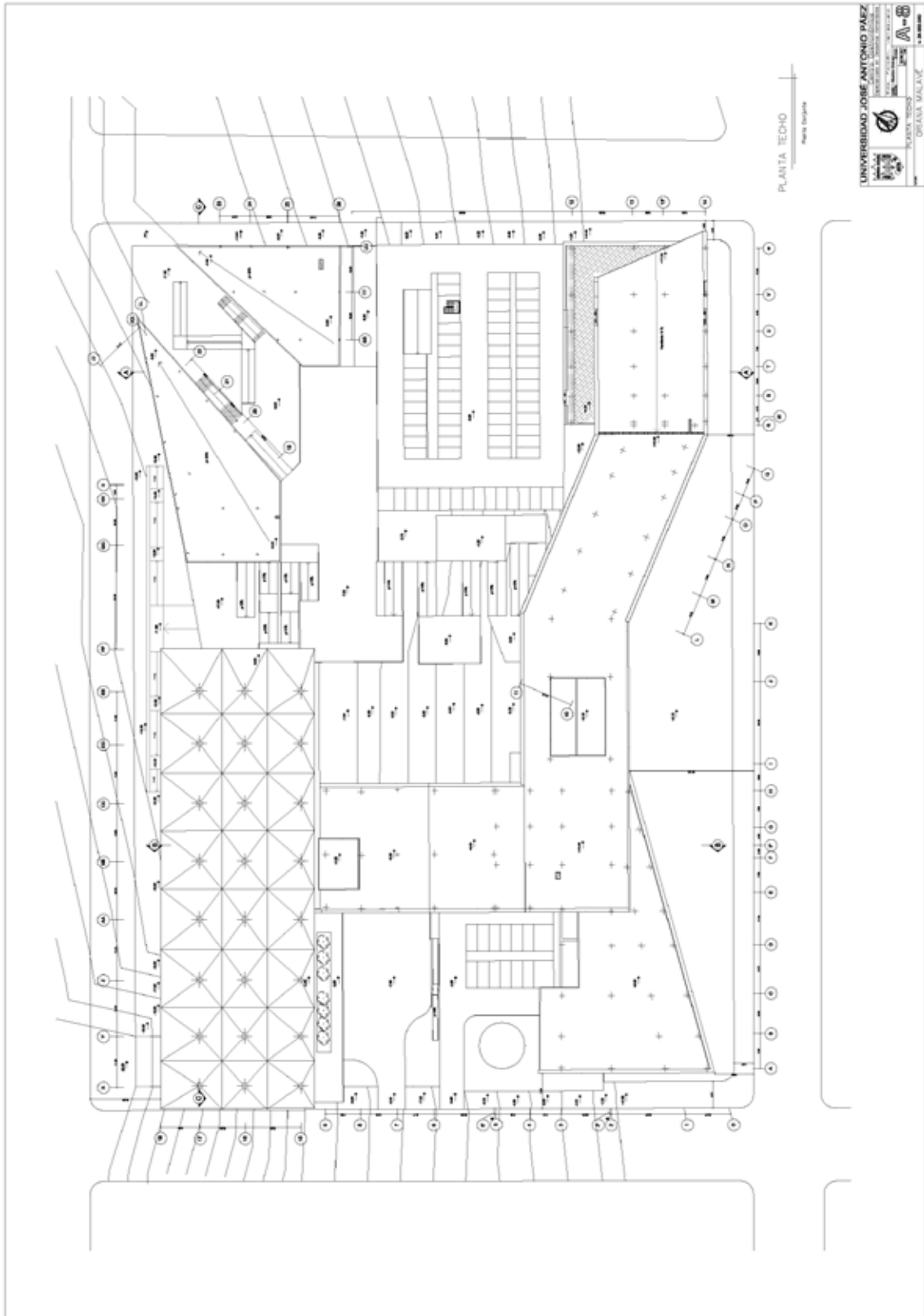


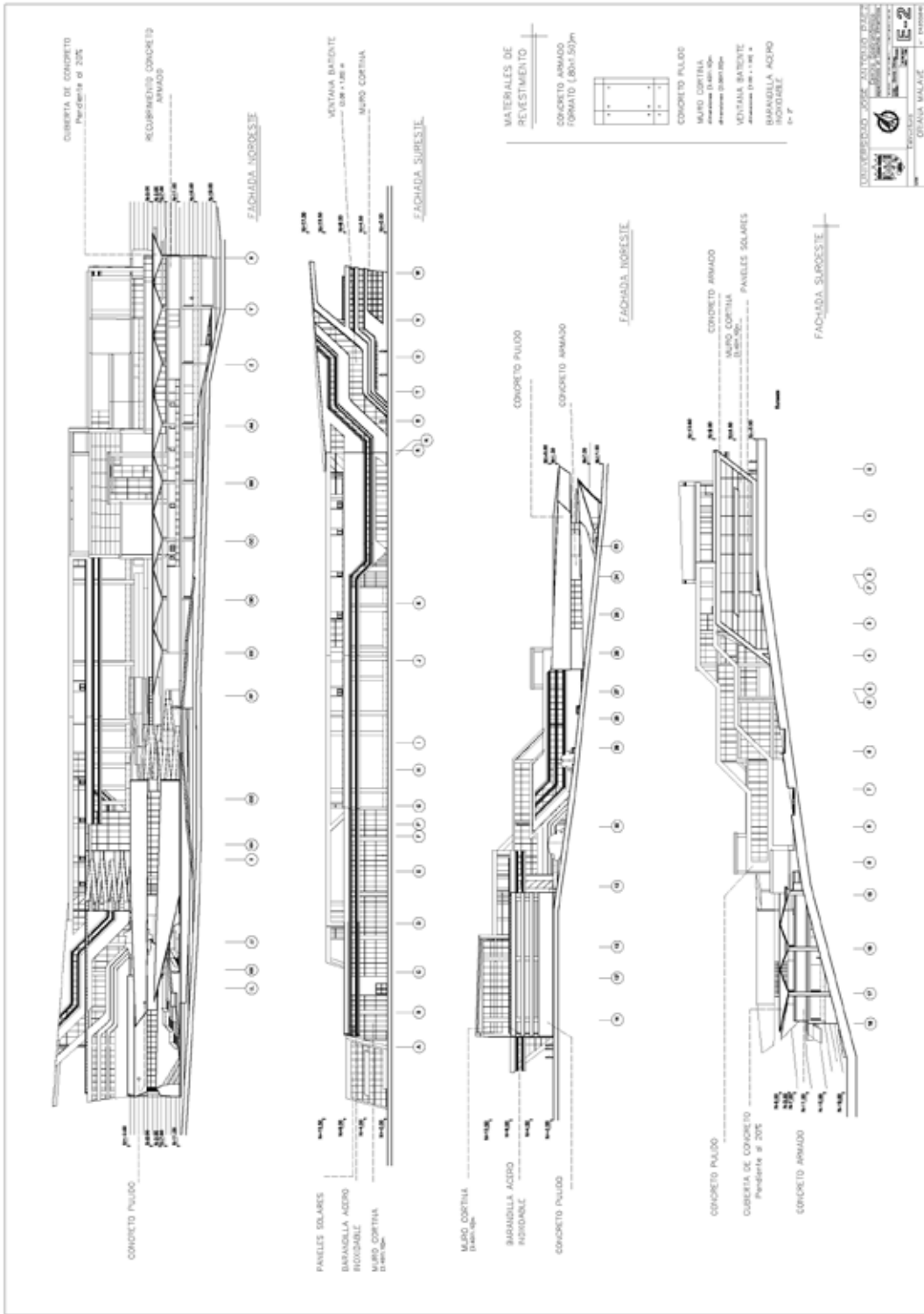


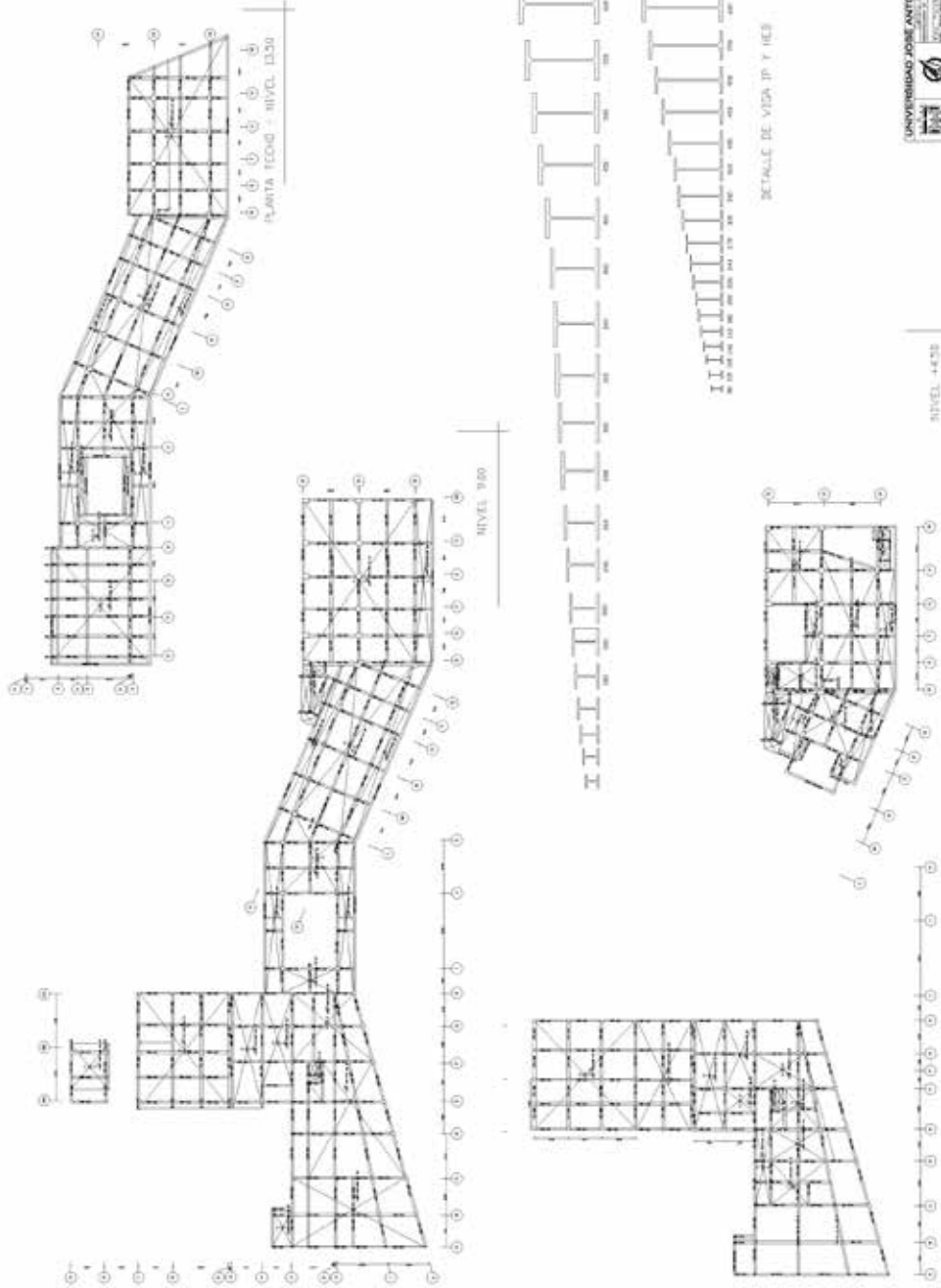


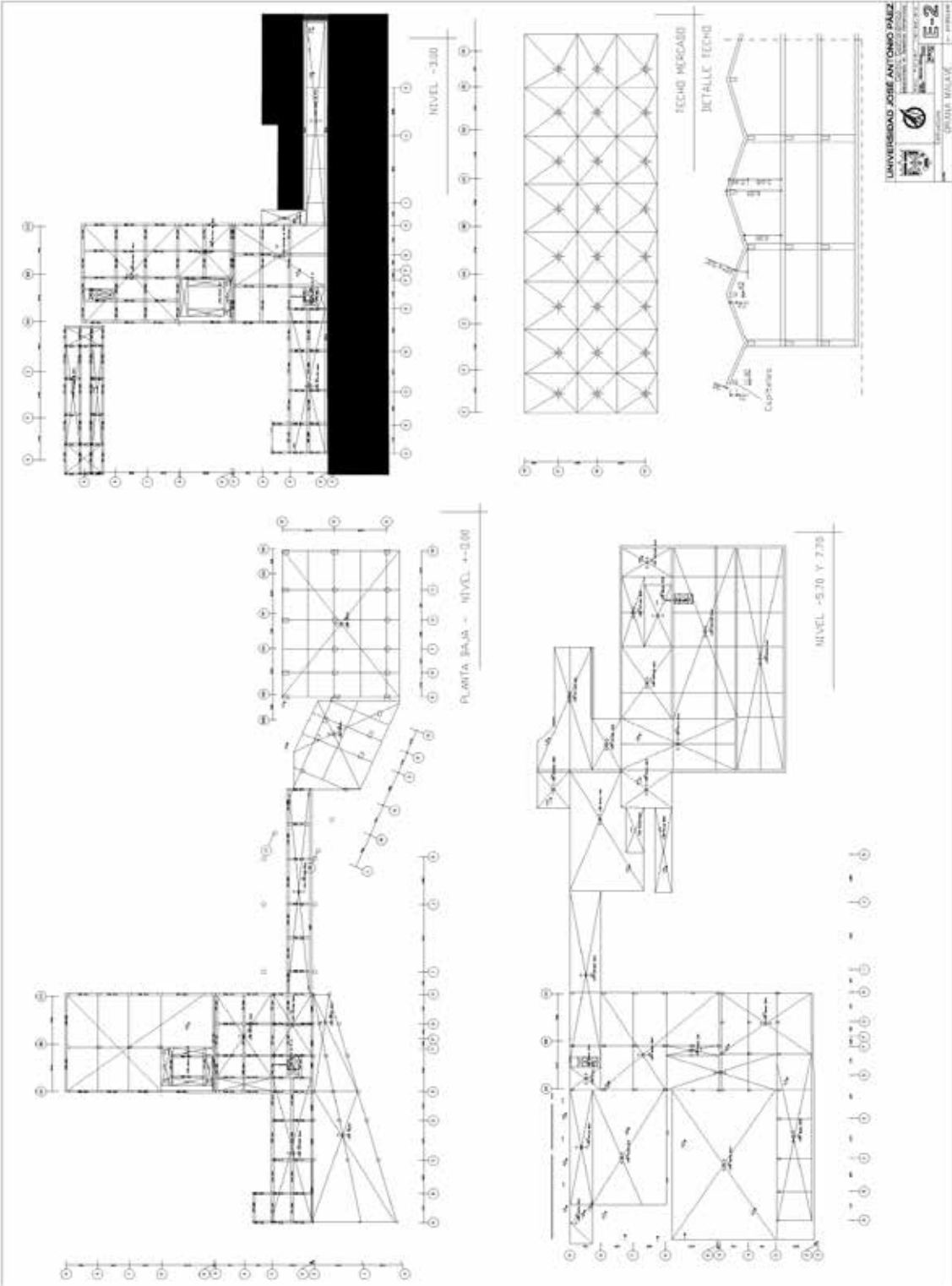


