



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**Diseño de un Complejo Educativo
Gastronómico y Hotelero ubicado en la
urbanización El Viñado, Valencia, Estado
Carabobo**

Autora: Daniela J. Quintero M.

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 Complejo Educativo Gastronómico y Hotelero ubicado en la
urbanización El Viñedo, Valencia, Estado Carabobo**

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

**Autora: Daniela J. Quintero M.
Tutor Académico: Arq. Orlando Ramírez**

San Diego, mayo de 2022

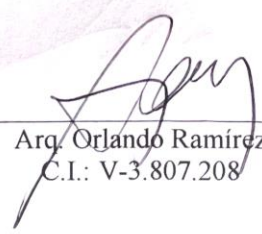


REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

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

Quien suscribe, **ORLANDO RAMIREZ**, portador de la cédula de identidad N° **V-3.807.208**, en mi carácter de tutor del trabajo de grado presentado por la ciudadana **DANIELA JOSÉ QUINTERO MORA**, portadora de la cédula de identidad N° **V-27.014.889**, titulado, “**DISEÑO DE UN COMPLEJO EDUCACIONAL GASTRONÓMICO Y HOTELERO UBICADO EN LA URBANIZACIÓN EL VIÑEDO, VALENCIA, ESTADO CARABOBO**”, presentado como requisito parcial para optar al título de **ARQUITECTO**, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 13 días del mes de Mayo del año 2022.


Arq. Orlando Ramirez
C.I.: V-3.807.208



FI-A -013-2022 1CR-(DIX)

San Diego, 09 de Marzo de 2022

Ciudadano:
**QUINTERO MORA,
DANIELA JOSÉ**
C.I.: 27.014.889
Presente-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N° 03-2022 de fecha 07-03-2022 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **"DISEÑO DE UN COMPLEJO EDUCACIONAL GASTRONÓMICO Y HOTELERO UBICADO EN LA URBANIZACIÓN EL VIÑEDO, VALENCIA, ESTADO CARABOBO"**, presentado por usted como requisito para optar al título de **Arquitecto**.

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



Atentamente,

Prof. Francisco Gelanzé

Decano de la Facultad de Ingeniería

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

	pp.
RESUMEN INFORMATIVO.....	8
INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA.....	
1.1. Planteamiento del Problema.....	11
1.2. Objetivos.....	13
1.3. Justificación de la Investigación.....	14
1.4. Alcances y limitaciones.....	15
II MARCO TEÓRICO.....	
2.1. Antecedentes.....	16
2.2. Bases Teóricas.....	24
2.3 Bases legales.....	25
2.4. Definición de Términos Básicos.....	27
III MARCO METODOLÓGICO.....	
3.1. Tipo de Investigación.....	28
3.2. Diseño de la investigación	29
3.3. Nivel de la investigación.....	30
3.4. Población y Muestra.....	30
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	31
3.6. Análisis de los resultados.....	32
3.7 Fases de la investigación.....	32
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	72



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

Diseño de un Complejo Educativo Gastronómico y Hotelero ubicado en la urbanización El Viñedo, Valencia, Estado Carabobo

Autora: Daniela J. Quintero M.

Tutor Académico: Arq. Orlando Ramírez

Fecha: Diciembre, 2021

RESUMEN INFORMATIVO

El propósito de este presente trabajo es diseñar un Complejo Educativo Gastronómico y Hotelero ubicado en la Urbanización El Viñedo, Valencia, Estado Carabobo, con la finalidad de buscar ser un amplio complejo con cocinas industriales adaptadas para proveer el conocimiento necesario en el área gastronómica, escuela de hotelería con sus respectivos dormitorios, restaurantes y recorridos de arte que fusionen todas las áreas creando una agradable sensación visual para los visitantes, el desarrollo de este nuevo complejo ofrecerá una gran oportunidad de nuevos empleos para los habitantes de esta zona. Se aplicará una investigación de campo para identificar las variables del sitio y dar respuesta a las necesidades mediante el proyecto. Adicionalmente será apoyada por investigación documental al realizar la recolección de datos, la cual se realizará en varias fases 1. Análisis de la zona a trabajar, 2. Concepto Generador, 3. Programa de áreas de un centro de investigación y desarrollo, 4. Ante Proyecto, 5. Proyecto final.

Descriptores: Gastronomía, Hotelería, Educación, Comercio, Restaurantes, Turismo.

Línea de investigación: Ciencias cognitivas y aplicadas

INTRODUCCIÓN

Un centro cultural gastronómico y hotelero es aquel donde se busca satisfacer las necesidades creadas por el crecimiento turístico en nuestro municipio, brindando a la ciudad de Valencia un lugar donde convivan la educación a nivel gastronómico y hotelero complementándose con un área comercial lo cual buscara ofrecer empleos a los estudiantes y recién egresados de la misma buscando ejercer su profesión.

Por otro lado, es un lugar donde se podrán manifestar la cultura gastronómica de distintas regiones, generando un programa cultural multidisciplinario donde se cree un espacio dinámico, acogedor donde la interacción social y la difusión de cada riqueza culinaria sea la principal razón de la visita de los habitantes y turistas de la zona.

Este será un lugar ubicado en un terreno céntrico de fácil acceso peatonal y vehicular, en una zona altamente comercial del sector en estudio, en este se diseñara un espacio arquitectónico que sea visualmente agradable al consumidor, generando una sensación de comodidad y confort para experimentar un conjunto de sensaciones a través del placer de comer beber, y pernotar en dicha área gastronómica hotelera, esto se lograra a través de diferentes ambientes enfocados al consumo ya sea de tiendas, restaurantes y hotelería.

En la zona en estudio por ser una alta zona comercial existe gran demanda vinculada a la gastronomía y no existe un lugar que centraliza la actividad gastronómica para fomentar el desarrollo de nuestra cultura, este será un lugar ubicado en un terreno céntrico de fácil acceso peatonal y vehicular, en una zona altamente comercial del sector en estudio, en este se diseñara un espacio arquitectónico que sea visualmente agradable al consumidor, generando una sensación de comodidad y confort para experimentar un conjunto de sensaciones a través del placer de comer beber, y pernotar en dicha área gastronómica hotelera, esto se lograra a través de diferentes ambientes enfocados al consumo ya sea de tiendas, restaurantes y hotelería.

A través de este proyecto lo que se espera lograr es crear y diseñar un nuevo espacio donde se armonicen tres aspectos importantes, por un lado, que fomente y contribuya al desarrollo y expansión de la gastronomía regional y continental, por otro lado buscar

fomentar las visitas mas frecuentes de los turistas extranjeros y logre ser reconocido como un destino de ruta turística, y por ultimo desarrollar un centro que pueda ser de gran disfrute para los usuarios locales.

Este documento de investigación se encuentra compuesto en cuatro capítulos que constituyen la siguiente información:

- Capitulo I: Este capitulo se presenta la problemática principal a investigar junto donde a partir de este surge la primera interrogante, se especifican los objetivos generales y específicos que se trabajaran en esta investigación y finalmente se plantea cual son el alcance y las limitaciones.
- Capitulo II: En este capitulo se presenta el marco teórico, escrito donde surgen los antecedentes y términos necesarios para plantear la justificación de la investigación que se encuentra en proceso.
- Capitulo III: Se desarrolla el tipo de investigación a realizar y la metodología. Este capitulo tiene como objetivo la presentación del método que se utilizara para realizar la investigación, añadiendo a esto: la muestra, el tipo y el diseño de la investigación. También se anexa a este capitulo la población, muestra, técnica e instrumentos que fueron utilizados para llegar el resultado de los datos.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

La ciudad de Valencia se encuentra ubicada en el Estado Carabobo, en la Región Central del país. Esta área posee una población de 1.996.173 habitantes según el censo realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) en el año 2011 lo que la convierte en la tercera ciudad más poblada de Venezuela, el cual se compone de cinco municipios: Municipio Valencia, Municipio Naguanagua, Municipio San Diego, Municipio Libertador y Municipio Los Guayos.

Según el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) La Parroquia Urbana San José posee 132.534 habitantes para el año 2011, ubicada al norte-este-oeste de la ciudad de Valencia, limitando al norte con el municipio Naguanagua, al sur con las Parroquias Urbanas Catedral, El Socorro, Miguel Peña y San Blas, al este con el Municipio San Diego, y al oeste con el Municipio Libertador.

La poligonal de estudio a evaluar comprende el sector de La Viña y El Viñedo. Desde la Av. Andrés Eloy Blanco calle 152 hasta la Av. Andrés Eloy Blanco calle C.137, teniendo como límites la Avenida 107 y la Avenida 100 Bolívar Norte.

Esta zona posee un gran valor gastronómico y comercial, donde se ubican una gran cantidad de restaurantes de diferentes tipos de gastronomía, y diferentes centros comerciales lo que hacen que esta zona se convierta en una de las más visitadas de la ciudad por la gran amplitud de actividades recreativas.

Entre los accesos principales del área de estudio se encuentra la Avenida Andrés Eloy Blanco en paralelo con la calle Sucre, se puede acceder igualmente desde opciones alternas cómo la Avenida 106 y la Avenida Monseñor Adams, ubicando el terreno en una excelente locación comercial.

A partir del análisis realizado en el sector de La Viña y El Viñedo se concluye que posee las vías más circuladas de la ciudad de Valencia ya que esta conecta la parroquia

San José con el Municipio de Naguanagua donde éstas se encuentran rodeadas de gran variedad de locales comerciales, gastronómicos y hoteleros.

A nivel mundial la gastronomía y el hotelería se encuentran en constante crecimiento convirtiéndose en las industrias más grandes y las más valoradas por los habitantes locales y turistas, promoviendo así el gran crecimiento turístico y comercial. Creando diseños de platillos, y presentación de menús totalmente únicos, añadiendo a esto gestiones hoteleras óptimas, organización de eventos, alojamientos turísticos, al igual que la gestión de operaciones de los departamentos de comida y bebida.

Existe gran demanda vinculada a la gastronomía y no existe un lugar que centraliza la actividad gastronómica para fomentar el desarrollo de nuestra cultura, buscando que se convierta en un lugar de esparcimiento y un destino turístico atractivo para los visitantes, donde se busca crear y brindar un espacio innovador donde se pueda disfrutar y aprender de la gastronomía mundial y la hotelería.

Un centro de educacional de gastronomía y hotelería es aquel lugar donde conviven, la venta de productos alimenticios a través de tiendas o módulos, productos nacionales e internacionales elaborado los propios estudiantes, brindándoles una oportunidad de trabajo directa, de tal forma que este espacio se convierta en un gran complejo de nuestra ciudad y del país, fomentando a parte de la gastronomía la formación profesional en gestión hotelera.

Este debe ser un lugar de fácil acceso de los usuarios donde se cree un espacio arquitectónico que sea amigable al consumidor y logre una sensación de comodidad y confort para experimentar un conjunto de sensaciones a través de la gran variedad de los platos gastronómicos, y así fomentar la curiosidad y entusiasmo por la cultura culinaria local.

Muchos lugares en nuestro país se han convertido en polos gastronómicos alrededor del cual se han ido sumando diversas propuestas para recibir a todos los comensales y crear una experiencia única, razón por el cual se admira a la región central del país.

La gran diversidad, excelencia y grandiosidad en los espacios son las cualidades que sin duda describen las experiencias gastronómicas en el centro del país, cierta parte

siendo influenciada por los gustos mediterráneos y americano, sin dejar a un lado la gran exclusividad de hoteles y posadas que se caracterizan por la excelente gerencia de sus empleados.

La ciudad de Valencia actualmente se encuentra en constante crecimiento en el ámbito gastronómico, cultural y hotelero. La escasa presencia de escuelas gastronómicas y hoteleras de alta calidad para la formación de la sociedad es un problema que implica que muchas personas opten por emigrar del país para poder ejercer estas carreras de manera profesional.

El sector de El Viñedo posee el punto focal de la ciudad de Valencia, ya que este cuenta con gran variedad de opciones gastronómicas y hoteleras, por lo que es una zona con gran atractivo para emprendedores, arquitectos e incluso inversores.

Esta ciudad cuenta con diferentes escuelas de gastronomía, pero no poseen la capacidad necesaria para cubrir la capacidad personas que quieren ejercer esta carrera, desde otra manera tampoco cuentan con las horas de estudios necesarias para brindar una educación completa. En cuanto al aspecto hotelero la ciudad de Valencia no posee ningún instituto que brinde esta profesión.

1.1.1 Formulación del problema

¿De qué manera se podría satisfacer las necesidades educativas y laborales de los estudiantes de hotelería y gastronomía en la Urbanización El Viñedo, Valencia, Edo. Carabobo?

1.2 Objetivos de la investigación

Objetivo General

Diseñar un complejo educacional gastronómico y hotelero que cumpla con las carencias existentes en la urbanización El Viñedo, Valencia, Estado Carabobo

Objetivos Específicos

- Diagnosticar las condiciones del entorno actuales en la zona de estudio de manera profunda donde se realizará la implantación del proyecto.
- Analizar un programa de variables urbanas que integren el diseño propuesto para el complejo educativo, gastronómico y hotelero, acorde a los requerimientos de dicha edificación.
- Diseñar un complejo que integre arquitectónicamente los requerimientos necesarios para un óptimo funcionamiento educativo, comercial y cultural.
- Proponer un sistema estructural y de instalaciones que satisfagan las necesidades del proyecto a ejecutar

1.3 Justificación de la investigación

La problemática que se desarrolla en el sector de la urbanización de El Viñedo surge de la necesidad de dar respuesta a la falta de escuelas culinarias de alto nivel, al igual que escuelas de grado superior en el área de hotelería, tanto a nivel regional como nacional, buscando solucionar la falta de espacios que logran generar empleo para los actuales estudiantes de la institución y a los recién egresados.

La implantación a diseñar en el sector de El Viñedo, Estado Carabobo busca ser un amplio complejo con cocinas industriales adaptadas para proveer el conocimiento necesario en el área gastronómica, escuela de hotelería con sus respectivos dormitorios, restaurantes y recorridos de arte que fusionen todas las áreas creando una agradable sensación visual para los visitantes, el desarrollo de este nuevo complejo ofrecerá una gran oportunidad de nuevos empleos para los habitantes de esta zona.

En los últimos años la gastronomía ha comenzado a tener cada vez más importancia en el desarrollo de la industria turística, tanto en lugares tradicionales y populares como en los nuevos destinos que buscan competir en el mercado hotelero, los números indican que más de un tercio del gasto que realiza un turista durante un viaje turístico está destinado a la unión de la gastronomía y el ámbito hotelero, por lo que esta determina en gran medida la calidad de la experiencia vacacional.

Un centro gastronómico cultural, es un lugar donde se concentra y difunde la cultura y gastronomía, favoreciendo a su desarrollo, esta se encuentra en un espacio de interacción social y de recreación, tiene una duración permanente y diversidad de actividades permitiendo ofrecer a los usuarios un espacio innovador donde disfrutar y fomentar el boom gastronómico actual, tanto para un público local como extranjero. La relación entre la gastronomía y el turismo ofrecen gran variedad de beneficios y un gran nicho laboral para futuros profesionales de ambas áreas y explotar el máximo potencial comercial y laboral. De modo que la propuesta servirá para brindar a esta zona nuevas oportunidades de educación y empleo en estos ámbitos ya sea gastronómico u hotelero, dándole mayor valor cultural y comercial a la zona de estudio.

1.4 Alcance y Limitaciones

Alcance

El presente estudio pretende ser el primer centro gastronómico, cultural y hotelero del sector el cual brindará un nuevo servicio de alta cocina, recreación e interacción social donde favorecerá a un nuevo desarrollo que se generará en esta zona. De esa manera brindara nuevas oportunidades de trabajo a los habitantes del sector, y de igual forma impulsara el turismo de la zona de la implantación.

Al ser el primer centro gastronómico, cultural y hotelero de la zona se busca que obtenga un alcance tanto a nivel nacional como internacional, posicionando este complejo en uno de los mejores en su categoría.

Limitaciones

Al no contar con un complejo de esta tipología en la zona, incluso en el estado se tomarán como referencia estadísticas y datos de complejos de este tipo de talla internacional.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes:

2.1.1 Año 2021, W Gourmet Valencia, Mañongo, Valencia

El cuadro gastronómico es un nuevo concepto en su mayoría diseñado por Laura Cabriles el cual surge en el año 2021 a partir de containers. Este concepto posee 8 restaurantes cada uno de culturas gastronómicas diferentes que atrae la atención de los visitantes por su amplia variedad de comida.

Este concepto de construir con contenedores surge en el año hace aproximadamente 7 años debido a que realizar este tipo de diseños con containers son de muy bajo costo, y crean un aspecto rustico e industrial con el que se puede jugar de diferentes maneras según las necesidades del usuario.

