



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO LOGÍSTICO DE
GASTRONOMÍA SOCIAL, EN EL PLAN
DE REHABILITACIÓN LECHERÍA-
PUERTO LA CRUZ**

Autora: Caroly X. Riera H.

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



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

**Diseño de un Centro Logístico de Gastronomía Social, en el Plan de
Rehabilitación Lechería-Puerto La Cruz**

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

Autora: Caroly Xiomar Riera Hernández

Tutora Académica: Arq. Yvis Sánchez

San Diego, Junio del 2022

Alejandro
Luis
Yuis



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 LOGÍSTICO DE GASTRONOMIA SOCIAL EN EL PUNO DE REHABILITACION LECHETUA-PUERTO LA CRUZ.

Realizado por el (la) Br. RIERA HERNANDEZ, CAROLY XIOMAR
C.I. N° 26.671.882 cursante de la carrera de _____

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

Y Sanchez

Tutor Académico (Coordinador)
Nombre: YUIS M. SANCHEZ
C.I.: 7051285

Luis Gonzalez

Jurado
Nombre: LUIS GONZALEZ
C.I.: 4581843

Eustacio Hernandez

Jurado
Nombre: EUSTACIO HERNANDEZ
C.I.: 4451461

Fecha: 11 / 10 / 2022





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

**CONSTANCIA DE APROBACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN PÚBLICA
DEL TRABAJO DE GRADO**

Quien suscribe, Arq. Yvis Sánchez, portadora de la cédula de identidad N° V- 7.051.285, en mi carácter de tutora del trabajo de grado presentado por la ciudadana Caroly Riera, portadora de la cédula de identidad N° V- 26.671.882, titulado **Diseño de un Centro Logístico de Gastronomía Social, en el Plan de Rehabilitación Lechería-Puerto La Cruz** 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 15 días del mes de SEPTIEMBRE del año dos mil 22.

Arq. Yvis Sánchez
C.I.: V- 7.051.285



San Diego, 09 de septiembre de 2022

Ciudadano:
**RIERA HERNANDEZ,
CAROLY XIOMAR**
C.I.: 26.671.882
Presente-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N° 09-2022 de fecha 09-08-2022 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **"DISEÑO DE UN CENTRO LOGÍSTICO DE GASTRONOMÍA SOCIAL EN EL PLAN DE REHABILITACIÓN LECHERÍA-PUERTO LA CRUZ"**, presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación de la Arq. Yvis M. Sánchez O. como Tutora Académica y del Arq. Orlando Ramírez como Tutor Metodológico, quienes los asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,



Prof. Francisco Gelanzé

Decano de la Facultad de Ingeniería

DEDICATORIA

A quien me dio la vida, Olinda Hernández. ¡Mamá este logro es tuyo!

A quien nunca ha dudado de mí, Manuel Riera. ¡Gracias papá!

A quien me enseñó a ver la hermandad con otros ojos, Maoly Riera. ¡Mi impulso!

A quien me apoyó incondicionalmente, Xiomara Hernández. ¡Gracias tía!

A quien siempre me ve con ojos de amor, Olinda Hernández. ¡Gracias abuela!

A Dios, que me dio todo, sin merecer nada.

RECONOCIMIENTO

A DIOS, por haberme sostenido hasta el día de hoy. ¡Gracias Padre!

A quien me enseñó que luego de un esfuerzo, no hay porque tirar la toalla. Quien me guió y no dudo de esta idea. Gracias, Arq. Yvis Sanchez

A mi humanidad, mi solidaridad, mis convicciones y mi fortaleza. MI FAMILIA, gracias a todos, por tanto.

A mis amigos de clases y de vida, por hacer este recorrido tan ameno.

¡Gracias!

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	pp.
LISTA DE CUADROS.....	viii
LISTA DE FIGURAS.....	ix
LISTA DE GRÁFICOS.....	x
RESUMEN INFORMATIVO.....	xi
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	3
1.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.2 Formulación del Problema.....	4
1.3 Objetivos de la Investigación.....	4
1.3.1 Objetivo General.....	4
1.3.2 Objetivos Específicos.....	4
1.4 Justificación.....	5
1.5 Alcance y Limitaciones.....	5
II MARCO TEÓRICO	7
2.1 Antecedentes.....	7
2.2 Bases Teóricas.....	14
2.3 Bases Legales.....	16
2.4 Definición de Términos.....	19
2.5 Cuadro de Operacionalización de Variables.....	19
III MARCO METODOLÓGICO	21
3.1 Tipo de Investigación.....	21

3.2 Diseño de la Investigación.....	22
3.3 Nivel de la investigación.....	22
3.4. Población y muestra.....	22
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	23
3.5.1. Observación directa.....	24
3.5.2. Encuesta.....	24
3.5.3 Entrevista.....	24
3.5.4 Instrumentos de recolección de datos.....	23
3.5.5 Lista de cotejo.....	25
3.6. Fases metodológicas.....	25
3.8 Validez y confiabilidad.....	25

IV RESULTADOS

4.1 Análisis de Datos.....	26
4.1.1 Lista de Cotejo.....	26
4.1.2 Resultado de la Encuesta y/o Entrevista.....	30
4.1.3 Gráfico de resultado.....	35
4.2 La Propuesta	36
4.3. El Sitio Urbano.....	37
4.4 El Plan Urbano.....	37
4.5 La Propuesta Arquitectónica.....	38
4.5.1 Definición.....	38
4.5.2 El Usuario.....	39
4.5.3 El Sitio y su Contexto.....	40
4.5.4 Programa de Áreas.....	42
4.5.5 Esquema de Relaciones.....	43
4.5.6 Concepto Generador.....	44
4.3.7.1. Arquitectura.....	45

4.3.7.2. Estructura.....	47
4.3.7.3. Instalaciones Sanitarias.....	49
4.3.7.4. Instalaciones Eléctricas.....	49
4.3.7.5. Sistema Contra Incendios.....	50

V EL PROYECTO

REFERENCIA

ANEXOS

LISTA DE CUADROS

DESCRIPCIÓN

CUADRO		pp.
1	Lista de Cotejo.....	32
2	Modelo de Cuestionario de Encuesta.....	33
3	Modelo de Cuestionario de Entrevista.....	34

LISTA DE FIGURAS

DESCRIPCIÓN

FIGURA		pp.
1	Centro Gastronómico en Lurín.....	8
2	Fachada principal de Centro Social Cacheiro.....	10
3	Interior del Estudio de Gastronomía Kenia Iunes.....	11
4	Fachada de Sede Social Comunitaria.....	12
5	Cocina comunitaria de Terras da Costa.....	14

LISTA DE TABLAS

TABLA	DESCRIPCIÓN	pp.
1	Operacionalización de Variables	20



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

Diseño De Un Centro Logístico De Gastronomía Social, En El Plan De Rehabilitación Lechería, Puerto La Cruz

Autora: Caroly X. Riera H.

Tutora Académica: Arq. Yvis Sánchez

Fecha: Mayo 2022

RESUMEN INFORMATIVO

Proyecto de diseño de un Centro Logístico de Gastronomía Social, en el Plan de Rehabilitación Lechería, encargado de formalizar espacios destinados para la sede de *World Central Kitchen* una ONG encargada de la gastronomía social que incentiva a la formación, desarrollo socio económico y desarrollo sostenible para el sitio urbano; además, formaliza espacios de funcionalidad del centro gastronómico como cocinas sociales, salones situacionales, almacenes y depósitos de insumos, áreas administrativas y servicios para la población de Lechería. Fase I: Diagnosticar las deficiencias en cuanto al plan alimenticio y el conocimiento. Fase II: Analizar los aspectos de la gastronomía social como una ONG. Fase III: Proponer el desarrollo sostenible como un proyecto de arquitectura donde se involucren espacios funcionales y óptimos para sus diversas ocupaciones. Fase IV: Diseñar una propuesta arquitectónica en la cual se destinen espacios para un centro de gastronomía social en el plan de rehabilitación lechería. Fase V: Proyectar la propuesta de arquitectura con distribución, áreas, materiales y acabados finales para la realización de un centro de gastronomía social en el plan de rehabilitación Lechería. Línea de Investigación: Ciencias cognitivas y aplicadas

Descriptor: ONG, Centro Gastronómico, Sustentable

INTRODUCCIÓN

Un centro gastronómico social busca interactuar de manera positiva a la sociedad, donde presta apoyo a los usuarios de un sector más desprovisto de alimentación, intentando aportar conocimientos, alimentos nutritivos, empleos y desarrollo para las personas; sin embargo, no solo se trata de una cocina social, sino que este centro establece medidas de apoyo humanitario en caso de desastres naturales o desastres de agentes externos, puesto que sus recursos están diseñados para perdurar a través del tiempo y de esta forma poder solucionar situaciones precarias.

La propuesta de diseño buscó fomentar y apoyar al sector de Lechería, tratando un Plan de Rehabilitación, interconectando el urbanismo con el proyecto implantado, creando además de un edificio funcional para la gastronomía social, salones situacionales, cocinas y depósitos, servicios y un gran almacén; se establecieron áreas de carga y descarga, espacios situacionales con interacción con el ambiente natural y el urbanismo, para así crear un espacio multifuncional que responde a la inmediatez de las emergencia en la conurbación de Lechería-Puerto La Cruz.

El centro de gastronomía social tiene por objetivo crear aportes para los sectores desprovistos de buena alimentación, para así eliminar la inseguridad alimentaría e impulsar un plan de desarrollo sustentable del urbanismo, creando conciencia como la primera sede en Venezuela de una ONG dedicada a la gastronomía social, el nivel socio económico y desarrollo sustentable.

La investigación evoluciona en cuatro (5) capítulos:

Capítulo I. El Problema. En él se expone el planteamiento del problema y la formulación, los objetivos de la investigación y la justificación del mismo.

Capítulo II. Marco Teórico. En este capítulo se exponen antecedentes que complementan la investigación, al igual que las bases teóricas que explican la fuente directa de la solución del problema, se establecen las bases teóricas y términos básicos.

Capítulo III. Marco Metodológico. Donde es descrito el método que se utiliza en la investigación para hallar la solución del problema ya planteado, nombrando el tipo

y diseño de la investigación, población y muestra, técnicas e instrumentos de recolección de datos y el análisis del mismo.

Capítulo IV. El Proyecto Arquitectónico. En el capítulo se desarrollará y explicará todo el proyecto con sus detalles específicos de arquitectura, estructura e instalaciones.

Capítulo V: La Representación Gráfica. Donde se encuentran los anexos y referencias del proyecto.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía en el mundo es un tema que no se ha desarrollado por completo, donde el sitio contemplado para sedes o centros cuyo aporte sea inculcar y formalizar una gastronomía social, no se aprecia. La gastronomía social es equivalente al desarrollo sostenible de un urbanismo, que propone incentivar los principios básicos, donde se pueden reducir las huellas ecológicas, la pobreza, falta de empleos, salud y bienestar, educación de calidad y entre otros principios para tener ciudades y sociedades sostenibles.

Se conoce que la comida es una de las bases de la vida y de la familia en todo el mundo, por eso se aprende rápidamente que la comida es más fundamental aun durante una crisis. Luego del Terremoto de 2010 que dio lugar en Haití, se emprendió el primer plan de cocinas sociales, en un campamento se desarrolló vida y un aporte muy importante para esta sociedad que se vio en crisis; de esta manera, brindando asistencia alimentaria no solo para quitar el hambre, sino para ofrecer esperanza en una situación precaria, donde se da por entendido que hay personas que quieren apoyar.

La gastronomía social la conocemos como la verdadera comida reconfortante, ya que se realiza en los momentos de crisis, siendo eventos naturales, guerras o el aporte para zonas que no posean los recursos suficientes para dotar una sociedad con alimentación adecuada.

Los desastres naturales, eventos catastróficos para la sociedad o la mala administración de economía, atrae consigo una precaria situación para las sociedades afectadas, siendo focos primordiales para el restablecimiento de las comunidades. La humanidad ha sido testigo de suficientes desastres como para saber que la asistencia alimentaria es casi nula como ayuda primordial, los alimentos perdurables son escasos y las personas que intentan aportar son contadas.

En Venezuela encontramos una situación crítica para los ciudadanos, la alimentación es precaria en zonas de bajos recursos y el sistema alimenticio para

muchos usuarios en el país es menos de lo que necesita el humano para alimentarse correctamente, por ende, se proyectó un centro donde se pueda inculcar una alimentación positiva y nutritiva para estos sectores necesarios, al igual que proporcionar empleos y desarrollo para los usuarios del urbanismo.

La crisis alimentaria anunciada por científicos en el año 2007 se ha convertido en una emergencia humanitaria en el 2021. Se fueron gestando una economía desequilibrada, elevados precios de alimentos, falta de servicios básicos como el agua, servicios sanitarios, trayendo como consecuencia una hiperinflación de 3713%, un salario mínimo que cubre 0,88% de la canasta alimentaria, 97% de inseguridad alimentaria, 15% de desnutrición aguda y 30% de baja talla en menores de 5 años y la movilización de 4,6 millones venezolanos.

Sin embargo, la problemática no solo se desempeña por la acción que ejerce la economía en el país, se deben resaltar agentes naturales que pueden suceder sin aviso previo, como los tsunamis, terremotos, deslaves y demás desastres naturales que no se pueden evitar humanamente, sino prevenir o resolver luego del acontecimiento.

En la zona de implantación se encuentra una falla sísmica, la región esta potencialmente en peligro ante esta situación natural, por ende, las placas tectónicas y las fallas que ya se encuentran en las mismas, se mueven constantemente generando pequeños movimientos sísmicos que pueden llegar a generar en cadena un accidente tectónico activo que desarrolle un sismo.

