



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO CON ESPECIALIZACIÓN  
PROFESIONAL Y PROCESAMIENTO Y VENTA DE ALIMENTOS,  
IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO  
DEL SECTOR SUR, PARROQUIA MIGUEL PEÑA, MUNICIPIO  
VALENCIA, ESTADO CARABOBO**

**Autora:** Layal Ammar D. C.I. 25.938.978

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



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIOPÁEZ  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA DE ARQUITECTURA  
CARRERA ARQUITECTURA**

**DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO CON ESPECIALIZACIÓN  
PROFESIONAL Y PROCESAMIENTO Y VENTA DE ALIMENTOS,  
IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO  
DEL SECTOR SUR, PARROQUIA MIGUEL PEÑA, MUNICIPIO  
VALENCIA, ESTADO CARABOBO**

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

**Autora:** Layal Ammar D. C.I. 25.938.978

**Tutor Académico:** Arq. Ingrid Suarez C.I. 7.388.981

**Tutor Metodológico:** Josué Mendoza C.I. 2.971.402

San Diego, abril de 2021

## ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Quiénes suscriben, Arq. Ingrid Suárez y Arq. Josué Mendoza, en nuestro carácter de Tutores Académico y Metodológico del Trabajo de Grado titulado:

**DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO CON ESPECIALIZACIÓN  
PROFESIONAL Y PROCESAMIENTO Y VENTA DE ALIMENTOS,  
IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO  
DEL SECTOR SUR, PARROQUIA MIGUEL PEÑA, MUNICIPIO  
VALENCIA, ESTADO CARABOBO**

Presentado por el (a) ciudadano (a): Layal Ammar Dib, portadora de la cedula de identidad Nro. 25.938.978, como requisito parcial para optar al título de Arquitecto, consideramos que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 11 días del mes de abril del año 2021



Arq. Ingrid Suárez

C.I.: 7.388.981

Tutor Académico



Arq. Josué Mendoza

C.I.: 2.971.402

Tutor Metodológico



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ  
DECANATO FACULTAD DE  
INGENIERÍA

FI-A -001-2020-3CR-(DX)

Valencia, 14 de marzo de 2021

Ciudadano:

**AMMAR DIB,  
LAYAL.**  
C.I: 25.938.978  
Presente-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N° 01-2021 de fecha 18-01-2021 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado *“DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO CON ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL, PROCESAMIENTO Y VENTA DE ALIMENTOS, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO DEL SECTOR SUR, PARROQUIA MIGUEL PEÑA, MUNICIPIO VALENCLIA, ESTADO CARABOBO.”*, presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación de Arq. Ingrid Suárez como Tutor Académico y Arq. Josué Mendoza como Tutor Metodológico, quienes los asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,

Dr. Francisco Gelanze

Decano

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



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIOPÁEZ**  
**FACULTAD DE INGENIERÍA**  
**ESCUELA DE ARQUITECTURA**  
**CARRERA ARQUITECTURA**

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

Quien suscribe, **Arq. Ingrid Suárez**, portadora de la cédula de identidad N° 7.388.981, en mi carácter de tutora del trabajo de grado presentado por la ciudadana **Loyal Ammar** portadora de la cédula de identidad N° 25.938.978, titulado **Diseño de Centro Gastronómico con Especialización Profesional y Procesamiento y Venta de Alimentos, implantado en la propuesta de Reordenamiento Urbano del Sector Sur, Parroquia Miguel Peña, Municipio Valencia, estado Carabobo**, presentado como requisito parcial para optar al título de **ARQUITECTO**, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los nueve (09) días del mes de abril del año dos mil veintiuno.