Este año el cuadro gastronómico se ha convertido en una de los sitios turísticos más visitados de la zona debido a su concepto diferente y único que lo hace sobresalir de otros centros gastronómicos de la ciudad.



Figura 1, <https://www.instagram.com/p/CP11DCEHyzr/> (2021)

De este proyecto se puede rescatar el diseño de los restaurantes al aire libre el cual es uno de los aspectos que quiero resaltar en mi proyecto, ya que esto le da un aspecto de amplitud al espacio y se puede jugar con el con diferentes diseños de jardines y techos abiertos cómo lo hace el complejo *W Gourmet*

2.1.1 Año 2016, *Le Cordon Bleu*. Paris Francia

Le Cordon Bleu es un instituto privado de educación superior, especializado en hostelería, con sede central en París, Francia, y presencia en 20 países. Se enseña administración hotelera y las artes culinarias.

Le Cordon Bleu como Instituto de Artes Culinarias fue fundado en Paris en 1895 por la periodista Marthe Distel, editora de la Revista "*La Cuisinière Cordon Bleu*". El 14 de enero de 1895 se inauguró el Instituto de Cocina *Le Cordon Bleu* con la primera clase de demostración de la historia, en un horno eléctrico, en un esfuerzo de promocionar la revista y el lanzamiento del Instituto. Desde este momento, la reputación internacional de *Le Cordon Bleu* se difundió rápidamente. Grandes Chefs se convirtieron en profesores del Instituto, lo que contribuyó, aún más, al reconocimiento internacional de la misma. Como resultado de ello, estudiantes provenientes de todo el mundo, se matriculaban en el Instituto y entre ellos personajes muy conocidos como Julia Child en 1950.

En el año 2016 se inauguran las nuevas instalaciones del Cordon Bleu Paris a orillas del Sena en el distrito 15 diseñado por el arquitecto Didier Primard Architecte DPLG, Cachan. Con 4.000 m² dedicados a las artes culinarias y la gestión en las industrias del vino, la hostelería y la restauración, el cual recibe más de 1.000 estudiantes.

Este edificio retoma los fundamentos de los edificios bajos del Front de Seine: volumetría compacta y desprendimiento del suelo mientras recrea un lugar en armonía con la losa inicial. La nueva envolvente de compuesto de aluminio recuerda a la cabina de los aviones súper constelación de la década de 1960. Renueva así la identidad del instituto y reorienta la imagen del edificio de forma espectacular. El revestimiento, que cumple con las normas ambientales, está orientado hacia el panorama de las orillas del

Sena, ofreciendo así a los residentes otro paisaje, diferente al de las cubiertas planas circundantes.



Figura 2, <https://arquitecturaviva.com/articulos/mercado-de-san-ildefonso-en-madrid-4as2k> (2017)

La azotea de la escuela posee un huerto urbano con colmenas especial para la obtención de alimentos fresco para los estudiantes. Este fue diseñado por el arquitecto paisajista Régis Guignard, Caulnes.



Figura 3, <https://www.cordonbleu.edu/home/es>, (2016).

Este instituto de gastronomía es considerado una de las más prestigiosas a nivel mundial, donde se puede tomar en cuenta las amplias cocinas ideales para dar clase para

12-15 personas como muestras para el complejo a diseñar. El huerto ubicado en la azotea del edificio es una de las principales razones por las que se tomo en cuenta este complejo con un referente importante para el proyecto.

2.1.2 Año 2014, Mercado san Ildefonso, GEA Arquitectos, Calle de Fuencarral, Madrid España.

En 1835, el mercado de San Ildefonso se convierte en el primer mercado cubierto de Madrid. Situado en la calle Fuencarral, en el mismo centro neurálgico de Madrid, el mercado de San Ildefonso fue creciendo poco a poco en puestos y ganando adeptos.

Situado en la calle de Fuencarral, en el barrio de Maravillas, en este mercado de abastos los comerciantes vendían frutas, verduras, pescados y carnes a los madrileños. Abastecían de alimentos a buena parte del centro de Madrid, durante un siglo el mercado de San Ildefonso se convirtió en el núcleo principal de negocio alimenticio para los habitantes de los barrios del centro de la capital.

Debido a la progresión y gran cantidad de puestos, el mercado emergente estaba descontrolado, la suciedad y la mala distribución entorpecían la vida del mercado y no dejaban que siguiera creciendo. Fue entonces en 1835 cuando el ayuntamiento encargó al arquitecto Lucio Olavieta la construcción del primer mercado cubierto de Madrid en el número 57 de la calle Fuencarral. Anteriormente el mercado se situaba detrás de esta calle, en la Corredera Baja y Corredera Alta de San Pablo.

El mercado continuó creciendo hasta que en 1970 se decidió cerrar y derribar por el ayuntamiento de Madrid para recuperar la plaza que antes existía en el mismo lugar y ayudar al plan de urbanismo del barrio de Maravillas.

Ahora, 40 años después, el mercado de San Ildefonso, ha sido reabierto al público. Contando con 500 metros cuadrados, 3 plantas y 3 barras actualizadas y adecuadas al ocio de Madrid. Su estilo recuerda a los Food Street Markets de ciudades como Londres o New York y su esencia sigue siendo la misma con la que nació, abastecer y servir los mejores alimentos a quien quiera ir más allá de sus puertas. Esta vez cuenta para la comodidad de sus visitantes, parking robotizado, 5 apartamentos de lujo, 2 terrazas interiores y 14 puesto de diferentes tipos de comidas para poder disfrutar de ellas en forma de tapeo.

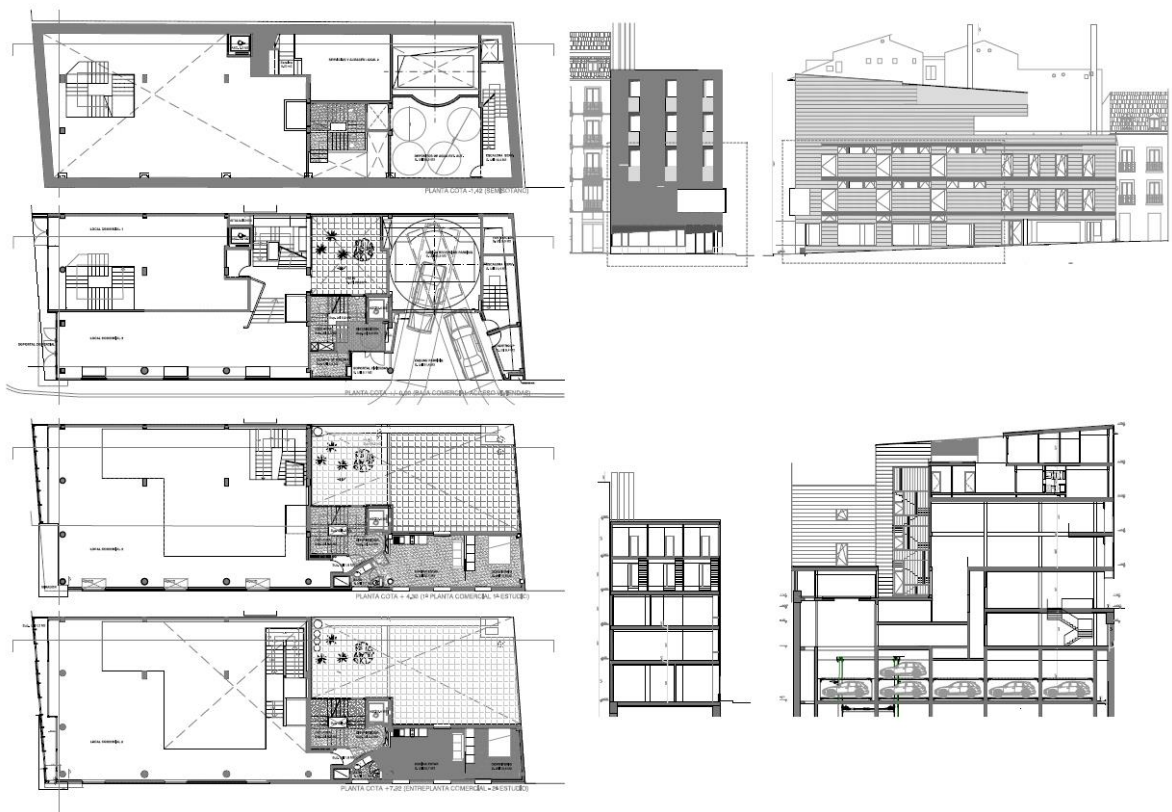


Figura 1, <https://arquitecturaviva.com/articulos/mercado-de-san-ildefonso-en-madrid-4as2k> (2017).



Figura 2,

<https://arquitecturaviva.com/articulos/mercado-de-san-ildefonso-en-madrid-4as2k> (2017)

De este referente podemos rescatar el buen punto céntrico en el cual se encuentra ya que al estar ubicado en una esquina tiene fácil acceso peatonal generando un flujo constante de los visitantes creando interés en los usuarios. Este complejo de igual manera se destaca al ser un recorrido con variedad de restaurantes gastronómicos en la Ciudad de Madrid. En cuanto aspectos arquitectónicos se puede destacar el diseño de los diferentes módulos de restaurantes los cuales poseen una variedad entre el estilo industrial, nórdico y rústico. Este de igual manera posee espacios de terrazas en plantas superiores las cuales brindan un espacio cómodo a los visitantes y comensales.

2.1.3 Año 2011, Escuela de Hostelería y Turismo de Portalegre, Portugal.

El edificio de la Escuela de Hostelería define una nueva calle, un elemento estructural y vital para la rehabilitación de la antigua zona vieja de la fábrica Robinson. Al sur, el edificio "cuelga" literalmente sobre el paisaje, disfrutando de la pendiente natural.



Figura 5 , https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-215321/escuela-de-hoteleria-y-turismo-de-portoalegre-eduardo-souto-de-moura-graca-correia/50aef4ab3fc4b2785000117-lfa_20110202_075-jpg, (2011).

El edificio está pensado como una caja que se apoya sobre el terreno, definiendo un gran balcón al que se abren todos los espacios principales de la escuela a la vez - salones de clases, biblioteca, sala de estar, restaurante y bar.



Figura 6, <https://www.plataformaarquitectura.cl/>, (2011).

Al norte, la caja está cerrada hacia la calle. El volumen más grande e independiente contiene todas las cocinas y la infraestructura de apoyo del restaurant. Este volumen se ilumina a través de un gran tragaluz-chimenea. En el espacio situado delante de las aulas, correspondientes al cuerpo de color ocre, se dispusieron las oficinas y otros espacios de apoyo, abriendo hacia un pequeño patio privado. La intención fue recuperar la antigua fábrica de Robinson, como un elemento común dentro de la trama urbana, conviviendo con los edificios existentes, recuperados o por recuperar, con nuevos programas, lo que garantiza la permanencia de la implantación original y la promoción de la conservación de la memoria histórica a través del patrimonio.

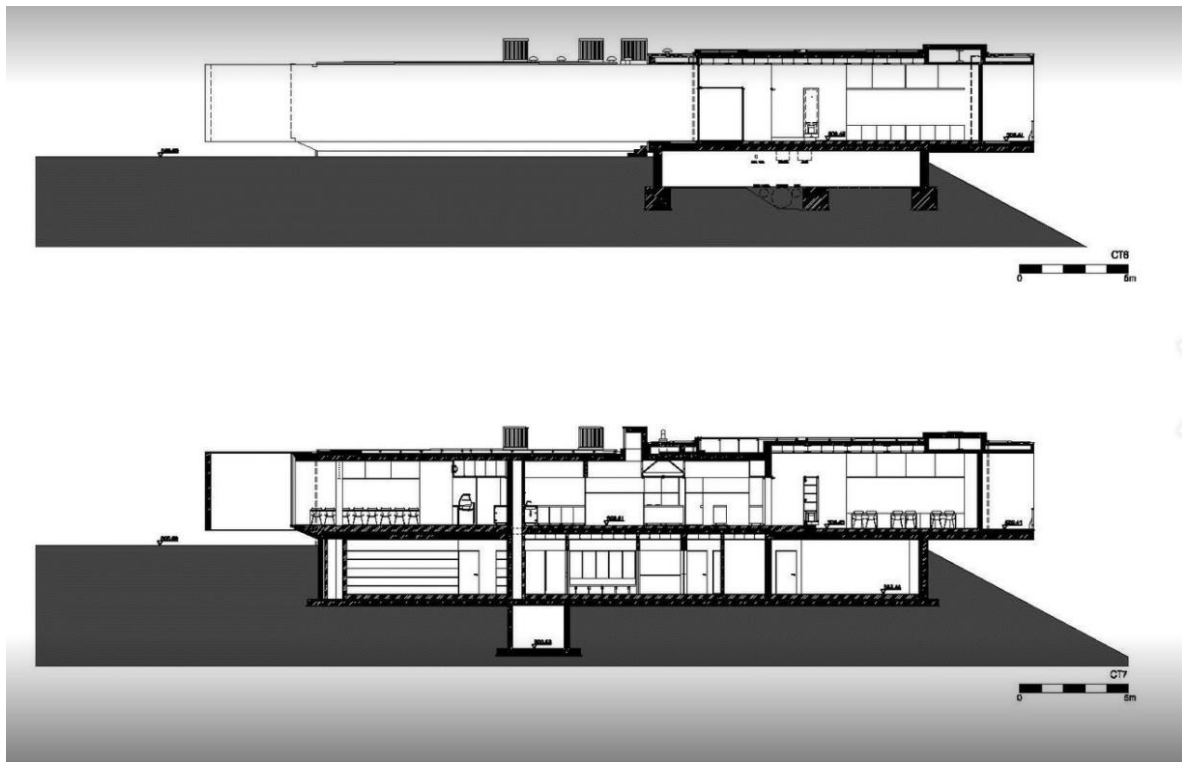


Figura 7 , <https://www.plataformaarquitectura.cl/> (2011).

Este referente encaja perfectamente con el proyecto que se está diseñando, ya que consta con muchas las zonas que se utilizaran en el área educativa y comercial del

complejo, cuenta con: Salones de estudio, biblioteca, sala de estar, restaurante y áreas verdes. Con un diseño minimalista que conecta fácilmente con el exterior dándole una sensación de amplitud al espacio.

2.2 Bases Teóricas

Esta investigación se basó en el desarrollo de nuevos centros culturales gastronómicos, lo cual se generó por la necesidad del sector en estudio. Para lograr la óptima solución de este complejo cultural gastronómico se tomará en cuenta las funciones principales que se ejercen en este tipo de espacio.

Según Maldonado (2002) en su diccionario la gastronomía se define como “arte o técnica de preparar una buena comida“, Por otro lado un centro gastronómico cultural, es un lugar donde se concentra y difunde la cultura y gastronomía, favoreciendo a su desarrollo, esta se encuentra en un espacio de interacción social y de recreación, tiene una duración permanente y diversidad de actividades, permitiendo ofrecer a los usuarios un espacio innovador donde disfrutar y fomentar el boom gastronómico actual, tanto para un público local como extranjero. De los restaurantes rígidos y formales pasamos a un modelo distinto donde la actividad gastronómica vinculara e interrelacionara actividades de venta, consumo, cultura, recreación, conocimiento y naturaleza. Todos estos puntos estarán compartiendo un mismo espacio y un mismo sentir en los usuarios, envolviéndolos así en una atmosfera gastronómica, más allá de las diferencias; el lugar los unirá e identificará.

Según el Diccionario de Oxford se define un hotel como “establecimiento que ocupa un edificio total o parcialmente con uso exclusivo de sus servicios, y ofrece alojamiento “. Los hoteles proveen a los huéspedes de servicios adicionales como restaurantes, piscinas y guarderías, los elementos básicos que posee una habitación de hotel son: cama, armario, sanitario y una mesa pequeña. Según lo que contengan y la calidad que brinde se clasifican con estrellas o diamantes.

Existe gran demanda vinculada a la gastronomía y hotelería, y no existe un lugar que centralice la actividad gastronómica, hotelera para fomentar el desarrollo de nuestra

cultura, buscando que se convierta en un lugar de esparcimiento y destino turístico, creando y brindando un espacio innovador donde disfrutar y aprender de la gastronomía nacional e internacional.

Las áreas principales presentes en las edificaciones destinadas a la práctica de gastronomía y hotelería comprenden, área administrativa la cual contara con oficina de gerencia, sala de reuniones, secretaria, oficina de banquete, oficina de logística, oficina de finanzas. En cuanto a servicios generales contara con área de personal, comedor, almacén de limpieza, depósitos de insumos, cuarto de basura, cavas cuartos, cuarto eléctrico, cuarto de bombas, sanitarios publico y personal, zona de carga y descarga, estacionamiento. En el área educativa se contará con las siguientes áreas: salón de usos múltiples, salones con cocinas integradas, aulas teóricas, sanitarios, almacenes, oficinas información, huerto urbano, salón audiovisual, biblioteca y áreas de estar. Por último, en el área comercial se contará con restaurantes, áreas de exposición, sanitarios, áreas verdes, área hotelera y tienda de productos artesanales e insumos.