La amenaza y la vulnerabilidad de la nación se puede ver afectada principalmente por estas respuestas sísmicas, generando impactos a la sociedad, en una vista más extrema, por ser región costera pueden desencadenar otros tipos de catástrofes que aún no se han visto en Venezuela. Puesto que esto no es un futuro muy incierto, las amenazas permanecen constantemente bajo el suelo de Puerto la Cruz, siendo uno de los principales factores a considerar en esta investigación.

La nueva modalidad de cooperación del sistema de las Naciones Unidas se ha articulado en una estrategia para ampliar su programación en Venezuela, con el fin de responder a la situación del país. Si bien la Agenda 2030, que se centra en el desarrollo sostenible, sigue siendo un elemento clave de la acción del equipo de las Naciones

Unidas en Venezuela, el equipo decidió desarrollar una respuesta pertinente. Esto dio como resultado la estrategia de ampliación desarrollada a fines de 2018 que apunta efectivamente a integrar los tres pilares de la acción humanitaria, el desarrollo y la recuperación, y la prevención y los derechos humanos.

En Lechería se desarrolla una situación precaria alimentaria, donde no se le agrega la importancia a la alimentación saludable y nutritiva, observando un deterioro en la sociedad por esta situación; cabe destacar, que no existen espacios dedicados a esta situación social, la comunidad posee desarrollos más consolidados como residencial, espacios comerciales, turísticos y recreacionales, pero el término de servicio social o comunal queda desprestigiado por el urbanismo.

FORMULACIÓN DE PROBLEMA

¿De qué manera se puede dotar de una infraestructura desde donde se coordine una logística para mitigar la inseguridad alimentaria?

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Diseñar un Centro Logístico de Gastronomía Social, en el Plan de Rehabilitación Lechería-Puerto La Cruz

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diagnosticar dentro del plan de rehabilitación Lechería se ubican espacios que formalicen la gastronomía social como un centro logístico para la comunidad.
- Analizar los aspectos de ONG World Central Kitchen de gastronomía social para la formación de un centro logístico de gastronomía social en el plan de rehabilitación Lechería – Puerto La Cruz.
- Desarrollar una propuesta arquitectónica de un centro logístico de gastronomía social en el plan de rehabilitación Lechería – Puerto La Cruz.
- Proponer soluciones estructurales, instalaciones y tecnicismos de la propuesta de manera conceptual.

JUSTIFICACIÓN

Se destaca una situación precaria con respecto a la alimentación nutritiva en zonas de bajos recursos, estos sitios urbanos se ven afectados por desempleo, falta de nutrición, salud y bienestar, donde los temas como desarrollo y gastronomía no son reconocidos correctamente; por ende, se busca solucionar esta situación con la propuesta de un centro de gastronomía social, se localizó la primera sede dispuesta a corregir la situación precaria incentivando a la población a un mejor desarrollo sustentable para surgir como sociedad.

Destacando esta situación, se estable esta propuesta arquitectónica como un punto de nuevos empleos, formaciones socio económicas, incentivo a la alimentación nutritiva, aporte a los usuarios afectados e incentivos de progreso social.

ALCANCE Y LIMITACIONES

Se planificó un alcance a todo el país, realizando conexiones internacionales utilizando a favor el sistema de organización de naciones unidas, creando nuevas alianzas y favoreciendo el desarrollo sustentable de este centro de gastronomía. Sin embargo, se podrían presentar limitaciones de falta de conocimiento de estos nuevos recursos que se están implantando en el plan de rehabilitación.

La propuesta arquitectónica está contemplada para poder dotar de suficientes espacios de funcionalidad a todo el proyecto, siendo este un avance a las limitaciones sociales, ya que aporta espacios de comedores, preparaciones y demás espacios para su labor optima, donde se incentiva los valores, recursos y disposiciones al usuario del urbanismo.

Para la propuesta se llevó a cabo el desarrollo de láminas de presentación, diseño y distribución de espacios arquitectónicos mediante planos técnicos, propuestas de materiales y acabados donde se expondrán en fachadas y cortes, explicaciones volumétricas en maquetas digitales y físicas, detalles y simbolismos en láminas de presentación y memoria descriptiva del proyecto para su realización. Dentro de la propuesta se ha establecido abarcar la estructura de la misma contemplando los planos, sin llegar a los cálculos. Los planos de instalaciones, sin detalles ni cálculos, solo nivel

conceptual.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES

ELABORADO POR: ARQ. ALARCÓN R. KRISTHEL S.

UBICACIÓN: LIMA, PERÚ

AÑO: 2018

Centro Gastronómico en Lurín

De acuerdo al Instituto Nacional de Estadística e Informática, actualmente la ciudad de Lima cuenta con 9 millones 904 mil 727 habitantes conformada por 43 distritos y la Provincia Constitucional del Callao (7 distritos).

El sector Lima Sur tiene el 18% de habitantes de todo Lima, del cual según el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo el 45 % se dedican a brindar servicios gastronómicos como oficio y medio de soporte para subsistir, del cual el 18% se encuentra en el distrito de Lurín que cuenta con una población de 82 319 habitantes.

Lurín es un distrito con muchas oportunidades para la actividad empresarial referentes a los servicios gastronómicos como también para la creación de micros y medianas empresas, asimismo cuenta con variables importantes a considerar como: turismo, innovación, tecnología, investigación, desarrollo, sostenibilidad, sustentabilidad y educación, los mismos que no están siendo desarrollados de una manera eficiente, ni explotados adecuadamente dentro del ámbito de la gastronomía que se viene desarrollando en Lurín.

El distrito de Lurín cuenta con mucho potencial, por lo que la municipalidad está implementando diversos proyectos para mejorar los espacios públicos como el de las vías, parques, alamedas y otros proyectos que mejorarán la oferta turística atrayente en hoteles y restaurantes.

Así mismo Lurín es conocido por brindar varios atractivos turísticos y gastronómicos que no son explotados, para lo cual el proyecto Centro Gastronómico en Lurín busca impulsar la tendencia recreacional ofreciendo una infraestructura que genere nuevas alternativas en el ámbito turístico y gastronómico de Lurín de acuerdo a la demanda del sector, con las comodidades y servicios indispensables necesarios que

el turista nacional y extranjero se merecen.

Dentro del Plan Lima y Callao 2035 Lurín será un distrito productivo, que tiene como visión promover activamente el turismo y la gastronomía contando con una demanda productiva competitiva a nivel nacional e internacional.

El proyecto propone áreas de compra y venta de productos que viene a ser el mercado, un área de consumo de los productos terminados conformado por los restaurantes, un área de educación e instrucción gastronómica, un auditorio, plaza cultural, zona de exposición y venta de los productos realizados en el centro de instrucción gastronómica, áreas de exposición, estacionamientos diferenciados para comercio y educación, áreas verdes entre otros.

Finalmente se busca apoyar con el desarrollo inclusivo y a la consolidación de la identidad y cultura nacional, contar con el propósito de consolidar la gastronomía peruana como motor de desarrollo inclusivo y factor de identidad nacional con un plan más centrado en Lurín, según el Plan Operativo Institucional 2014 de la municipalidad de Lurín.



Figura 1. Centro Gastronómico en Lurín. [Proyecto de Grado] Fuente: Alarcón Rojas, Kristhel Soraya.

El proyecto de Centro Gastronómico en Lurín aporta los conocimientos básicos para la elaboración de una investigación de arquitectura, donde podemos destacar

espacios y análisis que se llevaron a cabo en esta propuesta de diseño para poder dar con un diseño concretado, que sea útil y funcional para dar la solución a una problemática.

ELABORADO POR: STUDIO FI ARQUITETURA
UBICACIÓN: MURIAÉ, BRASIL
AÑO: 2018

Estudio de Gastronomía Kenia Iunes

La casa donde se llevó a cabo el proyecto pertenece a la Avenida Eudóxia Canêdo, una aldea obrera de principios del siglo XX ubicada en el centro de Muriaé. El pueblo está formado por un conjunto de casas estándar, paralelas y dispuestas a ambos lados de una vía pública interna que conecta la antigua Rua Direita con el río Muriaé. El conjunto arquitectónico del pueblo está catalogado, y con respecto a la casa renovada, las pautas de conservación evitan la alteración del volumen y la fachada.

La estructura principal consta de muros de carga paralelos a la calle, tres muros en cada casa -fachada delantera, trasera y muro intermedio- que sostienen las tijeras de madera en el techo compartido de las casas. La pared intermedia es crucial, obstruyendo la vista de los peatones y el acceso de los visitantes a la parte trasera de la casa y a las instalaciones más privadas y de servicios. Él era la barrera entre una fachada pública "noble" y fondos ocultos.

Así, el programa solicitado, una escuela culinaria con tienda de productos gastronómicos, ocupa la planta baja de forma flexible, construyendo el único espacio sólido, el baño, en una entreplanta, lo que eleva la mirada del visitante al cupo de tijeras de madera. La cocina original, en la parte trasera, se estiró hacia la calle, convirtiéndose en protagonista. El visitante deambula libremente por el espacio, y el peatón recorre toda la casa con la mirada, hacia atrás.



Figura 2. Interior del Estudio de Gastronomía Kenia Iunes. [Revista de Arquitectura]
Fuente: Arch Daily Pedro Vada

A pesar que el proyecto en cuestión es de carácter privado educativo, se pueden tomar características de distribución y funcionamiento para la investigación, para así observar los espacios y áreas que se deben cumplir en una tipología gastronómica.

En aspectos arquitectónicos, tomamos a favor el diseño que se genera en esta propuesta de Estudio de Gastronomía, priorizando que el proyecto de arquitectura está dispuesto con materiales pulcros, espacios limpios y de acabados lisos, con cobertura de techo altas y disponible para los gases de las cocinas, espacios amplios y con buena iluminación.

ELABORADO POR: PROYECTO WAREHOUSE, ATELIERMOB

UBICACIÓN: PORTUGAL

AÑO: 2018

Cocina comunitaria de Terras da Costa

El desplazamiento implica incertidumbre, desarraigo e inestabilidad, además de la pérdida de comunidad, privacidad y orientación física y emocional. Atender estas necesidades a través de respuestas arquitectónicas adecuadas puede ayudar a las comunidades desplazadas a recuperar el bienestar social, económico y ambiental. En este contexto, las cocinas comunitarias están destinadas a contribuir a generar un

sentido de pertenencia y “normalidad” en las vidas domésticas de sus usuarios.

La necesidad de proporcionar alojamiento para comunidades que se ven forzadas a desplazarse de sus viviendas por el impacto de factores climáticos, conflictos políticos y culturales, es fundamental. Aparecen así soluciones habitacionales temporales que pueden implementarse de forma rápida y eficaz. Sin embargo, debido a su condición de temporal, muchas veces no contemplan la vida doméstica y las necesidades en torno a las prácticas diarias, como puede ser el acto de cocinar o compartir una comida. Las propuestas de cocinas comunitarias seleccionadas a continuación enfrentan este desafío.

El proyecto se desarrolla en el albergue no oficial Nueva Jerusalén, ubicado en San José de Chamnaga, Esmeraldas, una de las zonas afectadas por el terremoto. El área donde se implementa el proyecto corresponde a un terreno comunitario anteriormente donado al barrio. El espacio albergaba a 30 familias con un total de 170 personas.

El proyecto consiste en desarrollar un Centro Comunitario para Chamanga mediante procesos de diseño y construcción participativa. Se desarrollaron talleres comunitarios para entender y priorizar necesidades de las personas, estas actividades sirvieron como base del diseño. Para los muebles de cocina, bodegas y almacenamiento se usan paneles de duela y muebles reciclados de otras construcciones.



Figura 3. Cocina comunitaria de Terras da Costa. [Revista de Arquitectura] Fuente: Arch Daily Fernando Guerra

Este centro de cocina comunitaria deja una opinión bastante importante para la investigación, ya que aporta que un centro de apoyo a la sociedad no necesita mucha infraestructura para funcionar, mientras los espacios que posea sean óptimos para su desarrollo, no necesitan altos mobiliarios de gama y los materiales más tecnológicos, puesto que este proyecto de arquitectura es aproximadamente el 80% ecológico en su estructura, reutilizando materiales que pueden disponerse en la construcción.

ELABORADO POR: 3 ARQUITECTOS

UBICACIÓN: LA SERENA, CHILE

AÑO: 2019

Sede Social Comunitaria

Esta Obra se enmarca dentro del Programa Quiero Mi Barrio del Ministerio de Vivienda y Urbanismo de Chile, que busca mejorar la calidad de vida de los 200 barrios con mayor vulnerabilidad y deterioro del país.

La “fachada” visible desde las calles y avenidas que circundan la población está conformada por patios traseros, cierros precarios o en mal estado, tomas de terreno y espacios públicos residuales o sin conformación, lo cual degrada la presencia de este barrio hacia la ciudad.

Con esta Obra se propuso revertir esa situación urbana, generando un nuevo rostro en uno de los contornos y en dos de los principales pasajes internos de la población, propiciando la ocupación, uso y recorrido de los espacio públicos, mediante una plaza mirador elevada que conforma un umbral de acceso desde la población hacia el Parque o viceversa, siendo potencialmente un articulador de las circulaciones peatonales, integrando tanto las actividades actuales de los vecinos como otras que puedan ser acogidas en los nuevos lugares de la sede social



Figura 4. Fachada de Sede Social Comunitaria. [Revista de Arquitectura] Fuente:
Arch Daily Alberto Castex

Este proyecto lo tomamos como ejemplo necesario ya que el tema de sede social comunitaria explica lo que se quiere proyectar para un centro de gastronomía social, donde se pueden conocer espacios públicos que se deben considerar para la elaboración de la propuesta de arquitectura, donde existen espacios de esparcimiento, salones de usos múltiples, administrativos y servicios para su funcionamiento.