---

**Arq. Ingrid Suárez**  
**C.I. 7.388.981**

## DEDICATORIA

*A mi madre, **Widad Dib** por ser mi sustento; una fuente inagotable de amor, de paciencia, sabiduría y por siempre creer en mí por sobre todas las cosas. Por su confianza, por enseñarme a superar todas las adversidades y creer en mí mismo. Por tus consejos y por demostrarme que el amor sincero y eterno existe.*

*A mi padre, **Marwan Ammar** por ser mi fuerza; mi modelo a seguir, por siempre tener algo bueno que decir, por sus sabios e inteligentes consejos, por enseñarme a hacer las cosas cada vez mejor y nunca rendirme, por nunca desmayar ante cualquier adversidad, por enseñarme el mejor camino y por darme una vida privilegiada.*

*"Aún no soy quien voy a llegar a ser".*

*Esto es para ustedes.*

## AGRADECIMIENTOS

A **Dios Todopoderoso**, por protegerme y bendecirme siempre, por otorgarme y ser la fuente de sabiduría y de entendimiento, por darme luz para guiarme en el camino, en el cual he aprendido de mis errores y los he utilizado para forjar una mejor versión de mí; por concederme mis estudios y haberme permitido cumplir esta meta, para así poder alcanzar el objetivo de ser una profesional.

A mis padres, **Widad y Marwan**, por todo el amor y cariño, por cuidarme y concederme siempre todo; por todos aquellos esfuerzos y sacrificios para hacer todo esto posible, por su ayuda indispensable para superar cualquier obstáculo y mi apoyo incondicional, por ser mi sustento, una fuente inagotable de amor, de paciencia, sabiduría, que son la fuente de este fruto, por enseñarme a nunca darme por vencido, es por eso que este trabajo de grado va dedicado para ustedes, por haberme motivado en cada momento y darme razones para seguir adelante, la vida no me alcanzará para agradecerles todo lo que han hecho por mí. Espero estén orgullosos de mí y de todo lo que he logrado, los amo infinitamente.

A **mis amigos**, por haberse convertido en mi familia, por ser hermanos, por apoyarme y acompañarme incondicionalmente en todo el proceso de mi carrera, por alentarme cuando más lo necesitaba, por confiar en mí y darme fuerzas; gracias por estar para mí.

## ÍNDICE GENERAL

	pp.
LISTA DE CUADROS O TABLAS.....	x
LISTA DE GRÁFICOS O FIGURAS.....	xi
RESUMEN INFORMATIVO.....	Xii
INTRODUCCIÓN.....	1
<b>CAPÍTULO I. EL PROBLEMA</b>	
Planteamiento del Problema.....	2
Objetivos de la Investigación.....	3
Objetivo General.....	3
Objetivos Específicos.....	3
Justificación.....	4
Alcance de la investigación.....	5
<b>CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO</b>	
Antecedentes de la Investigación.....	6
Bases Teóricas.....	15
Bases Legales.....	20
Definición de Términos.....	22
<b>CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO</b>	
Tipo de Investigación.....	23
Diseño de la Investigación .....	24
Población.....	25
Muestra.....	25
Técnicas e Instrumentos de Recolección de datos.....	26
	27

Técnica de análisis de datos.....	27
Fases metodológicas.....	
 <b>CAPÍTULO IV. PROPUESTA ARQUITECTÓNICA</b>	
El sitio urbano.....	35
El plan urbano.....	41
El proyecto urbano.....	42
 <b>CAPÍTULO V. PLANOS ARQUITECTÓNICOS</b>	
Planos.....	54
 <b>REFERENCIAS.....</b>	
	63