2.3 Bases Legales:

Según Perez (2009) las bases legales son “el conjunto de leyes reglamentos, normas, decretos etc, que establecen el basamento jurídico sobre el cual se sustenta la investigación “.

Para el desarrollo de este proyecto se tomo como base legal el PDUL de San José, en el cual se cuenta con todas las condicionantes presentes en el área de estudio según su zonificación.

Gaceta Municipal de Valencia 11 de julio de 2013, Reforma de la ordenanza del plan de desarrollo urbano local de la Parroquia San Jose

Uso Urbanización	Area Min Parcela (m ²)	Frente Minimo (m)	Porcentajes Máx. (%)			Retiros Minimos (m)			Altura Máxima (Plantas)
			Ubicacion		Const	Frente	Lateral	Fondo	
			Pb+Mz	Op					
La Viña Plaza	5.000	20	50	25	180	12	4	6	PB+ Mezz+10PT

ARTICULO 66. Usos permitidos:

En la zona de comercio intermedio C2 esta permitida la reconstrucción o modificación de las edificaciones destinadas al uso comercial según las siguientes actividades:

- venta al detal de productos alimenticios y bebidas
- hoteles de acuerdo a lo establecido en la sección correspondiente al uso hotelero
- Academias, escuelas de modelaje, cursos de diplomados y postgrados solo que dicten cursos por horas.
- Estacionamientos de automóviles
- Edificaciones para docentes

En otro aspecto para el desarrollo de este proyecto también se utilizaron las Normas Sanitarias de la gaceta oficial n. 4044 extraordinario del 8 de septiembre de 1988:

CAPITULO IX: 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, serán proporcionales al número de personas servidas y según el uso a que se les destine, de acuerdo con lo requerido en el presente capítulo.

Escuelas secundarias, normales, artesanales universitarias, institutos tecnológicos y similares.

3.1. Se proveerán salas sanitarias separadas tanto para alumnos de cada sexo, como para profesores de cada sexo.

3.2. El tipo y número mínimo de piezas sanitarias a instalar en las salas sanitarias para alumnos será el siguiente: Excusados: 1 por cada 75 alumnos (hombres), 1 por cada 45 alumnos (mujeres). Urinarios: 1 por cada 30 alumnos (hombres). Lavamanos: 1 por cada 50 alumnos (hombres y mujeres)

3.3. Se instalará una fuente de beber por cada 100 alumnos (hombres y mujeres). Mínimo una por piso y se ubicarán fuera de las salas sanitarias.

2.3 Definición de términos básicos:

Centro Educativo: Lugar donde las personas se reúnen con un determinado fin de enseñanza. Es posible encontrar centros educativos de distinto tipo y con diferentes características, desde una escuela hasta una institución que se dedica a enseñar oficios pasando por un complejo cultural

Comercio: Actividad socioeconómica que consiste en la compra y venta de bienes, sea para su uso, para su venta o para su transformación.

Complejo Cultural: Lugar en una comunidad destinado a mantener actividades que promueven la cultura entre sus habitantes. Algunos centros culturales tienen bibliotecas, talleres, cursos, y otras actividades generalmente gratuitas.

Gastronomía: Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como también su evolución histórica.

Hostelería: Es el conjunto de actividades, prestaciones de servicios y operaciones ligadas a la funcionalidad de un restaurante o establecimiento alimentario y bebida.

Hotelería: Es la carrera profesional que se encarga de la gestión de hoteles y empresas turísticas. Se centra en formar a los futuros estudiantes para ser auténticos profesionales que sepan gestionar un hotel, y llevarlo a su máximo nivel.

Mercado gastronómico: Lugar rodeado de cocinas y puestos gastronómicos con diferentes estilos donde prima el buen ambiente. Estos espacios nacen inspirados en los mercados tradicionales de las ciudades.

Restaurante: Establecimiento de servicio, en el mayor de los casos públicos, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local o ser llevadas.

Turismo: Es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su ámbito habitual.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Se conoce la metodología como la serie de métodos y técnicas de rigor científico que se aplican sistemáticamente durante un proceso de investigación para alcanzar un resultado teóricamente válido. En este sentido, funciona como el soporte conceptual que rige la manera en que aplicamos los procedimientos en una investigación. En el presente capítulo, se presentan los métodos, técnicas e instrumentos que se utilizaron para el estudio y el cómo se alcanzaron los objetivos previamente descritos.

Se entiende según Arias (2006), que el proyecto factible “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.”

3.1 Tipo de Investigación

De acuerdo a Ávila (2006), *“la investigación documental es una técnica que permite obtener documentos nuevos en los que es posible describir, explicar, analizar, comparar, criticar entre otras actividades intelectuales, un tema o asunto, mediante el análisis de fuentes de información”*.

Para llevar a cabo el proyecto factible, lo primero que debe realizarse es un diagnóstico de la situación planteada; en segundo lugar, es plantear y fundamentar con basamentos teóricos la propuesta a elaborar y establecer, tanto los procedimientos metodológicos, así como las actividades y los recursos necesarios, para llevar a delante la ejecución. Aunado a esto, se realizará el estudio de factibilidad del proyecto y, por último, la ejecución de la propuesta con su respectiva evaluación.

Por lo que se considera el presente trabajo de investigación como un tipo documental ya que se tomaron como objetos de estudio fuentes bibliográficas y

documentales como: ordenanzas de la zona, leyes actuales, proyectos previos, entre otras que ayudaron al desarrollo del proyecto factible.

Asimismo, Arias (2006, p. 31) *“La investigación de campo es la que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados o de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular variable alguna, no se altera las condiciones existentes, por ello su carácter de investigación no experimental.”*

Se puede indicar que el proyecto además de ser de tipo documental, es también de tipo de campo ya que se recolectaron los datos directamente de los sujetos de la zona a desarrollar realizando diferentes visitas.

Por último, Arias (2006, p. 24) *“La investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo con el fin de establecer su estructura o comportamiento.”* Por lo que el presente trabajo cuenta con una modalidad descriptiva ya que tiene como fin detectar fenómenos presentes en la zona y dar una solución a estos mismos.

3.2 Diseño de la investigación

Se define como diseño de investigación como el plan y diseño de estudios que se empleará durante el proyecto. Según Fidiás Areas (2006) *“Es la estrategia general que adopta el investigador para responder al problema planteado”*

Documental

Se define como una variable de la investigación científica, cuyo objetivo fundamental es el análisis de diferentes fenómenos ya sea de orden histórico, psicológico, entre otros.

Campo

Es la planificación de la forma en la que se estudiará el fenómeno. El diseño de la investigación sirve para determinar el tipo de trabajo de campo, los instrumentos y

técnicas a implementar, y por eso debe hacerse antes de comenzar a abordar aquello que se va a estudiar.

3.2 Nivel de investigación

El nivel de investigación se refiere al grado de conocimiento que posee el investigador en relación con el problema, hecho o fenómeno a estudiar.

Según Carrasco Díaz (2006) *“La investigación descriptiva responde a las preguntas. ¿Cómo son?, ¿Dónde están?; ¿Cuántos son?; ¿Quiénes son?, etc.; es decir, nos dice y refiere sobre las características, cualidades internas y externas, propiedades y rasgos esenciales de los hechos y fenómenos de la realidad, en un momento y tiempo histórico y determinado.”*

3.2 Población y Muestra

Población

Se denomina población a la suma de personas que conviven dentro de una ciudad, estado, país, u otra área geográfica y poseen, generalmente, características en común, de tipos sociales, políticos y/o económicos.

Se determina que los habitantes de Parroquia San José, Municipio Valencia, en el Estado Carabobo, Venezuela, serán tomados como unidad de estudio para realizar los estudios en la zona para este trabajo. Posee una población estimada de 65.000 según el censo nacional del 2016.

Muestra

Una muestra es un conjunto de unidades, una porción del total, que representa la conducta del universo en su conjunto de los cuales serán estudiantes, profesores y gerentes de hoteles.

Para Arias (2006) *“La muestra es un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible.”*

En el caso de este trabajo de investigación se utilizará una muestra de 100 personas, población estimada entre la Avenida Andrés Eloy Blanco calle 152 hasta la Av Andrés Eloy Blanco calle 137, entre habitantes y visitantes que se ubican en la zona en estudio.

3.3 Técnica e Instrumentos de Recolección de Datos

Para la obtención de la información necesaria para conocer las necesidades que existen en la Parroquia de estudio, se hará uso de la encuesta y la entrevista, debido a que son los más conocidos, son de fácil aplicación y permiten obtener información concreta y directa de las personas involucradas.

3.3.1 La Entrevista

Morgan y Cogger (1975) *“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”*

Para este instrumento se utilizará el 10% de la muestra, siendo la encuesta realizada a 100 personas.

3.3.2. Lista de cotejo

Díaz Barriga (2011), define la lista de cotejo cómo *“Un instrumento se diseña 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.”*

Ver anexo A.

3.3.3. Modelo de la Cuestionario.

Ver anexo B.

3.4 Técnicas de Análisis de Datos.

Una vez obtenida la respuesta de todas las interrogantes se procederá a organizar la información, buscando similitudes en lo que los entrevistados expresan, realizando gráficos para entender lo que sucede en la zona, llegando así a la conclusión que se espera, tomando en cuenta la opinión de cada uno de ellos.

Gráfica

Los datos se pueden analizar mediante gráficas ya sea con grafica de barras o grafica de sectores, donde se pueden representar variables numéricas continuas.

Tablas

Las tablas se utilizan para a analizar datos ya sea numéricos o escrito más detallados, donde se pueden presentar diferentes resultados acordes a las interrogantes, sin necesidad de seguir un patrón.

Diagrama

Este se conoce cómo una representación visual de una jerarquía en forma de una estructura de árbol invertida.

FODA

Es una herramienta de estudio de la situación de una empresa, institución, proyecto o persona, analizando sus características internas y su situación externa en una matriz cuadrada.

3.6 Fases de la Investigación

El proyecto Factible se llevará a cabo a lo largo de diferentes etapas para el efectivo desarrollo del mismo. Cada etapa contará de una programación y actividades distintas, desde un inicio, desarrollo y fin. Entre las fases se encuentra la propuesta urbana desarrollada en equipo y luego, las fases correspondientes a la propuesta individual; el tema de este trabajo.

Fase I – Diagnóstico

En esta fase del proyecto, se hará una visita al sitio para conocer la problemática actual y las condiciones en que se encuentra actualmente la zona donde se realizará la intervención urbana, se realizará el diagnóstico de la problemática existente para así poder solventarla. La zona que se estudiara es la parroquia San Jose Urbanización la Viña, del Municipio Valencia, Estado Carabobo.

En esta fase se procederá a recoger todos los datos que sean pertinentes y útiles para el desarrollo de este proyecto. Para tales fines se contará con las técnicas seleccionadas, la observación directa y las entrevistas con el fin de recopilar toda la información necesaria.

Fase II – Análisis de los Datos

En esta fase se recopilará toda la información obtenida en la fase anterior, para seguidamente ser analizado y así poder llegar a la conclusión de cómo se puede comenzar el proceso de diseño. Los resultados que se tomaran serán los arrojados por la entrevista, de igual manera será tomada toda la información documental que se tenga.

Fase III – Propuesta Arquitectónica

En esta fase, se llevará a cabo el proceso de diseño en sí, donde se generará la propuesta de edificación realizada por el autor. Dicha propuesta será desarrollada en un terreno ubicado en el sitio de estudio, y será el tema principal de este trabajo. Esta propuesta buscará solucionar los problemas diagnosticados y que pueda amarrarse a las variables y determinantes encontradas en su contexto directo.

Se iniciará el proceso de diseño con, como se le conoce, el concepto generador: Este será la idea principal del proyecto y la base o guía sobre el cual este se desarrollará y el sentido que debe tomar. A medida que se desenvuelva el proyecto, se procederá a desarrollar la ubicación de las áreas del edificio y el funcionamiento apropiado de las mismas, para así definir su correcta implantación y desarrollo de las actividades propias

del edificio. A lo largo de esta fase se llevara a cabo la realización del material físico de la propuesta como lo son los planos y las representaciones graficas de los volúmenes, para un mejor entendimiento del proyecto y su efectiva realización.

Fase IV: Diseño Estructural, Instalaciones Sanitarias y Eléctricas.

Para complementar la propuesta arquitectónica se presentarán planos tecnológicos permitiendo dar un entendimiento general del funcionamiento de las instalaciones dentro de la propuesta. Se incluirán planos de estructura, instalaciones sanitarias y mecánicas.

3.5 Análisis de Resultados.

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

En este caso se puede comprobar que las respuestas obtenidas en las entrevistas realizadas a estudiantes y docentes de gastronomía y hotelería nos permite concluir que muchas de las respuestas obtenidas en general coinciden llegando a la conclusión:

- El sector de El Viñedo es altamente comercial y concurrido, ideal para restaurantes y hoteles.
- Existe un gran desempleo en el área de gastronomía y hotelería
- Actualmente en el sector de El Viñedo no existe un complejo que cumpla con las expectativas de los docentes y estudiantes

Ver anexo C.

3.6 Validez y Confiabilidad

Validez

Según lo indica Chávez (2001) la validez *“Es la eficacia con que un instrumento*

mide lo que se pretende”. Por su parte, Hernández y otros (2003), define la validez como “el grado en que un instrumento realmente pretende medir la validez “.

Confiabilidad

Según Guillermo Briones, se refiere al “grado de confianza o seguridad con el cual se pueden aceptar los resultados obtenidos por un investigador basado en los procedimientos utilizados para efectuar su estudio “

CAPÍTULO IV EL PROYECTO

4.1 El Sitio Urbano.

La Parroquia Urbana San José, del municipio Valencia es la tercera parroquia con la mayor cantidad de habitantes de la ciudad, con un total de 132.534 habitantes para el censo realizado en el 2011 por el INE. Limita al norte con el Municipio Naguanagua, al sur con las Parroquias Urbanas Catedral, El Socorro, Miguel Peña y San Blas, al este con el Municipio San Diego y finalmente al oeste con el Municipio Libertador. Valencia para finales de 2015 tenía aproximadamente 888.109 habitantes y la parroquia Miguel Peña contaba con un estimado de 132.534, un poco más del 14% de la población del municipio.



Figura 8 y 9, Ubicación del Sector en estudio, La autora (2022).

La poligonal de estudio a evaluar comprende el sector de La Viña y El Viñado. Desde la Av. Andrés Eloy Blanco calle 152 hasta la Av. Andrés Eloy Blanco calle C.137, teniendo como límites la Avenida 107 y la Avenida 100 Bolívar Norte. Esta poligonal es considerada una de las más comerciales de la zona debido a la gran cantidad de comercios que esta alberga.

En cuanto a la vialidad presente en la zona, esta posee una gran importancia debido ser de las principales vialidades que conectan la ciudad de Valencia, contando con una eficiente afluencia vehicular. En el caso de las vialidades secundarias son de igual manera

muy transitadas donde se ubica una gran avenida gastronómica de la ciudad de Valencia, aportándole así gran valor comercial y cultural a la zona.

La zona tiene un gran valor comercial para la ciudad ya que en ella se albergan distintas edificaciones que son hitos importantes, como lo es la Torre Movistar considerada cómo la edificación de telecomunicaciones más importante de la ciudad, también es considerada una zona cultural debido a la cercanía a la plaza de las esculturas y una zona turística por las diferentes cadenas de hoteles que se ubican en esta locación.

A su vez se cuenta con otros espacios que son considerados como hitos referenciales, como los son: El distribuidor del Trigal el cual sirve de conexión vehicular y peatonal para los ciudadanos que se desplazan desde el este al oeste de la ciudad, y la Clínica La Viña la cual se encarga de cubrir las necesidades de salud de los habitantes.

4.2 La Propuesta Arquitectónica.

Una vez desarrollada y determinadas las necesidades a nivel de infraestructura que el sector necesita satisfacer, se plantea el diseño de un Complejo Educacional Gastronómico y Hotelero en la urbanización El Viñado, Valencia, Estado Carabobo.

Este complejo buscará llevar la educación de la gastronomía y la hotelería a otro nivel, ayudando así a generar más empleo en estos sectores en específico.

4.2.1 Definición

Se plantea una edificación de tipo Educacional, Comercial y turístico la cual se dispone a desarrollar el Complejo Educacional Gastronómico y Hotelero, el cual contará con un edificio educacional y dos el cual funcionarán tanto de manera educacional cómo comercial y turístico.

