



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL
CACAO EN LA PARROQUIA PATANEMO,
ESTADO CARABOBO.**

Autora:

Verónica Caridad, Chalhoub Torres

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



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

**DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL
CACAO EN LA PARROQUIA PATANEMO, ESTADO CARABOBO**

Trabajo de Grado para optar al título de
ARQUITECTO

Autora:

Verónica Caridad, Chalhoub Torres

C.I: V-30.426.062

Tutor:

Arq. Rotsen, Pinzón

C.I: V-18.411.489

San Diego, octubre de 2023



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO

ACTA DE APROBACIÓN

INFORME FINAL DE PASANTÍA

TRABAJO DE GRADO

El jurado designado por la Facultad de INGENIERIA para la evaluación del Informe Final de Pasantía o Trabajo de Grado titulado:

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL TURISTICO DE PROCESAMIENTO DE CACAO DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO URBANO PARA LA PATROQUIA PATATEMO

Realizado por el (la) Br. VERONICA C. CHALHOUB T


C.I. N° 30426062 cursante de la carrera de ARQUITECTURA


hace constar después de analizar su contenido y oída la exposición oral, considera que el Informe Final o Trabajo de Grado ha obtenido la calificación de:

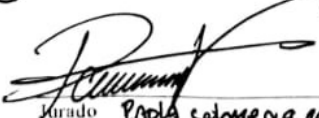
APROBADO

NO APROBADO

El Jurado


Tutor Académico (Coordinador)
Nombre: FOTSO PIZO
C.I.: 18.411.489


Jurado
Nombre: VICTOR SUVERA
C.I.: 5790177


Jurado PAOLA CALDERON ROS
Nombre:
C.I.: 25 173 885

Fecha: 14/11/2023



36/11/23



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, Rotsen Pinzón, portador de la cédula de identidad N° V-18.411.489, en mi carácter de tutor del trabajo de grado presentado por la ciudadana Verónica Caridad Chalhoub Torres, portador de la cédula de identidad N° V-30.426.062, titulado **“DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO EN LA PARROQUIA PATANEMO, 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 12 días del mes de Octubre del año dos mil veintitrés.



Rotsen Pinzón

C.I: V-18.411.489



UNIVERSIDAD
FI-A -018-2023 ICR-(DIX)

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA

San Diego, 08 de agosto de 2023

Ciudadano:
**CHALHOUB TORRES,
VERONICA CARIDAD**
C.I.: 30.426.062
Presente-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N.º 06-2023 de fecha 10-02-23 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **"DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL TURISTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO EN LA PARROQUIA PATANEMO, ESTADO CARABOBO."**, presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Arq. Rotsen Pinzón como Tutor Académico y del Arq. **Orlando Ramírez** como tutor Metodológico, quien lo asesorará en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,



Dra. Laura Aurora Sáenz Palencia

Decana de la Facultad de Ingeniería

c. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado de la Facultad de Ingeniería.

DEDICATORIA

A mi madre Norma Torres, quien ha sido mi apoyo incondicional a lo largo de toda mi trayectoria. Gracias por tu amor, paciencia, sacrificio y entrega, para brindarme las oportunidades necesarias para alcanzar mis metas.

A mi padre Salim Chalhoub, por tus consejos, amor y apoyo incondicional a lo largo de mi formación profesional.

Por su constante e inagotable apoyo y motivación que han sido fundamentales en mi formación como profesional. Les agradezco de todo corazón por ser mis guías y por enseñarme el valor del esfuerzo y la perseverancia. Sin ustedes, este logro no sería posible. Con todo mi amor y gratitud, esta tesis está dedicada a ustedes.

RECONOCIMIENTO

Quiero expresar mi profundo agradecimiento a todas las personas que me brindaron su apoyo y colaboración durante la realización de esta tesis.

A mis tutores Rotsen Pinzón y Orlando Ramírez, por su orientación, paciencia y dedicación. Su experiencia y conocimientos fueron fundamentales para mi desarrollo personal y profesional. Gracias por su constante motivación y por brindarme la oportunidad de aprender de ustedes.

Agradezco también a mis amigos y seres queridos por su aliento y comprensión durante este proceso. En especial a Yaneibith Pérez gracias por creer en mi desde el primer día de clases, por apoyarme, escucharme y celebrar mis logros como si fueran tuyos y a Jesús Guedez gracias por estar ahí para animarme, su apoyo incondicional ha sido fundamental para superar los momentos difíciles, tienen para siempre un espacio ganado en mi corazón.

A mis compañeros de toda esta travesía, Berenice Delgado, Andres Casique, Isabel Ledezma y María Betancourt, por cada desvelo en el que nos apoyamos y alentamos, muchos días en los que reímos y lloramos, y a pesar de las dificultades aprendimos lo que es ser un equipo y me llena de felicidad y nostalgia haber cumplido esto así, juntos.

Por último, quiero expresar mi profundo agradecimiento a mis padres Norma Torres y Salim Chalhoub, y mis hermanos María Gabriela, María Alejandra y Mazyad. su amor, paciencia y sacrificio han sido la base de mi constancia y dedicación. Gracias por creer en mí. Sin ustedes, nada de esto sería posible.

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	pp.
ÍNDICE DE CUADROS.....	vii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	viii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS.....	viii
RESUMEN	ix
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	
1.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.2 Formulación del Problema.....	6
1.3 Objetivos de la Investigación.....	6
1.3.1 Objetivo General.....	6
1.3.2 Objetivos Específicos.....	6
1.4 Justificación.....	6
1.5 Alcance.....	7
1.6 Limitaciones y/o Limitaciones.....	8
II MARCO TEÓRICO	
2.1 Antecedentes.....	9
2.2. Teoría Central de la investigación.....	13
2.3 Bases Teóricas.....	14
2.3.1. Centro de Producción	
2.3.2. Agroturismo	
2.3.3. Cacao	
2.3.4. Proceso productivo	
2.4 Bases Legales.....	17
2.4.1. Ley Orgánica Para La Ordenación Del Territorio. Gaceta Oficial Extraordinaria N° 3.238. Caracas, jueves 11 de agosto de 1983	
2.4.2. La Ley De Fomento Y Desarrollo De La Actividad Turística En Venezuela	
2.4.3. Gaceta Oficial De La República De Venezuela N.º Sg457-96 Buenas Prácticas De Fabricación, Almacenamiento Y Transporte De Alimentos Para Consumo Humano	
2.5 Definición de Términos.....	19
III MARCO METODOLÓGICO	
3.1. Paradigma de la investigación.....	20
3.2 Tipo de Investigación.....	21

3.3	Diseño de la Investigación.....	21
3.4	Nivel de la Investigación.....	21
3.5	Población y Muestra.....	22
3.6	Técnicas e Instrumentos de recolección de datos.....	22
3.5.1.		
3.5.2.		
3.7	Técnicas de análisis de resultados.....	25
3.8	Confiabilidad y/o Validez de los instrumentos.....	25
3.9	Fases Metodológicas.....	26
2.10	Cuadro de Operacionalización de Variables.....	27
IV	RESULTADOS	
4.1	Fase I Diagnóstico.....	28
4.2	Fase II Análisis.....	30
4.3	Fase III Diseño.....	34
4.4	Representación Gráfica.....	41
	REFERENCIAS.....	61
	ANEXOS.....	63

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO	DESCRIPCIÓN	pp.
1	Operacionalización de variables	27

LISTA DE FIGURAS

FIGURA	DESCRIPCIÓN	pp.
1	Grano de Patanemo con genética trinitaria	1
2	Ubicación hacienda productora de Cacao	4
3	Delimitación geográfica	8
4	Vista centro de investigación	9
5	Vista fachada Starbucks	10
6	Mapa de recorrido “Jardín del Cacao y Chocolate”	11
7	Gráfico sitio de estudio	28
8	Vialidad actual Patanemo	28
9	Zonificación actual Patanemo	29
10	Ubicación y límites del terreno	30
11	Terreno	30
12	Diagrama de relaciones	31
13	Diagrama concepto	32
14	Zonificación propuesta	34



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

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO EN LA PARROQUIA PATANEMO, ESTADO CARABOBO

Autora: Verónica Caridad, Chalhoub Torres.

Tutor Académico: Arq. Rotsen, Pinzón

Fecha: junio 2023

RESUMEN

La finalidad del presente proyecto de investigación consta de la propuesta del diseño arquitectónico de un Centro Artesanal Turístico de procesamiento del Cacao, implantada en el sector La Primavera, parroquia Patanemo dentro del Plan de Ordenamiento Urbano propuesto, con el objetivo de proporcionar un desarrollo económico, social y cultural a través de la actividad agrícola y turística de la producción de cacao, los equipamientos industriales actualmente no han evolucionado con enfoque a la producción agrícola. Se plantea un problema definido, razones por las que se debe realizar una intervención urbana y los objetivos que se cumplirán para ello; tomando desde el inicio la recopilación de toda la información necesaria para una correcta reestructuración urbana e implantación del proyecto. La línea de investigación adopta el enfoque de ciencias cognitivas y aplicadas, empleando la metodología corresponde a un proyecto de tipo factible, bajo una investigación documental y de campo por naturaleza, para ser posible el cumplimiento de dichos objetivos, certificando las condiciones en las que se encuentra la ciudad a través de una entrevista aplicada a una población que se encuentre dentro de la parroquia Patanemo, llevando los resultados a un análisis, demostración e interpretación. Cumpliendo tres fases para su desarrollo, como el diagnóstico de las condiciones urbanas de la parroquia y tipológicas del cultivo de cacao, seguido del análisis de las determinantes y aunado a ello el diseño de la propuesta arquitectónica. Por último, la importancia de llevar a cabo la realización del proyecto, es llevar a su máximo grado de aprovechamiento la producción del cacao, para promover y fomentar a las personas el surgimiento social y económico en dicha actividad, desarrollándose en un espacio funcional, cómodo, y acoplado.

Descriptor: Centro artesanal, turismo, producción, cacao.



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

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO EN LA PARROQUIA PATANEMO, ESTADO CARABOBO

Autora: Verónica Caridad, Chalhoub Torres.

Tutor Académico: Arq. Rotsen, Pinzón

Fecha: junio 2023

ABSTRACT

The purpose of this research project is to propose the architectural design of a Tourist Craft Center for Cocoa Processing, located in the La Primavera sector, Patanemo parish, within the proposed Urban Planning Plan. The objective is to provide economic, social, and cultural development through agricultural and tourist activities related to cocoa production. The current industrial facilities have not evolved with a focus on agricultural production. A defined problem is presented, along with reasons why an urban intervention is necessary and the objectives that will be achieved through it. From the beginning, the necessary information is gathered for a proper urban restructuring and implementation of the project. The research approach adopts a cognitive and applied sciences perspective, using a feasible project methodology, based on documentary and field research. This allows for the fulfillment of the objectives, certifying the conditions of the city through an interview applied to a population within the Patanemo parish, and analyzing, demonstrating, and interpreting the results. The development of the project consists of three phases: diagnosing the urban and typological conditions of the parish and cocoa cultivation, analyzing the determinants, and designing the architectural proposal. Finally, the importance of carrying out the project is to maximize cocoa production in order to promote and foster social and economic growth in this activity. This will be achieved through the development of a functional, comfortable, and suitable space.

Descriptors: Craft center, tourism, production, cocoa.

INTRODUCCIÓN

El plan de ordenamiento urbano es un instrumento de planificación territorial que establece las normas y directrices para el desarrollo físico y territorial de una ciudad o área urbana. Su objetivo es regular la distribución del suelo, la ubicación de las edificaciones, los equipamientos y servicios públicos, la movilidad y el transporte, y la protección del patrimonio cultural y ambiental. El plan de ordenamiento urbano busca garantizar un crecimiento equilibrado y sostenible de la ciudad, promoviendo la calidad de vida de sus habitantes y la eficiencia en el uso de los recursos.

En otro orden de ideas, un centro artesanal de producción es un espacio físico donde se lleva a cabo la elaboración de productos artesanales, ya sea por parte de un grupo de artesanos o de manera individual. Estos centros suelen contar con las herramientas y materiales necesarios para la producción, así como con un espacio de exhibición y venta de los productos elaborados. Estos centros son importantes para la preservación y promoción de la cultura y tradiciones locales, así como para el desarrollo económico de las comunidades donde se encuentran. Por otro lado, el agroturismo es una actividad turística que se desarrolla en zonas rurales y que tiene como objetivo principal la promoción y valorización del patrimonio cultural, natural y gastronómico de las comunidades locales. Se trata de una forma de turismo sostenible que contribuye al desarrollo económico y social de las zonas rurales y al mismo tiempo fomenta la conservación del medio ambiente y la cultura local.

Partiendo de esta información, resulta de particular interés revisar y evaluar, cuáles son los conceptos y principios constitucionales que condicionan el urbanismo, la planificación urbana y el ordenamiento territorial de nuestras ciudades y, muy concretamente para zonas rurales, como lo es la parroquia Patanemo, en el estado Carabobo, donde mediante este proyecto se propone desarrollar un Centro Artesanal Turístico de Procesamiento del Cacao. Esto, debido a, que el comercio mundial de productos primarios, entre ellos el cacao en grano, es de significativa importancia, dado que la producción y el comercio de estos bienes contribuyen con la satisfacción de los requerimientos energéticos y nutricionales de la población, y constituyen la base de la economía nacional de la mayoría de los países subdesarrollados. Es por ello, que, basado en proponer la implantación de un Centro Artesanal Turístico de Procesamiento del Cacao, se busca generar ingresos y mejorar la calidad de vida de los habitantes del sector. La meta que se persigue es colocar productos de excelente calidad en mercados altamente competitivos tanto a nivel

nacional como a nivel internacional, teniendo como guía los lineamientos y características que rigen una actividad agrícola responsable y a plena conciencia de cada uno de los aspectos sociales que motivan el desarrollo y bienestar de sus involucrados.

Capítulo I. Planteamiento Del Problema: Se realizó la descripción situacional para plantear la problemática que conduce a la formulación de una interrogante, estableciendo los objetivos de la investigación, al igual que se justifica y delimitan sus aspiraciones.

Capítulo II. Marco Teórico: Se mostraron los antecedentes relativos al proyecto de investigación, se explica la normativa legal utilizada, las determinantes, la definición de términos básicos y las bases teóricas y legales que lo sustentan.

Capítulo III. Marco Metodológico: Se planteó e indicó de manera breve la metodología y el tipo de investigación a realizar, se tomaron en cuenta las cifras de población para luego definir la muestra abordada en el estudio, se expuso el análisis de datos, técnica e instrumentos de recolección de información, fases de la investigación y recursos de tiempo.

Capítulo IV. La Propuesta Arquitectónica: Se describe la ubicación, variables naturales, determinantes urbanos, la propuesta urbana y por último la propuesta arquitectónica.

Anexos. Se presentaron los formularios de las encuestas y otros instrumentos que complementaron la investigación.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del Problema

El cacao es un rubro que fue utilizado como moneda de canje entre españoles e indígenas en suelo venezolano desde la época de la colonia, sin embargo, no existe un registro oficial de la primera vez que se comenzó a sembrar como cultivo en el territorio nacional. Durante muchos años Venezuela ocupó el primer lugar en el mundo de la exportación de cacao y, tras una etapa de estancamiento, se produjo un incremento de la producción de cacao, alcanzando volúmenes de 22 mil toneladas al año, representando un 0.04% de la producción mundial de grano. Quintero (2004)

Según Hoyos (1989) “se desconoce el país americano de origen. Algunos incluso afirman que pudo haber sido Venezuela. Esta afirmación se fundamenta, según Pittier, en que se han encontrado extensos cacaotales en las regiones boscosas del Rio Negro y del alto Orinoco” (p.311).

En consecuencia, el cacao venezolano es considerado como uno de los mejores del mundo, reconocido a nivel mundial por sus características de aroma y sabor con notas frutales y aromáticas. Estévez (2015) señala:

En una misma finca uno puede encontrar hasta 10 clúster (o familias genéticas) diferentes que lo convierten en un sabor único e inigualable. Algunas notas de sabor típicas del cacao venezolano son frutales con notas cítricas, aromas florales y notas de sabor de melaza, siendo en algunos casos algo cremoso en sabor (p.22).

En tal sentido, en Venezuela existen tres tipos de cacao: el criollo, el amazónico forastero y el cacao trinitario, este último nace de la mezcla de los dos primeros, cada uno con diferente color de mazorca y semilla. Según Cacao de Patanemo (2020) “El grano de Patanemo posee unas características de alta genética trinitaria y media descendencia criolla, a causa de la hibridación y el estándar de calidad”.



Figura 1. Grano de Patanemo con genética trinitaria, cosecha 2016-2017

Fuente: Patanemo Intercacao

Por otra parte, la declaración de Québec (2002) afirma que el agroturismo se cataloga como una “contribución potencial al alivio de la pobreza y a la protección del medio ambiente en ecosistemas amenazados”; así como a la “sensibilización de los viajeros respecto a la conservación del patrimonio natural y cultural”. La actividad turística ocurre en un ámbito donde entran en contacto personas de bagajes culturales y socioeconómicos diferentes, dicha relación causa efectos en las tradiciones y manifestaciones culturales, en los valores, comportamientos sociales y repercute sobre la identidad de las comunidades receptoras de forma positiva o negativa.

En la parroquia Patanemo, actualmente existe una dominante actividad económica destinada al cultivo y cosecha de granos de cacao, así como la actividad turística y económica de tipo costero destinada a la Bahía de Patanemo. Laura Peña en el artículo del blog ¿Qué es la actividad económica? (2018) afirma que:

La actividad económica es el procedimiento que implica la producción e intercambio de bienes y servicios con el fin de satisfacer las necesidades del consumidor y conseguir un beneficio por ello. En todas las actividades económicas diferenciaremos tres etapas que son: la producción, la distribución del mismo y el consumo.



Figura 2. Ubicación de hacienda productora de Cacao en Patanemo 2023
Fuente: Google Maps

En efecto el agroturismo en la parroquia de Patanemo no es controlado, lo cual tiene como consecuencia la contaminación del Río Patanemo y la quebrada Las Ibarra, erosión del suelo por impacto de los visitantes, deterioro y destrucción de la fauna y la flora local, la dificultad para cuantificar el impacto económico del agroturismo se debe al hecho de que se estructura en una cadena productiva multifacética que afecta actividades productivas. La falta de regulación y supervisión ha permitido la realización de actividades turísticas sin considerar su impacto en el

entorno natural y cultural. Asimismo, la importancia del análisis de esos impactos radica en la producción de conocimiento que puede ser utilizado por los entes gubernamentales y organizaciones no gubernamentales para reducir perjuicios del agroturismo o potenciar las experiencias positivas de todos los involucrados, causando una falta de diversificación en la economía local y una dependencia excesiva del comercio turístico como rubro económico principal.

En otro orden de ideas, el sistema educativo formal e informal, según se desprende de los diferentes programas de estudio básico, medio y superior, no ha valorado el conocimiento del cultivo de cacao y su importancia como rubro para el país, así como el proceso que conlleva transformar un fruto como el cacao en subproductos como licor de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo y productos finales como barras de chocolate. Esto ha llevado a una disminución en la producción y calidad del cacao venezolano, así como a una pérdida de oportunidades económicas para las comunidades locales que dependen de su cultivo.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2021) en su portal web, afirma que:

“Los subproductos del cacao, como la manteca de cacao y el polvo de cacao, tienen un gran potencial en la industria alimentaria y cosmética. La diversificación de la producción de cacao hacia la fabricación de estos subproductos podría generar mayores ingresos y valor agregado para los productores y las comunidades locales. Destacando el potencial de los subproductos del cacao, como la manteca y el polvo de cacao, para generar mayores ingresos y valor agregado en la industria alimentaria y cosmética, lo que podría beneficiar a los productores y comunidades locales”.

En base de las consideraciones anteriores, la falta de valoración del conocimiento del cultivo de cacao y su importancia como rubro para el país en el sistema educativo formal e informal ha contribuido a la falta de interés y compromiso por parte de las nuevas generaciones en su preservación y desarrollo, presenta la necesidad de proporcionar una infraestructura en dónde el cultivo de cacao y su procesamiento, fomente el desarrollo del agroturismo como impulso económico de la parroquia. En conclusión, abordar estos problemas es fundamental para promover el desarrollo sostenible del cultivo del cacao en Venezuela, proteger el medio ambiente y la biodiversidad local, fomentar la valoración y preservación del conocimiento ancestral asociado a este importante rubro. Asimismo, la oportunidad de promover y preservar la cultura y la historia del cacao en la región.