## LISTA DE CUADROS O TABLAS

Cuadro N° 1. Lista de Cotejo.....	pp.
Cuadro N° 2. Diagrama de Gantt.....	28
	34

## LISTA DE GRÁFICOS O FIGURAS

	pp.
Gráfico N° 1.....	30
Gráfico N° 2.....	30
Gráfico N° 3.....	31
Gráfico N° 4.....	31
Gráfico N° 5.....	32
Gráfico N° 6.....	32
Gráfico N° 7.....	33
Figura N° 1. Avances Estructurales de la obra de Molina Ruíz.....	09
Figura N° 2. Vista perimetral lateral del proyecto de Molina Ruíz.....	09
Figura N° 3. Vista arquitectónica de Londoño.....	11
Figura N° 4. Vista Urbana Londoño.....	12
Figura N° 5. Plantas Pottellá.....	13
Figura N° 6. Perfil tipografía modificada del terreno en la obra de Pottellá....	14
Figura N° 7. Fachada Constructiva de la obra de Marroquin.....	15
Figura N° 8. Maqueta de la obra de Marroquin.....	15
Figura N° 9. Mapa municipio Valencia.....	35
Figura N° 10. Ubicación Parroquia Miguel Peña.....	36
Figura N° 11. Ubicación Geográfica del Proyecto.....	37
Figura N° 12. Variables Físico-Naturales.....	37
Figura N° 13. Río Cabriales.....	38
Figura N° 14. Vegetación.....	39
Figura N° 15. Terreno.....	39
Figura N° 16. Topografía modificada.....	39
Figura N° 17. Vialidad.....	40
Figura N° 18. Perfiles viales.....	40
Figura N° 19. Zonificación.....	41

Figura N° 20. Reordenamiento de la parroquia Miguel Peña.....	42
Figura N° 21. Vidrios semipolarizados con perfil de aluminio en negro.....	49
Figura N° 22. Concreto, material de antepecho.....	49
Figura N° 23. Microcemento pulido, gris claro.....	50
Figura N° 24. Mármol, crema mix.....	50
Figura N° 25. Programa de áreas.....	52
Figura N° 26. Parque Recreacional Sur .....	52
Figura N° 27. Plaza Bolívar de Miguel Peña.....	53
Figura N° 28. Plano A-1.....	55
Figura N° 29. Plano A-2.....	56
Figura N° 30. Plano A-3.....	57
Figura N° 31. Plano A-4.....	58
Figura N° 32. Plano A-5.....	59
Figura N° 33. Plano A-6.....	60
Figura N° 34. Plano A-7.....	61
Figura N° 35. Plano A-8.....	62
Figura N° 36. Plano A-9.....	63
Figura N° 37. Plano A-10.....	64
Figura N° 38. Plano A-11.....	65
Figura N° 39. Plano A-12.....	66



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

**DISEÑO DE CENTRO GASTRONÓMICO CON ESPECIALIZACIÓN  
PROFESIONAL Y PROCESAMIENTO Y VENTA DE ALIMENTOS,  
IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE REORDENAMIENTO URBANO  
DEL SECTOR SUR, PARROQUIA MIGUEL PEÑA, MUNICIPIO  
VALENCIA, ESTADO CARABOBO.**

**Autora:** Br. Ammar, Layal

**Tutores:** Arq. Ingrid Suárez  
Arq. Josue Mendoza

**Fecha:** abril de 2021

**RESUMEN INFORMATIVO**

La presente investigación consiste en diseñar un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la Propuesta de Reordenamiento Urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo; con la finalidad de brindar a la comunidad donde se desarrolla el reordenamiento urbano y sus adyacencias, espacios que permitan el desarrollo integral de los individuos que hacen vida en estas comunidades, brindando así posibilidades educativas, comerciales y recreativas en un mismo ambiente. Es por ello, que se hace necesario el diseño planteado tomando en cuenta diversos aspectos de la realidad específica de la zona y sus habitantes. Esta investigación está enmarcada en la modalidad de proyecto factible, sustentado en un diseño de campo, apoyada en una revisión documental. Se presentan cuatro fases metodológicas en las que se detallan los objetivos que se requieren alcanzar aplicando técnicas, métodos y herramientas aplicables en la arquitectura para el desarrollo e implantación del proyecto.

**Descriptor:** Centro gastronómico, especialización profesional, procesamiento y venta de alimentos, reordenamiento urbano.

## INTRODUCCIÓN

La arquitectura tiene como fin el diseño, proyección y construcción responsable de espacios idóneos para la sociedad, que integren la estructura adecuada para los fines que persigue la obra, como el ornato que embellezca y armonice los espacios de manera que generen un valor agregado a todo el proyecto. Todo esto debe ser tomado en cuenta por el profesional de esta área, quien debe dar gala de sus habilidades de forma creativa y con capacidad de resolución de problemas, para crear y/o adaptar espacios, urbanos y arquitectónicos, acordes con la identidad cultural, el beneficio del medio ambiente y los intereses colectivos.