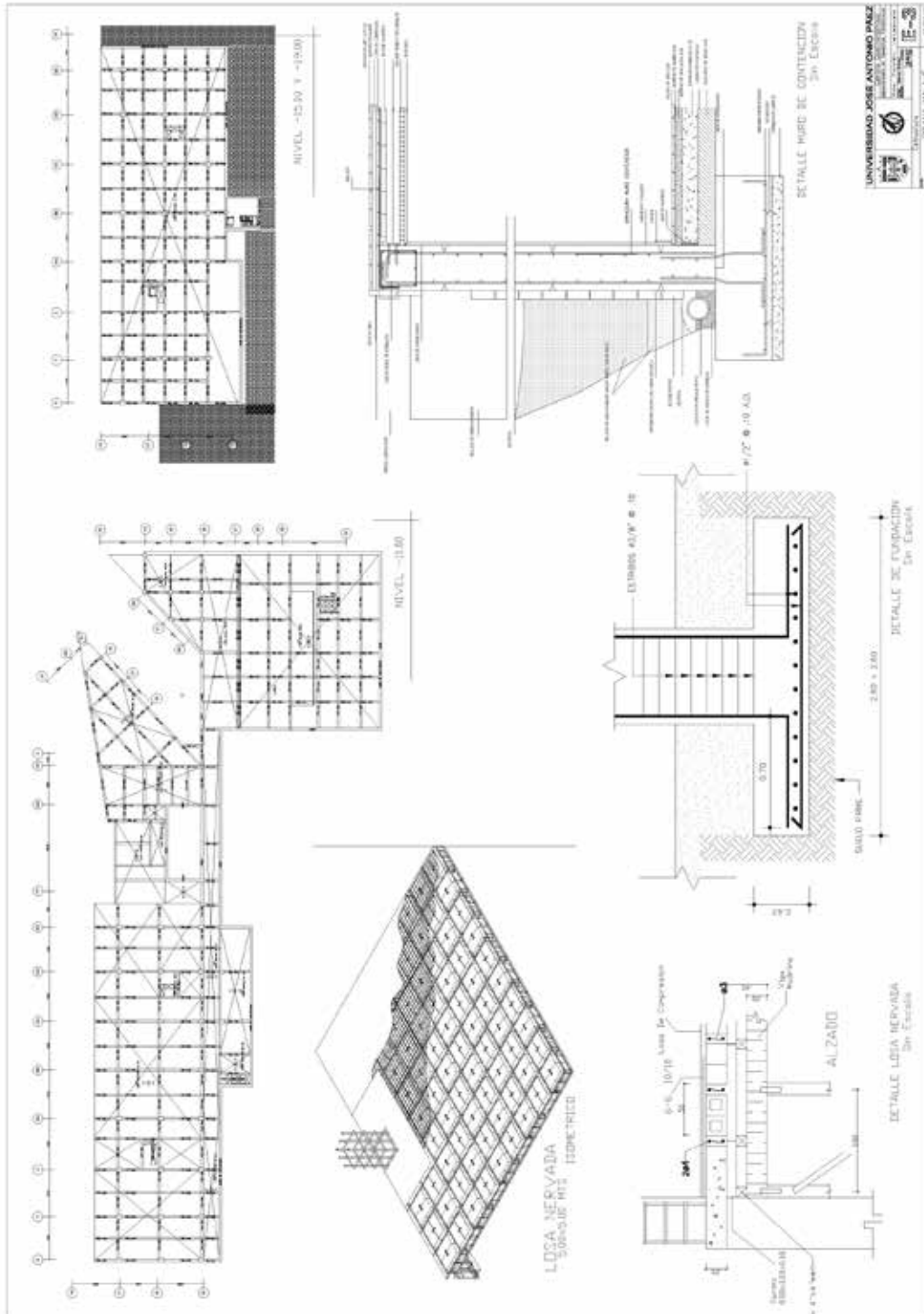


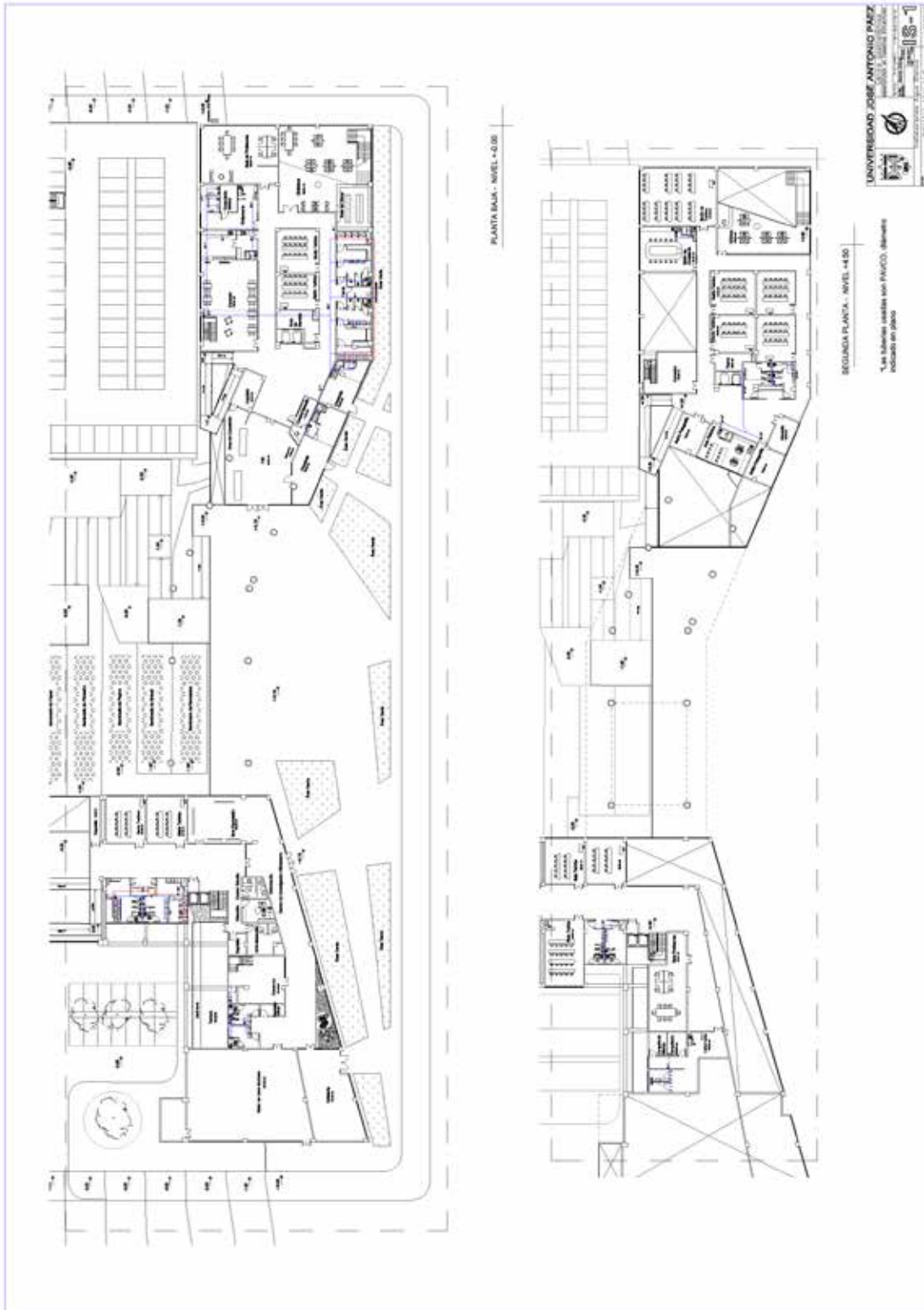


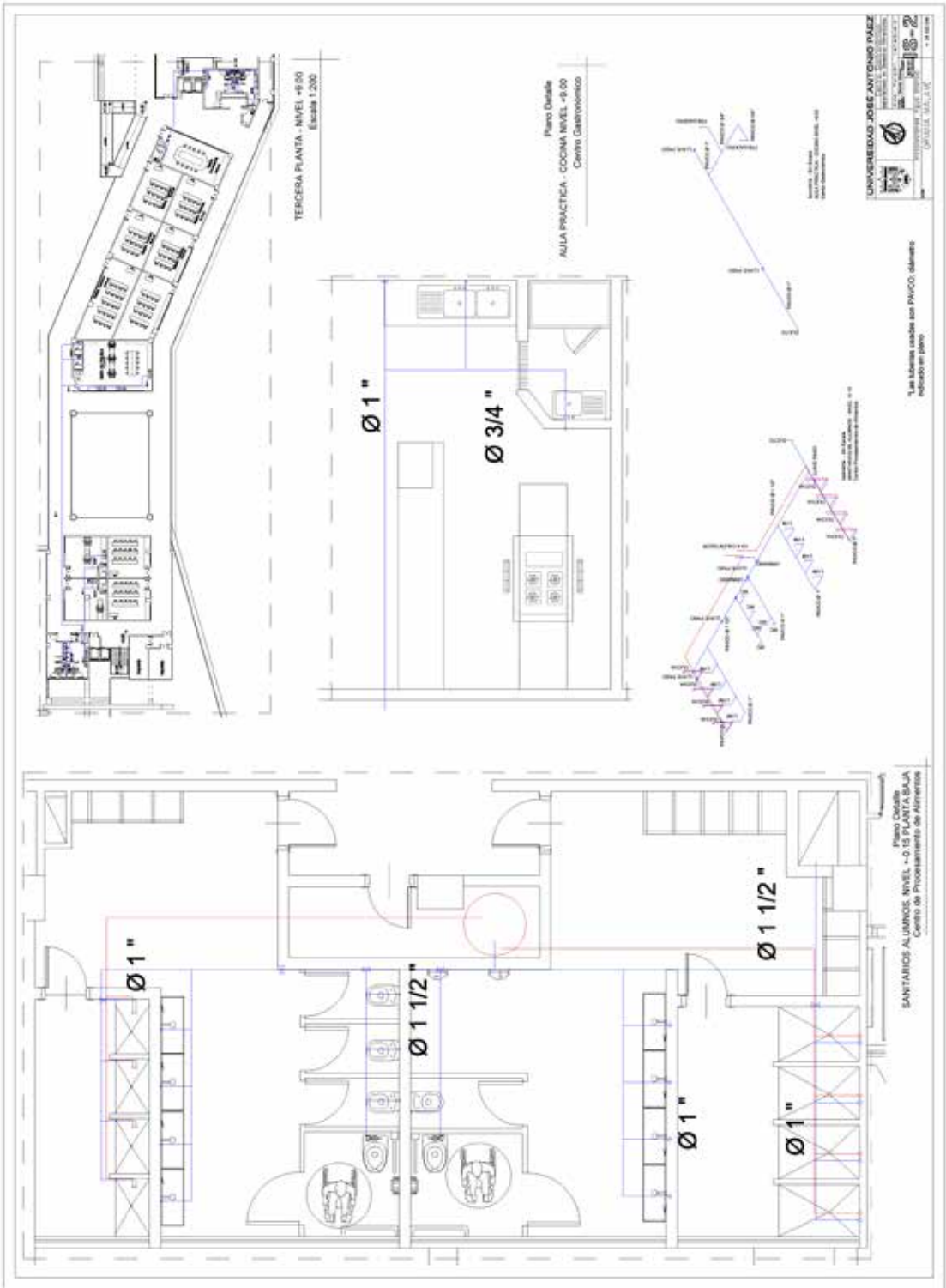


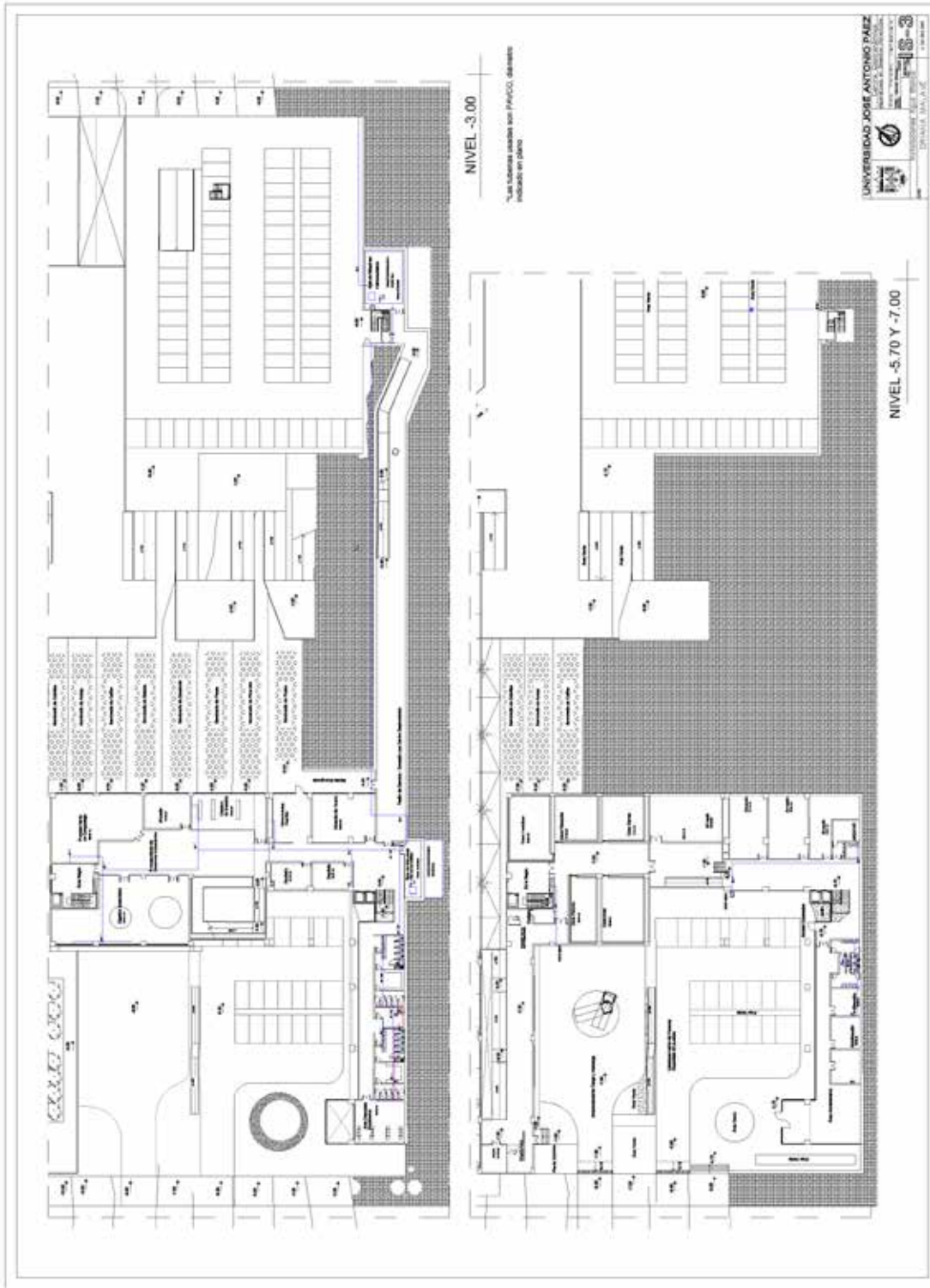


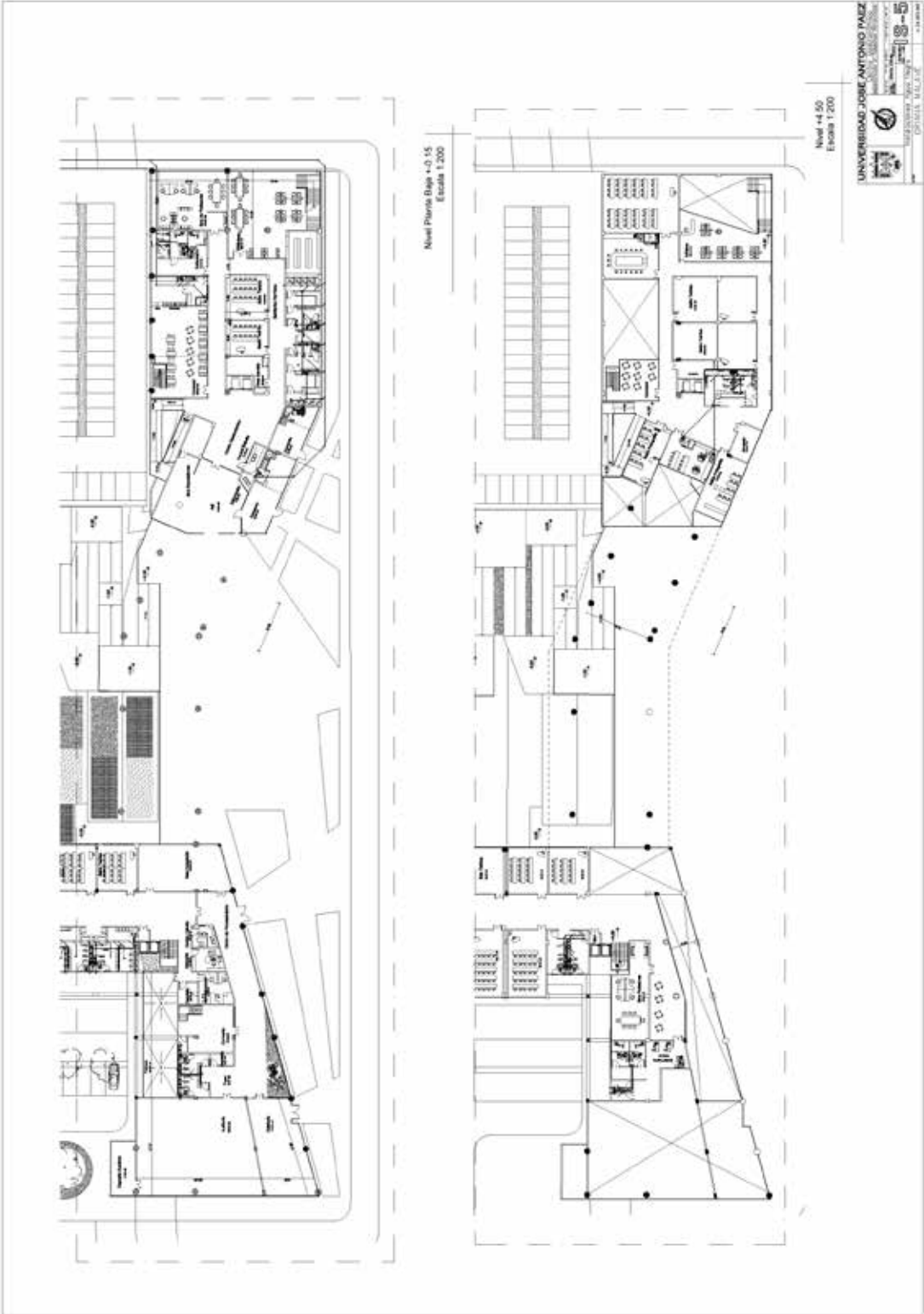