1.2. Formulación del Problema

¿De qué manera se puede fomentar la actividad turística del cultivo de cacao a través de una infraestructura en la parroquia Patanemo, estado Carabobo?

Objetivos de la Investigación

Objetivo General

Proponer un Centro Artesanal Turístico de Procesamiento del Cacao para el fomento de la actividad turística de la parroquia Patanemo, estado Carabobo.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar las condiciones urbanas de Patanemo y tipológicas del cultivo de cacao.
- Analizar las determinantes físico-ambientales y estudio de normativas para la definición de las necesidades de la zona.
- Diseñar la propuesta arquitectónica de un Centro Artesanal Turístico de Procesamiento de Cacao en la parroquia Patanemo.

1.3. Justificación de la Investigación

Carabobo es uno de los estados de Venezuela que cuenta con una superficie cosechada de cacao de alrededor de 19.540ha, siendo el segundo en la región norcentral-costera en el cultivo del mismo. Por mucho tiempo en Venezuela este rubro fue uno de los más importantes a nivel nacional, incluso más que el petróleo y el café.

Patanemo cuenta con el potencial para ser uno de los productores más competitivos en el cultivo de cacao en el país. Implementar el agroturismo para el fortalecimiento de la actividad turística impartiendo el conocimiento de su proceso industrial, se justifica en virtud de desarrollo de nuevas oportunidades en la parroquia de Patanemo, ayudar al agricultor y/o productor en sentido de progreso, para así disminuir las diferentes problemáticas que afronta, promover el desarrollo sostenible del cultivo del cacao en Venezuela para proteger el medio ambiente y la biodiversidad local, fomentar la valoración y preservación del conocimiento ancestral asociado a este importante rubro, y generar nuevas oportunidades económicas y turísticas para la población local, una economía más competitiva se traduciría en un mayor tejido de cadena productiva, más valor agregado en los subproductos y, por lo tanto, en bienestar, desarrollo y potencia socioeconómica para la población.

Asimismo, el Centro Artesanal Turístico de Procesamiento es una iniciativa clave para promover el desarrollo sostenible del cultivo del cacao en Venezuela, proteger la biodiversidad local y preservar el conocimiento ancestral asociado a este importante rubro. Además, esta iniciativa tendría un impacto significativo en la economía local, generando nuevas oportunidades para la población local y mejorando su calidad de vida, generando un impacto significativo en el turismo local, ya que atraería a visitantes interesados en conocer más sobre el cultivo y procesamiento del cacao, así como en degustar productos derivados de este rubro.

De la misma manera puede tener un impacto económico significativo en un pueblo. Algunos de los beneficios económicos que pueden derivarse de esta actividad incluyen la generación de empleos directos e indirectos en el pueblo, lo que puede aumentar la tasa de empleo y reducir la pobreza. El aumento de ingresos, la producción y venta de productos de cacao pueden generar ingresos para los agricultores y otros empresarios locales, lo que puede mejorar la economía del pueblo. Asimismo, la promoción del turismo, puede atraer a turistas interesados en conocer sobre el proceso de producción del cacao y degustar productos derivados del mismo. Esto puede aumentar la cantidad de visitantes al pueblo y generar ingresos adicionales para los negocios locales, desarrollando a su vez diversificación económica del pueblo, reduciendo la dependencia de una sola actividad económica.

La mejora en la calidad de vida, aunado al aumento en los ingresos y el empleo pueden mejorar la calidad de vida de los residentes del pueblo, lo que puede tener un impacto positivo en la salud, educación y bienestar general. En este contexto de posibilidades turísticas y económicas de transformación, se suscribe este proyecto. Además, permitiría la promoción y difusión del conocimiento ancestral sobre el cultivo de cacao, su proceso de producción y su importancia cultural y económica en Venezuela, contribuyendo con la valoración y preservación de este patrimonio inmaterial, así como a la formación de nuevas generaciones de agricultores y productores comprometidos con el desarrollo sostenible del cultivo.

A su vez, la Universidad José Antonio Páez mediante esta propuesta obtiene una investigación completa sobre el Centro Artesanal Turístico de Procesamiento y el turismo sirviendo así de referencia, para futuras investigaciones. El autor proyecta su conocimiento, con el objetivo de obtener el título de arquitecto.

1.4. Alcance

La propuesta de un Centro Artesanal de Procesamiento del Cacao trasciende el desarrollo rural en cuanto a la actividad turística y la posibilidad de otorgar un valor agregado tras el procesamiento del mismo. En base de las consideraciones anteriores se tiene como objetivo social, un cambio de percepción hacia las formas de hacer turismo fomentando a su vez la cultura del proceso de cultivo y producción. Siguiendo el mismo orden de ideas, este desarrollo potenciaría a las actividades económicas y turísticas, generando cambios en la calidad de vida y el ámbito socioeconómico de la población.

El alcance del proyecto comprende el cultivo, cosecha, procesamiento hasta la fase de subproductos como la manteca y el licor de cacao. Será llevada sólo hasta la fase conceptual de trata de lógica estructural y lógica de instalaciones de servicios, planos, cortes, fachadas, detalles y maquetas.

1.5 Delimitaciones

La delimitación geográfica del proyecto es el siguiente:



Figura3. Delimitación geográfica proyecto
Fuente: Google Maps

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Según **Palella y Martins (2012)** estipulan lo que implica el siguiente capítulo, dictaminando que:

“Esta parte de la investigación es de gran importancia por cuanto permite ubicar, dentro de un contexto de ideas y planteamientos, el estudio que se aspira realizar. El marco teórico debe destacar la estrecha relación existente entre la teoría, la práctica, el proceso de investigación y el entorno” (pág. 62).

2.1. Antecedentes

La firma **MEC Arquitectura (2018)** en su proyecto “**Centro de Investigación Chocolab**” construido en Necoclí, Colombia, es un centro de desarrollo e innovación cuyo principal objetivo es estimular la cultura y el intercambio de conocimientos, promoviendo la transformación social y la sostenibilidad. El proyecto en sí es un ejemplo de lo que se puede conseguir con materiales y tecnologías locales que respondan eficazmente al entorno.

Dado a que el edificio está situado en un entorno cálido y húmedo, el diseño se basa en estrategias pasivas que ayudan a mitigar el clima sin aumentar el uso de energía, con el objetivo de proporcionar ventilación natural, los arquitectos utilizaron un sistema de fachada permeable de baja tecnología, permitiendo e induciendo el flujo de aire en todo el edificio, este mismo elemento garantiza la entrada de luz solar que ilumina el interior de forma natural, a la vez que asegura un elevado confort térmico, el agua utilizada en el edificio procede de aguas pluviales tratadas, el edificio fue diseñado para ser flexible y adaptable. La fachada de madera es móvil y permite que el edificio responda a las necesidades de los usuarios, así como a las condiciones meteorológicas.



Figura 4: Vista centro de investigación.

Fuente: Desingboom, 2020.

Los aspectos arquitectónicos a considerar de este proyecto es el sistema constructivo de fachada permeable de baja tecnología, permitiendo e induciendo el flujo de aire en todo el edificio, este mismo elemento garantiza la entrada de luz solar que ilumina el interior de forma natural, a la vez que asegura un elevado confort térmico. El agua utilizada en el edificio procede de aguas pluviales tratadas. El edificio fue diseñado para ser flexible y adaptable. La fachada de madera es móvil y permite que el edificio responda a las necesidades de los usuarios, así como a las condiciones meteorológicas.

El **arquitecto Rafael Solis (2018)**, en una de las compañías de café más grandes del mundo, **Starbucks Coffee Company**, tiene en Costa Rica su única finca cafetalera a nivel mundial; plan que traerá múltiples beneficios puesto que el proyecto que allí se desarrolla es exclusivo del territorio, a pesar de que la firma tiene presencia en más de 40 países en todo el orbe. Abrió un centro de visitantes para el 2018 en las faldas del Volcán Poás que busca un entendimiento más amplio del trabajo que la compañía ha efectuado a lo largo de dos décadas. Se encuentra un laboratorio relacionado a la mejora constante en la producción del café, allí se encuentran dos beneficios: uno húmedo y otro seco.

Starbucks decidió renovar ambos para mejorar la eficiencia, capacidad de proceso y mitigación de la huella, al utilizar equipo mucho más eficiente con menor consumo de agua y energía. Con 240 hectáreas de terreno, 170 has se dedican a la siembra de café y 10 has a investigación, el terreno también posee zonas protegidas. La firma quiso reflejar una visión vanguardista y dinámica, que refleje la innovación que Starbucks desea imprimir en su proceso.



Figura 5: Vista fábrica

Fuente: Starbucks historias y noticias Latinoamérica, 2018.

La piel del edificio utiliza Zarán y HG, materiales que se mezclan y mutan con el paisaje circundante. Con la inauguración de esta hacienda, se pretende demostrar una forma más eficaz para la producción cafetalera, que no contribuye a la contaminación ambiental sino más bien contrarrestar, demostrando la posibilidad de generar un cambio y evolución dentro del campo industrial de las grandes marcas de café, llevando consigo el diseño arquitectónico de relacionarlo más con el contexto y promoviendo además la actividad cultural turística de exhibir su proceso con recorridos para visitantes y un área de degustaciones para una mejor experiencia. Con el argumento presentado se hace notable la relación al proyecto a diseñar en Patanemo, cumpliendo con los mismos objetivos, buscando cambio de las tradicionales industrias del cacao que beneficien el ambiente, y una participación de los ciudadanos que han tenido este producto dentro de su formación cultural, llevándola también a exponerla al público turístico y de aprendizaje.

Los **Arquitectos Ernesto Bilbao y Fernando Bucheli (2018)** en el proyecto construido **“Jardín del Cacao y Chocolate”** ubicado en Napo, Ecuador. En un predio de 5 hectáreas de propiedad municipal, el Jardín del Cacao y Chocolate es un proyecto arquitectónico-paisajístico demostrativo cuyo principal objetivo es preservar y difundir el patrimonio cultural y natural en torno a la producción del cacao fino de aroma. La propuesta se desarrolla por medio de un circuito mayor—que contiene otros tres circuitos menores—cuya principal función es articular los espacios del bosque productivo con varios pabellones interpretativos que muestran cronológicamente el proceso de producción del cacao fino de aroma desde su sembrío hasta su procesamiento en chocolate artesanal



Figura 6: Mapa de recorrido

Fuente: arquitecturapanamericana, 2018.

El aspecto a considerar es el alcance del proyecto, por la organización del circuito mayor subdividido en tres circuitos menores mediante el agroturismo. Otro aspecto a considerar es la materialidad como la madera y el bambú guadua, Estos materiales se emplean para la estructura, pisos y senderos elevados, cubiertas y para varios tipos de paredes y celosías que proveen al proyecto de su carácter tectónico, y que permiten ventilación cruzada y aireación naturales.



Figura 7: Area interior de modulos.

Fuente: arquitecturapanamericana, 2018.

Asimismo, **Quintero, Estefanía (2021)**, presentó su trabajo de grado titulado **“Diseño Arquitectónico de un Centro de Producción y Museo del Cacao dentro del Plan de Revitalización de la parroquia Canoabo, Municipio Bejuma, Estado Carabobo”**. Optando por el título de Arquitecto. La investigadora plantea el trabajo de grado del Diseño de un Centro de Producción y Museo del Cacao dentro del Plan de Revitalización de Canoabo, Municipio Bejuma, Estado Carabobo, con la finalidad de mejorar el sector agroindustrial, siendo Canoabo productor agrícola donde destacan las siembras de cacao, este proyecto beneficiara a la comunidad en lo económico, social y cultural involucrando sus habitantes, como también otorgándole reconocimiento nacional hasta lograr traspasar fronteras. En cuanto a lo histórico referente al cacao es un factor importante ya que en conjunto se busca crear un recorrido donde las personas puedan observar y entender el proceso de producción del cacao hasta la creación del chocolate perfecto que será comercializado. El proyecto está fundamentado en la modalidad de proyecto factible, dentro de una investigación de campo, apoyado en un nivel de investigación documental, implementando herramientas y recursos que ayuden al desarrollo del mismo.

En otro orden de ideas, **Mathison, Daniela (2022)**, presentó su trabajo de grado titulado **“Diseño de una Planta Industrial para Procesar Cacao en el Reordenamiento Urbano de Valle del Este, San Diego, estado Carabobo”**. Optando al título de Arquitecto. La investigadora plantea el trabajo de grado la propuesta del diseño de una Planta Industrial Procesadora de Cacao, implantada en la ciudad de Valle del Este de San Diego dentro de la intervención urbana propuesta, que proporcione un aumento económico y social con actividad de comercialización y producción de cacao, ya que en sus comienzos, la ciudad se desarrollaba en la parte agrícola; sin embargo, la parte de los equipamientos industriales hasta la actualidad no ha evolucionado con enfoque a la producción agrícola, como más bien representaba antes un fuerte no solo del municipio sino del territorio venezolano.

Se plantea un problema definido, razones por las que se debe realizar una intervención dentro del urbanismo y los objetivos que se cumplirán para ello; tomando desde el inicio la recopilación de toda la información necesaria para una correcta reestructuración urbana e implantación del proyecto. La metodología empleada corresponde a un proyecto de tipo factible, bajo una investigación documental y de campo por naturaleza, para ser posible el cumplimiento de dichos objetivos, certificando las condiciones en las que se encuentra la ciudad a través de una encuesta aplicada a una población que se encuentre dentro de San Diego y/o ciudades adyacentes, y llevando los resultados a un análisis, demostración e interpretación. Según las fases planteadas al final del documento, se demuestra la adquisición de todos aquellos datos y recursos, la formulación y aplicación del instrumento de recolección de datos, el planteamiento de una propuesta de Intervención urbana junto con la Propuesta de Proyecto Individual.

2.2. Teoría Central de la Investigación

Teoría de la Arquitectura

La teoría de la arquitectura es un campo de estudio que se enfoca en el análisis y comprensión de los principios y fundamentos que rigen la creación de espacios habitables. Esta disciplina se basa en la observación y análisis de las obras arquitectónicas existentes, así como en la investigación y desarrollo de nuevas técnicas y materiales. Para llevar a cabo una tesis en este campo, es necesario aplicar diversas técnicas de recolección de datos, como la observación directa de edificios y espacios públicos, la realización de entrevistas a arquitectos y expertos en la materia, la aplicación de encuestas a usuarios de edificios y espacios públicos, y la realización de pruebas

y experimentos para evaluar el impacto de ciertos materiales o diseños arquitectónicos en el bienestar y calidad de vida de las personas.

La teoría de la arquitectura de Le Corbusier se centra en la idea de que la arquitectura debe ser funcional, eficiente y estética. Él creía que la arquitectura debía ser diseñada para satisfacer las necesidades de la sociedad moderna y que debía ser adaptada a las nuevas formas de vida y trabajo. Le Corbusier también desarrolló el concepto de la "máquina de habitar", que se refiere a la idea de que una casa debe ser diseñada como una máquina para vivir, con espacios interiores y exteriores cuidadosamente organizados para satisfacer las necesidades de sus habitantes.

Teoría del Diseño

De acuerdo con lo establecido por Francis D.K. Ching, en su libro “Arquitectura: Forma, Espacio y Orden” (1982):

“Habitualmente, la arquitectura se concibe (diseña) y se realiza (construye) como respuesta a una serie de condiciones previamente existentes. Por sus características, estas condiciones pueden ser simplemente funcionales o pueden reflejar, en distinto grado, propósitos de tipo social, económico, político e incluso fantástico o simbólico. En todo caso, se da por supuesto que el conjunto de condiciones -el problema- no alcanza el nivel satisfactorio y que sería muy beneficioso un nuevo conjunto de condiciones, es decir, una solución. Así pues, el acto de crear arquitectura es la resolución de un problema o proceso de diseño”.

2.3 Bases Teóricas

Patanemo es una comunidad rural que ha estado cultivando cacao durante generaciones y ha desarrollado un conocimiento experto sobre la producción de cacao de alta calidad. La propuesta de un Centro Artesanal Turístico de Procesamiento, proporciona nuevas oportunidades económicas para la comunidad y fomentar la preservación de su patrimonio cultural y natural. De acuerdo a estas premisas, se desarrollan algunas definiciones que fortalezcan teóricamente la investigación.

2.3.1 Centro Artesanal: Los Centros de Producción Artesanal (CPA) son aquellos lugares ubicados a lo largo de nuestro país, que se caracterizan por el desarrollo de un tipo de artesanía, como consecuencia de la disponibilidad y acceso a la materia prima en su entorno, lo que le otorga identidad cultural.

2.3.2 Agroturismo: El agroturismo se define como aquel que se caracteriza porque el visitante participa activamente de las actividades productivas de las fincas dedicadas a cultivos o producción animal, ya sea con fines demostrativos o productivos. Barrera (2006).

2.3.3 Cacao: El árbol de cacao es una planta que crece de forma silvestre, cuyo origen se ubicaría hace más de cuatro mil años en la cuenca del río Amazonas. Las más antiguas referencias históricas indican que fue domesticado en América Central por la cultura Maya, que lo consumía como bebida amarga. Descubierta durante las primeras exploraciones de América, el cacao se extendió con éxito a través de Europa en el siglo XVII conforme se le fueron añadiendo edulcorantes y saborizantes Canessa, (2014).

Desde la época precolombina en América Central y luego de su difusión a América del Sur, Asia y África se han desarrollado distintas variedades. Se realizaron estudios genéticos del cacao y se identificó tres variedades principales, Criollo, Forastero y Trinitario:

- Cacao Criollo: Variedad que crece bajo condiciones semi silvestres y se distribuye desde México hasta Colombia y Venezuela. Son árboles poco vigorosos, de lento crecimiento y más susceptibles a enfermedades y plagas que la variedad Forastero. Sin embargo, su fruto se caracteriza por ser dulce y por producir un chocolate de menor amargor. **Estela (2012)**
- Cacao Forastero: se caracteriza por ser de mayor tolerancia a las enfermedades que el cacao Criollo. Representa aproximadamente un 95% de la producción mundial, proveniente de los países de África Occidental y Brasil.
 - Cacao Forastero: Originario de la Alta Amazonía, es el de mayor producción en los países de África. Por ser resistente y poco aromático es principalmente usado para mezclar y dar cuerpo al chocolate. Estela (2012)
 - Cacao Trinitario: Híbrido entre el Criollo y el Forastero, originario de la isla Trinidad, nunca se ha encontrado en estado silvestre. Posee características intermedias entre el Criollo y el Forastero. Se diseminó en América Latina y El Caribe y fue introducido en África alrededor de 1850. Es más aromático que el Forastero y más resistente que el Criollo. Representa del 10% al 15% de la producción mundial. Estela (2012)

2.3.4 Sostenibilidad: La investigación y análisis respecto a la relación entre el medio ambiente y la sociedad, concluyó el concepto de sostenibilidad como "la idea central unificadora más necesaria en este momento de la historia de la humanidad" (Bybee, 1991). El concepto pretende movilizar a la sociedad y concientizar sobre la responsabilidad colectiva y su papel fundamental en la mitigación y acción frente a los múltiples y peligrosos problemas y retos a los que se enfrenta

la humanidad en términos ambientales y de desarrollo por la cooperación y defensa sobre el interés general.

2.3.5 Desarrollo sostenible: La definición de desarrollo sostenible se origina en el informe “Nuestro futuro común” presentado en 1987, por la comisión Brundtland ante la Comisión Mundial sobre Ambiente y Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas. La definición, como aparece en el informe es "Satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones de satisfacer las suyas" (Boni, 2001). Esto significa que para evitar comprometer la capacidad de renovación de los recursos naturales renovables ni agotar los ya existentes y mitigar el impacto de los procesos de desarrollo, se deben planear y realizar respetando el papel y prioridad de la Naturaleza sobre cualquier acción humana directa e indirecta sobre la misma.

Las tres grandes dimensiones u objetivos sobre las que el desarrollo sostenible funciona son el ambiental, el social y el económico, con los que se aspira la consecución de un crecimiento económico de la región a partir de la equidad social y económica y un proceso de establecimiento, levantamiento y manejo del cultivo de cacao con lineamientos sustentables. Existen diferentes tipos de sostenibilidad en el desarrollo sostenible:

- Sostenibilidad ecológica: El ecosistema mantiene las características que le son esenciales para la sobrevivencia en el largo plazo. Aquí nos referimos a especies, poblaciones y ecosistemas. Lozano (2003).
- Sostenibilidad económica: Es el manejo y la gestión adecuada de los recursos naturales que permiten que sea atractivo continuar con un sistema económico. Lozano (2003).
- Sostenibilidad social: Cuando los costos y los beneficios son distribuidos de manera adecuada, tanto entre el total de la población actual como con la población futura. Aunque ambas cosas sean contradictorias a corto plazo, a la larga y por sus interdependencias, se convierte en una obligación. Lozano (2003).