4.2.2 El Usuario

La propuesta será dirigida para que los jóvenes de la ciudad que tengan interés en la gastronomía y la hotelería, donde puedan tener una formación académica integral el cual sería el diferenciador principal a las otras escuelas localizadas en la ciudad. De igual

manera se busca promover la formación laboral en los estudiantes donde ambos complejos serán utilizados con escuelas prácticas para los alumnos. Lugar donde también los habitantes podrán disfrutar del complejo.

4.2.3 El sitio y su Contexto

Ubicación del terreno

El terreno se encuentra ubicado en la Parroquia Urbana San José, Municipio Valencia, específicamente en el Sector El Viñedo, se planteó en la cuadra entre la Avenida Andrés Eloy Blanco, la Calle Sucre y la Avenida Monseñor Adams. Este terreno tiene una gran relevancia en el sector debido a la buena posición comercial que este posee, se encuentra en una de las avenidas más transitadas del sector, brindando una ubicación central para los usuarios.

Se accede al terreno por la Avenida Andrés Eloy Blanco, y la calle Sucre. Próximas a este se encuentra la Avenida 106, y la Calle Ceiba.

Topografía

La topografía predominante en la zona es plana. Se observan pocos desniveles en la zona de estudio. Las cotas más notables se encuentran en la parte norte del sector, específicamente en el sector de la viña.

Orientación y Vientos

La incidencia solar va de este a oeste. Esto afectaría en las mañanas a la fachada principal del complejo donde se encuentran los restaurantes, la escuela y el hotel, en las tardes afectaría la fachada oeste donde se plantea ubicar las áreas de servicio, habitaciones del hotel y salones de estudio y las cocinas prácticas.

Vías de Acceso

Vehicularmente posee dos accesos principales por el lado este se encuentra la Avenida Andrés Eloy Blanco, por el lado sur la Avenida Monseñor Adams y por el la norte la Calle Sucre como acceso secundario. Se plantea realizar el acceso vehicular por la Avenida Monseñor Adams donde accederán tanto los vehículos de los usuarios, como

los vehículos destinados a las áreas de servicio, y la salida vehicular se realizará por la Calle Sucre. El acceso peatonal se realizará por medio de la Avenida Andrés Eloy Blanco.

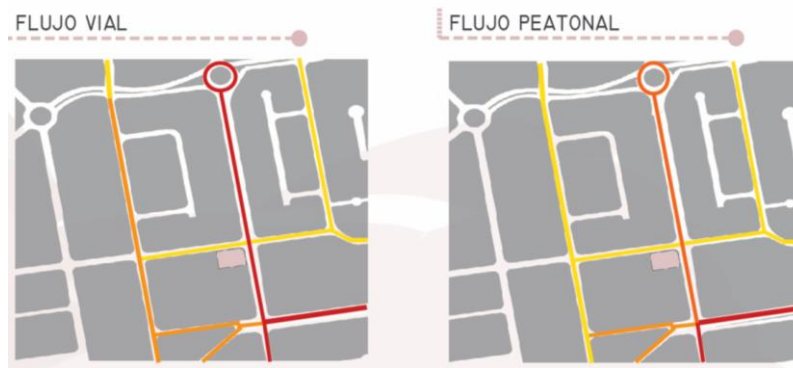


Figura 10, Flujos Viales, La autora (2022).

4.2.4 Programa de Áreas

El complejo comprenderá las siguientes áreas:

Estacionamiento	5900 m ²
Circulación Vertical	60 m ²
Restaurantes	750 m ²
Áreas de servicios	900 m ²
Área Administrativa	110 m ²
Aulas Teóricas	390 m ²
Aulas Prácticas	490 m ²
Área de Carga y Descarga	220 m ²
Vigilancia	20 m ²
Biblioteca	87 m ²
Recepción	25 m ²
Terraza	40 m ²
Gimnasio	55 m ²
Peluquería	25 m ²
Spa	40 m ²
Business Center	190 m ²
Café	30 m ²
Huerto	74 m ²
Habitaciones	460 m ²

4.2.5 Esquema de Relaciones

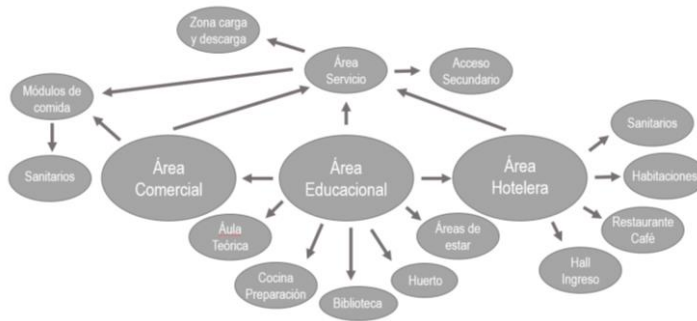


Figura 11, Esquema de Relaciones, La autora (2022).

4.2.6 Concepto Generador

El complejo propuesto se planteó con la idea principal de lograr integrar la parte educativa, con la comercial para lograr ofrecer a los estudiantes un espacio de trabajo. Lugar donde a su vez los habitantes y visitantes pueden disfrutar de un recorrido gastronómico variado y de alto nivel, donde de igual manera se plantea para los huéspedes del hotel. El Complejo se diseñará con una manera estratégica de manera que se integren las áreas verdes junto con la edificación, jugando con las diferentes formas de los techos y los jardines brindándole al usuario un espacio integral donde se transmita armonía.

Se propuso diseñar tres edificaciones diferentes, el área gastronómica, el área hotelera y la escuela, donde se busca conectar el edificio principal con los otros dos. Para el área común se generará un espacio con grandes jardines donde se ubicarán espacios de mesas para los restaurantes, espacio de estar para el hotel y para la escuela, integrándolo con diferentes camineras para los usuarios.



Figura 12, Gráfico Concepto Generador, La autora (2022).

4.2.7 Memoria Descriptiva.

La propuesta cómo finalidad realizar un Complejo Educacional Gastronómico y Hotelero, con el objetivo de desarrollar la cultura gastronómica y el área hotelera tanto en el sector El Viñedo cómo en la Ciudad de Valencia. De manera que los estudiantes jóvenes o adultos puedan obtener una formación académica integral y de alto nivel, para de esa forma capacitar profesionales totalmente especializados en las áreas requeridas. La edificación se encuentra especialmente diseñada para que todos los espacios se complementen de manera continúa buscando una interrelación entre la escuela y los complejos comerciales.

Este se encuentra dividido en tres módulos diferentes según el uso, el primer módulo es destinado al uso comercial de restaurantes-escuelas donde se encuentran los restaurantes, áreas de esparcimiento, y las áreas de servicios, el segundo módulo está destinado únicamente al propósito educativo donde se ubica la biblioteca, las aulas tanto teóricas cómo prácticas, salón de computación, y un huerto diseño para los estudiantes de gastronomía. El tercer modulo está destinado al hotel escuela donde se ubicará un restaurante y un café diseñado para los huéspedes, locales comerciales, un business center y las habitaciones. Se quería buscar que las tres edificaciones se encontraran unidas mediante accesos internos y mediante áreas exteriores compuesto con caminerías, y vegetación.

4.2.8 Arquitectura.

En principio se evaluó el terreno y se conocieron los usos permitidos en este, se establecen los metros cuadrados según el programa de áreas evaluado previamente, se dividen las tres edificaciones posicionando a la escuela en el medio de estas. Adicional a esto se establecen los espacios públicos y privados de cada edificio. La finalidad principal

de este complejo es tener un diseño arquitectónico diferencial a las ya existentes en el entorno, el cual cautive la atención de los habitantes.

Dentro de este mismo proceso se realizó el análisis y diseño de fachadas, en conjunto con los cortes, ideando una vista de las tres edificaciones, donde a su vez se verán complementados por el diseño que este obtendrá.

Este proyecto se divide en tres volúmenes diferentes de manera de lograr diferenciar los usos entre ellos, haciéndose destacar cada uno gracias a las diferentes alturas.

Esquema de Funcionamiento

A continuación, se describe con detenimiento el sistema de funcionamiento de diseño de las plantas del complejo, todo esto en cumplimiento con las normas sanitarias publicadas en la Gaceta Municipal de Valencia 11 de julio de 2013, Reforma de la ordenanza del plan de desarrollo urbano local de la Parroquia San José y Normas Sanitarias de la gaceta oficial n. 4044 extraordinario del 8 de septiembre de 1988

Nivel -3.00 Sótano

Al nivel del sótano se accede por la Avenida Monseñor Adams mediante una rampa vehicular la cual dirige a los usuarios a los puestos de estacionamiento de las tres edificaciones, y la salida se realizará por medio de una rampa vehicular por Calle Sucre. También en esta planta se podrán encontrar accesos verticales que llevan directo a la escuela o al hotel, y un acceso al cual lleva a las áreas exteriores del complejo.

En esta planta también se encuentra la planta eléctrica y la bomba de agua, el tanque de agua y el hidroneumático.

Este nivel cuenta con 113 puestos de estacionamiento destinados a los visitantes, huéspedes, estudiantes y trabajadores del complejo.

Nivel +-0.00 Planta Baja

Este es el nivel principal de las edificaciones, debido a que en este se encuentran todas las áreas importantes que complejo. Lo conforman el área de restaurantes, el acceso

principal a la escuela y el acceso principal al hotel, donde junto a estos se encuentran las áreas de servicio de cada una de estas áreas, y las zonas de carga y descarga. A este nivel se puede acceder peatonalmente desde la Avenida Monseñor Adams, la Avenida Andrés Eloy Blanco y la Calle Sucre. Los edificios estarán localizados en forma de línea recta al este de la edificación, donde se planteó una vialidad de servicio como acceso ideado para los vehículos destinados a servicios y al Oeste de la edificación se encuentran las áreas verdes. La fachada principal de las tres edificaciones será una fusión con paredes de vidrio, detalles en madera de Teca y jardines verticales, añadiéndole a estos, techos de madera para integrarlo con las áreas verdes.

N+ 5.50 Planta Primer Piso

En la primera planta de la escuela se encuentran aulas tanto teóricas como prácticas, se encuentra una terraza destinada al área de descanso de los alumnos, y un salón de computación destinado a impartir clase sobre el manejo de diferentes softwares, de igual manera a un lado de esta edificación se encuentra una pequeña área de servicio.

De esta manera en la primera planta del hotel se encuentra un pequeño café bar, se encuentra una peluquería y un spa, y a su vez un gimnasio destinado a los huéspedes. En este piso también se encuentra el business center ya que al ser un hotel ejecutivo los huéspedes tendrán espacios donde puedan realizar pequeñas reuniones y tendrán espacios de trabajo privados. Este piso tiene una capacidad para alrededor de 90 personas.

N+ 8.50 Planta Segundo Piso

En el nivel más alto de la escuela, se encuentran únicamente salones de materias prácticas para el área de gastronomía, se encuentra el huerto lugar donde los estudiantes podrán adquirir un conocimiento más profundo de las plantas para así obtener productos frescos. El área del huerto tendrá una cubierta translúcida para de esa manera poder brindarle la luz solar necesaria a la siembra.

En cuanto al edificio ubicado al Norte, el cual sería el hotel. Este contará con dos tipos de habitaciones diferentes: habitaciones sencillas y suites. Este piso también tendrá

su área de servicio donde se ubicará el almacén y el cuarto de limpieza, de igual manera las escaleras de emergencia y el montacarga.

Materiales y Acabados

Para lograr crear una armonía entre los tres edificios y el área principal de jardines, es necesario fijar un estilo coherente tanto en el exterior del edificio como en el interior, lo cual determinará el tipo de materiales y revestimientos que se utilizaran para que los usuarios los perciban como un lugar armonioso.

Revestimiento de Fachadas

Los acabados que se utilizaron en la edificación varían de acuerdo a la función y el área. Las fachadas de los edificios serán 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. También otra de las consideraciones es que este material reduce el ruido externo considerándolo como un factor positivo al complejo estar ubicado en dos avenidas muy concurridas de la ciudad. Este contará con paneles de vidrios lo cual brindará una mejor iluminación al interior de la edificación, con detalles en madera de teca y con pequeños jardines verticales el cual brindará una sensación de bienestar, y ayuda al flujo del aire.



Figura 13 y 14, Paneles de Fibrocemento y jardín vertical,
<https://sistemasdefachadas.com/tag/revestimiento-de-exteriores/> (2020).

Acabados de Pisos

En los acabados de pisos surgen distintos materiales, por nombrar alguno de ellos está el piso exterior que utiliza concreto estampado, para los pisos interiores de los restaurantes se utilizarán pisos de madera clara, para la escuela y el hotel se utilizará piso de granito.

4.2.9 Estructura.

El proyecto al dividirse en tres edificios independientes cada uno posee su sistema estructural independiente de concreto separándolos mediante una junta de dilatación. El primer edificio el cual posee únicamente una planta es destinado para el uso de restaurantes posee luces máximas de 10mts teniendo columnas de 0.45cm x 0.45cm como dimensión. Por otra parte, el edificio escuela este posee 3 plantas de las cuales las columnas poseen una luz máxima de 10mts y finalmente para el tercer edificio el cual está destinado al uso del hotel tiene un total de 5 pisos y posee una luz máxima de 10mts.

Para la edificación de restaurantes se propone el uso de cartelas como el sostén del techo, buscando crear un espacio con la menor cantidad de columnas posibles para obtener un espacio más dinámico.

Las paredes de todo el complejo tienen un ancho mínimo de 0.10cm y un máximo de 0.25cm, con acabados en ambas caras.

4.2.10 Instalaciones Sanitarias

a) Aguas Blancas

En el caso de la distribución para Aguas Blancas o aptas para el consumo humano se tienen diferentes formas las cuales van a depender de diversos factores los cuales están estipulados dentro de la Normas para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y Mantenimiento de Edificaciones promulgado bajo la Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinario del 8 de Septiembre de 1988 para nuestro caso se tomó el tipo de distribución por combinación de estanque bajo ubicado en la parte frontal de la parcela debajo del estacionamiento en el nivel sotano, bomba de elevación con equipo hidroneumático todo esto se emplea en zonas donde el abastecimiento no garantice presión suficiente y se desea mantener una presión adecuada.

Para la aducción se debe realizar la conexión al Acueducto común o tubo matriz para luego establecer la acometida hasta la caja troncocónica en donde se encuentra ubicado el medidor destinado para nuestra parcela posterior a esto se realiza el tramo desde la caja troncocónica a el estanque bajo teniendo en cuenta que este tramo debe de estar provisto de una llave de paso en caso de necesitar cerrar el paso de flujo hídrico por emergencia y de un flotante en la salida de la tubería hacia el estanque de manera de interrumpir dicho flujo al momento de llegar al tope de su capacidad; de igual forma se debe de colocar una válvula check o de contra flujo en el tramo de la captación del estanque bajo a la bomba de elevación para que de esta manera evitar flujo en la dirección opuesta al momento de una interrupción de dicho flujo, luego el siguiente tramo correspondería de la bomba al sistema hidroneumático para de esta manera lograr mantener una presión y flujo constante en todo el sistema sin importar la distancia o altura a la que se pueda encontrar el punto o artefacto que se desee suministrar con agua; agregando a lo anterior la red de distribución estará en la parte frontal del edificio y en los laterales enterrada a una altura de 0.30m y teniendo sus respectivas derivaciones para las diferentes áreas de la edificación específicamente en donde se encuentran los montantes para poder surtir en los niveles superiores, estos están ubicados en algunos casos en columnas de baños y depósitos en el caso de los montantes que se encuentren al lado de una columna de un baño dicho elemento se

embonará para que de esta manera se pueda evitar mostrar la tubería al usuario del espacio, de igual manera las acometidas en las diferentes áreas estarán destinadas a ir empotradas en la pared y en los casos que no se pueda atravesar algún elemento estructural como columnas esta ser colocará al borde de dicho elemento y se realizara el método de embonado descrito anteriormente, en el caso del nivel superior en donde se encuentran las aulas de cocina las tuberías irán por el suelo para no entorpecer con la visual de la fachada para luego hacer su cambio de dirección de manera ascendente hasta alcanzar la pieza sanitaria, esta deberá ser colocada a una altura por debajo del recubrimiento mínimo de 0.03m y de la capa de acero de refuerzo en la losa de concreto armado.

Por añadidura se deben de realizar las pruebas hidrostáticas a todos los tramos de la red de distribución para evitar fugas y certificar el correcto funcionamiento sin pérdida de flujo traduciendo esto a una pérdida de presión; en esa misma línea teniendo en cuenta que el diámetro recomendado para la mayoría de las piezas sanitarias como son lavamanos, WC con tanque, urinarios, duchas, lavamopas, fregaderos y tinas entre otros debe de ser de ½”.