ELABORADO POR: GARITAONAINDIA - NEIRA

UBICACIÓN: ESPAÑA

AÑO: 2020

Centro Social Cacheiro

Un pequeño Centro Social en una pequeña parroquia Cacheiro de otra pequeña parroquia, Canicouva de la ciudad de Pontevedra, España. Un solar muy singular, alargado de SO a NE, con 7 mts de anchura en su parte más alargada, donde debemos separarnos 2 mts del muro noroeste, y con una pendiente ascendente hacia el norte de 2 mts. Como diría un maestro nuestro “un solar de los bonitos”.

En un entorno rural como éste, y en estas condiciones, ubicamos esta pequeña pieza, como si de una joyita se tratase. Un leve movimiento hacia la carretera inferior, posibilita su ubicación en el lugar, genera esa inestabilidad que le confiere el vuelo sobre la misma. Como si fuese una “gema”, como si en esa cantera hubiese estado

siempre, así la hemos tratado. Limpia, de piedra del lugar toda ella –granito tostado claro-. Unas pequeñas escaleras y una rampa se introducen en esa geoda que siempre estuvo ahí, descubriendo una nueva forma de ver el lugar.



Figura 5. Fachada principal de Centro Social Cacheiro. [Revista de Arquitectura]

Fuente: Arch Daily Clara Ott

El proyecto nos asigna un espacio público social para actividades específicas, donde tomamos los espacios y la interacción con el entorno urbano como posible inspiración para llevar a cabo las interacciones con el urbanismo del plan de rehabilitación lechería, y poder realizar un desarrollo equilibrado para la sociedad.

2.2. BASES TEORICAS

Según Bavaresco, A. (2006) sostiene que las bases teóricas tienen que ver con las teorías que brindan al investigador el apoyo inicial dentro del conocimiento del objeto de estudio, es decir, cada problema posee algún referente teórico, lo que indica, que el investigador no puede hacer abstracción por el desconocimiento, salvo que sus estudios se soporten en investigaciones puras o bien exploratorias.

Arias (2016) las bases teóricas implican un desarrollo amplio de los conceptos y proposiciones que conforman el punto de vista o enfoque adoptado para sustentar o

explicar el problema planteado.

2.2.1. TEORIA DE LA ARQUITECTURA

La Arquitectura es un acto humano que invade y desplaza el ecosistema natural. El orden biológico es destruido cada vez que eliminamos las plantas nativas para construir edificios e infraestructuras. El objetivo de la arquitectura es crear estructuras para dar hogar a los seres humanos y sus actividades. Los seres humanos forman parte de los ecosistemas de la tierra, a pesar de que tendemos a olvidar eso.

Lógicamente, la arquitectura tiene que tener una base teórica que comienza con el ecosistema natural. El acto de materiales de construcción se ordena de forma muy específica, y los seres humanos generan un orden artificial a partir de los materiales que se han extraído de la naturaleza y transformados en distintos grados.

Algunos de los materiales más utilizados hoy en día, tales como la placa de vidrio y el acero, requieren intensos procesos de uso energético y por ende contienen altos costos de energía incorporados. Lo que no puede ser la base de cualquier solución sustentable, a pesar de toda la publicidad de la industria.

El agotamiento de recursos y una inminente catástrofe ecológica son consecuencia del desprendimiento de la naturaleza, y una fe ciega en la tecnología para solucionar los problemas que esta crea.

La teoría arquitectónica, en el sentido entendido por este curso, es un marco de trabajo que estudia los fenómenos arquitectónicos utilizando la lógica y los métodos de experimentación científica. Muchos experimentos han sido realizados por otros, y nosotros los vamos a aplicar en la arquitectura. La teoría proporciona un modelo que explica las investigaciones y observaciones sobre la forma y la estructura.

Una teoría exitosa ayudará a interpretar lo que hace un arquitecto, a pesar de que cada arquitecto probablemente tendrá su propia motivación y explicación. No obstante, la teoría nos permitiría comparar entre los diferentes tipos de edificios, y para evaluar cómo ellos se conectan a sus usuarios y la naturaleza. Podemos entender cómo un edificio se produjo, y cómo se conecta e interactúa con su entorno.

También sería bueno si la gente común, no sólo arquitectos, pudiesen entender la

teoría arquitectónica, y por lo tanto debe ser formulada con ese objetivo en mente. La ventaja es que la gente común va a habitar los edificios, mientras que los arquitectos pueden optar por vivir y trabajar donde quieran. Otro punto crucial es que la mayoría de la actividad de construcción es, y siempre ha sido, la edificación de asentamientos improvisados construidos por los propios. Las personas, no arquitectos, construyen estas estructuras.

Llenos y Vacíos

Llenos y vacíos es una dialéctica de contradictorias, ideas que permanecen juntas, expresiones, visiones, situaciones.

Lo opuesto entrelazándose, lo disímil conviviendo. Los opuestos en uno solo. Vacío es escasez, indigencia, despojo, lleno es abundancia, exceso, literalmente, vacío se asocia a silencio, lleno se relaciona con énfasis, vociferación.

Lo vacío puede exigir ser llenado, rebosadamente verbalizado desde la exuberancia de una palabra que testimonia, recuerda o fantasea. Los llenos y vacíos se perciben de muchas maneras esto es un tema complejo es más fácil sentirlo que decirlo, muchos de nosotros, todos nosotros hemos percibido lo que son llenos y vacíos tanto físico como espiritualmente, quien no ha sentido alguna vez vacío en su vida o se ha sentido lleno, copado de plenitud, quien ha observado arquitectura que prescindiera de esta complejidad, la ausencia sola o la sola presencia, o ambos en un ritmo que produce esa tonada en su fundición.

Cuando hablamos de la configuración del vacío, estamos expresándonos de una manera, tal vez excesivamente profesional y este bien aclarar que el vacío no es el continente que no tiene nada, en rigor decimos vacío contraponiéndolo al lleno.

Podemos entonces usar como sinónimos

De lleno — construido

De vacío — sin construir.

Circulación

Se refiere al movimiento de personas a través, alrededor y entre edificios y otras partes del entorno construido. Dentro de los edificios, los espacios de circulación son espacios predominantemente utilizados para la circulación, como entradas, vestíbulos

y vestíbulos, pasillos, escaleras, descansos, etc.

Los espacios de circulación pueden clasificarse como aquellos que facilitan la circulación horizontal, como los corredores, y los que facilitan la circulación vertical, como escaleras y rampas. También pueden estar restringidos a grupos de usuarios específicos, por ejemplo, en edificios utilizados por el público puede haber espacios de circulación pública, y también, espacios de circulación privada de acceso restringido. Pueden ser espacios cerrados, como corredores, o espacios abiertos, como atrios y, en algunos casos, pueden tener funciones múltiples.

Espacios

Hace referencia al lugar cuya producción es el objeto de la arquitectura. El concepto está en permanente revisión por parte de los expertos en esta materia, ya que implica diversas concepciones. Es correcto afirmar que se trata de un espacio creado por el ser humano (en otras palabras, un espacio artificial) con el objetivo de realizar sus actividades en las condiciones que considera apropiadas.

Plano

En palabras del afamado arquitecto y autor, Francis D. K. Ching, “los planos definen tridimensionalmente volúmenes de forma y espacio. Las propiedades que distinguen a cada plano (tamaño, forma, color, textura) como su relación espacial entre las mismas, determinarán en último término las propiedades visuales de la forma que definen y las cualidades del espacio que encierran.”

Volumen

En este elemento se conjugan todos los anteriores, el punto en los vértices donde se reúnen varios planos, la línea en las aristas de los planos y los planos en las superficies que delimitan el espacio. Aquí se agrega una cualidad más con respecto al plano: longitud, anchura y profundidad, elementos que otorgan una forma específica que permite identificar y establecer los límites físicos del volumen.

En la arquitectura existen dos tipos de volúmenes: el sólido, como una masa que ocupa un lugar en el espacio, y el vacío, el cual se compone de varios planos y contiene el espacio. Como expresa Ching, “la arquitectura ve en un volumen el fragmento de espacio contenido y definido por los planos de las paredes, suelo y techo o cubierta o

la cantidad de espacio que el volumen del edificio desplaza.”

2.2.2. CESAL ONG

Cesal Gastronomía es la línea estratégica de Cesal para el desarrollo e inclusión social a través del sector gastronómico y de alimentación a nivel nacional e internacional.

Mediante esta línea de trabajo, pretendemos impulsar a la sociedad desde la gastronomía a través de diversos ámbitos con la ayuda de un comité de expertos y el desarrollo de diversas estrategias enfocadas la formación de colectivos vulnerables, empleabilidad, implicación del tejido empresarial y generación de conocimiento y buenas prácticas.

2.2.3. GASTRONOMIA SOCIAL

Programas de empleabilidad enfocado en la formación profesional intensiva de calidad y colocación laboral para jóvenes (Al menos 60% mujeres), en alianza con la industria gastronómica. Facilitamos los sueños de miles a través de las oportunidades que la gastronomía entrega, transformando a los restaurantes en centros de formación social.

2.2.4. DESARROLLO SUSTENTABLE

Se aplica al principio organizador para alcanzar los objetivos de desarrollo humano y al mismo tiempo sostener la capacidad de los sistemas naturales de proporcionar los recursos naturales y los servicios del ecosistema en función de los cuales dependen la economía y la sociedad, atendiendo -muy especialmente- la preservación de sitios históricos y culturales. El resultado deseado es una situación de sociedad donde las condiciones de vida y los recursos se utilizan para continuar satisfaciendo las necesidades humanas sin socavar la integridad y la estabilidad del sistema natural. También puede definirse como el desarrollo que satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer las suyas propias.

2.2.5. MOVIMIENTO GASTRONOMIA SOCIAL

Esta es una iniciativa global de Gastromotiva para reunir personas y catalizar el potencial de mejores prácticas, proyectos, emprendedores y empresas alrededor del mundo que consideran la comida como un medio de transformación social. La gastronomía se puede utilizar como una herramienta para combatir el hambre, la pobreza y el desperdicio. En la actualidad, existen más de 300 proyectos identificados alrededor del mundo y seguramente hay muchos más. El máximo potencial de todas estas prácticas, que se conectan a través de comunidades virtuales y reales, aún no ha sido descubierto ni puesto en acción.

2.3. BASES LEGALES

Normas para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y Mantenimiento de Edificaciones. (*Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinario del 8 de septiembre de 1988*)

Capítulo IX Del Tipo y Número Mínimo Requerido de Piezas Sanitarias a Instalar en las Edificaciones

Artículo 139: 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.

Guía instructiva sobre sistemas de detección, alarma y extinción de incendio.

(1988, Junio 01) Norma COVENIN 823-88

3 Definición

3.1 Tipo de ocupación: Es el uso que tiene o la función que se realiza o se realizara en una edificación por parte de la misma.

3.2 Ocupación en sitios de reunión: Es la edificación o parte de la misma destinada al culto, deliberación, entretenimiento, diversión o espera de transporte.

3.10 Ocupación almacenamiento: Es la edificación o parte de la misma destinada al resguardo de mercancía, producto o similares.

3.18 Riesgo: Es la evaluación de la posibilidad de incendio y/o explosión en función de la combustibilidad de los materiales, facilidades de propagación del incendio, generación de humo y vapores tóxicos.

3.18.1 Riesgo Leve: Es el presente en áreas donde se encuentran materiales con una combustibilidad baja, no existentes facilidades para la propagación del fuego, no hay posibilidad de que se genere gran cantidad de humo, así mismo no hay generación de vapores tóxicos y no existe riesgo de explosión.

3.18.2 Riesgo Moderado: Es el presente en áreas donde se encuentran materiales combustibles que podrán propiciar fuego de altas dimensiones, o existe la posibilidad de generación de gran cantidad de humo, no hay generación de vapores tóxicos y no existe el riesgo de explosión.

3.18.3 Riesgo Alto: Es el presente en áreas donde se encuentran materiales combustibles que podrán propiciar fuego de gran magnitud o que producen vapores tóxicos o existe la posibilidad de explosión.

Norma Sanitaria; Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No

4.044 Extraordinario. 8 de septiembre de 1998

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

Ley de Aguas. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No. 38.595

de fecha 02 de enero 2007.

Artículo 6.

Bienes del dominio público: Son bienes del dominio público de la Nación:

1. Todas las aguas del territorio nacional, sean continentales, marinas e insulares, superficiales y subterráneas.

2. Todas las áreas comprendidas dentro de una franja de ochenta metros a ambos márgenes de los ríos no navegables o intermitentes y cien metros a ambos márgenes de los ríos navegables, medidos a partir del borde del área ocupada por las crecidas, correspondientes a un período de retorno de dos coma treinta y tres (2,33) años. Quedan a salvo, en los términos que establece esta Ley, los derechos adquiridos por los particulares con anterioridad a la entrada en vigencia de la misma.

Artículo 57.

Actividades capaces de degradar el ambiente: Contaminación directa o indirecta del agua. Las alteraciones nocivas del flujo natural de las aguas. Las que alteren las dinámicas físicas, químicas y biológicas de los cuerpos de agua.

Norma Antisísmica Norma Venezolana COVENIN 1756:2001, partes 1 y 2.

Caracas, marzo de 2001.