2.3.6 Proceso productivo: En la planificación y ejecución de cualquier tipo de proyecto de producción, se debe conocer de primera mano el proceso productivo de lo que se va a tratar. Ya que de esto lograr la transformación de entradas en salidas, siendo las entradas un factor inicial y el producto el destinado a la venta y beneficio directo de sus responsables. Ventura (2011).

2.3.7 Cadenas productivas: Según la Dirección General de Promoción Agraria del Minagri, la cadena productiva es un conjunto de agentes económicos interrelacionados por el mercado, desde la provisión de insumos, producción, transformación y comercialización hasta llegar al consumidor final. Cuando estos agentes se articulan en términos de tecnología, financiamiento y/o capital se está frente a La Alianza Cacao Perú y la cadena productiva del cacao fino de aroma a una cadena productiva competitiva, capaz de responder con rapidez a los cambios del mercado. Riego (2016).

2.3.8 Sistemas agroforestales: Un sistema agroforestal (SAF) es un sistema agropecuario cuyos componentes son árboles, cultivos o animales. Tiene los atributos de cualquier sistema: límites, componentes, ingresos y egresos, interacciones, una dinámica y una relación jerárquica con el sistema de finca. Son tres los atributos deseables de los SAF:

- La productividad al elaborar bienes, mercancías y servicios requeridos por los productores.
- La sostenibilidad al mantener o aumentar su productividad en el tiempo, producir conservando y conservar produciendo.
- La adaptabilidad al ser aceptado por el agricultor inclusive con las limitaciones económicas y biofísicas impuestas por el medio.

2.3.9 Procesamiento del Cacao: El proceso de fabricación del cacao incluye una serie de pasos que determinarán el uso que se le va a dar a esta materia prima. Por ejemplo, dependiendo del tipo de producto que se quiere elaborar, cacao en polvo, chocolate blanco o chocolate, se llevarán a cabo una serie de procedimientos.

- Cosecha: El primer paso para entender el proceso de fabricación del cacao tiene lugar con la cosecha
- Clasificación y Limpieza: Momento en el que se recogen las vainas de cacao maduras de los árboles y se abren a mano para extraer las semillas de cacao.
- Fermentación: Las semillas del cacao extraídas de la cosecha se preparan para un proceso de fermentación prolongado, con tal de que desarrollen tanto el sabor como el aroma característico del cacao.
- Secado: Posteriormente de haber fermentado el tiempo suficiente se las expone al sol o a máquinas de secado.

- Tostado: Una vez que las semillas están secas se inicia su proceso de tueste para potenciar los efectos de la fermentación.
- Descascarillado: Durante el descascarillado se separa la cáscara de la semilla.
- Molienda: El siguiente paso es moler las semillas de cacao hasta conseguir una especie de pasta casi líquida.
- Prensado: Mediante la colocación de los nibs en la máquina de prensado, reduce un 20% su contenido graso obteniendo la manteca y pasta cacao, también conocidos como subproductos.

2.4 Bases Legales

Ley Orgánica Para La Ordenación Del Territorio. Gaceta Oficial Extraordinaria N° 3.238. Caracas, jueves 11 de agosto de 1983.

Título II

De la Planificación y Ordenación del Territorio

Capítulo IV

De los Planes de Ordenación Urbanística

Artículo 19. Los planes de ordenación urbanística contendrán:

1. La delimitación, dentro del área urbana, de las áreas de expansión de las ciudades;
2. La determinación de los aspectos ambientales tales como la definición del sistema de zonas verdes y espacios libres y de protección y conservación ambiental, y la definición de los parámetros de calidad ambiental;
3. La ubicación de los edificios o instalaciones públicas y en especial, los destinados a servicios de abastecimiento, educacionales deportivos, asistenciales, recreacionales y otros.
4. El sistema de vialidad urbana y el sistema de transporte colectivo y las principales rutas del mismo
5. El sistema de drenaje primario.
6. La determinación de los normales y mínimos de dotación para servicios culturales, educativos, deportivos y recreacionales.

La Ley De Fomento Y Desarrollo De La Actividad Turística En Venezuela

Artículo 2.- Define el turismo como una actividad económica y social que tiene como objetivo la satisfacción de las necesidades de recreación, descanso, cultura, salud, deporte y educación de las personas, mediante la oferta de bienes y servicios turísticos.

Artículo 3.- Establece que el turismo es una actividad estratégica para el desarrollo económico y social del país, y que su fomento y desarrollo deben ser considerados como políticas de Estado.

Artículo 4.- Señala que el turismo debe ser desarrollado de manera sostenible, respetando el medio ambiente y la diversidad cultural, y promoviendo la participación activa de las comunidades locales en su gestión y beneficios.

Gaceta Oficial De La República De Venezuela N.º Sg457-96 Buenas Prácticas De Fabricación, Almacenamiento Y Transporte De Alimentos Para Consumo Humano

Artículo 1.- La presente resolución establece los principios básicos y las prácticas dirigidas a eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los peligros para la inocuidad y salubridad que ocurren durante la elaboración, envasado, almacenamiento y transporte de los alimentos manufacturados para el consumo humano.

Artículo 2.- El fabricante, el importador o quienes intervienen en la comercialización del alimento son responsables, en su área respectiva, de cumplir con los requisitos establecidos en el presente instrumento legal.

Requisitos de Diseño y Construcción:

Artículo 8.- La edificación debe estar diseñada y construida a fin de proteger el interior de los ambientes de producción de la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y de animales domésticos, molestias o daños a la comunidad. **Artículo 9.-** La edificación debe poseer una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o por fuentes de contaminación presentes en las áreas adyacentes. Esto significa diferenciar correctamente las “áreas de alto riesgo” de las “áreas de bajo riesgo”; las “áreas húmedas” de las “áreas secas”, al igual que otras áreas higiénicamente incompatibles.

2.5 Definición de Términos Básicos

Agroturismo: Es una forma de turismo que se enfoca en la visita y el conocimiento de las actividades agrícolas de una región. En el caso del cacao, puede incluir visitas a plantaciones, procesamiento de cacao y degustación de productos derivados.

Cacao: Es un cultivo tropical que se utiliza para la producción de chocolate y otros productos derivados. Es originario de América del Sur y Central, pero actualmente se cultiva en muchos países tropicales del mundo.

Cadena Productiva: Una cadena productiva es un sistema constituido por actores interrelacionados y por una sucesión de operaciones, de producción, transformación, comercialización de un producto, en un entorno determinado.

Sostenibilidad: La sostenibilidad consiste en satisfacer las necesidades de las generaciones actuales sin comprometer a las necesidades de las generaciones futuras, al mismo tiempo que se garantiza un equilibrio entre el crecimiento de la economía, el respeto al medioambiente y el bienestar social.

Turismo Rural: El turismo rural es una actividad turística que se realiza en un espacio rural, o natural, habitualmente en pequeñas localidades o fuera del casco urbano en localidades de mayor tamaño.

Valor Agregado: Es el valor adicional que adquieren los bienes y servicios al ser transformados durante el proceso productivo. El valor agregado o producto interno bruto es el valor creado durante el proceso productivo.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

La metodología de la investigación la define Arias (2006) como: “el conjunto de pasos, técnicas y procedimientos que se emplean para formular y resolver problemas de investigación mediante la prueba o verificación de hipótesis.” (p. 19).

Por consiguiente, a través de la elaboración del proyecto, la recolección de datos, su observación y el orden de su desarrollo, se comprobó la necesidad de plantear una propuesta de ordenamiento urbano en la parroquia Patanemo, estado Carabobo. Así como el planteamiento del desarrollo de un Centro Artesanal Turístico de Procesamiento del Cacao.

El paradigma de una investigación es según Palella y Martins (2012) “El paradigma con enfoque cuantitativo se fundamenta en el positivismo, el cual percibe la uniformidad de los fenómenos, aplica la concepción hipotética-deductiva como una forma de acotación y predica que la materialización del dato es el resultado de procesos derivados de la experiencia.” (p. 40). El paradigma no se ve afectado por la subjetividad humana e investiga que todos los datos obtenidos sean mensurables y verificables.

3.1 Tipo de Investigación

La presente investigación plantea un proyecto tipo factible de un diseño arquitectónico de un Centro Artesanal Turístico de Procesamiento del Cacao en la parroquia Patanemo, estado Carabobo. El Manual de tesis de vado de especialización y maestría y tesis doctorales de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL, 2016) define que el proyecto factible: “consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales; puede referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos”. Que tendrá como finalidad incluir espacios que garanticen un procesamiento óptimo, con posibilidades de desarrollar agroturismo, que a su vez generará beneficios a la población y de esta manera incrementar el potencial del producto y la calidad de vida de la población, considerando las leyes y normativas vigentes para este tipo de edificaciones industriales.

3.2 Diseño de la Investigación

Hernández et al (2014) explican sobre el término diseño en la investigación que “se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea con el fin de responder al planteamiento del problema” (p. 26), La siguiente investigación es un estudio de campo y documental, la cual se hizo la selección y recopilación de información mediante la lectura y crítica de documentos y materiales bibliográficos, bibliotecas como también la recolección de datos directamente de la realidad y permite la obtención de información directa en relación a un problema.

Según Arias (2006) una investigación de campo “consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna” (p. 31).

Según Fideas Arias (2006), “la investigación documental es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, críticas e interpretación de datos secundarios, es decir los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas”.

3.3 Nivel de la Investigación

El nivel de conocimiento de esta investigación tiene un enfoque descriptivo ya que este ayudará a investigar de manera exhaustiva todos los factores importantes que se abarquen en la problemática, y así poder encontrar una solución en base a lo planteado. En donde Arias (2016):

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

3. 4 Población y Muestra

3.4.1 Población

Una población es entendida como la totalidad del fenómeno a estudiar, cuyas unidades de análisis poseen características comunes, dando origen a los datos de la investigación ella puede ser definida como “El conjunto de todos los casos que concuerdan con determinadas especificaciones.” (**Hernández. Ob. Cit. P. 239**).

Por consiguiente, para completar la visión del escenario social del fenómeno de estudio, se abordó como población el sector La Primavera.

3.4.2 Muestra

La muestra, en términos de ser un proyecto de variables cualitativas, define que “el tamaño de muestra no es importante desde una perspectiva probabilística, ya que el interés del investigador no es generalizar los resultados de su estudio a una población más amplia”. (Hernández, Roberto, Fernández, Carlos y Baptista, Pilar, 2010, p. 392). Esto debido a que la investigación está enfocada, no desde un punto de vista estadístico, sino en evaluar la calidad de cómo se adapta dicha población según las condiciones del lugar, categorías sociales, percepciones individuales y necesidades existentes, a la ejecución de la propuesta. De este modo, la muestra de dicho proyecto equivale a la hacienda productora de cacao “El encanto”.

3.5 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Una vez ejecutado el plan de investigación y solventados los obstáculos del muestreo, se inicia el contacto directo con la realidad objeto de la investigación o trabajo de campo. En este momento se emplean las técnicas de recolección de datos, que son las diversas formas de obtener la información. Para la recopilación de los datos se aplican técnicas como observación, entrevista, encuesta, pruebas, entre otras. En este caso, se consideró por la definición de Palella, S y Martins, F (2012), las técnicas de recolección de datos:

“Son las distintas formas o maneras de obtener la información. Para el acopio de los datos se utilizan técnicas como observación, entrevista, encuesta, pruebas, entre otras” (p. 115). Siguiendo con lo antes expuesto, estos autores definen en concreto las técnicas e instrumentos de recopilación de datos como, “cualquier recurso del cual pueda valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos la información” (p. 125).

3.6.1 Técnicas de Recolección de Datos

3.6.1.1 Observación Directa

Según **Babbie (2010)**, la observación directa es "un método de investigación en el que el investigador observa y registra los comportamientos de las personas en su ambiente natural". Por su parte, Hernández, Fernández y Baptista (2014) la definen como "una técnica de recolección de datos en la que el investigador observa directamente el comportamiento de los sujetos en su ambiente natural, sin intervenir en él". En resumen, la observación directa es una técnica de investigación en la que se registra el comportamiento de los sujetos en su ambiente natural sin intervenir en él.

.3.6.1.2 Entrevista

De acuerdo con Abarca, Alpízar, Sibaja y Rojas (2013), “es posible entender la técnica de la entrevista como: el procedimiento de recolección de información basado en una interacción entre dos personas o más, a través de la conversación como herramienta principal” (p. 100).

La Entrevista como objetivos tiene que ser eficaz para obtener datos relevantes, para averiguar hechos, fenómenos o situaciones sociales. En el campo de la investigación consiste, en última instancia, en lograr respuestas válidas y fiables, acerca de aquello que se quiere conocer, para un entendimiento también cualitativo.

3.6.1.3 Revisión Documental

Según Hurtado (2008) afirma que una revisión documental es una técnica en donde se recolecta información escrita sobre un determinado tema, teniendo como fin proporcionar variables que se relacionan indirectamente o directamente con el tema establecido, vinculando esta relaciones, posturas o etapas, en donde se observe el estado actual de conocimiento sobre ese fenómeno o problemática existente. (p.7)

3.6.2 Instrumentos de Recolección de Datos

El objetivo principal de este punto es describir y desarrollar el método con el cual el investigador recolecta toda la información en este caso empleando un cuestionario que facilita la tarea de recolección de datos a lo largo de toda la investigación. Según la definición de Fidias G. Arias (1999), los instrumentos de recolección datos “son los medios materiales que se emplean para recoger y almacenar la información” (p. 115). Estos permiten al investigador tener acceso a cierta información funcional para el desarrollo del trabajo y/o investigación”.

3.6.2.1 Lista de Cotejo

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

3.6.2.2 Cuestionario

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), un cuestionario es "un instrumento de recolección de datos que consiste en una serie de preguntas estructuradas, que se aplican a una muestra de individuos con el fin de obtener información sobre un tema específico".

3.6.2.3 Fichas Bibliográficas

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), una ficha bibliográfica es "un registro documental que contiene información relevante sobre un texto o documento, como el autor, título, editorial, lugar y año de publicación, entre otros datos".

3.6.2.4. Guion de Entrevistas

Según Hurtado (2008) plantea que el guion de entrevista debe contener los datos generales de codificación del entrevistado, datos psicológicos y datos convencionales al tema de la investigación. (p.46)

3.6 Técnicas de Análisis de Resultados

En síntesis, dichas técnicas definidas por Arias (2012) dictan que son "las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan: clasificación, registro, tabulación y codificación si fuere el caso." (pág. 111). Atendiendo estas consideraciones se dio uso al método cuantitativo y estadístico, verificando el nivel en el que se encuentran los diferentes ámbitos que se indagaron en la encuesta presentada anteriormente y evaluando los resultados obtenidos. En este paso, según los datos obtenidos, se analiza la información mediante diferentes métodos como, tablas de datos, gráficas y codificación y agrupación de datos, donde se refleja la interpretación sobre el fenómeno de estudio.

3.7 Fases Metodológicas

Fase I: Diagnóstico de las condiciones urbanas de Patanemo y tipológicas del cultivo de cacao.

En la presente fase, la investigación analizó y diagnosticó las condiciones y limitaciones en las que se encuentra la parroquia Patanemo debido a ser una zona desarrollada sin planificación, no cuenta con equipamientos urbanos sustentable para quienes allí habitan, por ello se propone un Plan de Ordenamiento Urbano, donde al estudiar las necesidades se determinaron los equipamientos en sus respectivas tipologías (educacional, comercio turístico, comercial, centro de producción) con los cuales se plantea potenciar la parroquia.

Fase II: Analizar las determinantes físico-ambientales y estudio de normativas para definir las necesidades de Patanemo.

Se analizaron todos los elementos que caracterizan el estudio de la zona, finalidad que establece las variables y determinantes que afectarán el proceso de diseño arquitectónico, donde debe cumplir con las normas y leyes dentro del marco legal y de esa forma el proyecto se definió factible, una solución acorde a las necesidades del contexto inmediato.

Fase III: Diseño de la propuesta arquitectónica de un Centro Artesanal Turístico de Procesamiento del Cacao en la parroquia Patanemo.

En esta fase de la investigación se realizó un planteamiento formal del diseño arquitectónico, teniendo como base los parámetros normativos para infraestructuras de producción artesanal, con los que se definen los espacios de funcionamiento requeridos y la programación de áreas, concluyendo con un diseño arquitectónico innovador adaptado al fin al que está destinado, en este caso para el sector La Primavera, parroquia Patanemo.

3.8. Validez y Confiabilidad

3.8.1. Validez

La validez se refiere a la relación que existe entre lo que éste mide y lo que realmente se quiere medir, con el fin de evitar incoherencias en los resultados arrojados. En tal sentido, se realizará la validación del contenido del instrumento de recolección de datos que se aplicará, donde se buscará demostrar si es aplicable dentro de la situación en estudio. En este caso, se consideró por la definición de Arias (2012), dictando que son: “La validez del cuestionario significa que las preguntas o ítems deben tener una correspondencia directa con los objetivos de la investigación. Es decir, las interrogantes consultarán sólo aquello que se pretende conocer o medir”. (pág. 79). (Ver anexo “D”)

3.8.2. Confiabilidad

La confiabilidad del instrumento es uno de los requisitos que todo instrumento de medición de datos debe poseer en un trabajo. En virtud de ello, se requiere que el instrumento pase por varios expertos de diferentes áreas que puedan dar a conocer su opinión acerca de lo que se debe mejorar o que se debe cambiar en el instrumento. Este proceso ayuda a los investigadores a centrar su instrumento en abarcar y dar respuestas a lo que se planteó como objetivo general y objetivos específicos, además también de trabajar con lo planteado en el cuadro técnico metodológico, para abordar todas las variables allí plasmadas.

De acuerdo a los criterios establecidos para realizar dicha validación, debe hacerse como mínimo por tres expertos y como máximo por cinco expertos. Por otro parte, se hace necesario medir la confiabilidad del instrumento a utilizar es por ello que, “la confiabilidad es un instrumento de medición se refiere al grado en que su aplicación repetida al mismo sujeto u objeto produce iguales resultados” (Silva y Brain, 2006, p..69). Ver anexo C y D

Cuadro 1: Operaciones de Variables.

OBJETIVO ESPECÍFICO 1	VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADORES	ÍTEMS	FUENTE DE INFORMACIÓN
Diagnosticar las condiciones del contexto urbano actual de la parroquia Patanemo, así como también las diferentes tipologías en materia turística sobre espacios públicos marítimos.	Diagnóstico urbano	Contexto urbano	Equipamientos existentes	1, 2	Entrevista (Población sector la primavera)
			Equipamientos necesarios	3,4	
			Tipología específica	5	
			Accesibilidad	6	
			Servicios	7	
	Requerimientos de la tipología	Terreno	Topografía	1	Entrevista (Productores)
			Dimensiones	2,4,5	
			Materiales	10	
			Servicios	7	
			Accesibilidad	3	
			Normativas o Reglamentos locales	8	
			Condiciones especiales	6,9	

Fuente: Chalhoub, V (2023)

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

4.1 FASE I DIAGNÓSTICO

4.1.1 Diagnóstico Urbano

4.1.1.1 Lista de Cotejo

La herramienta de lista de cotejo fue utilizada para el proceso de recolección de datos del sitio de estudio, siendo así fundamental para el desarrollo de la propuesta arquitectónica, se utiliza para verificar que hayan sido considerados todos los aspectos relevantes del terreno y su contexto. Incluyendo variables ambientales y determinantes urbanas. (Ver anexo “A”).

Con los resultados obtenidos de la lista de cotejo se pudo obtener un análisis del estado actual del área de estudio, presentando deficiencia de servicios básicos, organización espacial, vialidades e infraestructuras existentes.

4.1.1.2 Registro Fotográfico



Figura 7: Imágenes de hacienda de cacao El Encanto

Fuente: V, Chalhoub 2023

4.1.2 El Sitio Urbano

La parroquia de Patanemo se ubica en el estado Carabobo. Cuenta con una superficie de 51 km² a una altura estimada de 19 metros sobre el nivel del mar. Dicha parroquia está localizada a los 10°27'13"N 67°55'24"O. Desde la bahía de Patanemo. Sus límites son:

Norte: Mar Caribe.

Sur: Parque Nacional San Esteban, municipio Puerto Cabello.

