



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO
TURÍSTICO, UBICADO EN LECHERÍA,
ESTADO ANZOÁTEGUI, VENEZUELA.**

Autora: Nieves Vizcaya, Melanie Alessandra

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



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

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO, UBICADO EN
LECHERÍA, ESTADO ANZOÁTEGUI, VENEZUELA.**

Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar al título de
ARQUITECTO

Autora: Nieves Vizcaya, Melanie Alessandra
C.I.: 29.670.718
Tutor Académico: Arq. Ana María Imbett.
C.I.:22.432.658

San Diego, febrero de 2023



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

CONSTANCIA DE APROBACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN
PÚBLICA DEL TRABAJO DE GRADO

Quien suscribe, **Arq. Ana María Imbett**, portador de la cédula de identidad N° V-22.432.658, en mi carácter de tutor del trabajo de grado presentado por el ciudadana **Melanie Alessandra Nieves Vizcaya**, portador de la cédula de identidad N° V-29.670.718, titulado **Diseño de un Centro Gastronómico Turístico Ubicado en Lechería, Estado Anzoátegui, Venezuela.**, presentado como requisito parcial para optar al título de **Arquitecto**, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 12 días del mes de JUNIO del año dos mil veintitrés.

Arq. Ana María Imbett

C.I: 22.432.658



UNIVERSIDAD
FIA -034-2022 3CR-(DIX)

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD DE ANZOÁTEGUI
FACULTAD DE INGENIERÍA

San Diego, 14 de abril de 2023

Ciudadano:
NIEVES VIZCAYA,
MELANIE ALESSANDRA
C.I.: 29.670.718
Presente-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N.º 06-2023 de fecha **10-02-23** aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **"DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO, UBICADO EN LECHERÍA, ESTADO ANZOÁTEGUI."**, presentado por usted como requisito para optar al título de **Arquitecto**.

Se ratifica la designación de la **Arq. Ana M. Imbett** como Tutor Académico y del **Arq. Orlando Ramírez** como Tutor Metodológico, quienes los asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,

Dra. Laura Aurora Sáenz Palencia

Decana de la Facultad de Ingeniería





UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

ACTA DE APROBACIÓN

INFORME FINAL DE PASANTÍA ☐

TRABAJO DE GRADO ☒

El jurado designado por la Facultad de INGENIERIA para la
evaluación del Informe Final de Pasantía o Trabajo de Grado titulado:
DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO turistico
UBICADO EN LECHERIA, ESTADO ANZOATEGUI

Realizado por el (la) Br. NIEVES VIZCAYA, MELANIE ALESSANDRA
C.I. N° 29.640.718 cursante de la carrera de Arquitectura
hace constar después de analizar su contenido y oída la exposición oral,
considera que el Informe Final o Trabajo de Grado ha obtenido la calificación de:

APROBADO ☒

NO APROBADO ☐

El Jurado

Ana Maria Imbett
Tutor Académico (Coordinador)
Nombre: ANA MARIA IMBETT
C.I.: 22.432.658

FRANZ RIVERA
Jurado
Nombre: FRANZ RIVERA
C.I.: 3180042

Juan Carlos Garza
Jurado
Nombre: Juan Carlos Garza
C.I.: 13.666.875

Fecha: 04/07/2023



DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación está dedicado a mis padres, con todo mi cariño y mi amor para las personas que hicieron todo en la vida para que yo pudiera lograr mis sueños, por motivarme y darme la mano cuando sentía que el camino se terminaba, a ustedes por siempre mi corazón y mi agradecimiento.

A mi novio Jorge Valente quien me apoyo y alentó para continuar, cuando parecía que me iba a rendir.

A todos los que me apoyaron para escribir y concluir esta tesis.

Para ellos es esta dedicatoria de tesis, pues es a ellos a quienes les debo por su apoyo incondicional.

CONTENIDO	pp.
LISTA DE CUADROS.....	vii
LISTA DE FIGURAS.....	viii
RESUMEN	ix
INTRODUCCIÓN.....	1
 CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	
1.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.2 Formulación del Problema.....	8
1.3 Objetivos de la Investigación.....	8
1.3.1 Objetivo General.....	8
1.3.2 Objetivos Específicos.....	8
1.4 Justificación.....	8
1.5 Alcance y Limitaciones.....	10
II MARCO TEÓRICO	
2.1 Antecedentes.....	11
2.2. Teoría central de la investigación.....	17
2.3 Bases Teóricas.....	17
2.4 Bases Legales.....	23
2.5 Definición de Términos	24
III MARCO METODOLÓGICO	
3.1 Tipo de Investigación.....	25
3.2 Diseño de la Investigación.....	26
3.3 Nivel de la investigación.....	26
3.4. Población y muestra.....	27
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	28
3.6. Técnicas de análisis de resultados.....	29
3.7. Fases metodológicas.....	30
3.8. Validez de la investigación.....	30
3.9. Cuadro de operacionalización de variables	31
IV RESULTADOS	

4.1 Fase I: Diagnostico	33
4.1.1 Diagnostico Urbano.....	33
4.1.2 Diagnostico de la tipología.....	33
4.2 Fase II: Análisis	34
4.2.1 Lista de Cotejo.....	35
4.2.2 Resultados de la entrevista.....	37
4.2.3 Gráficos de resultados.....	38
4.2.4 Investigación Bibliográfica.....	39
4.3 Fase III: La propuesta	40
4.3.1 El Sitio Urbano.....	41
4.3.2 El Plan Urbano.....	42
4.3.3 La Propuesta Arquitectónica.....	43
4.3.4 Memoria Descriptiva.....	46
V LA REPRESENTACION GRAFICA	
5.1 Planos Arquitectura.....	53
5.2 Planos de Estructura.....	66
5.3 Planos de Instalaciones Especiales.....	70
REFERENCIAS.....	120
ANEXOS.....	49

Lista de Cuadros

Descripción		
Cuadro		pp.
1	Operacionalización de las variables	31
2	Guion de entrevista	38
3	Lista de cotejo	39
4	Cronograma de actividades	34

Lista de Figuras

Cuadro	Descripción	pp.
1	Vista aérea de la propuesta del centro gastronómico en el distrito de moche.	13
2	Vista aérea de la propuesta del centro gastronómico y cultural del baratillo.	14
3	Fachada de la propuesta del centro cultural y gastronómico Villa de Leyva.	15
4	Vista aérea de la propuesta del centro gastronómico en Lurín.	16
5	Vista Aérea de la trama urbana de lechería.	36
6	Vista Aérea del mcpio Diego Bautista Urbaneja.	37
7	Esquema de distribución del centro gastronómico.	38
8	Esquema de distribución del Mercado Gastronómico.	39
9	Esquema de distribución del Área de restaurantes.	39
10	Esquema de distribución del Instituto Culinario.	40
11	Vista satelital del municipio diego bautista Urbaneja.	40
12	Vista aérea del municipio diego bautista Urbaneja.	41
13	Ubicación del terreno.	41
14	Equipamiento del municipio diego bautista Urbaneja.	42
15	Orientación solar y vientos del terreno de estudio.	43
16	Flujos viales del mcpio Diego Bautista Urbaneja.	44
17	Distribución conceptual.	45
18	Componentes del Sistema Automático de Detección.	51



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

DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO, UBICADO EN LECHERÍA, ESTADO ANZOÁTEGUI, VENEZUELA.

Autora: Melanie Nieves
Tutora: Arq. Ana María Imbert
Fecha: enero 2023

RESUMEN INFORMATIVO

Un Centro Gastronómico es una infraestructura que pretende satisfacer las necesidades que emergen como consecuencia del incremento de la demanda gastronómica en una localidad; en este orden de ideas, por su ubicación cercana a las playas del oriente del país, la ciudad de Lechería en el estado Anzoátegui evidencia un alto dinamismo gracias su potencial turístico, por consiguiente, el presente proyecto se plantea el objetivo de diseñar un Centro Gastronómico Turístico, en dicha localidad, proyectándose un diseño que dé respuesta a los requerimientos no solo de los pobladores sino de los turistas que regularmente visitan la ciudad, en lo referente a recreación, cultura, propuestas gastronómicas, dentro de un ambiente agradable que resulte de fácil acceso. Dicho diseño toma en cuenta los aspectos socioeconómicos y climáticos de la región, adaptándose al entorno que lo circunda. Para lograrlo, se realizó una investigación basada en la línea de investigación de ciencias cognitivas y aplicadas, documental y de campo, fundamentada en un proyecto factible en donde se aplicarán la observación y la entrevista como técnicas para recabar los datos, apoyados por la lista de cotejo y el guion de entrevistas; de igual forma se desarrolló en varias fases para lograr el objetivo propuesto, partiendo de un diagnóstico del problema evidenciado, el análisis de inspección visual y recolección de información, desarrollo de la conceptualización, y por último, propuesta esquematizada de la estructura e instalaciones.

Descriptores: arquitectura, gastronomía, turismo, cultura, centro

INTRODUCCIÓN

La fusión de la gastronomía con la arquitectura da origen a una amalgama donde se conjugan sensaciones, sabores, olores, texturas, combinando materiales e ingredientes que por sí solos no son atractivos, pero que, al mezclarse de forma específica, en manos de un excelente arquitecto o un buen chef, el resultado puede desencadenar un sinnúmero de sensaciones agradables. Son dos disciplinas que tienen muchos elementos en común.

En este orden de ideas, el diseño de nuevas obras arquitectónicas insertadas en un contexto específico siempre ha causado un impacto, bien sea positivo o negativo. Se dice que es positivo cuando tiene amplia aceptación por parte de la población donde está ubicada, cumple con las exigencias del diseño y la infraestructura se identifica bien con el entorno. Por consiguiente, al concebir el diseño de un centro gastronómico, se pretende satisfacer las necesidades creadas por el crecimiento gastronómico en la ciudad de Lechería, estado Anzoátegui, tomando en cuenta el auge que en la actualidad tiene el turismo gastronómico no solo en Venezuela, sino a nivel mundial.

Cabe destacar que, la progresiva valorización de la comida de la cual ha emergido un turismo donde las personas se desplazan para experimentar nuevos sabores no solo en restaurantes sino en lugares público, ferias de comida gourmet, cenas tradicionales y otros eventos gastronómicos donde pueda comer bien, constituye un factor de suma importancia al momento de diseñar obras arquitectónicas vinculadas a la gastronomía.

Considerando lo anteriormente expuesto, el presente proyecto está encaminado a diseñar un Centro Gastronómico ubicado en la ciudad de Lechería, estado Anzoátegui. Para ello, la investigación se estructuró en capítulos.

Capítulo I. El problema, se expone la problemática evidenciada, las interrogantes de la investigación, los objetivos planteados (general y específicos), justificación, alcances y limitaciones presentes en la misma.

Capítulo II. Marco Teórico, contiene los antecedentes relacionados con la investigación en curso, así como la fundamentación teórica sobre la cual se fundamenta, el marco legal y la definición de términos básicos.

Capítulo III. Marco Metodológico, compuesto por el tipo y diseño de investigación, población, muestra, técnicas e instrumentos de recolección de la información, fases de la investigación, operacionalización de las variables, validez y confiabilidad.

Capítulo IV. Resultados, En este se definen los resultados de la investigación, donde se reconocen las características de la misma y el proyecto factible que se desempeña.

Capítulo V. La propuesta Arquitectónica: se expone el proyecto factible como un proyecto de arquitectura ya proyectado en planos, detalles, imágenes y diferentes medios para recrear un diseño de arquitectura.

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del Problema

El diseño de nuevas obras arquitectónicas inmersas en un contexto urbano preexistente genera un impacto, bien sea positivo o negativo en el mismo; se considera positivo cuando tiene cierto nivel de aceptación en la población circundante, llenando las expectativas en cuanto a las exigencias de diseño de la infraestructura, las cuales deben estar en consonancia con el lugar donde se encuentran. Por su parte, el impacto es negativo en aquellos casos en que no cumplen con las consideraciones estéticas o normas legales que amerita su adecuado funcionamiento (impacto ambiental con relación al contexto donde está ubicado, costos de energía, mantenimiento de la edificación, desechos generados por los usuarios). En este orden de ideas, los diseños de obras arquitectónicas deben considerar la importancia que reviste la arquitectura sostenible, enfocada en la preservación del medio ambiente, prolongando la vida de los ecosistemas para que pueda ser disfrutado por las generaciones futuras.

Cabe destacar, que, durante las últimas décadas, las ciudades latinoamericanas han experimentado un crecimiento no planificado producto de los movimientos migratorios de la población rural que se desplaza a las grandes urbes en búsqueda de oportunidades para mejorar su calidad de vida, lo cual ha generado la construcción de edificaciones sin ningún tipo de control para poder acogerlos, tal es el caso de las Favelas en Brasil, las comunas en Medellín o las invasiones en Venezuela.

En este sentido, los gobiernos de los países de América Latina han tratado de buscar soluciones a la problemática enfrentada pues a medida que la población se incrementa, emergen problemáticas mayores, afectando tanto los espacios como los servicios. En vista de esto, en algunos lugares se han dado a la tarea de emprender proyectos de reordenamiento urbano, con miras no solo a mejorar la calidad de vida de la población, sino al impulso y promoción de actividades turísticas, deportivas, culturales y recreacionales, ofreciéndoles espacios atractivos para su disfrute.

Entre las obras arquitectónicas emergentes, durante los últimos años a nivel internacional se ha evidenciado un auge en el diseño y construcción centros gastronómicos ubicados en localidades turísticas, como una manera no solo de promover el turismo sino la cultura gastronómica de las regiones, dando a conocer su idiosincrasia, costumbres y su cultura, por lo cual se presentan propuestas arquitectónicas, urbanas y productivas que buscan dar respuesta a los requerimientos del público consumidor.

Es preciso mencionar, que dentro de las propuestas de diseño y construcción ha emergido el interés por el sector gastronómico, evidenciándose que el auge de la gastronomía ha ido en ascenso los últimos años a nivel mundial. Al hablar de gastronomía, no se hace referencia únicamente al conjunto de alimentos o platos de una localidad, sino que, esta comprende un concepto más amplio, está representado por un recurso que ofrece experiencias olfativas, gustativas y visuales llenas de las tradiciones, la historia, la idiosincrasia y la cultura de un lugar, abarcando las particularidades naturales del sector.

En este contexto, se destaca que gran parte de las actividades gastronómicas está estrechamente vinculada a la necesidad de una infraestructura en la cual tanto los proveedores de servicio, como los usuarios o consumidores, se sientan cómodos en los espacios, pudiendo llevar a cabo sus tareas sin dificultad o gozar de las instalaciones de manera amena y placentera. En consecuencia, la presencia de nuevos espacios que posibiliten desarrollar la cultura por medio del turismo con la finalidad de conservar las costumbres gastronómicas que caracterizan a una región, ante los riesgos de perderla por el veloz crecimiento de la población, en la cual el contexto público y el patrimonial conserven su importancia a través del tiempo.

Así pues, la gastronomía de una región es un claro y decidido representante de sus tradiciones, historia y cultura, por consiguiente, constituye un patrimonio cultural inmaterial, pues comprende las tradiciones o expresiones vividas o heredadas de nuestros antepasados y transmitidas de generación en generación. Al hablar de patrimonio cultural, se hace referencia, considerando los aportes de la UNESCO, al legado recibido del pasado, se mantiene en el presente y se transmite a las futuras generaciones; es inmaterial cuando es basado y apropiado por la comunidad pues es la única que puede reconocerlo como propio para su creación y difusión a través del tiempo.

En este orden de ideas, se señala que el patrimonio gastronómico es un valor cultural otorgado, por las personas a los platos y productos típicos de la cultura gastronómica de cualquier país, por este se transmiten emociones o sentimientos cuando se consume. Este es una representación creativa de cada región, el cual está relacionado directamente con la historia y con las características naturales del sitio. Considerando los aportes de Lebono, citado por Agüero (2019:14) las pautas socio culturales de una comunidad en donde se expresa la identidad gastronómica de un lugar determinado surge por la manera en que la comunidad prepara las recetas, ya que esto constituye una forma de diferenciarse de las otras culturas.

Es de hacer notar que, actualmente, la gastronomía constituye un papel importante en la atracción de turismo, debido a que, es una de las mejores formas de conocer un destino; los turistas ahora buscan vivir experiencias más profundas, placenteras, que llenen sus

expectativas, por consiguiente, desde hace unos años el turismo gastronómico ha adquirido mayor popularidad, observándose que es una tendencia que se encuentra en crecimiento permanente. Este tipo de turismo está centrado en difundir y probar las diferentes tendencias culinarias de un territorio, realizando un recorrido por los orígenes y la esencia detrás de cada plato, de esta manera, busca satisfacer las demandas de los turistas que están en la procura de nuevas vivencias.

En relación con lo anteriormente expuesto, la Organización Mundial del Turismo, (OMT), (2012), expresa que el turismo gastronómico se ha convertido en un fenómeno que ha tenido un crecimiento relevante y se ha convertido en uno de los más dinámicos segmentos del turismo, esto da a entender que la cultura gastronómica actualmente está teniendo un impacto considerable en la sociedad, por ende, es una consecuencia de que los turistas o consumidores, son un poco más conscientes de lo que consumen o van a degustar y la relación con lo que los rodea, todo esto es lo que permite un incremento en la demanda de esta modalidad turística.

En este contexto, diferentes organizaciones vinculadas al sector turismo, afirman que la difusión gastronómica tiene un alto porcentaje del gasto medio por turista; la cantidad de personas que visitan a destinos particulares para degustar su propuesta gastronómica se incrementa cada vez más; algunos especialistas en la materia sostienen que “se recuerda un lugar primero por lo que se comió y luego por lo que se vio” Ricolfe, 2008, citado por Agüero (2019:15). Este mismo autor indica que se ha generado un sorprendente crecimiento de este tipo de turismo, en el cual el turista se interesa por participar y conocer la cultura del lugar que visita, descubrir su autenticidad, informarse sobre el origen y procesamiento de cada uno de los platillos que conforman la gastronomía local, obteniendo una experiencia diferente a lo que el turismo tradicional ofrece.

Al respecto, Lopes (2016) afirma que la gastronomía “es un elemento muy importante dentro del ámbito turístico, porque vincula a las personas con los territorios que visita. De esta manera, además de ser una manifestación cultural, también puede llegar a ser un atractivo turístico”. (p.20). Por lo tanto, las personas por medio de la gastronomía pueden sentir recuerdos cercanos de alguna época o lugar, solo mediante la degustación de un platillo en particular.

Desde esta perspectiva, los especialistas señalan que dentro de las actividades que han estimulado el desplazamiento de turistas hacia destinos determinados, se encuentran las rutas gastronómicas, las cuales incluyen visitas guiadas tanto por la localidad, como por establecimientos o expendios de comida, clases de cocina, degustaciones, venta de productos artesanales locales, eventos programados, festivales o ferias gastronómicas. Siguiendo a

Oliveira (2011), citado por Agüero (2019), es pertinente promover un modelo fundamentado en el Modelo de McIntosh et al. (1995), donde se abordan no solo las motivaciones sino los factores atractivos para los turistas gastronómicos. Este modelo sostiene que aun cuando la gastronomía es el motivo del desplazamiento, el turista también posee otras intereses físicos, culturales, interpersonales y de prestigio, vinculados al desplazamiento.

En otro orden de ideas, los especialistas turismólogos afirman que la difusión gastronómica se da de varias formas, ya sea a través de restaurantes, ferias o mercados culinarios; también se encuentra otro modelo de difusión que es bastante popular y recurrido, que son los centros gastronómicos, los cuales son una infraestructura que une todos los espacios óptimos para el disfrute de la gastronomía, ya sea local o internacional. Dichos centros gastronómicos requieren de espacios adaptables que se puedan adecuar a la necesidad espacial.

Siguiendo con lo anteriormente expuesto, en el contexto venezolano, se hace patente, un crecimiento descontrolado de edificaciones o construcciones sin control, que no reúnen las condiciones requeridas para su uso, afectando de esta manera el futuro socio económico del país; por ende es preciso emprender una reorganización territorial y urbanística que le otorgue estatus a las ciudades, renovando los espacios, ofreciéndoles equipamiento y trabajo a las zonas carentes, proporcionar los servicios requeridos por los usuarios para el crecimiento turístico, cultural y económico de las ciudades.

En ese sentido, es preciso iniciar la búsqueda de nuevas formas que le permita a las ciudades, ser más sustentables, valiosas, independientes para los habitantes de dichas localidades, teniendo en cuenta la realidad económica y social actual, con el fin de lograr una mejora en el desarrollo de las poblaciones del país, las cuales ofrecen buenas condiciones para impulsar la economía, el turismo y la vida social, impulsando en especial el ámbito del turismo gastronómico. En el país, el turismo gastronómico ha tenido un progreso muy lento, se ha intentado en varias oportunidades, implementar rutas gastronómicas donde se promueve la comida venezolana, algunas de las rutas planteadas son, “Ruta de la Arepa”, “Ruta de la Empanada”, por ejemplo.

Tomando en cuenta las consideraciones anteriores, la problemática se presentó al enfrentarse a la posibilidad de incrementar el turismo gastronómico como una manera de apostar al futuro económico del país, teniendo en cuenta el déficit existente de infraestructuras, que sirva de impulso, difusión y valorización de actividades inherentes a la gastronomía local, donde puedan desarrollarse o exponerse adecuadamente las diferentes alternativas gastronómicas que constituyen el patrimonio culinario de nuestro país, promoviendo el desarrollo y crecimiento de la misma.

Así pues, se resalta que el estado Anzoátegui, si bien, posee restaurantes, y esporádicamente se realizan ferias gastronómicas y turísticas, no cuenta con un espacio diseñado y adecuado para la difusión de la gastronomía, ya que en su gran mayoría son comercios informales, generalmente familiares, son locales que podemos conseguir mayormente en la vialidad pública, o dentro de un espacio adaptado dentro del hogar, carecen en su mayoría de la permisología legal necesaria, por ende no cumplen con las leyes establecidas en lo que a manipulación de alimentos se refiere, normas sanitarias o hábitos de higiene; son atendidos por sus propios dueños, quienes ofrecen los productos que forman parte de la cultura gastronómica de la localidad.

Ahora bien, dentro del estado Anzoátegui se encuentra la ciudad de Lechería, la misma se encuentra ubicada al noreste del mismo, siendo una pujante zona metropolitana junto a Barcelona, Puerto La Cruz, y Guanta. En la actualidad, es una de las ciudades en Venezuela con mayor crecimiento económico y social, contando con la mejor infraestructura, en el área hotelera, urbanística y comercial del país en las últimas décadas. Esto convierte a la ciudad en un importante atractivo turístico, tanto a nivel nacional como internacional, aunado al hecho de que se encuentra cerca de la costa, por lo tanto, su propuesta gastronómica está basada en la comida del mar.

Cabe destacar que, en esta zona, puede apreciarse una notoria demanda de espacios para la degustación y difusión gastronómica. La problemática está en la ausencia de un lugar que centralice la actividad gastronómica, donde se fomente el desarrollo del turismo, con espacios cómodos, de esparcimiento, convirtiéndose en un lugar de referencia para propios y visitantes en el cual pueda disfrutarse de la gastronomía local e internacional.

Bajo las consideraciones anteriores, y una vez realizado un análisis de la ciudad de Lechería puede resaltarse que las cualidades económicas y sociales, son idóneas y bajo la instancia de la ausencia de un centro gastronómico con una infraestructura adecuada, para la difusión y enseñanza, eficiente e innovadora a nivel cultural, turístico y recreativo. Así mismo se evidencia la necesidad de incorporar una infraestructura que logre generar una nueva identidad e imagen urbana al sector, logrando el óptimo diseño arquitectónico, con la finalidad de darle solución a la problemática de la carencia de espacios dedicados a la gastronomía en la localidad.

1.1.2 Formulación del Problema

¿De qué manera puede mejorarse la oferta de espacios dedicados a la gastronomía como centro turístico en la ciudad de Lechería, municipio Diego Bautista Urbaneja, en el estado Anzoátegui, Venezuela?

1.2 Objetivos de la Investigación

1.2.1 Objetivo General

Diseñar un Centro Gastronómico Turístico, ubicado en Lechería, Estado Anzoátegui, Venezuela.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual de la zona de estudio y tipología a desarrollar, reconociendo las necesidades y tomando en cuenta el crecimiento social, económico y cultural.
- Analizar las leyes y las normas que afectan a la implementación de un centro gastronómico turístico, ubicado en Lechería, Estado Anzoátegui, Venezuela.
- Desarrollar el proyecto arquitectónico y la solución estructural y de instalaciones de servicio a nivel conceptual, necesarios para un correcto funcionamiento de un centro gastronómico turístico y, ubicado en Lechería, Estado Anzoátegui, Venezuela.

1.3 Justificación de la Investigación

Con el transcurrir del tiempo la gastronomía ha ido renovándose, permitiendo el descubrimiento de nuevas formas de transformación y experimentación de los alimentos y bebidas propias de cada región. Comprende una serie de conocimientos y prácticas íntimamente relacionadas con el arte culinario, el cual durante los últimos años ha evidenciado un considerable incremento de su popularidad.

En este sentido, se destaca que la gastronomía es un elemento de vital importancia en el patrimonio cultural de una región, por ende, potenciar su desarrollo reviste especial importancia, ya que con su impulso pueden mejorarse significativamente los elementos inherentes al desarrollo de un lugar, especialmente, el económico, el social y el cultural.

Atendiendo a lo expuesto, la puesta en marcha de un proyecto arquitectónico destinada a ofrecer diferentes alternativas gastronómicas en la ciudad de Lechería, estado Anzoátegui representa un impacto positivo en la región pues no solo se concibe como un elemento

promotor del turismo gastronómico, sino que promoverá la economía en la región, constituyendo un factor generador de empleo y progreso en el Oriente venezolano.

Por otra parte, el proyecto aportará beneficios para el comercio y la vida social en la ciudad, puesto que para el diseño del centro gastronómico se llevó a cabo una exhaustiva indagación que permitiera realizar un diagnóstico certero, así como conocer más a fondo las problemáticas o carencias que la región presenta. Al respecto, Fihman (2014) sostiene: “A Venezuela le hace falta infraestructura y le sobra desorden”; esta aseveración responde a la situación que enfrenta Venezuela con relación a las infraestructuras de las diferentes tipologías, no solo por su inexistencia, sino que también en algunos casos puede ser por lo primitivas que pueden llegar a ser las edificaciones existentes, construidas en algunos casos sin un estudio o el diseño correspondiente.

Ante esta realidad, las infraestructuras destinadas a la actividad cultural, turística o comercial no están exentas a esta situación, pudiéndose evidenciar la ausencia de una edificación donde las personas puedan acudir para disfrutar de un rato de esparcimiento y a la vez degustar diferentes preparaciones gastronómicas propias de la región o de la cocina internacional.

Habida cuenta de esto, la implementación de un centro gastronómico en el sector de Lechería, estado Anzoátegui, tiene el fin de concebir al proyecto como un nuevo atractivo social, que pueda servir como un punto referente del turismo gastronómico y cultural de la zona, no solo para los residentes del sector, sino también con el fin de atraer a la ciudad, a turistas de todas partes nacionales e internacionales, generando un efecto positivo en la economía de Lechería.

Es importante mencionar que el desarrollo del centro gastronómico permitirá apoyar a la comunidad, fomentando el comercio en un espacio específico para la ejecución de esta actividad; de igual forma coadyuvará al orden de la ciudad, ayudando a mejorar la calidad de vida de la población al generar fuentes de empleo e impulsar la economía, en otras palabras, su implementación estimulará tanto el crecimiento como el desarrollo de la comunidad.

Desde el punto de vista metodológico, la investigación está justificada, ya que se aplican instrumentos para recabar la información sobre la situación actual del turismo gastronómico en la ciudad de Lechería, estado Anzoátegui, por consiguiente, los datos obtenidos con su aplicación, representan la base para establecer el diseño del centro gastronómico; en cuanto a la relevancia práctica, la presente investigación responde a una necesidad evidenciada en el lugar objeto de estudio, permitiendo definir cambios en lo que urbanismo se refiere, lo que se traduce en mejoras para el desarrollo socio económico de la ciudad.

Además, los resultados del estudio servirán como fuente de información o referencia a futuras investigaciones tanto de la Universidad José Antonio Páez como a otras casas de estudio, pues abre posibilidades a nuevos investigadores a indagar sobre el tema y así complementarlo, ofreciendo otras soluciones o alternativas para el desarrollo del turismo gastronómico.

1.4 Alcance y Limitaciones

El proyecto del Centro Gastronómico Turístico de Lechería está concebido para ser el nuevo centro cultural y gastronómico del oriente del país, repotenciando el entorno urbano inmediato, así como los establecimientos familiares que hasta los momentos laboran de forma artesanal, con los requerimientos mínimos necesarios para su funcionamiento. El diseño contempla todos los aspectos arquitectónicos que su construcción amerita: Planos de plantas arquitectónicas, cortes, fachadas, y detalles, maqueta a escala del proyecto y los recursos virtuales, los cuales son los renders, vistas internas y recorridos, estos con el fin de dar una mejor vista del proyecto.

Los usuarios de este centro gastronómico no solo serán los comerciantes y turistas visitantes, sino todos los pobladores que hacen vida dentro de la ciudad de Lechería. En este sentido, al tratarse del primer centro gastronómico en la zona, se pretende que el proyecto tenga un alcance tanto a nivel nacional como internacional, logrando posicionarse como un referente de valor en su rubro, constituyendo uno de los mayores atractivos turísticos de la zona.

Una limitante que se presenta es la situación país, en lo referente al aspecto económico y político que enfrenta Venezuela en la actualidad, lo cual se pone en evidencia en la escasez de materiales, así como en el constante y significativo incremento de los precios de la materia prima requerida para llevar a cabo el proyecto.

Finalmente, en el proyecto no se llevarán a cabo aspectos tales como: instalaciones que comprende, sanitarias, eléctricas, contra Incendios y mecánicas. Estas se realizarán de una forma más conceptual, ya que el diseño de esta propuesta se realiza desde el punto de vista de la arquitectura, por ende, dichos aspectos deben ser desarrollados por un ingeniero especializado.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Abordar teórica y referencialmente el presente estudio, implica revisar otras investigaciones análogas con el fin de encontrar los elementos inherentes a los aspectos conceptuales y teóricos con los cuales se delimita este trabajo. Al respecto, Arias, (2012) señala que el marco teórico es "el producto de la revisión documental-bibliográfica y consiste en una recopilación de autores conceptos y definiciones, que sirven de base a la investigación por realizar, los cuales comprenden los antecedentes de investigación, bases teóricas y sistema de variables".

En este sentido, se ha realizado una exhaustiva revisión bibliográfica que permitió ubicar estudios previos en el ámbito regional, nacional e internacional. Siendo de esta manera uno de los pasos fundamentales en un proyecto de investigación luego de haber seleccionado un tema de estudio y las preguntas pertinentes que guíen el mismo; su propósito es fundamentar la teoría del proyecto a través de fuentes documentales y bibliografías, para así construir el marco teórico acorde al tema de investigación ya escogido, en consecuencia, su importancia se centra en justificar, demostrar, apoyar e interpretar los resultados de una investigación de manera ordenada y coherente.

2.1 Antecedentes

Los antecedentes relacionados a la investigación sirven de marco referencial como instrumento conceptual al tema abordado, reflejan los estudios que anteriormente otros autores han desarrollado sobre los tópicos que la investigación explora. Además, dentro del contexto de las ciencias sociales se le conoce como teorías científicamente reconocidas que permiten diseñar el marco de referencia que conduzca a la frontera del conocimiento, revisando información bibliográfica, artículos técnico-científicos, reportes de investigación, periódicos, entre otros.

En este orden de ideas, los antecedentes son de gran importancia para el desarrollo de la investigación pues su consulta brinda soporte a la misma, producto de la revisión de diversos autores. Al respecto Martínez (2004), señala que “los antecedentes de la investigación son: los trabajos de investigación que anteceden al nuestro, o sea, aquellos donde se hayan manejado las mismas variables o se hayan propuesto objetivos similares, siendo necesarios porque no existe campo del conocimiento completamente nuevo o inexplorado”.

En el contexto internacional, se reseña el trabajo realizado por Ruíz (2021) en la Facultad de Arquitectura de la Universidad Privada del Norte en Trujillo, Perú; titulado Propuesta de un

Centro Gastronómico basado en el uso de la flexibilidad espacial en el Distrito de Moche, La Libertad 2020 cuyo objetivo fue determinar los criterios de diseño arquitectónico para un Centro Gastronómico en el distrito de Moche, La Libertad 2020, por consiguiente se propuso realizar la investigación contemplando tres fases.

En la primera, se hizo una revisión de documentos relacionados con la arquitectura: normatividad, libros, referentes externos, guías, entre otros, con el propósito de obtener los conocimientos relacionados con la problemática abordada, de manera tal de poder determinar los lineamientos técnicos de diseño arquitectónico. En la segunda fase analizaron los casos arquitectónicos tanto a nivel nacional como internacional para identificar la aplicación de los lineamientos, comprobando no solo su pertinencia sino su funcionalidad; la tercer a y última fase permitió utilizar los lineamientos de diseño arquitectónico.

Para recabar la información se utilizó un modelo de Ficha de Análisis Arquitectónico, que permitió la elaboración del cálculo de dimensionamiento y envergadura y posteriormente, se empleó la Normativa de Sistemas Nacionales de Estándares Urbanísticos. Por otra parte, se obtuvieron datos poblacionales mediante fuentes estadísticas de la municipalidad, la cual comprende las cifras de las personas que acudirán a los servicios del proyecto, así como los días de mayor demanda.

El proyecto está localizado en un terreno de uso agrícola, el cual presenta condiciones aptas para su ejecución, con una extensión acorde. El diseño consta de diferentes zonas: comercial, gastronómica, cultural, administrativa, servicios generales, paisajística y estacionamientos. Para su ingreso, hay una plataforma peatonal con diferentes desniveles para distinguir la zona de mayor importancia y carácter. Posee los volúmenes donde están las zonas gastronómica y comercial; la planificación del volumen de la zona gastronómica se encuentra después de la entrada principal, tiene dos niveles y se relaciona directamente con las otras zonas. El primer nivel de la zona gastronómica tiene dos restaurantes con diferentes opciones de comida; luego se encuentra la zona cultural, en la cual hay un taller gastronómico para el uso de hombres y mujeres.

El diseño incorpora materiales creativos con un concepto novedoso en donde se combinan los elementos traslúcidos, con la madera, en paneles corredizos, amplios ventanales y un sistema de porticado de concreto que le otorgan a la edificación un atractivo, considerando la ubicación en donde se encuentra.



Figura 1. Vista aérea de la propuesta del Centro Gastronómico en el distrito de moche.

Fuente: Ruíz (2021)

También se incluye la investigación de Hervias (2020) realizada en la Facultad de Arquitectura de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú, titulada Centro Gastronómico y Cultural del Baratillo; planteándose el objetivo de conectar el Centro de Lima con el Rímac a través del desarrollo del nuevo centro gastronómico y cultural del Baratillo, destacando su importancia histórica, comercial y cultural para convertirlo en el equipamiento estructurante para potenciar el frente sur del distrito desarrollando una infraestructura que actúe como “passage” entre el centro histórico y el borde fluvial contrastando el lleno con el vacío, integrando a su vez el jr. Trujillo y el malecón García Ribeyro, ejes urbanos importantes que permitirán una fácil accesibilidad al proyecto.

El estudio incluye un programa con actividades diversas, por lo cual propone siete paquetes funcionales: zona de bienvenida, administración, mercado, servicios complementarios, servicios culturales, recreativos y servicios generales. Al mismo tiempo, estos paquetes se desarrollan en torno al espacio del mercado, considerando al mismo como núcleo organizador, generándose así un conjunto de sinergias entre el usuario y el monumento histórico, es decir, cada paquete se relacionará directa o indirectamente con los otros.

Entre los elementos arquitectónicos de interés se destaca que el diseño se integra al contexto a través de la reinterpretación de elementos característicos del lugar; además, opta por respetar la altura a fin de conservar la homogeneidad de la localidad, sin que ello suponga una competencia con el monumento.