Los requerimientos para el diseño sísmo resistente de las edificaciones que se establecen en esta norma, se complementan a su vez con otras normativas y especificaciones para la evaluación sísmica de equipos, instalaciones y otras obras, promulgadas en el país desde la primera versión de la Norma COVENIN 1756. Las disposiciones de esta Norma, tienen el objetivo de proteger vidas, y aminorar los daños esperados en las edificaciones.

Características de los Medios de Escape en Edificaciones Según el Tipo de Ocupación, Norma Venezolana COVENIN 810-1998, Caracas, octubre de 1998.

En esta norma se establecen las características mínimas que deben cumplir los medios de escape de las edificaciones por construir y/o remodelar según el tipo de ocupación.

2.4. TERMINOS BASICOS

- **Gastronomía:** es el estudio del nexo que tienen los seres humanos con su alimentación en relación a su medio ambiente o entorno.
- **ONG:** se utiliza para identificar a organizaciones que no son parte de las esferas gubernamentales o empresas, cuyo fin fundamental es el bien social.
- **Organización:** grupo de personas y medios organizados con un fin determinado.

- Social: que repercute beneficiosamente en toda la sociedad o en algún grupo social.
- Socio económico: es un paradigma económico y social alternativo a la economía neoclásica y que es propuesto de forma programática por Amitai Etzioni en su obra La Dimensión Moral de la Economía.
- Desarrollo humano: es aquel que sitúa a las personas en el centro del desarrollo. Trata de la promoción del desarrollo potencial de las personas, del aumento de sus posibilidades, y del disfrute de la libertad para vivir la vida que valoran.

2.5. TABLA DE OPERACIONALIZACIÓN VARIABLE

Para hablar de operacionalización de conceptos o variables entendemos que:

Según Núñez Flores (2007), la variable es todo aquello que se va a medir, controlar y estudiar en una investigación, es también un concepto clasificador. Pues asume valores diferentes, los que pueden ser cuantitativos o cualitativos.

Tabla de Operacionalización de Variables

Objetivo de la investigación	<p>Crear un centro logístico de gastronomía social que proporcione apoyo de los sectores más desprovistos de buena alimentación y aportar conocimiento de la gastronomía social en el plan de rehabilitación lechería</p>				
VARIABLES	Dimensiones	Subdimensiones	Indicadores / Criterios	Instrumento	Ítems
<p>Analizar las variables necesarias para la formación de un centro logístico de gastronomía social</p>	<p>Servicios</p>	Acueductos	<p>Evaluación de espacios de implantación</p>	<p>Lista de cotejo</p>	<p>No. 1 No. 2 No. 3 No. 4 No. 5 No. 6 No. 7</p>
		Cloacas			
		Gas	<p>Evaluación y retroalimentación</p>		
		Electricidad			
		CANTV			
		Drenaje	<p>Niveles de necesidad y normativas de usos públicos</p>		
		Vialidad			
	<p>Necesidad Social</p>	Socio Cultural	<p>Necesario</p>	<p>Encuesta</p>	<p>No. 8 No. 9 No. 10</p>
		Servicios Sociales			
		Espacio Recreativo			
<p>Tipología de Centro Social Comunitario</p>	<p>Espacios Arquitectónicos</p>	Cantidad	Unidad	<p>Entrevista</p>	<p>No. 11 No. 12 No. 13 No. 14 No. 15 No. 16</p>
		Dimensiones	Metros		
		Relaciones	Directa / Intermedia / Indirecta		
		Insolación	<p>Orientación</p>		
		Ventilación			
		Distribución	Espacialidad		

La autora (2022)

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Según Balestrini (1998) el marco metodológico está referido al “conjunto de procedimientos lógicos, tecno-operacionales, implícitos en todo proceso de investigación, con el objeto de ponerlos de manifiesto y sistematizarlos; a propósito de permitir descubrir y analizar los supuestos del estudio y de reconstruir los datos, a partir de conceptos teóricos convencionalmente operacionalizados”, es por esto que diseñar un Centro Logístico de Gastronomía Social conlleva estudiar características puntuales que generan las necesidades de los individuos que se desenvuelven en el espacio después de los hechos.

3.1. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

Para la investigación se tomó como aspecto del tipo cualitativa que implica recopilar y analizar datos no numéricos para comprender conceptos, opiniones o experiencias, así como datos sobre experiencias vividas, emociones o comportamientos, con los significados que las personas les atribuyen. Por esta razón, los resultados se expresan en palabras.

Se considera la investigación como proyecto factible en primera instancia por su valor proyectivo a la sociedad, siendo una propuesta arquitectónica, se busca el llevarse a cabo la misma, obteniendo una oferta positiva para la problemática que se encuentra en la zona de implantación. Sin embargo, consideramos la investigación proyectiva de igual forma por la solución que se le desea generar al plan de rehabilitación del sector a investigar, planteando un edificio que pueda disminuir o eliminar las problemáticas.

La investigación en cuestión se cataloga como un proyecto factible, donde se establecen soluciones ante una situación determinada, el cual es esencial para la planificación de un proyecto arquitectónico; cabe destacar, que el proyecto factible nos aporta una investigación de amplio aspecto, contando con investigaciones de campo y documental.

Según Arias, (2006, p. 134) expresa que: “se trata de una propuesta de acción para resolver un problema práctico o satisfacer una necesidad. Es indispensable que dicha propuesta se acompañe de una investigación, que demuestre su factibilidad o posibilidad de realización”.

Según Balestrini (2002, p. 9), los proyectos factibles son aquellos proyectos o investigaciones que proponen la formulación de modelos, sistemas entre otros, que dan soluciones a una realidad o problemática real planteada, la cual fue sometida con anterioridad o estudios de las necesidades a satisfacer.

La investigación proyectiva es un tipo de estudio que consiste en buscar soluciones a distintos problemas, analizando de forma integral todos sus aspectos y proponiendo nuevas acciones que mejoren una situación de manera práctica y funcional.

Este tipo de investigación propone modelos que generen soluciones a necesidades concretas de tipo social, organizacional, ambiental o de algún área especial del conocimiento, con miras al futuro de cada contexto y mediante su análisis situacional. Se aplica el método científico desde el análisis hasta la proyección.

De acuerdo con Hurtado (2016), se ocupa de cómo deberían ser las cosas, para alcanzar unos fines y funcionar adecuadamente. La investigación proyectiva involucra creación, diseño, elaboración de planes, o de proyectos; sin embargo, no todo proyecto es investigación proyectiva. Para que un proyecto se considere investigación proyectiva, la propuesta debe estar fundamentada en un proceso sistemático de búsqueda e indagación que requiere la descripción, el análisis, la comparación, la explicación y la predicción.

3.2.DISEÑO DE LA INVESTIGACION

Según Arias (2004), la investigación de campo “consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar variables algunas”. (p. 94)

Para Tamayo y Tamayo (2000, p. 130) “la investigación documental es la que se realiza con base en revisión de documentos, manuales, revistas, periódicos, actas

científicas, conclusiones y seminarios y /o cualquier tipo de publicación considerado como fuente de información.”

3.3.NIVEL DE LA INVESTIGACION

El nivel de investigación se refiere al grado de profundidad con que se aborda un fenómeno u objeto de estudio.

Según Carrasco Díaz (2006:41). La investigación preliminar o exploratoria, llamada también “etapa de reconocimiento del terreno de la investigación”. En ella el investigador se pone en contacto directo con la realidad a investigarse (centro educativo, empresa, institución, campo, etc.) y con las personas que están relacionadas con el lugar. Recoge información pertinente sobre la factibilidad, posibilidad y condiciones favorables, para sus fines investigativos.

3.4.POBLACIÓN Y MUESTRA

Se define como el conjunto de habitantes que se generan en un lugar específico y que, en él desarrollan sus actividades cotidianas. Arias (1999), señala que la población “es el conjunto de elementos con características comunes que son objetos de análisis y para los cuales serán válidas las conclusiones de la investigación”. (p.98).

La población del plan de rehabilitación lechería, se dispone de 36,450 habitantes en el territorio de acuerdo con el censo del 2011 en Venezuela, con un territorio disponible de 12 km² sin contar el espacio marino disponible del área.

Según Tamayo, T. Y Tamayo, M (1997), afirma que la muestra “es el grupo de individuos que se toma de la población, para estudiar un fenómeno estadístico” (p.38)

Luego de descrito lo que es la muestra, se procede a ubicar la misma para 36,450 habitantes del territorio, utilizando solo 200 personas para realizar el siguiente calculo:

$$n = \frac{N}{e \times e (N - 1) + 1}$$

Donde:

n: Tamaño de la muestra.

N: Total de elementos que integran la población.

e: Error de estimación (se considera el 0.09)

Al realizar la sustitución de las variables con los datos conocidos obtenemos:

$$n = \frac{200}{0.09 \times 0.09 \times (200 - 1) + 1}$$

n = 76.57 ~ 77 habitantes para la muestra.

3.5. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

La técnica a utilizar en esta investigación es la de la encuesta, aplicando como instrumento el cuestionario, el cual consta de siete preguntas, entre las cuales algunas son cerradas y otras abiertas. La Entrevista, para Arias F. (1.997), es un “Método o técnica que consiste en obtener información acerca de un grupo de individuos. Puede ser oral (entrevista) o escrita (cuestionario)”.

3.5.1. Observación directa

Los autores Hernández, Fernández y Baptista (2006: 316), expresan que: “la observación directa consiste en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o conducta manifiesta”. A través de esta técnica el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación.

3.5.2. Encuesta

El método utilizado para la realización de esta investigación fue la encuesta, la cual consiste en un conjunto de preguntas respecto a una o más variables a medir (Sampieri et. al., 2003). Las encuestas pueden ser descriptivas o explicativas. (Visualizar Cuadro 2).

3.5.3. Entrevista

"Una entrevista es una conversación con propósito. Es un proceso interactivo que involucra muchos aspectos de la comunicación que el simple hablar o escuchar,

como ademanes, posturas, expresiones faciales y otros comportamientos comunicativos" (Morgan y Cogger, 1975). (Visualizar Cuadro 3).

3.5.4. Revisión bibliográfica

La revisión bibliográfica se ha definido como "la ocupación documental de recuperar un conjunto de documentos o referencias bibliográficas que se publican en el mundo sobre un tema, un autor, una publicación o un trabajo específico".

3.6. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Un instrumento de recolección de datos, es, en principio, cualquier recurso de que pueda valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información. Dentro del instrumento pueden distinguirse dos aspectos diferentes, una forma y un contenido (Sabino 1986 Pág. 129).

3.6.1. Cuestionario

Según Hernández Sampieri (1997), el cuestionario es tal vez el más utilizado para la recolección de datos; este consiste en un conjunto de preguntas respecto a una o más variables a medir. Además, se utilizó el escalamiento tipo Likert, el cual sirve para medir las actitudes de los profesores.

3.6.2. Guion de entrevista

Un guion de entrevista es la lista de los puntos a tratar y las preguntas que un entrevistado en dicha conversación, las cuales deben generar respuestas coherentes de acuerdo con la finalidad de la entrevista.

3.6.3. Ficha documental

Según Alfonzo (1995), la investigación documental es un procedimiento científico, un proceso sistemático de indagación, recopilación, organización, análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema.

3.6.4. Lista de Cotejo

Según Díaz Barriga, este instrumento está diseñado para estimar la presencia o ausencia de una serie de características o atributos relevantes en la ejecución y/o en el producto realizados por los alumnos. (Visualizar Cuadro 1).

3.7. TÉCNICAS DE ANALISIS

Las técnicas de recolección de datos, son definidas por Tamayo (1999), como la expresión operativa del diseño de investigación y que especifica concretamente como se hizo la investigación (p. 126). Así mismo Bizquera, R. (1990), define las técnicas como aquellos medios técnicos que se utiliza para registrar observaciones y facilitar el tratamiento de las mismas”.

3.6. FASES DE LA INVESTIGACIÓN

- **Fase I:** Diagnóstico dentro del plan de rehabilitación Lechería se ubican espacios que formalicen la gastronomía social como un centro logístico para la comunidad.
- **Fase II:** Análisis de los aspectos de ONG World Central Kitchen de gastronomía social para la formación de un centro logístico de gastronomía social en el plan de rehabilitación Lechería – Puerto La Cruz.
- **Fase III:** Desarrollo una propuesta arquitectónica de un centro logístico de gastronomía social en el plan de rehabilitación Lechería – Puerto La Cruz.
- **Fase IV:** Propuesta de soluciones estructurales, instalaciones y tecnicismos de la propuesta de manera conceptual.

3.7. TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE RESULTADOS

El análisis e interpretación de los resultados según Hurtado (2010), “Son las técnicas de análisis que se ocupan de relacionar, interpretar y buscar significado a la información expresada en códigos verbales e icónicos”.

3.8 VALIDEZ Y CONFIABILIDAD

La validez y confiabilidad reflejan la manera en que el instrumento se ajusta a las necesidades de la investigación (Hurtado, 2012). La validez hace referencia a la capacidad de un instrumento para cuantificar de forma significativa y adecuada el rasgo para cuya medición ha sido diseñado.

Para Hernández, Fernández y Baptista (1.998) “la validez en términos generales, se refiere al grado en que un instrumento realmente mide la variable que quiere medir” (p.243). Se tomarán en cuenta las recomendaciones de los expertos en la materia para realizar de ser necesario, los cambios correspondientes al cuestionario a aplicar a la muestra en estudio

CAPITULO IV

RESULTADOS

4.1. Análisis de Datos

Gráficos de resultados

1. En su opinión, ¿cree usted que el establecer un centro logístico de gastronomía social podrá ser beneficioso para la población cercana?