Este: Parque Nacional San Esteban, municipio Puerto Cabello.

Oeste: Parque Nacional San Esteban, municipio Puerto Cabello.

El municipio cuenta con un clima tropical de sabana usualmente es de 28 ° C. Su clima es cálido, por las noches, con una temperatura media de 26 oC. El sistema vegetal de la subregión está caracterizado por una gran diversidad de bosques tropófilos basimontanos, caducifolios entre los 0-400 msnm, y bosques umbrófilos semicaducifolios, entre los 400-1200 msnm. La parroquia Patanemo según el Censo realizado en el 2011 por el Instituto Nacional de Estadística (INE) cuenta con 3.505 habitantes.

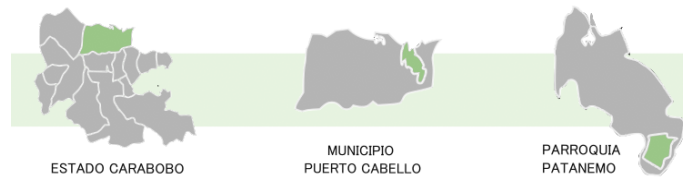


Figura 8: Gráfico sitio de estudio

Fuente: Chalhoub,2023.

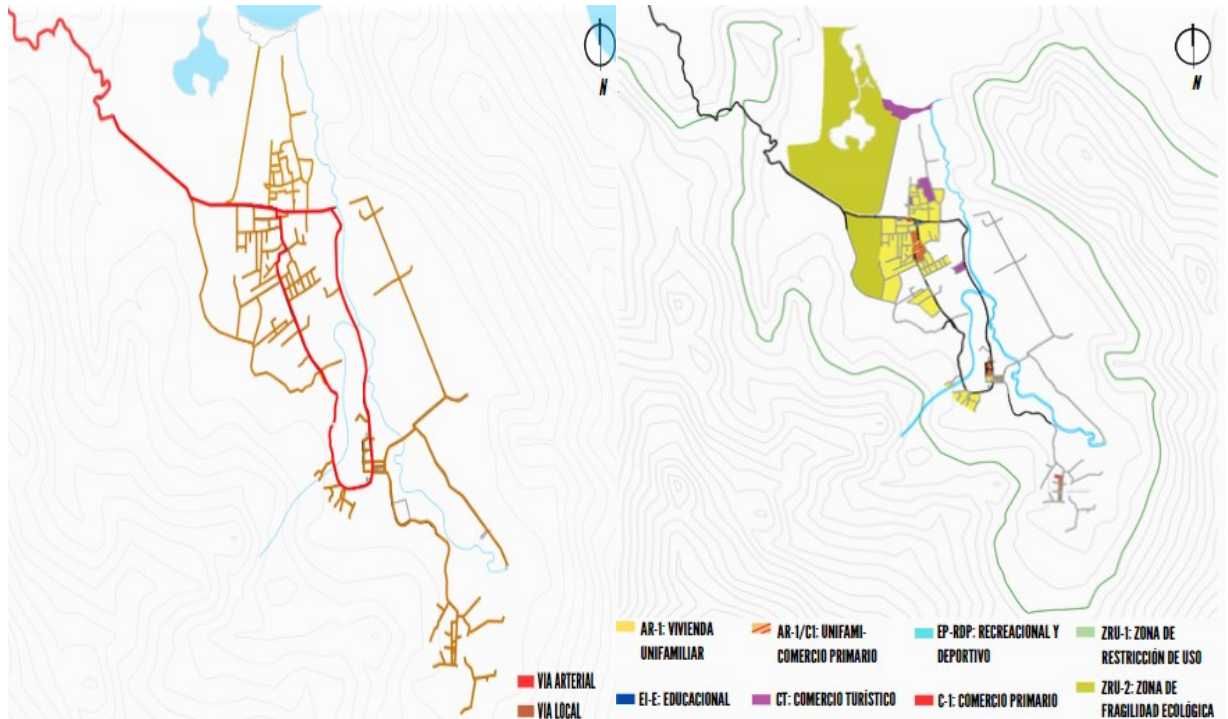


Figura 9: Vialidad actual Patanemo **Figura 10:** Zonificación actual Patanemo

Fuente: Chalhoub,2023.

4.1.3 Determinación de la Tipología de la Propuesta

Se determina que la tipología de la propuesta es de tipo Comercial/Turístico dirigido al rubro agrícola resultado de un análisis socio-económico, urbano y natural, donde se presume que el sector La Primavera es la principal fuente de producción y cultivo de cacao de la parroquia. Siendo este el más importante foco productor, debe contar con la infraestructura de servicios básica necesaria y suficiente para el cultivo, producción y transformación de fruto. Dándole espacio al desarrollo de un Centro de Producción Artesanal Turístico para el Procesamiento del Cacao. dando un enfoque turístico al mismo, para así, potenciar y mantener la idiosincrasia del lugar.

Esta propuesta arquitectónica se fundamentó en el análisis de la infraestructura actualmente existente en el sector y de los resultados obtenidos en las entrevistas, tomando en cuenta el estado de los servicios básicos y de los servicios comerciales presentes a cargo de la hacienda productora.

4.1.4 Resultado de la Entrevista (Experto en la tipología)

Para el desarrollo de la propuesta arquitectónica, fue necesaria la realización de entrevistas a profesionales expertos en la tipología expuesta, en este caso a un Arquitecto con experiencia en el área de producción y transformación de alimentos, el cual expone su criterio respecto a la disposición de áreas, procesos y las determinantes y/o variables a considerar para el desarrollo de la propuesta.

4.2 FASE II ANÁLISIS

4.2.1 Resultados de la Entrevista

La Entrevista como objetivos tiene que ser eficaz para obtener datos relevantes, para averiguar hechos, fenómenos o situaciones sociales. El arte de la entrevista en el campo de la investigación consiste, en última instancia, en lograr respuestas válidas y fiables, acerca de aquello que se quiere conocer, para un entendimiento también cualitativo.

A continuación, se muestra el modelo de entrevista, conformado por diez preguntas enfocadas en la investigación del sector y sus principales problemas y necesidades de la zona urbana del sector de la parroquia Patanemo, estado Carabobo. (Ver Anexo “B”)

El análisis de resultados es comparar los datos y resultados que se encontraron en la investigación con la información de la base teórica y los antecedentes. Se realiza la entrevista a personas especializadas en el área de proceso y transformación del cacao. Con resultado de las entrevistas, se definen criterios determinantes para la propuesta arquitectónica, como factores medio-ambientales a tomar en cuenta,

restricciones y deficiencias que afectan el desarrollo del sector y el aprovechamiento turístico del procesamiento del cacao. En el aspecto medioambiental, el tipo de suelo es apto para la siembra y cultivo de cacao, por otro lado, las maquinarias que se aplican en el Centro de Producción son de tipo manual. (Ver Anexo “E” y “F”).

4.2.2 Investigación Bibliográfica de la Tipología

4.2.2.1 El Usuario

La propuesta arquitectónica responde a dos usuarios principales, quienes se benefician directamente de la propuesta, estos son productores, personal administrativo y general, cada uno de estos con necesidades distintas entre sí, por lo que requieren espacios en los cuales puedan realizar las actividades necesarias. Así como también turistas interesados en aprender sobre el proceso de producción del cacao y la fabricación de productos derivados, como el chocolate, también amantes del chocolate que deseen degustar y comprar productos de cacao de alta calidad y artesanales. Por otra parte, estudiantes o investigadores interesados en estudiar o investigar sobre la industria del cacao y su impacto en la economía local.

También personas que buscan experiencias turísticas auténticas y culturales, donde puedan aprender sobre la historia y tradiciones relacionadas con el cacao. Así como emprendedores o empresarios que estén considerando iniciar un negocio relacionado con el cacao y deseen obtener conocimientos prácticos sobre el procesamiento artesanal. En resumen, cualquier persona interesada en aprender, experimentar y disfrutar del proceso de producción artesanal del cacao puede ser un usuario adecuado para un centro de producción artesanal turístico de procesamiento del cacao.

4.2.2.2 El Sitio y su Contexto

Se determina la implantación del proyecto en el sector La Primavera, dando la bienvenida al sector y a su vez, el remate de toda la parroquia, la propuesta se desarrolla paralela a la Av. La Primavera, siendo esta avenida la única vía de acceso y salida del sector. La parcela de alrededor de 8 hectáreas cuenta con una ubicación noroeste, insolación Este-Oeste con la mayor afección solar en la fachada oeste y afectación del viento en dirección noreste.

La parcela tiene como contexto una zonificación de tipo residencial y zonas de producción agrícola de Cacao, con un bajo perfil urbano de infraestructuras de 1 nivel, la propuesta plantea dos niveles con variaciones de alturas según el carácter del área. Todo el sector está rodeado por el Parque Nacional San Esteban, dándole así la condición de valle.



Figura 10: Ubicación y límites del terreno.

Fuente: Chalhoub,2023.

4.2.2.3 Programa de Áreas

El programa de áreas es el instrumento que permite definir los distintos ambientes y espacios que se requieren para el desarrollo del Centro de Producción Artesanal Turístico, adaptada a la tipología y los servicios adecuados para garantizar un óptimo funcionamiento y confort tanto del personal como de los usuarios que demanden los servicios que se ofrecen.

Cuadro 1. Programa de áreas

AMBIENTE	ÁREA	M2
ADMINISTRACIÓN	RECEPCIÓN	17
	OFICINA DIRECTOR	25
	COWORKING	100
	SS.HH	8
	KITCHENNET	20
	SALA DE JUNTAS	25
TOTAL: 195 M2		
SERVICIO TURÍSTICO	BOLETERÍA	15
	SS.HH	22
	SALA DE PROYECCIÓN	30
	MUSEO	110
TOTAL: 177 M2		
PRODUCCIÓN	CULTIVO	100.237
	CUARTO DE FERMENTACIÓN	20
	PATIO DE SECADO	20
	ÁREA CORTE DE CACAO	20
TOTAL: 100.277 M2		
TRANSFORMACIÓN	LIMPIEZA	15
	TOSTADO	15
	DESCASCARILLADO	15
	MOLIENDA	15
	LABORATORIO CALIDAD	20
	CUARTO DE COMPOST	20
	TALLER DE MANTENIMIENTO	20
	DEPÓSITO	20
	ALMACEN	25
OFICINA CONTROL	20	
TOTAL: 185 M2		
SERVICIOS	CARGA Y DESCARGA	50
	SEGURIDAD	15
	COMEDOR	30
	SS.HH	55
TOTAL: 150 M2		

Fuente: V, Chalhoub 2023.

4.2.2.4 Esquema de Relaciones

El esquema es la representación gráfica que muestra las conexiones, vínculos o interacciones entre las diferentes áreas.



Figura 12: Diagrama de relaciones macro.

Fuente: Chalhoub,2023.

4.2.2.5 Concepto Generador Arquitectónico

El concepto generador nace a partir de un plan basado en un concepto funcional para poder garantizar la calidad y la eficacia de los servicios que se prestan a productores y turistas. El concepto funcional implicó organizar las áreas según su grado de relación y definir circulaciones directas y definidas. Y marcando una clara diferencia entre las áreas públicas, privadas y restringidas para evitar la mezcla de flujos y garantizar la privacidad.

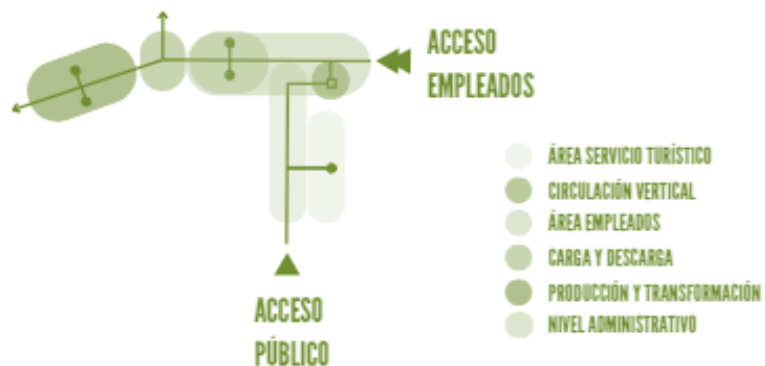


Figura 13: Diagrama concepto.

4.3 FASE III DISEÑO

4.3.1 Plan Urbano

En la propuesta urbana se establece a la parroquia Patanemo como municipio dentro del Plan Especial de Desarrollo Urbano Local, municipio Puerto Cabello, estado Carabobo; el área de estudio se organiza en cuatro sectores correspondiente, de esta manera tenemos los siguientes sectores:

Sector uno (1): Conformado por la bahía de Patanemo, donde se encuentra el principal sustento de la parroquia. Se plantea a través de la reorganización de su desarrollo, potenciar el turismo, implantando proyectos, que en concordancia con los usos ya establecidos y adicionando los equipamientos necesarios, reordenará la zona.

Sector dos (2): Sector Los Caneyes, conformado por los asentamientos espontáneos, esta zona se convertirá en un área urbana destinada en su mayoría al uso residencial, comercial primario y de comercio turístico, adicionando sus respectivas áreas de equipamientos de recreación, educación y seguridad.

Sector tres (3): Sector Pueblo de Patanemo, caracterizado por el patrimonio histórico y cultural, se planea a través de la reorganización de sus usos, potenciar el turismo desde el punto de vista cultural.

Sector cuatro (4): Conformada por la población del sector La Primavera, en este sector se le dará prioridad en cuanto a zonificación, a la actividad económica principal de la zona, como lo es el cultivo y producción de cacao, sin dejar de lado el incentivo al turismo a través de esta, al mismo tiempo se quiere ubicar una zona industrial liviana que se encargue del procesamiento de dichos productos agrícolas y paralelamente dotar la zona de un área residencial para los trabajadores con sus respectivos equipamientos.

La reformulación urbanística se reorienta en donde los usos preexistentes toman parte en las nuevas propuestas según los lineamientos que se mencionan a continuación:

- 1) Promover la instalación de nuevas infraestructuras orientadas hacia el turismo, en concordancia con los usos ya existentes, así como el comercio y equipamientos que los mismos derivaran, elevando de esta forma los niveles de empleo del sector e incentivando la dinámica urbana que actualmente no posee.
- 2) Realizar un estudio y posterior parcelamiento de los terrenos no ocupados aquellas ocupadas informalmente, para ampliar sus posibles usos, dotación de servicios y mecanismos ambientales para mejorar la calidad de vida, reubicando cualquier uso fundamental que pueda ser parcelado, estimulando el desarrollo de estas parcelas.

- 3) Preservar las áreas de protección de las quebradas y canales de drenaje, mediante la conservación de la vegetación natural existente y la incorporación de nuevas áreas verdes a manera de parques, cuyo uso complementará el de las edificaciones aledañas, que mejoren la imagen urbana y paisajística del sector.
- 4) Mejorar la conectividad de la trama vial existente, y proponer nuevas rutas, reutilizando, modificando y prolongando las calles existentes.
- 5) Fomentar y desarrollar un carácter turístico a la zona, donde cada centro poblado poseerá su propio carácter en conjunto con este último, sin dejar de lado la actividad económica de la zona.

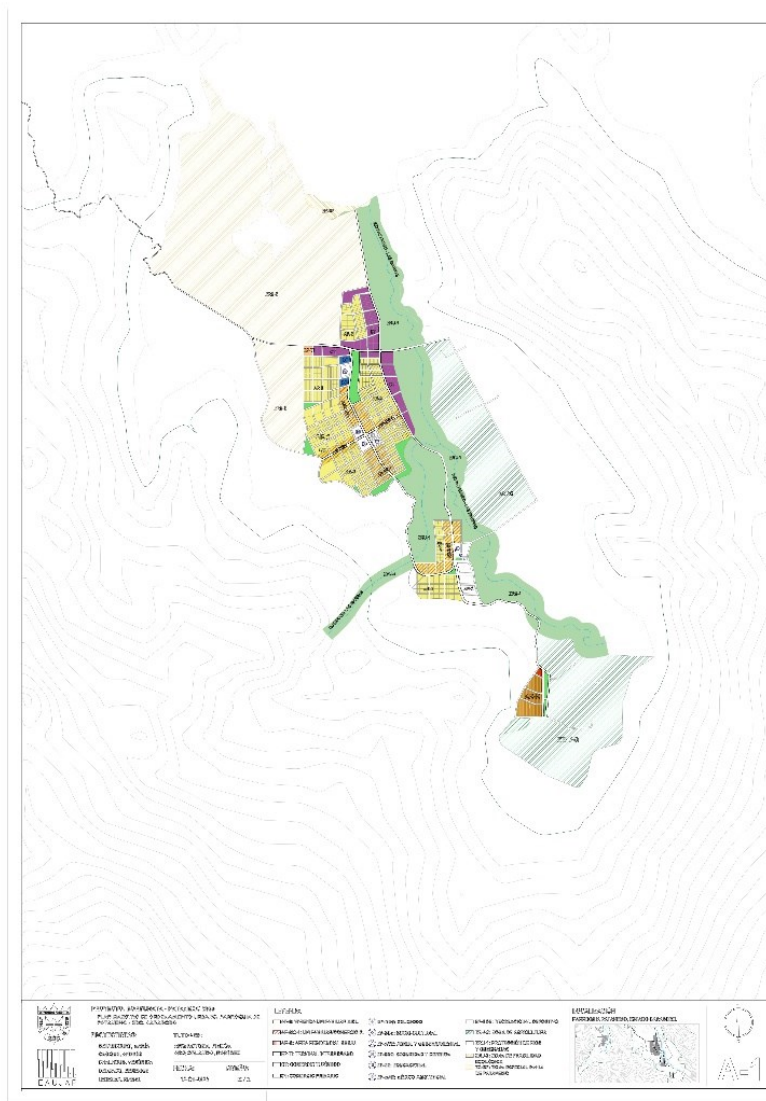


Figura 14: Zonificación Propuesta

Fuente: Chalhoub,2023

4.3.2 La Propuesta

Arquitectura

Planta Baja (+0,15)

Se accede por la Av. Principal La Primavera, está relacionada con la plaza Primavera como captación para usuarios, posee dos accesos, el acceso principal donde se disponen taquillas para la compra de boletos, para disfrutar de un recorrido a través de exposiciones referentes al cacao, en la sala de proyecciones los grupos disfrutan de videos relativos al cacao, y un guía ...para realizar el recorrido dispuesto por las plantaciones y estaciones de producción y transformación de cacao, a continuación se encuentra la circulación vertical que accede al segundo nivel de la edificación, el segundo acceso ubicado en la fachada posterior, está destinado para el personal del módulo de producción y transformación.

Por otro lado, el área de carga y descarga por la fachada noroeste, además de todo lo relacionado con servicios de la edificación. El recorrido del módulo de producción y transformación comienza con el acceso para el personal ubicado en la fachada posterior, al ingresar se encuentra un punto de control y un área de sanitarios con área de vestuarios, la planta tiene un recorrido lineal, los procesos a desarrollar para la transformación del cacao es de tostado, descascarillado y molienda, teniendo como resultado los subproductos manteca y licor de cacao. Los servicios están dispuestos de manera lateral para satisfacer las necesidades de la propuesta.

Planta Alta (+4,00)

Mediante la circulación vertical dispuesta en el área principal de la edificación, se accede al segundo nivel destinado al área administrativa del centro de producción, cuenta con recepción, sala de juntas, oficina de director, área de trabajo colaborativo y área de descanso del personal administrativo.

Materiales y Acabados:

Se explican los materiales y acabados que se especificaron en los diferentes espacios que conforman el Centro de Producción y el área administrativa, en tal sentido se detallan acabados exteriores y paisajismo, acabados interiores y de cubiertas, entre otros detalles específicos a continuación:

Acabados exteriores y paisajismo:

Se propone para el área de recorrido, caminerías de adoquines ecológicos y gravilla para la fácil absorción de agua, acabados en jardinería con gravilla de canto rodado ya que es un material versátil que proporciona buen drenaje y bajo mantenimiento.

Rodeado de un hermoso paisajismo, el proyecto se encuentra diseñado sobre una vegetación pura ya que se encuentra en una zona sin desarrollo, busca ser pionera en la construcción armónica de su entorno ambiental, por ello posee un concepto abierto e integrado a la naturaleza del lugar, desarrollando el paisajismo con vegetación nativa del sector.