De acuerdo a lo antes mencionado debemos hablar del tipo de material a emplear en los distintos tramos de tubería en la red de distribución, en la actualidad se encuentran diversos materiales que se pueden emplear pero existe uno en particular que por su gran resistencia, durabilidad y maniobrabilidad lo hace el ideal para la mayoría de los proyectos de construcción se trata de la tubería de polietileno de alta densidad o PEAD, es un producto termoplástico que para la unión entre sus diferentes componentes y entre tramos de tubería debe de hacerse mediante la utilización de calor, realizando la fusión de esta manera y no mediante productos químicos como es en el caso del PVC le otorga una mayor resistencia a la presión y menor riesgo de una ruptura en sus juntas prolongando la vida de la red aunando a que dicha tubería posee un espesor mayor a su contra parte de PVC proporciona un plus al disminuir las posibilidades de ruptura de la línea por una subida de presión.

b) Aguas Servidas

De la misma manera que para la red de distribución de aguas blancas la de aguas servidas se rige por lo establecido en la Normas para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y Mantenimiento de Edificaciones promulgado bajo la Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinario del 8 de Septiembre de 1988, la cual dicta que es un sistema que conducirá el fluido por medio de la gravedad mediante tubería en este caso de PVC, cada red secundaria se conecta hasta una tanquilla de aguas negras de dimensiones de 0.60mx0.60m que forma parte de la red principal de conducción de aguas servidas ubicadas en la periferia de la edificación y que se conecta al colector principal de la red cloacal.

De la misma manera que es importante contar con un adecuado sistema de almacenamiento y distribución para el agua apta para el consumo humano también debemos hacer el mismo énfasis en la recolección, conducción y disposición final de las aguas servidas ya que al presentar materia orgánica de rápida descomposición su acumulación originaria la producción de olores desagradables y posible contaminación del área por la proliferación de bacterias, es por ello que los ramales de desagüe para conducir dichas aguas deben tener pendiente mínimo 1centímetro por cada metro, el 1% las de 4" y 2 centímetros por cada metro el 2% las de 2" y 3" pero podrán tener pendientes menores al 1% los colectores con diámetro mayor o igual al 6"; los ramales horizontales de los desagües se unen formando ángulo de 45°, el diámetro de los conductos y ramales de desagües, bajantes y cloacas de aguas servidas se calcularan de acuerdo con el número total de unidades de descarga de las piezas sanitarias servidas.

Por otra parte, al contar con diferentes niveles el complejo se divide en diferentes redes por lo cual se tienen bajantes de aguas servidas dos en los baños del fondo de la edificación y uno en el almacén general ubicado en la parte posterior izquierda de la edificación para que de esta manera poder recolectar y conducir por una tubería en una misma área de los distintos niveles.

c) Aguas Pluviales

Agregando a lo anterior en el caso de las Aguas Pluviales los colectores funcionan por gravedad y el flujo se debe a la diferencia de cota entre dos puntos, por lo cual según lo establecido en la Normas para Proyecto, Construcción, Reparación, Reforma y Mantenimiento de Edificaciones promulgado bajo la Gaceta Oficial N° 4.044 Extraordinario del 8 de Septiembre de 1988, específicamente en la Tabla 47 del Artículo 466 en donde se pueden apreciar las áreas máximas de proyección horizontal en metros cuadrados que pueden ser drenadas por bajantes de aguas de lluvia estableciendo de esta manera cuadrículas de 100m² en la losa de techo de las diferentes áreas del complejo para la captación y posterior conducción de las aguas de lluvia y que estas sean drenadas mediante escorrentía superficial hasta la calzada de la parcela en donde se encuentran el alcantarillado público; en el caso de nuestro proyecto tenemos una losa a una altura de 20.20m con 8 drenajes, 3 losas con una cota de 8.20m con 11 drenajes en total y dos losas con una diferencia de altura de 4.20m con 16 drenajes para un total 35 drenajes para recolectar todo el agua de lluvia.

4.3.7.4 Instalaciones Eléctricas

De igual que las Instalaciones Sanitarias están regidas por una normativa en el caso de las Instalaciones Eléctricas se toma como referencia la norma COVENIN 0200-1999 Código Eléctrico Nacional en su 6ta Revisión, para nuestro diseño se tiene que el servicio eléctrico se conectará al Generador eléctrico de respaldo ubicado en el estacionamiento en el nivel sótano y luego la acometida se distribuirá hasta los tableros principales ubicados en planta baja y en específico a dos que servirán para la distribución de los tableros en los niveles superiores. Estos tableros secundarios de distribución se encuentran en el ala central al lado de los ascensores y en el depósito general. De la misma manera en que las instalaciones sanitarias se dividieron mediante redes, para este caso se dividieron por circuitos los cuales quedaron establecidos de la siguiente manera:

En planta Baja contamos con 3 circuitos enumerados desde el 0 al 2 pero con la particularidad que el 2 identificado con el color rosa abarca una mayor área subdividiéndose en dos de las alas, en la des las cocinas y restaurantes y en la ala central quedando el circuito 1 identificado con el color celeste establecido para el área restante, de la misma manera se tiene el Circuito 0 identificado con el color verde para la iluminación y áreas comunes La idea de separar las áreas por circuitos es para asegurar el correcto funcionamiento de la red y evitar una sobre carga por los diferentes equipos que puedan llegar a funcionar.

Siguiendo los lineamientos del Código Eléctrico Nacional el calibre mínimo de los conductores no deberán ser menores del calibre N° 8 para Cobre o N° 6 para aluminio siendo estos los que distribuirían la corriente desde el Tablero Secundario por las diferentes ramificaciones del circuito hasta los tomacorrientes e interruptores; estos deben de estar canalizados por tubería eléctrica tipo Conduit de PVC los cuales son tubos de 3 metros con campana para uniones soldadas, cumplen para instalaciones eléctricas embebidas en placas de concreto, en muros de mampostería y en muros de placas planas que le provean resistencia al fuego de mínimo 15 minutos.

4.3.7.5 Sistema contra incendios

De manera semejante en que se ha hablado sobre las normas que rigen los puntos antes mencionados para el caso del Sistema Contra Incendios existe un conjunto de normas por las cuales nos debemos regir, en este caso la que engloba en su mayoría de los puntos a tener en consideración es la Norma Venezolana COVENIN 823-4:2000 Sistema de Protección Contra Incendios.

En el caso de 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 (FIG 1). Detectar los incendios en el tiempo más corto posible, dar alarma y controlar las funciones auxiliares.

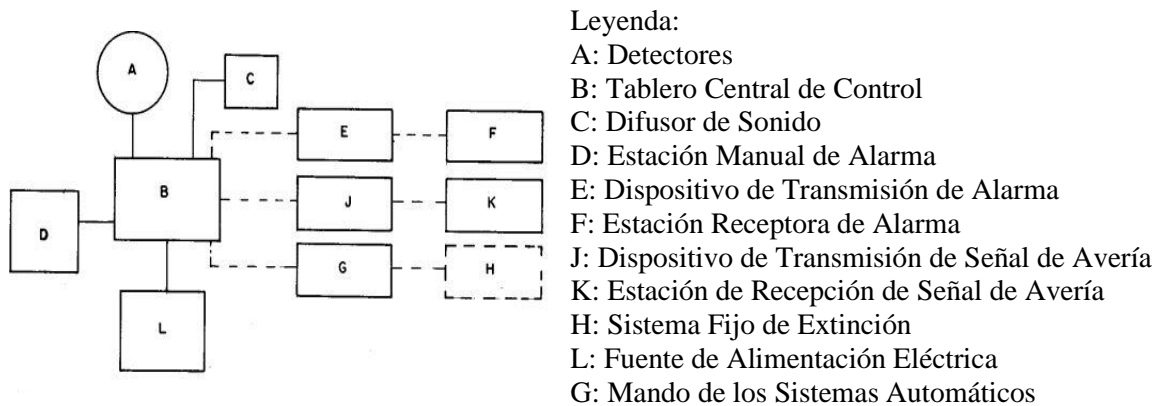


Figura 15 – Componentes del Sistema Automático de Detección

Los componentes antes mencionados deben de estar en cada nivel de la edificación y en él la Sala de Seguridad y Control se encontrará un Tablero Central de Control General para monitorear cualquiera eventualidad.

Por presentar diferentes espacios como son consultorios, oficinas, depósitos, auditorios, dormitorios entre otros los equipos de detección deben ser de: calor, humo por ionización, óptico de humo, llama, combinación por ionización y calor (intercalados) y combinación óptico de humo y calor (intercalados), los detectores se deben ubicar en los pasillos y en cualquiera de las áreas cerradas mediante puertas y ventanas todo esto siguiendo los lineamientos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 1176-80 Detectores Generalidades.

De la misma manera la Norma Venezolana COVENIN 758-89 Estación Manual de Alarma en su 1era Revisión establece lo siguiente:

Es un conjunto formado, por dispositivos mecánicos y eléctricos; montados en una caja cerrada, para transmitir una señal cuando una de sus partes integrantes es operada manualmente, para este proyecto se utilizaría una Estación Manual Compuesta la cual es aquella que al ser accionada activa la señal de alarma previa en

el Tablero Central de Control y posee un dispositivo de acceso indirecto, que transmite una señal al Tablero Central de Control para activar la señal de Alarma General; siendo la misma una señal previa la señal de alarma audible y visible, que emite el tablero central de control, al ser activado, un dispositivo iniciador de alarma, indicando la zona afectada y una señal de alarma general una señal audible de sonido normalizado, que indica la existencia de incendio para el desalojo de una edificación la cual podrá estar zonificada de acuerdo a la identificación de riesgo. En su mayoría las cajas para las alarmas son construidas con láminas metálicas o de un material no metálico con una resistencia mecánica al menos equivalente al de una de las láminas metálicas, a su vez tiene una lámina de vidrio protectora para evitar el accionamiento accidental de la misma.

Estas deberán estar fijamente instaladas en las paredes a una altura mínima sobre el nivel del piso de 1.15m y máxima de 1.50m, deben estar en cada nivel por cada 930m² o menos de superficie y con un recorrido horizontal real no mayor de 30m entre el usuario y la misma, en cada zona y en las vías de escape cercanas a las salidas.

Como último punto, pero no menos importante se encuentra el de extinción por lo cual nos basamos en lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 1331:2001 Extinción de Incendios en Edificaciones 3era Revisión, la cual dicta lo siguiente:

Un sistema fijo de extinción con agua es un sistema para combatir incendios compuesto por una red de tuberías, válvulas y bocas de agua, con reserva permanente de agua y un medio de impulsión, exclusivo para este sistema, el cual puede ser un tanque elevado, sistema de presión, bomba o combinación de estos; además se puede prestar apoyo con gabinetes para mangueras contra incendio que no es más que un gabinete destinado a alojar un equipo para el combate de incendios que consta de un armario, un soporte para la manguera, una válvula de ángulo de cierre manual, una manguera especial para el combate de incendios equipada con sus conexiones y una boquilla o pitón.

Este proyecto entra dentro de la clasificación de Clase 1 lo cual está definido por que es aquel que utiliza bocas de agua con sus respectivas válvulas de 1 ½ pulgada de diámetro con sus correspondientes mangueras de diámetro 1 ½ pulgadas conectadas a la boca y colocadas en porta mangueras o arrolladas en espiral dentro del gabinete; la tubería del sistema debe ser de acero al carbono y de forma que pueda ser unida mediante roscas y abrazaderas en los diferentes tramos de toda la red.

4.3.7.6 Instalaciones Mecánicas

En última instancia tenemos a los Ascensores los cuales se disponen de 4 unidades para el público en general ubicados en el ala central de la edificación dando cobertura desde el Estacionamiento en el Nivel Sótano hasta la última planta, los cuales por la superficie útil máxima de la cabina siendo esta de 3.10m² debe de soportar un máximo de 1350Kg siendo lo recomendado utilizarlo a 900Kg o para 10 personas aproximadamente, este modelo de ascensor debe ser sin sala de máquinas con la particularidad de que el motor de estos debe de estar en la parte superior del hueco y este mismo es de tecnología Gearless o sin engranajes, utiliza un motor síncrono dotado de imanes permanentes que carecen de reductor, lo que ayuda a que existan menos puntos con fricciones y logra un notable ahorro de energía. Por otra parte, contamos con dos montacargas ubicados en la parte posterior de la edificación en el área de servicio para ayudar con la movilización de insumos y cargas a los niveles superiores.

Por otra parte, contamos con dos escaleras centrales ubicadas en las alas centrales y derecha las cuales comunican desde planta baja hasta el nivel superior y una tercera que comunica desde el Estacionamiento en el Nivel Sótano hasta el área verde ubicado en la parte frontal de la parcela, por último, pero no menos importante contamos con una escalera de servicio ubicado en el lateral derecho de la edificación, Para concluir se tiene el sistema de refrigeración o climatización para todo el complejo, el cual se caracteriza por ser un sistema VRV (Volumen de Refrigerante Variable) o VRF (Variable Refrigerant Flow) por sus siglas en inglés, este sistema se

compone de una unidad exterior que se sitúa en la azotea del edificio y que se conecta por medio de tubos de cobre a muchas unidades interiores ubicadas dentro del edificio; este sistema es similar al de cualquiera de los tipos de aire acondicionado tradicionales, los cuales logran absorber el calor del aire de la sala y expulsarlo al exterior. El sistema VRV cuenta con una unidad exterior en la que se encuentra el compresor y el condensador, unas tuberías de cobre por donde circula el gas refrigerante y varias unidades interiores, cuando una de las unidades interiores necesita frío, envía una señal y la caja de control le proporciona refrigerante y a la vez el compresor aumenta su velocidad ya que tiene que elevar la presión pues el requerimiento es mayor, cuando una de las unidades interiores no necesita más climatización, la caja no le envía refrigerante y se ralentiza el compresor.

Las cualidades de este sistema es que la zonificación es independiente es decir cada unidad interior se puede climatizar con una temperatura diferente, e incluso tener algunas encendidas y otras apagadas ayudando a esto con el ahorro energético ya que la caja de control solo envía el refrigerante que cada unidad necesita haciendo que el compresor trabaje menos, el equipo es de menor peso en comparación al tradicional enfriador de agua que funciona con un sistema agua-aire por lo que es necesario de fancoils y por ultimo pero no menos importante desde un único punto se pueden controlar multitud de unidades interiores.

CAPITULO V

LA REPRESENTACION GRAFICA

A continuación, se presentan los planos del Complejo Educativo Gastronómico y Hotelero ubicado en la urbanización El Viñedo, Valencia, Estado Carabobo, donde se apreciará el contenido, la distribución y las características generales y específicas del proyecto.