Interpretación: De acuerdo con el gráfico, se observa que una gran mayoría opina que la población cercana se podrá beneficiar de la creación de un centro logístico de gastronomía social.

2. ¿Cree que es preciso proponer un edificio destinado a una ONG encargada de la gastronomía social?

Interpretación: Se observa que todos los encuestados están de acuerdo en que se establezca un edificio donde una ONG se encargue de la gastronomía social.

3. ¿Será importante para los habitantes, una ONG encargada de la gastronomía social dentro del ámbito social?

Interpretación: Un 50% de los encuestados opina que, dentro del ámbito social, es importante para los habitantes que una ONG sea la encargada de la gastronomía social, mientras que el otro 50% opina todo lo contrario.

4. ¿Cree usted que influenciara de manera positiva aportar espacios de logísticos para atender crisis humanitarias?

Interpretación: Una parte importante de los encuestados opina que aportar espacios logísticos para atender crisis humanitarias influenciará de manera positiva a los habitantes. Un pequeño porcentaje opina que estos espacios no tendrán impacto en atender la crisis.

5. ¿Se podrá a través de la ONG solucionar problemas de alimentación nutritiva en zonas de bajos recursos, donde estos sitios urbanos se ven afectados por desempleo, falta de nutrición, salud y bienestar?

Interpretación: El total de los encuestados opina que la ONG permitirá que los problemas de alimentación nutritiva en zonas de bajos recursos serán resueltos. De esta manera, los sitios urbanos que se ven afectados por desempleo, falta de nutrición, salud y bienestar se verán beneficiados.

6. ¿Cree usted que el diseño novedoso de este centro logístico de gastronomía social, impulsa la arquitectura en el sector?

Interpretación: La mitad de los encuestados opina que el diseño novedoso de un centro logístico de gastronomía social impulsará la arquitectura en el sector, mientras que la otra mitad opina todo lo contrario.

LA PROPUESTA

4.1. El Sitio Urbano

Lechería es una ciudad ubicada al Oriente de Venezuela, en el Estado Anzoátegui. Pertenece al Municipio Diego Bautista Urbaneja. Es el municipio más pequeño, pero uno de los más ricos de Venezuela. El urbanismo está planificado por sectores; zonificando gran parte de la ciudad como comercial y residencial. Lechería Comercial ubicada en el sur, atravesada por la Avenida Daniel Camejo Octavio. Por otro lado, al norte se encuentran lo que se conoce como Lechería vieja, el casco central y una gran zona residencial.

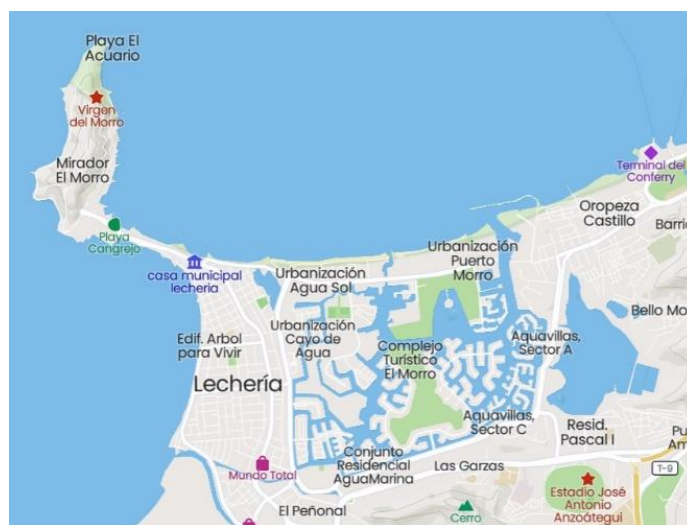


Figura 6. Mapa de Lechería [Google Map]. Fuente:

<https://www.google.com/maps/@10.199304,-64.7046342,14z>

4.1. El Sitio Urbano.

La propuesta el Maguey, es un plan especial que busca potencializar las Salinas "El paraíso" con el objetivo de enlazar la ciudad con la Laguna el Maguey rompiendo la barrera que la av. Daniel Camejo impone ante toda la Salinas. El plan de la propuesta

es diseñar puentes peatonales que se emplacen de este a oeste y de esta manera exista una relación entre ambas zonas. Incluye "corazones verdes" plazas públicas cada 200m2 en todo el eje lineal de las Salinas, las cuales multiplican los espacios verdes.

A su vez, se plantea un reordenamiento urbano donde las zonificaciones de dichos terrenos estén sectorizadas, tomando en cuenta las infraestructuras existentes, como la Subestación Corpoelec El Paraíso y el Centro-Hotel Convencional El Maguey, Sectorizando la propuesta en tres áreas; la primera, de conservación ambiental, la segunda cultural-social y, por último, un área comercial que se une a los comercios existentes del sur de Lechería

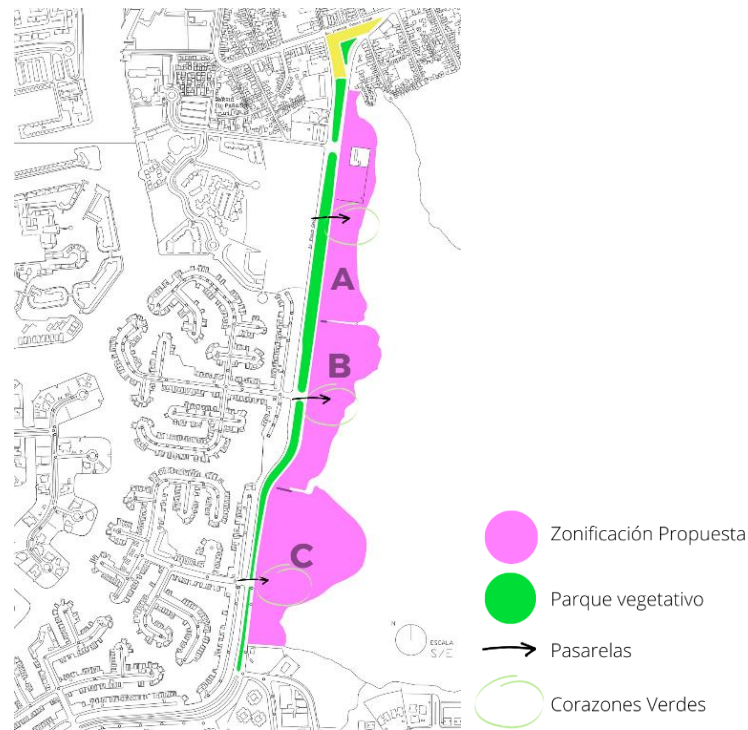


Figura 7. Contexto del Proyecto [Investigación Grupal]. Universidad José Antonio Páez.

Facultad de Arquitectura. Fuente: Riera y otros. (2022)

4.3. La propuesta Arquitectónica.

Debido a la creciente necesidad alimentaria registrada en los últimos años y la condición ambientales existentes en la región del sector Lechería del estado Anzoátegui, llevamos a cabo el desarrollo de un Centro logístico de Gastronomía Social dando así respuesta a la población menos privilegiada ubicada al noreste de la ciudad en el eje de la conurbación.

Puesto que, en el ámbito ambiental de la zona existen altos riesgos sísmicos debido a sus condiciones geológicas, se busca generar espacios capaces de dar respuesta a necesidades futuras de dichas personas, proponiendo así tres áreas principales, en primer lugar, un almacén que funciona como banco de alimentos, en segundo lugar, las cocinas sociales y, por último, salones de usos múltiples donde se coordinan cada uno de los sectores.



Figura 8. Esquema [Fuente Propia]. Universidad José Antonio Páez. Facultad de Arquitectura. Fuente: Riera (2022)

4.3.1. Definición

El proyecto está dirigido a un equipamiento industrial, generando espacios de desarrollo logístico a gran escala para obtener un funcionamiento adecuado con respecto a cada una de sus áreas.

4.3.2. El Usuario

Se consideran a los empleados que laboran como chef, cocineros, personal voluntario, personal administrativo y empleados en general, como principales usuarios de la edificación propuesta, realizando las actividades que en cada área se desarrollan.

4.3.3. El Sitio y su Contexto

Lechería es una ciudad que se encuentra ubicada en el Estado Anzoátegui al oriente de Venezuela. Forma parte del Municipio Diego Bautista Urbaneja. El urbanismo de la ciudad está dividido en zonas comerciales y residenciales. Lechería Comercial ubicada en el sur, atravesada por la Avenida Daniel Camejo Octavio, y la zona residencial ubicada al norte, donde se encuentran situadas las playas y el casco de la ciudad.

La parcela cuenta con una zonificación de tipo cultural-social donde las Autoridades Municipales y del MINDUR del Estado Anzoátegui, deben asesorar, aprobar, así como establecer condiciones a dicho proyecto específico. En el lado norte de la parcela cuenta con un terreno de zonificación en protección, en sentido sur está ubicado la construcción del Centro-Hotel Convencional El Maguey, la laguna “El Paraíso” ubicada en sentido este de la parcela, protegida con una extensión de manglares en el perímetro de la misma, y en el lado oeste converge con la avenida Daniel Camejo Octavio seguido del sector residencial (casas flotantes). La parcela cuenta con una mayor incidencia solar en su lado sur con vientos en sentido noreste-suroeste, con una topografía regularmente plana.

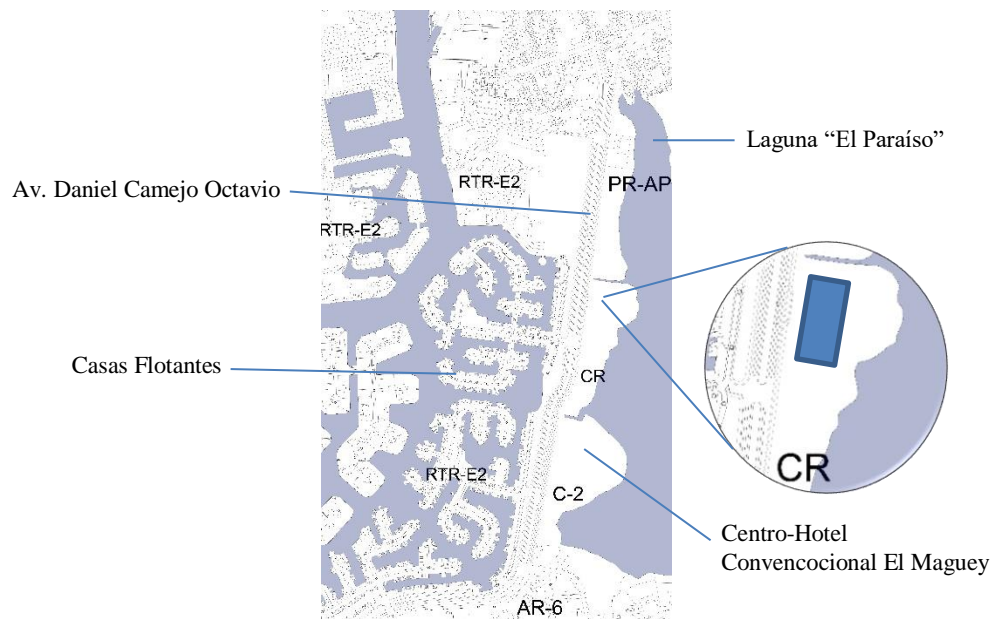


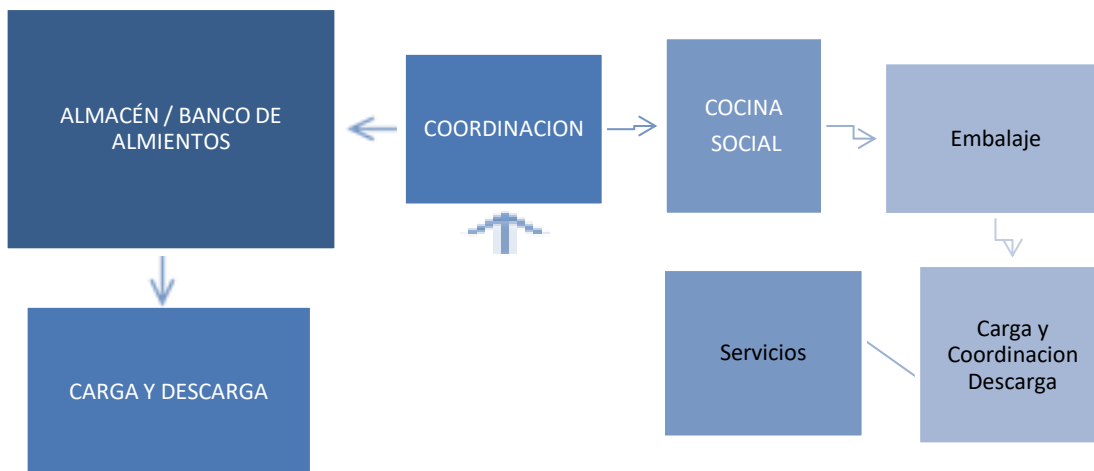
Figura 9. Contexto del Proyecto [Investigación Grupal]. Universidad José Antonio Páez. Facultad de Arquitectura. Fuente: Riera y otros (2022)

4.3.4. Programa de Áreas

PROGRAMA DE ÁREAS			
ZONAS	ESPACIOS	CANT.	M2
HALL	Vestíbulo	1	200
	Recepción	1	45
	Salones Situaciones	2	200
	Depósito General	1	60
	SS/HH	2	42
BANCO DE ALIMENTO	Control	1	24
	SS/HH	2	42
	Vestidores	2	18
	Almacén General	1	1600
	Área de reparaciones menores de camiones	2	140
	Cava refrigeradora	1	230
	Cava congeladora	1	190
	Carga y Descarga	1	360
COCINA SOCIAL	Control	1	16
	SS/HH	2	42
	Vestidores	2	18
	Almacén de limpieza	1	12
	Área de aseptia	1	16
	Área de cocción	2	135

	Área de preparación de carnes y pescados	2	24
	Área de preparación de verduras y frutas	2	24
	Área de lavado	2	18
	Área de apoyo y preparación	2	64
	Cámara refrigeradora	2	84
	Cámara de congeladora	2	42
	Área de embalaje	1	460
	Almacén	1	126
	Carga y descarga	1	600
	Sala de coordinación	1	180
	Sala de descanso	1	84
	SS/HH	4	42
	Cocina emergente	1	260
	ADMINISTRATIVA	Recepción	1
Administración		1	18
Contabilidad		1	18
Recursos Humanos		1	20
Sala de Juntas		1	60
Gerencia		1	48
Oficinas Operacionales		10	9
SS/HH		2	42
SERVICIOS	Central de Gas	1	15
	Hidroneumático	1	24
	Cuarto de basura	1	30
	Vigilancia	1	25

4.3.5. Esquema de relaciones.



4.3.6. Concepto Generador.

La idea principal surge de la necesidad de una gran área de carga y descarga para la entrada y salida de alimentos del almacén y las cocinas sociales. Tomando en cuenta la inmediatez de la av. Daniel Camejo Octavio, se utilizó éste como eje principal para la implantación del Centro Logístico de Gastronomía Social, logrando obtener un fácil acceso de vehículos de cargas.