Acabados Interiores:

En el área de acceso principal, el revestimiento es de listones de madera de tipo deck, las columnas de madera y las paredes son de paneles de madera. El Centro de Producción el acabado del piso es de cemento pulido, las columnas de madera y las paredes de paneles de madera con bambú. Las salas sanitarias del personal estarán revestidas en porcelanato rustico gris claro, siendo un material útil para la fácil limpieza, así mismo los divisores de las piezas sanitarias se realizarán en aluminio. El nivel administrativo en revestimiento de piso, listones de madera tipo deck y paredes de paneles de madera con bambú.

Cubiertas:

Las cubiertas son de Pelupuh, es la denominación al bambú aplanado a mano convertido en tejas para techos. Luego se hace un corte con hacha de adentro hacia afuera en la pared del culmo. Los cortes deben hacerse en ángulo para evitar que la estructura del bambú se parta. Luego, los nudos se afeitan con un cuchillo de bambú o un hacha. Se utiliza este material de bambú procesado en una técnica de techado híbrido de tres capas, donde primero se coloca pelupuh tratado sobre las vigas para la estética interior, luego un asfalto lineal (membrana impermeabilizante sintética) y, finalmente, pelupuh cortado a medida como tejas para la capa final. Todas las capas se unen mediante el uso de una pistola de clavos

Estructura

La estructura desarrollada en la propuesta arquitectónica se define como mixta de madera y bambú. El bambú guadua es de tipo *Guadua Aculeata*. Bambúes que forman macollos abiertos, culmos o cañas de 10 a 15 m de longitud, aunque a veces se pueden encontrar hasta de 20 m, con un diámetro de 10 a 15 cm. Y la madera es de tipo teca.

Elementos estructurales:

-Losa de fundación: Se determina el uso de Losa Maciza de Fundación debido a tipo de suelo (arenoso). con un espesor de 25cm y refuerzos de acero de \varnothing 1/2" cada 20cm.

-Pedestales: Los pedestales de 15cm de altura y dimensión de 0.50x0.50 m, sobre el cual se anclan las columnas.

-Columnas: Columnas de 0.30x0.30m de madera teca, apoyadas sobre pedestales, ancladas en dado, mediante plantas metálicas y pernos de 1".

-Vigas: Las vigas son de materialidad bambú de \varnothing 12 cm, funcionando a tracción según las fuerzas actuantes sobre ellas, apernadas cada 0.60m lineales para su correcta unión y apernadas a las columnas de madera.

-Losa entrepiso: A +4.00m sobre el nivel del suelo, conformado por bambú guadua de \varnothing 8 cm para las correas y tablillas de madera sintética para el revestimiento del piso. El entrepiso está apoyado sobre vigas de bambú guadua de \varnothing 12cm.

Cubiertas: Dividido en 3 cubiertas:

-Cubierta 1 (+5.00): Con una inclinación de 8%, sostenida sobre vigas de bambú guadua de \varnothing 12cm, la materialidad de la cubierta es de tejas de bambú pelupuh.

-Cubierta 2 (+8.00): Con una inclinación de 8%, sostenida sobre vigas de bambú guadua de \varnothing 12cm, la materialidad de la cubierta es de tejas de bambú pelupuh.

-Cubierta 3 (+5.00): Con una inclinación de 2%, sostenida sobre vigas de bambú guadua de \varnothing 12cm, la materialidad de la cubierta es de tejas de bambú pelupuh.

Instalaciones Sanitarias

-Aguas Blancas

En consideraciones y análisis previos, se denota el sector sin ningún tipo de conexión de servicios sanitarios. Por lo tanto, ante esto se establece un sistema de recolección de agua suministrado por un pozo, pasando por procesos de potabilización y almacenamiento el cual abastece al Centro de Producción Artesanal Turístico, que alimentará la red de aguas blancas.

-Aguas Servidas

Para la conducción de las aguas servidas se utilizan tuberías de PVC en dimensiones varias conectadas a 45° con pendiente de 5% para su disposición final en tanque séptico para la edificación, y así, ser utilizado para alimentar un biodigestor séptico.

-Aguas Pluviales

Las mismas son direccionadas con el uso de pendientes que dirigen las aguas pluviales hacia las zonas de paisajismo, y posteriormente a las tanquillas. Así mismo, los techos también recolectan mediante el perímetro del lado más bajo del techo, donde existirá una canal de drenaje para el desagüe a zanjas de absorción que a su vez alimenta el área verde destinada.

Instalaciones Eléctricas

La acometida principal viene de la calle, se utilizó el servicio público eléctrico de alta tensión, comunicándose con el mismo por un transformador hacia el cuarto de tableros generales y medidores, posee además un generador de energía alterna que proviene de una turbina de energía alternativa que se alimenta del biogás que genera el biodigestor séptico. Y cada zona de la edificación cuenta con un sub-tablero de distribución principal.

Instalaciones Mecánicas

Las instalaciones mecánicas apoyan el proceso de transformación del cacao en fruto puro hasta el subproducto de manteca de cacao, el horno tostador Roasty 70 con una capacidad de 140kg de cacao por hora es el primer proceso al cual se someten los nibs de cacao, al obtener el cacao tostado proceden a pasar por la descascarilladora Desc-100 con capacidad de 20kg por hora para finalizar en la máquina de molienda de la cual se extrae el producto terminado, dicha máquina tiene una capacidad de 50kg por hora. Dentro de dichas instalaciones, el proceso de empaquetado se sustenta de una balanza industrial de acero BWS con una capacidad de 500kg. Todos los procesos son articulados mediante una cinta transportadora manual de rodillos.

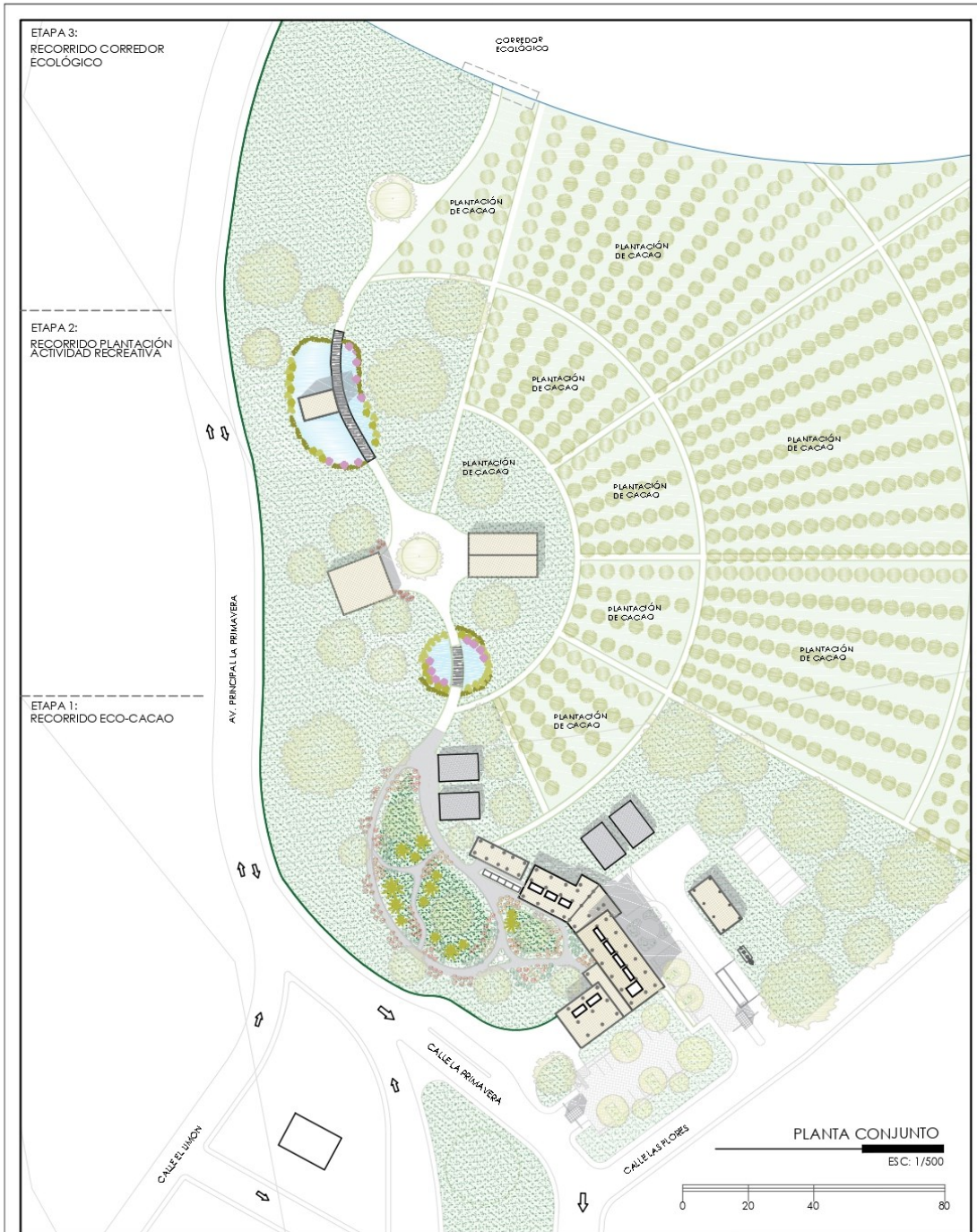
Sistema Contra Incendios

Se plantea el uso de un sistema contra incendios, que sea capaz de solventar el edificio, para ello se toma en cuenta diferentes secciones de la Norma COVENIN. El sistema de detección se divide en dos, uno en el área de producción y transformación que es por medio de detector de humo iónico de modelo IS-1800. Y en el área de servicios se emplea un sistema de detección por calor. El medio de extinción es mediante extintores de tipo ABC para fuegos de clase A, clase B y clase C. En las salidas de emergencia se sitúan lámparas de emergencia autocontenidas y las siamesas ubicadas en la fachada sur, capaces de ser accedidas por la avenida principal.

4.3.3 Representación Gráfica

Listado de Planos:

- Planta Conjunto
- Plano Paisajismo
- Planta Baja Conjunto
- Planta Baja
- Planta Alta
- Planta Techo
- Corte A-A
- Corte B-B
- Corte C-C
- Fachada Norte
- Fachada Sur
- Fachada Este
- Fachada Oeste
- Plano Detalles Arquitectónicos
- Plano Estructural
- Plano Instalaciones Sanitarias (Aguas Blancas)
- Plano Instalaciones Sanitarias (Aguas Servidas)
- Plano Instalaciones Sanitarias (Aguas Pluviales)
- Plano Instalaciones Eléctricas
- Plano Instalaciones Mecánicas
- Plano Instalación Sistema Contra Incendios



ETAPA 3:
RECORRIDO CORREDOR
ECOLÓGICO

ETAPA 2:
RECORRIDO PLANTACIÓN
ACTIVIDAD RECREATIVA

ETAPA 1:
RECORRIDO ECO-CACAO

CORREDOR
ECOLÓGICO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

PLANTACIÓN
DE CACAO

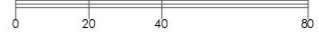
AV. PRINCIPAL LA PRIMAVERA

CALLE LA PRIMAVERA

CALLE LAS FLORES

CALLE EL JUNCÓN

PLANTA CONJUNTO
ES C: 1/500



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO X SECCIÓN 31001 FECHA 14/11/2023 ESCALA 1:500

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALHUB

TUTORES:
ARD. ROTSEN PINZÓN
ARD. ORLANDO RAMÍREZ

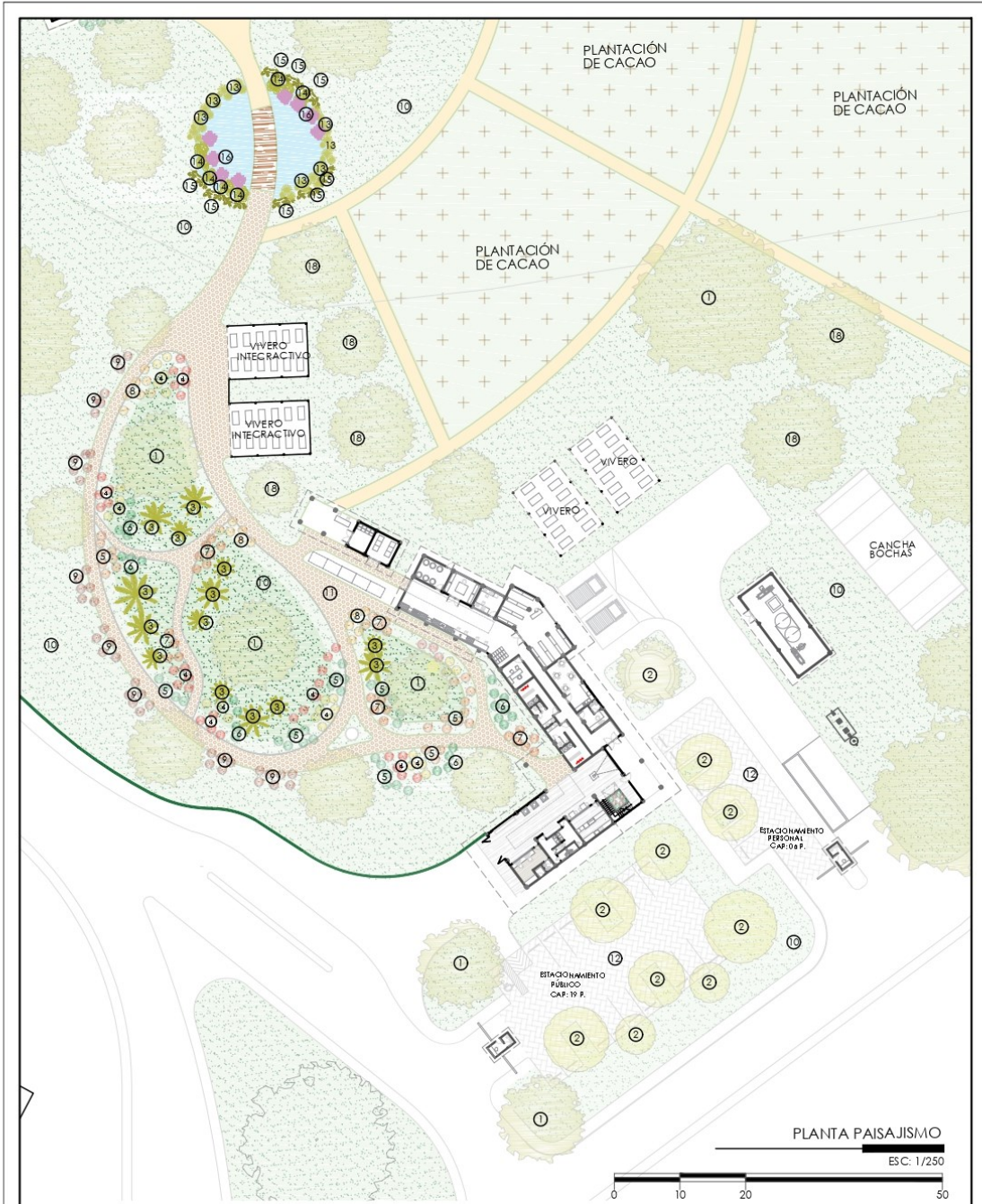
LÁMINA:
PLANTA CONJUNTO

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATANEMO


OBSERVACIONES:



A-1



PLANTA PAISAJISMO
ES C: 1/250

 LÁMINA: PLANTA PAISAJISMO PROYECTISTA: VERÓNICA CHALHOUB TITULARES: ARO. ROTSPINZÓN ARO. ORLANDO RAMÍREZ		<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>NOSETI CHINIROCO: CAJETA ROSA NOSETI COMÁN: TAMAYÚ ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115</td> <td>4</td> <td>NOSETI CHINIROCO: JARDÍN DE PASAJA DE (HEDERA) NOSETI COMÁN: CATA YOUNG SANA YOLA ÁLVARO: 2850115</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>NOSETI CHINIROCO: CAJETA PIÑA YERBA NOSETI COMÁN: PAJO DE HORRO ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115</td> <td>5</td> <td>NOSETI CHINIROCO: COBAYAS YERBA NOSETI COMÁN: CROTON ÁLVARO: 2850115</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>NOSETI CHINIROCO: NOSETI DE BRINCHALIA NOSETI COMÁN: KANAKOYA DE ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115</td> <td>6</td> <td>NOSETI CHINIROCO: SCYTHUS PARICORA ÁLVARO: 2850115</td> </tr> </table>		1	NOSETI CHINIROCO: CAJETA ROSA NOSETI COMÁN: TAMAYÚ ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115	4	NOSETI CHINIROCO: JARDÍN DE PASAJA DE (HEDERA) NOSETI COMÁN: CATA YOUNG SANA YOLA ÁLVARO: 2850115	2	NOSETI CHINIROCO: CAJETA PIÑA YERBA NOSETI COMÁN: PAJO DE HORRO ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115	5	NOSETI CHINIROCO: COBAYAS YERBA NOSETI COMÁN: CROTON ÁLVARO: 2850115	3	NOSETI CHINIROCO: NOSETI DE BRINCHALIA NOSETI COMÁN: KANAKOYA DE ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115	6	NOSETI CHINIROCO: SCYTHUS PARICORA ÁLVARO: 2850115	<table border="1"> <tr> <td>7</td> <td>NOSETI CHINIROCO: JUNCOS DE PASCAR NOSETI COMÁN: JUNCOS ÁLVARO: 2850115</td> <td>10</td> <td>NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115</td> <td>11</td> <td>NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115</td> <td>12</td> <td>NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115</td> </tr> </table>		7	NOSETI CHINIROCO: JUNCOS DE PASCAR NOSETI COMÁN: JUNCOS ÁLVARO: 2850115	10	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	8	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	11	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	9	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	12	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	<table border="1"> <tr> <td>13</td> <td>NOSETI CHINIROCO: JUNCOS DE PASCAR NOSETI COMÁN: JUNCOS ÁLVARO: 2850115</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115</td> </tr> </table>	13	NOSETI CHINIROCO: JUNCOS DE PASCAR NOSETI COMÁN: JUNCOS ÁLVARO: 2850115	14	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	15	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	16	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115
1	NOSETI CHINIROCO: CAJETA ROSA NOSETI COMÁN: TAMAYÚ ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115	4	NOSETI CHINIROCO: JARDÍN DE PASAJA DE (HEDERA) NOSETI COMÁN: CATA YOUNG SANA YOLA ÁLVARO: 2850115																																			
2	NOSETI CHINIROCO: CAJETA PIÑA YERBA NOSETI COMÁN: PAJO DE HORRO ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115	5	NOSETI CHINIROCO: COBAYAS YERBA NOSETI COMÁN: CROTON ÁLVARO: 2850115																																			
3	NOSETI CHINIROCO: NOSETI DE BRINCHALIA NOSETI COMÁN: KANAKOYA DE ÁLVARO: 2850115 COTÁ: 184115	6	NOSETI CHINIROCO: SCYTHUS PARICORA ÁLVARO: 2850115																																			
7	NOSETI CHINIROCO: JUNCOS DE PASCAR NOSETI COMÁN: JUNCOS ÁLVARO: 2850115	10	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115																																			
8	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	11	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115																																			
9	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115	12	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115																																			
13	NOSETI CHINIROCO: JUNCOS DE PASCAR NOSETI COMÁN: JUNCOS ÁLVARO: 2850115																																					
14	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115																																					
15	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115																																					
16	NOSETI CHINIROCO: TAMAÑO DE YERBA NOSETI COMÁN: ERVA DE MALAJO ÁLVARO: 2850115																																					