Aunado a ello, considerando que el terreno donde se ejecuta el proyecto está situado frente al monumento de la Virgen del Valle, con la posición de los volúmenes y las alturas de estos, se pretende otorgarle importancia a esta obra.



Figura 2. Vista aérea de la propuesta del Centro Gastronómico y cultural del baratillo.

Fuente: Hervias (2020)

Otro trabajo relevante para el presente estudio es el realizado por Puentes (2020) presentado en la Facultad de Diseño de la Universidad Católica de Colombia, titulado Revitalización urbana integral en un contexto patrimonial. Su objetivo fue plantear la renovación urbana integral en el sector comprendido entre las calles 15 y 16 a la altura de la carrera décima en el municipio de Villa de Leyva mediante el tratamiento urbano de la manzana de intervención que incluya andenes, bordes, arborización y mobiliario como también el desarrollo del diseño arquitectónico de un centro cultural y gastronómico donde se promueva la cultura considerando la vocación cultural del lugar para mejorar las dinámicas sociales de la población y contribuir al fomento del desarrollo turístico del municipio.

Metodológicamente, se utilizó un modelo enfocado en situaciones y usuarios reales que permitió analizar el lugar para, posteriormente, hacer un diagnóstico posterior. En tal sentido se hizo una visita para determinar los aspectos básicos tanto para el planteamiento como para la implantación en un contexto histórico.

La información recabada se asentó en un brief de elaboración propia con la finalidad de elaborar las estrategias y proyecciones de intervención a diferentes escalas: escala urbana general, escala urbana específica y escala constructiva, las mismas no tienen un orden fijo, sino que pueden desarrollarse alternadamente de manera tal, de poder realizar un planteamiento integral para alcanzar óptimos resultados.

Como características de interés, en el proyecto se desarrollaron espacios de carácter urbano de tipo social y cultural, con la finalidad de mejorar el espacio público, de cara a promover no solo el turismo sino las actividades culturales en la localidad. De igual forma, se propone la revitalización urbana integral desde el enfoque de factores ambientales, sociales, económicos, funcionales y culturales, teniendo en consideración que el lugar constituye un patrimonio histórico y cultural; también incorpora plazas con el propósito de aportar espacios con valor socio cultural donde se podrían desarrollar actividades culturales, lo cual mejorará los espacios públicos del lugar.



Figura 3. Fachada de la propuesta del Centro cultural y Gastronómico Villa de Leyva.

Fuente: Puentes (2020)

Otro trabajo relevante para el presente estudio es el realizado por Alarcón (2018), presentado en la Universidad San Martín de Porres, Perú, el cual lleva por título Centro Gastronómico en Lurín. El objetivo general del mismo fue crear una nueva tipología de centro gastronómico, en la cual se complementen los conceptos de mercado, actividades gastronómicas y la capacitación en esta área. Para ello se otorgó al distrito de los equipos requeridos para desarrollar la capacitación, investigación e instrucción, de igual forma se ofrecen servicios a los involucrados en el proceso productivo gastronómico, con la finalidad de potenciar el turismo cultural y gastronómico de la localidad.

El diseño del proyecto incorpora diversos espacios acordes a las actividades que se van a desarrollar en él, por consiguiente, destacan tres zonas principales: La primera enfocada en el aspecto formativo, comprende un centro de instrucción gastronómica; la segunda de compra y venta o mercado gastronómico y la tercera es la zona de producción y venta en la cual funcionan

varios restaurantes y puestos de comida; además de esto, la propuesta incluye espacios culturales y de esparcimiento, tales como un auditorio y una plaza cultural.



Figura 4. Vista aérea de la propuesta del Centro Gastronómico en Lurín.

Fuente: Alarcón (2018)

En el contexto nacional, D' Aquaro (2022) desarrolló el estudio Diseño de un centro gastronómico turístico en Tucacas, estado Falcón, presentado en la Escuela de Arquitectura de la Universidad José Antonio Páez, Valencia (Venezuela), quien se planteó el objetivo de diseñar un centro gastronómico turístico en Tucacas, estado Falcón, como una manera de satisfacer la demanda de espacios tendentes a desarrollar la gastronomía, la cultura, el turismo y el comercio en esta población.

Metodológicamente es una investigación de campo. descriptiva, de naturaleza cuantitativa, tipo proyecto factible. La población estuvo conformada por los habitantes de la población de Tucacas, mientras que la muestra comprende el 10% de esta, para un equivalente de 25 personas a quienes se les aplicó una encuesta. El estudio se desarrolló en cuatro fases; en la primera se hizo un diagnóstico basado tanto en una revisión bibliográfica como en una indagación en el lugar objeto de estudio, referente a edificaciones similares; en la segunda fase se efectuó una inspección visual y se recolectaron datos del terreno; la tercera fase permitió desarrollar la conceptualización, implantación y diseño de la edificación; finalmente, en la cuarta fase se propusieron las estructuras e instalaciones del centro gastronómico, para explicar el proyecto en ejecución.

En el diseño arquitectónico de este proyecto destaca la amplitud de los espacios que cuentan con vista al mar, invitando al usuario a disfrutar de un hermoso paisaje mientras permanecen o recorren los diferentes espacios de la edificación. En este sentido, al estar ubicado frente a una playa virgen, en el proyecto en ejecución, se van a incorporar espacios amplios, con visuales

de la playa, lo cual constituirá un atractivo para el visitante, quien podrá disfrutar de un ambiente ameno y atractivo.

2.2 Bases Teóricas

2.2.1 Teoría de la Arquitectura

La Teoría de la Arquitectura es un marco de trabajo que aborda los elementos arquitectónicos empleando tanto la lógica como los métodos de experimentación científica desarrollados por diferentes autores, ofreciendo un modelo explicativo acerca de las investigaciones y observaciones de la forma y la estructura.

Considerando lo afirmado por Tedeschi (s/f) la Teoría de la Arquitectura se fundamenta en una triada que permite interpretar la complejidad arquitectónica real: la sociedad, la naturaleza y el arte. Hace referencia a un sistema de relaciones que deben tomarse en cuenta para elaborar un proyecto y la interpretación de las obras arquitectónicas, tales como la relación con el medio físico (ecosistema, clima), uso físico, aspectos inherentes a la función de los espacios, la relación con la participación y percepción de los usuarios en relación con el espacio construido, uso psicológico, consideraciones que comprenden a la obra como hecho social, su inserción en el contexto, así como su relación con los recursos espaciales, plástico o la calidad artística de la construcción.

Para este autor, la naturaleza se entiende en términos de paisaje natural y cultural, en el cual las variables son atendidas en términos prácticos (asoleamiento, formas y constitución del terreno, acción del hombre sobre la tierra, entre otros). En cuanto a la relación arquitectura y sociedad, Tedeschi distingue la sociabilidad concreta de la abstracta, signada por la historia y concentrada en el forma en que eligen vivir las personas en un momento dado, teniendo en cuenta las posibilidades técnicas generadas en su seno. Por su parte, la relación arquitectura – arte se fundamenta en la capacidad expresiva del arquitecto para comunicar significados partiendo de las formas.

En esta teoría el rol social de las obras arquitectónicas es un factor relevante, está referido a los aspectos particulares que se efectúan en una edificación, vinculados al trabajo, la cultura, la vida y el descanso. En este sentido el arquitecto se encuentra ocupado constantemente con los temas inherentes al trabajo de los edificios proyectados, dentro de una sociedad donde se le da prioridad a los valores económicos, por ende, el resultado práctico del proyecto depende generalmente, de la forma en que logre darles solución.

Las edificaciones destinadas exclusivamente al trabajo y los edificios en donde el trabajo no es la actividad principal, pero tiene un papel importante, el arquitecto debe trabajar conjuntamente con técnicos y especialistas y personal experto. No obstante, en el caso de las viviendas, la colaboración puede ser escasa o nula, a pesar de que allí el tema del trabajo tiene mayor importancia que la atribuida; en estas construcciones las tareas domésticas se realizan con el apoyo de aparatos mecánicos o industrializados, que conllevaron a la normalización de las dimensiones de las construcciones donde se colocan, por ejemplo, la cocina. Al no tener dimensiones fijas, los locales se dimensionan en base a estos artefactos.

En lo referente a la limpieza, esta puede realizarse con diferentes artefactos, pero en la construcción deben tenerse en cuenta materiales que absorban menos la suciedad, evitar diseños con formas complejas y amontonamiento de molduras, muebles y objetos, es decir, simplificar las formas y reducir el mobiliario, contemplando el uso de elementos móviles e incluyendo a las paredes, elementos donde se pueda almacenar objetos.

2.2.2 Teoría de la Gastronomía

Alimentarse es una condición innata del ser humano, fisiológicamente no se mueve para seleccionar un tipo de alimentación en concreto, sino que en este proceso se encuentran inmersas las ideas, factores psicológicos, afectivos o culturales y que propician un acercamiento entre el hombre y la comida. El alimento ingerido constituye una forma de expresión cultural, en la cual se rechazan o se incluyen ciertos tipos de alimentos, considerando su valor social o religioso, conformando de esta manera la identidad gastronómica cultural de una determinada localidad.

Teniendo en cuenta los aportes de Capano (2012), la gastronomía es el arte que convierte en placentera, la necesidad que tiene el hombre de alimentarse; mediante la ingesta de alimentos específicos, así como la forma de procesarlos, es posible conocer su cultura. De esta forma el leer un recetario para preparar un platillo en particular o participar de una comida constituyen un sistema semiótico complejo, en donde los signos pueden decodificarse considerando multiplicidad de vertientes.

En este orden de ideas, Da Costa (2013) señala que un libro de cocina puede explicar gráficamente las características de un lugar determinado, es decir, a través de la comida o un plato típico de una localidad, se pueden identificar las costumbres o cultura predominantes en este, tal es el caso de los países orientales, donde en la preparación de las comidas se incluyen diversidad de especias, México se caracteriza por el picante, al igual que las comidas de la India o Tailandia.

Desde épocas antiguas las culturas a nivel mundial no solo han basado su dieta en el consumo de diferentes productos, sino que han empleado diferentes sistemas de cocción utilizando materiales combustibles de su medio para sobrevivir. Cada cultura posee una cocina tradicional que se ha acondicionado de acuerdo con las características del entorno. En este sentido, se evidencian cocinas de abundancia de materias combustibles en donde son característicos los asados de grandes piezas de carne, las cocciones prolongadas y las llamadas cocinas de supervivencia, basadas en el troceado de alimentos que requieren menor tiempo de cocción (la cocina oriental, por ejemplo).

Es preciso destacar que, a través de la cocina, puede transformarse el estado natural de frutas, vegetales, verduras, raíces, carnes y pescados, en una dinámica en donde aflora la creatividad, desarrollando el ingenio, capitalizando en el cocinero su experiencia de vida. Al respecto, el antropólogo Lévi-Strauss (1976), citado por Capano (2012) sostiene que la diferencia entre lo crudo y lo cocido puede considerarse como una pauta que distingue el mundo salvaje del civilizado. Colocar la comida en las brasas fue una novedad para nuestros antepasados, a través del tiempo esta práctica ha ido evolucionando y el hombre poco a poco ha logrado dominar el fuego, transformando los alimentos a través de la cocina. Esta transformación constituye un proceso complejo que convierte los alimentos, aportándoles nuevas características y propiedades.

El hecho de usar el fuego representa un mejor aprovechamiento de las proteínas que contienen muchos alimentos; sin la intervención del fuego al procesar los alimentos, el hombre no habría alcanzado la capacidad cerebral e intelectual que actualmente posee; partiendo del momento en que se empezaron a cocinar los alimentos, se introdujeron a la dieta diaria, gran cantidad de productos haciéndolos más digeribles (cereales, legumbres, tubérculos), en tal sentido, pueden aprovecharse como fuente de energía gracias a que durante la cocción se modifican los gránulos de almidón, facilitando la actuación de las enzimas digestivas sobre los enlaces químicos que están en las moléculas de glucosa del almidón. Sin la utilización del fuego, este tipo de alimentos no formarían parte de la dieta humana. Gracias al fuego, fue posible lograr la evolución de la comida, posibilitando la supervivencia, dado que es el medio por excelencia para higienizar tanto el agua como los alimentos.

Por otra parte, el fuego también destruye o inactiva las sustancias tóxicas contenidas en varios alimentos, tales como sustancias que inhiben la enzimas, anti -vitaminas, glucósidos, entre otros, los cuales pueden generar afecciones, como en el caso de los huevos, donde la clara contiene una sustancia llamada avidina, que se combina con la biotina, que es una vitamina importante; este complejo no se altera por la acción de los jugos gástricos, lo cual puede generar

una carencia de biotina por deficiencia de su absorción intestinal, no obstante, gracias a la cocción por tres o cinco minutos a 100°C se pierde la capacidad de combinación con la biotina.

A través de la cocción se procesan los alimentos haciéndolos aptos para su consumo, mediante variadas y complejas manipulaciones que pueden considerarse como tecnología culinaria. Cocinar no implica solamente tener dominio de los procesos de calentamiento poniendo en práctica cocciones en medios líquidos, incluyendo el vapor, la fritura, salteados y cocciones al seco en hornos, sobre planchas, piedras, o a las brasas; de igual forma, incluye técnicas tales como moler, trocear, encurtir, salar, introducir alimentos en medios ácidos; cada una de estas técnicas posee una extensa historia de transmisión del conocimiento de generación en generación hasta nuestros días, donde se han desarrollado hasta llegar a la industrialización, ofreciendo una amplia gama de productos procesados para poder ser consumidos.

2.2.3 Centro Gastronómico

Un centro gastronómico es una edificación cuyo prototipo posibilita el intercambio comercial, con espacios cómodos que respetan la circulación de los espacios; en él se llevan a cabo las operaciones de compra y venta de insumos alimenticios que lo caracterizan. Plazola (2001) lo define como el “conjunto de establecimientos que forman parte del comercio organizado, por disponer una estructura fija”. (p.605). Su construcción y diseño contemplan las necesidades de la población a la cual está dirigido el servicio.

En este orden de ideas, las construcciones gastronómicas surgen a partir la especialización en Arquitectura Gastronómica, la cual es una fusión de dos disciplinas que hacen posible la ejecución de diseños ideados desde el adecuado funcionamiento de una cocina profesional, hasta el óptimo aprovechamiento de los espacios dentro de los diversos locales gastronómicos (bares, restaurantes, cafés, entre otros). Así pues, cada local constituye un espacio atractivo, de convocatoria, acompañado de un servicio de calidad; el diseño arquitectónico de estos centros induce al usuario a permanecer en sitios determinados, por consiguiente, se requiere realizar un estudio exhaustivo de cada lugar, así como las necesidades implícitas en el programa específico que se pretende desarrollar, considerando las preferencias de cada cliente.

Es preciso mencionar que, existen tres tipologías básicas en lo que a construcciones arquitectónicas gastronómicas, las cuales ofrecen una alternativa adecuada para desarrollar esta actividad: la primera hace referencia a una sola unidad, la cual posee un espacio flexible, sin paredes que delimiten el espacio, pues el mismo se delimita con la circulación; consta de un espacio central en el interior, tanto los servicios como el área pública se ubican en el centro de la construcción.

La segunda tipología es la de Secciones. En ella el espacio se divide en dos considerando los tipos de servicio que ofrece; cada uno de estos espacios se distingue por elementos arquitectónicos unidos entre sí por plazas comunes, donde se ubica el servicio, circulaciones o desniveles.

El tercer tipo es el de Cuerpos Aislados. Consta de áreas independientes, donde cada una ofrece productos o servicios predeterminados; están unidas por plazas y circulaciones que forman parte de una de las partes más importantes dentro del diseño arquitectónico. En los centros gastronómicos, las circulaciones son los espacios que más tránsito tienen pues a través de ellos los usuarios pueden recorrer las instalaciones y visitar los locales; por ende, es imprescindible que se diseñen adecuadamente; pudiendo ser verticales u horizontales, estas últimas unen los espacios directamente, bien sea de manera pública o privada, internas o externas.

Por otra parte, los diseños arquitectónicos deben considerar las necesidades del cliente. Algunos especialistas en la materia hacen referencia a algunos conceptos importantes entre los cuales se encuentran: analizar el emprendimiento que se quiere desarrollar, buscar la marca, desarrollar el isologotipo, realizar aportes para la carta, determinar la capacidad del lugar para que el negocio tenga rentabilidad; corregir y evaluar el programa; conocer ampliamente el funcionamiento de todas las áreas que comprenden los negocios gastronómicos. De igual forma, es preciso tener en cuenta que el éxito del negocio también está sujeto a la calidad de la comida ofrecida, las normas de manipulación de alimentos, condiciones higiénicas y la atención al cliente.

Así pues, una arquitectura proyectada adecuadamente brinda soluciones no solo innovadoras sino clásicas; por lo cual, tanto la calidez como el desarrollo del diseño de los diferentes espacios se determinan desde el programa, y para desarrollar este se toman en consideración diferentes factores tales como el lugar, lo que se desea lograr, el público al cual se dirige, las tendencias existentes en el mercado, las posibles reformas, entre otros.

En relación con las tendencias, en la actualidad las que están marcando pauta en el contexto arquitectónico son aquellas que tienen concepto de cocinas abiertas o semi abiertas, donde el cliente puede visualizar las preparaciones por parte del chef, esto le otorga confianza y transparencia; el manejo de la iluminación es fundamental para diseñar un ambiente adecuado; la sectorización que está de moda en los espacios gastronómicos puede ofrecer una elevada rentabilidad al negocio; esto es sinónimo de enriquecer el ambiente con cambios en los mobiliarios, contar con diversos climas y niveles de atmósfera en un mismo espacio; así mismo

conocer técnicamente el montaje de la cocina en cuanto a ubicación y distribución de los espacios en la cocina, al momento de diseñar un restaurante.

2.2.4 Equipos de funcionamiento

Las cocinas industriales están compuestas por estaciones (cocina, lavado, área de preparación, almacén). Estas se establecen en zonas que elaboran un proceso para los alimentos hasta culminar en el comedor; allí se reingresan los alimentos o sus sobras, para formar parte del circuito de lavado y desperdicio. Aunado a ello, se van incorporando estaciones complementarias, teniendo siempre como núcleo, los almacenes generales y finalmente, los cuartos de basura.

También pueden incorporarse subestaciones de acopio de desperdicio que posteriormente, se conectan con el depósito general de basura, tomando en consideración, una adecuada ubicación y ventilación de este. Por ningún concepto deben tener contacto directo con el comedor o los espacios donde se preparan los alimentos.

2.2.5 Áreas de un local gastronómico

En el diseño de un local gastronómico se debe, en primer lugar, zonificar grosso modo las distintas áreas de local, no solo las públicas sino las de servicio. El área pública representa la imagen del negocio gastronómico, es todo lo que los clientes pueden ver y se relacionan estrechamente con el exterior; el área de servicios por su parte comprende la cocina, los depósitos, vestuarios, entre otros; es aquello que los usuarios no pueden ver; esto no es sinónimo de menor importancia, pues de él depende el adecuado funcionamiento del lugar.

El área pública comprende también los baños públicos; su superficie está determinada considerando el número de comensales para el cual está diseñado, de igual forma se incorporan áreas de recreación para niños, bodega, recepción, entre otros. En el área de servicios se ubica la cocina, la cual ocupa aproximadamente el 30% de la superficie del salón; también consta de depósitos tanto de basura como de alimentos, vestuarios, sanitarios del personal, oficinas administrativas, cavas frigoríficas. Estas dos zonas deben incluir los diferentes accesos: del servicio y de los clientes. El acceso de servicio contempla la entrada de servicio: personal, proveedores, vendedores, de la mercancía, carritos para trasladar alimentos, bultos, entre otros.

Para obtener un óptimo funcionamiento de un local gastronómico es evitar que las dos circulaciones se crucen (la pública y la privada); de igual forma los sanitarios del personal deben ser independientes de los de los usuarios, de manera tal de evitar el cruce de empleados con los usuarios. Es preciso destacar que estas dos áreas deben contar con un área de transición,

que comunica ambas áreas; por allí circulan los empleados o mozos, allí se descarga lo sucio y se cargan las comidas. Es necesario que esta ala se encuentre separada del salón, de manera tal, de alejar los ruidos, o hacer público la dinámica interna.

Es preciso resaltar que existen otros espacios de equipamiento dirigidos a la gastronomía. Se trata de espacios acondicionados para la capacitación o enseñanza, se conocen bajo la figura de institutos o escuelas de cocina para la formación de profesionales de la cocina o chefs. En este tipo de arquitectura, el funcionamiento es fundamental, comprender el funcionamiento de una cocina a aulas de formación en el área, reconocer las áreas de trabajo, almacenamiento y las circulaciones y la relación existente entre ellas. También deben tenerse en cuenta el manejo de los ruidos, la iluminación o los olores.

2.3 Bases Legales

Palella y Stracruzzi (2017) definen las bases legales como “las normativas jurídicas que sustentan el estudio desde la carta magna, las leyes orgánicas, las resoluciones, decretos, entre otros”. (p.55). A continuación, se verán citadas y expresadas las leyes en las cuales este proyecto de investigación se sustenta.

En primer lugar, se citan las Normas para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y Mantenimiento de Edificaciones. (Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinario del 8 de septiembre de 1988), la cual en el Capítulo IX Del Tipo y Número Mínimo Requerido de Piezas Sanitarias a Instalar en las Edificaciones Artículo 139 señala:

El tipo y número mínimo de piezas sanitarias que deberán ser instaladas en las salas sanitarias, cocinas y otras dependencias de las edificaciones, será proporcional al número de personas servidas y según el uso a que se les destine, de acuerdo con lo requerido en el presente capítulo. Artículo 140: Las salas sanitarias y otros locales destinados a prestar servicios sanitarios al público y donde se instalen piezas sanitarias, deberán estar ubicados en lugares accesibles a los usuarios y permanentemente provistos de los utensilios y recursos higiénicos adecuados a sus fines, y a los requerimientos para su aseo y mantenimiento.

Artículo 142: Cuando en cualquier edificación se proyecte usar salas sanitarias comunes a varios locales de la edificación, se cumplirán los siguientes requisitos: a.- Se proveerán salas sanitarias separadas para hombres y mujeres, ubicadas en lugar accesible a todos los locales por servir. b.- La distancia entre cualquier local y la sala sanitaria no deberá ser mayor de 40 metros en sentido horizontal, ni podrá mediar más de un piso entre ellos en sentido vertical.

También se cita la Norma Sanitaria; Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No 4.044 Extraordinario. 8 de septiembre de 1998 cuya como finalidad es el

resguardo de la salud pública estableciendo lineamientos para proyectos, construcciones, ampliaciones, reformas y mantenimiento de las edificaciones destinadas a usos: residencial, comercial, industrial, deportivo, recreacional, turístico y otros.

También se hace referencia a las Características de los Medios de Escape de Edificaciones de acuerdo con el Tipo de Ocupación, Norma Venezolana COVENIN 810.1998. En ella se establecen las características mínimas que deben contemplar los medios de escape de las edificaciones que van a construirse o remodelarse, según el tipo de ocupación.

2.4 Definición de términos

Arquitectura: es una disciplina que se rige por un conjunto de principios técnicos y estéticos, donde la belleza de la construcción debe encontrarse en equilibrio armónico con su funcionalidad y utilidad, en otras palabras, es el arte de idear, diseñar y construir edificios y estructuras donde se puedan desenvolver las actividades humanas, y que, a la vez, sean funcionales, perdurables y estéticamente valiosos.

Diseño: se refiere a un boceto, bosquejo o esquema que se realiza, ya sea mentalmente o en un soporte material, antes de concretar la producción de algo. El término también se emplea para referirse a la apariencia de ciertos productos en cuanto a sus líneas, forma y funcionalidades.

Gastronomía: es la disciplina, comprendida como un arte, que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se da; proporciona una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central. Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias alimenticias, como del manejo profesional de los sabores y aromas en la confección de un platillo culinario.

Infraestructura: es el conjunto de elementos o servicios que están considerados como necesarios para que una organización pueda funcionar o bien para que una actividad se desarrolle efectivamente.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Después de describir la problemática de estudio y nombrado toda la teoría que sustenta la investigación, se hace necesaria la explicación de la metodología en la cual se apoya el desarrollo de la misma. Al respecto, Arias (2006) señala que “la metodología incluye el tipo o tipos de investigación, el diseño, las técnicas y los procedimientos que serán utilizados para llevar a cabo la indagación. Es el cómo se realizará el estudio para responder al problema planteado”. (p.45).

En este orden de ideas, en el presente capítulo se señala el tipo, modalidad, diseño y procedimiento de la investigación; la definición de la población a estudiar, así como la selección de la muestra, la aplicación de las técnicas y los instrumentos de donde se obtendrán los datos que serán analizados para el desarrollo del presente estudio.

3.1 Tipo de Investigación

Se trata de una investigación de tipo factible, la cual según Hurtado de Barrera (2012), consiste en “la elaboración de una propuesta, un plan, un programa o un modelo, como solución a un problema o necesidad de tipo práctico, ya sea del conocimiento, a partir de un diagnóstico preciso de necesidades del momento”. (p.65).

Esta fase de diagnóstico se apoya en un estudio descriptivo, que de acuerdo con Hernández, Fernández y Batista (2010), “permite exponer el evento estudiado, haciendo una enumeración detallada de sus características, permitiendo mostrar qué características presenta”. (p.101). Por lo que se busca especificar propiedades, características y rasgos importantes de cualquier fenómeno analizado, en este caso se describe la situación actual de la zona de estudio (Lecherías, estado Anzoátegui) y de la tipología a desarrollar, reconociendo las necesidades y tomando en cuenta su crecimiento social, económico y cultural.

En este sentido, los datos para desarrollar la investigación se han obtenido directamente del lugar donde se lleva a cabo el estudio, los cuales se analizarán posteriormente por medio de la investigación documental; la cual, según Arias (2004) “es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir, obtenidos y registrados por otros investigadores, en fuentes documentales, impresas, audiovisuales o electrónicas”. (p.25).

3.2 Diseño de la Investigación

Tomando en cuenta el paradigma metodológico, la presente investigación se ubica en un diseño de campo, el cual, según Arias (2012), es:

aquella que consiste en la recolección de todos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variables algunas, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí sus carates de investigación no experimental. (p.6).

Claro está, en una investigación de campo también se emplean datos secundarios, sobre todo los provenientes de fuentes bibliográficas, a partir de los cuales se elabora el marco teórico. No obstante, son los datos primarios obtenidos a través del diseño de campo, los esenciales para el logro de los objetivos y la solución del problema planteado. La investigación de campo, al igual que la documental, puede realizarse a nivel exploratorio, descriptivo y explicativo.

Por tanto, este proyecto se apoyó en un análisis, por cuanto la información requerida se encuentra fundamentalmente en materiales impresos y electrónicos. En este orden de ideas, Tamayo (2004) sostiene que los estudios documentales son aquellos que comprenden 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 como una persona, grupo o casa se conduce o funciona en el presente. (p.130). En este sentido, Gómez (2006) define la investigación documental como “una variante de la investigación científica, cuyo objetivo fundamental es el análisis de diferentes fenómenos de la realidad a través de la indagación exhaustiva, sistemática y rigurosa, utilizando técnicas muy precisas”. (p.63).

3.3 Nivel de la Investigación

En lo referente al nivel de la investigación, esta presenta un carácter descriptivo. Según Arias (2012):

la investigación descriptiva como la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubicarán en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere. (p.24).

Por lo tanto, tiene un carácter descriptivo debido a que parte de su propósito consiste en describir e indagar el problema objeto de estudio en la organización objeto de estudio, así como su respectivo levantamiento de información, descripción y análisis de sus características, para la posterior explicación de las causas que lo han generado.

3.4 Población y muestra

3.4.1 Población

Tamayo y Tamayo (2009), sostienen que “la población es la totalidad del fenómeno a estudiar en donde las unidades de población presentan una característica común, la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación”. (p.180). En una investigación, la población está representada por el conjunto de unidades de las que se desea obtener información y sobre las que se van a generar conclusiones. Para el desarrollo de la presente investigación se tomó en consideración la población del sector comercial de la parroquia Lechería con la finalidad de tener datos de primera mano proveniente de la información aportada por los residentes de la zona, los cuales conforman un conjunto de 21.000 habitantes.

3.4.2 Muestra

En relación con la muestra, Veliz (2007) sostiene que es “la parte de la población que se selecciona, y de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo de la investigación y sobre la cual se efectuará la medición y la observación de las variables objeto de estudio”. (p.38). Para el presente estudio, se utilizó una muestra no probabilística, la cual según lo afirmado por Hernández (2012) “La principal fortaleza del muestreo probabilístico es que el mecanismo de selección permita aplicar la teoría estadística para estudiar las propiedades de los estimadores muestrales de los valores poblacionales” (p. 21). Cabe destacar que, en las muestras no probabilísticas la selección de los elementos está sujeta a las causas inherentes a las características de la población o de quien hace la muestra y no de la probabilidad.

Para efectos de la presente investigación, la muestra fue de tipo no probabilística intencional, ya que la investigadora seleccionará a los sujetos que consideren convenientes para lograr los objetivos. De allí, que se seleccionarán (03) sujetos a quienes durante el período de mayo - junio de 2023 se les aplicará el instrumento de recolección de datos.

3.5 Técnicas e Instrumentos de Recolección de datos

Las técnicas se refieren al “cómo” evaluar y los instrumentos al “con qué” evaluar para procesar la información. En este sentido, las técnicas de recolección de datos según Arias (2006), “son las distintas formas o maneras de obtener la información”. (p.126). Son ejemplos de técnicas, la observación directa, la encuesta y la entrevista, el análisis documental, de contenido, entre otros.

Asimismo, como primera técnica se utilizó la observación directa, Según la explicación de Palella y Martins, (2017). La observación es directa cuando el investigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de investigar. esta constituye el punto de partida del proyecto. (p.122)

En este sentido, como segunda técnica se utilizó la revisión bibliográfica, esta constituye el análisis de las fuentes documentales, mediante una lectura general de los textos, donde se inició la búsqueda y observación de los hechos presentes en los materiales escritos consultados de interés para esta investigación. Esta lectura inicial fue seguida por varias lecturas más detenidas y rigurosa de los textos y documentos, a fin de captar sus planteamientos esenciales y aspectos lógicos de sus contenidos y propuestas, a propósito de extraer los datos bibliográficos útiles para el estudio.

En cuanto a la entrevista como técnica de investigación, Rusque (2003) señala que es flexible, dinámica y se considera no directiva, no estandarizada y abierta, de aplicación a grupos reducidos de personas. Puede decirse que la entrevista es un encuentro cara a cara del investigador con los entrevistados, encuentro dirigido a la comprensión de las perspectivas que estos tienen respecto al objeto de conocimiento. Por ello al hablar de entrevista utilizada, se hace referencia a una técnica que muchas veces parece más una conversación que un intercambio de preguntas y respuestas, pero que posee una mayor profundidad y mayor sentido de dirección, lo que permite ser parte de las teorías de investigación

Es importante señalar, que esta técnica consiste en realizar un conjunto de preguntas normalizadas que se dirigen a una muestra determinada. Se realiza de distintas formas de acuerdo a la manera en que se requiera obtener la información necesaria para el estudio, en el caso de la presente investigación estuvo dirigida a los pobladores de Lechería, estado Anzoátegui.

En cuanto a los instrumentos, Arias (2006), afirma que “son los medios materiales que se emplean para recoger y almacenar la información”. (p.129). En este orden de ideas, para la técnica de la entrevista se elaboró un guion, el cual es definido por Palella y Martins, (2017) como una técnica que permite recabar datos mediante un diálogo realizado entre dos personas cara a cara: el entrevistador (investigador) y el entrevistado; la intención es obtener información que posea este último en relación con el objeto de estudio. (p.119). (Ver Anexo A).

En lo referente a la observación de campo, se destaca que el instrumento utilizado fue la lista de cotejo, definida por Balestrini (1998), como “una herramienta que se puede utilizar para observar sistemáticamente un proceso a través de una lista de preguntas cerradas”.(p.138). En este orden de ideas Buendía, Colás y Hernández (1998) señalan que deben contemplar los

siguientes elementos: plantear de forma clara y concisa los aspectos que van a observarse; admitir presencia o carencia del rasgo a observar; la presencia o ausencia de rasgos no debe ser interpretada como una forma de medición, sino como una información descriptiva de lo observado; cuando la lista es diseñada para observar un proceso secuencial, las conductas reflejadas deben presentarse de manera ordenada y en el mismo sentido en el que aparecen las secuencias representadas. (p.182). (Ver Anexo B).

3.6 Técnicas de Análisis de Datos

Para Arias (2006), técnicas de análisis de la información son

Las distintas operaciones a las que están sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación si fuere el caso. En el análisis de datos se definirán las técnicas lógicas (introducción, deducción, análisis- síntesis) o estadísticas (descriptivas o inferenciales) que serán empleadas para descifrar lo que revelan los datos recolectados. (p.74).

En esta etapa de la investigación, para el procesamiento de los datos, se utilizó el método de cuadros comparativos, donde serán interpretadas cada una de las respuestas obtenidas mediante la entrevista, de forma tal, que puedan apreciarse de manera concisa los datos recolectados.

En cuanto a la lista de cotejo, se tomó en cuenta los siguientes aspectos:

Registro: permite visualizar la frecuencia con que ocurre un hecho o fenómeno.

Clasificación: consiste en distribuir los datos en grupos, considerando su tipología, bien sea cualitativa o cuantitativamente.

Codificación: se refiere a categorizar los datos obtenidos. A través de la codificación la información recabada se transforma en símbolos numéricos.

Tabulación: hace referencia al recuento de los datos con la intención de determinar el número de casos que se corresponden con las diferentes categorías. En ellas se muestran las diversas técnicas empleadas para interpretar los datos recolectados con la aplicación de los instrumentos.

3.7 Fases de la Investigación

Con la finalidad de desarrollar el presente estudio se realizó un seguimiento al proyecto, iniciando desde la obtención de los datos e información inherente a la parroquia Lechería del estado Anzoátegui, analizando los mismos y finalizando con la propuesta de diseño de un centro gastronómico en el lugar. En este orden de ideas, se destacan las siguientes fases:

Fase I: Diagnóstico de la situación actual de la zona de estudio y tipología a desarrollar, reconociendo las necesidades y tomando en cuenta el crecimiento social, económico y cultural.

Diagnóstico del problema evidenciado, revisión bibliográfica, información de documentos en línea, investigación de la evolución histórica de la actividad, conceptos básicos; indagación relacionada con edificaciones existentes que presenten similitudes y que generen criterios durante el diseño del proyecto, dirigidos no solo a mejorar su calidad sino su eficiencia.

Fase II: Análisis de las leyes y las normas que afectan a la implementación de un centro gastronómico turístico, ubicado en Lecherías, Estado Anzoátegui, Venezuela.

Análisis de inspección visual y recolección de información referente al terreno de estudio: análisis de características físicas visibles en el terreno, así como de factores tales como: orientación, visual, retiros, zonificación, utilización de suelos, entre otros.

Fase III: Desarrollo el proyecto arquitectónico y la solución estructural y de instalaciones de servicio a nivel conceptual, necesarios para un correcto funcionamiento de un centro gastronómico turístico y, ubicado en Lechería, Estado Anzoátegui, Venezuela.

Desarrollo de la conceptualización, implantación y diseño de la edificación. Para lograrlo es preciso describir los aspectos inherentes al concepto generador después de haber recopilado las diferentes teorías y antecedentes con el fin de determinar todas las características que el proyecto debe contemplar, así como las necesidades que pretende cubrir o solventar en la zona donde va a implementarse. De igual forma, se desarrollan criterios y conceptos espaciales, formales y funcionales que conduzcan las necesidades del proyecto.

Propuesta esquematizada la estructura e instalaciones, con la intención de finalizar el proyecto. Durante esta fase se da a conocer la edificación culminada para explicar la propuesta, demostrando de esta manera el cumplimiento de los objetivos planteados, mostrando su factibilidad para su desarrollo posterior.