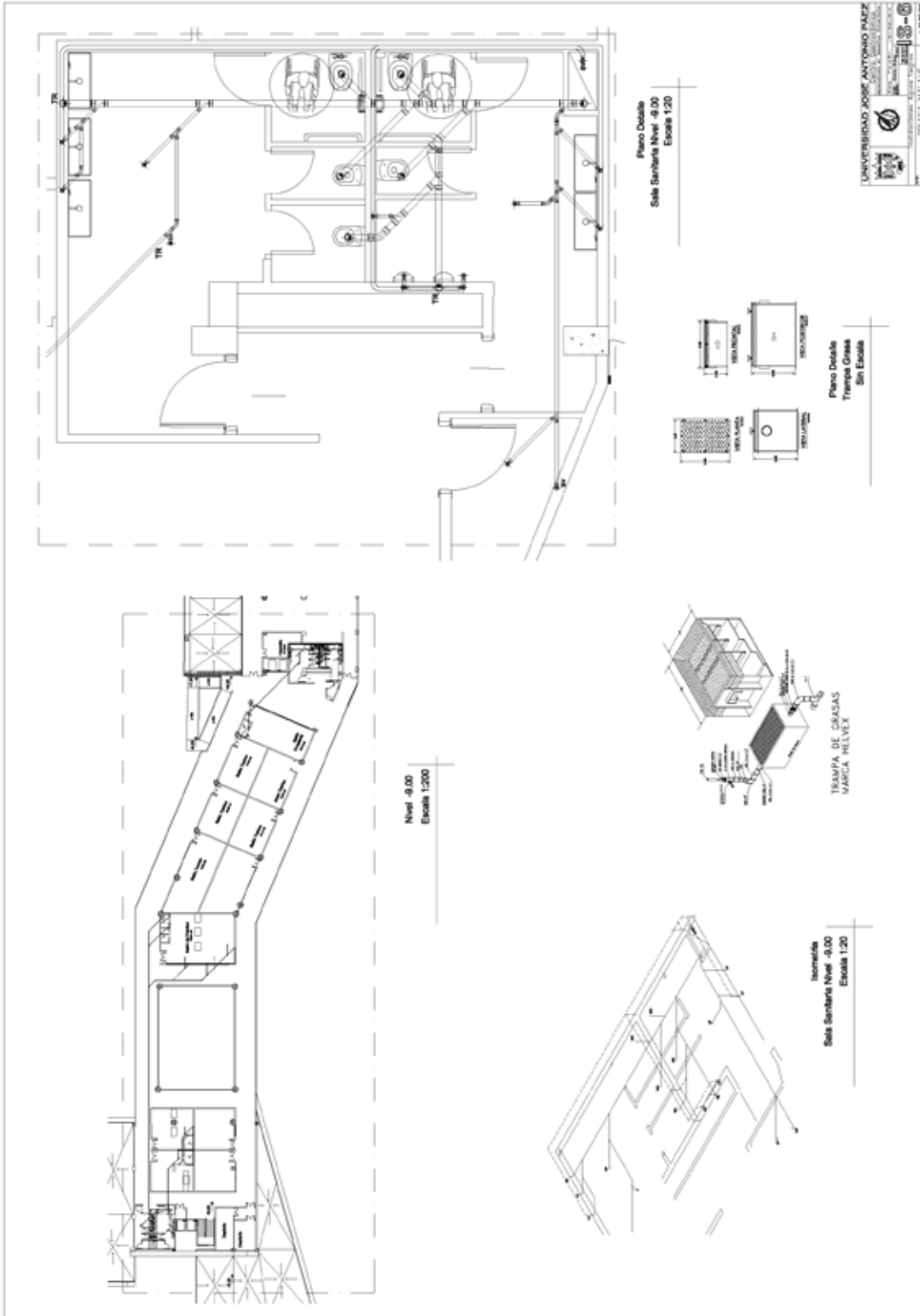


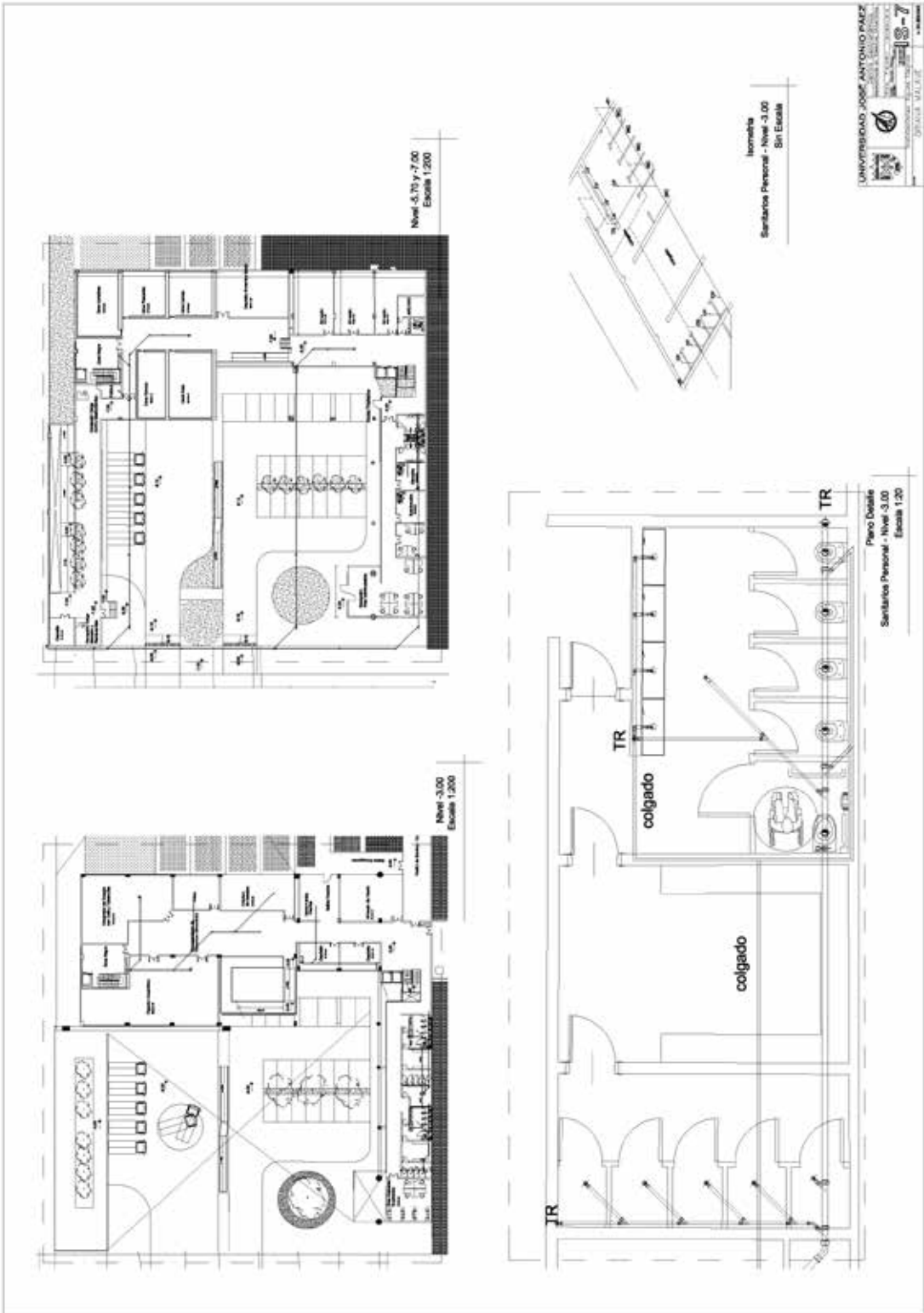


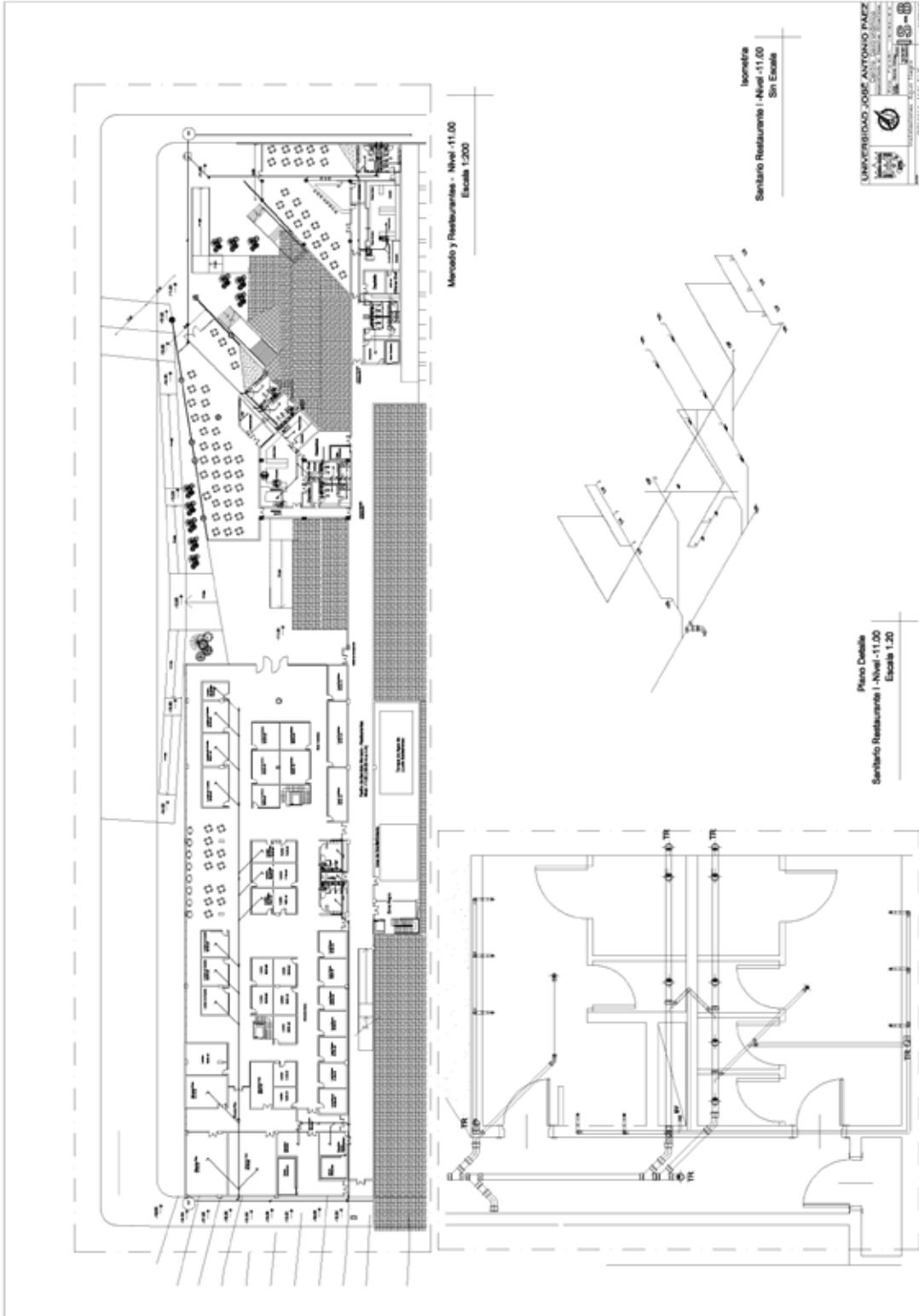


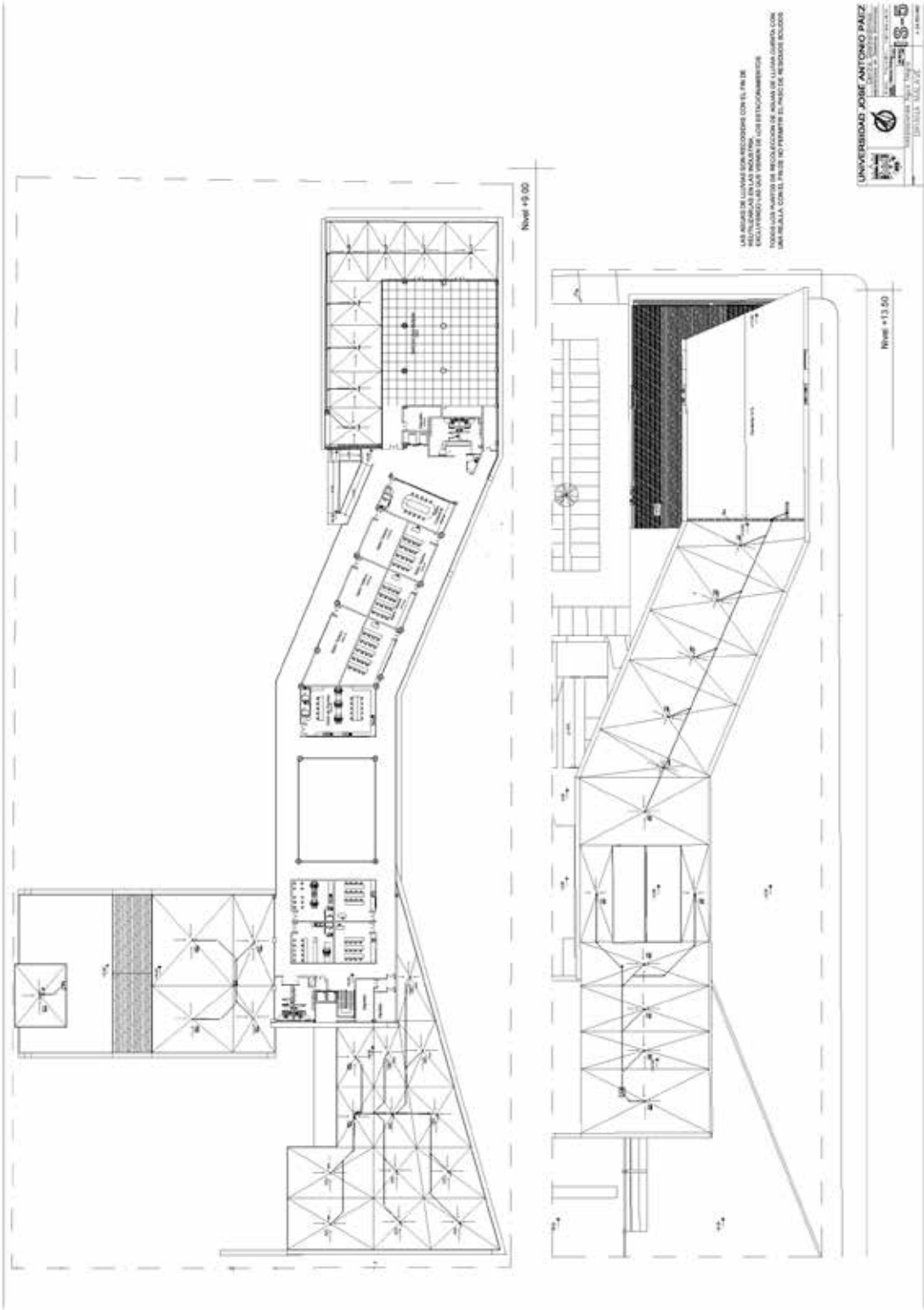