Otro eje a utilizar, es el camino de manglares que delimita el terreno y que genera un retiro de conservación. Este eje, ortogonal al eje de la avenida, genera líneas rectas y espacios ortogonales que describen al proyecto como una arquitectura funcional, manejando espacios rectos y pulcros donde se pueden disponer e implantar los distintos usos del equipamiento, creando así un espacio útil y de fácil acceso al usuario.

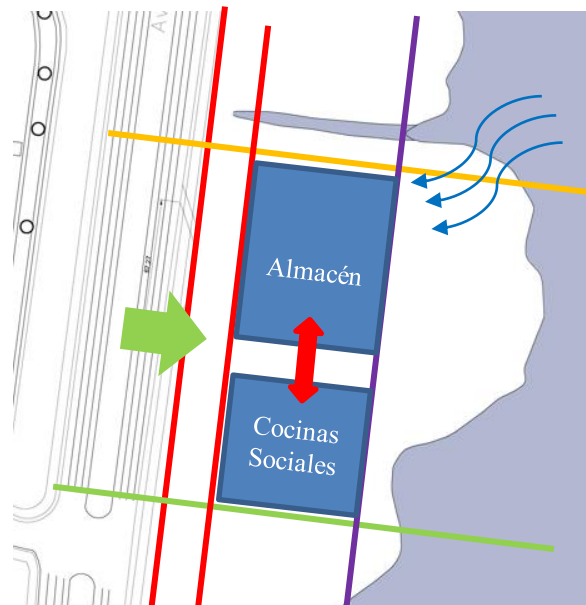


Figura 10. Implantación. Universidad José Antonio Páez. Facultad de Arquitectura. Fuente: Riera

(2022)

4.3.7. Memoria Descriptiva

4.3.7.1. Arquitectura

Esquema de Funcionamiento

El proyecto se compone de tres áreas de un solo nivel y mezzaninas con diferentes usos.

En primer lugar, se encuentra el área de hall de entrada, con control de acceso, depósitos y salones de usos múltiples en el área de mezzanina. Este espacio cumple como espacio de intersección para el resto de las áreas, es la entrada principal para los usuarios que laboran en el almacén, las cocinas y forman parte de la logística interna de la ONG.

En segundo lugar, al norte de la parcela, se encuentra el banco de alimentos. Está ubicado al norte de la parcela por el canal de manglares que posee el terreno y que brinda protección sonora a las edificaciones vecinas, este cuenta con un almacén general, cámaras de refrigeración y congelación, zona de monta cargas y cargas de batería de las misma, talleres de reparación mínima, zona de acumulación, oficinas de sistema y el área de administración como mezzanina teniendo visual hacia toda el área de trabajo. El área de carga y descarga está ligada con la zona de acumulación, siendo una conexión más próxima para el funcionamiento óptimo del traslado de alimentos y logística de almacenaje.

En la mezzanina del Banco de alimentos, está ubicada la administración, compuesta por una recepción, la dirección, coordinación, oficinas administrativas, contabilidad, recursos humanos, archivo, sala de juntas, oficinas operacionales y comedor.

Por último, pero no menos importante, están ubicadas las cocinas sociales. Ubicadas al sur de la parcela con su propia zona de carga y descarga. Estas se componen de una zona de control, vestier de damas y caballeros, enfermería, área de asepsia, dos

cocinas industriales (una al este y otra al oeste como cocina auxiliar en caso de necesitar cubrir un mayor alcance). Cada cocina cuenta con una zona de lavado, cocción y preparación, área de preparación de carnes, área de preparación de pescados, área de preparación de frutas y verduras, almacén, cámara de congelación, cámara de refrigeración y congelación. Las cocinas se encuentran unidas por un espacio de embalaje, que está próximo a la zona de carga de alimentos preparados listos para enviarlos a cada destino indicado.

El área de cocinas sociales posee un espacio para los chef y directivos de la logística de esta zona, es una sala de coordinación junto con una sala de descanso para todo el personal de cocina.

Materiales y Acabados de los Diferentes Ambientes

Los materiales y acabados utilizados son para un mejor funcionamiento, control de temperatura y mejoramiento del ambiente que se desarrolla en su contexto; están clasificados por diferentes usos y espacios.

- Estructura: se utilizan perfiles tubulares de 500mm para las columnas, perfil IPN 400 para las vigas, con pernos de 1” de diámetro y una soldadura de 60-30 de alta penetración para las uniones viga-columna. Para las uniones de los cabezales con las columnas esta una plancha metálica de 600x600x25 y pernos de Ø1” de diámetro con cabillas de 1”. Losas de fibra metálica para evitar el exceso de hierro en un armado convencional.
- Losa de piso: el suelo de todos los pisos son epóxidos de color blanco para mejor limpieza y previene hongos y bacterias.
- Paredes: muros de hormigón reforzado para su rápida construcción.
- Recubrimiento de fachada: Concreto pulido y láminas de zinc recubiertas de pintura galvanizada

4.3.7.2. Estructura

La estructura es el esqueleto que se encarga de sostener en total rigidez o flexibilidad el proyecto, dependiendo del uso exclusivo del tipo de estructura.

Tipo de Estructura

El sistema porticado es el más tradicional y funcional, siendo este la base de todos los siguientes sistemas estructurales. En el proyecto se utiliza sistema porticado, de columnas y vigas, reforzado con cruces de San Andrés y tensores para evitar volcamiento y que el acero se pueda expandir, reducir y mover sin afectar la estructura completa.

El uso del acero permite una gran plasticidad formal, de esta manera se pudo conseguir el movimiento de las ondas del techo. La estructura metálica liviana genera una gran espacialidad interior que salva grandes luces, logrando velocidad y economía de la construcción.

Fundaciones

Las fundaciones del proyecto son pilotes de concreto, debido al peligro inminente de licuación de suelos, es decir, presencia de arenas sueltas y nivel freático alto.

Los pilotes de concreto son elementos de concreto reforzado prefabricado o vaciados in situ. Usualmente tienen una sección transversal cuadrada u octogonal. Éstos tienen mayor resistencia en flexión y son consecuentemente menos susceptibles a dañarse durante su manipuleo e hincado.

Losa de Piso

La losa de piso es totalmente convencional, ya que está compuesta de hormigón reforzado con fibra de acero, que son extraídas de las industrias de metal, que es un

desperdicio que se obtiene y se le dan nuevo uso, siendo esta losa de piso más fuerte y duradera que una losa convencional de parrillas de acero y malla electro soldada. La fibra de acero se puede añadir antes, durante o después del mezclado del concreto.

Columnas

El proyecto cuenta por columnas de acero reforzado. La sección transversal del perfil tubular utilizado como columna es de 500mm de diámetro o ancho, de sección cuadra. Estas columnas tienen mayor ductilidad que las construidas en concreto reforzado, debido al alto confinamiento del hormigón y a la alta resistencia al pandeo local.

Vigas de Carga

Las vigas de carga están diseñadas para estar apernadas y soldadas a los perfiles de las columnas, siendo estos perfiles IPN 400mm. Según Herrera, se denomina perfil I normal o doble T normal (IPN), al producto cuya sección tiene forma de I, denominada doble T.

Losa de entrepiso

Las losas están diseñadas para ser losa acero, siendo una losa delgada y liviana, de fácil aplicación y construcción. Son láminas de acero galvanizado (G-60) estructural, creadas para encofrar entrepisos, placas y techos. Está protegido contra la corrosión con el galvanizado, el perfil está formado por nervios de alta resistencia, diseñados para lograr total adherencia acero/concreto. Le ofrece mayor seguridad contra efectos sísmicos, ya que, en función del diseño, la losa actúa en conjunto con la estructura.

4.3.7.3. Instalaciones Sanitarias

Para las instalaciones sanitarias contemplamos los sistemas contemplados y reglamentados en la *Gaceta Oficial No.4044: NORMA SANITARIA*.

El sistema de aguas limpia es quien dota de agua limpia a la edificación, siendo por aducción desde la avenida Daniel Camejo Octavio llegando a un tanque subterráneo general donde distribuye a las áreas de sanitarios y servicios. Por otro lado, el sistema de aguas servidas, es el encargado de la recolección de las aguas servidas o negras, caracterizadas por una tubería central que va a recoger todas las descargas de los recintos sanitarios, en el proyecto se asignan drenajes a través de la zona de producción para la recolección de aguas de limpieza, estos drenajes están diseñados con separadores de grasas para evitar la contaminación excesiva de las aguas. Las aguas servidas son llevadas por las tuberías hasta los pozos sépticos, que van a separar los sólidos y grasas del agua, luego el agua es tratada por unas plantas compactas de reciclaje de aguas negras y grises para luego ser transferidas a un tanque de almacenamiento de aguas tratadas, y así para su utilización en el proceso productivo. Todas las tuberías de este sistema son de material de PVC, la dimensión más grande de 8” pulgadas de diámetro.

De esta manera, se encuentra el sistema de aguas pluviales, encargado de recoger el agua de lluvia. Funciona mayormente en los techos del edificio de producción y almacenamiento, puesto que las curvas de la cubierta de techo son pronunciadas para la recolección de aguas pluviales, están diseñadas como unas grandes tanquillas que distribuyen el agua a los drenajes.

4.3.7.4. Instalaciones Eléctricas

El sistema eléctrico usado en el proyecto, es un sistema de circuitos conectados por un tablero de distribución que es dotado de energía eléctrica a través de la acometida asignada a la parcela, que esta electricidad se transforma y luego puede ser utilizada por toda la planta.

COVENIN 200:1999 CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL. CAPÍTULO 1-
GENERAL, SECCIÓN 100 – DEFINICIONES

“Acometida, acometida aérea, acometida subterránea, circuito ramal, Circuito ramal, artefacto, Circuito ramal, Circuito contra incendios, Suiches, Tablero, Tablero de distribución”

4.3.7.5. Sistema Contra Incendios

Es el sistema de protección contra el fuego que se pueda ocasionar en una edificación. Es un sistema de prevención y protección del edificio, prevención por los detectores de humo o de temperatura, y protección por los extintores del fuego. Para una industria este sistema es totalmente necesario para cumplir con las normas de seguridad y protección al personal que se encuentra en la planta.