A-2

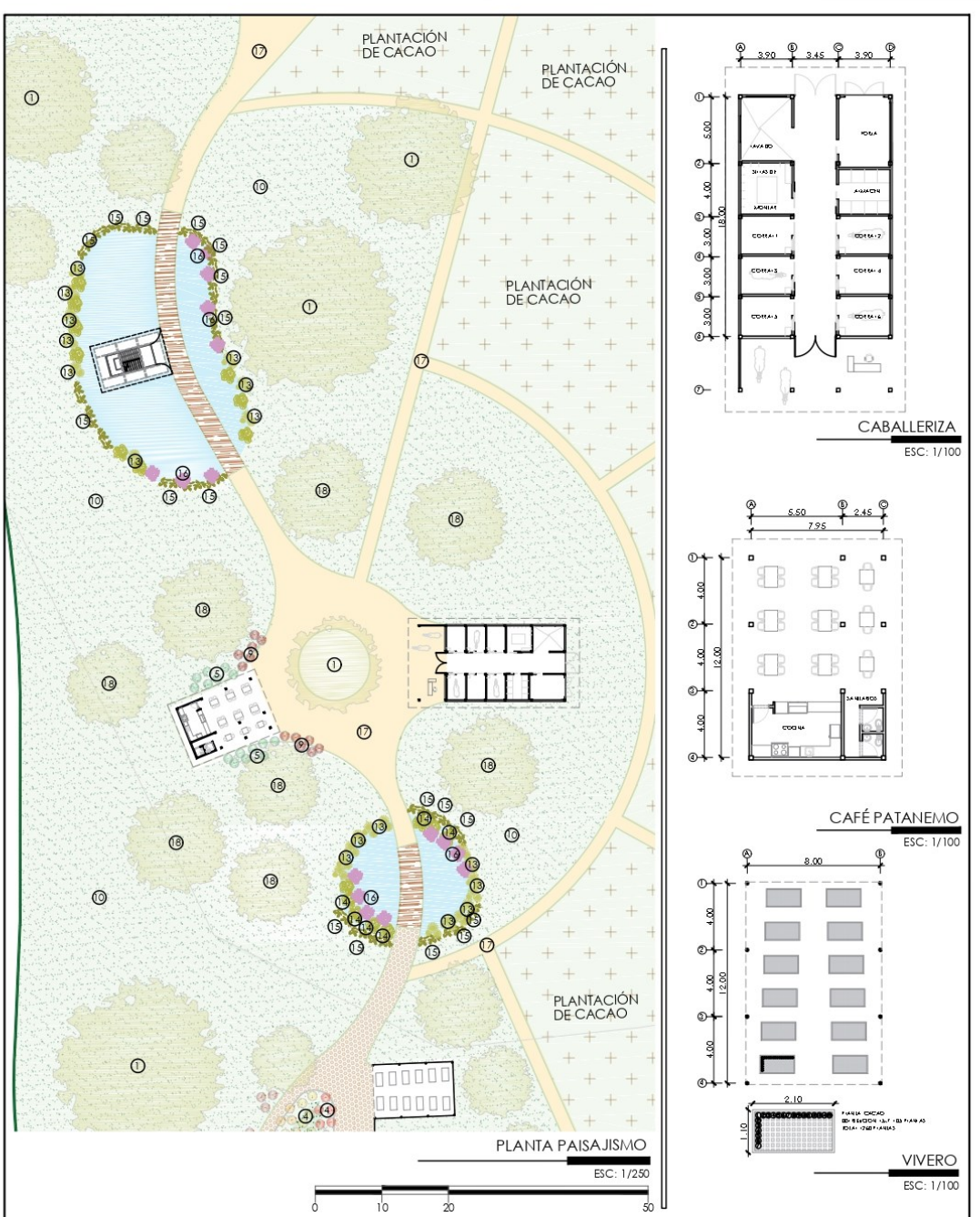


LÁMINA: PLANTA PAISAJISMO			
PROYECTISTA: VERÓNICA CHAIHOUB			
TUTORES: ARO. ROTSPENZÓN ARO. ORLANDO RAMÍREZ			
DISEÑO	SECCIÓN	FECHA	ESCALA
X	31001	14/11/2023	1:250

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
19	NOQUE EN NIÑO: FRODOBIL A-11111111	4	NOQUE EN NIÑO: JUNGLES PASAJE A-11111111	15	NOQUE EN NIÑO: C/11111 A-11111111	12	NOQUE EN NIÑO: HERRA A-11111111
1	NOQUE EN NIÑO: JUNGLES PASAJE A-11111111	5	NOQUE EN NIÑO: C/11111 A-11111111	16	NOQUE EN NIÑO: HERRA A-11111111	13	NOQUE EN NIÑO: JUNGLES PASAJE A-11111111
2	NOQUE EN NIÑO: JUNGLES PASAJE A-11111111	6	NOQUE EN NIÑO: C/11111 A-11111111	17	NOQUE EN NIÑO: HERRA A-11111111	14	NOQUE EN NIÑO: JUNGLES PASAJE A-11111111
3	NOQUE EN NIÑO: JUNGLES PASAJE A-11111111	7	NOQUE EN NIÑO: C/11111 A-11111111	18	NOQUE EN NIÑO: HERRA A-11111111	15	NOQUE EN NIÑO: JUNGLES PASAJE A-11111111





UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO	SECCIÓN	FECHA	ESCALA
X	31001	14/11/2023	1:200

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALHUB

TUTORES:
ARO. ROTSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
PLANTA BAJA CONJUNTO
DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

OBSERVACIONES:



A-4



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
 FACULTAD DE INGENIERÍA
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTISTA:
 VERÓNICA CHALCUB

TUTORES:
 ARO. ROTSEN PINZÓN
 ARO. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
 PLANTA BAJA

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
 TURÍSTICO DE PROXESAMIENTO DEL CACAÓ
 DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
 URBANO PARA LA PARROQUIA
 PATATEMEO

OBSERVACIONES:





PLANTA ALTA
ESC: 1/125



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO	SECCIÓN	FECHA	ESCALA
X	31001	14/11/2023	1:125

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALCUB

TUTORES:
ARO. ROSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
PLANTA ALTA
DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROMOCIÓN DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

OBSERVACIONES:



A-6



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO X SECCIÓN 31001 FECHA 14/11/2023 ESCALA 1:125

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALCUB

TUTORES:
ARO. ROTSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
PLANTA TECHO
DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAÑO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

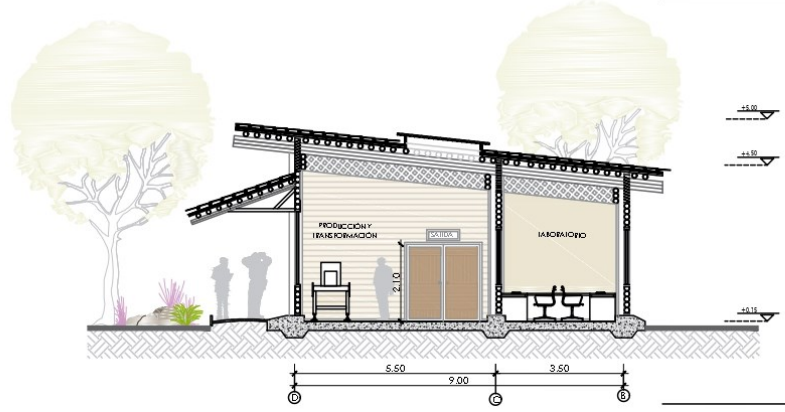
OBSERVACIONES:



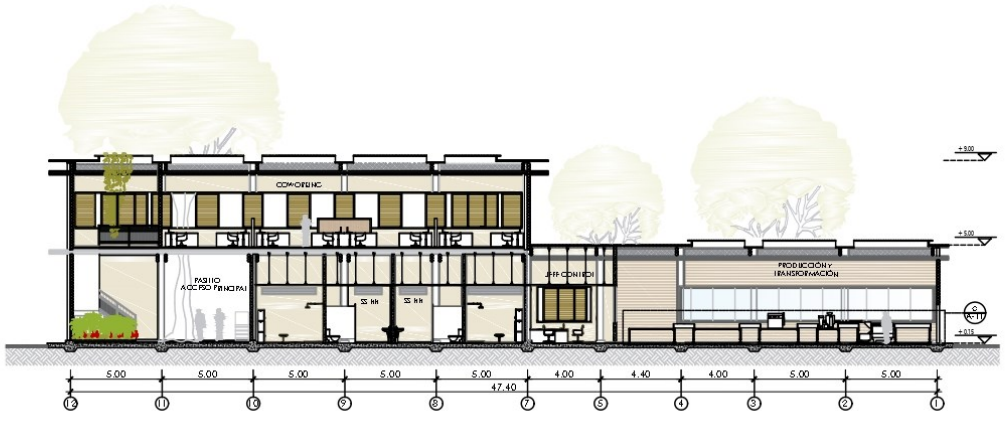
A-7



CORTE A-A"
ESC: 1/75



CORTE B-B"
ESC: 1/50



CORTE C-C"
ESC: 1/125



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALCUB

TUTORES:
ARO. ROTSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

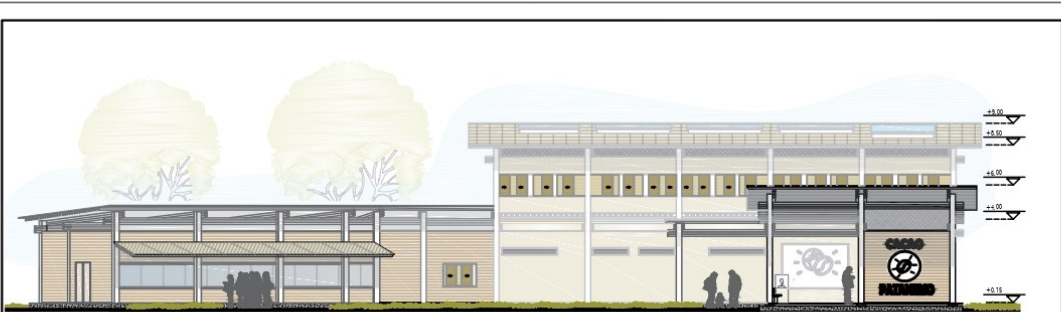
LÁMINA:
CORTES

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAÓ
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

OBSERVACIONES:



A-8



FACHADA OESTE
ESC: 1/100



FACHADA SUR
ESC: 1/100



FACHADA ESTE
ESC: 1/100



FACHADA NORTE
ESC: 1/100



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO X SECCIÓN 31001 FECHA 14/11/2023 ESCALA 1/100

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALHOUB

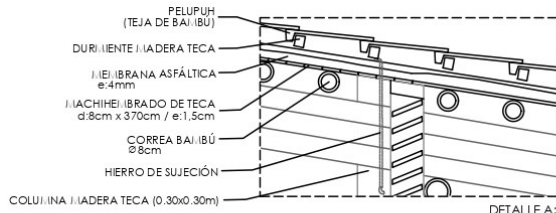
TUTORES:
ARO. ROTSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
FACHADAS

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAÓ
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

OBSERVACIONES:



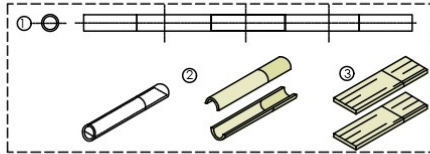


DETALLE A:
ANCLAJE TECHO

PROCESO TEJA PELUPUH:

PROCESO:

- ① DIVIDIR EN DIFERENTES SECCIONES
- ② CORTAR A LA MITAD (LONGITUDINAL)
- ③ APLANAR



TABILLAS DE LA DERA DECK
d:13.5cm x 500cm / e: 2.3cm

CORREA DE BAI IBÚ
Ø 12cm

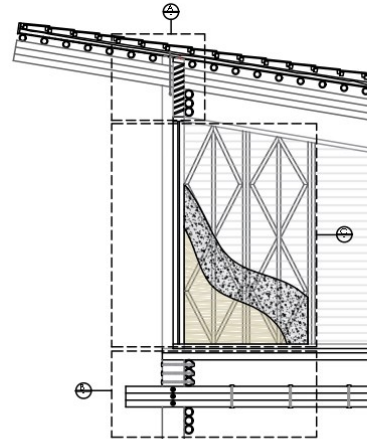
PERNO 1/2"
ACERO INOXIDABLE

VIGA DE BAI IBÚ
Ø 12cm

COLUINA / DERA TECA
(0.30x0.30m)

ANCLAJE LINEAL

DETALLE B:
ANCLAJE ENTREPISO



DETALLE A:
TECHO / ENTREPISO / PARED

SOLERA DE LA DERA TECA

ESTERILLA DE BAI IBÚ

PARANTE / CORTAVIENTO

RELLENO DE TIERRA (ORGÁNICA/ARCILLOSA)
Y PAJA

FRISO LISO

ESTRUCTURA
PARANTE Y
CORTAVIENTOS

VARILLA
POSCADA ANCLADA

SOLERA MADERA
TECA

LOSA DE
FUNDACIÓN
e: 45cm

ANCLAJE PARED:

DETALLE C:
PARED

PLACA DE ANCLAJE
ACERO e:1.5mm

PERNO 1/2"
ACERO INOXIDABLE

PERNOS DE
ANCLAJE

PEDESTAL

TUERCA DE NIVELACIÓN

CONTRATUERCA DE NIVELACIÓN

PORTERO DE NIVELACIÓN

PERNO DE ANCLAJE

DETALLE D:
ANCLAJE COLUMNA - LOSA DE FUNDACIÓN



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO X SECCIÓN 31001 FECHA 14/11/2023 ESCALA 5/E

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALHOUB

TUTORES:
ARO. ROTSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

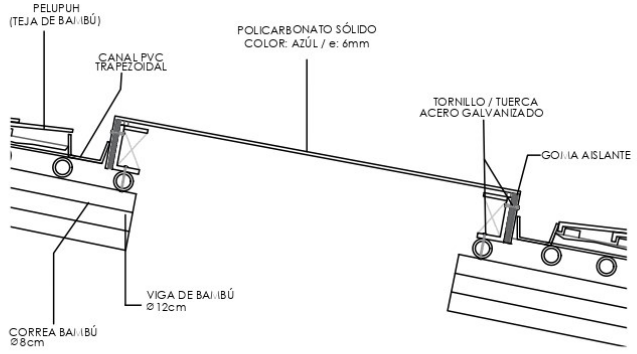
LÁMINA:
DETALLES ARQUITECTÓNICOS/
ESTRUCTURALES

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

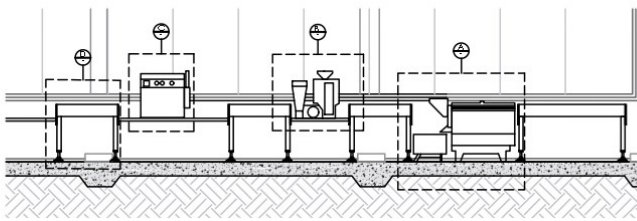
OBSERVACIONES:



A-10



DETALLE B:
CLARABOYA



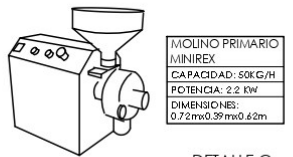
DETALLE C:
PROCESO DE TRANSFORMACIÓN



DETALLE A:
MAQUINA DE TOSTADO



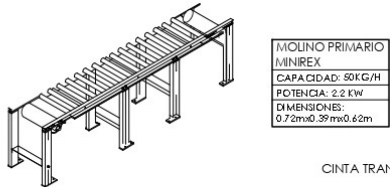
DETALLE B:
MAQUINA DE DESCASCARILLADO



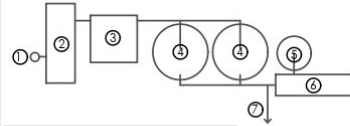
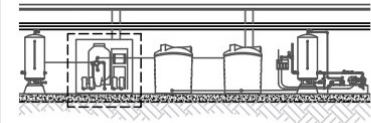
DETALLE C:
MAQUINA DE DESCASCARILLADO



DETALLE D:
BALANZA INDUSTRIAL

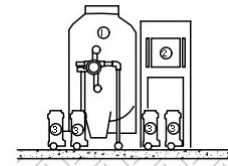


DETALLE E:
CINTA TRANSPORTADORA

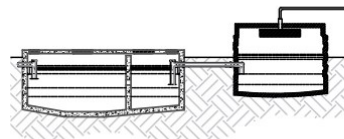


LEYENDA	
1	DISTRIBUCIÓN DE POZO
2	TANQUE HIDROPNEUMÁTICA
3	POTABILIZACIÓN
4	ALMACENAMIENTO
5	FILTRÓN
6	SOMBA MECANOMÁTICA
7	MONTAJE

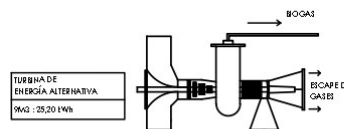
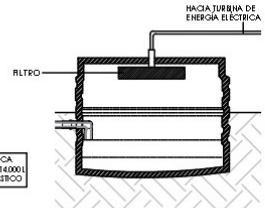
POTABILIZADORA	
MARCA: ZETA	
CAPACIDAD: 15.000L	
1	TANQUE
2	CONTROL MANUAL
3	FILTROS



AGUAS BLANCAS:
DISPOSICIÓN



LEYENDA	
1	TANQUE
2	TANQUE TÉRMICO
3	BODGESTOR
4	BOGASA TURBINA



AGUAS SERVIDAS:
DISPOSICIÓN AGUAS SERVIDAS



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO X SECCIÓN 31001 FECHA 14/11/2023 ESCALA 5/E

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALCUB

TUTORES:
ARO. ROTSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

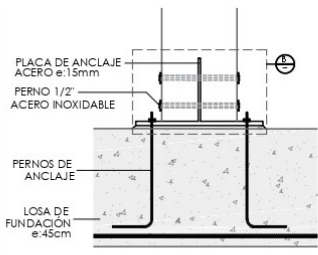
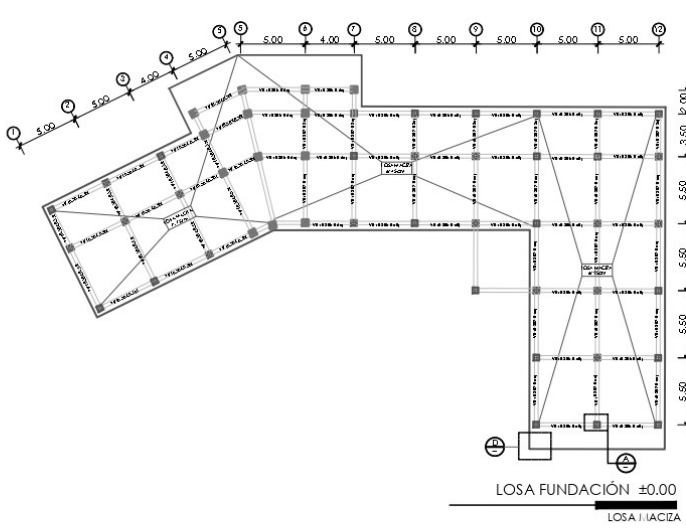
LÁMINA:
DETALLES LÓGICA DE INSTALACIONES

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMBO

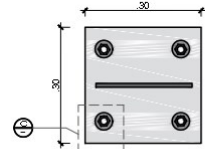
OBSERVACIONES:



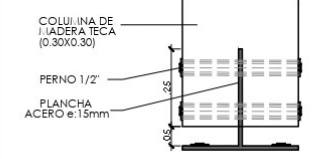
A-11



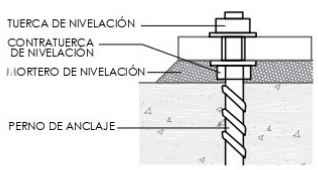
DETALLE A:
ANCLAJE DE COLUMNA



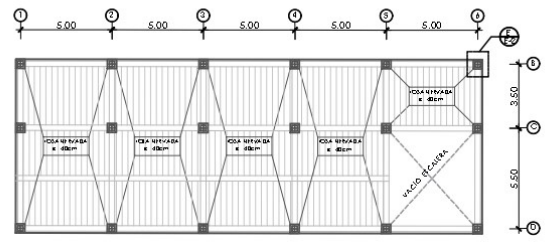
DETALLE B:
PLACA METÁLICA DE ANCLAJE



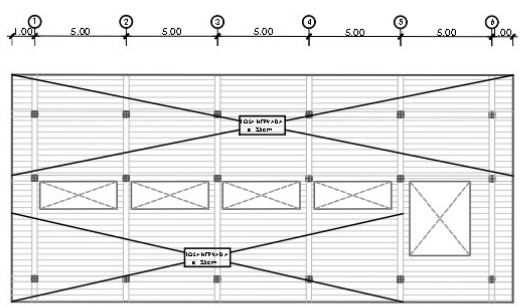
DETALLE C:
PERNO DE ANCLAJE



DETALLE D:
LOSA MACIZA FUNDACIÓN



LOSA ENTREPISO +4.00
LOSA NERVADA DE BAI IBÚ UNIDIRECCIONAL



CUBIERTA 1 +8.00
LOSA NERVADA DE BAI IBÚ UNIDIRECCIONAL



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALCUB

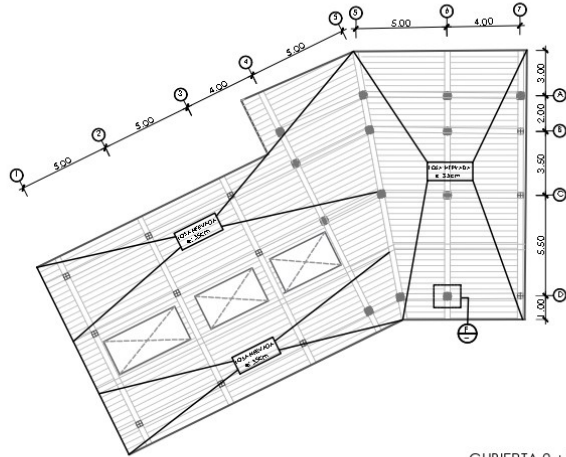
TUTORES:
ARO. ROSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
PLANOS ESTRUCTURALES