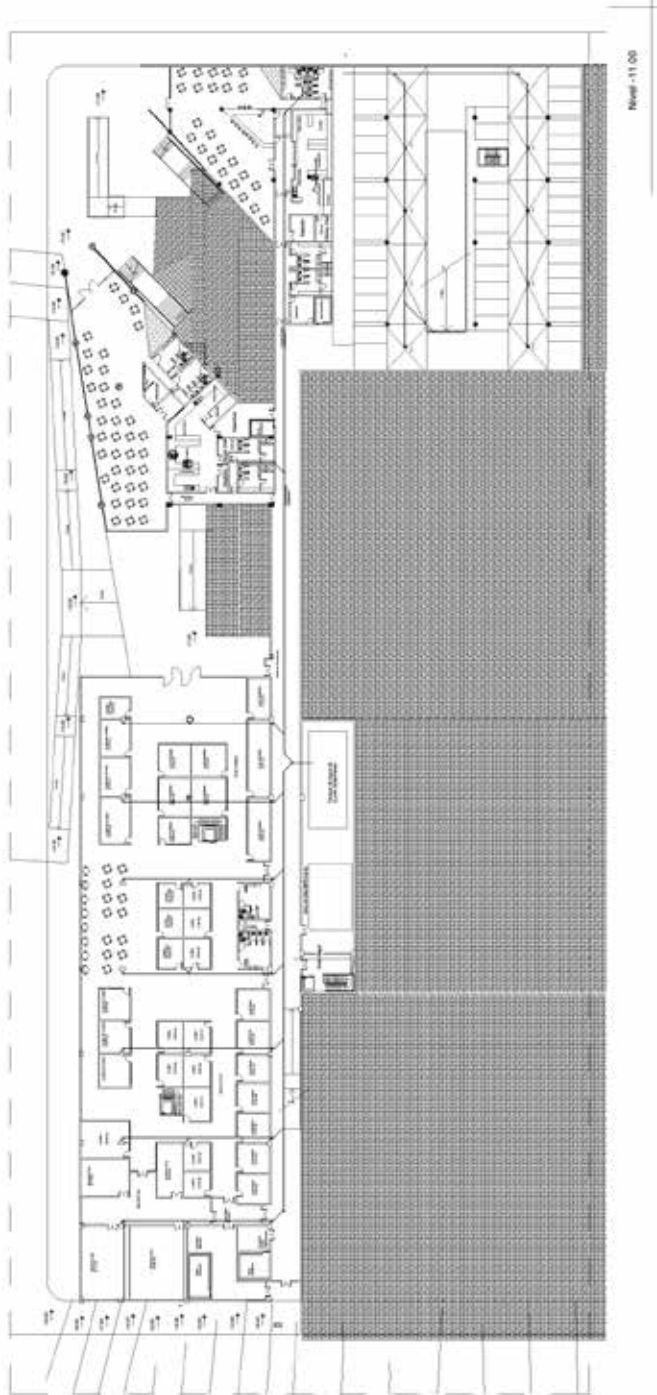






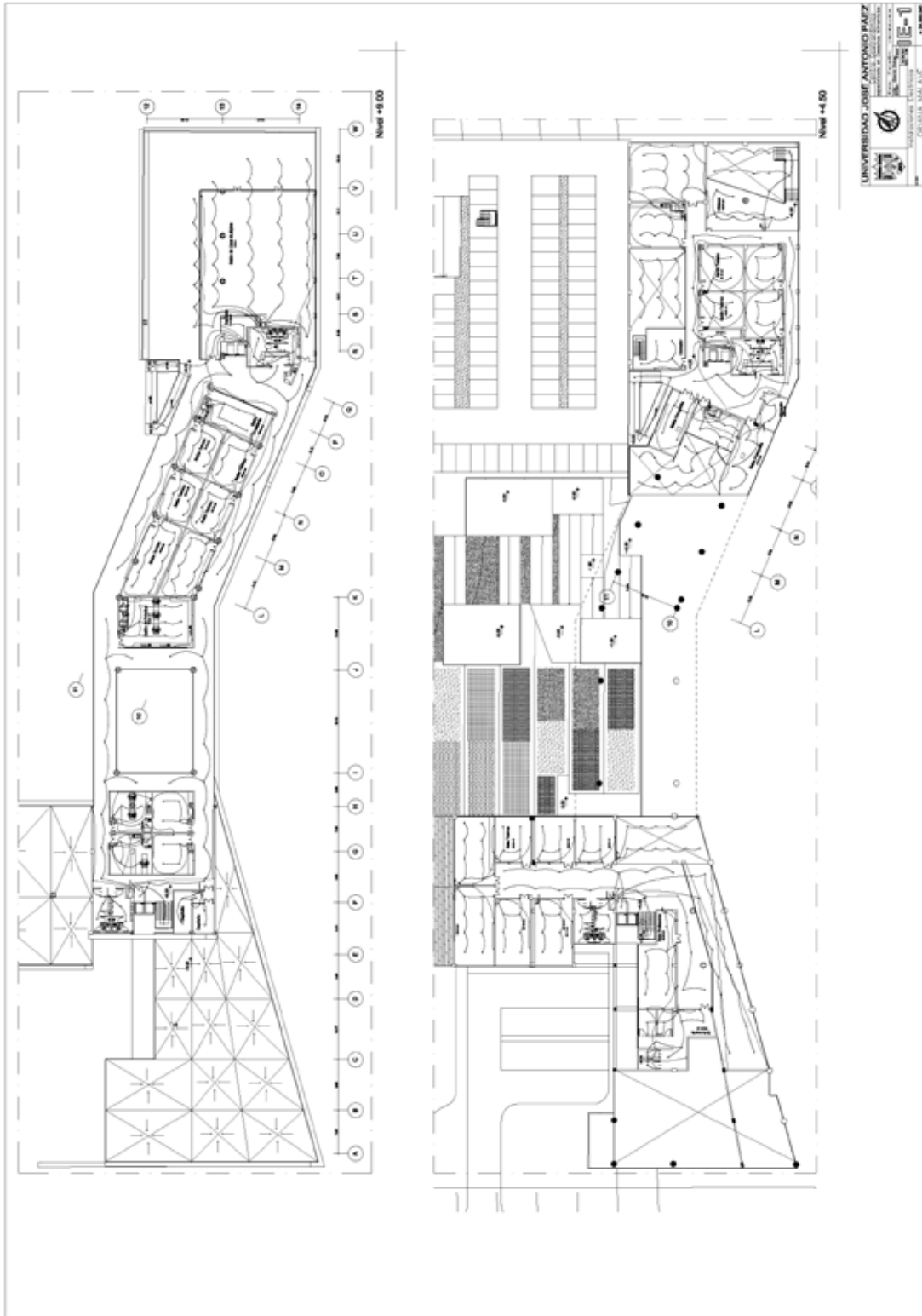




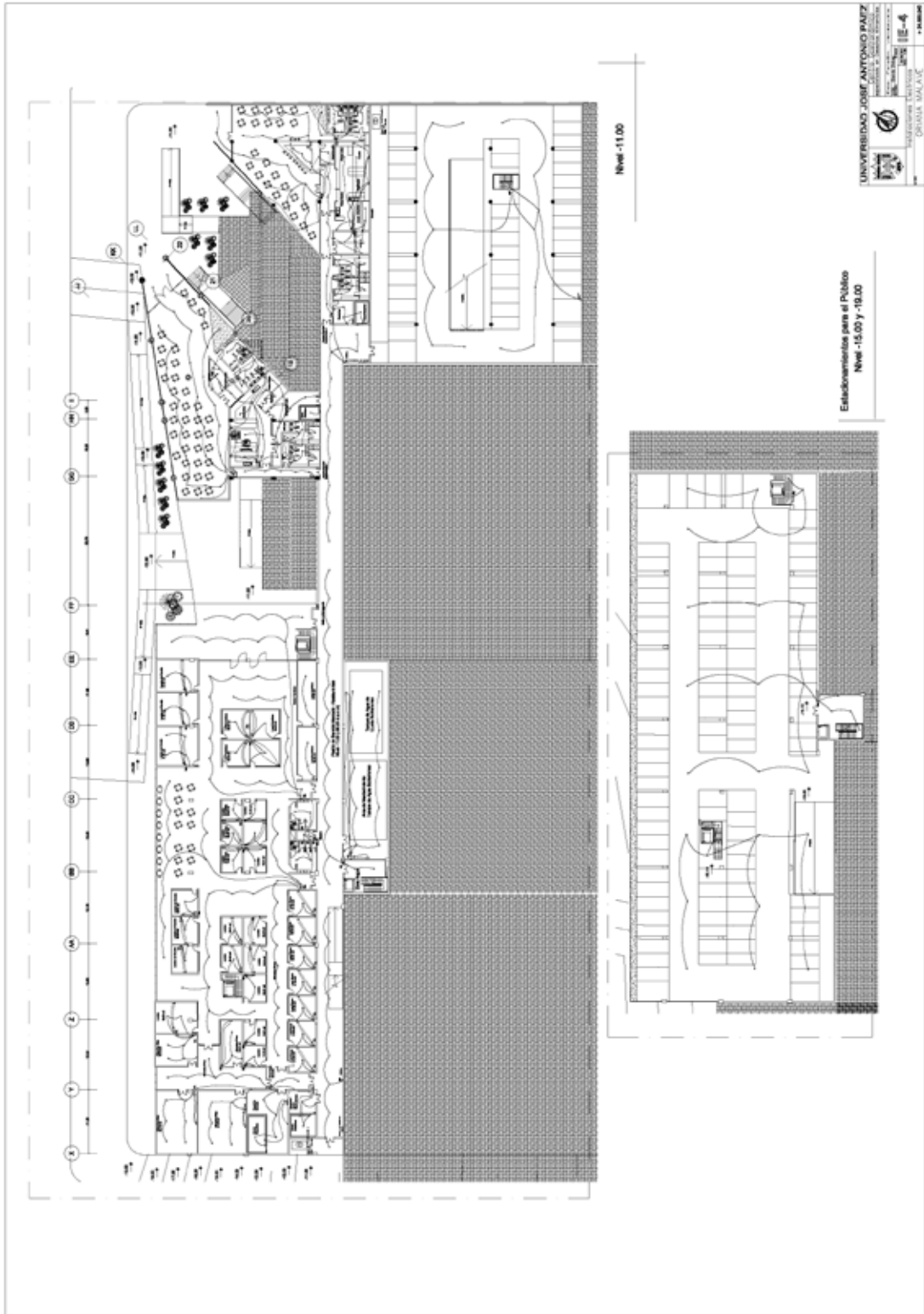


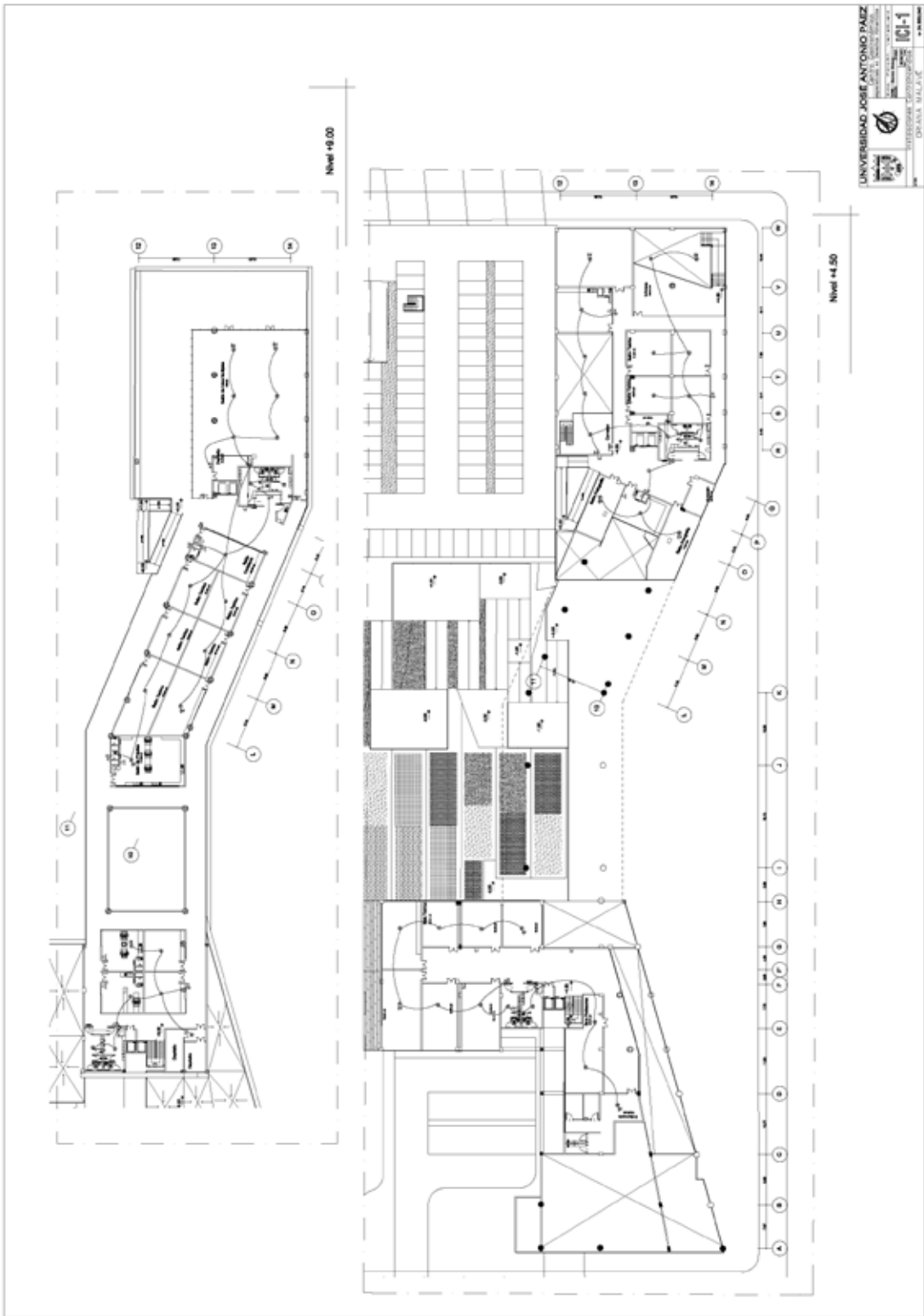