Listado de Planos

A1 Planta Techo

A2 Sótano

A3 Planta Baja

A4 Planta 1 n+5.50

A5 Planta 2 n+8.50

A6 Secciones

A7 Secciones

A8 Fachadas

A9 Fachadas

A10 Estructura

A11 Instalaciones

A12 Instalaciones

A13 Instalaciones

A14 Instalaciones

A15 Instalaciones Isometría

A16 Detalles



UNIVERSIDAD
JOSE ANTONIO
PAEZ

DISEÑO X

INSTITUTO
COMPLEJO
EDUCACIONAL
CASTRORONDO
T. HOJILERO

MAESTRO
DAVID A. OLIVERO
C.I. 127.079.208

PROFESOR
ANDRÉS OHLANDOS
RAMÍREZ

PROFESOR
DIPLOMADO
2019-2022

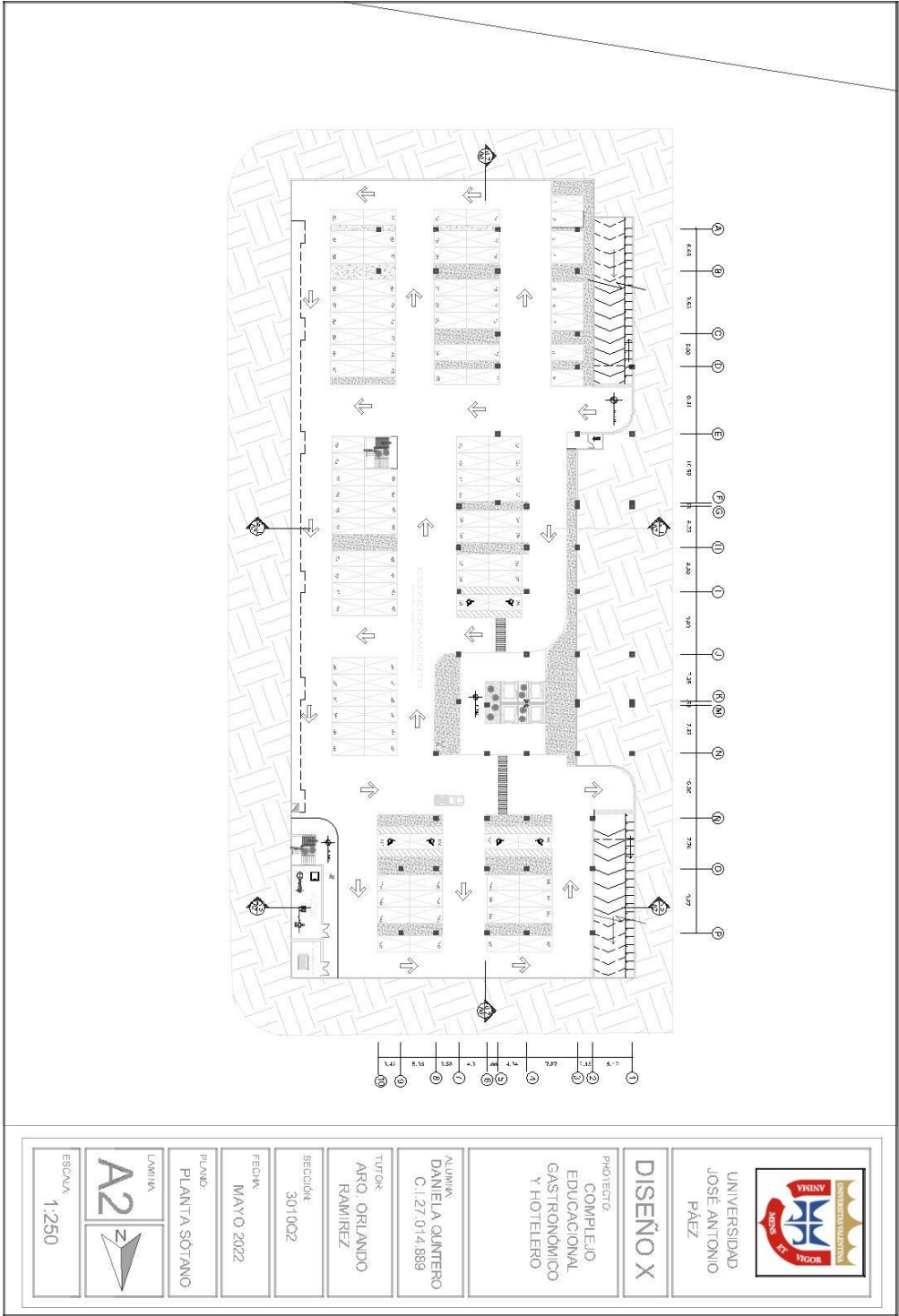
FECHA
MAYO 2022

TÍTULO
PLANTA LECHO

LETRA
A1



ESCALA
1:250



UNIVERSIDAD
JOSÉ ANTONIO
PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO
COMPLEJO
EDUCACIONAL
GASTRONOMICO
Y HOTELERO

ALUMNA
DANIELA QUINTERO
C.I. 27.014.889

TUTOR
ARQ. ORLANDO
RAMIREZ

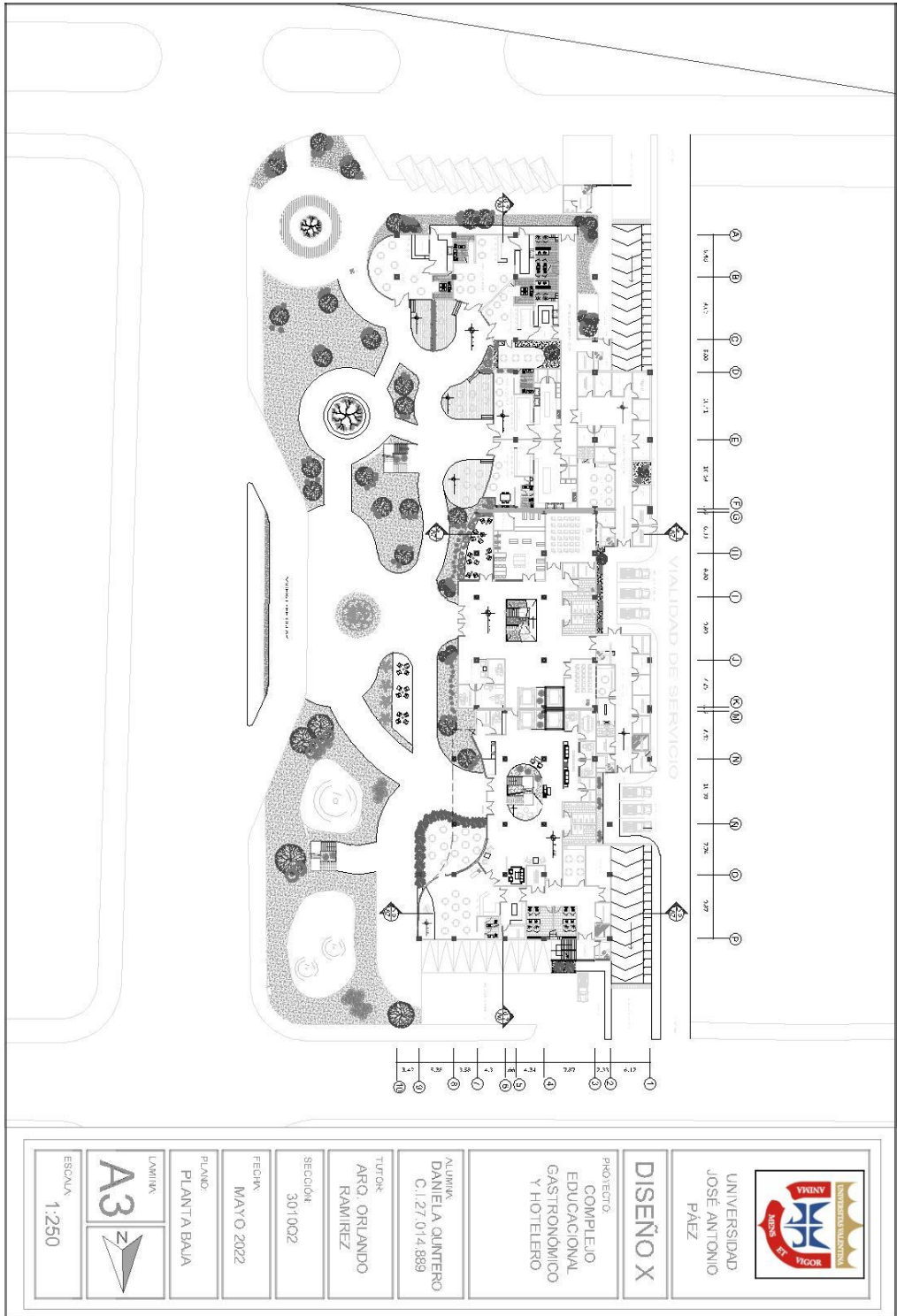
SECCION
301/002

FECHA
MAYO 2022

PLANO
PLANTA SOTANO

LAMINA
A2

ESCALA
1:250



UNIVERSIDAD
JOSÉ ANTONIO
PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO:
COMPLEJO
EDUCACIONAL
GASTRONÓMICO
Y HOTELERO

ALUMNA:
DANIELA QUINTERO
C.I. 27.014.889

TUTOR:
ARQ. ORLANDO
RAMÍREZ

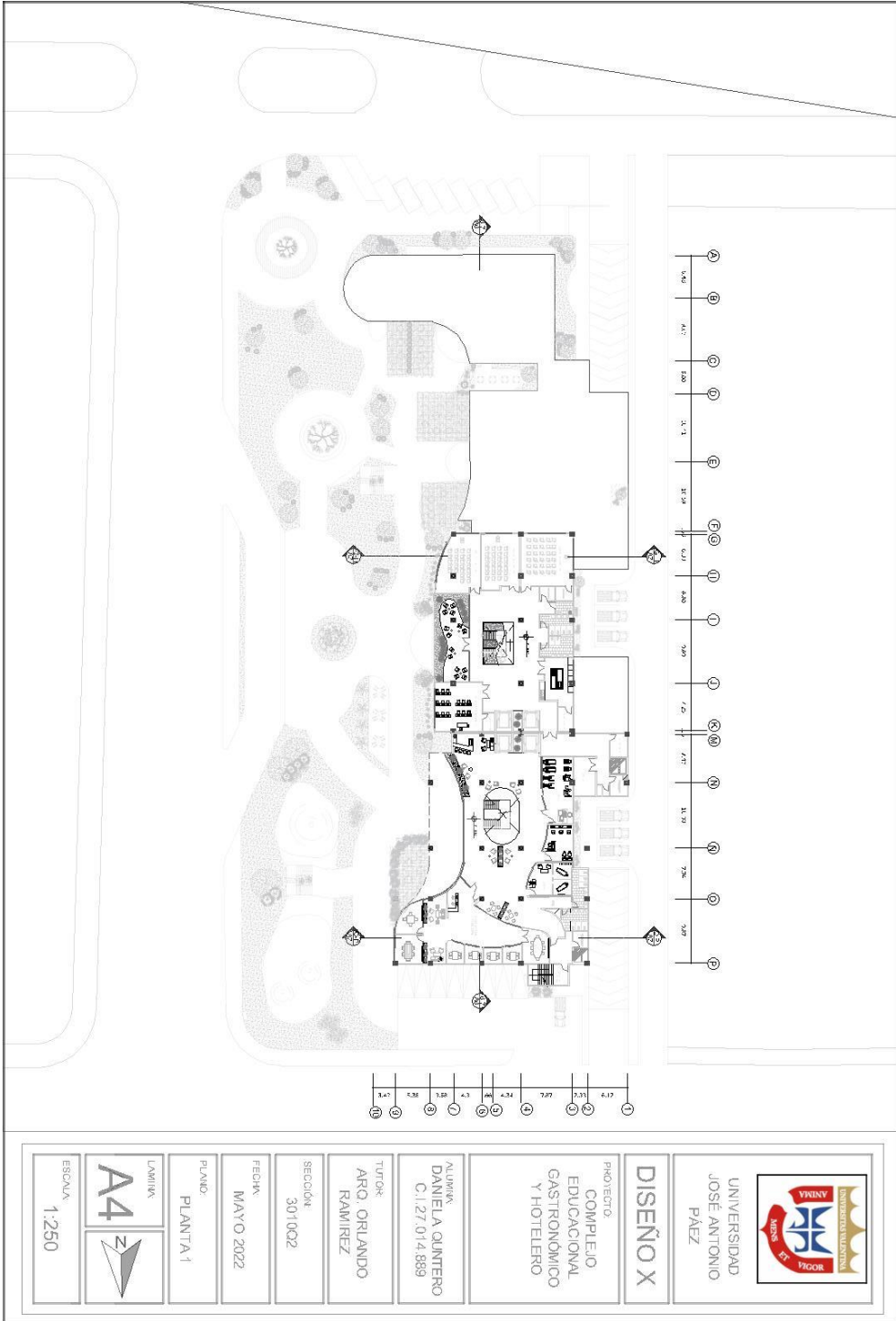
SECCIÓN:
301002

FECHA:
MAYO 2022

PLANO:
PLANTA BAJA



ESCALA:
1:250



UNIVERSIDAD
JOSÉ ANTONIO
PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO:
COMPLEJO
EDUCACIONAL
GASTRONÓMICO
Y HOTELERO

ALUMNA:
DANIELA QUINTERO
C.I. 27.014.889

TUTOR:
ARQ. ORLANDO
RAMÍREZ

SECCIÓN:
3010C2

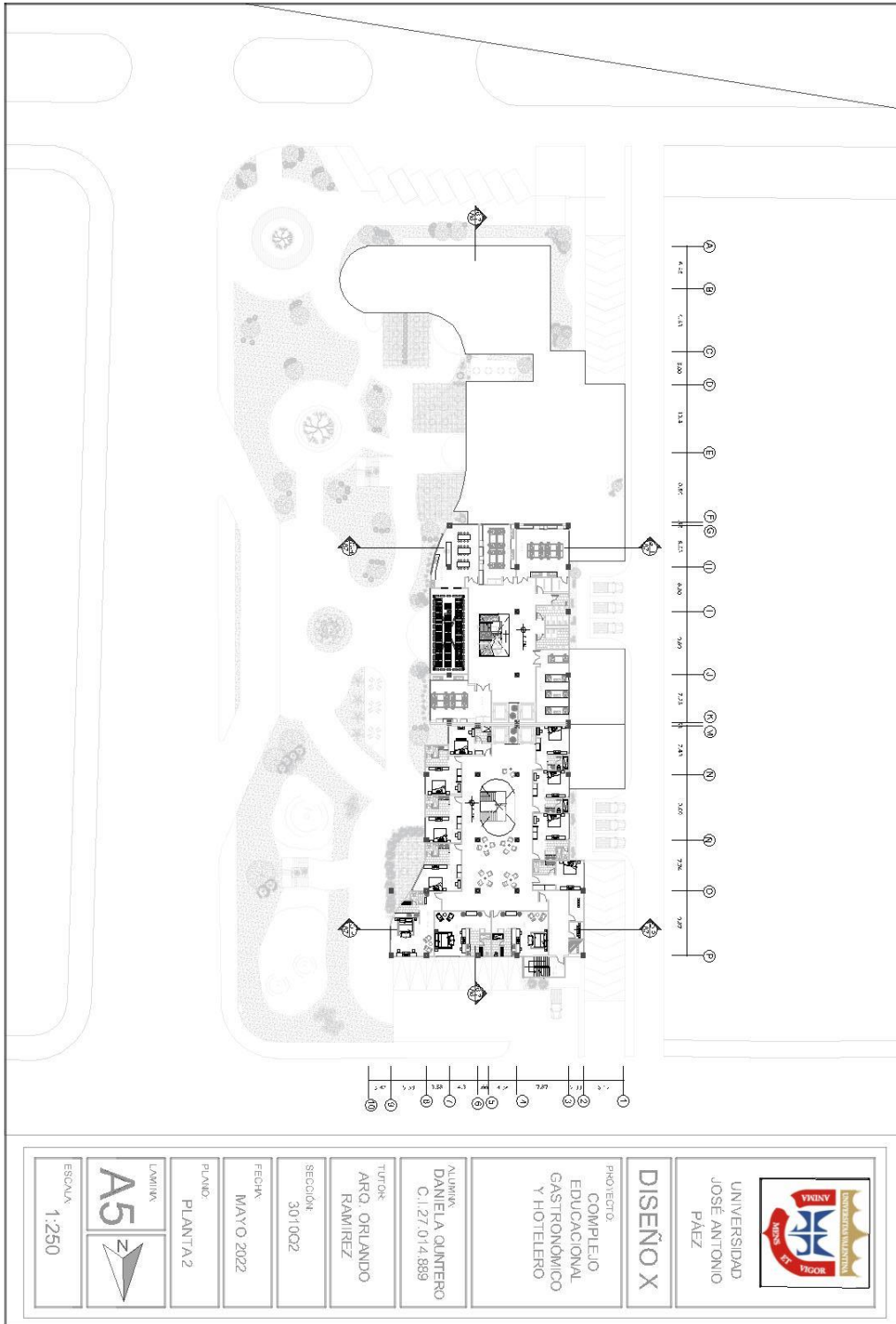
FECHA:
MAYO 2022

PLANO:
PLANTA 1

LÁMINA
A4



ESCALA:
1:250



UNIVERSIDAD
 JOSÉ ANTONIO
 PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO:
 COMPLEJO
 EDUCACIONAL
 GASTRONOMICO
 Y HOTELERO

ALUMNA:
 DANIELA QUINTERO
 C.I. 27.014.889

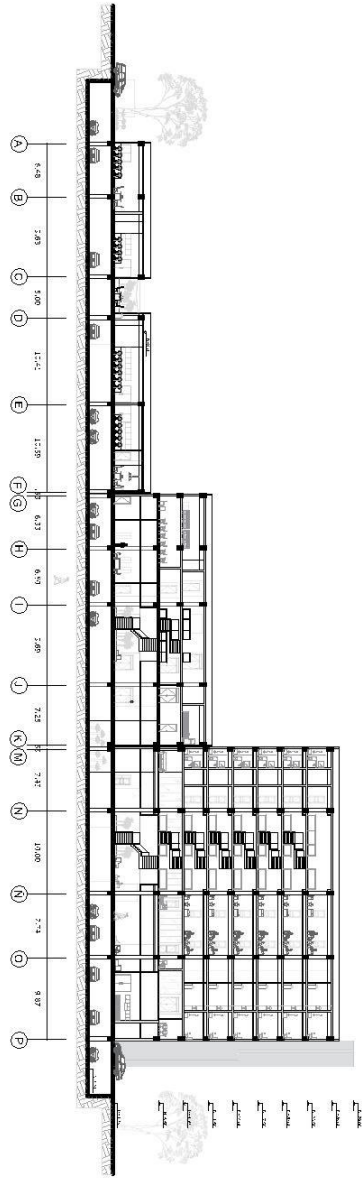
TUTOR:
 ARO, ORLANDO
 RAMIREZ

SECCIÓN:
 301002

FECHA:
 MAYO 2022

PLANO:
 PLANTA 2





CORTE 6-7



UNIVERSIDAD
JOSÉ ANTONIO
PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO:
COMPLEJO
EDUCACIONAL
GASTRONÓMICO
Y HOTELERO