3.8 Validez de la investigación.

En los métodos cuantitativos la validez y confiabilidad son constructos relacionados con la investigación, los cuales le confieren tanto a los instrumentos como a la información recolectada, la exactitud y consistencia requeridas para llevar a cabo las generalizaciones de los hallazgos, derivadas del análisis de las variables de la investigación.

En este orden de ideas, Chávez (2001) señala que la validez es “la eficacia con que un instrumento mide lo que se pretende”. (p.28), mientras que Hernández y otros (2010) la definen como el grado en que un instrumento realmente pretende medir”, esto permite inferir que la validez de un instrumento está directamente relacionada con el objetivo del instrumento. (p.32).

En cuanto a la confiabilidad, Hernández y otros (2010) afirman que esta “se determina mediante diversas técnicas y se refieren al grado en el cual su aplicación medida al mismo

sujeto, produce iguales resultados” (p.31); por su parte, Chávez (2001) considera que la confiabilidad se ejecuta para determinar la exactitud de los resultados luego de ser aplicados en situaciones similares; por lo general se refiere al grado de congruencia con que se miden las variables. (p.26)

3.9 Operacionalización de las variables

Todo trabajo de investigación requiere presentar el sistema de variables, con el fin no solo ubicar sino determinar las variables de estudio. Por consiguiente, mediante su operacionalización, se determinan los objetivos, cuáles son las variables, cómo se caracterizan o tipifican en el estudio, para hacerlos observables y medir con precisión y mayor facilidad.

En este sentido, Arias (2006), define la variable como “una cualidad susceptible de sufrir cambios. Por lo tanto, un sistema de variables consiste, en un conjunto de características para estudiar, definida de manera operacional, es decir, en función de sus indicadores o unidades de medidas” (P.43); por ende, a continuación, se presenta el cuadro de operacionalización de las variables, con sus dimensiones e indicadores.

Cuadro 1. Operacionalización de las variables

OBJETIVO GENERAL	Diseñar un Centro Gastronómico Turístico, ubicado en Lechería, Estado Anzoátegui, Venezuela.				
OBJETIVO ESPECIFICO	DIMENSIÓN	SUB-DIMENSIÓN	INDICADORES	ÍTEMS	FUENTE DE INFORMACIÓN
Diagnosticar la situación actual de la zona de estudio y tipología a desarrollar, reconociendo las necesidades y tomando en cuenta el crecimiento social, económico y cultural.	Situación actual de la zona de estudio.	Aspectos sociales, culturales y económicos	Influencia social, cultural y económica.	1	Entrevista-Guion de entrevista.
			Afectación social	7	
			Beneficio económico	8	
		Requerimientos Arquitectónicos	Áreas del proyecto	2	
			Dimensiones del proyecto	3	
			Funciones del proyecto	4	
			Planificación del proyecto	5	
			Variables fundamentales del proyecto	6	

CAPÍTULO IV RESULTADOS

FASE I DIAGNÓSTICO

En la arquitectura, la fase de diagnóstico representa la etapa de la metodología que permite recolectar datos para el conocimiento y comprensión del problema a resolver. Este permite una tener un panorama amplio de la situación de la zona de estudio, obteniendo una correcta toma de decisiones, con el fin de que el objeto arquitectónico sea factible al ser implantado.

En esta fase del proyecto, se realizó una visita al sitio para conocer la problemática actual y las condiciones en que se encuentra actualmente la zona donde se realizó el diagnóstico de la problemática existente para así poder solventarla.

4.1.1 Diagnóstico Urbano

4.1.1 Lista de Cotejo

Cuadro 3. Lista de Cotejo

 REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSE ANTONIO PAEZ FACULTAD DE INGENIERIA ESCUELA DE ARQUITECTURA					
VARIABLES	N	INDICADOR	Si	No	OBSERVACIONES
Servicios	1	Aguas blancas	x		El sector cuenta con acometida del sitio urbano.
	2	Aguas negras	x		El sector cuenta con acueductos del sitio urbano.
	3	C.A.N.T. V	x		El sector posee y tiene la posibilidad de fibras ópticas modernas.
	4	Eléctrico	x		Existente
Ambientales	5	Topografía	x		Topografía irregular, con curvas de niveles leves.
	6	Suelos	x		Pocos fértiles
	7	Vegetación	x		Típica de costa

Espacios Públicos	8	Parques		x	El sector si bien posee de áreas de esparcimiento para niños, estos no se encuentran en el mejor estado.
	9	Plazas	x		Plaza Simón Bolívar.
	10	Áreas verdes		x	No posee áreas verdes masivas.
	11	Vialidad	x		Av. Diego Bautista Urbaneja, Av. Daniel Camejo Octavio, Av. Américo Vespucio y Av. Boulevard Lido.
	12	Transporte público	x		Si existe acceso al área por este medio.

Fuente: La Autora (2023)

4.1.2 Diagnóstico de la Tipología

Definición

Un Centro Gastronómico es un espacio donde los consumidores pueden obtener conocimientos y estudios de la amplia área de la Gastronomía; podemos decir que un Centro Gastronómico, es un instituto que ofrece un programa académico para la formación profesional de la cocina. Pero actualmente este concepto parece un poco incompleto o ambiguo, teniendo como referencia los avances a pasos agigantados del mundo de la gastronomía y a la popularidad que ha adquirido el estudio de la Gastronomía. La gastronomía moderna ha motivado a las personas a que se estudien diferentes componentes culturales en relación a la gastronomía, permitiendo generar intercambios culturales y de conocimientos. Los nuevos Centros Gastronómicos no pueden ser solo áreas destinadas al aprendizaje del arte gastronómico, sino espacios en donde chefs, aficionados y amantes de la buena gastronomía puedan adquirir experiencias y conocimientos en diferentes áreas del mundo gastronómico.

Entonces, un Centro Gastronómico es un espacio para adquirir, interactuar, instruirse, cocinar y degustar en un único espacio multifuncional, con el fin de lograr el disfrute de los usuarios, obteniendo una experiencia gastronómica exquisitamente completa.

FASE II ANÁLISIS

4.2.2 Resultados de la entrevista

1era. Pregunta: ¿Como cree usted que influirá la implementación de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?

Respuesta concluyente: de forma positiva, va incentivar el turismo en el sector y la educación, la ubicación es idónea para la implantación del centro gastronómico.

2da. Pregunta: ¿Qué espacios deberían ser contemplados en la propuesta Centro Gastronómico turístico?

Respuesta concluyente: se deben tener en cuenta espacios para la educación, para poder ir y disfrutar de la gastronomía del sector, espacios para poder comprar productos, lugares de comercio en general, y claro un área de servicio que pueda abastecer toda la edificación.

3era. Pregunta: ¿Qué dimensiones aproximadas debería de tener la propuesta de un Centro Gastronómico turístico?

Respuesta concluyente: esto va a depender de la dimensión del terreno y la magnitud del proyecto, pero si es un proyecto de gran magnitud, pues tiene que ser de dimensiones significantes para poder cumplir con lo proyectado.

4ta. Pregunta: ¿Cuales funciones debería ofrecer un Centro Gastronómico turístico?

Respuesta concluyente: este centro gastronómico tienes que ofrecer todos los servicios pertinentes, para su correcto funcionamiento, pues debe de tener una buena área de servicios, debe ofrecer servicios educacionales, de venta y compra y de degustación.

5ta. Pregunta: ¿Cómo cree usted que debería de planificarse el proyecto de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?

Respuesta concluyente: se debe de planificar siguiendo todos los resultados de los diagnósticos realizados en el sector, para que este logre implantarse de manera correcta y pueda consolidarse como un punto turístico.

6ta. Pregunta: ¿Cuáles cree usted que son las variables fundamentales para realizar el diseño de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?

Respuesta concluyente: las variables fundamentales serían las variables naturales y urbanas, ya que estas condicionan totalmente el diseño de este complejo, ya que este esta enfrente de la playa pues la insolación es muy importante.

7ma. Pregunta: ¿De qué manera considera usted que afectaría al comercio informal la implementación de Centro Gastronómico turístico del sector?

Respuesta concluyente: de forma directa, ya que este se va a convertir en su competencia digamos, les va a disminuir el flujo de clientes, es importante que el centro gastronómico tenga distintas propuestas de espacios para poder degustar.

8va. Pregunta: ¿Como considera usted que beneficiara económicamente la implementación de Centro Gastronómico turístico al sector?

Respuesta concluyente: el beneficio económico es bastante, este va a generar empleo, va a atraer turismo, lo que para el sector se traduce en ganancias, ya que este turista no va a ir solamente al centro gastronómico.

4.2.4 Investigación Bibliográfica

Usuario

La propuesta arquitectónica está destinada para las personas de la ciudad y posibles turistas del sector, los cuales estén en la búsqueda de las diferentes experiencias gastronómicas, donde podrá tener una formación académica, Adquirir productos gastronómicos de excelente calidad y degustar gastronomía tanto local como internacional. De igual manera se busca promover la capacitación laboral, la fascinación a la gastronomía y concebirse con una potente fuente de trabajo para el sector, empleados del mercado o restaurantes, personal de servicios, personal de vigilancia entre otros.

4.2.5 El sitio y su contexto

Trama Urbana

El municipio Diego Bautista Urbaneja, presenta una trama urbana tipo plano ortogonal, ya que predominan las líneas rectas perpendiculares entre si generando cuadrículas, lo cual genera una sensación de orden en el municipio.



Figura 5. Vista Aérea de la trama urbana de lechería.

Fuente: La Autora (2023)

Vialidades

El sector posee varias vialidades arteriales, la principal la cual es la Av. Diego Bautista Urbaneja, la misma recorre todo el municipio y es reconocida por poseer comercios de distintos rubros de ambos lados de la vía, las demás son: la Av. Daniel Camejo Octavio, Av. Américo Vespucio, Av. Boulevard Lido, estas vialidades poseen a sus lados mayormente áreas residenciales, desde residencias hasta apartahoteles.



Figura 6. Vista Aérea del mcpio Diego Bautista Urbaneja.

Fuente: La Autora (2023)

Sitios de referencia

El municipio Diego bautista Urbaneja, al ser un municipio turístico y gracias a su frente costero, El urbanismo esta mayormente caracterizado por tipologías como el hotelería, residencial, Comercial y religiosas, al ofrecer estas tipologías tiene mayor captación de turista.

Servicios

El sector posee todos los servicios pertinentes como, acueductos, sistema de cloacas para el servicio de drenaje, gas directo de sistema urbano, acometidas eléctricas, servicio de CANTV, servicio de fibras ópticas modernas y vialidades con fácil acceso.

Programa de áreas

Área total del terreno: 11.716 m2

% de Ubicación: 40%: 4.686.4m2

% de Construcción 80%: 9.372.8 m2

Altura: 6 niveles más Roof top

Áreas del instituto culinario

2 aulas demostrativas 240m2

1 aula pedagógica 167m²

3 talleres de cocina 200 m²

5 aulas teóricas 260 m²

Áreas públicas

50 locales comerciales 945 m²

Paseo gastronómico 735m²

10 restaurantes 2.500m²

Servicios

85 puestos públicos

25 puestos privados

Patio de carga y descarga

Almacenes

Cavas

7 Salas sanitarias públicas

11 salas sanitarias privadas

6 Salas sanitarias para trabajadores

Esquemas de relaciones

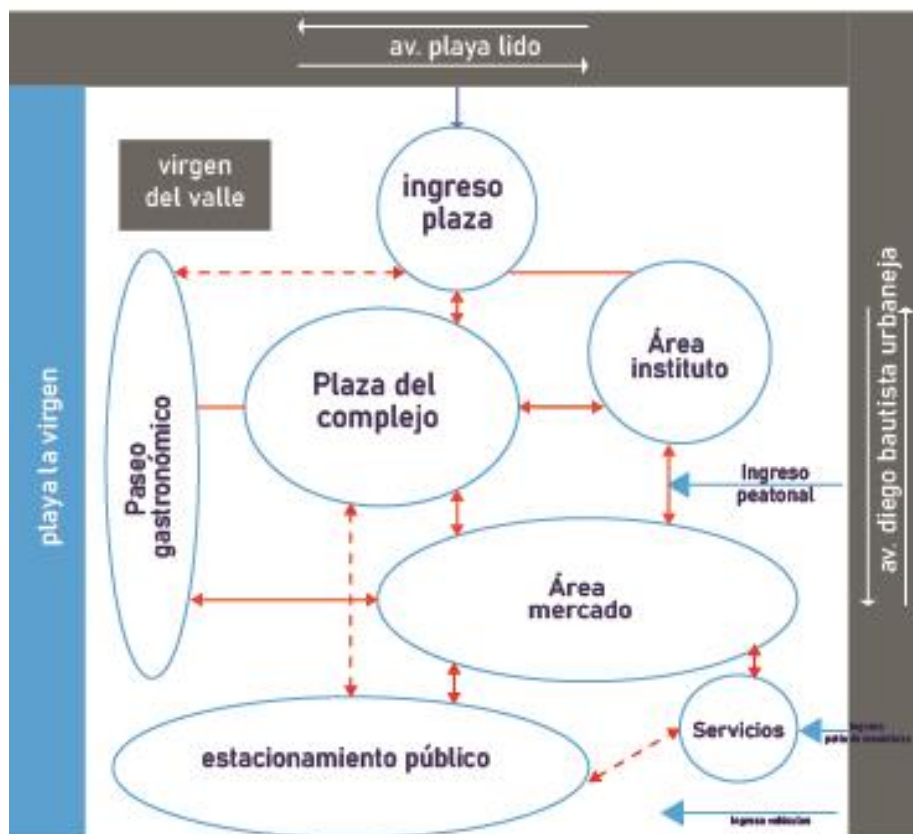


Figura 7. Esquema de distribución del centro gastronómico.

Fuente: La Autora (2023)



Figura 8. Esquema de distribución del Mercado Gastronómico.

Fuente: La Autora (2023)

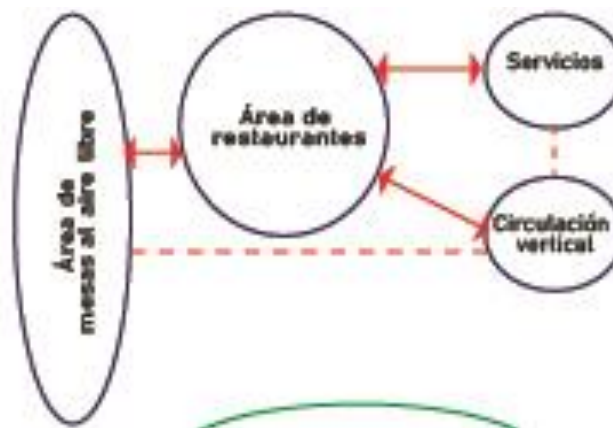


Figura 9. Esquema de distribución del Área de restaurantes.

Fuente: La Autora (2023)



Figura 10. Esquema de distribución del Instituto Culinario.

Fuente: La Autora (2023)

FASE III

DISEÑO

4.3.1 El Sitio Urbano

Ubicación

El terreno se encuentra ubicado en la ciudad de Lechería, específicamente Municipio Diego Bautista Urbaneja que posee una población de 21.000 habitantes aproximadamente, con una superficie de 12 km², lo cual lo convierte en el municipio más pequeño de todo el país.

El mismo limita al norte con el mar caribe; al sur con el municipio Simón Bolívar; al este con el municipio José Antonio Sotillo; al oeste con el municipio Simón Bolívar.



Figura 11. Vista satelital del municipio diego bautista Urbaneja.

Fuente: La Autora (2023)



Figura 12. Vista aérea del municipio diego bautista Urbaneja.

Fuente: La Autora (2023)

Ubicación del terreno

El proyecto se planteó enfrente a la playa la virgen entre la Avenida Diego Bautista Urbaneja y el boulevard Playa Lido. El terreno tiene una importante relevancia en el sector ya que posee varias cualidades, su buena posición comercial, se encuentra en una de las avenidas más transitadas del sector, brindando una ubicación central para los usuarios, pero la más resaltante es que el terreno colinda con el monumento de la virgen del valle, un importante hito religioso del sector.



Figura 13. Ubicación del terreno.

Fuente: La Autora (2023)

Determinantes

El municipio Diego Bautista Urbaneja se encuentra sobre una topografía del 2% de pendiente aproximadamente, en el sector no se aprecian curvas de nivel notorias. Este es un municipio conocido por el auge que ha tenido los últimos años en el sector del turismo.

El sector posee equipamientos de tipologías, religiosas, comerciales, asistenciales, Recreacional, hotelería, residencial, socio-cultural, entre otros. Los cuales se pueden encontrar en su mayoría en la Av. Diego Bautista Urbaneja, esta vialidad que tiene un gran valor comercial, ya que alberga distintas edificaciones que son relevantes para el sector. A su vez se puede observar un alto déficit en infraestructuras dedicadas al turismo, específicamente el turismo gastronómico y el turismo recreacional



Figura 14. Equipamiento del municipio diego bautista Urbaneja.

Fuente: La Autora (2023)

Topografía

La topografía predominante en la zona es parcialmente plana, se puede observar pocos desniveles principalmente en sentido a la playa. Las cotas más notables se encuentran en la parte norte del sector.

Orientación solar y Vientos

La incidencia solar va de este a oeste. Esto afectaría en las mañanas a la fachada del complejo que colinda con el monumento de la virgen, donde se encuentran los restaurantes y la escuela, la insolación por las tardes afectara la fachada oeste donde se ubican las áreas de servicio y el área del mercado gastronómico.

Con respecto a los vientos la mayoría viene del noreste, provenientes del mar caribe, esto nos favorece la ventilación de la fachada norte, pudiendo optar a la ventilación natural de algunas áreas como los restaurantes.

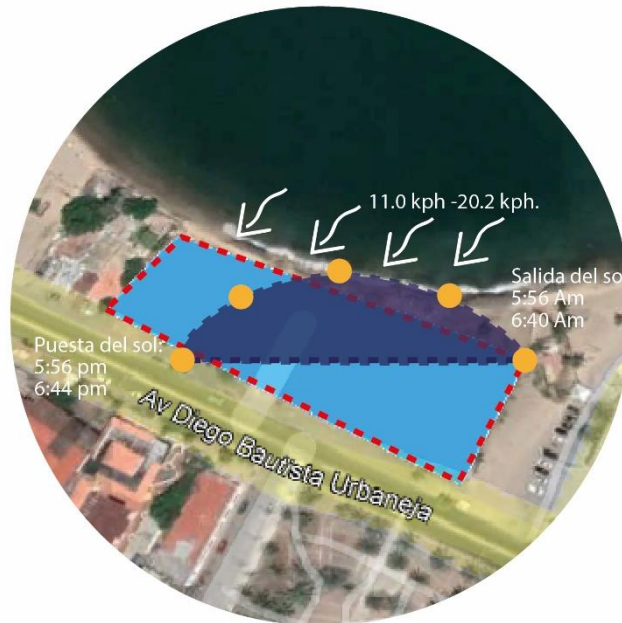


Figura 15. Orientación solar y vientos del terreno de estudio.

Fuente: La Autora (2023)

Vías de acceso

Vehicularmente, el terreno posee un solo acceso principal por el lado este se encuentra la Avenida Diego Bautista Urbaneja. Se plantea realizar 3 accesos vehiculares por la Avenida Diego Bautista Urbaneja donde accederán tanto los vehículos de los usuarios del mercado y de los restaurantes, el siguiente acceso es privado para el área del instituto culinario, como los vehículos destinados a las áreas de servicio.

Peatonalmente, el acceso peatonal principal se realizará por medio de una plaza frente al monumento de la virgen desde el boulevard playa Lido, el acceso secundario será por la avenida Diego Bautista Urbaneja, frente al museo de los niños enfatizándolo y creando una conexión.

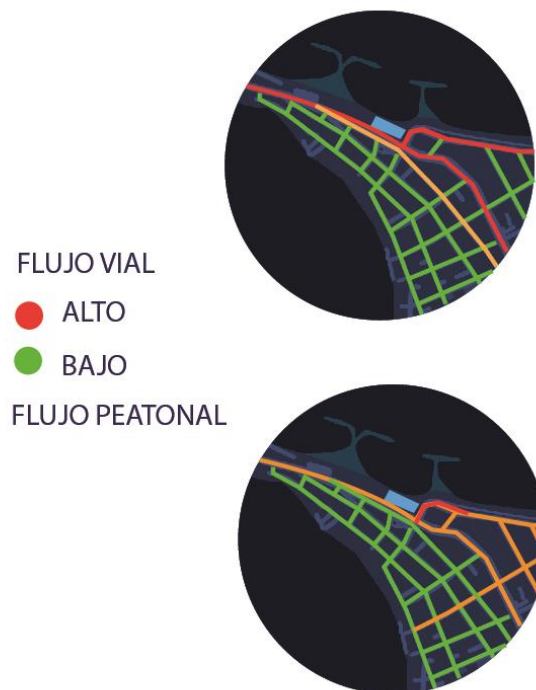


Figura 16. Flujos viales del mcpio Diego Bautista Urbaneja.

Fuente: La Autora (2023)

4.3.2 El Plan Urbano

Dentro de los fundamentos de esta propuesta, se apunta a crear una nueva imagen para el municipio consolidando al sector como un punto Turístico-Comercial en la ciudad de Barcelona. El plan busca el restablecimiento del sector, innovando, y reestableciendo los espacios dedicados al turismo para la mejora no solo del sector de la gastronomía, sino también del urbanismo. Implantándose esta propuesta como un punto referente, para el disfrute de los usuarios, ya sean locales o extranjeros,

4.3.3 La propuesta Arquitectónica

Una vez desarrollada y determinadas las necesidades a nivel de infraestructura que se necesitan satisfacer, se plantea el diseño Diseño de un Centro Gastronómico Turístico Ubicado en Lechería, Estado Anzoátegui, Venezuela.

Concepto generador arquitectónico

El concepto generador de la propuesta de un Centro Gastronómico Turístico, Ubicado en Lechería, Estado Anzoátegui, Venezuela, se basa principalmente en la orientación del terreno

con respecto a la orientación del clima y vientos, así como las proporciones de los volúmenes, generando a través de su geometría la posición de la plaza central, la cual es el conector con el monumento de la virgen y el cual es el conector de las actividades que se generan, adaptándose de la mejor manera posible para lograr visuales hacia la playa desde cualquier punto de vista. Alrededor de esta plaza encuentran, se encuentran los volúmenes que componen el complejo, los volúmenes con formas puras y sencillas direccionados con el fin de generar terrazas que dan paso a las visuales donde se puede ver la plaza central y a la playa.

La conceptualización de este proyecto se basa en lograr la interacción del contexto y la edificación resaltando las cualidades ambientales del terreno, generando diferentes sensaciones positivas al usuario en su estadía en el complejo, enfatizando los 5 sentidos de la gastronomía.

Criterio funcional: basado en el esquema de relaciones, lo principal es la relación espacial tanto vertical como horizontal, donde el usuario pueda desplazarse de forma práctica y agradable. Para lograr una unificación de los espacios, se plantean caminerías que a su vez sirvan para desplazar los usuarios de un volumen a otro.

Criterio formal: la forma de la implantación maneja ángulos rectos y que respetan la ortogonalidad respondiendo a lo funcional, implementando elementos que tienen correlación con la forma de los volúmenes.

Criterio espacial: la amplitud de los espacios, que están direccionados hacia el mar generando una conexión invitando así, a disfrutar de las vistas mientras degustan gastronomía.



Figura 17. Distribución conceptual.

Fuente: La Autora (2023)

4.4 Memoria Descriptiva

Arquitectura

Se procede a desglosar el proyecto arquitectónico, por niveles dependiendo de su uso y de la siguiente forma:

Semi-Sótano

Este nivel de la edificación se encuentra en el nivel N° -2.10 y N° -3.10, más correspondientemente, en el nivel N° -2.10 en el volumen del instituto culinario, en el cual se puede encontrar estacionamiento privado y los servicios, cuenta con 25 puestos de estacionamiento, de los cuales dos son puestos preferenciales, también podemos encontrar los servicios como, la sala de máquinas, la basura y la refrigerada.

En el nivel N° -3.10 en el volumen del mercado gastronómico, se encuentra el acceso al patio de manobras y el acceso de los trabajadores desde el N° 0.00, se baja mediante una rampa, seguidamente se encuentra, el andén de carga y descarga, la sala de bombas, chillers, chequeador, balanzas depósito de carretillas, cuarto de limpieza, cuarto de tableros, monta cargas, salas sanitarias de personal femenino y masculino, Almacenes, cavas, ascensores, cuanto de servicio de ascensores, taller de carpintería y herrería.

Planta Baja N° + 1.50

Esta planta se encuentra en el nivel N° +1.50, en el volumen del instituto culinario, para ingresar desde el nivel N° $\pm$ 0.00 se tienen que subir 1.50 m, entrando se encuentra el hall de ingreso el cual esta enfatizado por un vacío, también encontramos una cafetería, una sala de exhibiciones, un auditorio para 90 personas, Ascensores, Escaleras, Sala sanitarias, servicios como, Basura, Almacenes, Deposito General y un Montacarga de servicio.

En el volumen del mercado gastronómico, se accede desde la plaza central mediante unas escaleras, se encuentra el hall de acceso, el cual se encuentra enfatizado por una triple altura, en esta planta existen diferentes comercios como, pescadería y marisquería, carnicería, lácteos, frutería, verdulería, floristerías, frutos secos, dulcerías, panaderías, artesanías, Stands de comida y salas sanitarias. En el área de servicios, está ubicado la basura y la refrigerada, montacarga, cuarto de limpieza, cuarto de tableros y salas sanitarias para el personal.

En el nivel N° $\pm$ 0.00 se encuentra la plaza central, en este mismo espacio se ubica el paseo gastronómico compuesto por 16 puestos de comida, con sus respectivas áreas de mesas. esta área se encuentra ambientada por paisajismo característico del sector, áreas para sentarse para poder apreciar la inmensidad de la edificación, hacer actividad social, disfrutar del clima y de la brisa característica del mar.

Primera planta N° + 6.40

En el volumen del instituto culinario, se encuentra el área administrativa del instituto, las aulas demostrativas (tres), las cuales están equipadas con los instrumentos necesarios, topes de cocina, estufas y espacios de almacenamiento, también nos encontramos el aula pedagógica, equipada con estantes de libros, área de computadoras, áreas de estancia, y espacios de coworking.

En el volumen del mercado diferentes comercios como, pescadería y marisquería, carnicería, lácteos, frutería, verdulería, floristerías, frutos secos, dulcerías, panaderías, artesanías, Stands de comida, salas sanitarias y el módulo respectivo de servicios.

Segunda planta N° + 10.80

En el volumen del instituto culinario, se ubica el área de cafetería de los estudiantes con su kitchenette, mesas, y áreas para estudiar, los talleres, las cuales están equipadas con los instrumentos necesarios, topes de cocina, estufas y espacios de almacenamiento, también podemos encontrar las aulas teóricas, correspondientemente tres.

En el volumen del mercado diferentes comercios como, pescadería y marisquería, carnicería, lácteos, frutería, verdulería, floristerías, frutos secos, dulcerías, panaderías, artesanías, Stands de comida, también se encuentra las áreas administrativas del mercado y del complejo como tal, salas sanitarias y el módulo respectivo de servicios.

Tercera planta N° + 15.20

En esta planta se unen los dos volúmenes conjugándose en uno solo, este es el nivel de los restaurantes, en el cual se encuentra cinco restaurantes con diferentes aforos de personas, Diferentes especialidades culinarias y diferentes ambientes, resaltando el área de las terrazas, en el cual se encuentran mesas, en las cuales se puede disfrutar del excelente clima del sector, esta planta también se encuentra equipada por los servicios correspondientes.

Cuarta planta N° + 19.60

En este nivel se ubican cinco restaurantes con diferentes aforos de personas, Diferentes especialidades culinarias y diferentes ambientes, resaltando el área de las terrazas, en el cual se encontrar mesas, en las cuales se puede disfrutar del excelente clima del sector, esta planta también se encuentra equipada por los servicios correspondientes.

Roof top N° + 24.00

En esta planta se encuentra un restaurante con diferentes ambientes, resaltando el área de las terrazas, en el cual se ubican mesas, en las cuales se puede disfrutar del excelente clima del sector, esta planta también se encuentra equipada por los servicios correspondientes, desde esta planta se puede acceder al techo del volumen del mercado.

Materiales y Acabados

Para lograr crear una armonía entre los dos edificios y el área principal la plaza, es necesario fijar un estilo que posea relación tanto en el exterior del edificio cómo en el interior, lo cual determinará el tipo de materiales y revestimientos que se utilizaran para que los usuarios los perciban como un lugar armónico.

Entre los materiales y acabados que se encuentran en el centro gastronómico son, concreto en obra limpia, fibrocemento, vidrios aislantes.

Acabados de pisos

En los acabados de pisos existen distintos materiales, entre ellos está el piso exterior que utiliza concreto estampado con distintos acabados para marcar las caminerías de los espacios de permanencia, para el acabado de los pisos interiores de los restaurantes se aprecian pisos de madera clara, cemento pulido, microcemento y resinas, para el instituto culinario se utilizará piso de granito, para los baños, el vinil con diferentes estampados.

Revestimiento de fachadas

Los acabados que se utilizaron en la edificación varían de acuerdo a la función y el área donde se ubique, En las fachadas de los edificios se encuentran espacios llenos los cuales estarán revestidos con paneles de fibrocemento, visualizándolo un material accesible y con un acabado prolijo en las fachadas, este es un material de bajo mantenimiento ya que no necesita pintura y resiste a las variables climáticas, además contará con paneles de vidrios lo cual brindará una mejor iluminación al interior de la edificación, los cuales estarán cubiertos con una exoestructura, compuesta por aluminio y pérgolas, para permitirá el flujo de aire.

El interior de la edificación, el mercado cuenta con detalles en madera de teca reforzada con fibra de coco, estructuras de aluminio expuestas y con pequeños jardines verticales el cual brindará una sensación de bienestar.

Estructura

En el diseño estructural de la edificación se tomó a la edificación como tres sistemas estructurales independientes de concreto con su respectiva junta de dilatación, las cuales reparten las cargas por los diferentes elementos estructurales que resultan sometidos a diferentes esfuerzos, teniendo como resultado un diseño adecuado.

Tipo de Estructura

La estructura de todo el edificio es de concreto armado, las estructuras de los sistemas depende de la luz que poseen, hay columnas de .80m x 1.00m, 0.60x1.00m, 1.00m x1.60m, las luces de la edificación van desde 5.90m siendo la mínima hasta 15.00m, las vigas, el alto son el 10% de la luz de las columnas.

Fundaciones

Un sistema de fundaciones consiste en repartir uniformemente las cargas de la estructura direccionándolas al suelo, el cual sirve de apoyo, las cuales llegan a través de columna. Se usarán cimentaciones profundas (pilotes).

Losa de Piso

El proyecto fue realizado con una losa de piso maciza, la losa de entrepiso es losa multicelular de 45cm con casetones de poliestireno 90cm x 90cm, se decidió por este sistema en las losas para aligerar la carga y lograr luces grandes.

Instalaciones Sanitarias

Las instalaciones son una parte indispensable para el funcionamiento de una edificación, proveyendo los servicios básicos, siendo estas las aguas blancas, negras y de lluvia de una edificación.

Todas las instalaciones fueron realizadas mediante lo establecido en Gaceta Oficial Normas Sanitarias No 4044.

Aguas Blancas

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

Aguas Negras

Se encargan de retirar todos los drenajes y descargas del edificio. El ramal destinado para las aguas negras, se dirige a un pozo séptico para la recolección, para la conducción de las

aguas negras se utiliza tuberías de PVC en dimensiones varias conectadas a 45° con pendiente de 5% las cuales se dirigirán fuera de la parcela hacia la red de aguas servidas del sector.

Aguas Lluvia

Estas son las aguas recolectadas en los techos, tanquillas y bajantes del centro gastronómico, los colectores funcionan por gravedad y el flujo se debe a la diferencia de cota entre dos puntos, para su resguardo en los tanques de aguas grises para su próxima utilización, para el riego de las áreas verdes del conjunto, siendo un eficiente sistema de drenaje separado del ramal de aguas negras.

Instalaciones Eléctricas

Las instalaciones eléctricas del edificio se desarrollan desde la acometida de electricidad del sector, utilizando como emergencia, una planta eléctrica de uso solo para la edificación y áreas externas, se diseñan circuitos y ramales eléctricos que distribuyen al tablero principal y secundarios de la edificación para su eficiente servicio eléctrico. La norma COVENIN 200:1999, CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL. CAPÍTULO 1-GENERAL, SECCIÓN 100 – DEFINICIONES, es uno de los referentes utilizados para el diseño de estas instalaciones. Para la iluminación interna, están proyectados dos tipos, iluminación eléctrica por luminaria tipo LED corrida, luminaria tipo LED en bandejas, además de luminarias externa en las áreas de recreación y áreas verdes.

Instalaciones Mecánicas

Estas instalaciones se manejan por el sistema de ascensores de la edificación, siendo uno de los principales núcleos de circulación vertical de todo el centro gastronómico. Se contemplan servicios de planta eléctrica, chillers y planta de tratamiento compacta para aguas negras.

Sistema contra incendios

Las normas por la cual el proyecto se rigió para la distribución y correcta realización del diseño del sistema, que engloba en su mayoría de los puntos es la Norma Venezolana COVENIN 823- 4:2000 Sistema de Protección Contra Incendios.

Para la detección se establece en la Norma Venezolana COVENIN 1377-79 Sistema Automático de Detección de Incendios Componentes lo siguiente:

Punto 3. Condiciones Generales: El sistema automático de detección deberá estar constituido por: Tablero Central de Control, detectores y una fuente de alimentación eléctrica, puede constar también de difusores de sonido, estaciones manuales de alarma u otros dispositivos para detectar los incendios en el tiempo más corto posible, dar alarma y controlar las funciones auxiliares.

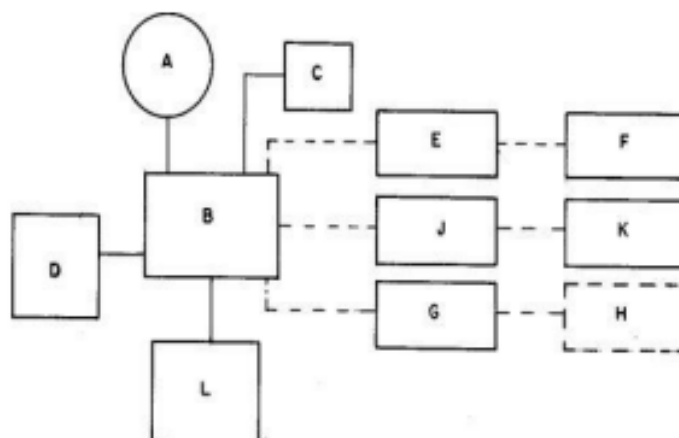


Figura 17. Componentes del Sistema Automático de Detección.

Fuente: Norma Venezolana COVENIN 1377-79

Leyenda:

- A: Detectores
- B: Tablero Central de Control
- C: Difusor de Sonido
- D: Estación Manual de Alarma
- E: Dispositivo de Transmisión de Alarma
- F: Estación Receptora de Alarma
- J: Dispositivo de Transmisión de Señal de Avería
- K: Estación de Recepción de Señal de Avería
- H: Sistema Fijo de Extinción
- L: Fuente de Alimentación Eléctrica G: Mando de los Sistemas Automáticos

Estos componentes están ubicados por toda la edificación, los cuales se monitorea a través del tablero central, los mismos están ubicados en las vigilancias para cualquier eventualidad.

El dentro gastronómico al tener diferentes espacios como: locales, cocinas, aulas, auditorio, oficinas, depósitos. Los componentes de detección deben ser de: calor, humo por ionización, estos deben de estar ubicados en los pasillos y áreas cerradas mediante puertas y ventanas, siguiendo los lineamientos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 1176-80 Detectores Generalidades.