VER PLANOS DE LUBRIFICACIÓN Y MANTENIMIENTO CON EL FIN DE
 EXCUTIR LAS OBRAS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIONES
 EN LOS PUNTO DE RECOLECCIÓN DE AGUAS DE LLUVIA CUENTA CON
 UN ÁREA, CON EL FIN DE PERMITIR EL PASO DE RESIDUOS SÓLIDOS

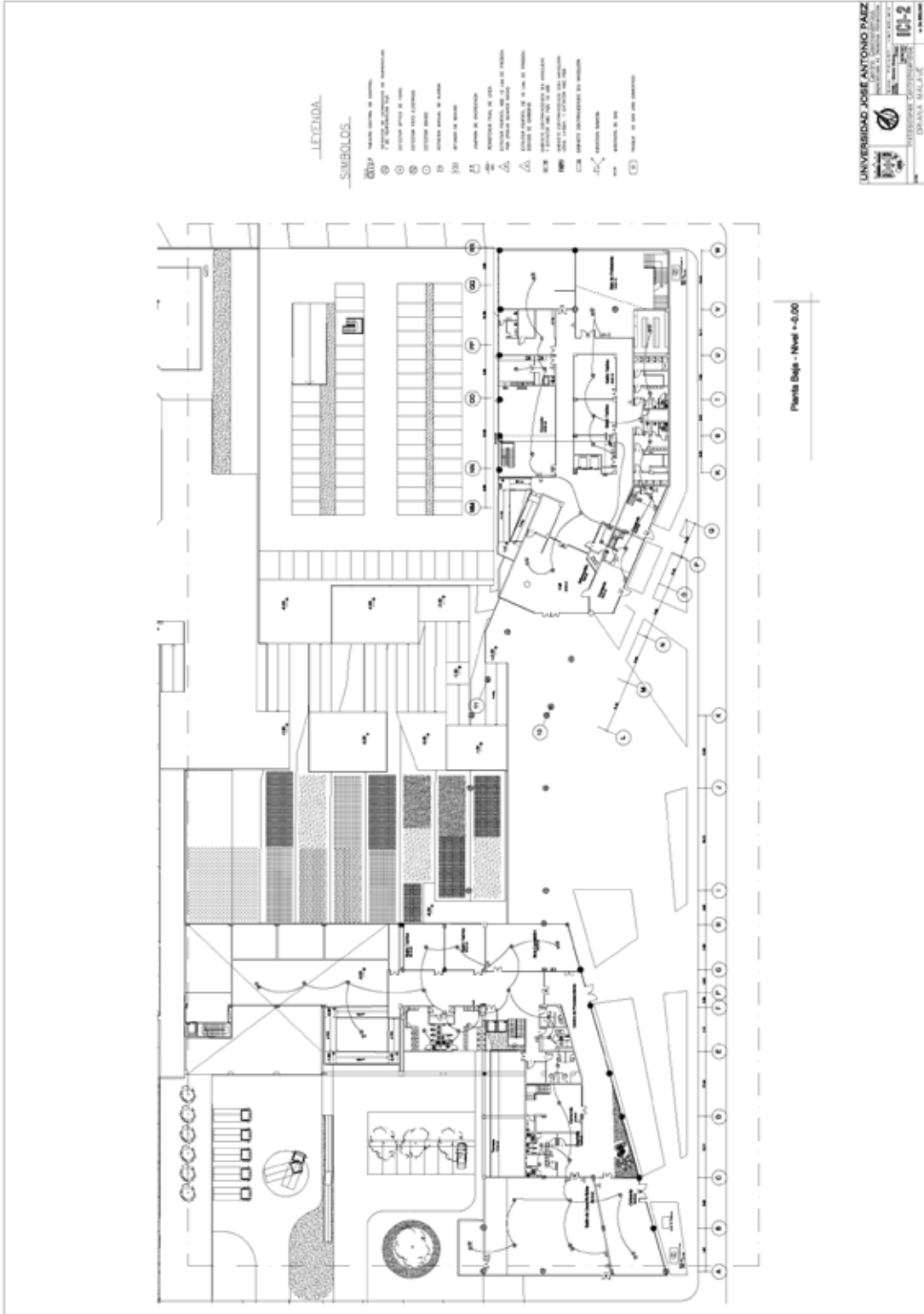
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PAÍZ
 INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
 DIVISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
 UNIDAD DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
 18-11