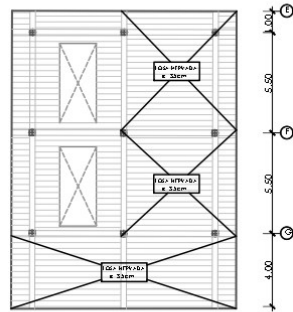
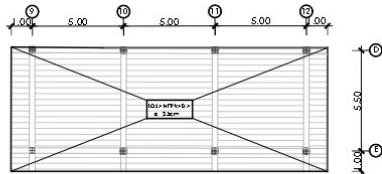
DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROMOCIÓN DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

OBSERVACIONES:

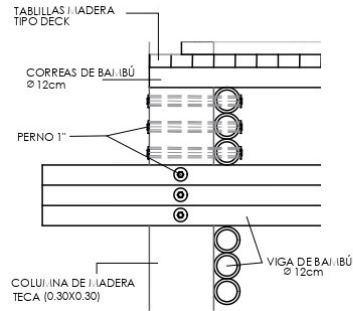




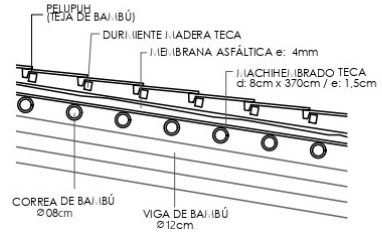
CUBIERTA 2 +5.00
LOSA NERVADA DE BAI/IBÚ UNIDIRECCIONAL



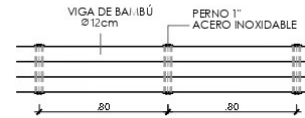
CUBIERTA 3 +5.00
LOSA NERVADA DE BAI/IBÚ UNIDIRECCIONAL



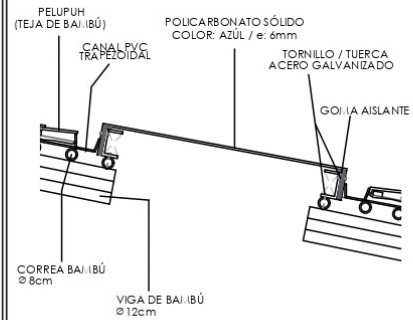
DETALLE E:
ENTREPISO DE BAI/IBÚ



DETALLE F:
CUBIERTA 2 (+5.00)



DETALLE VIGAS:
ANCLAJE LINEAL DE VIGAS



DETALLE VIGAS:
ANCLAJE LINEAL DE VIGAS



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISÑO X SECCIÓN 31001 FECHA 14/11/2023 ESCALA 1:100

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALCUB

TUTORES:
ARO. ROTSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

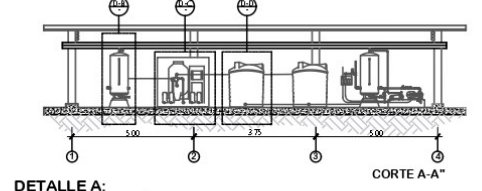
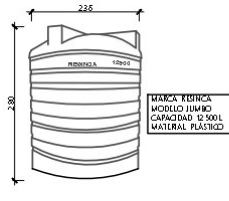
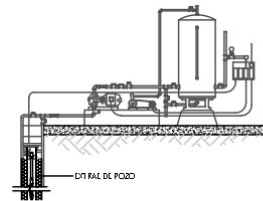
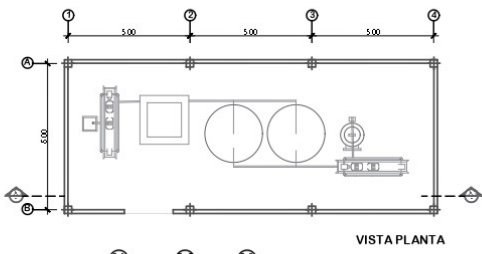
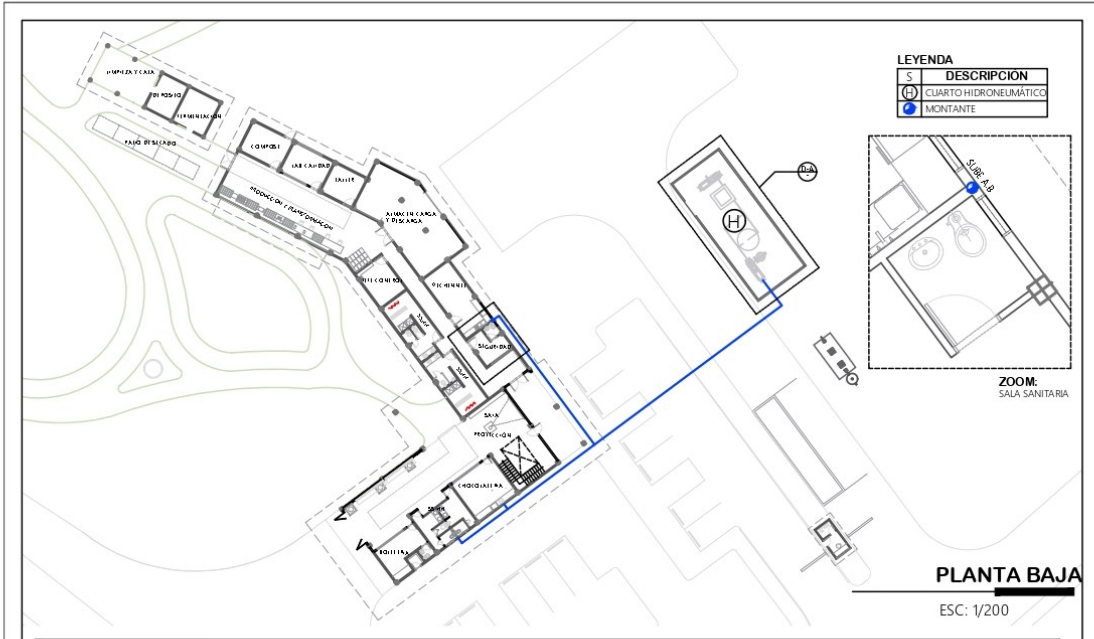
LÁMINA:
PLANOS ESTRUCTURALES

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROMOCIÓN DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

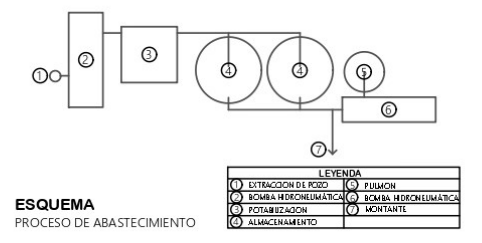
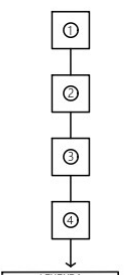
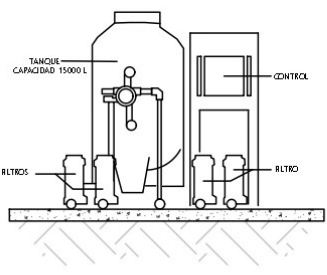
OBSERVACIONES:



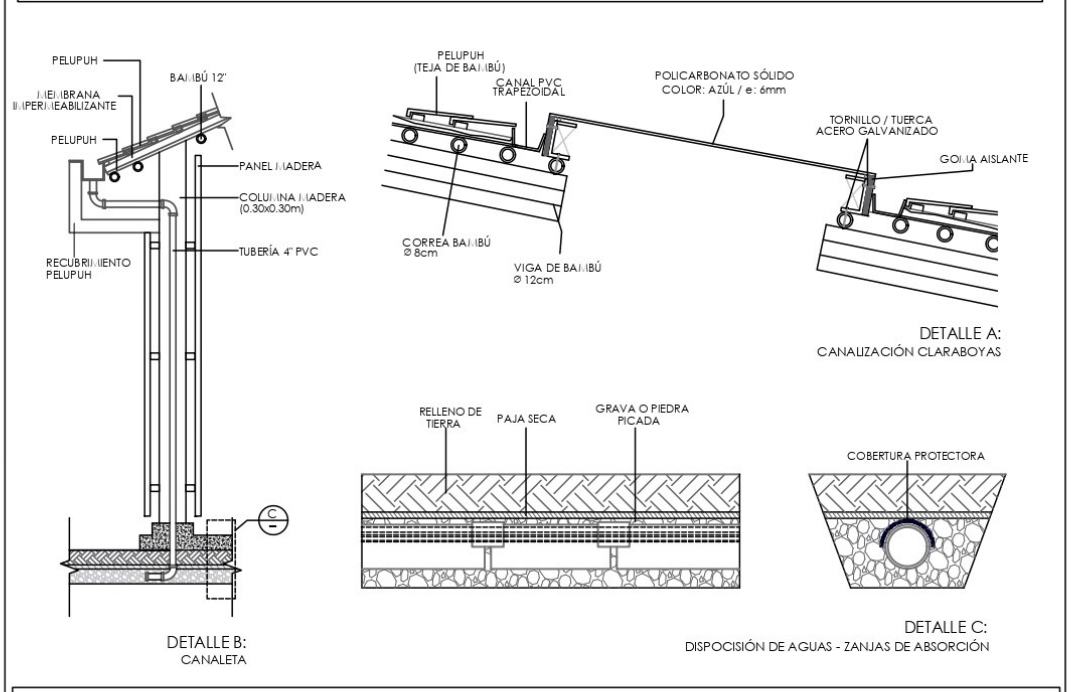
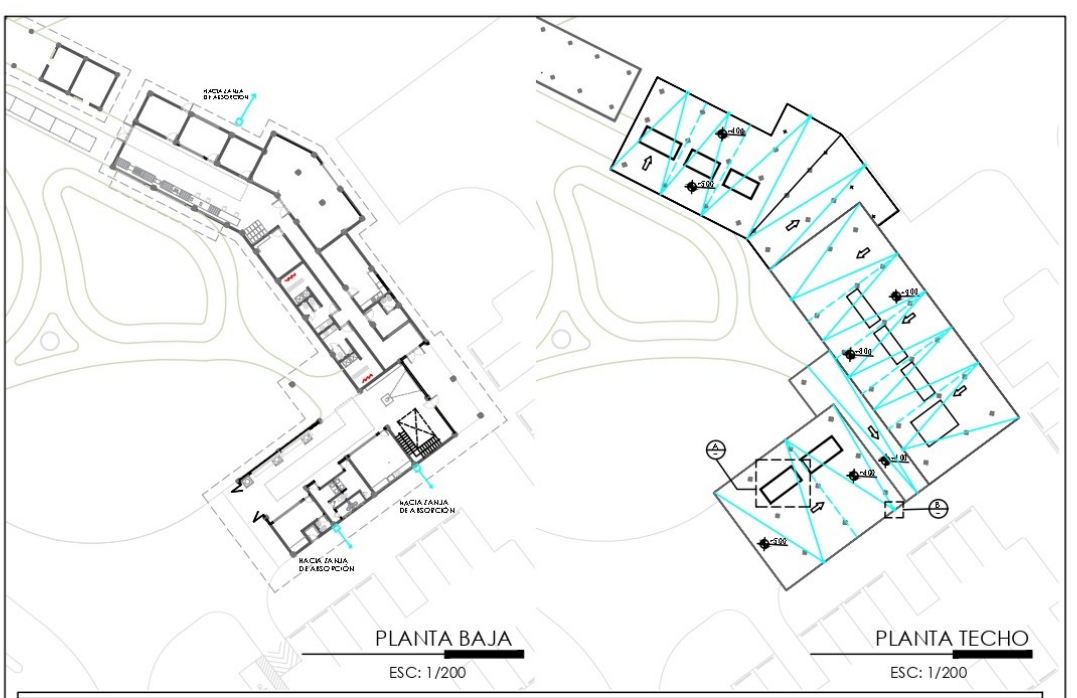
E-2



DETALLE A:
CUARTO HIDRONEUMÁTICO



	UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERÍA ESCUELA DE ARQUITECTURA	PROYECTISTA: VERÓNICA CHALHOUB	LÁMINA: INSTALACIONES SANITARIAS: AGUAS BLANCAS	<table border="1"> <tr> <th colspan="3">DOTACIÓN:</th> </tr> <tr> <th>AMBIENTE</th> <th>DOTACIÓN</th> <th>LTRS / DÍA</th> </tr> <tr> <td>EDIFICACION PRODUCCION Y TRANSFORMACION</td> <td>80 Lx EMPLEADO</td> <td>1920 LTRS</td> </tr> <tr> <td>ORIGINAS ADMINISTRACION (77542)</td> <td>8 LTRS / DIA</td> <td>1056 LTRS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>DOTACIÓN DIARIA</td> <td>2976 LTRS</td> </tr> </table>	DOTACIÓN:			AMBIENTE	DOTACIÓN	LTRS / DÍA	EDIFICACION PRODUCCION Y TRANSFORMACION	80 Lx EMPLEADO	1920 LTRS	ORIGINAS ADMINISTRACION (77542)	8 LTRS / DIA	1056 LTRS		DOTACIÓN DIARIA	2976 LTRS
	DOTACIÓN:																		
AMBIENTE	DOTACIÓN	LTRS / DÍA																	
EDIFICACION PRODUCCION Y TRANSFORMACION	80 Lx EMPLEADO	1920 LTRS																	
ORIGINAS ADMINISTRACION (77542)	8 LTRS / DIA	1056 LTRS																	
	DOTACIÓN DIARIA	2976 LTRS																	
DISEÑO X	SECCIÓN 310Q1	FECHA 27/10/2023	ESCALA INDIC	TUTORES: ARQ. ROTSEN PINZÓN ARQ. ORLANDO RAMÍREZ	DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAÑO DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO URBANO PARA LA PARROQUIA PATANEMO	 IS-1													



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALCUB

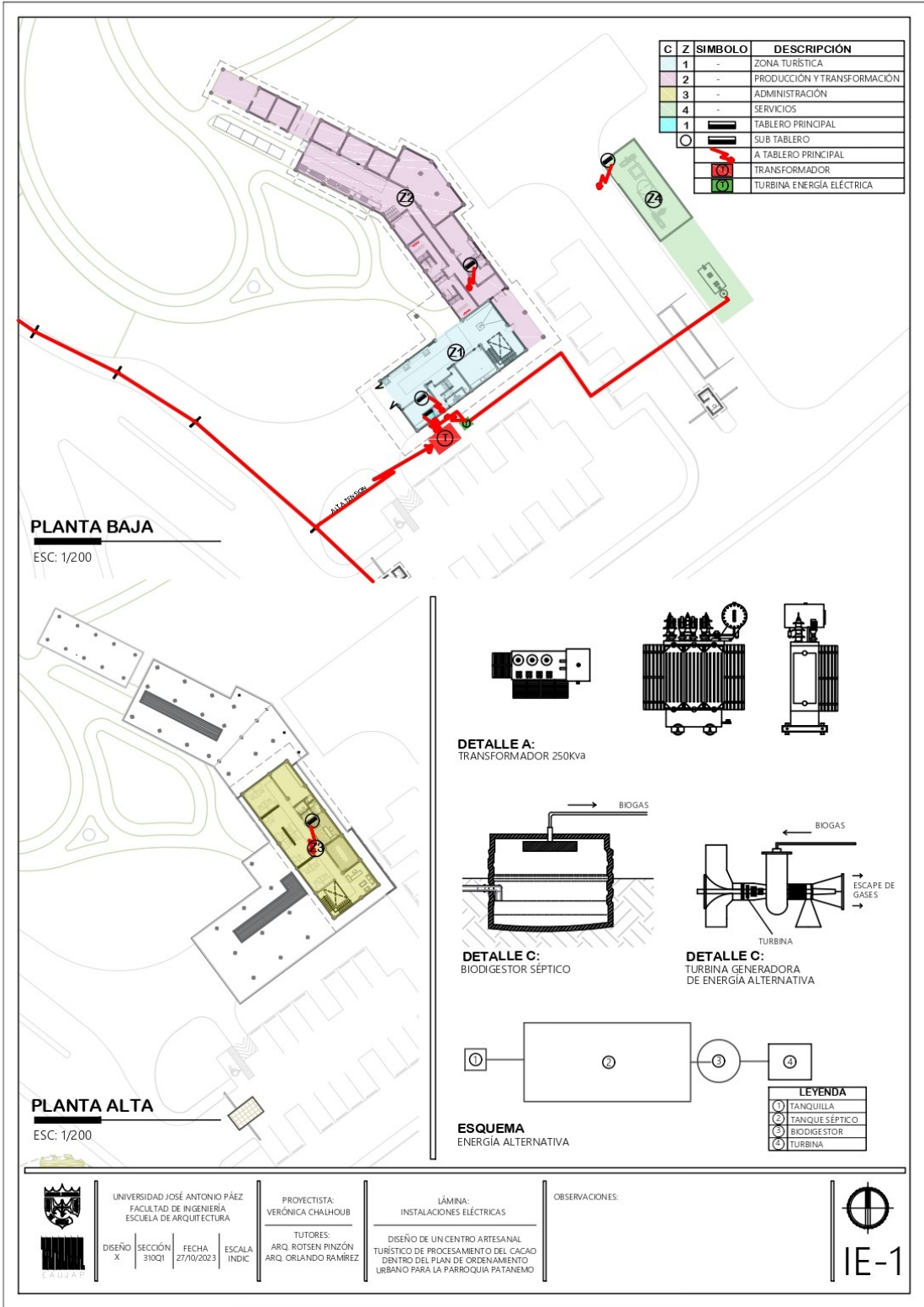
TUTORES:
ARO. ROSEN PINZÓN
ARO. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
INSTALACIONES SANITARIAS: AGUAS LLUVIA

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAPO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA
PATATEMO

OBSERVACIONES:



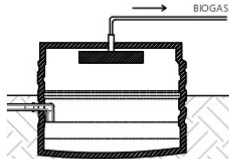


C	Z	SIMBOLO	DESCRIPCIÓN
1	-		ZONA TURÍSTICA
2	-		PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
3	-		ADMINISTRACIÓN
4	-		SERVICIOS
1	-	■	TABLERO PRINCIPAL
1	-	○	SUB TABLERO
1	-	→	A TABLERO PRINCIPAL
1	-	⊕	TRANSFORMADOR
1	-	⊗	TURBINA ENERGÍA ELÉCTRICA

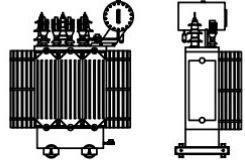
PLANTA BAJA
ESC: 1/200

PLANTA ALTA
ESC: 1/200

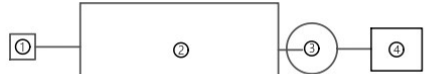
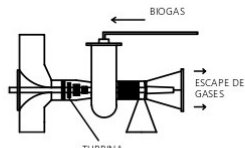
DETALLE A:
TRANSFORMADOR 250kva



DETALLE C:
BIODIGESTOR SÉPTICO



DETALLE C:
TURBINA GENERADORA DE ENERGÍA ALTERNATIVA



ESQUEMA
ENERGÍA ALTERNATIVA

LEYENDA	
①	TANQUILLA
②	TABLERO PRINCIPAL
③	BIODIGESTOR
④	TURBINA



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO X | SECCIÓN 310Q1 | FECHA 27/10/2023 | ESCALA INDIC