La norma COVENIN 1041-1999 para Tablero Central de detección de alarma de incendio, cada tablero debe cumplir con las especificaciones de la norma para su óptimo

funcionamiento. Al ubicarse el tablero en una zona segura, tenemos que identificar los usos del espacio donde se encuentra, para mayor facilidad en el momento de emergencia, este tablero está conectado a una red eléctrica que va a controlar los detectores de humo, accionar los rociadores, lámparas de emergencia o los pulsadores de alarma contra incendios.

En el proyecto, se emplearon los detectores de humo ionizantes, la colocación de estos debe cumplir con las especificaciones del fabricante, dependiendo del diseño del detector de humo se colocará otro detector en cada espacio del edificio, uno en cada local y uno en el baño, cuatro detectores en las cocinas y un detector en cada baño del mismo, cada espacio cuenta con aspersores de igual manera.

La representación Gráfica

Se presentan los planos del Centro gastronómico turístico, ubicado en Lechería, estado Anzoátegui. Venezuela, en los cuales se pueden apreciar el contenido, distribución y características generales y particulares del proyecto.

5.1 Planos de arquitectura

5.1.1 Planta conjunto ± 0.00 ; +1.50



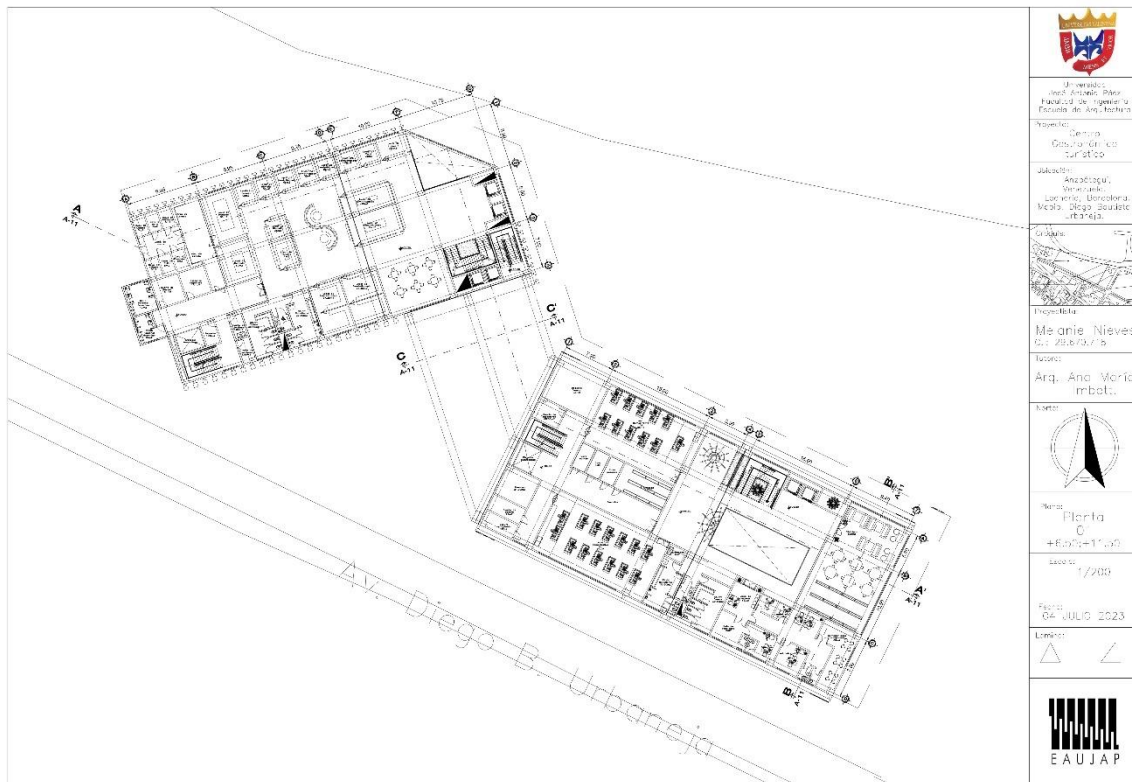
5.1.2 Planta Semisótano -3.10; +1.50



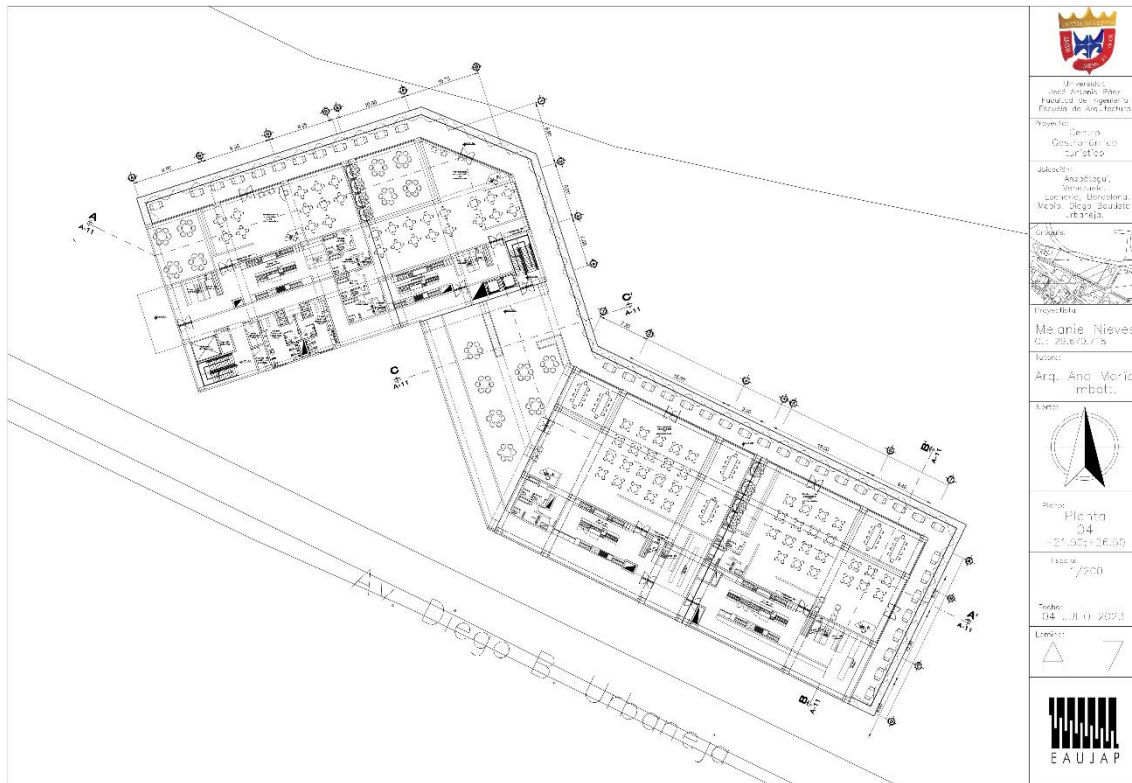
5.1.3 Planta Baja +1.50; +6.50



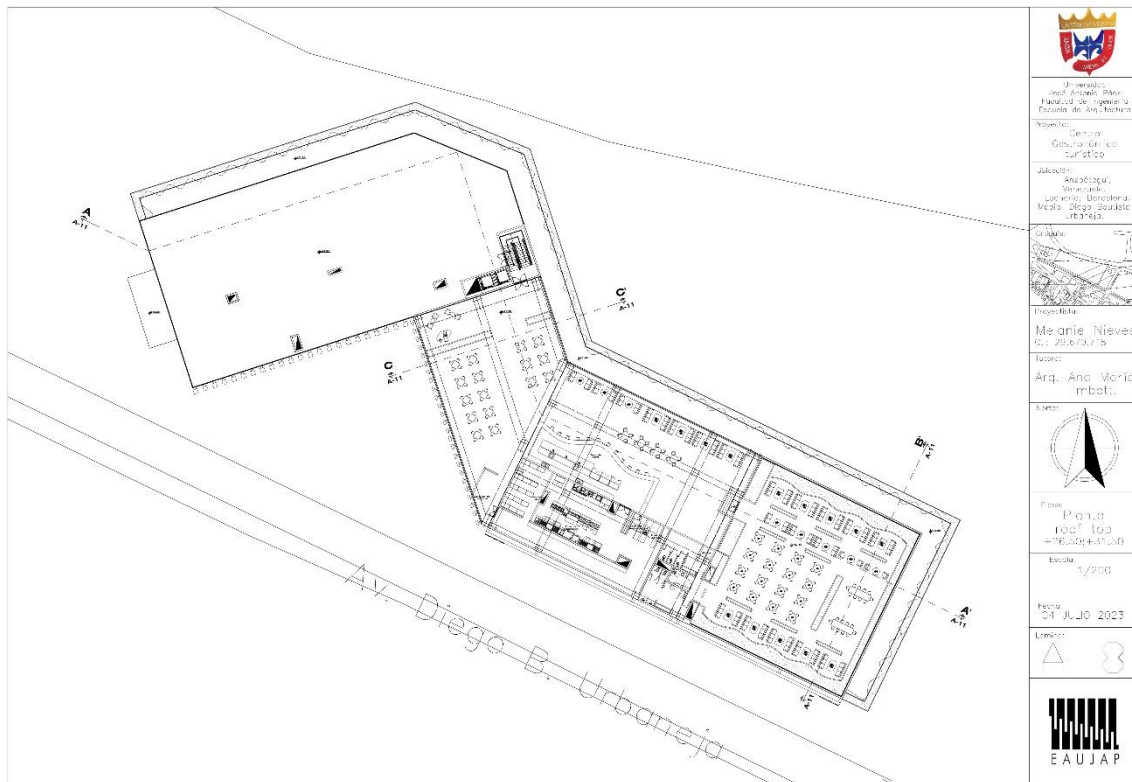
5.1.4 Planta 01 +6.50; +11.50



5.1.7 Planta 04 +21.50; +26.50



5.1.8 Planta Roof top +26.50; +31.50



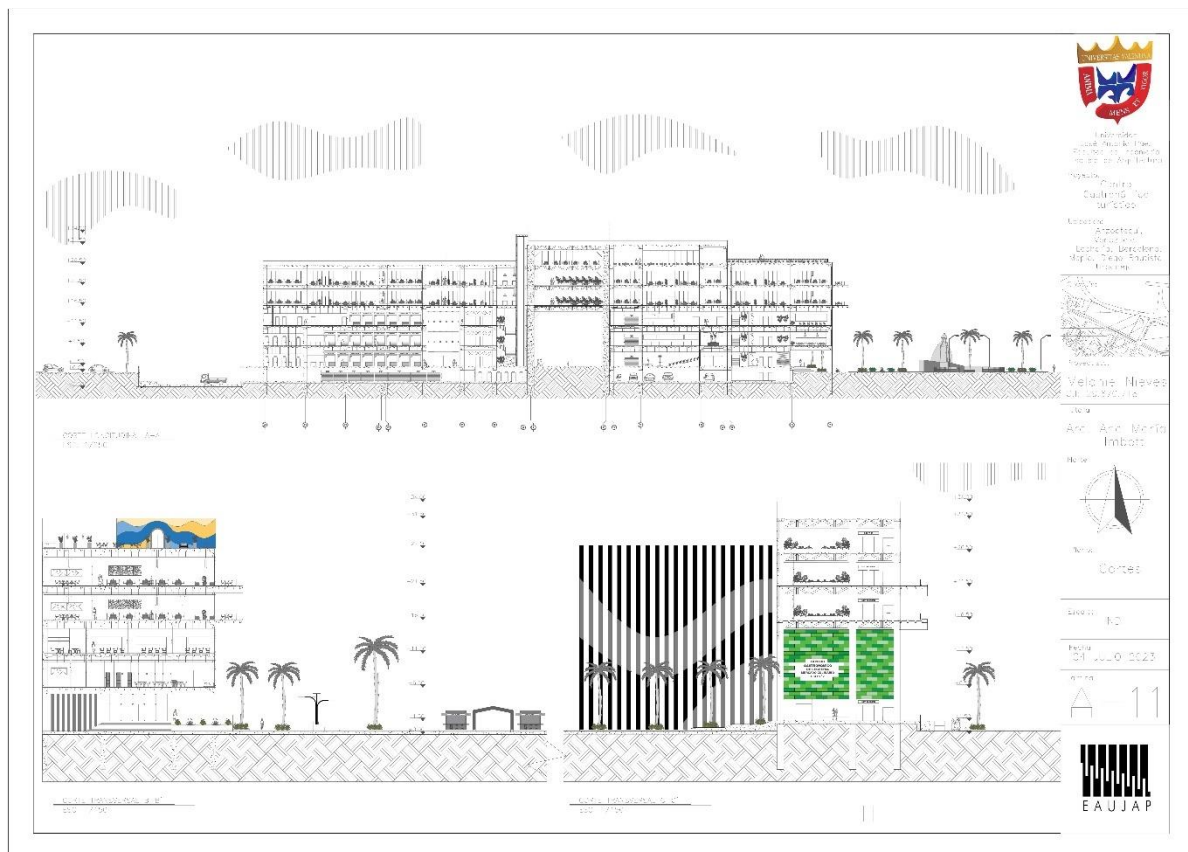
5.1.9 Planta Techo +31.50; +34.00



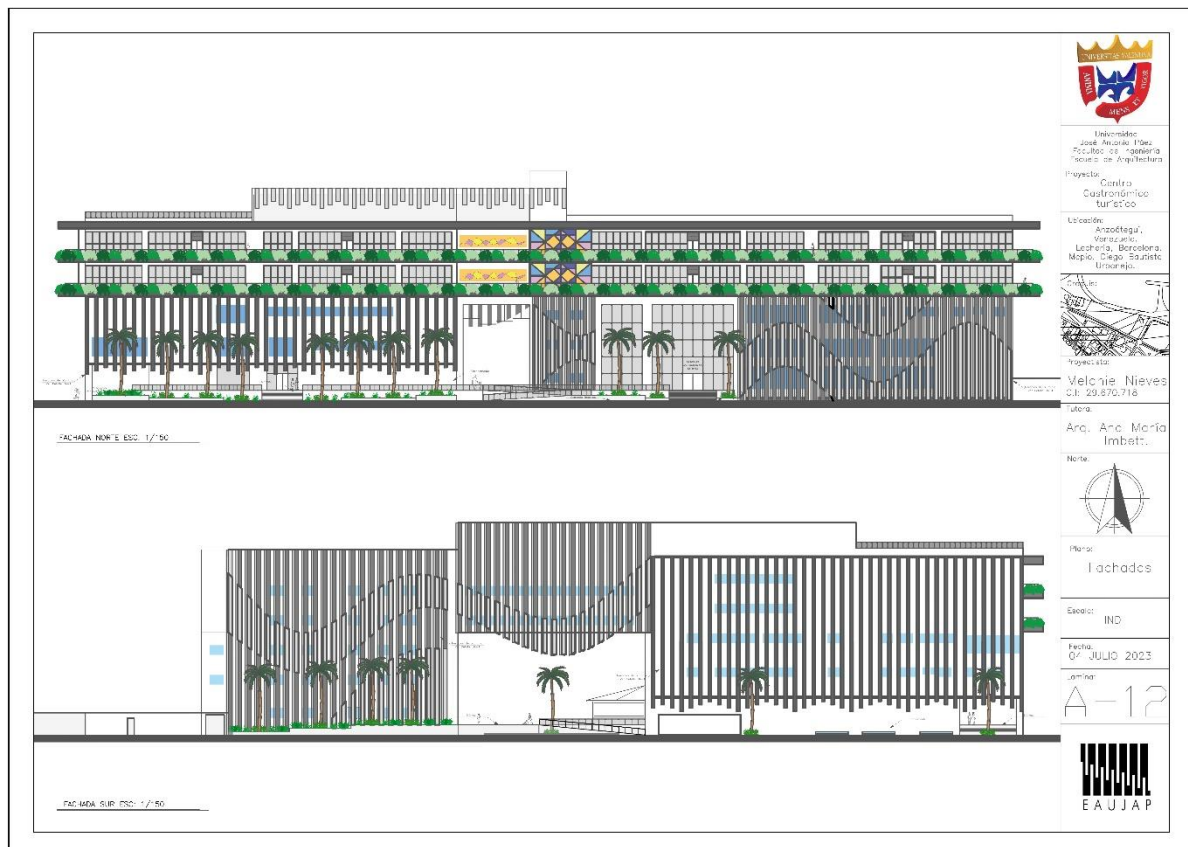
5.1.10 Planta Techo conjunto +31.50; +34.00



5.1.11 Cortes



5.1.12 Fachadas



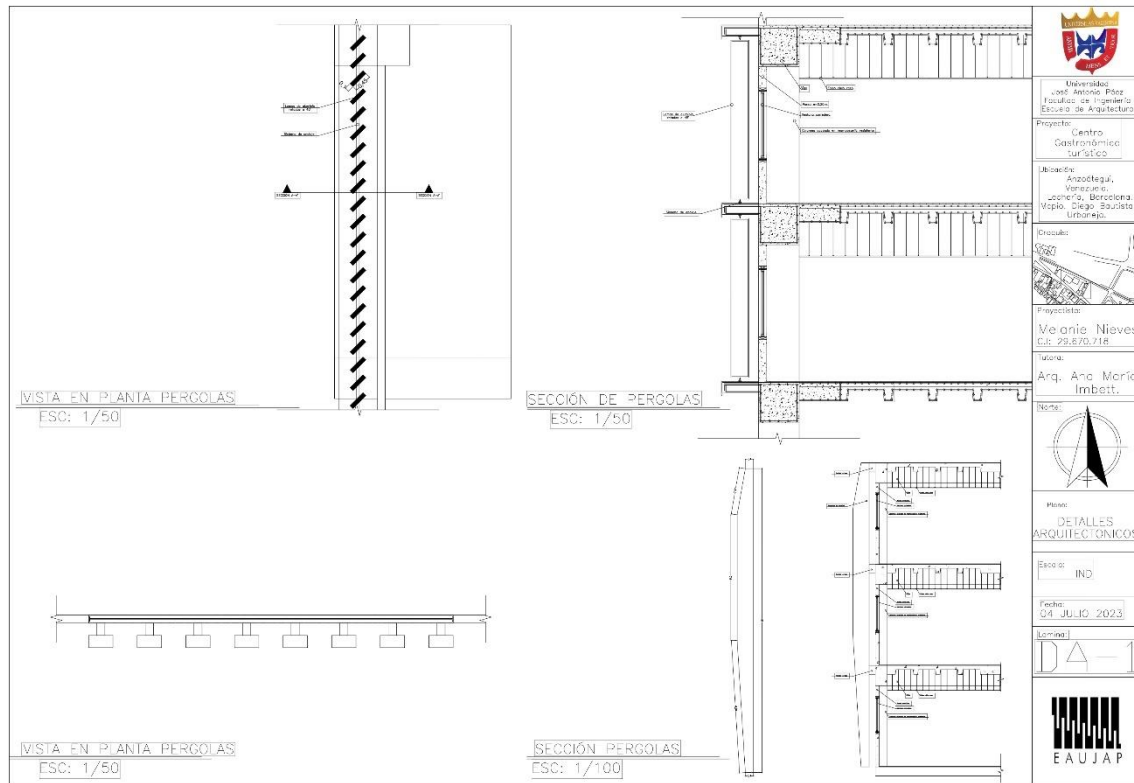
5.1.13 Fachadas



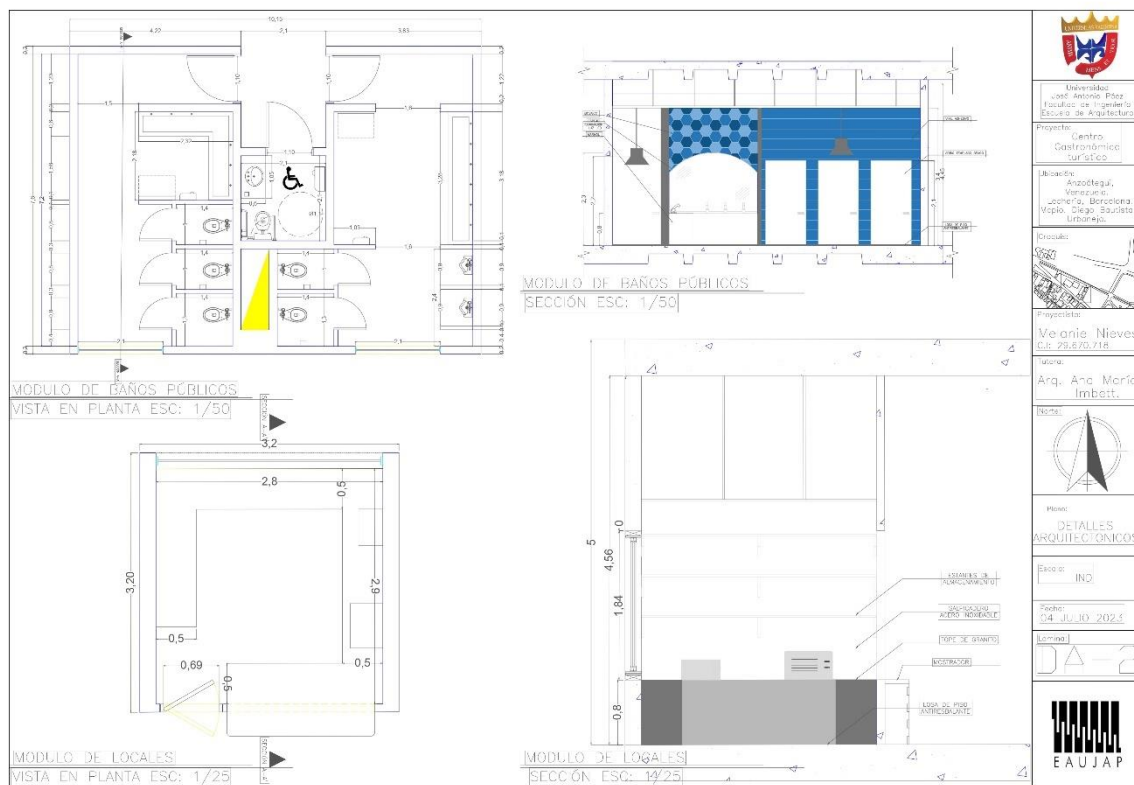
5.1.14 Detalle paisajismo



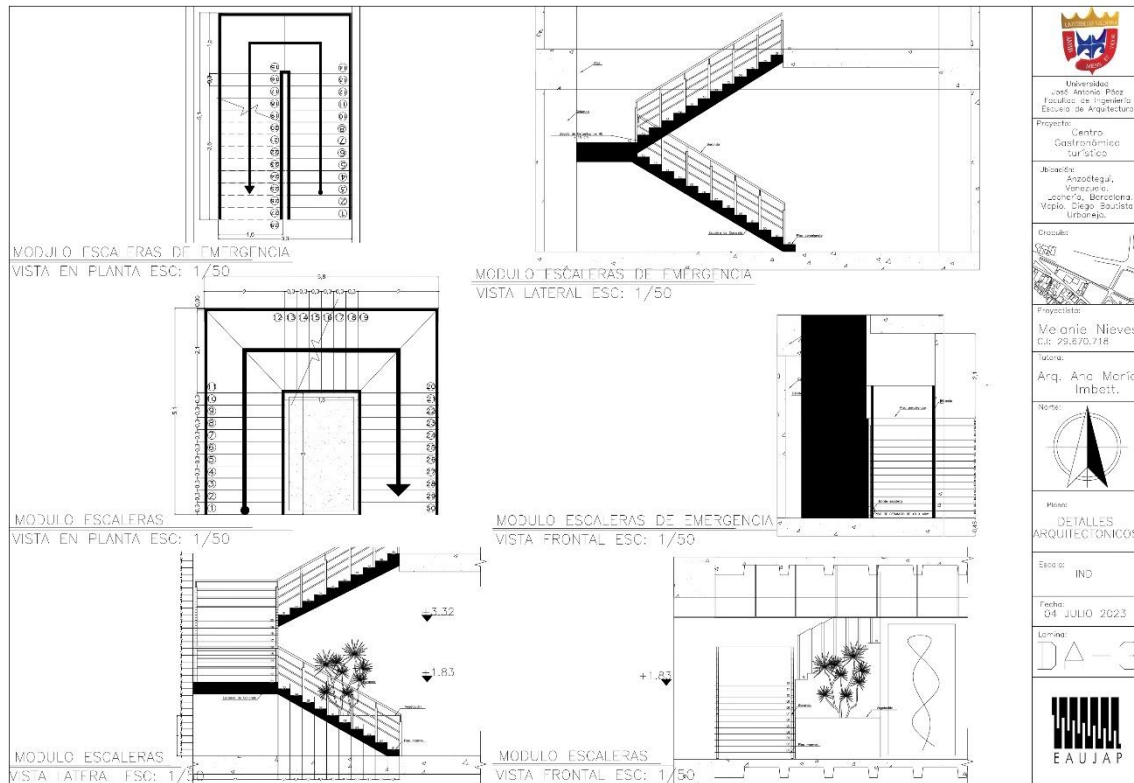
5.1.15 Detalles arquitectónicos 01



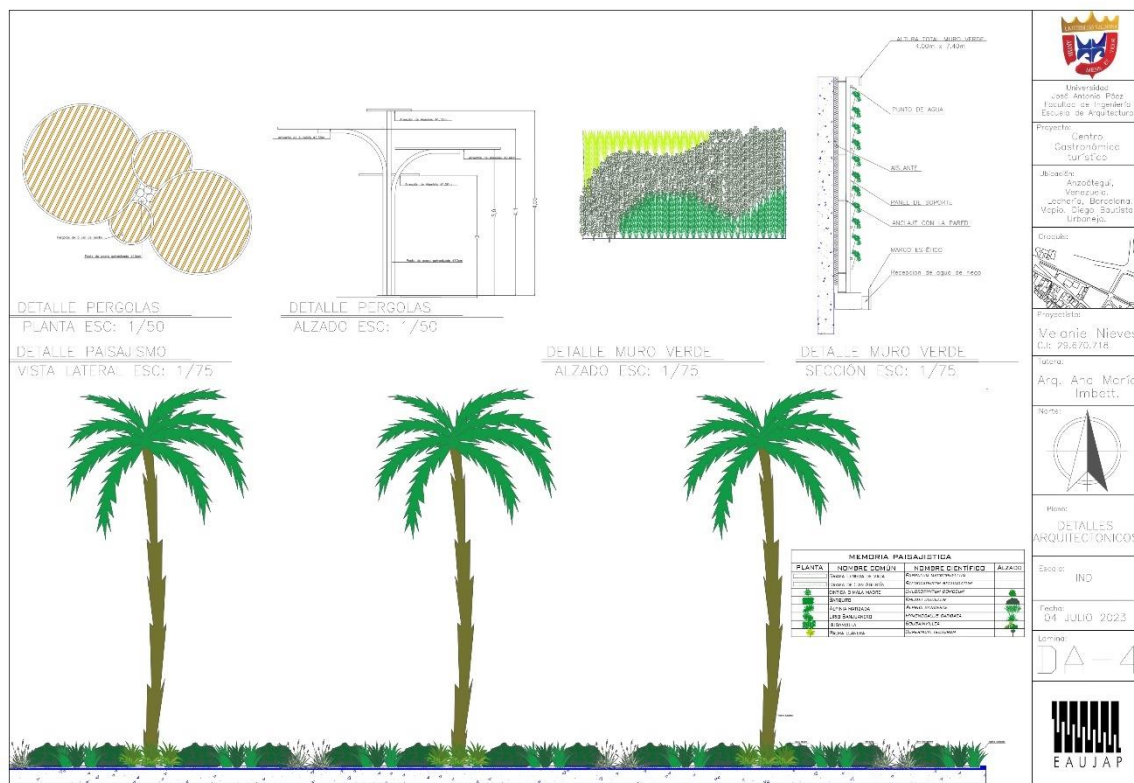
5.1.16 Detalles arquitectónicos 02



5.1.17 Detalles arquitectónicos 03



5.1.18 Detalles arquitectónicos 04



5.1.19 Planta Semisótano acotada -3.10; +1.50



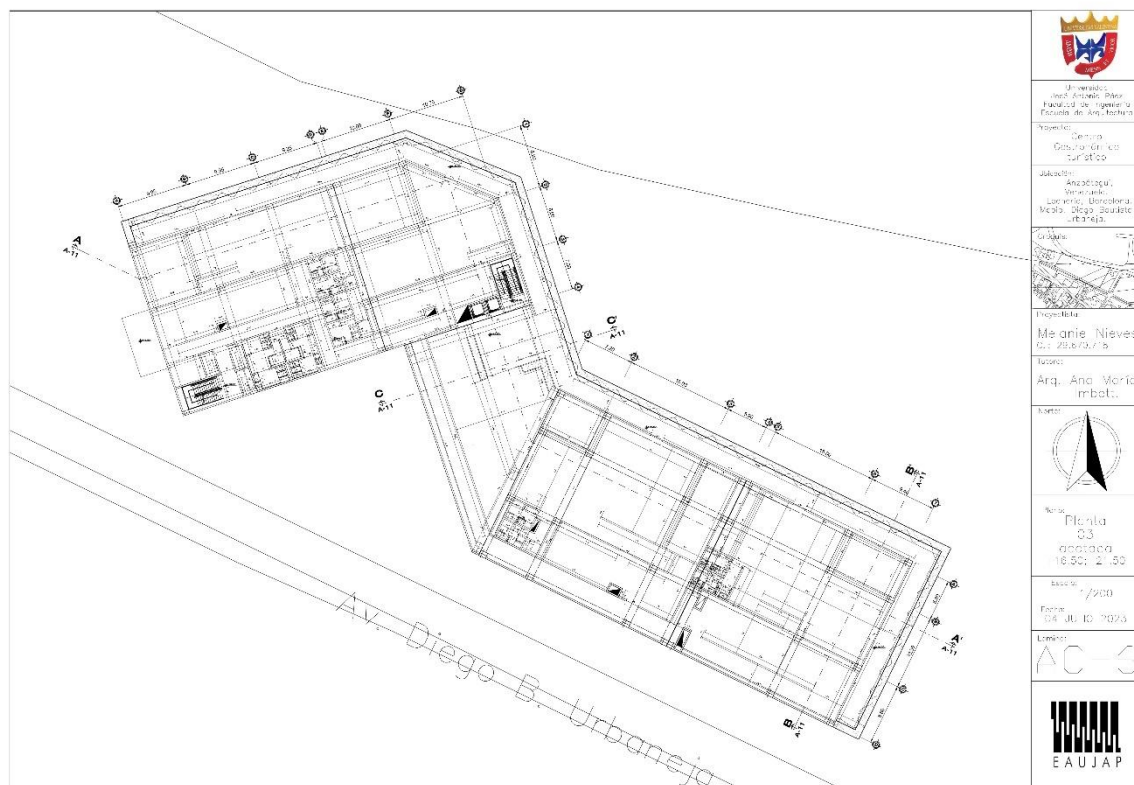
5.1.20 Planta Baja acotada +1.50; +6.50



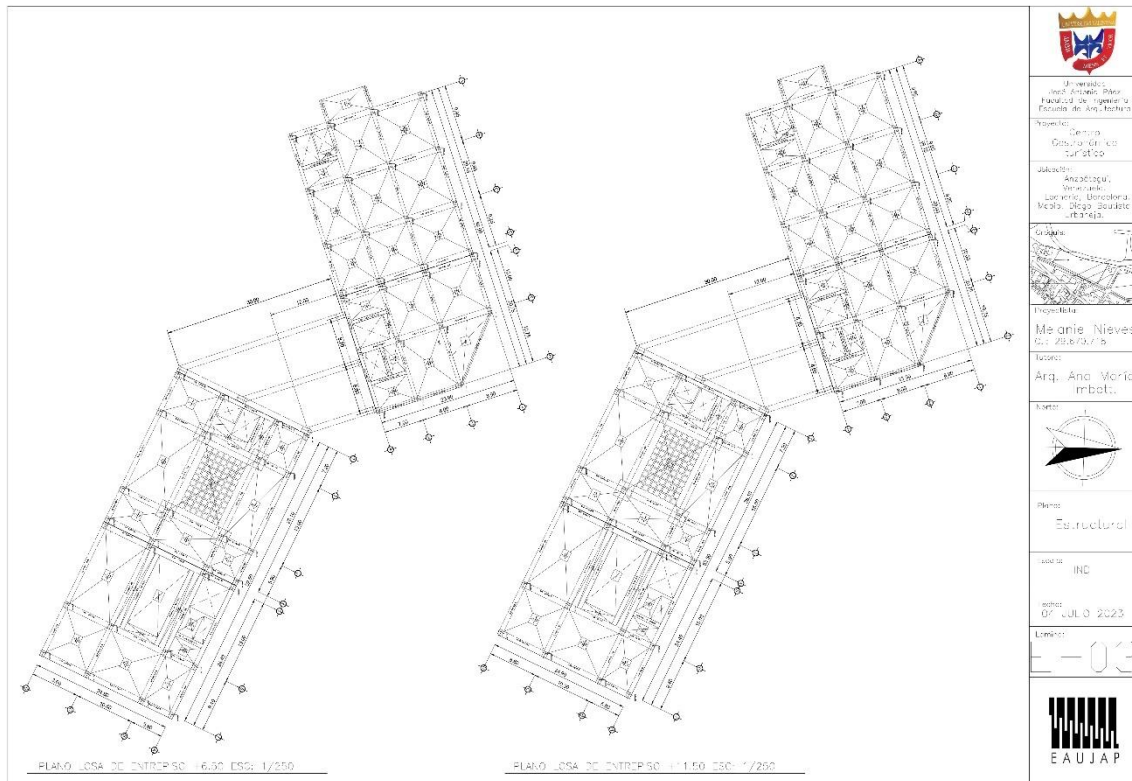
5.1.22 Planta 02 acotada +11.50; +16.50



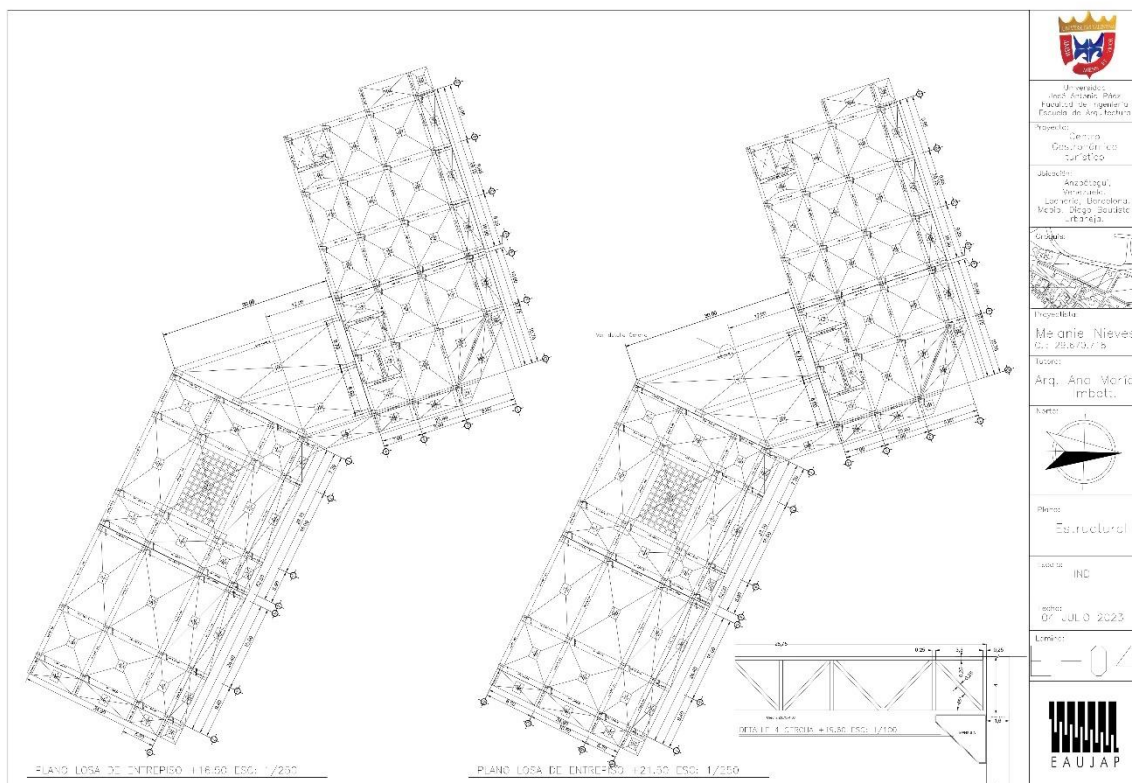
5.1.23 Planta 03 acotada +16.50; +21.50



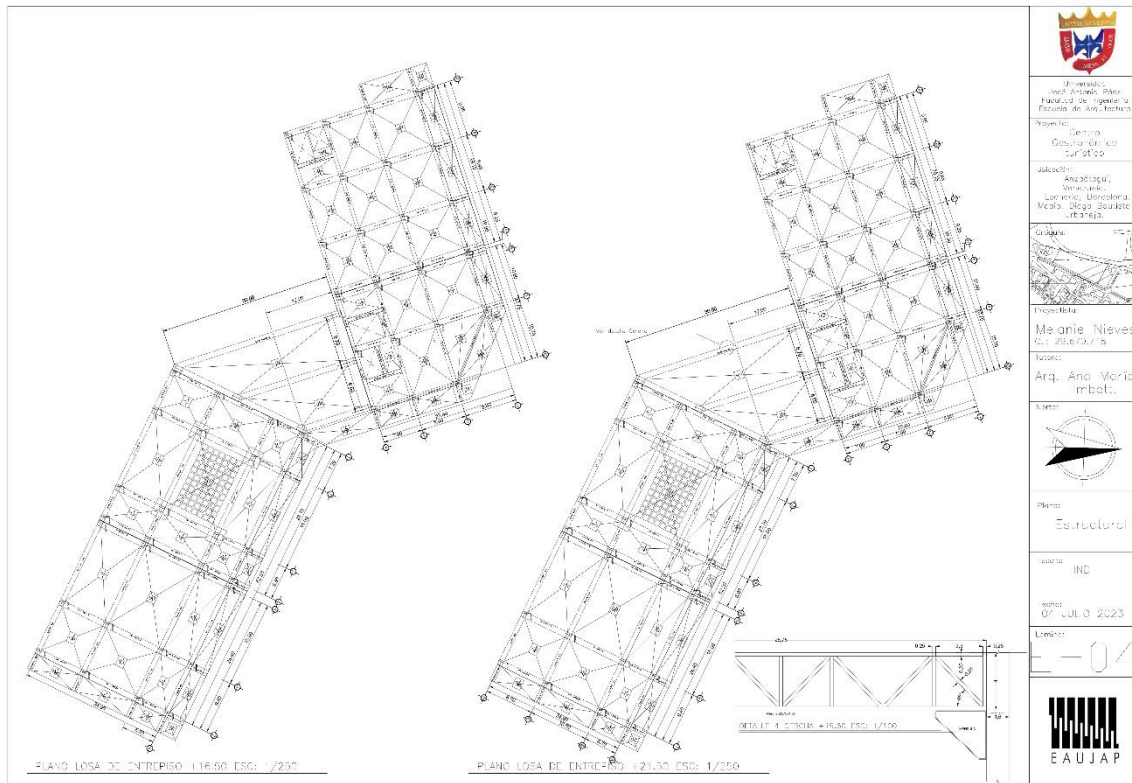
5.2.3 Plano Losa de entrepiso +6.50; +11.50; +11.50; +16.50