AUTORES:
DANIELA QUINTERO
C.I. 27.014.889

TUTOR:
ARQ. ORLANDO
RAMÍREZ

SECCIÓN:
301002

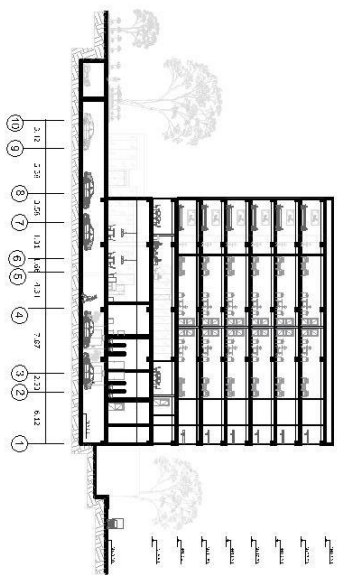
FEDER:
MAYO 2022

PLANO:
CORTE 6-7

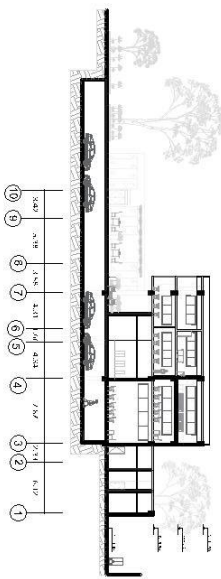
LÁMINA
A6
N

ESCALA:
1:250

CORTE O - P



CORTE G - H



UNIVERSIDAD
JOSÉ ANTONIO
PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO:
COMPLEJO
EDUCACIONAL
GASTRONÓMICO
Y HOTELERO

ALUMNA:
DANIELA QUINTERO
C.I. 27.014.889

TUTOR:
ARO. ORLANDO
RAMÍREZ

SECCIÓN:
301-002

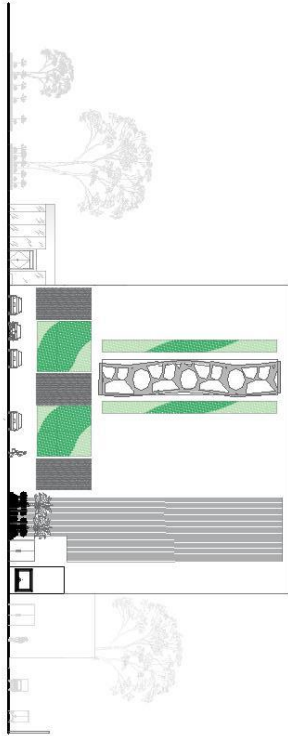
FEDER:
MAYO 2022

PLANO:
CORTE O.P./G.H.



ESCALA:
1:250

FACHADA NORTE



FACHADA SUR



UNIVERSIDAD
JOSE ANTONIO
PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO
COMPLEJO
EDUCACIONAL
GASTRONOMICO
Y HOTELERO

ALUMNA
DANIELA QUINTERO
C.I. 27.014.889

TUTOR
ARQ. ORLANDO
RAMIREZ

SECCIÓN
301002

FECHA
MAYO 2022

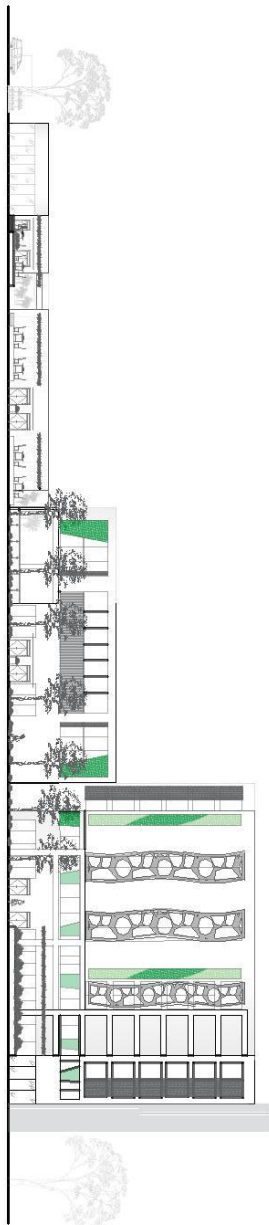
PLANO
FACHADA NORTE-SUR

LÁMINA

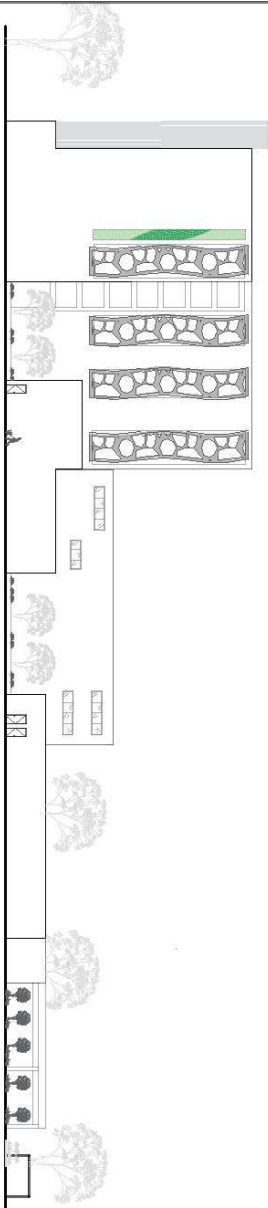


ESCALA
1:200

FACHADA ESTE



FACHADA OESTE



UNIVERSIDAD
JOSE ANTONIO
PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO:
COMPLEJO
EDUCACIONAL
GASTRONÓMICO
Y HOTELERO

ALUMNA:
DANIELA QUINTERO
C.I. 27.014.889

TUTOR:
ARQ. ORLANDO
RAMÍREZ

SECCIÓN:
3010Q2

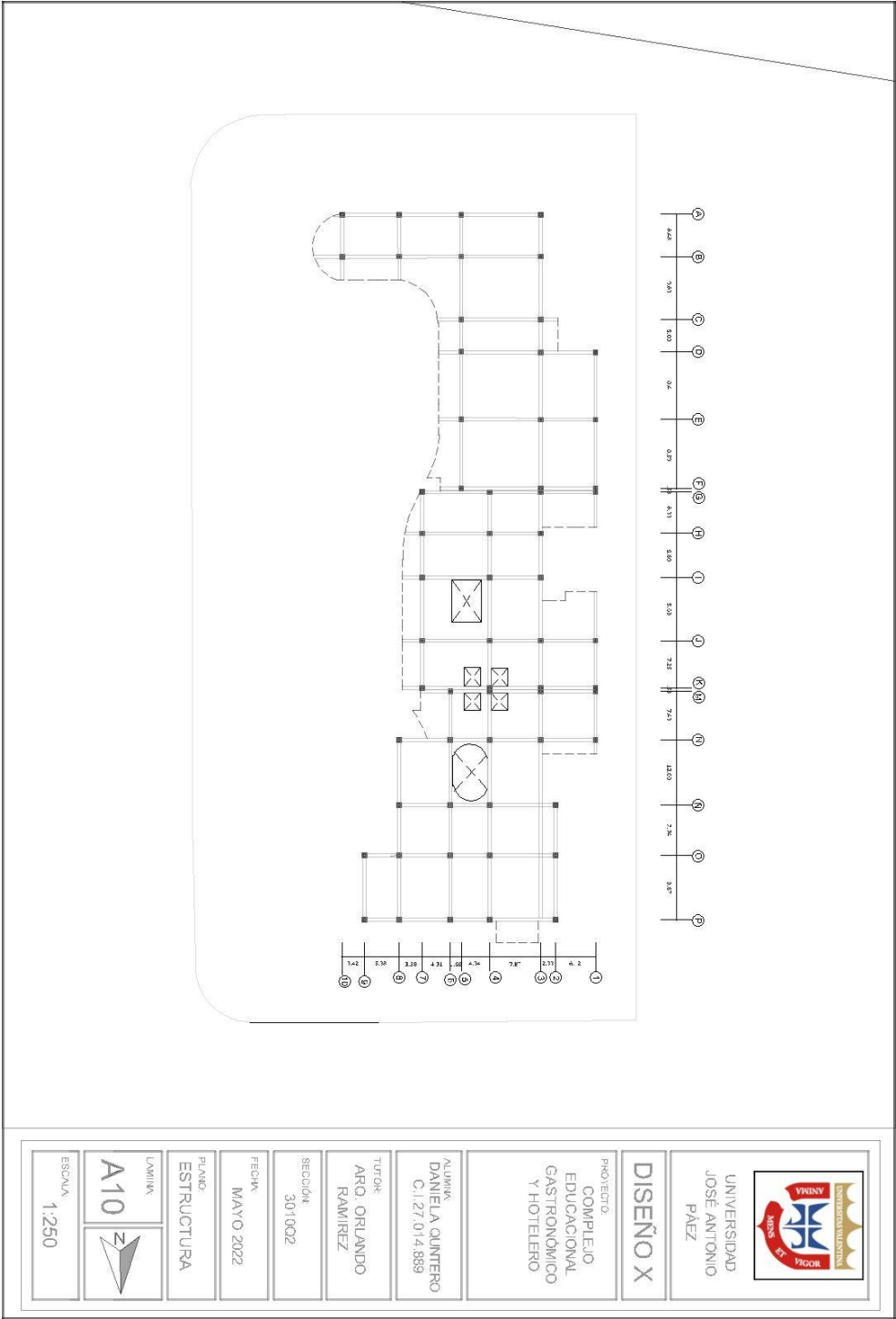
FECHA:
MAYO 2022

PLANO:
FACHADA ESTE-OESTE

LAMINA



ESCALA:
1:200



UNIVERSIDAD
 JOSÉ ANTONIO
 PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO
 COMPLEJO
 EDUCACIONAL
 GASTRONOMICO
 Y HOTELERO

ALUMNA
 DANIELA QUINTERO
 C.I. 27.014.889

TUTOR
 ARO ORLANDO
 RAMIREZ

SECCION
 301002

FECHA
 MAYO 2022

PLANO
 ESTRUCTURA

LAMINA
A10



ESCALA
 1:250







UNIVERSIDAD
JOSE ANTONIO
PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO
COMPLEJO
EDUCACIONAL
GASTRONÓMICO
Y HOTELERO