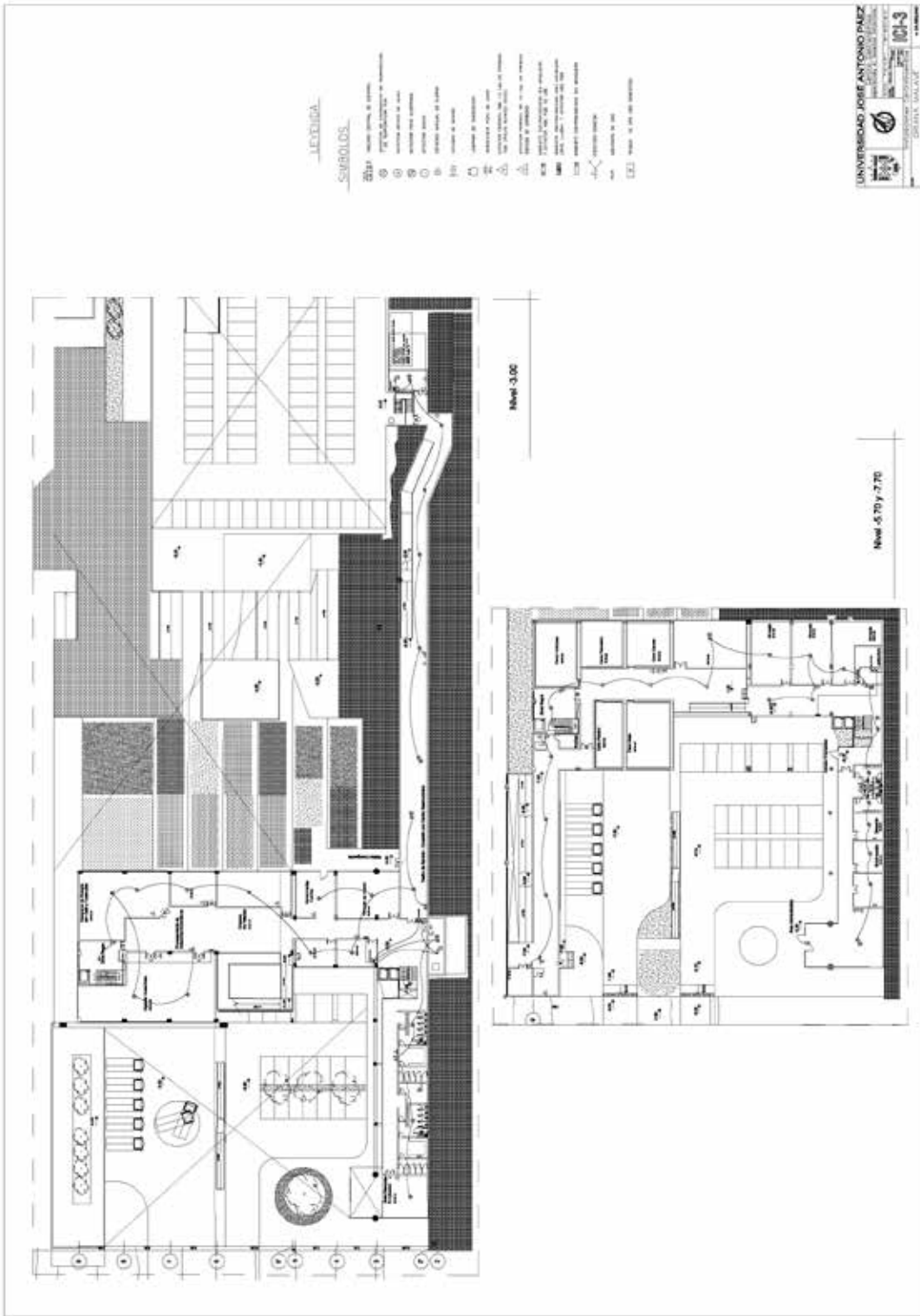


LEYENDA.

SIMBOLOS.

- ① MUR: MUR DE CEMENTO DE 10 CM.
- ② PISO: PISO DE CEMENTO DE 10 CM.
- ③ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ④ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑤ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑥ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑦ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑧ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑨ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑩ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑪ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑫ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑬ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑭ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑮ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑯ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑰ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑱ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑲ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ⑳ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉑ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉒ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉓ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉔ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉕ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉖ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉗ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉘ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉙ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉚ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉛ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉜ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉝ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉞ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㉟ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊱ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊲ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊳ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊴ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊵ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊶ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊷ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊸ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊹ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊺ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊻ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊼ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊽ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊾ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.
- ㊿ CUBIERTA: CUBIERTA DE CEMENTO DE 10 CM.

Planta Baja - Nivel +0.00



REFERENTES

Impresas

- Arias, F. (2006). Proyecto de investigación: introducción a la metodología científica 5° ed. Caracas: Espíteme
- Balestrini M. (2006) Como se Elabora el Proyecto de Investigación. Séptima edición. Caracas. B.L. Consultores asociados.
- Bernal, A. (2006) Metodología de la Investigación. Edición México: Pearson.
- Hernández Roberto, Fernández Carlos y Baptista Pilar (2010). Metodología de la Investigación 5° ed. México: Mc Graw Hill

Electrónicos

- Avendaño, P. y Rodríguez, A. (2006). Aspectos socio-antropológicos del deporte [Documento en Línea] Disponible en la Página: <http://www.worldcat.org/title/aspectos-socio-antropologicos-del-deporte-historia-y-tendencias/oclc/930600285>
- Ávila, H. (2006) Introducción a la Metodología de la Investigación [Documento en Línea] Disponible en la Página: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2006c/203/2n.htm>
- Briones, G. (1998). *La investigación social y educativa*. Bogotá, Colombia. Convenio Andrés Bello [Documento en Línea] Disponible en la Página: <http://varieduca.jimdo.com/art%C3%ADculos-de-inter%C3%A9s/tipos-de-observaci%C3%B3n/>
- Brundtland, Gro Harlem (1987) Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria “La Ciudad Sostenible” [Documento en Línea] [http://www.modeloparlamento europeo.com/web/component/docman/doc_download/129-1-mambiente-la-ciudad-sostenible\)](http://www.modeloparlamento europeo.com/web/component/docman/doc_download/129-1-mambiente-la-ciudad-sostenible)
- Calzada, Gabriel (2010) La Tierra mi Hogar [Blog en Línea] <http://salvandomiplanetagid.blogspot.com/2010/11/distintos-autores-opinan-sobre-el.html>

- Camacaro Pedro R. (2010 año) Análisis e interpretación de los datos [Documento en línea] Disponible en la Página: <http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2010/prc/ANALISIS%20E%20INTERPRETACION%20DE%20LOS%20DATOS.htm> . Consulta Agosto 2015.
- Comisión Intersectorial (2011) Ley 29293: Ley que Declara de Necesidad Pública e Interés Nacional la Implementación de Medidas para lograr el Desarrollo Urbano Sostenible Concertado y la Reubicación de la Ciudad de Cerro de Pasco [Documento en Línea] http://www.pcm.gob.pe/wp-content/uploads/2014/01/07_LTR_Plan_Reubicacion.pdf
- Concurso de Buenas Prácticas (1996) Un enfoque ecológico de la planificación en Adelaida del Norte (Australia) [Documento en Línea] <http://habitat.aq.upm.es/dubai/96/bp004.html>
- Gutiérrez, Cecilia (2012) Historia de la Gastronomía [Documento en Línea] http://sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual/oferta/licenciaturas/gastronomia/GO101/historia_de_la_gastronomia.pdf
- Franco, Y (2011) Tesis de Investigación. Marco Metodológico. [Blog en línea] Disponible en la Página: <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/06/marco-metodologico-definicion.html> [Consulta Agosto 2015].
- Hurtado, J., (2000). *Metodología de la investigación holística*. [Documento en Línea] Disponible en Página: <http://asesores-unefa.wikispaces.com/file/view/TIPOS+INVESTIGACION+HOLISTICA+Hurtado+de+Barrera.pdf>
- Jacobs, Jane (2013) Diseño Urbano Ambiental [Documento en Línea] <https://urbacheko.wordpress.com/2013/02/01/jane-jacobs-urbanista-con-vision-de-las-ciudades-actuales/>
- Mijares, H. y García, L. (2007). Normas para la elaboración y presentación de los anteproyectos, proyectos y trabajos de grado. Universidad José Antonio Páez [Documento en línea] Disponible en la Página http://www.ujap.edu.ve/Universitas/html/Pasantias/NORMAS_DE_TRABAJO_DE_GRADO.pdf
- Lynch, Kevin (2009) Teorías de la Arquitectura [Documento en Línea] <http://arquiteorias.blogspot.com/2009/05/la-imagen-de-la-ciudad-kevin-lynch.html>
- Massiris Cabeza, A. (2002) Ordenación del territorio en América Latina. *Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, Universidad de Barcelona,

vol. VI, núm. 125, 1 de octubre de 2002. [Revista en Línea]
<http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-125.htm>

Mobility in Chain (2013) Nuevas Ciudades Fundadas, Madinat Al Nakheel La Nueva Ciudad [Documento en Línea] <http://www.michain.com/works/madinat-al-nakheel-new-city>

Monlau, Pedro Felipe (1856) Diccionario etimológico *de la* lengua castellana [Libro en línea] <https://archive.org/details/diccionarioetim00monlgoog>

Plazola, Alfredo (1981) Enciclopedia de Arquitectura *Plazola* [Libro en Línea] <http://www.slideshare.net/melusinner/enciclopedia-de-la-arquitectura-plazola>

Sánchez R. Análisis de los datos mediante herramientas gráficas. [Documento en línea] Disponible en la Página: <http://www.bdigital.unal.edu.co/22914/1/19604-64993-1-PB.pdf> . Consulta Agosto 2015.

Simmel, George (2011) Teorías del Urbanismo [Documento en Línea] <http://elpasodecebra.blogspot.com/2011/01/teorias-del-urbanismo.html>

Tamayo, M. (2009) El Proceso de la Investigación Científica. Cuarta Edición [Documento en Línea] Disponible en la Página: <http://evirtual.uaslp.mx/ENF/220/Biblioteca/Tamayo%20Tamayo-El%20proceso%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%20cient%C3%ADfica2002.pdf>