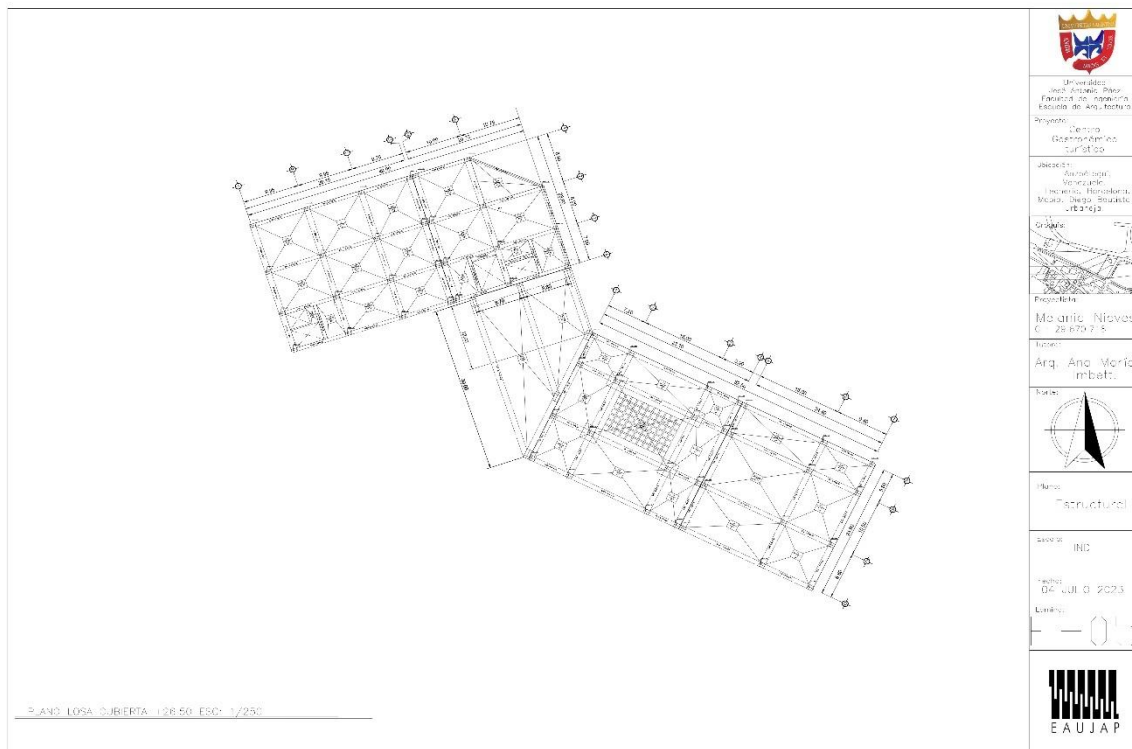
5.2.4 Plano Losa de entrepiso +16.50; +21.50; +21.50; +26.50



5.2.4 Plano Losa de cubierta +26.50; +31.50

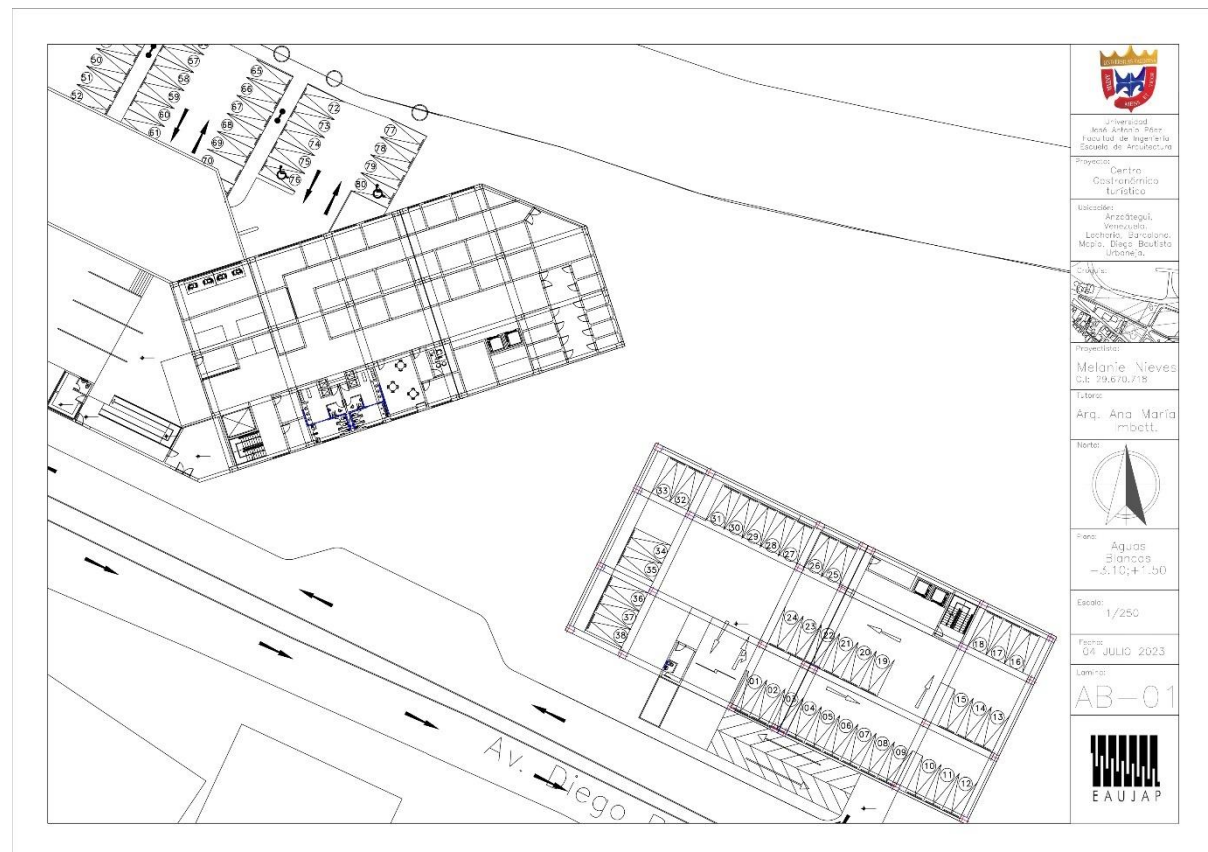


5.2.5 Plano Losa de cubierta +31.50; +34.00



5.3 Planos de instalaciones Aguas blancas

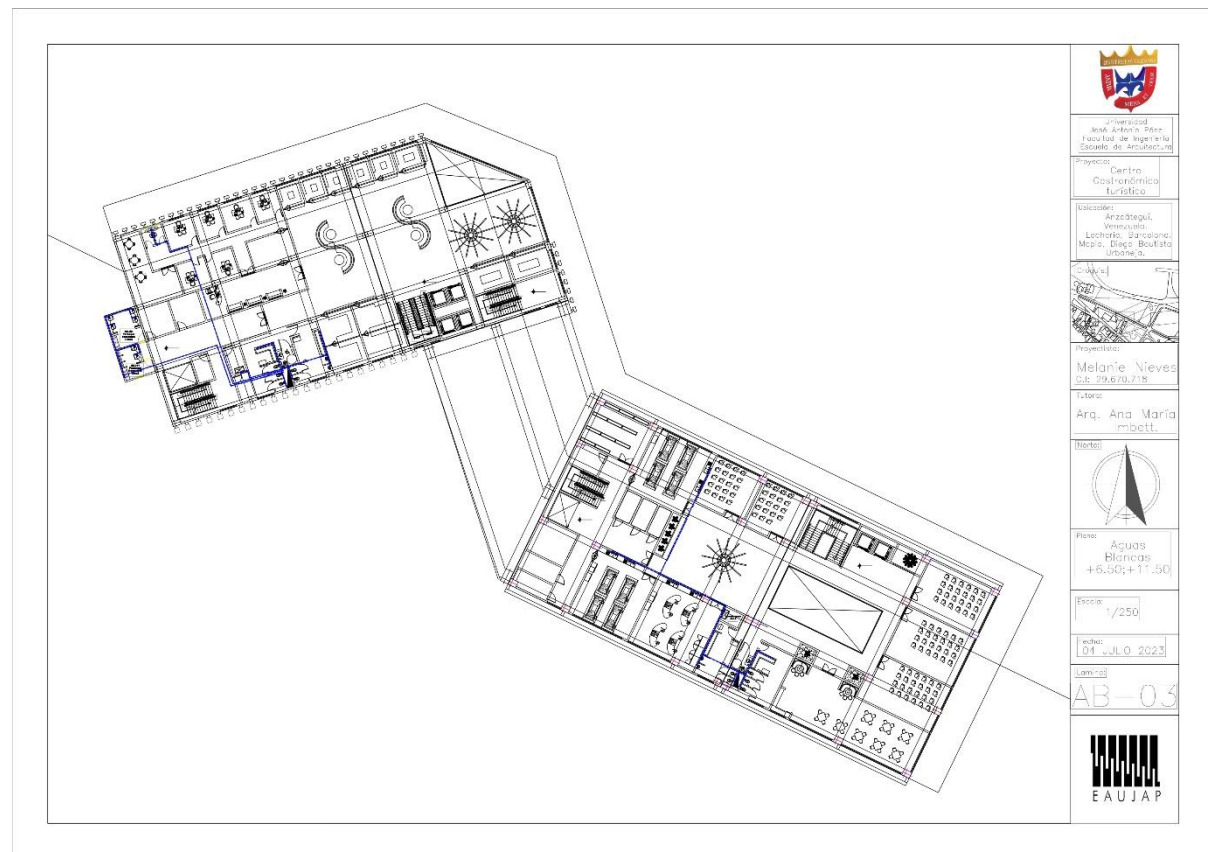
5.3.1 Plano de aguas blancas Semisótano -3.10; +1.50



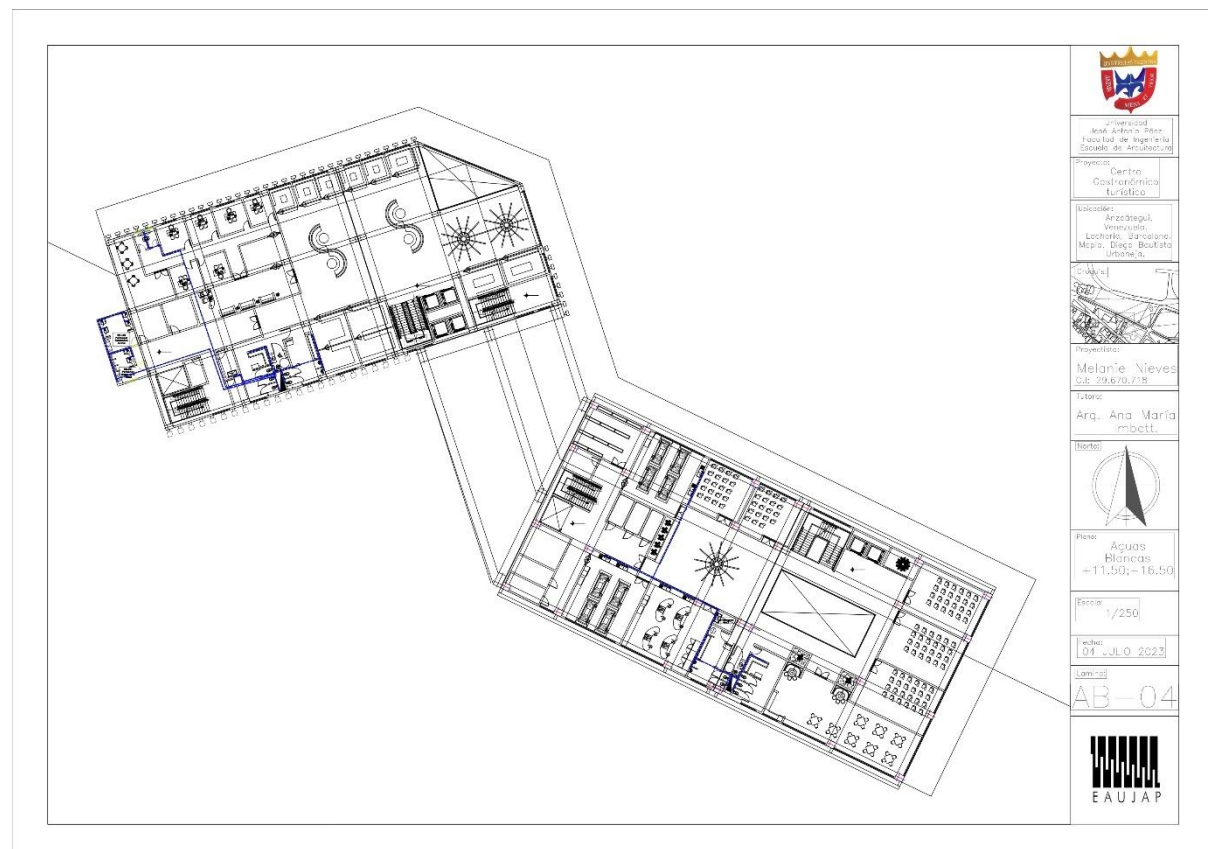
5.3.2 Plano de aguas blancas planta Baja +1.50; +6.50



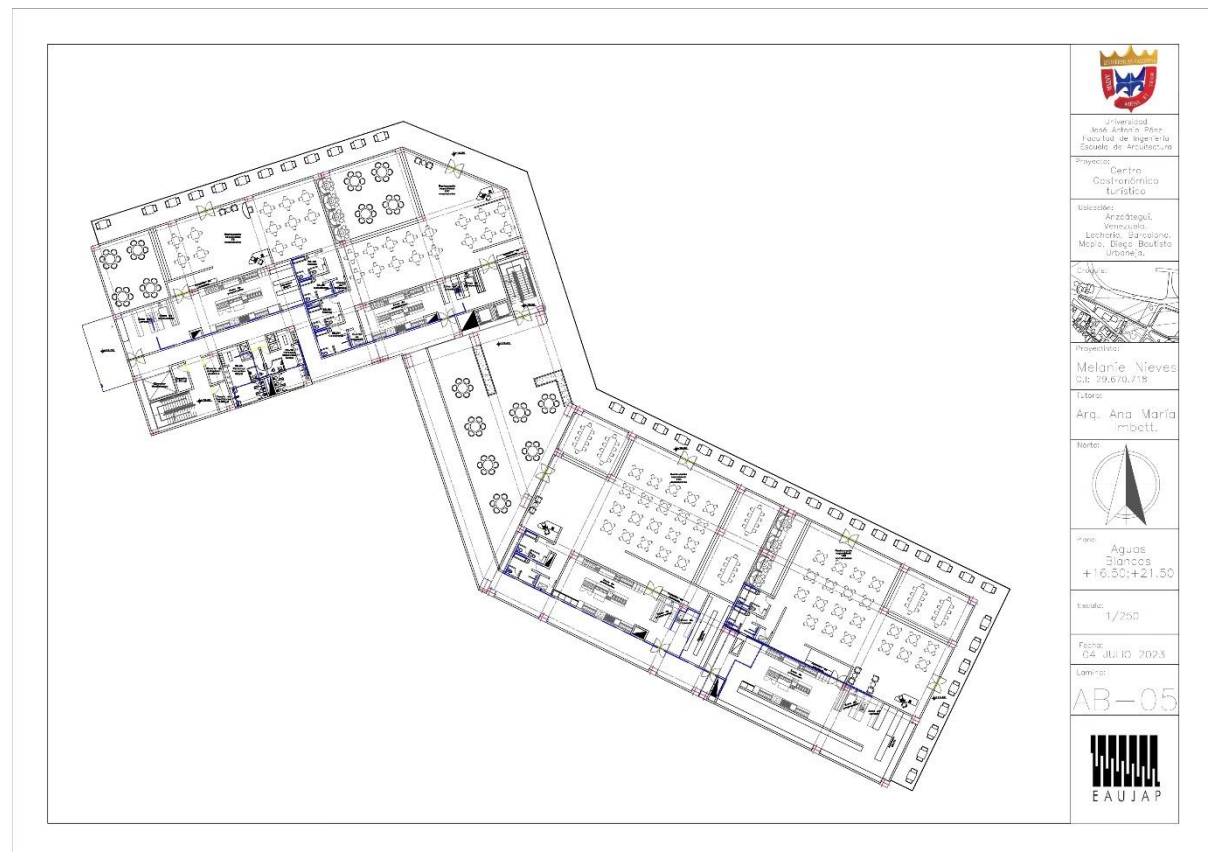
5.3.3 Plano de aguas blancas planta 01 +6.50; +11.50



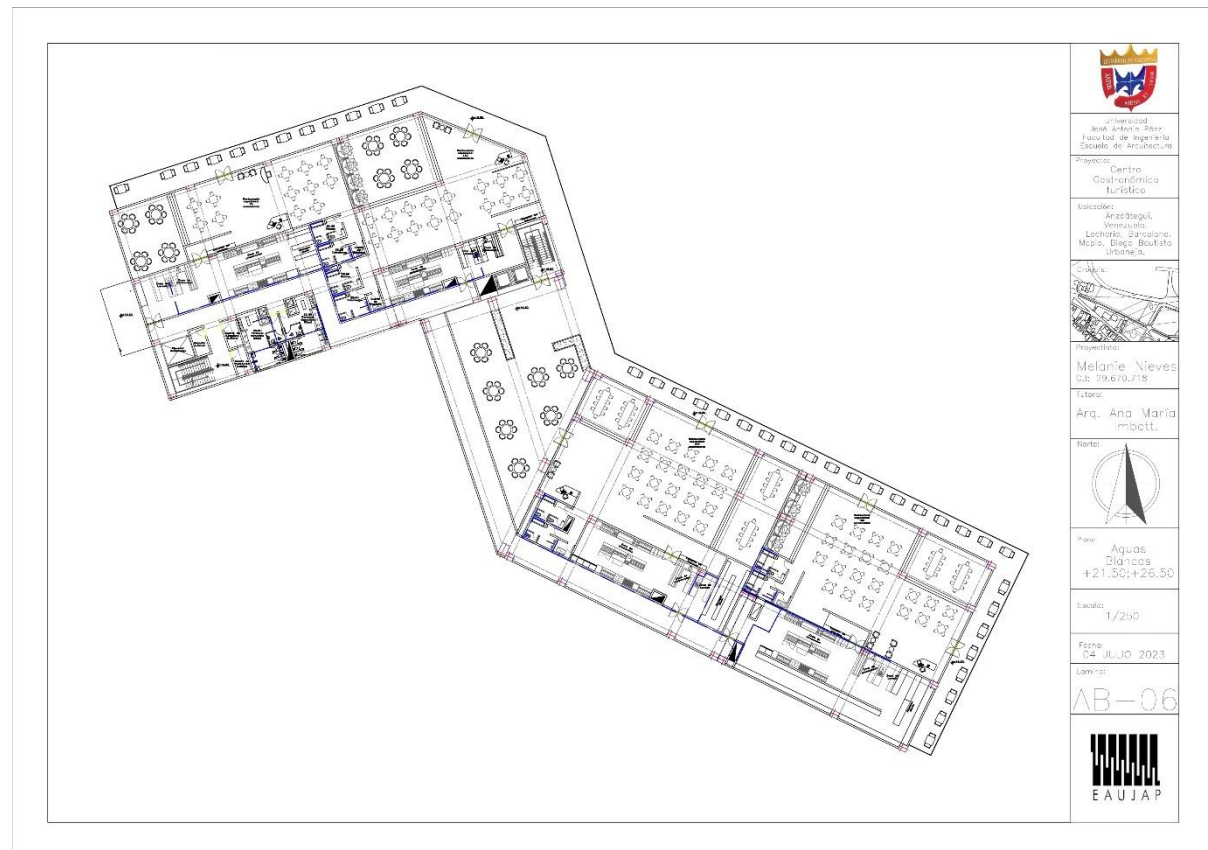
5.3.4 Plano de aguas blancas planta 02 +11.50; +16.50



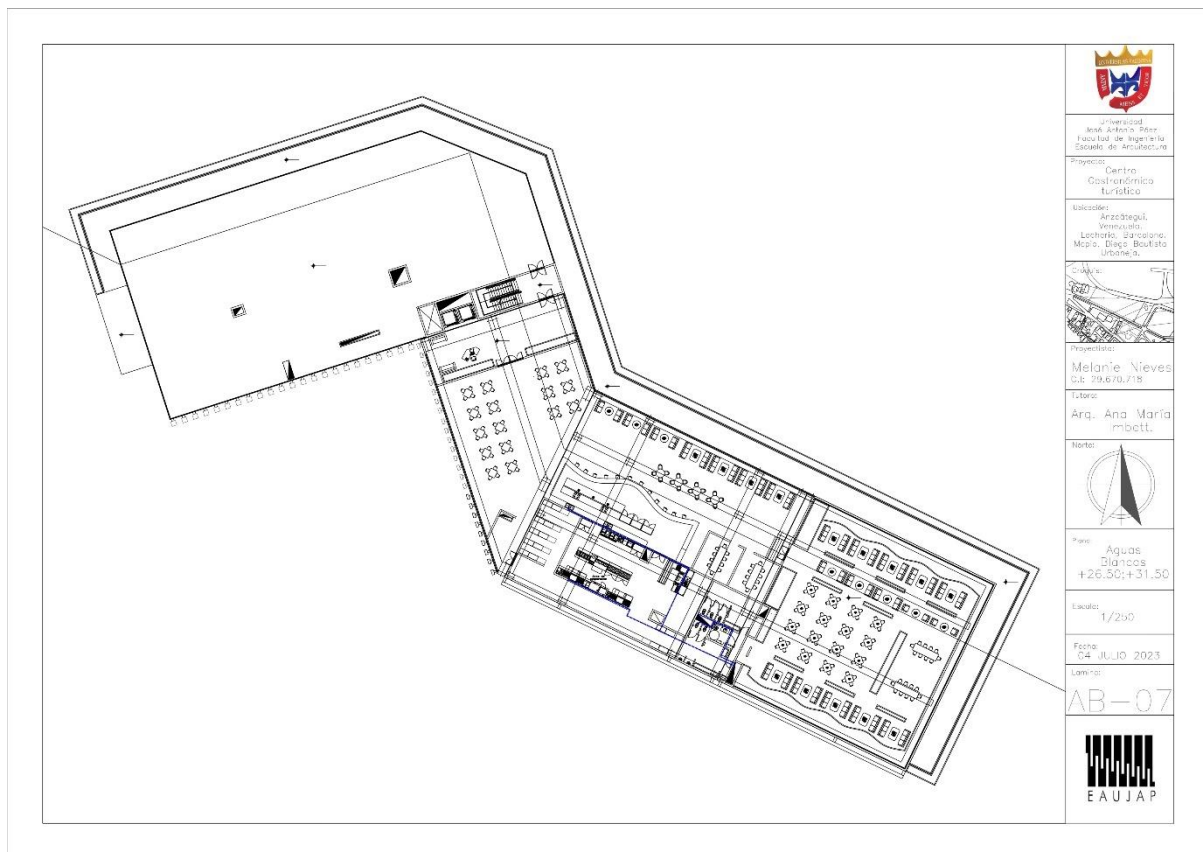
5.3.5 Plano de aguas blancas planta 03 +16.50; +21.50



5.3.6 Plano de aguas blancas planta 04 +21.50; +26.50



5.3.7 Plano de aguas blancas Roof top +26.50; +31.50

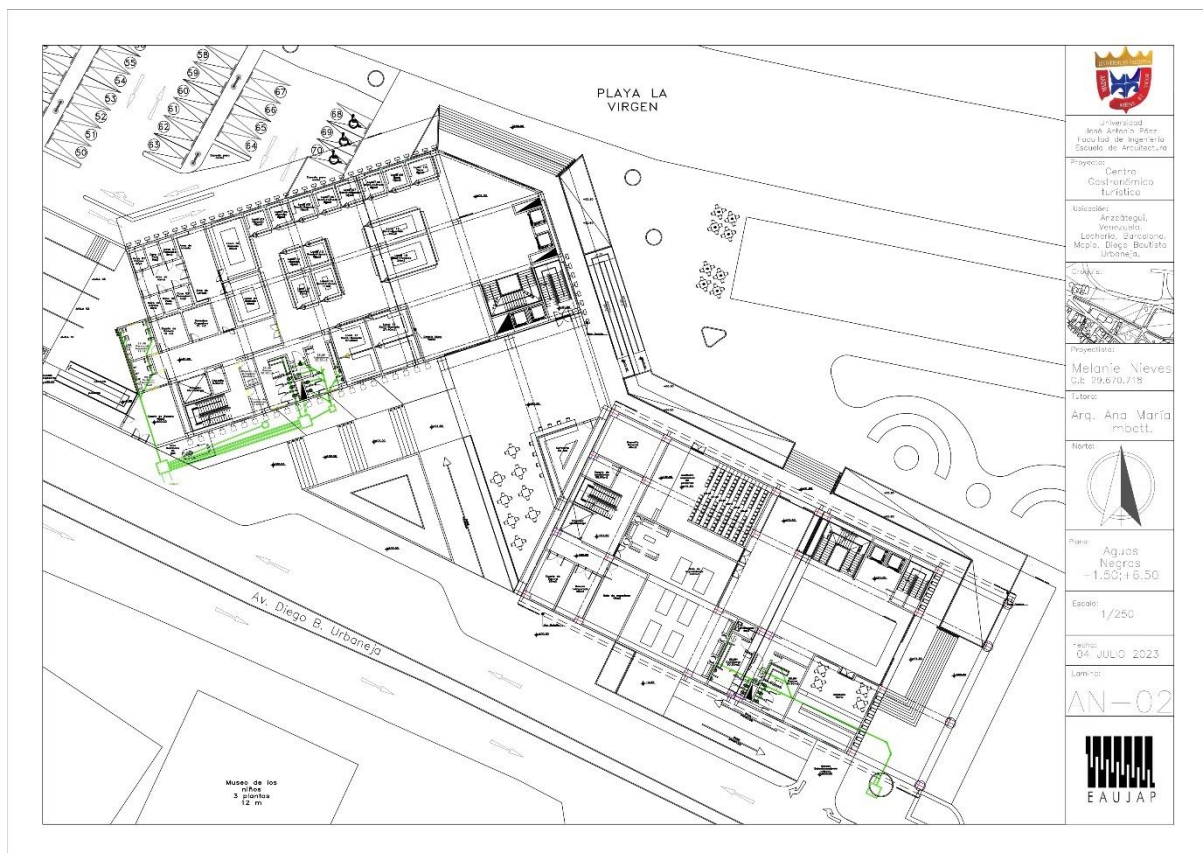


5.4 Planos de instalaciones Aguas negras

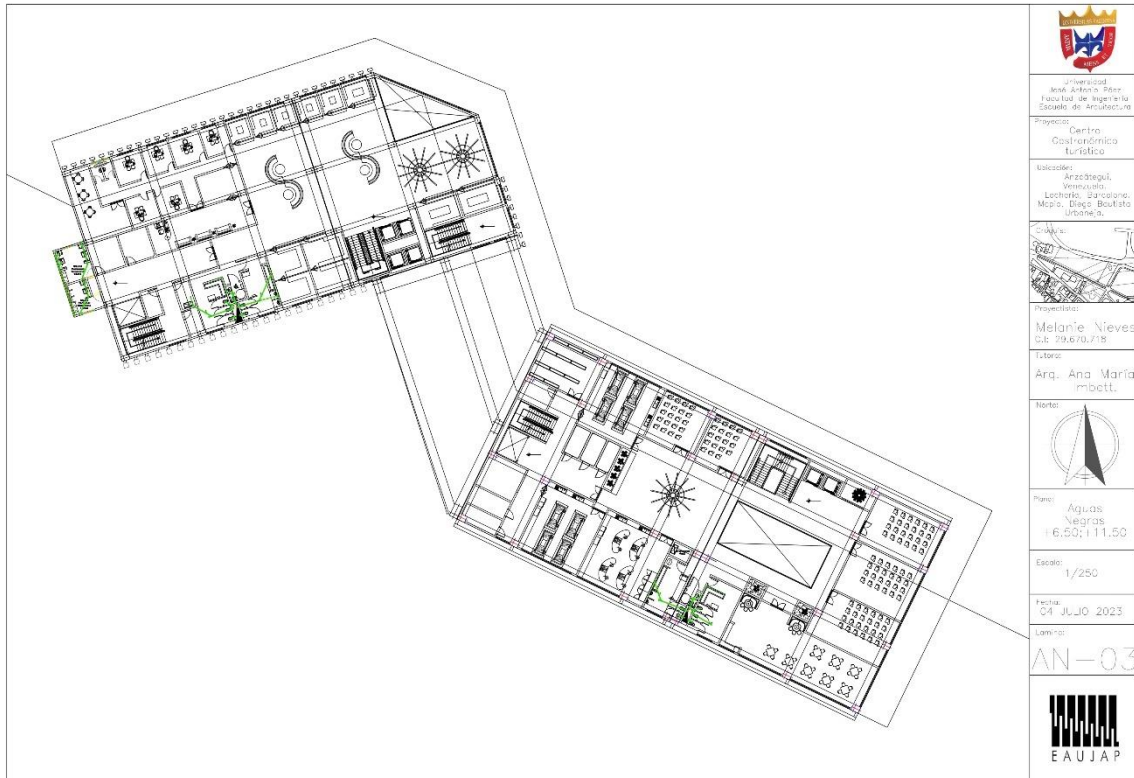
5.4.1 Plano de aguas negras Semisótano -3.10; +1.50



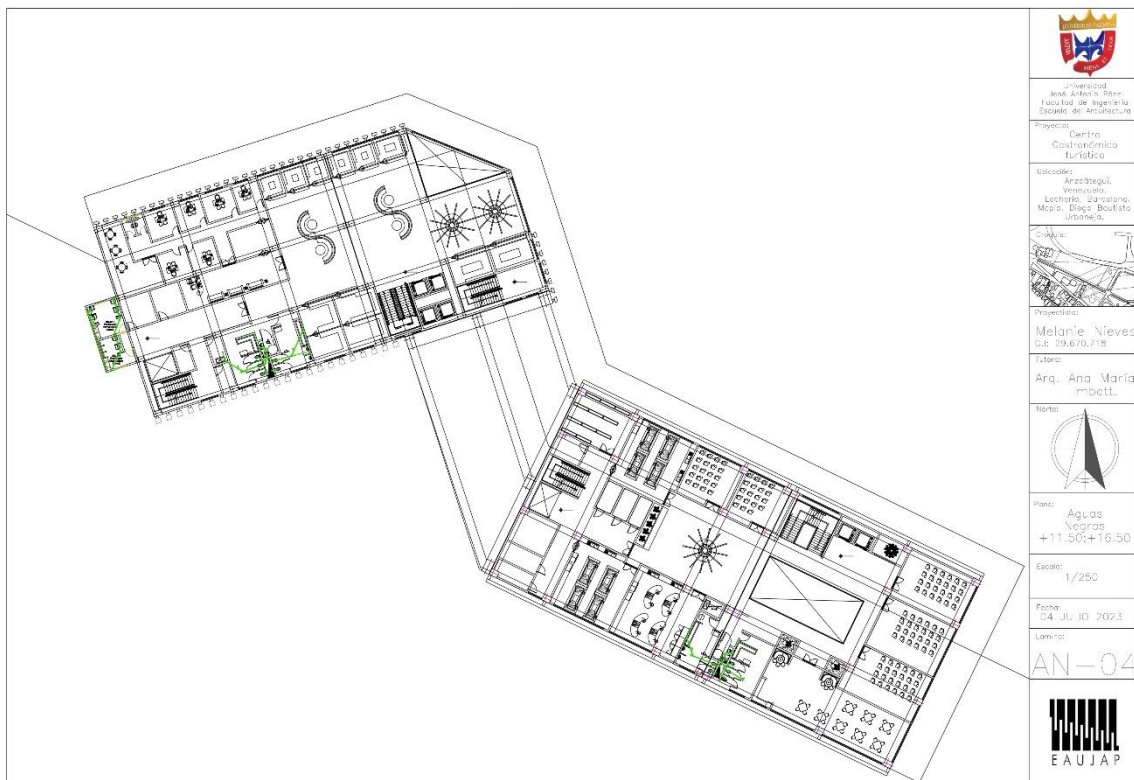
5.4.2 Plano de aguas negras planta Baja +1.50; +6.50