ALUMNA
DANIELA QUINTERO
C.I. 27.014.889

TUTOR
ARQ. ORLANDO
RAMÍREZ

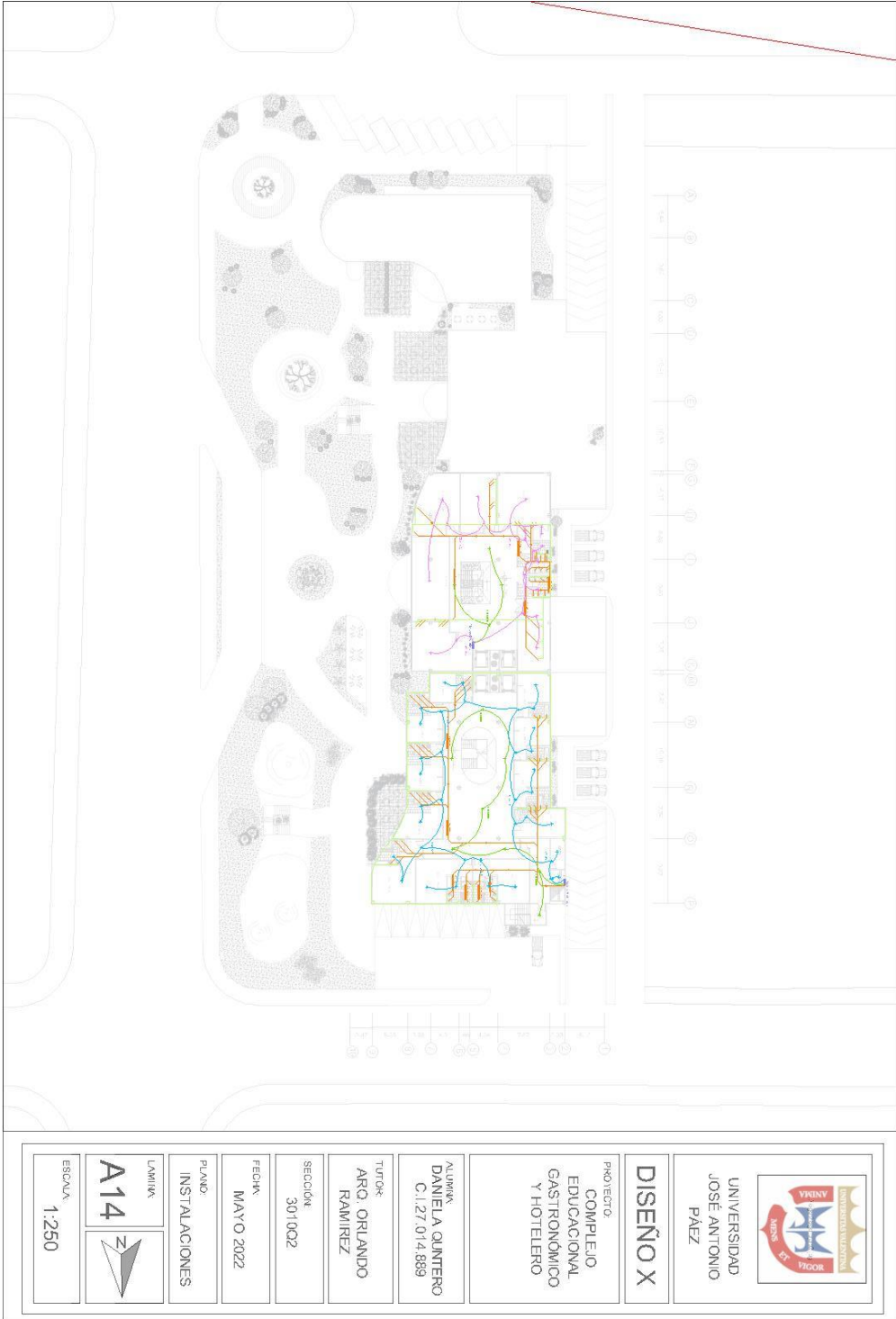
SECCIÓN
301002

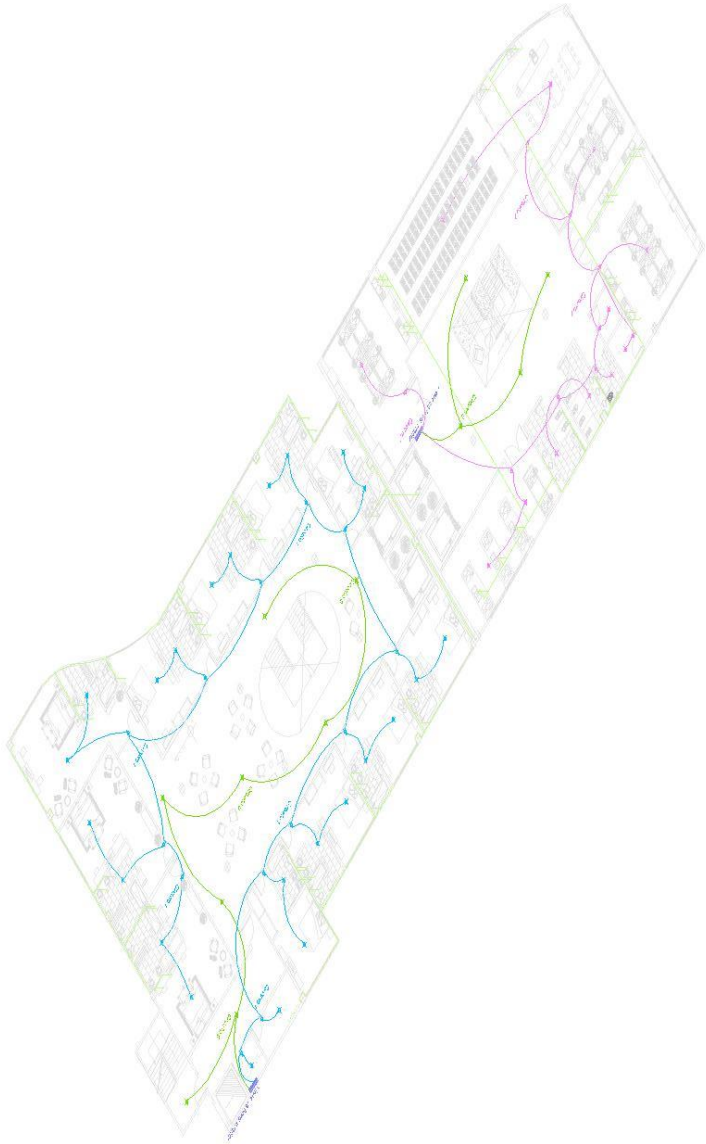
FECHA
MAYO 2022

PLANO
INSTALACIONES



ESCALA
1:250





UNIVERSIDAD
 JOSÉ ANTONIO
 PÁEZ

DISEÑO X

PROYECTO
 COMPLEJO
 EDUCACIONAL
 GASTRONÓMICO
 Y HOTELERO

ALUMNA
 DANIELA QUINTERO
 C.127.014.889

TUTOR
 ARO, ORLANDO
 RAMÍREZ

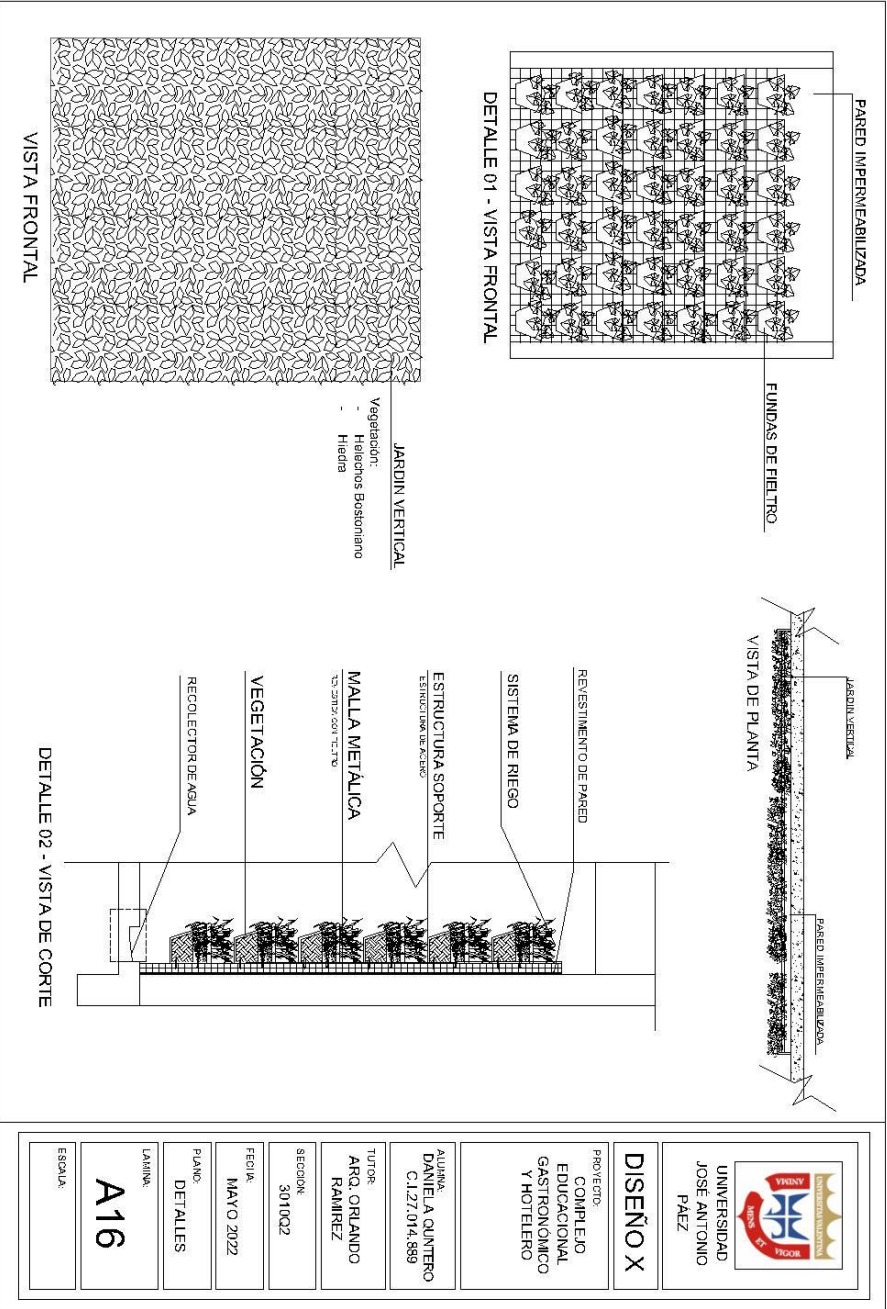
SECCIÓN
 301002

FECHA
 MAYO 2022

PLANO
 INSTALACIONES

LÁMINA
A15

ESCALA
 1:100



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Wikipedia (s.f) Valencia. En línea. Disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/Valencia_\(Venezuela\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Valencia_(Venezuela))
- Wikipedia (s.f) Parroquia San José. En línea. Disponible en; https://es.wikipedia.org/wiki/Parroquia_Urbana_San_Jos%C3%A9
- Alcaldía de Valencia (s.f) Municipio Valencia. En línea. Disponible en: <http://www.alcaldiadevalencia.gob.ve/index.php/municipio-valencia>
- Sabor Madrid (2015) Mercado San Ildefonso. En línea. Disponible en: <https://www.sabormadrid.es/novedades/2015/08/mercado-san-ildefonso-mercado-cubierto-madrid/>
- El diario (Luis de la Cruz, 2017) Relato del primer mercado con techo de Madrid: así se compraba en San Ildefonso https://www.eldiario.es/madrid/somos/malasana/relato-del-primer-mercado-con-techo-de-madrid-asi-se-compraba-en-san-ildefonso_1_6433948.html
- Arquitectura Viva (2017) Mercado San Ildefonso en Madrid. En línea. Disponible en: <https://arquitecturaviva.com/articulos/mercado-de-san-ildefonso-en-madrid-4as2k>
- Wikipedia (2018) Le Cordon Bleu. En Línea. Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Le_Cordon_Bleu
- Le cordon bleu (s.f) Our Story Mexico. En línea. Disponible en: <https://www.cordonbleu.edu/mexico/our-story/mx>
- Le cordon bleu (s.f) Histoire París. En línea. Disponible en: <https://www.cordonbleu.edu/paris/histoire/fr>
- ZinCo Cubiertas Ecológicas (s.f) Le Cordon Bleu Paris. En línea. Disponible en; <https://zinco-cubiertas-ecologicas.es/referencias/le-cordon-bleu-paris>

- Archi Expo (s.f) Le Cordon Bleu. En línea disponible en;
<https://trends.archiexpo.es/isosta-international/project-159896-271558.html>
- Weather Spark (s.f) Clima en Valencia, Venezuela. En línea. Disponible en:
<https://es.weatherspark.com/y/27392/Clima-promedio-en-Valencia-Venezuela-durante-todo-el-a%C3%B1o>

ANEXOS

Anexo A: Modelo de la lista de cotejo

Universidad José Antonio Páez			
Facultad de ingeniería			
Escuela de Arquitectura			
Variable	SI	NO	Observaciones
TERRENO			
Ubicación	x		El Viñedo, Valencia
Área	x		8.431 mts2
Accesos Vehiculares	x		Av. Andrés Eloy Blanco, Av. Monseñor Adams, Calle Sucre
Accesos Peatonales	x		Av. Andrés Eloy Blanco, Av. Monseñor Adams, Calle Sucre
Transporte Publico	x		Si existe acceso al área por medio de transporte público
Insolación	x		Moderado dependiendo del tiempo
Vientos	x		Vientos dominantes provenientes del Este con dirección Oeste
Visuales	x		Mayormente comercios, casas residenciales.
Topografía	x		Topografía irregular, con curvas de niveles leves.
TIPOLOGÍAS			
Educacional	x		Si
Residencial	x		Si
Comercial	x		Si
Institucional	x		Si
Cultural	x		Si
Deportiva	x		Si
Recreativa	x		Si
Asistencial	x		Si
Religiosa	x		Si

Anexo B: Modelo de Entrevista.

1. ¿En qué parte de la ciudad de Valencia reside?
2. ¿Conoce el sector de El viñedo? ¿Cómo lo describiría?
3. ¿Cómo se imagina el sector de El viñedo en 5 años?
4. ¿Considera que el sector del viñedo cuenta con áreas de esparcimiento para los habitantes cómo centros gastronómicos, y áreas hoteleras?
5. ¿Considera importante la educación gastronómica y hotelera en los jóvenes de la zona? ¿Y por qué?
6. ¿Piensa que actualmente hay desempleo en él área de gastronomía y hotelería?
7. ¿Considera que un complejo gastronómico, cultural y hotelero le darían valor a la zona?
8. ¿Qué cultura gastronómica considera que hace falta en el sector del Viñedo

Anexo C: Resultado de las entrevistas

ENTREVISTA 1. Angela Camero. Profesora y directora del Centro de Estudios Gastronómicos, Mezclas y Sabores.

1. "Resido en la Trigaleña, Municipio San José, Valencia
2. Si, es una parte de la ciudad muy comercial y comercial, también la considero un área residencial con un nivel socio económico alto.
3. Me imagino el área mas comercial que residencial y mucho más desarrollada de lo que es actualmente, opino que los espacios vacíos que se encuentran en estos momentos se convertirán en lugares de esparcimiento.
4. Considero que no lo suficiente, pueden existir más lugares de esparcimiento. Es una zona de Valencia en donde el desarrollo hotelero sería bastante conveniente debido a la belleza que esta zona posee lo cual crea un atractivo para los visitantes.

5. Por supuesto lo considero muy importante, en la parte de la educación gastronómica, se encuentra mucha gente empírica que son los que trabajan en la parte gastronómica y se ve bastante la diferente entre las personas que han estudiado esta carrera profesionalmente. En cuanto a la parte hotelera, porque precisamente actualmente hay mucha carencia en esta área. Los hoteles y restaurantes siempre se encuentran en constante búsqueda de personas profesionales, y es muy complicado ya que son carreras que no se ejercen en una universidad como en otros países, por eso es importante que las escuelas cumplan esa labor.
6. Pienso que anteriormente si existía constantemente la búsqueda de vacantes en el área de hotelería y gastronomía, pero actualmente eso ha cambiado, efectivamente existe desempleo en ambas áreas, dejando a estudiantes y egresados sin empleo para realizar sus pasantías.
7. Si, no existe ese concepto donde se desarrolle en conjunto. Cuando Mezclas y Sabores tenía el restaurant escuela en el Hotel Guaparo Inn era el único en Valencia que tenía ese concepto, lugar donde los mismos alumnos de la escuela podían capacitarse y obtener experiencia. También existió un hotel escuela en Mérida el cual era muy concurrido. Lastimosamente ese concepto que involucre esos tres aspectos ya no se ven en nuestro país.
8. No solamente en el sector de El Viñedo, sino en la ciudad de Valencia. Considero que no existe un restaurant gourmet de comida típica venezolana, me refiero a un restaurant que trabaje únicamente con ingredientes de nuestra despensa y que el menú sea únicamente venezolano, como es el restaurant en Caracas del Chef Víctor Moreno.

ENTREVISTA 2. Esteban Naranjo. Director General del Hotel Hesperia Maracay

1. Actualmente resido en la ciudad de Maracay debido a mi trabajo, pero por mucho tiempo viví en la Ciudad de Valencia

2. Si, conozco perfectamente esa zona. Para mi es una zona altamente turística y con muy buen entorno para futuros hoteles.
3. Me imagino el viñedo funcionando únicamente en aspectos comerciales que sirvan para las personas residentes tanto de la zona de Mañongo y El Trigal, como las personas de Prebo y Guataparo. Ya que es una zona muy céntrica para ambos lados de la ciudad.
4. Si existen, pero realmente no hay uno que cumpla con todas las expectativas de los valencianos, esto quizás se pueda deber a que muchas de los conceptos que existen hoy en día son planificados de manera muy rápida y no estudian las carencias de la zona cómo debería ser.
5. Lo considero muy importante ya que son profesiones que se llevan de la mano, en hotelería no solo se estudia como llevar un hotel, si no también como manejar restaurantes para que estos funcionen perfectamente.
6. Hace aproximadamente 4-5 años si aumento mucho el desempleo en el área de hotelería, esto debido a que muchas de las cadenas de hoteles decidieron cerrar sus puertas. Actualmente esta situación ha mejorado un poco, pero no al 100%.
7. Si duda si, hoy en día para poder estudiar en una buena escuela de hotelería es necesario hacerlo en exterior, ya que aquí las escuelas han perdido la buena educación con la que yo pude educarme.
8. Sin pensarlo dos veces hace falta gastronomía típica italiana, ahora hay muchas variaciones de la comida italiana.

ENTREVISTA 3. Carlos Barreto R. Estudiante de Cocina Internacional en La New Cuisine, Valencia.

1. Vivo en el Trigal, específicamente en la Calle Autocinema
2. Si, es un sector con bastante abundancia de comercios desde restaurantes, bares, y tiendas hasta bodegones.

3. Me lo imagino un poco cambiado en el aspecto residencial. Pienso que al ser tan concurrido las personas decidirán mudarse a un lugar más tranquilo y residencial.
4. Es un sector que cuenta muy pocas áreas ya que muchas de ellas se encuentran ocupadas o abandonadas.
5. Si es importante, actualmente muchos adolescentes quieren estudiar estas carreras de manera profesional, pero no encuentran un lugar en dónde.
6. En el área gastronomía actualmente ya no tanto, pero en el área hotelera sin duda si, no solo en el sector de El Viñedo o Valencia si no a nivel nacional y pudiera considerar que a nivel mundial también.
7. Esta zona cuenta con diferentes espacios recreacionales de cultura, gastronomía y hotelería, pero ninguno fusiona los tres aspectos. Lo cual crearía un espacio super interesante y en verdad le daría mucho valor comercial no solo a la zona, si no a la ciudad.
8. La comida mediterránea no se encuentra en muchos lugares en Valencia y es una de las mas destacadas a nivel mundial.

ENTREVISTA 4. Karen Ramos. Estudiante de Pastelería Básica en Mezclas y Sabores, Valencia.

- 1- Resido en Mañongo, cerca del Sambil
- 2- Si conozco El Viñedo, es una zona con muchísima variedad de restaurantes y tiendas de un alto nivel social
- 3- Me lo imagino con más árboles y mucho más tránsito vehicular.
- 4- Cuenta con muchísimas áreas recreacionales, pero muchas de ellas se parecen y tienen el mismo concepto. Sería ideal crear un concepto diferente que llame la atención de las personas.
- 5- Si es importante, muchas personas estudian gastronomía solo por hobby, pero también otro gran porcentaje quieren dedicarse a esto, como lo es mi caso. Al

momento de decidir estudiar no contaba con muchas opciones con las que podía escoger, a diferencia que en la Ciudad de Caracas si existe.

- 6- Por mucho tiempo estuve buscando empleo en el área de pastelería y fue verdaderamente un reto, si considero que hay bastante desempleo en ambas áreas.
- 7- Caracas es conocida por sus buenos restaurantes y hoteles de excelencia, por lo que Valencia también puede ser convertirse en un gran sitio turísticos para los visitantes. Un complejo gastronómico y hotelero ubicado en El Viñedo le dará vida nuevamente en la zona y se convertiría en un nuevo atractivo para el país.
- 8- En Valencia hay muchísima variedad de comida, quizás pudiera ser la comida americana. Ya que muchos de los restaurantes que trabajan con este tipo de comida son de comida rápida.

CONSTANCIA DE VALIDACION

Quien suscribe, Orlando Ramírez Guerrero

Con cédula de identidad N° 3.807.208. De profesión Arquitecto

Ejerciendo actualmente como profesor

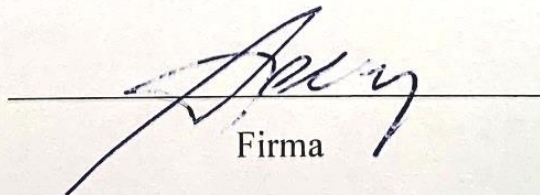
En la Universidad José Antonio Páez,

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación el Instrumento (cuestionario) a los efectos de su aplicación en el Trabajo de Grado: **"Complejo Educativo Gastronómico y Hotelero ubicado en la Urbanización El Viñedo, Valencia, Estado Carabobo"** En la Universidad José Antonio Páez. Estudiante: Daniela J. Quintero M., cédula de identidad N° V-27.014.889.

Luego de hacer las observaciones pertinentes puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido				X
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión				X
Pertinencia			X	

Fecha: 9 noviembre 2021


Firma