CAPITULO V

EL PROYECTO

Planos de Arquitectura

1. Planta de Conjunto
2. Plano Techo
3. Planta Baja
4. Planta Mezzanina
5. Fachadas
6. Sección A-A' y B-B'

Planos de Estructura

1. Fundaciones y Envigado
2. Dirección de Losas
3. Nervios y Detalles de nervaduras



UNIVERSIDAD
José Antonio Páez

FACULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA DE ARQUITECTURA



TITULO DEL PROYECTO:
CENTRO LOGISTICO DE
GASTRONOMIA SOCIAL

UBICACION:
LECHERIA - PTO. LA CRUZ

ALUMNO:
CAROLY RIERA
C.I.V. - 26.677.882

TUTOR:
ARG. IVIS SANCHEZ

SECCION:
31/001

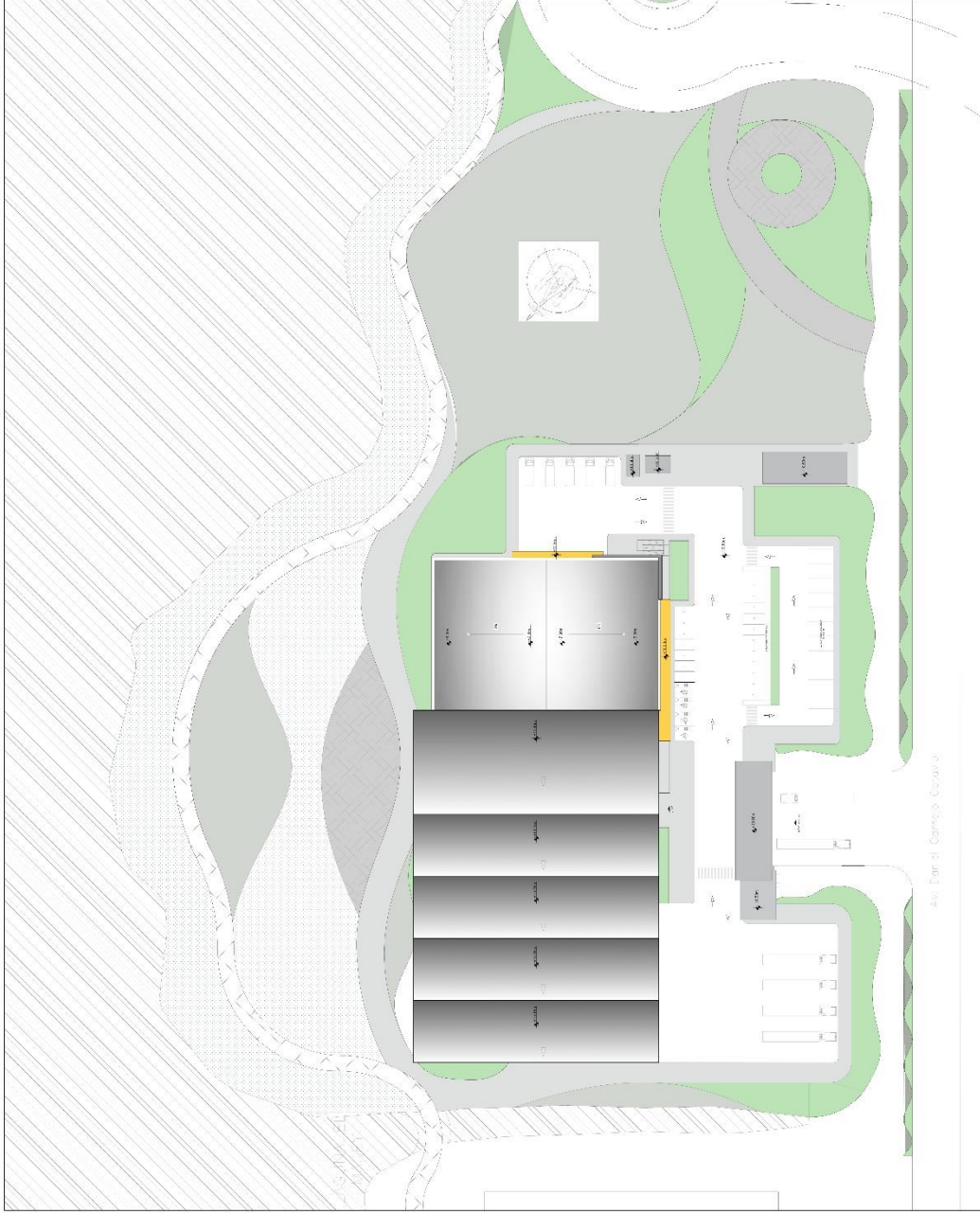
PLANTA TECHO CONJUNTO

ESCALA: 1/300



PLANO Nº:

A1



AV. Barral Campo Escorial



UNIVERSIDAD
José Antonio Páez

FACULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA DE ARQUITECTURA



TITULO DEL PROYECTO:
CENTRO LOGISTICO DE
GASTRONOMIA SOCIAL

UBICACIÓN:
LECHERIA - PTO. LA CRUZ

ALUMNO:
CAROLY RIERA
C.I.V. - 26.671.882

TUTOR:
ARD. IVIS SANCHEZ

SECCIÓN:
31021

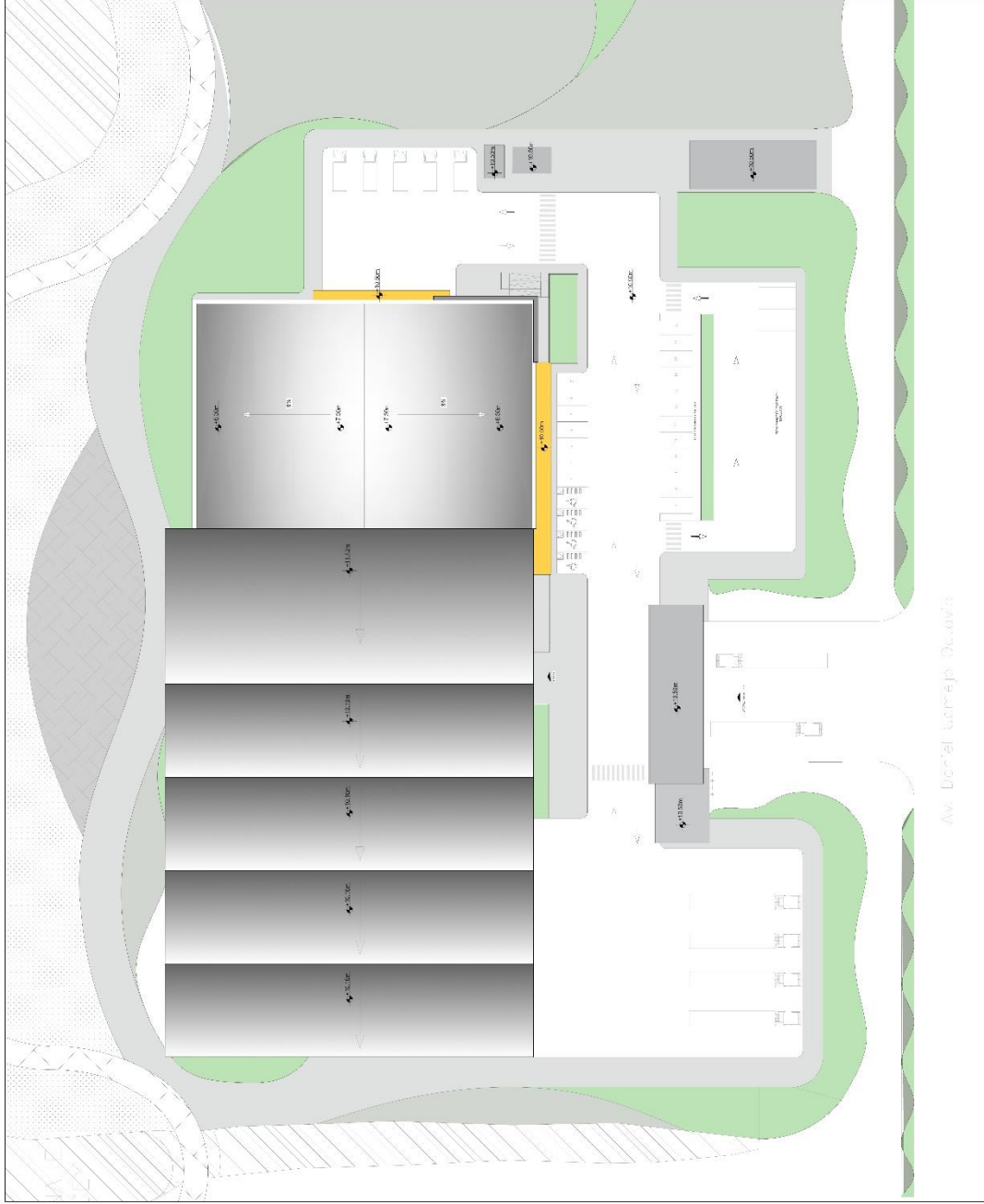
PLANTA TECHO

ESCALA: 1/200

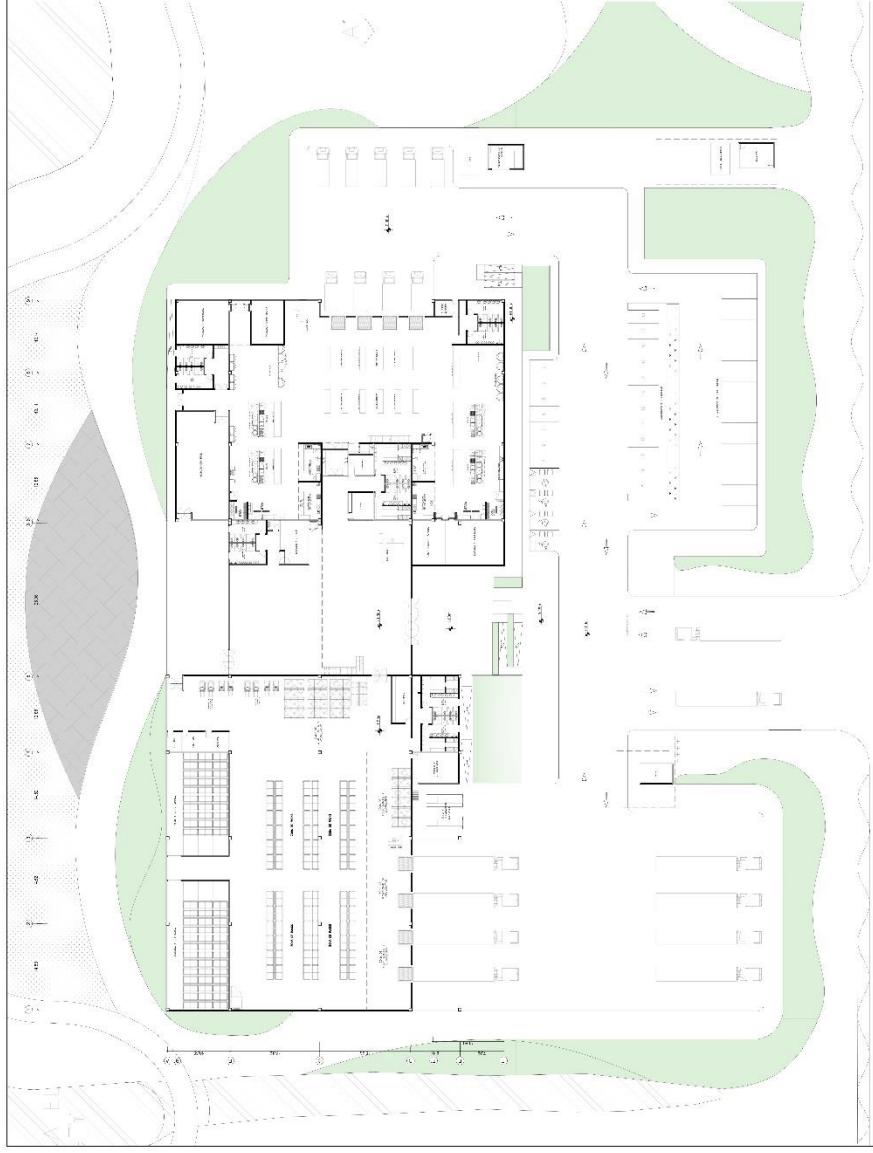


PLANO N°:

A2



Av. Doctor Gerardo Durruti



UNIVERSIDAD
José Antonio Páez

FACULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA DE ARQUITECTURA



TITULO DEL PROYECTO:
CENTRO LOGÍSTICO DE
CAPACITACIÓN SOCIAL

UBICACIÓN:
LEDIERIA - PTO. LA CRUZ

ALUMNO:
CAROLY RIVERA
C.I.V. 28.971.982

TUTOR:
ARO. IVIS SANCHEZ

SECCIÓN:
31001

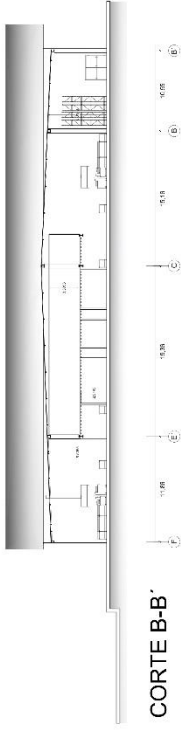
PLANTA BAJA

ESCALA: 1:200

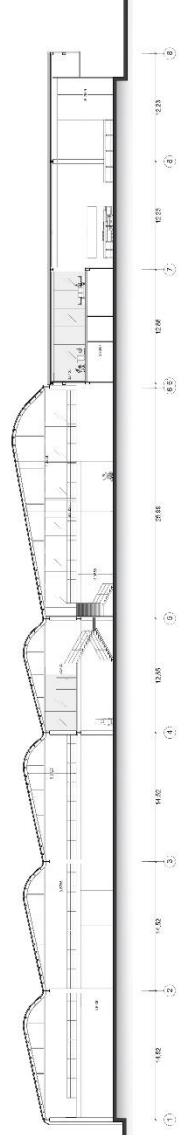


PLANO N°:
A3

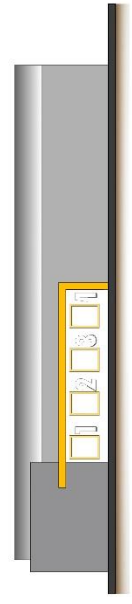
Ave. Dr. José Gerardo García



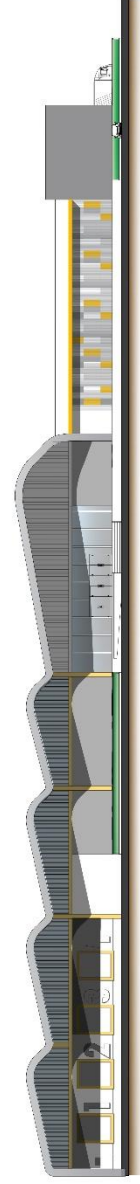
CORTE B-B'



CORTE A-A'