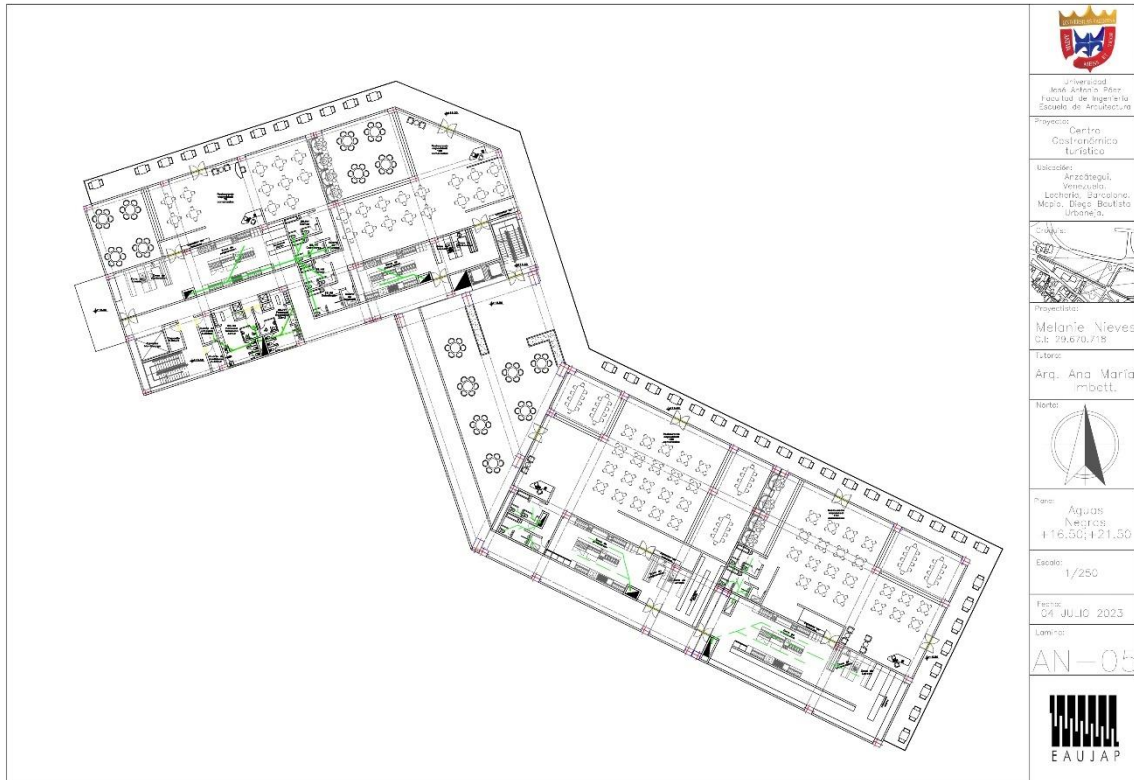
5.4.3 Plano de aguas negras planta 01 +6.50; +11.50



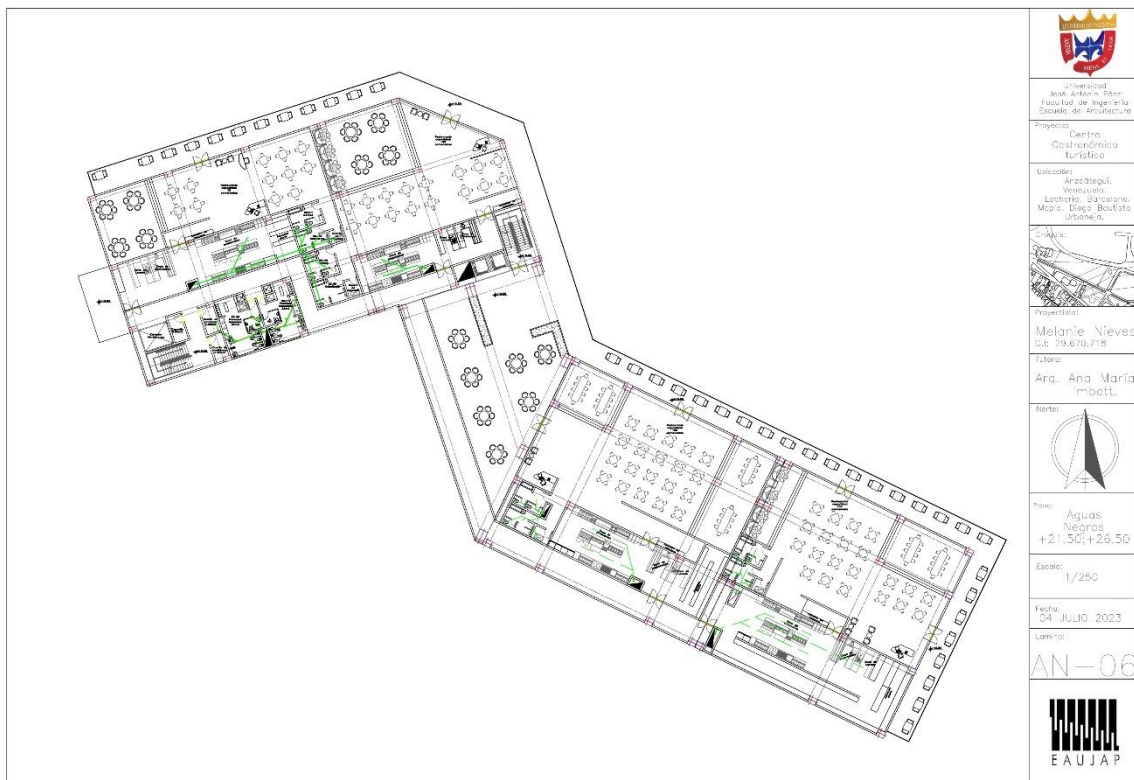
5.4.4 Plano de aguas negras planta 02 +11.50; +16.50



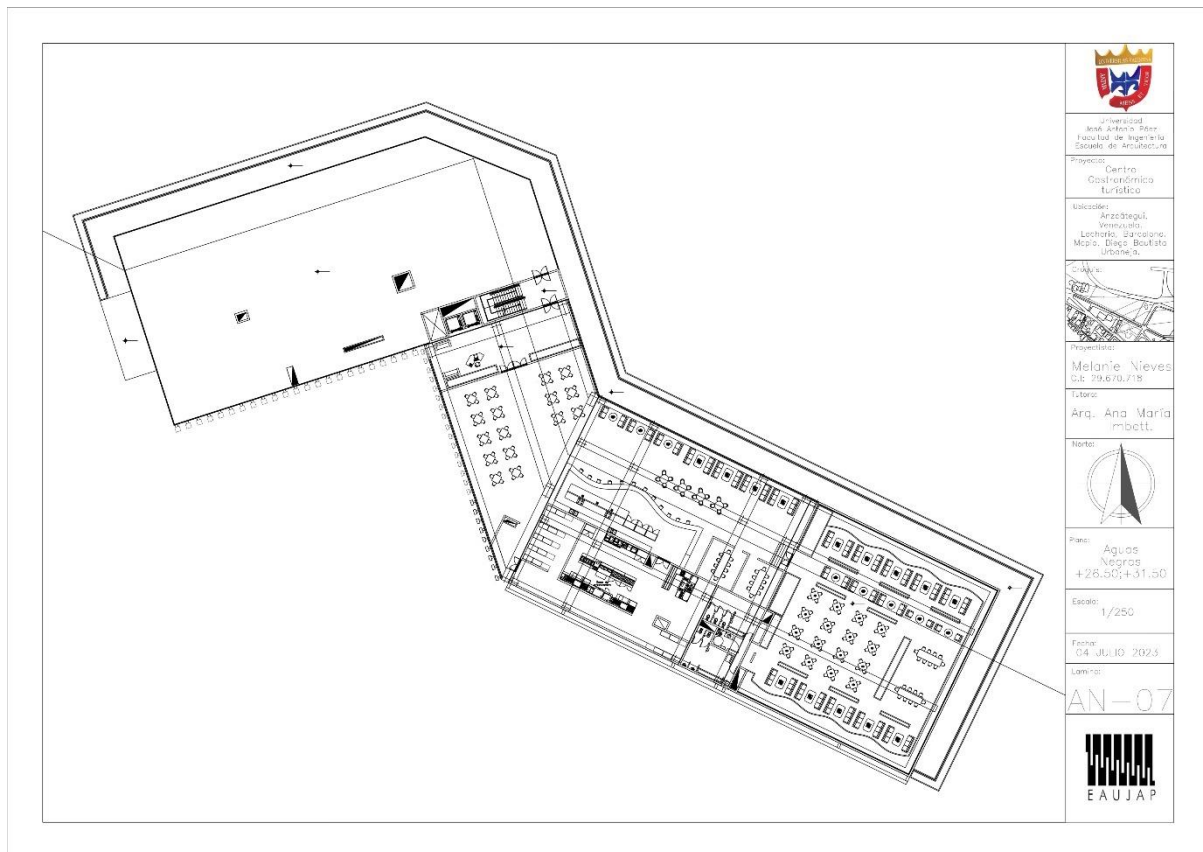
5.4.5 Plano de aguas negras planta 03 +16.50; +21.50



5.4.6 Plano de aguas negras planta 04 +21.50; +26.50



5.4.7 Plano de aguas negras Roof top +26.50; +31.50

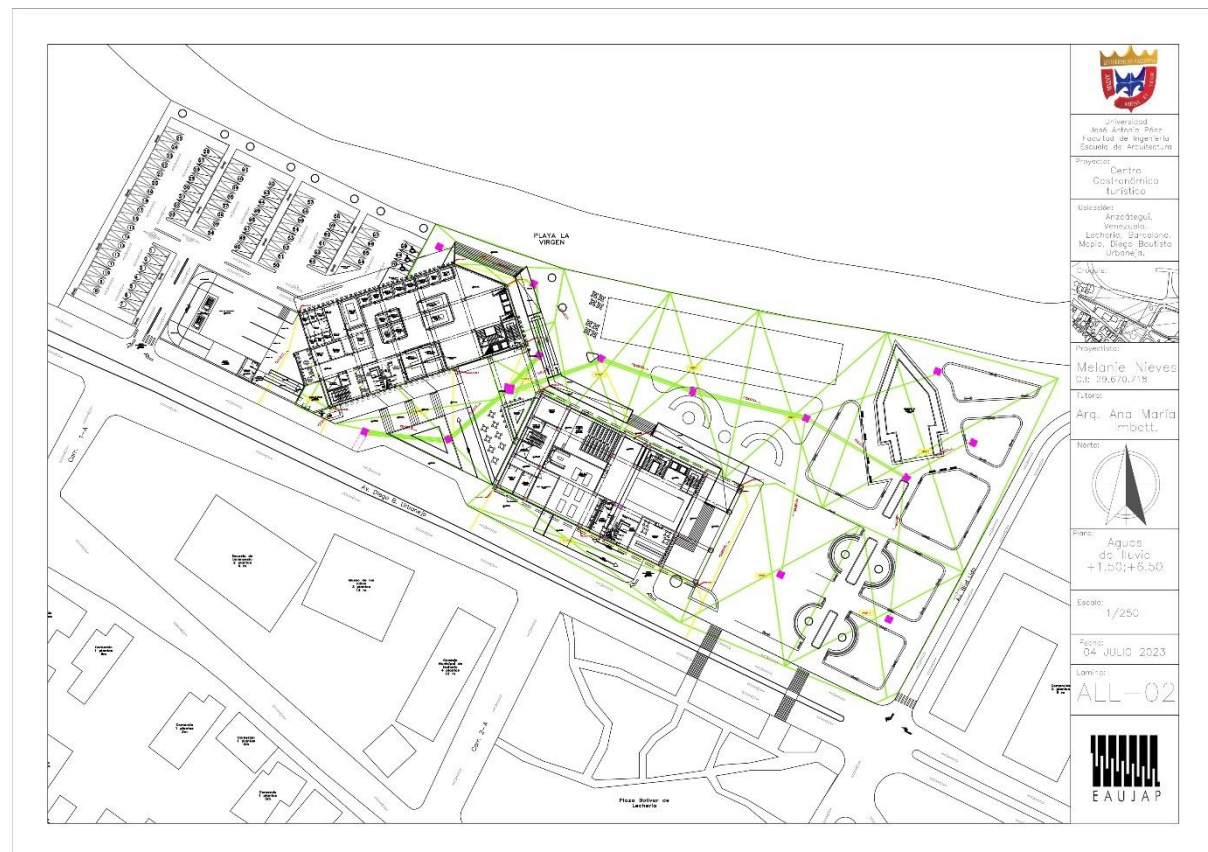


5.5 Planos de instalaciones Aguas de lluvias

5.5.1 Plano de aguas de lluvia Semisótano -3.10; +1.50



5.5.2 Plano de aguas de lluvia planta Baja +1.50; +6.50

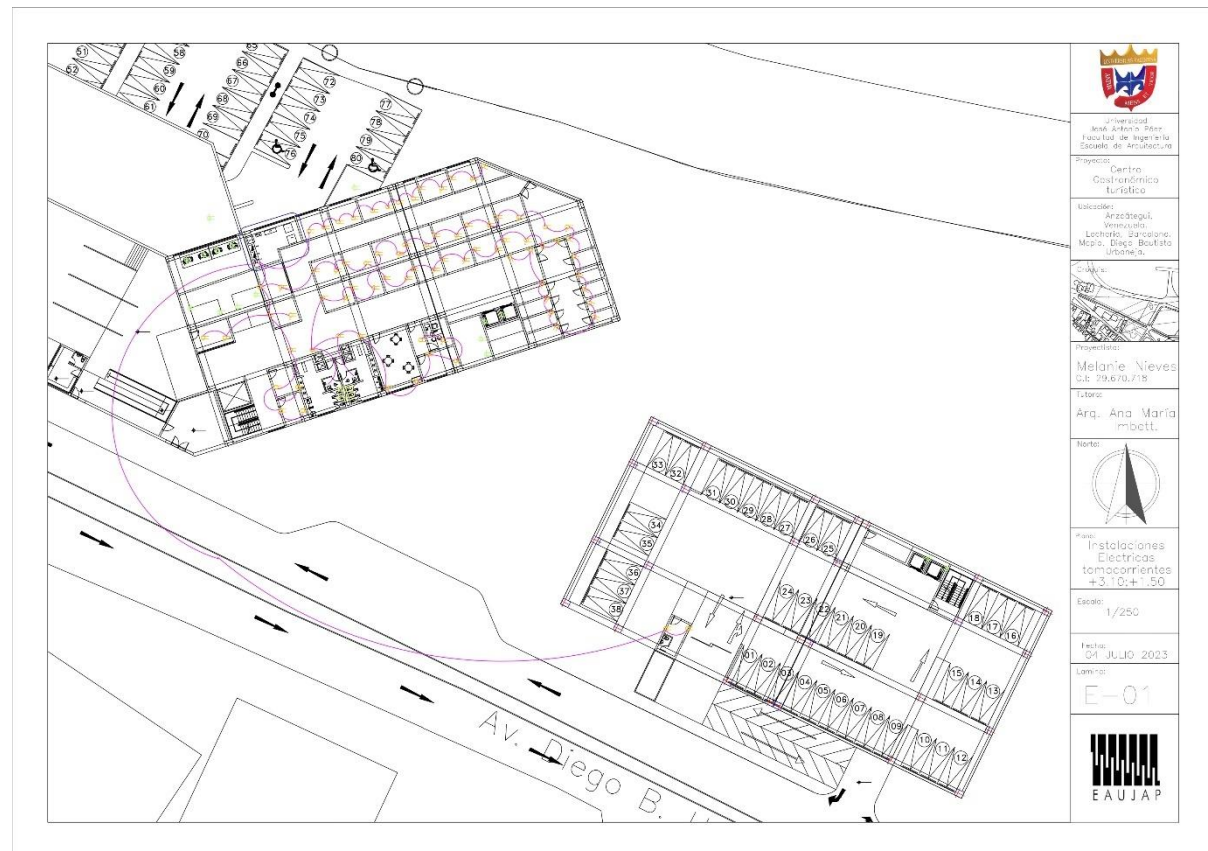


5.5.3 Plano de aguas de lluvia Planta Techo +31.50; +34.00

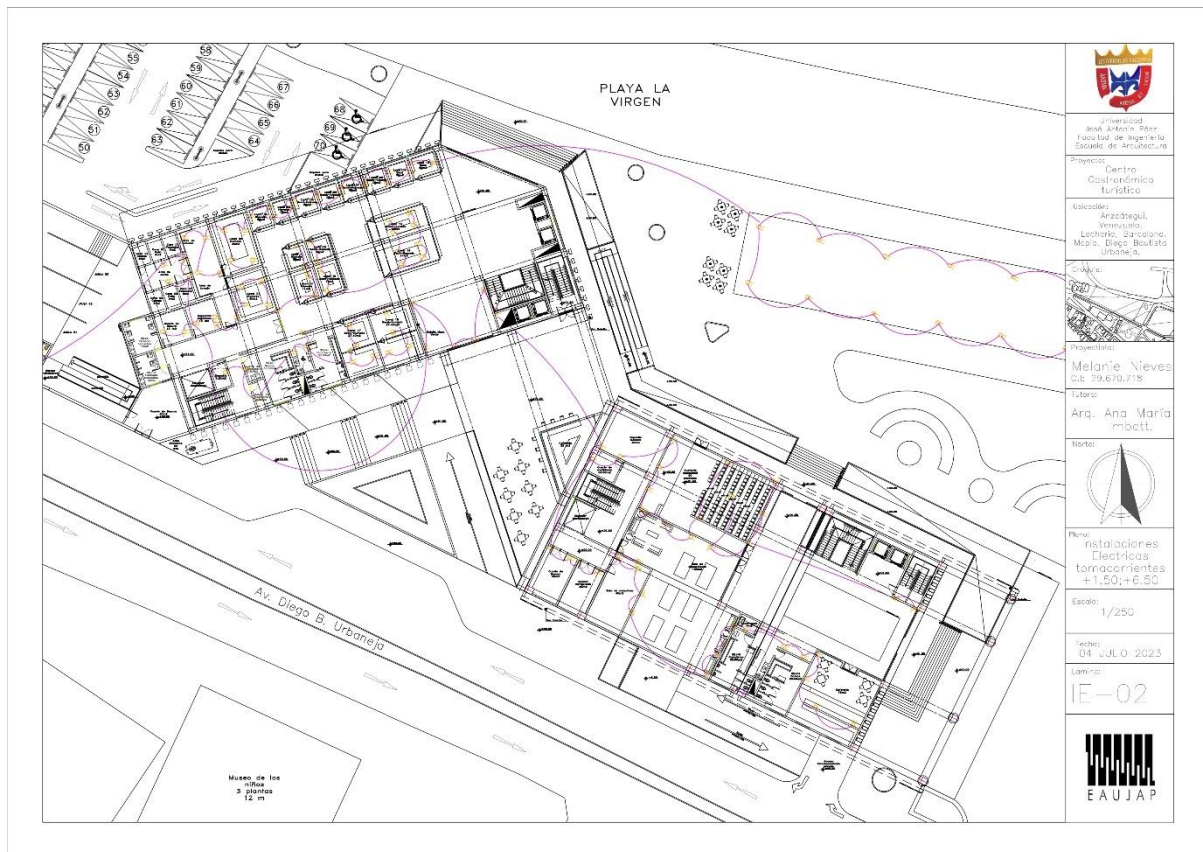


5.6 Planos de instalaciones eléctricas

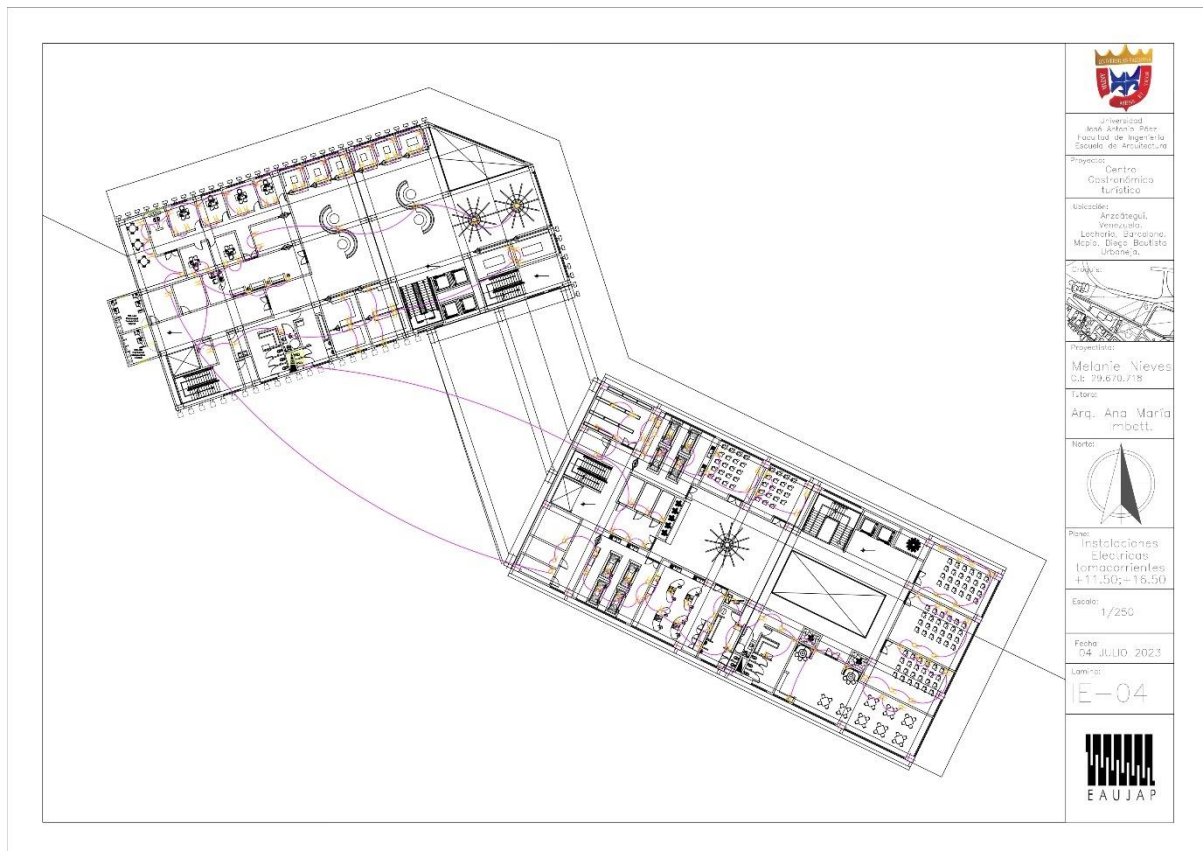
5.6.1 Plano Luminarias Semisótano -3.10; +1.50



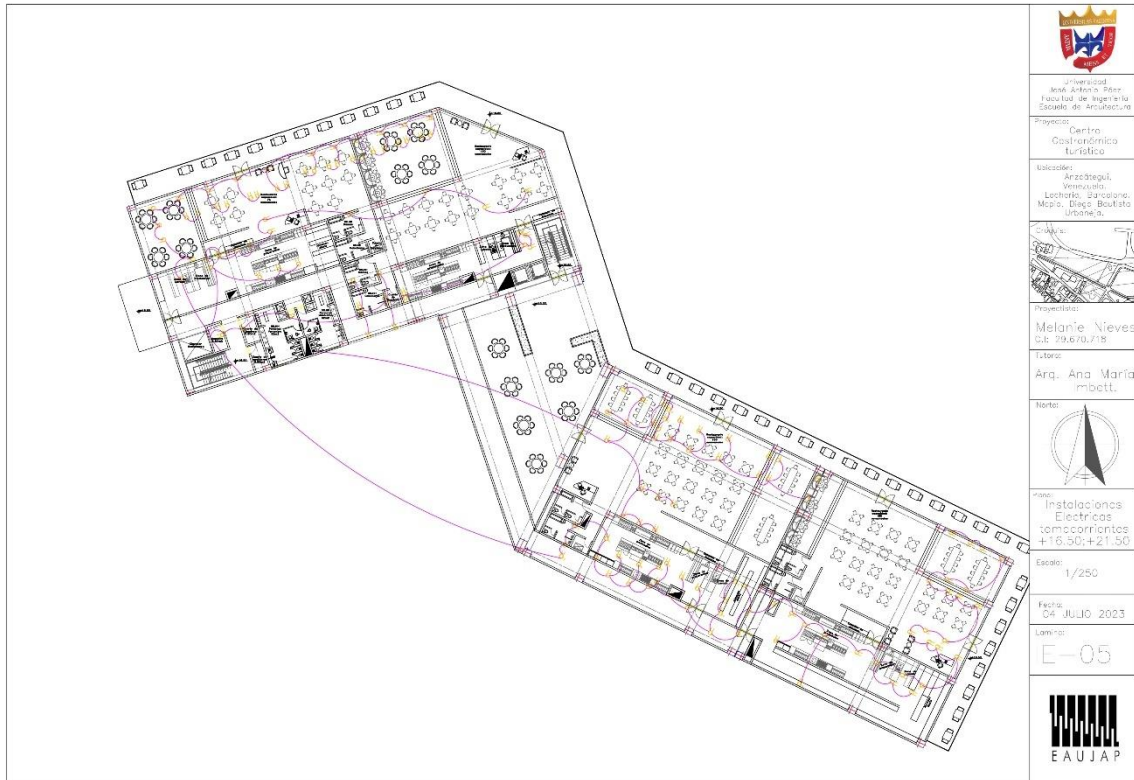
5.6.2 Plano Luminarias planta Baja +1.50; +6.50



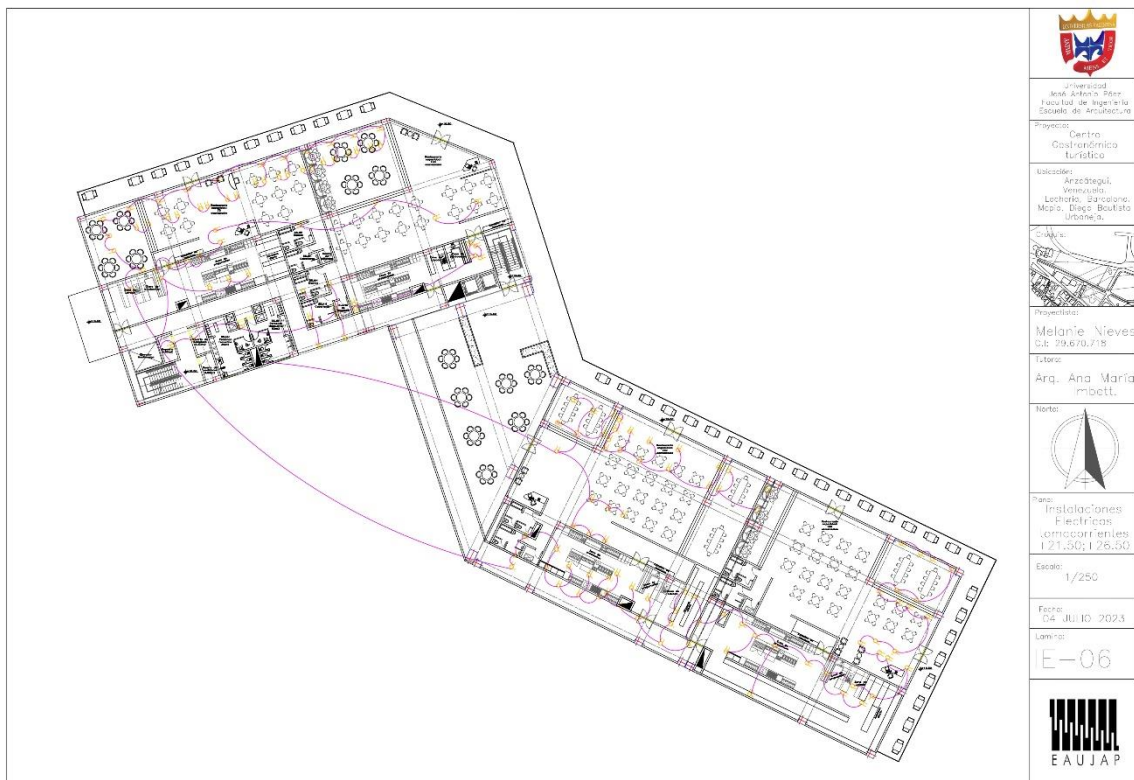
5.6.4 Plano Luminarias planta 02 +11.50; +16.50



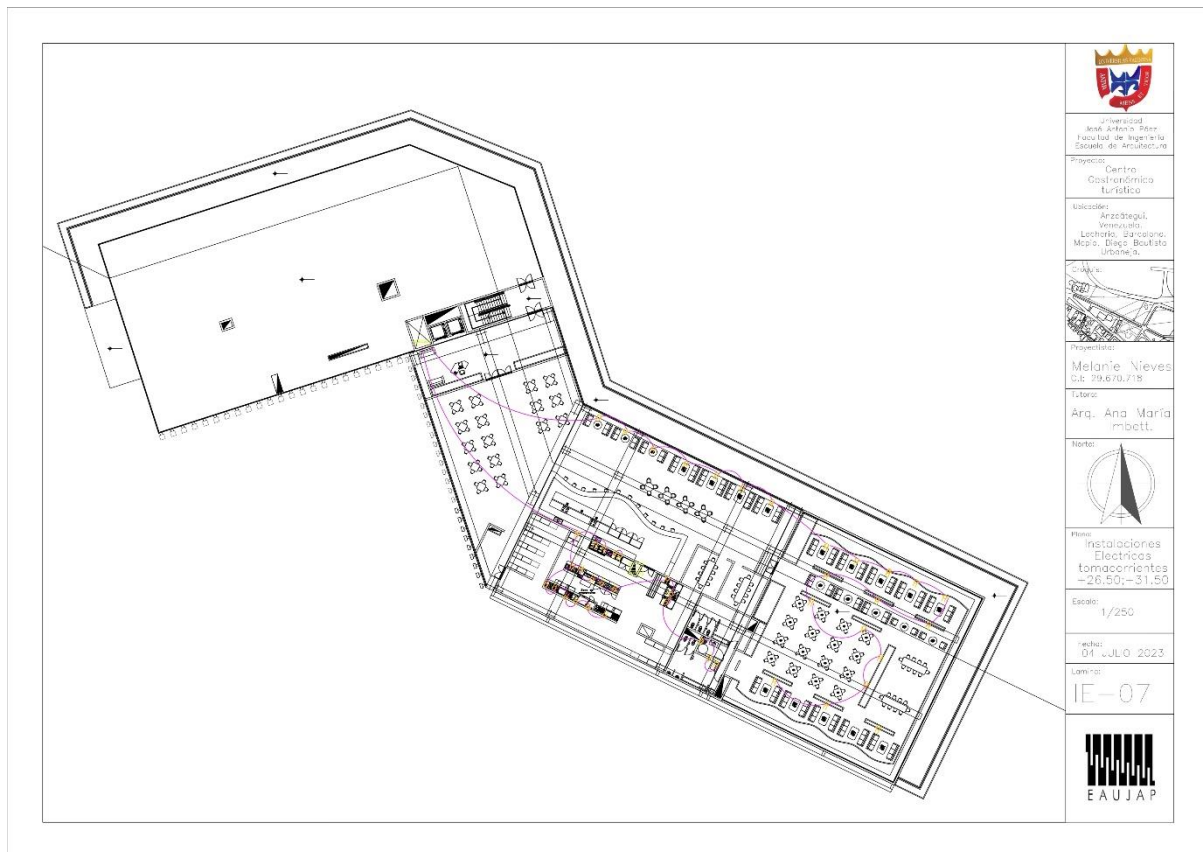
5.6.5 Plano Luminarias planta 03 +16.50; +21.50



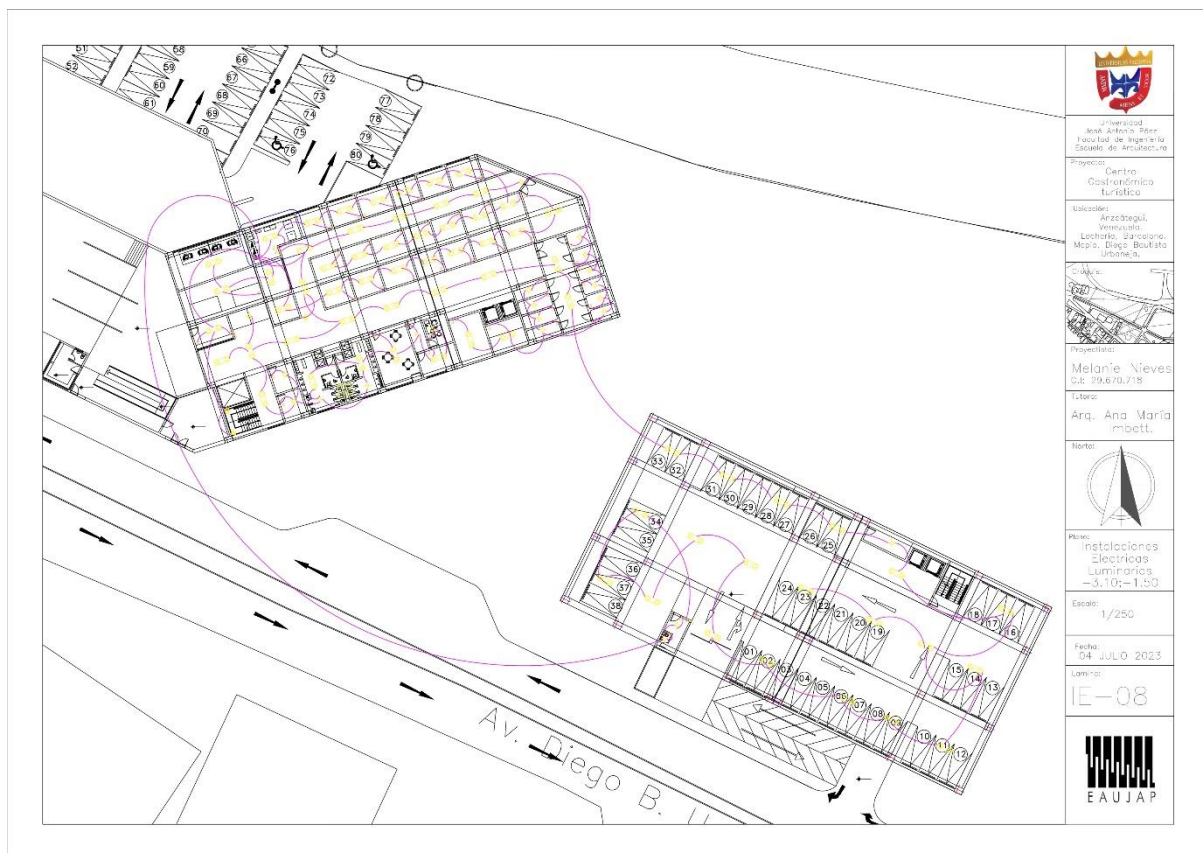
5.6.6 Plano Luminarias planta 04 +21.50; +26.50