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALHOUB

TUTORES:
ARQ. ROTSEN PINZÓN
ARQ. ORLANDO RAMÍREZ

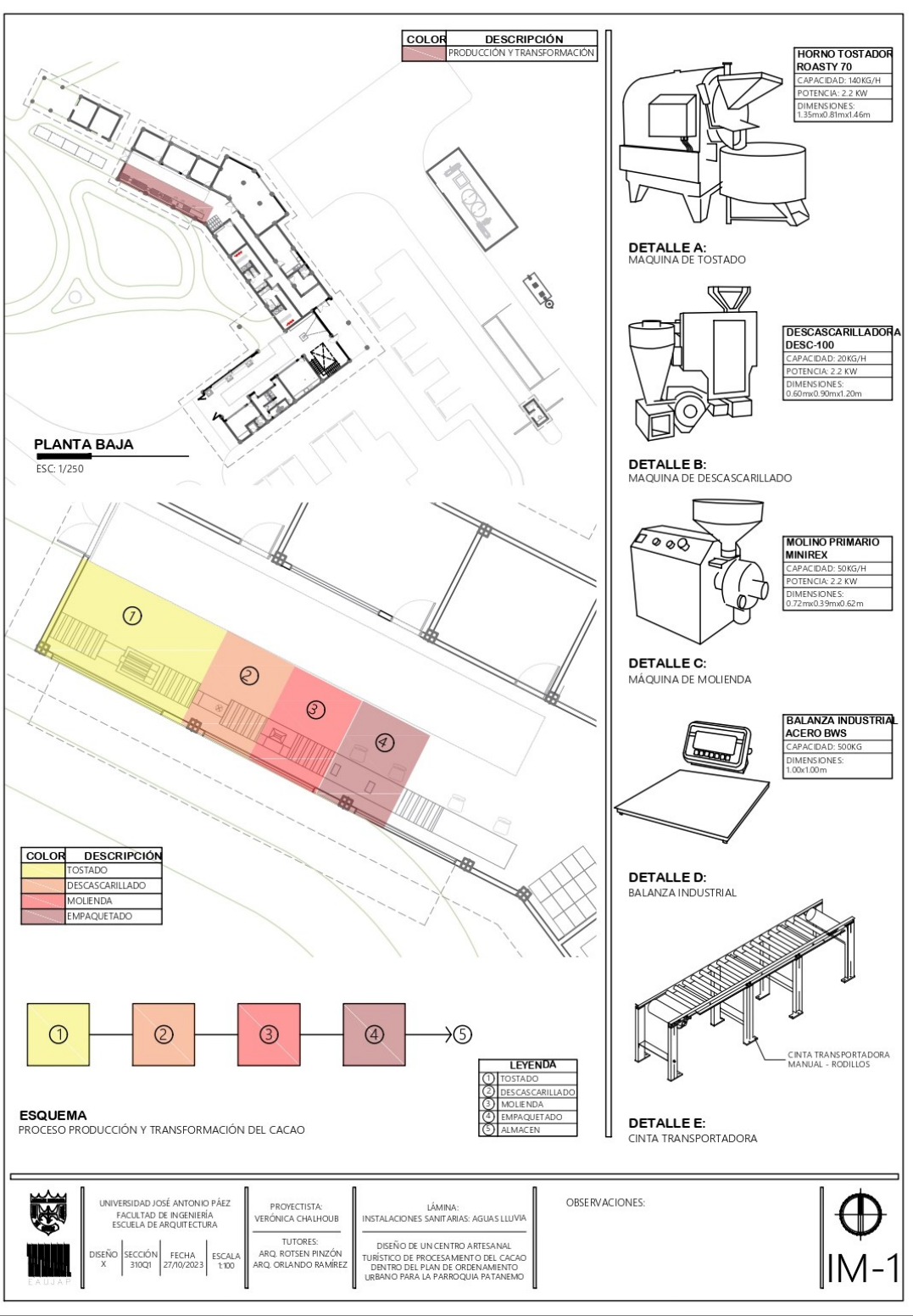
LÁMINA:
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA PATANEMO

OBSERVACIONES:



IE-1



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO X | SECCIÓN 310Q1 | FECHA 27/10/2023 | ESCALA 1:100

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALHOUB

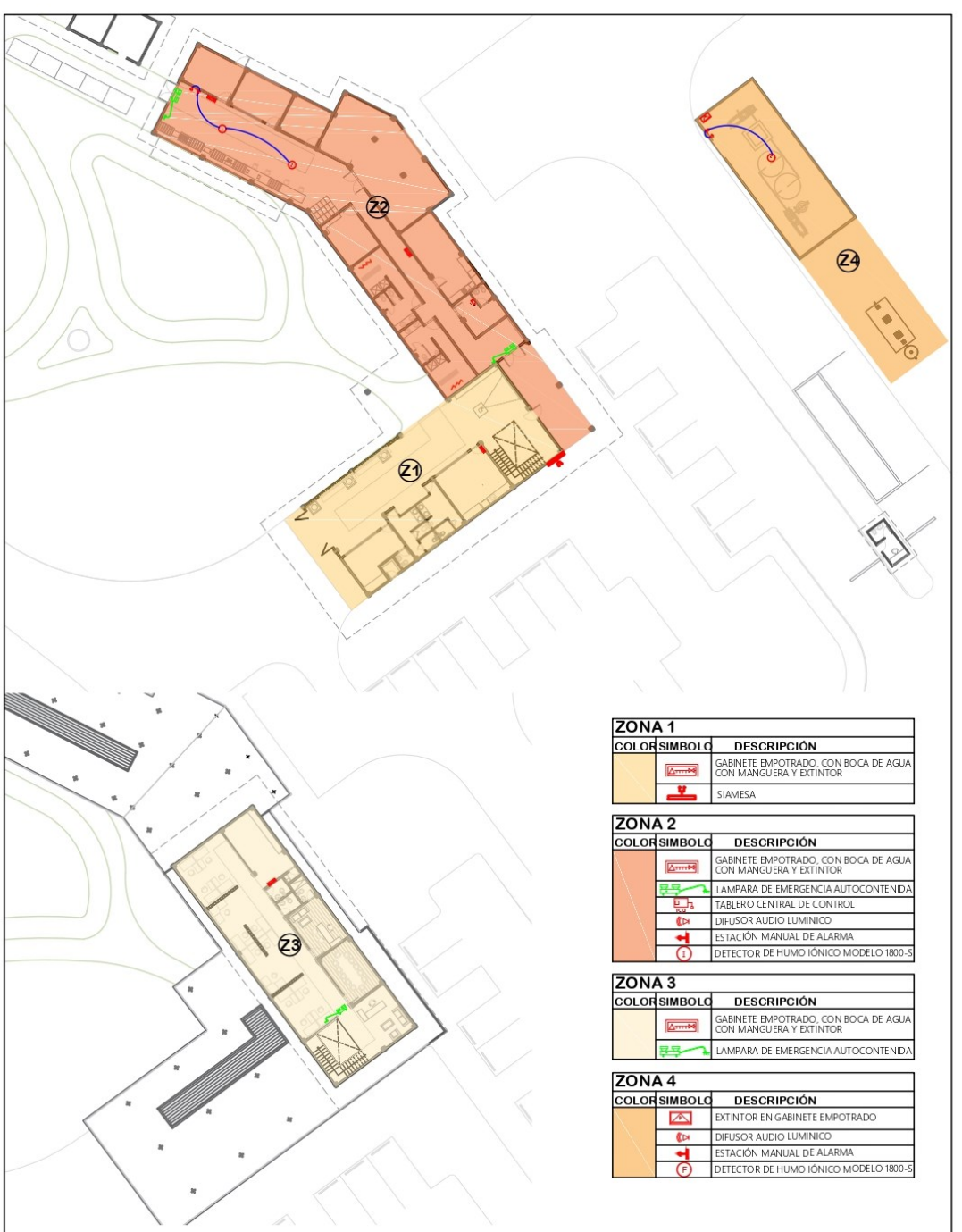
TUTORES:
ARQ. ROTSEN PINZÓN
ARQ. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
INSTALACIONES SANITARIAS: AGUAS LLUVIA

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAO
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA PATANEMO

OBSERVACIONES:





ZONA 1	
COLOR	DESCRIPCIÓN
	GABINETE EMPOTRADO, CON BOCA DE AGUA CON MANGUERA Y EXTINTOR
	SIAMESA

ZONA 2	
COLOR	DESCRIPCIÓN
	GABINETE EMPOTRADO, CON BOCA DE AGUA CON MANGUERA Y EXTINTOR
	LAMPARA DE EMERGENCIA AUTOCONTENIDA
	TABLERO CENTRAL DE CONTROL
	DIFUSOR AUDIO LUMINICO
	ESTACION MANUAL DE ALARMA
	DETECTOR DE HUMO IONICO MODELO 1800-S

ZONA 3	
COLOR	DESCRIPCIÓN
	GABINETE EMPOTRADO, CON BOCA DE AGUA CON MANGUERA Y EXTINTOR
	LAMPARA DE EMERGENCIA AUTOCONTENIDA

ZONA 4	
COLOR	DESCRIPCIÓN
	EXTINTOR EN GABINETE EMPOTRADO
	DIFUSOR AUDIO LUMINICO
	ESTACION MANUAL DE ALARMA
	DETECTOR DE HUMO IONICO MODELO 1800-S



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

DISEÑO X SECCIÓN 310Q1 FECHA 27/10/2023 ESCALA 1:100

PROYECTISTA:
VERÓNICA CHALHOUB

TUTORES:
ARQ. ROTSEN PINZÓN
ARQ. ORLANDO RAMÍREZ

LÁMINA:
SISTEMA CONTRA INCENDIOS

DISEÑO DE UN CENTRO ARTESANAL
TURÍSTICO DE PROCESAMIENTO DEL CACAÓ
DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO
URBANO PARA LA PARROQUIA PATANEMO

OBSERVACIONES:



REFERENCIAS

Arias, F. (2012). **El Proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica.** (6ª Edición). Caracas: Editorial Episteme.

Eblé, M. (Mayo de 2020). **un centro de integración pasivo y sostenible en Colombia.** [Documento en línea] Disponible en: <https://designboom.es/arquitectura/mec-arquitectura-construye-chocolab-un-centro-de-integracion-pasivo-y-sostenible-en-colombia/>

Gaceta oficial N.3.238 (1983, 11 de agosto) **Ley orgánica para la ordenación del territorio, Caracas, Venezuela.**

Gaceta oficial N4.004(1988, 8 de septiembre) Norma sanitarias, Caracas, Venezuela. Tamayo y Tamayo, M. (2006). **Técnicas de Investigación.** (2ª Edición). México: Editorial Mc Graw Hill.

Hernández, R., Fernández C. y Baptista P. (2006). **Metodología de la investigación.** 4ta edición. México. Editorial Mc Graw Hill

Intercacao (2017) **Cacao Gourmet Patanemo,** Patanemo, Carabobo [Documento en línea] Disponible en: <http://patanemo.intercacao.com/>

Madrabothair. (Febrero de 2018). **Imhoff-Schokoladenmuseum en Colonia, Alemania** [Documento en línea] Disponible en: <https://es.dreamstime.com/imhoff-schokoladenmuseum-en-colonia-alemania-image112185160>

Observatorio del Cacao. (2016). **Cacao. La historia.** [Documento en línea] Disponible en: <http://www.observatoriodelcacao.com/historia/>

Palella, Santa y Martins, Feliberto (2006). **Metodología de la Investigación cuantitativa**. 2da Edición. Caracas. Editorial Universidad Pedagógica Experimental Libertador.

Palella, Santa y Martins, Feliberto (2012). **Metodología de la Investigación cuantitativa**. 3ra Edición. Caracas. Editorial Universidad Pedagógica Experimental Libertador.

Soto, D. (Octubre de 2017). **Cadena Productiva del Cacao**. [Documento en línea] Disponible en: <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAT4032.pdf>

Universidad José Antonio Páez (2007). **Normas de Trabajo de Grado UJAP**, Valencia, Venezuela: Mijares, H y García, L

ANEXOS

ANEXO A

Cuadro 3. Lista de Cotejo

	Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería Escuela de Arquitectura		
Variable	SI	NO	Observaciones
NATURALES			
Topografía	X		Poco pronunciada
Cuencas hidrográficas	X		Río Patanemo - Las Ibarras
Vegetación	X		Abundante
URBANAS			
Accesos	X		Se le accede por una vía única
Vialidad peatonal		X	
Vialidad vehicular	X		Posee vialidades vehiculares, pero se diseña una red vial para mejor conexión entre sectores alumbrado público
Transporte público		X	La población de la Parroquia Patanemo no cuenta con transporte interno público organizado
Cloacas		X	No posee cloacas el terreno
Aguas blancas		X	No posee aducción de aguas blancas el terreno

Fuente: Chalhoub, V (2023)

ANEXO B: MODELO GUIÓN DE ENTREVISTA 1.



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

INSTRUCCIONES PARA LA GUIÓN DE ENTREVISTA	
<ul style="list-style-type: none">● Indique su función dentro de la empresa● Proceda a leer detenidamente cada una de las preguntas● Responda de manera objetiva● En caso de dudas, consulte con la persona encargada de aplicar el cuestionario	

Cuadro 5. Modelo guion de entrevista.

Nº	GUIÓN DE ENTREVISTA
1	¿Qué aspecto a nivel topográfico debe ser considerado para el desarrollo de un Centro de Producción Artesanal Turístico de Procesamiento de Cacao?
2	¿Cuáles son las áreas de mayor importancia de un Centro de Producción Artesanal?
3	¿Cuáles condiciones de accesibilidad debe cumplir la propuesta?
4	¿Qué dimensión modular debe tener un Centro de Producción Artesanal?
5	¿Qué dimensiones debe tener el área de servicios?
6	¿Cuáles condiciones de ventilación e iluminación debe cumplir?
7	¿Qué maquinaria es necesaria para el procesamiento del cacao?
8	¿De qué normas, ordenanzas o leyes se debe regir el proyecto?
9	¿Qué condiciones bioclimáticas se deben considerar?
10	¿Cuál es el material indicado para una infraestructura de un Centro de Producción Artesanal?

Fuente: Chalhoub, V (2023)

ANEXO C: MODELO DE CUESTIONARIO 2.



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

INSTRUCCIONES PARA EL GUIÓN DE ENTREVISTAS
<ul style="list-style-type: none">• ¿Es usted residente del municipio _____, edad? _____• Proceda a leer detenidamente cada una de las preguntas• Responda de manera objetiva• En caso de dudas, consulte con la persona encargada de aplicar el cuestionario

Cuadro 4. Cuestionario

N°	GUIÓN DE ENTREVISTAS
1	¿Existe una infraestructura destinada al procesamiento de cacao?
2	¿Existe el desarrollo de una ruta turística enfocada en el cultivo y procesamiento de cacao?
3	¿Considera necesario el desarrollo de un Centro de Producción Artesanal?
4	¿Qué edificaciones pueden complementarse en tamaño o servicio?
5	¿Qué aspectos considera necesarios incluir en una infraestructura destinada a la producción artesanal turística?
6	¿Qué condicionantes de accesibilidad deberían considerarse?
7	¿Qué servicios considera indispensables?

Fuente: Chalhoub, V (2023)

ANEXO D: MODELO CARTA DE VALIDACIÓN PROFESIONAL



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

ESTIMADO PROFESOR (A):

Seguidamente se le presenta un guion de entrevista y un cuestionario que va dirigido a un panel de expertos de diferentes áreas de trabajo en concordancia con la propuesta de una agroindustria turística de cacao, ubicada en la parroquia Patanemo, municipio Puerto Cabello, para un total de tres (03) personas; las respuestas que se obtendrán de la aplicación de este instrumento de recolección de datos va a permitir dar respuesta al objetivo específico número uno (01) de la investigación, que se denomina: Diagnosticar las condiciones urbanas de Patanemo y tipológicas del cultivo de cacao, de tal manera que permita obtener información de una fuente confiable. Por lo que se solicita a usted de sus buenos oficios para la validación de este instrumento dada su formación académica y experiencia en el ramo industria y académico.

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

AUTORA:

Chalhoub, Verónica

C.I.: 30.426.062

TUTOR:

Arq. Rotsen Pinzón

C.I.: 18.411.489

ANEXO E: MODELO CARTA DE VALIDACIÓN PROFESIONAL



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

VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO (GUIÓN DE LA ENTREVISTA)

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

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

Fecha: 16/06/2023


Arq. José Zerpa
 C.I.V: 306.905
 C.A.V: 8.708
 Firma del Especialista:

Breve descripción del perfil académico del Especialista:	ARQUITECTO
--	------------



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

VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO (GUIÓN DE LA ENTREVISTA)

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

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

Fecha: 16/06/2023

Firma del Especialista:

Breve descripción del perfil académico del Especialista:	Ing. Civil
--	------------



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

VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO (GUIÓN DE LA ENTREVISTA)

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

Ítems	Redacción de Ítems			Pertinencia de los objetivos		Observaciones
	Clara	Confusa	Tendenciosa	Pertinente	No pertinente	
1	✓			✓		
2	✓			✓		
3	✓			✓		
4	✓			✓		
5	✓			✓		
6	✓			✓		
7	✓			✓		
8	✓			✓		
9	✓			✓		
10	✓			✓		

Fecha: 16/06/2023


 Firma del Especialista:

Breve descripción del perfil académico del Especialista:	Especialista en el área de Investigación.
--	---

N.º	PREGUNTA	ENTREVISTADO 1
1	¿Qué aspecto a nivel topográfico debe ser considerado para el desarrollo de un Centro de Producción Artesanal Turístico de Procesamiento de Cacao?	Suelo: El cacao prefiere suelos bien drenados y ricos en materia orgánica. Se debe realizar un análisis del suelo en la zona para determinar su calidad y fertilidad, así como su capacidad para retener agua y nutrientes necesarios para el cultivo de cacao. Topografía: La topografía del terreno también es importante para el desarrollo de un centro de producción de cacao. Se deben evitar áreas con pendientes pronunciadas que puedan dificultar las labores de cultivo y cosecha. Un terreno plano o ligeramente inclinado es más adecuado para el establecimiento de plantaciones de cacao.
2	¿Cuáles son las áreas de mayor importancia de un Centro de Producción Artesanal?	Todas las áreas son importantes ya que se complementan entre sí, sin embargo, es importante resaltar que el área de cultivos y de transformación son las áreas de mayor importancia
3	¿Cuáles condiciones de accesibilidad debe cumplir la propuesta?	En el ámbito peatonal, estar mínimo a menos de 50m desde la av. principal. Y desarrollar un perfil vial apto para el tránsito de camiones de carga.
4	¿Qué dimensión modular debe tener un Centro de Producción Artesanal?	No existe una modulación precisa para un centro de producción, sin embargo, sus áreas de transformación deben responder a la magnitud de la cosecha.
5	¿Qué dimensiones debe tener el área de servicios?	No existe una dimensión exacta para el área de servicios, sin embargo, su área debe responder a la magnitud de la producción.
6	¿Cuáles condiciones de ventilación e iluminación debe cumplir?	Evitar en lo posible el uso de ventilación forzada y modular la propuesta de manera que funcione la mayor parte del tiempo de ventilación e iluminación natural.
7	¿Qué maquinaria es necesaria para el procesamiento del cacao?	Lo que aplica para el Centro de Producción Artesanal, son maquinarias manuales. No automáticas.
8	¿De qué normas, ordenanzas o leyes se debe regir el proyecto?	Gaceta Oficial De La República De Venezuela N.º Sg457-96 Buenas Prácticas De Fabricación, Almacenamiento Y Transporte De Alimentos Para Consumo Humano
9	¿Qué consideraciones bioclimáticas se deben considerar?	El aprovechamiento absoluto y respetuoso de los aspectos naturales que brinda el sector.
10	¿Cuál es el material indicado para una infraestructura de un Centro de Producción Artesanal?	Existen diversos materiales, todo dependerá de la sensación que se requiera transmitir, en este caso el uso de materiales constructivos como madera y bambú ayudarían a una sensación que transmita "cacao"

ANEXO F: RESPUESTAS CUESTIONARIO 2

N.º	PREGUNTA	ENTREVISTADO 1	ENTREVISTADO 2	ENTREVISTADO 3	ENTREVISTADO 4	ENTREVISTADO 5
1	¿Existe una infraestructura destinada al procesamiento del cacao?	No	Creo que no	De cultivo sí, de procesamiento no	No tengo conocimiento	No
2	¿Existe el desarrollo de una ruta turística enfocada en el cultivo y procesamiento del cacao?	No	No	No	No	No
3	¿Considera necesario el desarrollo de un Centro de Producción Artesanal?	Sería interesante	Si	¡Sí! Eso ayudaría al desarrollo de la Parroquia	Quizá	Sí, sería bueno
4	¿Qué edificaciones pueden complementarse en tamaño o servicio?	Atracciones	Actividades recreacionales	No lo sé	Comercio	Actividades turísticas
5	¿Qué aspectos considera necesarios incluir en una infraestructura destinada a la Producción Artesanal Turística?	Accesibilidad	Costos	Costos	Accesibilidad	Accesibilidad al sector
6	¿Qué condicionantes de accesibilidad deberían considerarse?	Mejorar las vialidades	Condiciones dignas de las calles	Desarrollar el proyecto cerca	Mejorar las vialidades	Condiciones dignas de las calles
7	¿Qué servicios considera indispensables?	Aguas blancas	Electricidad	Transporte público	Aguas servidas	Electricidad