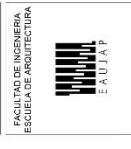
FACHADA SUR



FACHADA OESTE



UNIVERSIDAD
José Antonio Páez



FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

TÍTULO DEL PROYECTO:
CENTRO LOGÍSTICO DE
GASTRONOMÍA SOCIAL

UBICACIÓN:
LECHERÍA - PISO LA CRUZ

ALUMNO:
CAROLY REBA
C.I. Y. 26171362

TUTOR:
ARO. IVE SANCHEZ

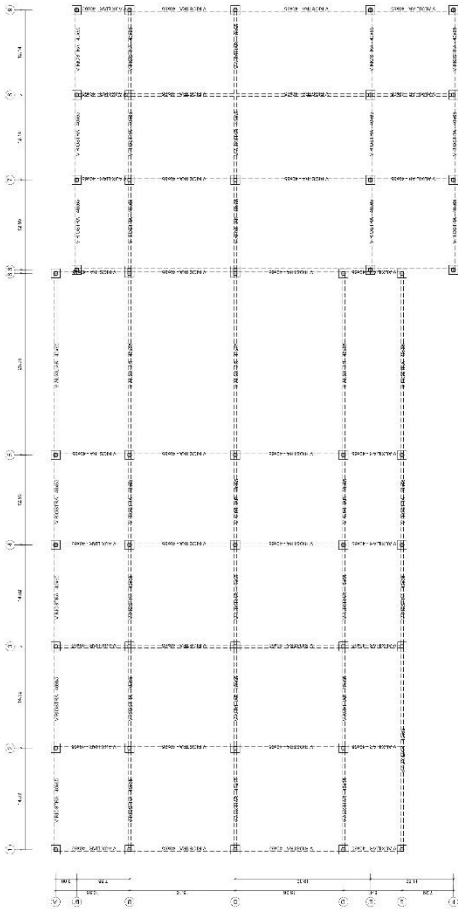
SECCIÓN:
31021

CORTES Y FACHADAS

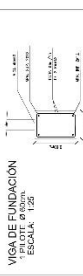
ESCALA: 1:200



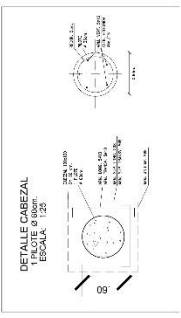
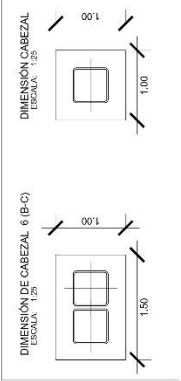
PLANO N°:
A4



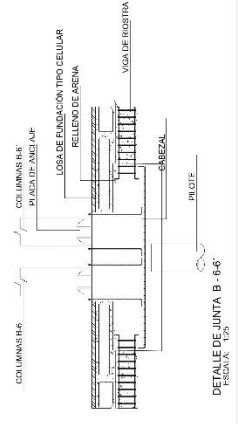
PLANO DE LOSAS DE FUNDACIONES
ESCALA: 1:150



COLUMNA	SECCION	LONGITUD	DIAMETRO	ESPESOR DE LA PARED	ESPESOR DE LA LOSA	ESPESOR DE LA LOSA EN EL CENTRO	ESPESOR DE LA LOSA EN EL PERIMETRO
H-45	45x45	3.00	45	10	15	15	15




DETALLE DE JUNTA 6 (B-C) y 6' (B-C)
ESCALA: 1:25





UNIVERSIDAD
José Antonio Páez

ESCUELA DE INGENIERIA
INGENIERIA EN INGENIERIA



FAIJAF

TITULO DEL PROYECTO:
CENTRO LOGISTICO DE
GESTION ECONOMICA SOCIAL

UBICACION:
LECTERIA - PTD LA CRUZ

ALUMNO:
CAROL PEREA
C.I.V. 28.871.882

TUTOR:
ARQ. IRIIS SANCHEZ

SECCION:
31901

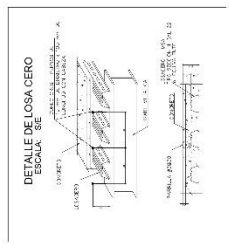
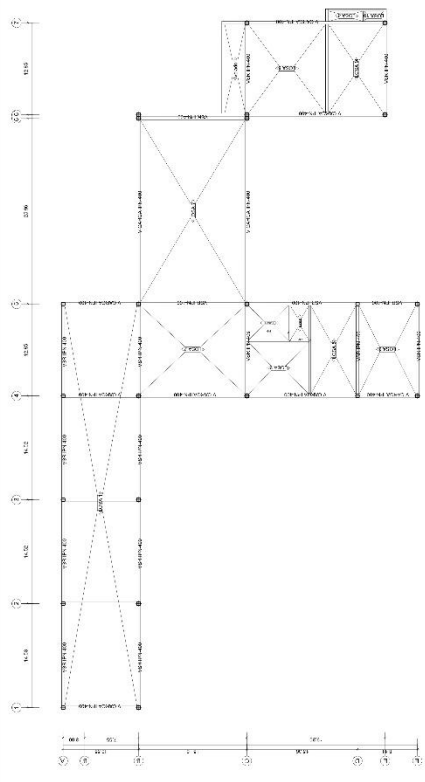
PLANO DE VIGA DE
FUNDACIONES

ESCALA: 1/200

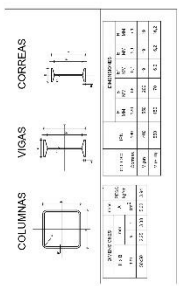
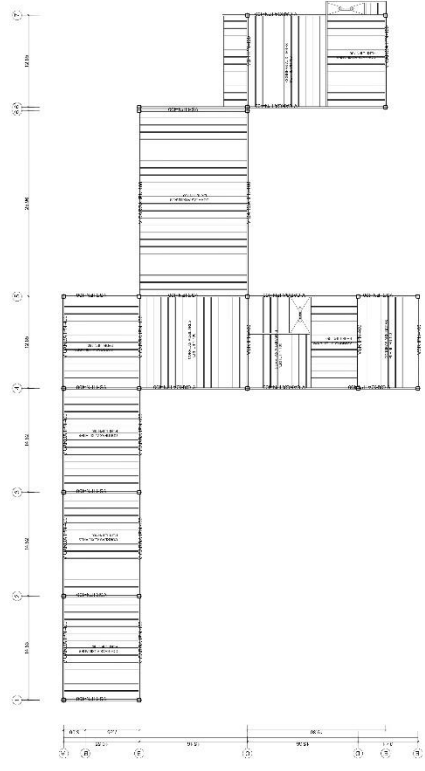



PLANO N°:
E1

**PLANTA DE DIRECCIÓN
DE LOSAS**
ESCALA: 1:150




LOSA DE ENTREPISO
ESCALA: 1:150





UNIVERSIDAD
José Antonio Pizarro

FACULTAD DE INGENIERIA
ESCUELA DE ARQUITECTURA



ESCUELA DE
ARQUITECTURA

TITULO DEL PROYECTO:
CENTRO LOGISTICO DE
GASTRONOMIA SOCIAL

UBICACION:
LECHERIA - PTO. LA CRUZ


ALUMNO:
CAROL Y RIERA
C.I.V. - 76.671.982

TUTOR:
ANIL MRS SANCHEZ

SECCION:
31001

PLANO DE ESTRUCTURA

ESCALA: 1:200



PLANO N°:
E2

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Naciones unidas Venezuela (2020). [Acerca de nuestro trabajo para los Objetivos de Desarrollo Sostenible en Venezuela] Recuperado de <https://venezuela.un.org/es/sdgs>

Naciones unidas Venezuela (2020). [¿Qué son los Objetivos de Desarrollo Sostenible?] Recuperado de <https://www.undp.org/es/sustainable-development-goals>

Gastromotiva (2022). [Movimiento de Gastronomía Social] Recuperado de <https://gastromotiva.org/es/proyectos/gastronomia-social/>

Fundación de Gastronomía Social (2020). [Gastronomía Social Boot Camps] Recuperado de <https://www.gastronomia.social/>

Arch Daily Clara Ott (2020). [Centro Social Cacheiro / Garitaonaindia - Neira] Recuperado de https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/952997/centro-social-cacheiro-garitaonaindia-y-neura?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Arch Daily Pedro Vada (2021). [Estudio de Gastronomía Kenia Iunes / STUDIO FI Arquitectura] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/961742/estudio-de-gastronomia-kenia-iunes-studio-fi-arquitectura>

Arch Daily Alberto Castex (2018). [Sede Social Comunitaria / 3 Arquitectos] Recuperado de https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/sY1FB8Cfz4/sede-social-comunitaria-3-arquitectos?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Arch Daily Fernando Guerra (2021). [Cocina comunitaria de Terras da Costa] Recuperado de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/776817/cocina-comunitaria-de-terras-da-costa-ateliermob-plus-colectivo-warehouse>

Alarcón Rojas, Kristhel Soraya (2016). Centro Gastronómico En Lurín. [Proyecto de Grado]. Universidad San Martín de Porres, Facultad de Ingeniería y Arquitectura, Lima – Perú.

Scielo Investigación y Postgrado (2008). [Modelo teórico metodológico para la incorporación de las tecnologías de información y comunicación en la formación docente de pregrado a distancia] Recuperado de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-00872008000300011

ANEXOS

Gráfico 1.

1. En su opinión, ¿cree usted que el establecer un centro logístico de gastronomía social podrá ser beneficioso para la población cercana?



Gráfico. Ítem 1 Fuente: Propia, 2022

Gráfico 2.

2. ¿Cree que es preciso proponer un edificio destinado a una ONG encargada de la gastronomía social?



Gráfico. Ítem 2 Fuente: Propia, 2022

Gráfico 3.

3. ¿Será importante para los habitantes, una ONG encargada de la gastronomía social dentro del ámbito social?



Gráfico. Ítem 3 Fuente: Propia, 2022

Gráfico 4.

4. ¿Cree usted que influenciara de manera positiva aportar espacios de logísticos para atender crisis humanitarias?



Gráfico. Ítem 4 Fuente: Propia, 2022

Gráfico 5.

5. ¿Se podrá a través de la ONG solucionar problemas de alimentación nutritiva en zonas de bajos recursos, donde estos sitios urbanos se ven afectados por desempleo, falta de nutrición, salud y bienestar?



Gráfico. Ítem 5 Fuente: Propia, 2022

Gráfico 6.

6. ¿Cree usted que el diseño novedoso de este centro logístico de gastronomía social, impulsa la arquitectura en el sector?



Gráfico. Ítem 6 Fuente: Propia, 2022

Cuadro 1. Lista de Cotejo



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

FACULTAD DE INGENIERÍA


ESCUELA DE ARQUITECTURA

CARRERA ARQUITECTURA

VARIABLES	SI	NO	OBSERVACIONES
Acueductos	X		El sector cuenta con acueductos del sitio urbano.
Cloacas	X		Cuenta con sistema de cloacas para el servicio de drenaje del edificio proyectado.
Gas		X	No cuenta con gas directo de sistema urbano.
Electricidad	X		El terreno posee cercano, un punto de acometida eléctrica, al igual por emergencia, se ubica una planta eléctrica independiente para los edificios.
C.A.N.T.V		X	La zona no cuenta con posibilidad de servicio de CANTV por falta de fibras ópticas modernas.
Drenaje	X		Existen en el sector urbano puntos de drenaje de aguas de lluvia por bocas de visita y rejillas de drenaje.
Vialidad	X		El sector urbano y el terreno están dotados de vialidad con fácil acceso de llegada, interconectando el urbanismo con el terreno proyectado.
Vegetación	X		El terreno está dotado de diferentes tipos de flora locales.


Fuente: Riera (2022)

Cuadro 2. Modelo de Cuestionario de Encuesta

 <p>UNIVERSITAS VALENTINA ANIMA MENS FI VIGOR</p>	<p>REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERÍA ESCUELA DE ARQUITECTURA CARRERA ARQUITECTURA</p>
1. En su opinión, ¿cree usted que el establecer un centro logístico de gastronomía social podrá ser beneficioso para la población cercana? Respuesta:	
4. ¿Cree que es preciso proponer un edificio destinado a una ONG encargada de la gastronomía social? Respuesta:	
5. ¿Será importante para los habitantes, una ONG encargada de la gastronomía social dentro del ámbito social? Respuesta:	
6. ¿Cree usted que influenciara de manera positiva aportar espacios de comedores, preparaciones y demás? Respuesta:	
7. ¿Se podrá a través de la ONG solucionar problemas de alimentación nutritiva en zonas de bajos recursos, donde estos sitios urbanos se ven afectados por desempleo, falta de nutrición, salud y bienestar? Respuesta:	
8. ¿Cree usted que el diseño novedoso de este centro logístico de gastronomía social, impulsara la arquitectura en el sector? Respuesta:	

Fuente: Riera (2022)

Cuadro 3. Modelo de Cuestionario de Entrevista

	<p>REPUBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERÍA ESCUELA DE ARQUITECTURA CARRERA ARQUITECTURA</p>
1. ¿Qué áreas considera usted que son pertinentes para la elaboración de un centro logístico de gastronomía social? Respuesta:	
2. ¿Cuántos espacios de cocina y almacén cree necesario para distribuir en la propuesta de centro logístico de gastronomía social? Respuesta:	
3. En su opinión, ¿Cómo funcionará un centro de gastronomía social con referencia al urbanismo del plan de rehabilitación Lechería? Respuesta:	
4. ¿Cómo se debería orientar el centro logístico de gastronomía social, en consideración con la primera sede de una ONG especializada? Respuesta:	
5. ¿Qué servicios se deberían reflexionar para el funcionamiento de la propuesta arquitectónica? Respuesta:	
6. ¿Qué dimensiones cree usted recomendable para la totalidad del proyecto de centro logístico de gastronomía social? Respuesta:	

Fuente: Riera (2022)