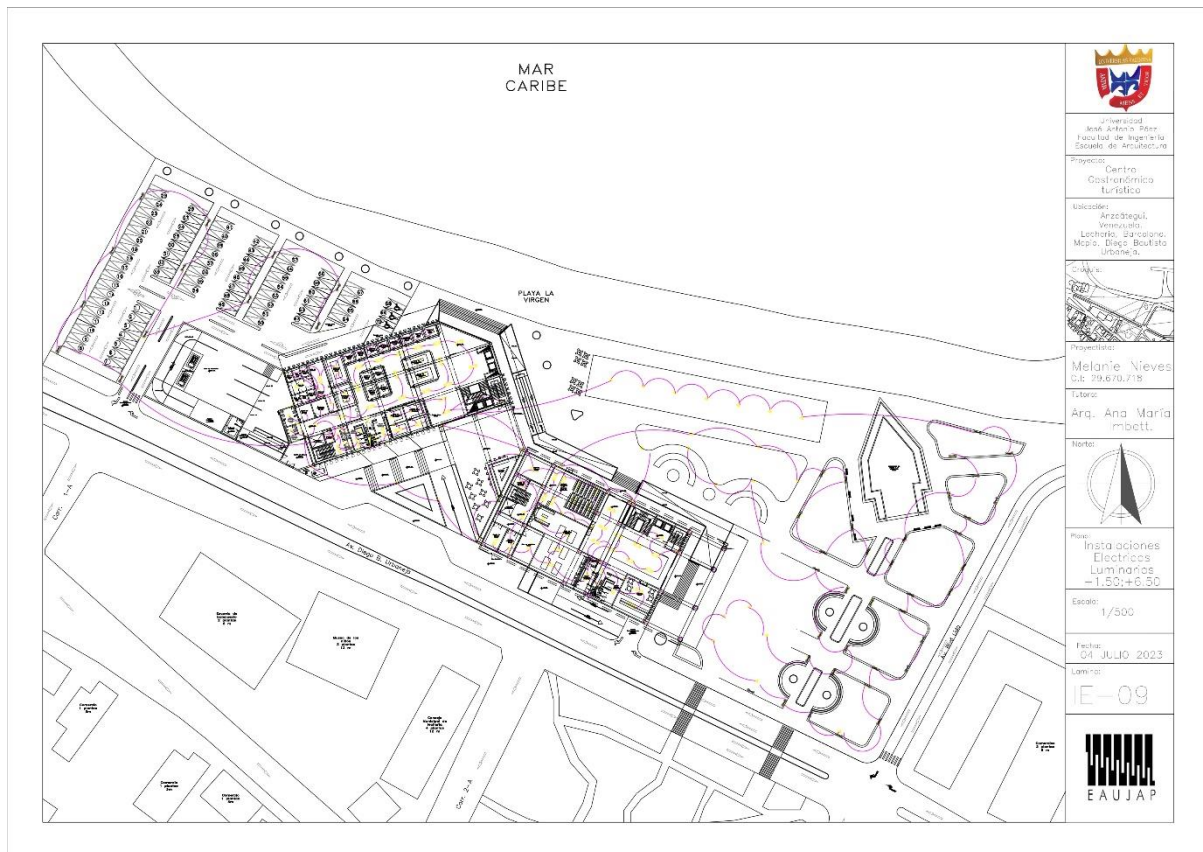
5.6.7 Plano Luminarias Roof top +26.50; +31.50



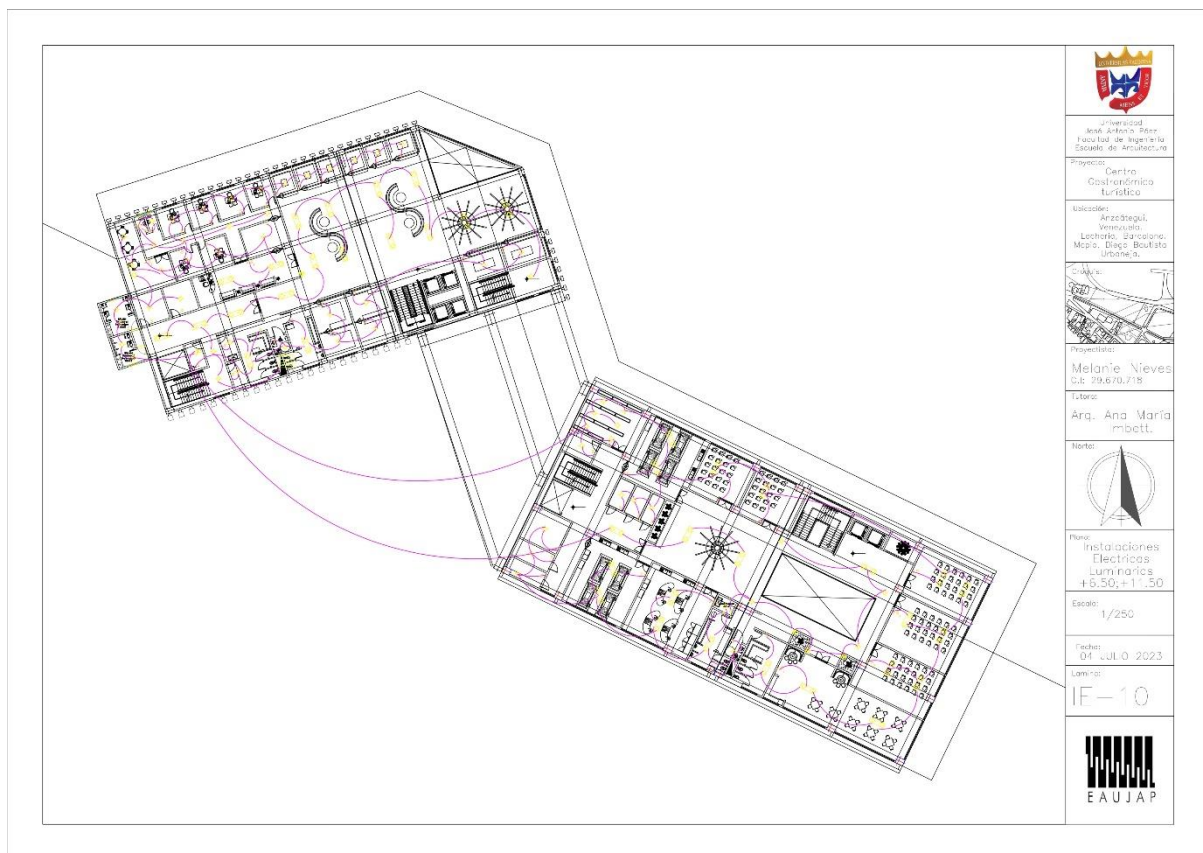
5.6.8 Plano Tomacorrientes Semisótano -3.10; +1.50



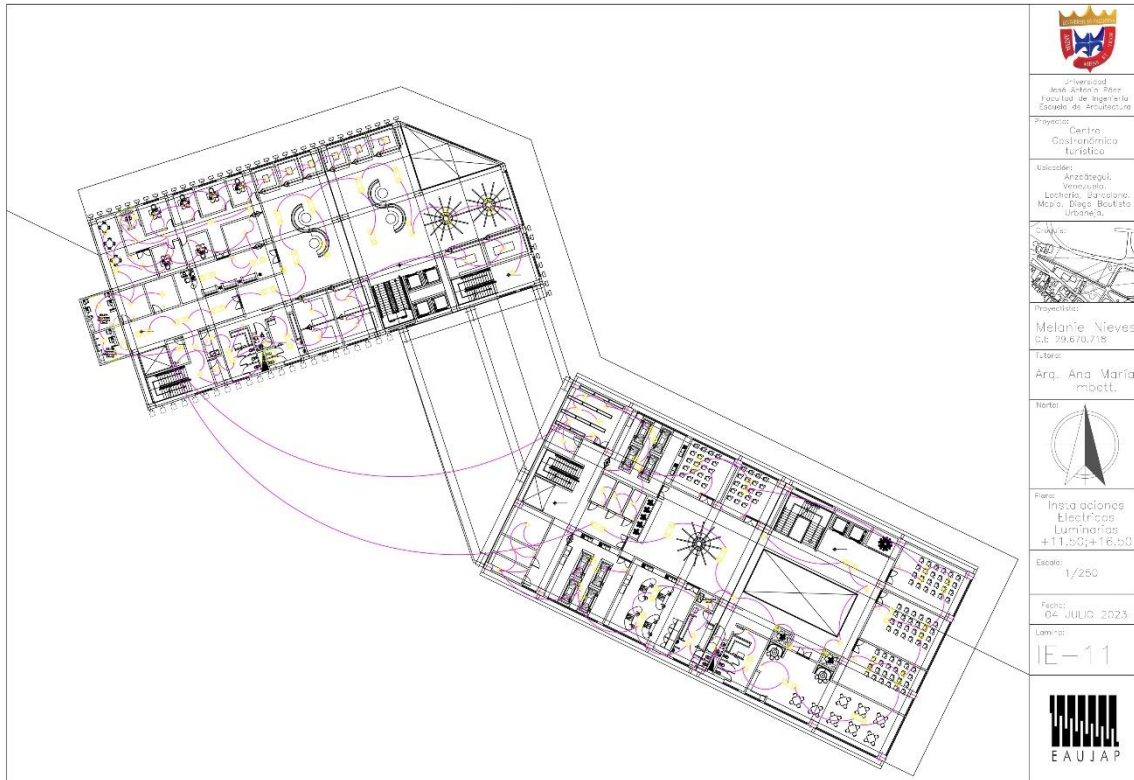
5.6.9 Plano Tomacorrientes planta Baja +1.50; +6.50



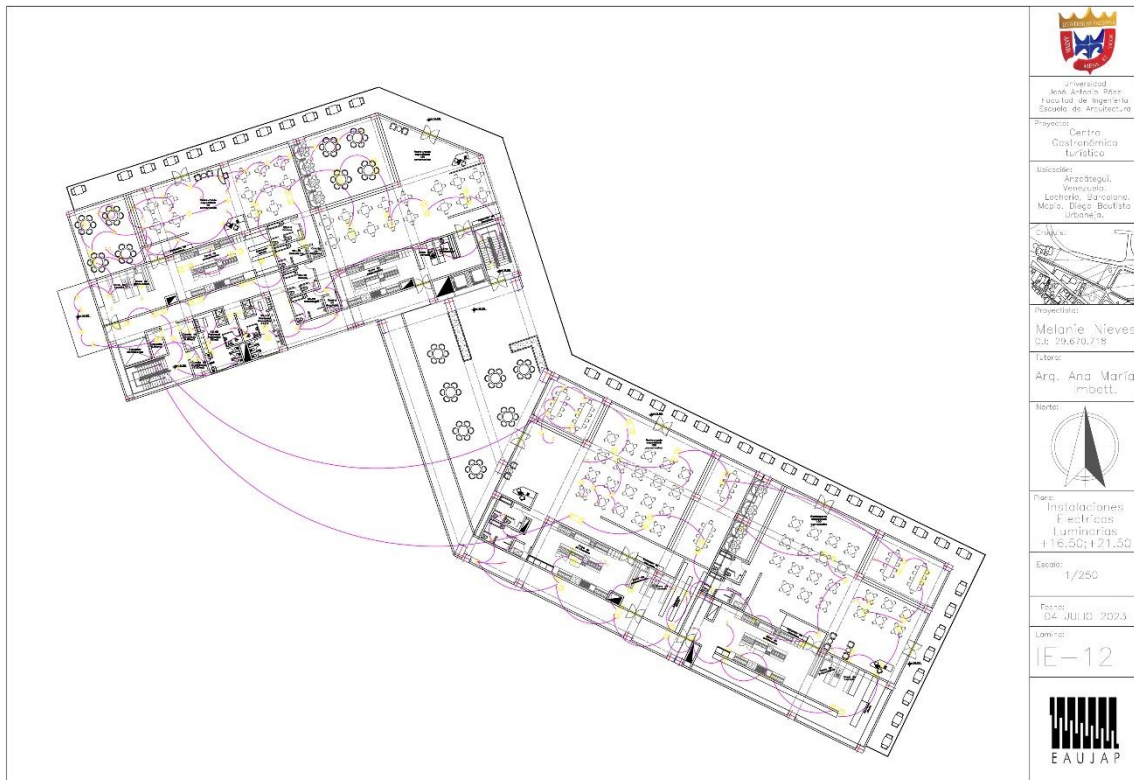
5.6.10 Plano Tomacorrientes planta 01 +6.50; +11.50



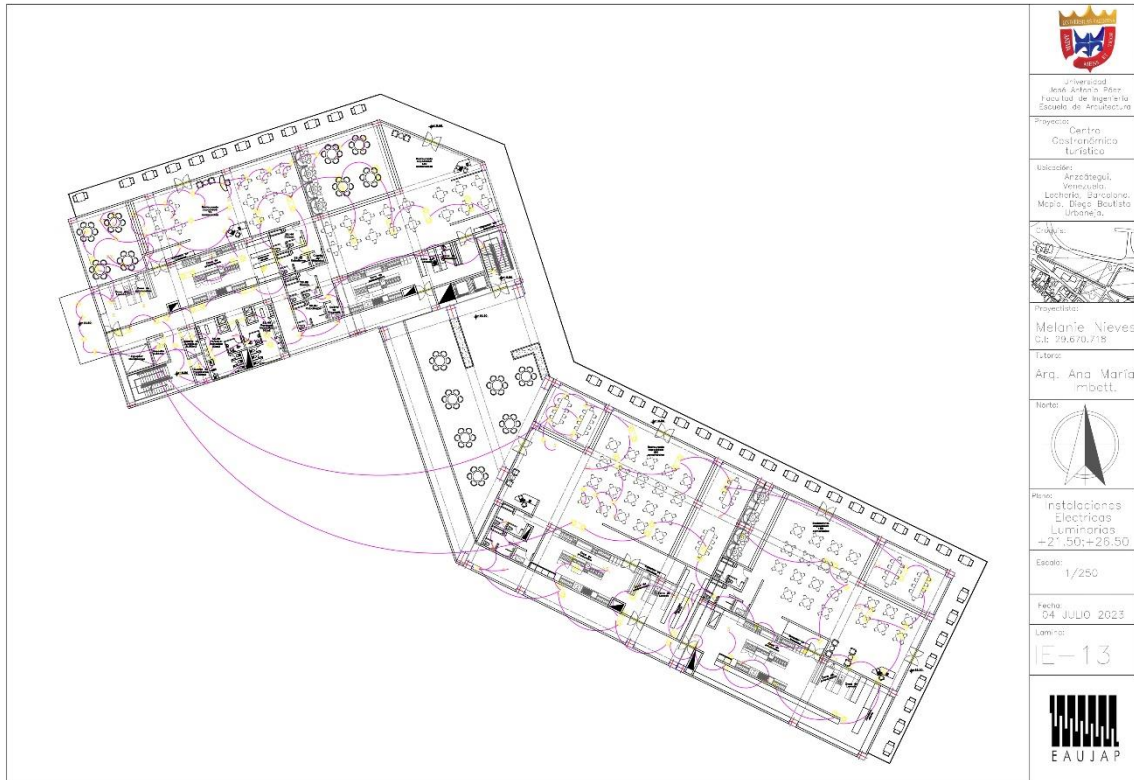
5.6.11 Plano Tomacorrientes planta 02 +11.50; +16.50



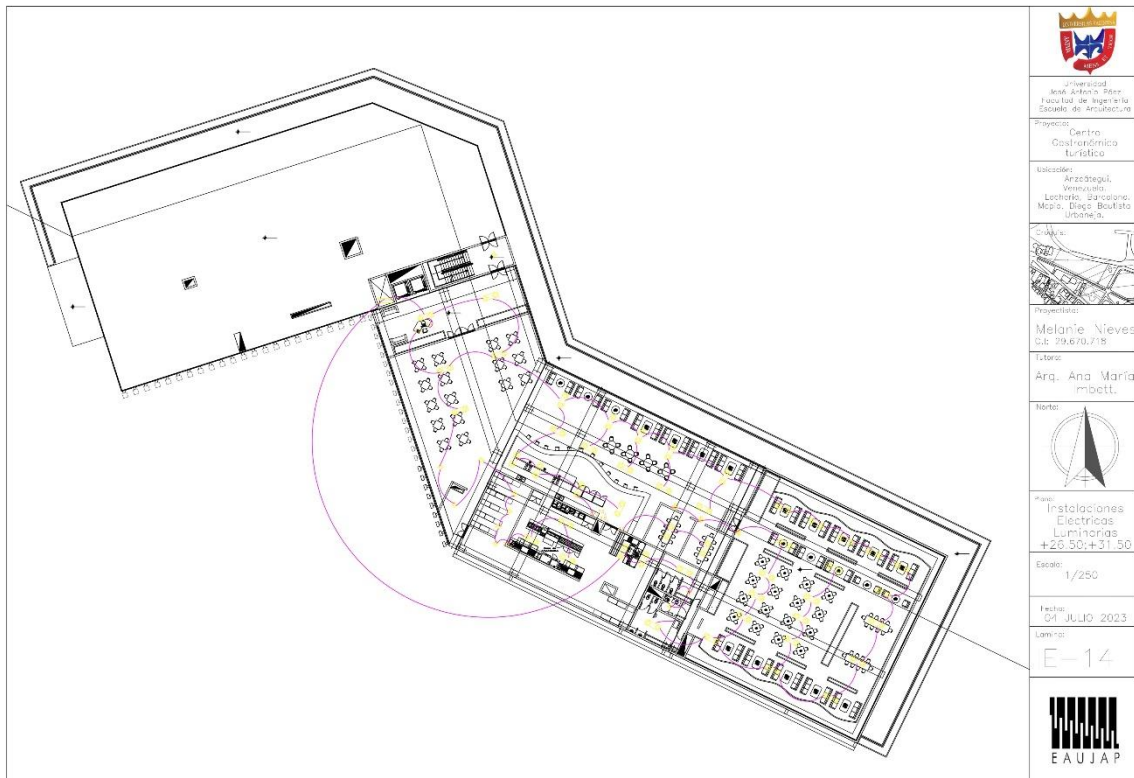
5.6.12 Plano Tomacorrientes planta 03 +16.50; +21.50



5.6.13 Plano Tomacorrientes planta 04 +21.50; +26.50

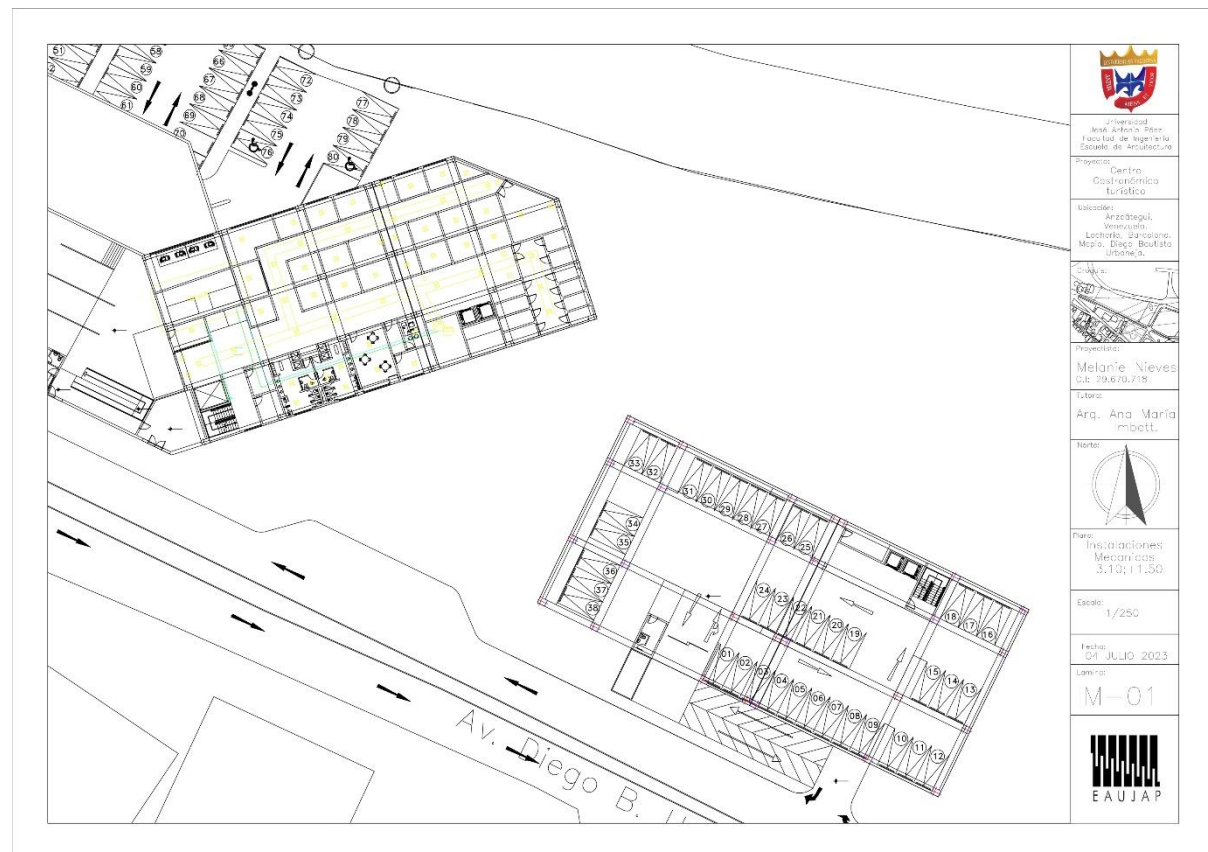


5.6.14 Plano Tomacorrientes Roof top +26.50; +31.50

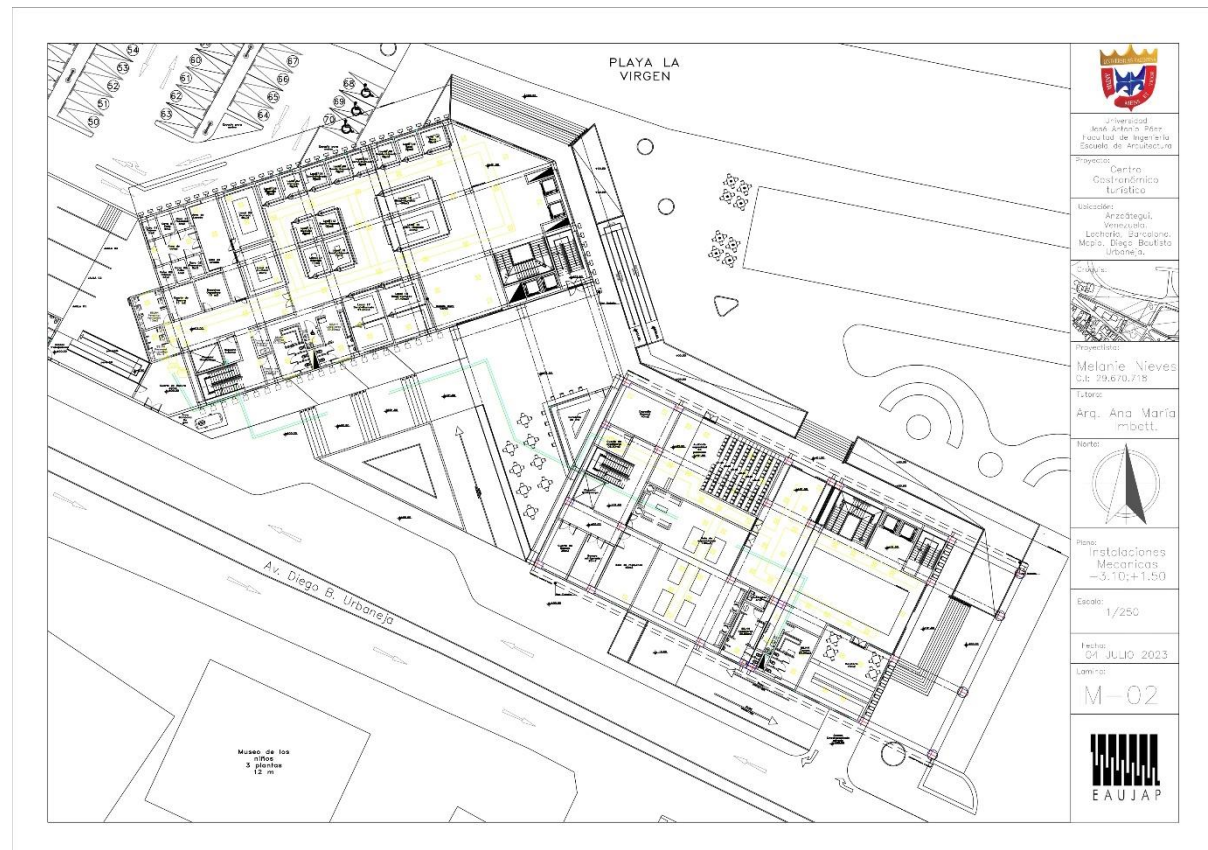


5.7 Planos de instalaciones mecánicas

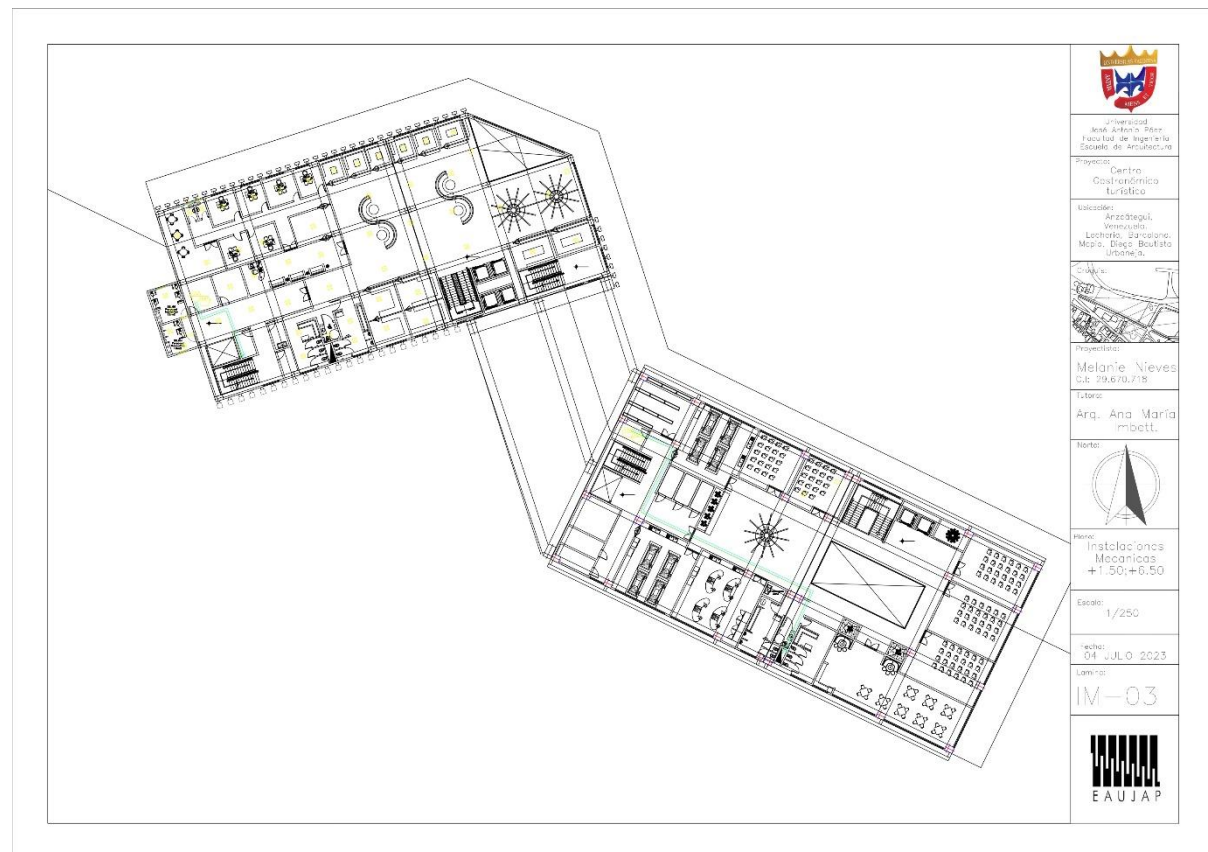
5.7.1 Plano ventilación mecánica Semisótano -3.10; +1.50



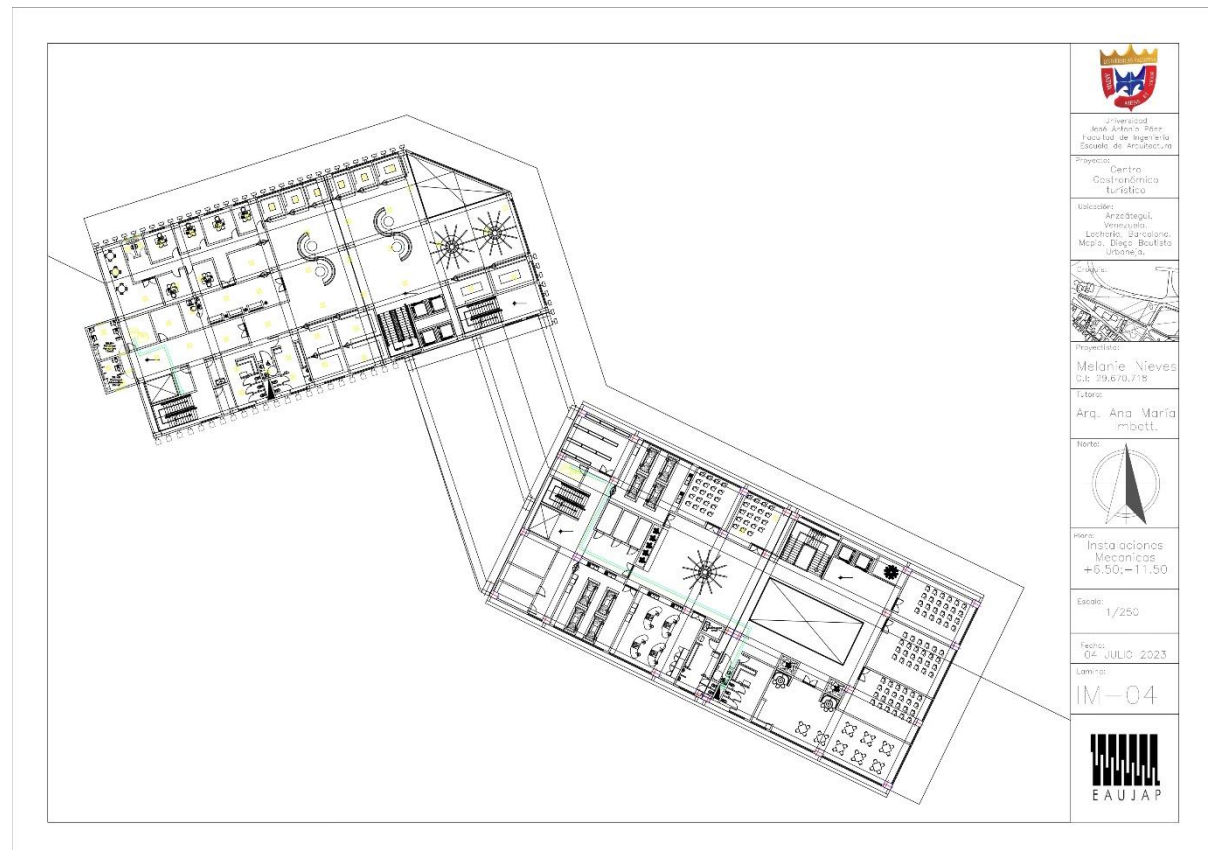
5.7.2 Plano ventilación mecánica planta Baja +1.50; +6.50



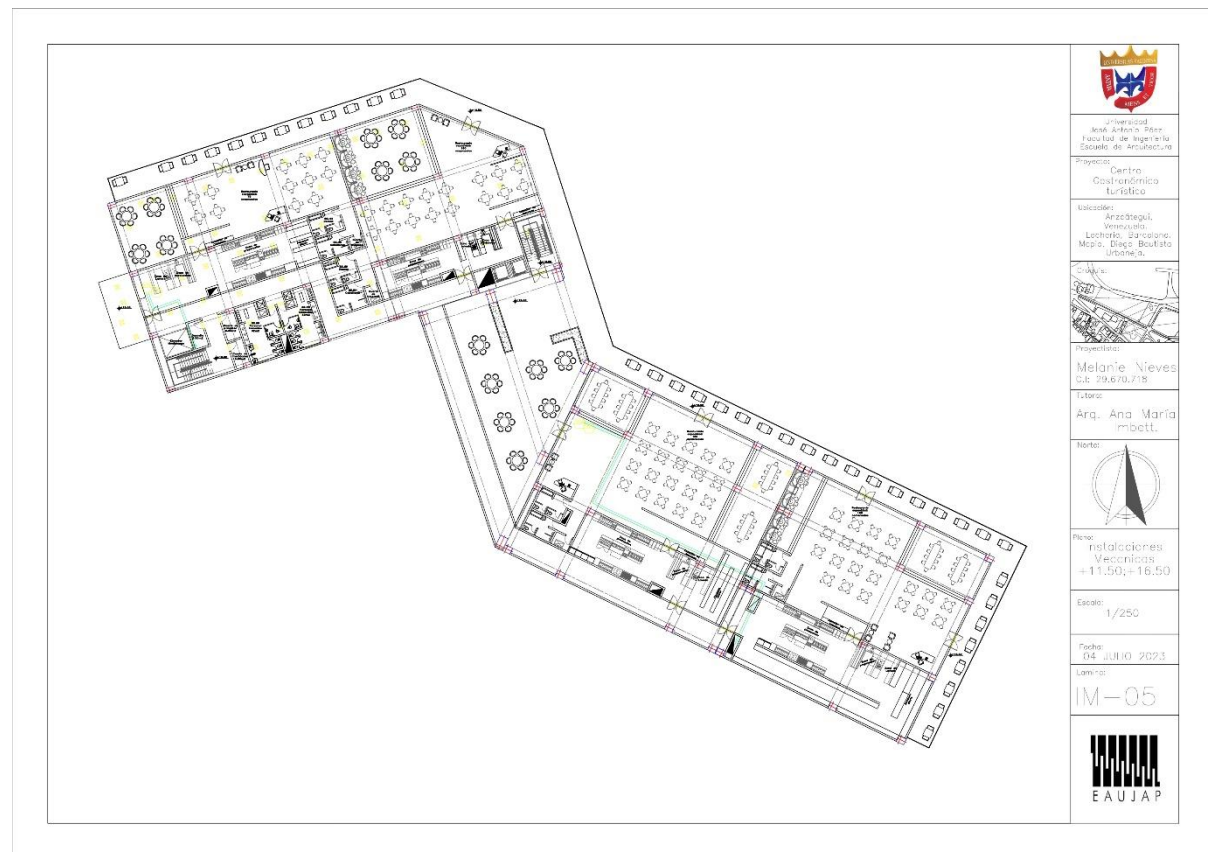
5.7.3 Plano ventilación mecánica planta 01 +6.50; +11.50



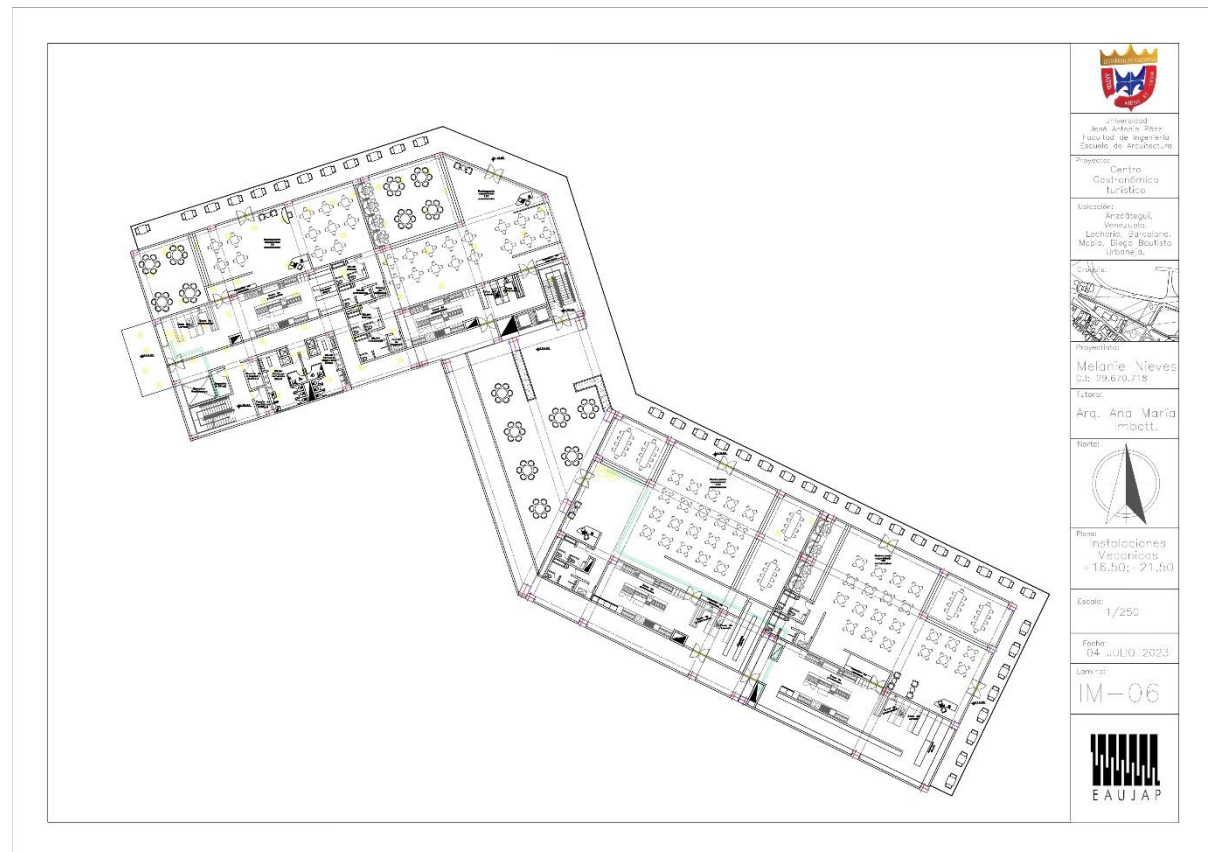
5.7.4 Plano ventilación mecánica planta 02 +11.50; +16.50



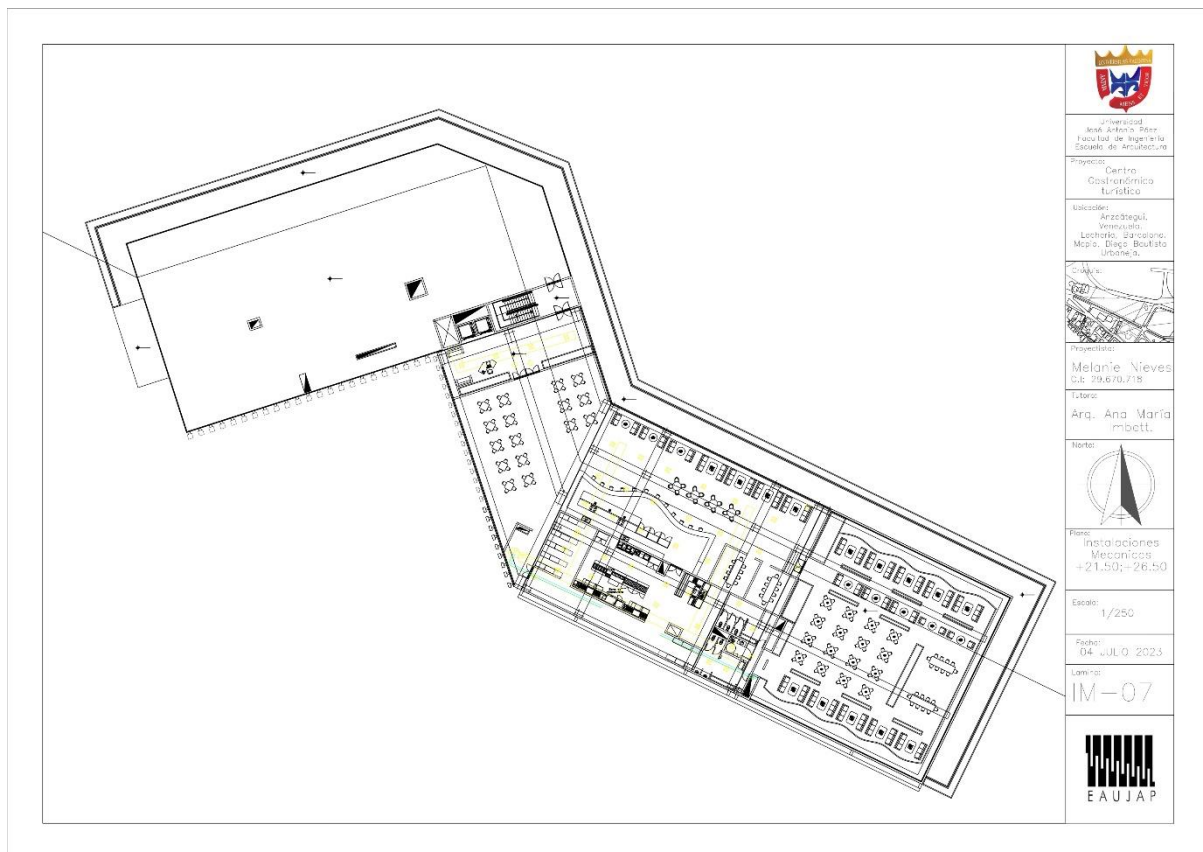
5.7.5 Plano ventilación mecánica planta 03 +16.50; +21.50



5.7.6 Plano ventilación mecánica planta 04 +21.50; +26.50

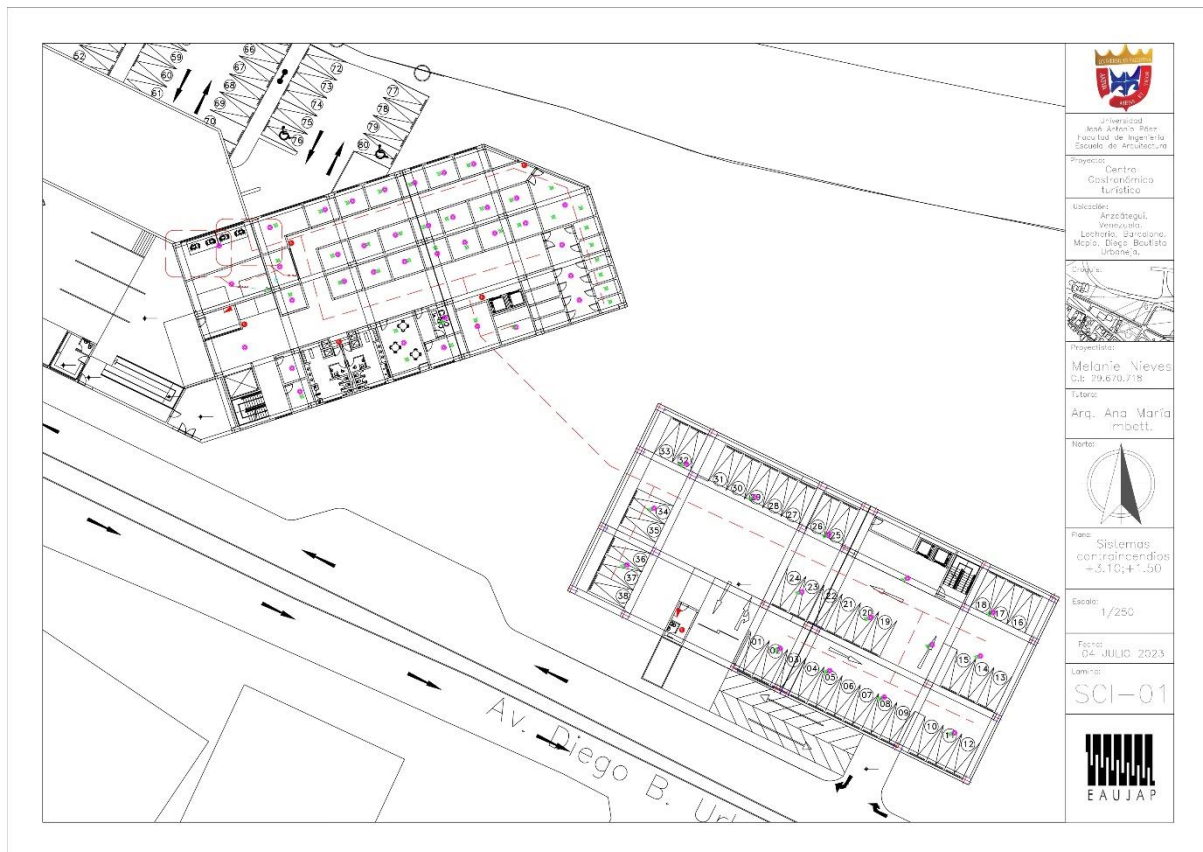


5.7.7 Plano ventilación mecánica Roof top +26.50; +31.50

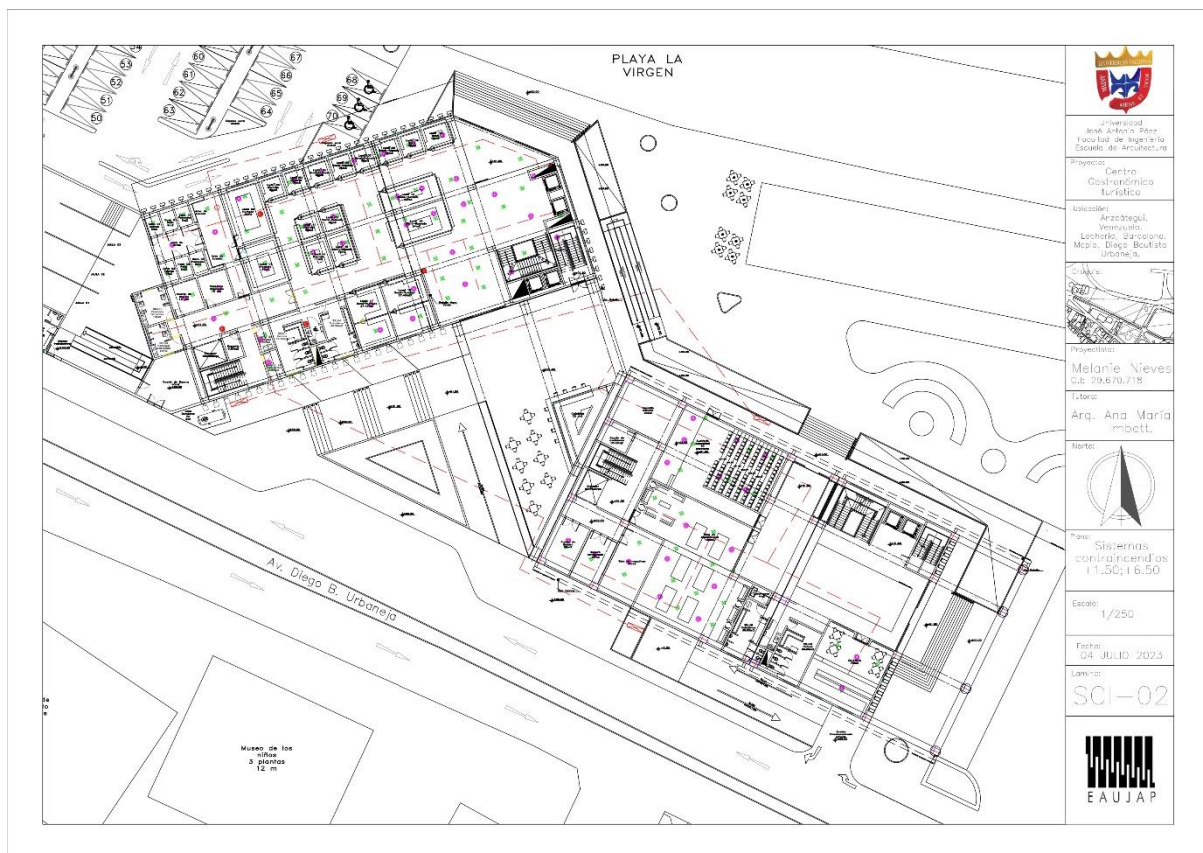


5.8 Planos de sistema contra incendios

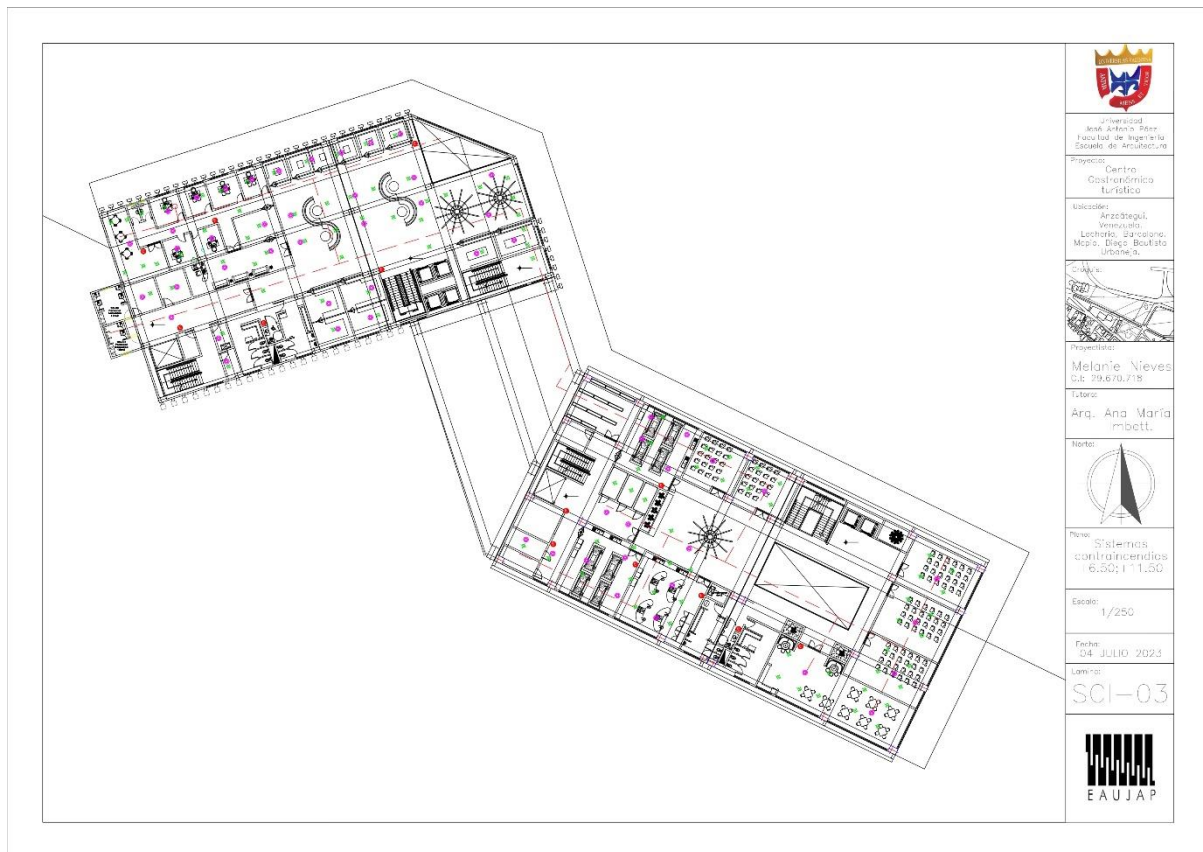
5.8.1 Plano sistema contra incendios Semisótano -3.10; +1.50



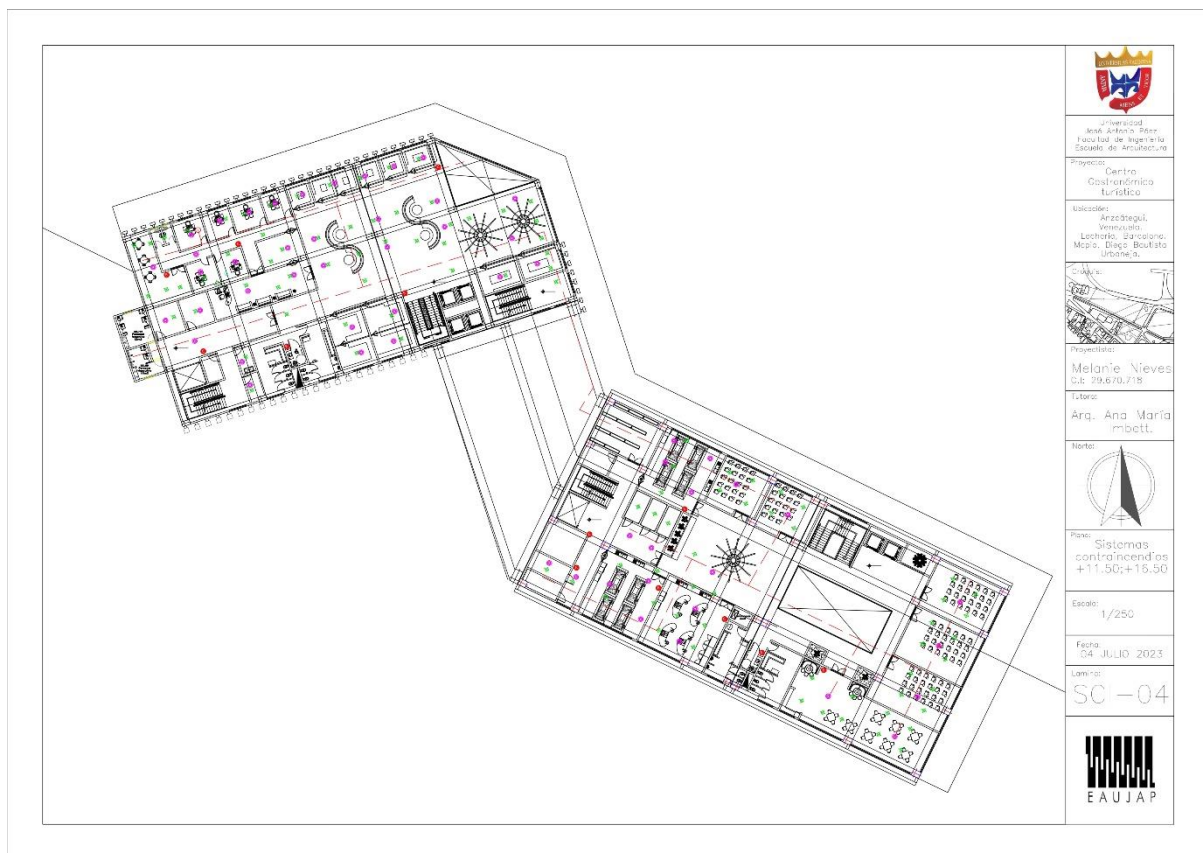
5.8.2 Plano sistema contra incendios planta Baja +1.50; +6.50



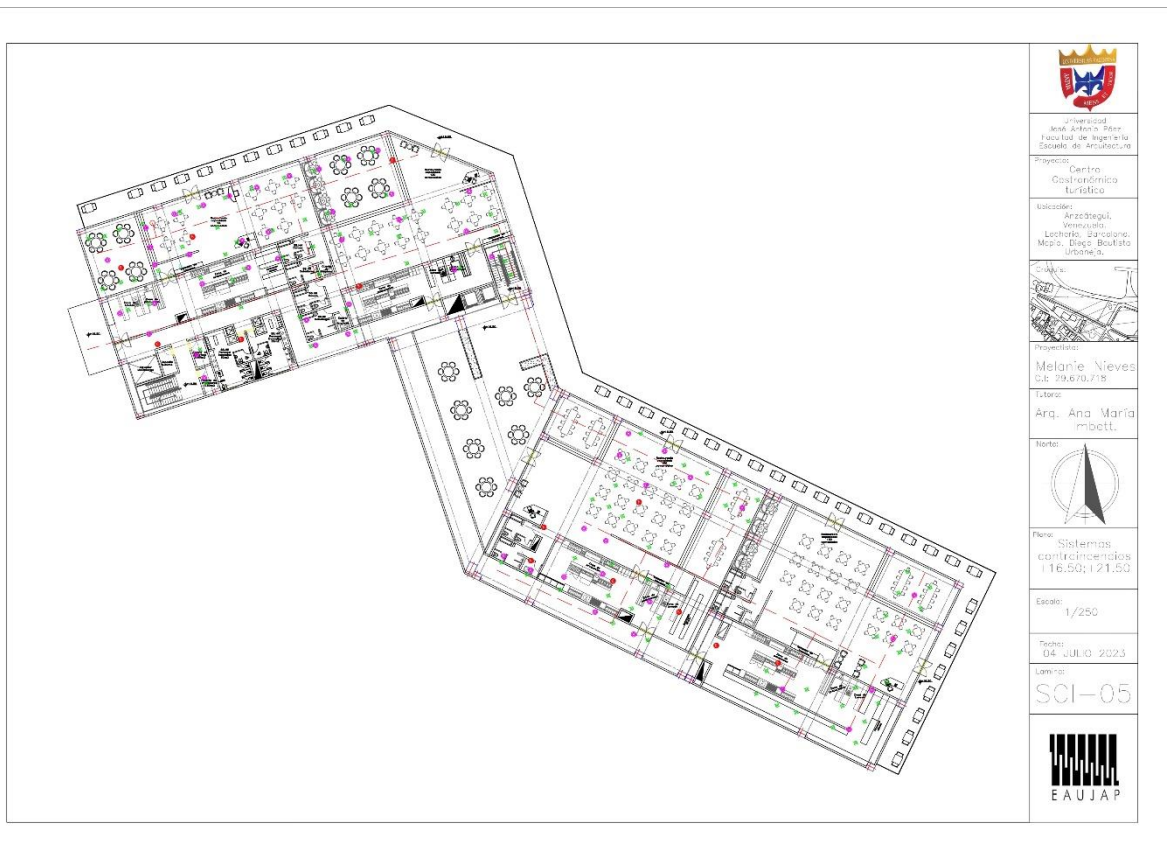
5.8.3 Plano sistema contra incendios planta 01 +6.50; +11.50



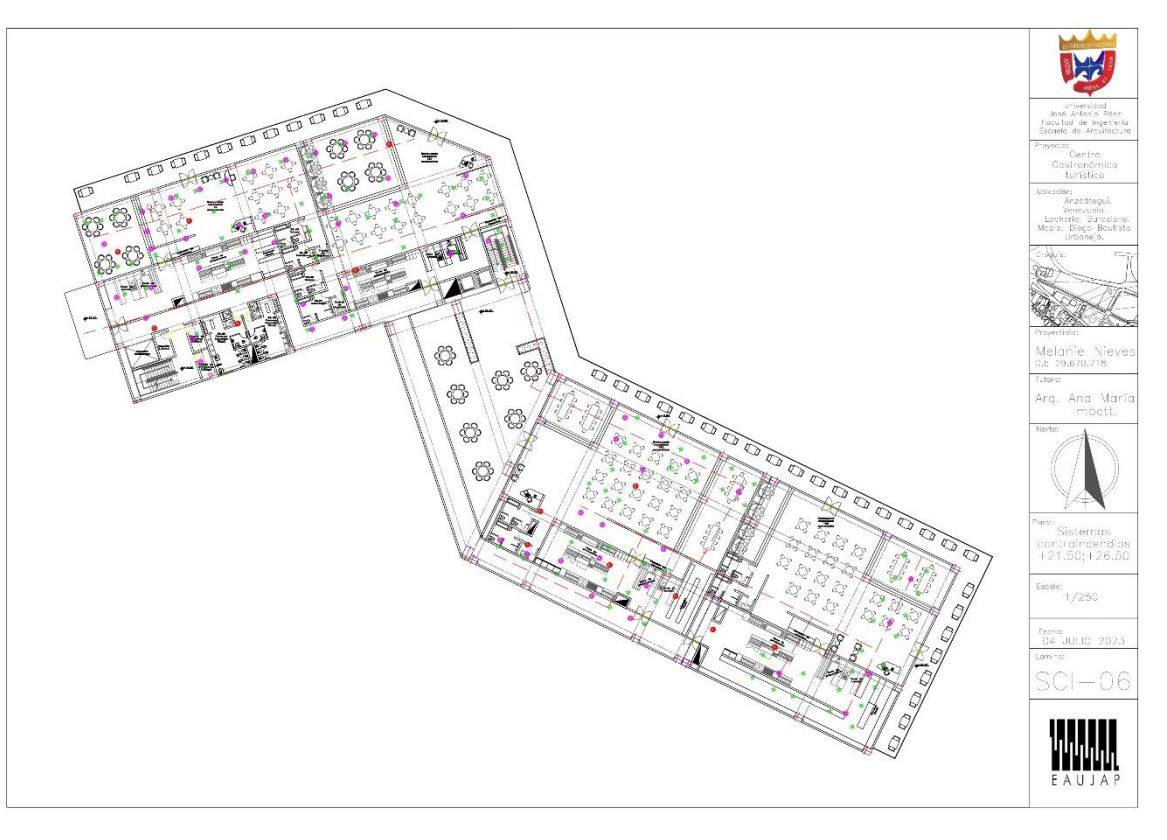
5.8.4 Plano sistema contra incendios planta 02 +11.50; +16.50



5.8.5 Plano sistema contra incendios planta 03 +16.50; +21.50



5.8.6 Plano sistema contra incendios planta 04 +21.50; +26.50



5.8.7 Plano sistema contra incendios Roof top +26.50; +31.50

Referencias

- Agüero, J. (2019) Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en valor turístico – recreativo. Estudio de caso: Colonia Santa María, Coronel Suárez. Universidad Nacional del Sur. Recuperado de: <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/bitstream/handle/123456789/4645/TESINA%20AGUERO%20ultima%20version.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Alarcón, K. (2018) Centro Gastronómico en Lurín. Trabajo de grado no publicado. Universidad San Martín de Porres, Perú. Recuperado de: https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/1109/godi%C3%B1o_d.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Arias, F. (2006). El proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica. 6ª edición. Editorial Episteme. Caracas. Venezuela.
- Arias, M. (2002). Metodología dinámica para el desarrollo de software educativo.
- Capano, D. (2012) Los Sabores de la literatura. Un recorrido literario. Gramma, XXIII
- Chirico, I. (2018) Diseño de un centro gastronómico cultural, implantado en el Plan de Reordenamiento Urbano la Manguita, Valencia, estado Carabobo. Tesis de Grado Universidad José Antonio Páez
- D' Aquaro, Fabiana (2022) Diseño de un centro gastronómico turístico en Tucacas, estado Falcón. Tesis de Grado Universidad José Antonio Páez.
- Fernández C. y Baptista, P. (2016). Metodología de la Investigación. 6ta. Edición. México: McGraw–Hill Interamericana.
- Guarachi, V. (2018) Centro Gastronómico Turístico. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia. Recuperado: noviembre 20, 2022, de: <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/22611/PG-4213.pdf?sequence=1>
- Hernández, R. (2010). Metodología de la Investigación. (5ª ed.). México: Editorial McGraw Hill.
- Hervias, C. (2020) Centro gastronómico y cultural del Baratillo. Universidad Peruana de ciencias aplicadas.
- Hurtado de Barrera, Jacqueline (2012). Metodología de la Investigación Holística. Fundación SYPAL. Caracas Venezuela.
- Naranjo, C. (2017) Diseño de un centro gastronómico y recreativo de la ciudad Eloy Alfaro. Universidad de Guayaquil, Ecuador. Recuperado de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/43707/1/TESIS%20REVISADA%20POR%20GRAM%20c3%81TICA%20ARQ.%20NARANJO%20Modificado.pdf>
- Parada, L. (s/f) Centro Cultural Ciudad de _____ en el estado Yaracuy. Universidad de los Andes. Recuperado:

http://bdigital.ula.ve/storage/pdftesis/pregrado/tde_arquivos/14/TDE-2011-10-05T21:11:14Z-1462/Publico/paradajose_parte1.pdf

- Puentes, E. (2020) Centro Cultural y gastronómico Villa de Leyva. Revitalización urbana integral en un contexto patrimonial. Universidad Católica de Colombia, Bogotá. Recuperado: <https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/24416/1/1103435-PUENTES%20GONZALEZ%20ESNEIDER%20GUILLERMO-Art%C3%Adculo.pdf>.
- Ruíz, P. (2021) Propuesta de un centro gastronómico basado en el uso de flexibilidad espacial en el Distrito de Moche, la Libertad 2020. Universidad Privada del Norte, Perú. Recuperado: noviembre 26, 2022, de: <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf?sequence=1>
- Rusque, M. (2003) De la diversidad a la unidad en la investigación cualitativa. Vadell Hermanos, Editores. Caracas.
- Tamayo y Tamayo, M. (2002). El Proceso de Investigación Científica. Editorial Limusa Noriega. México.
- Tedeschi, E. (s/f) Construcción y reconstrucción de los fundamentos del proyecto del Campus de la Universidad de Mendoza y del Plan de Estudios de su carrera de Arquitectura.

ANEXOS

Anexo A

Cuadro 2. Guion de entrevista

	Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería Escuela de Arquitectura
Nº	Guión de entrevista
1	¿Como cree usted que influirá la implementación de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?
2	¿Qué espacios deberían ser contemplados en la propuesta Centro Gastronómico turístico?
3	¿Qué dimensiones aproximadas debería de tener la propuesta de un Centro Gastronómico turístico?
4	¿Cuales funciones debería ofrecer un Centro Gastronómico turístico?
5	¿Cómo cree usted que debería de planificarse el proyecto de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?
6	¿Cuáles cree usted que son las variables fundamentales para realizar el diseño de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?
7	¿De qué manera considera usted que afectaría al comercio informal la implementación de Centro Gastronómico turístico del sector?
8	¿Como considera usted que beneficiara económicamente la implementación de Centro Gastronómico turístico al sector?

Fuente: La autora (2023)

Anexo B

Cuadro 3. Lista de Cotejo

 REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSE ANTONIO PAEZ FACULTAD DE INGENIERIA ESCUELA DE ARQUITECTURA					
VARIABLES	N	INDICADOR	Si	No	OBSERVACIONES
Servicios	1	Aguas blancas			
	2	Aguas negras			
	3	C.A.N.T. V			
	4	Eléctrico			
Ambientales	5	Topografía			
	6	Suelos			
	7	Vegetación			
Espacios Públicos	8	Parques			
	9	Plazas			
	10	Áreas verdes			
	11	Vialidad			

Fuente: La autora (2023)



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA DE ARQUITECTURA

ESTIMADO PROFESOR (A): JOSUÉ MEANDOS L.

Seguidamente se le presenta un guión de entrevista que va dirigido a un panel de expertos de diferentes áreas de trabajo en la Universidad José Antonio Páez, ubicada en el Municipio San Diego, para un total de tres (03) personas; las respuestas que se obtendrán de la aplicación de este instrumento de recolección de datos va a permitir dar respuesta al objetivo específico número uno (01) de la investigación, que se denomina: Diagnosticar la situación actual de la zona de estudio, reconociendo las necesidades y tomando en cuenta el crecimiento social, económico y cultural., de tal manera que permita obtener información de una fuente confiable. Por lo que se solicita a usted de sus buenos oficios para la validación de este instrumento dada su formación académica y experiencia en el ramo industria y académico.

A tal efecto se anexa el cuadro técnico metodológico, el guión de entrevista y el formato de validación.

2.941.402

AUTORA:

Nieves, Melanie

C.I.: 29.670.718

TUTORA:

Arq. Ana María Imbett

C.I.: 22.432.658



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA DE ARQUITECTURA

ESTIMADO PROFESOR (A): Obardo J. Chavez A.

Seguidamente se le presenta un guión de entrevista que va dirigido a un panel de expertos de diferentes áreas de trabajo en la Universidad José Antonio Páez., ubicada en el Municipio San Diego, para un total de tres (03) personas; las respuestas que se obtendrán de la aplicación de este instrumento de recolección de datos va a permitir dar respuesta al objetivo específico número uno (01) de la investigación, que se denomina: Diagnosticar la situación actual de la zona de estudio, reconociendo las necesidades y tomando en cuenta el crecimiento social, económico y cultural., de tal manera que permita obtener información de una fuente confiable. Por lo que se solicita a usted de sus buenos oficios para la validación de este instrumento dada su formación académica y experiencia en el ramo industria y académico.

A tal efecto se anexa el cuadro técnico metodológico, el guión de entrevista y el formato de validación.

AUTORA:

Nieves, Melanie

C.I.: 29.670.718

TUTORA:

Arq. Ana María Imbett

C.I.: 22.432.658



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESCUELA DE ARQUITECTURA

ESTIMADO PROFESOR (A):

Maria Silva

Seguidamente se le presenta un guión de entrevista que va dirigido a un panel de expertos de diferentes áreas de trabajo en la Universidad José Antonio Páez., ubicada en el Municipio San Diego, para un total de tres (03) personas; las respuestas que se obtendrán de la aplicación de este instrumento de recolección de datos va a permitir dar respuesta al objetivo específico número uno (01) de la investigación, que se denomina: Diagnosticar la situación actual de la zona de estudio, reconociendo las necesidades y tomando en cuenta el crecimiento social, económico y cultural., de tal manera que permita obtener información de una fuente confiable. Por lo que se solicita a usted de sus buenos oficios para la validación de este instrumento dada su formación académica y experiencia en el ramo industria y académico.

A tal efecto se anexa el cuadro técnico metodológico, el guión de entrevista y el formato de validación.

AUTORA:

Nieves, Melanie

C.I.: 29.670.718

TUTORA:

Arq. Ana María Imbett

C.I.: 22.432.658



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

INSTRUCCIONES PARA LA GUIA DE ENTREVISTA

- Indique su función dentro de la universidad
- Proceda a leer detenidamente cada una de las preguntas
- Responda de manera objetiva
- En caso de dudas, consulte con la persona encargada de aplicar la entrevista

Nº	Guión de entrevista
1	¿Como cree usted que influirá la implementación de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?
2	¿Qué espacios deberían ser contemplados en la propuesta Centro Gastronómico turístico?
2	¿Qué dimensiones aproximadas debería de tener la propuesta de un Centro Gastronómico turístico?
4	¿Cuales funciones debería ofrecer un Centro Gastronómico turístico?
5	¿Cómo cree usted que debería de planificarse el proyecto de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?
6	¿Cuáles cree usted que son las variables fundamentales para realizar el diseño de un Centro Gastronómico turístico en el municipio Diego Bautista Urbaneja?
7	¿De qué manera considera usted que afectaría al comercio informal la implementación de Centro Gastronómico turístico del sector?
8	¿Como considera usted que beneficiara económicamente la implementación de Centro Gastronómico turístico al sector?



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

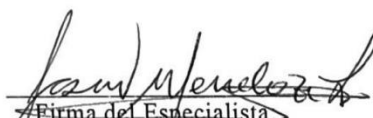
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO (GUIÓN DE LA ENTREVISTA)

Coloque con una (X), en la alternativa que corresponda según opinión sobre los aspectos planteados, anote las observaciones que considere necesario en el recuadro destinado para ello.

Ítems	Redacción de Ítems			Pertinencia de los objetivos		Observaciones
	Clara	Confusa	Tendenciosa	Pertinente	No pertinente	
1	X			X		
2	X			X		
3	X			X		
4	X			X		
5	X			X		
6	X			X		
7	X			X		
8	X			X		

Fecha:

10 DE FEBRERO DE 2023


Firma del Especialista
2971.402

Breve descripción del perfil académico del Especialista:

ARQUITECTO, URBANISTA,
PROFESOR UNIVERSITARIO.



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

VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO (GUIÓN DE LA ENTREVISTA)

Coloque con una (X), en la alternativa que corresponda según opinión sobre los aspectos planteados, anote las observaciones que considere necesario en el recuadro destinado para ello.

Ítems	Redacción de Ítems			Pertinencia de los objetivos		Observaciones
	Clara	Confusa	Tendenciosa	Pertinente	No pertinente	
1	✓			✓		
2	✓			✓		
3	✓			✓		
4	✓			✓		
5	✓			✓		
6	✓			✓		
7	✓			✓		
8	✓			✓		

Fecha: 01/02/2023


Firma del Especialista:

Breve descripción del perfil académico del Especialista:	Arquitecto Docente, especialista en GRANDES COCINAS Y COMEDORES INDUSTRIALES. DOCTORANDO EN PATRIMONIO CULTURAL.
--	---



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

VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO (GUIÓN DE LA ENTREVISTA)

Coloque con una (X), en la alternativa que corresponda según opinión sobre los aspectos planteados, anote las observaciones que considere necesario en el recuadro destinado para ello.

Ítems	Redacción de Ítems			Pertinencia de los objetivos		Observaciones
	Clara	Confusa	Tendenciosa	Pertinente	No pertinente	
1	✓			✓		
2	✓			✓		
3	✓			✓		
4	✓			✓		
5	✓			✓		
6	✓			✓		
7	✓			✓		
8	✓			✓		

Fecha: 01/02/2023


Firma del Especialista:

Breve descripción del perfil académico del Especialista:

Especialista en Investigación.