Desde esta visión, la investigación tuvo como propósito generar un diseño que se integre al reordenamiento urbano de la zona sur en la parroquia Miguel Peña del municipio Valencia, en el cual se debió conocer la realidad de las diversas variables físicas, urbanas y sociales presentes como aspectos trascendentales a tomar en cuenta en el diseño que llevó a cabo.

En función de lo indicado, este proyecto contempla los siguientes capítulos:

**Capítulo I. El Problema:** Se define el problema de acuerdo a la realidad de los requerimientos del proceso de reordenamiento urbanístico, se plantean los objetivos, ya que por medio de ellos se desarrollarán aspectos básicos para el proceso de investigación, posteriormente se presenta la justificación y alcance del estudio.

**Capítulo II. Marco Teórico:** Se detallan los antecedentes de la investigación y las bases teóricas y legales que sustenten la investigación. **Capítulo III. Marco**

**Metodológico:** Se explica el tipo y diseño de la investigación a seguir, las técnicas e instrumentos para la recolección de datos y análisis de los resultados. Así mismo se hace referencia a las fases de la investigación en relación con su ejecución. **Capítulo**

**IV. La Propuesta Arquitectónica:** en el cual se presenta una descripción exhaustiva de aspectos relacionados a la ubicación física del proyecto y el entorno. **Capítulo V.**

**Planos Arquitectónicos:** que muestran las diversas vistas y el desarrollo en detalle del proyecto. Finalmente se presentan las referencias que sustentan la investigación.

# CAPÍTULO I

## EL PROBLEMA

### 1.1.- Planteamiento del problema

La gastronomía es considerada como la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o el entorno donde se desarrolla. En todos los tiempos ha sido y será de vital importancia esta realidad afín al ser humano, ya que la ingesta de alimentos es una de las necesidades básicas para sobrevivir, pero adicionalmente se ha desarrollado en el devenir de los tiempos diversas y placenteras maneras de desarrollar las artes culinarias, haciendo que la alimentación involucre diversas disciplinas que la complementan para hacer de la alimentación un proceso más complejo, más agradable y con beneficios en diferentes ámbitos.

Con respecto a la gastronomía en el mundo, ésta se inicia en Europa, en la cocina de la realeza o de la monarquía; los primeros cocineros desarrollaban su talento a medida que realizaban los banquetes o cenas reales. En 1578, en el reinado de Enrique III, en Francia, se creó la orden del Espíritu Santo, convirtiendo a los banquetes como tradición legendaria para la premiación de los miembros de la orden, que era una orden de caballería de prestigio que servía a la Monarquía; a estos caballeros se les conocía como “Cordon Bleu” por la banda azul que llevaban.

Es así como se fue desarrollando en torno a la buena comida un sinnúmero de características muy importantes que no sólo incluían variedad de platos sino además combinación de éstos con sus bebidas y las mejores áreas para el consumo de las mismas, por lo que se hizo necesario conocer cómo se podía presentar áreas acordes a los comensales en función de la realidad de tránsito y permanencia entre otras características requeridas para el adecuado desarrollo, y en consecuencia, evolución de la infraestructura gastronómica.

Es así como surge la idea de propiciar en las comunidades, infraestructuras multimodales donde se desarrollen diversas actividades afines que se complementen y permitan de forma autosustentable generar en éstas la integración del ámbito educativo, el intercambio comercial de productos elaborados y el disfrute de la buena mesa. Para

ello se requiere el desarrollo de un diseño que integre espacios útiles para cada una de estas actividades, por lo que se requiere de profesionales especialistas en el estudio y proyección de espacios, por lo que la autora busca integrar todo lo señalado en el centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo.

Por lo cual deberá tomar en cuenta todo el entorno y la realidad presente en esta comunidad, para realizar el análisis pertinente que le permita llevar a buen término todo lo relativo al desarrollo documental y planimétrico de este Trabajo de Grado, el cual busca beneficiar a diversos sectores que hacen vida en la parroquia indicada y comunidades adyacentes.

## **1.2. Formulación del problema**

¿Qué aspectos deben tomarse en cuenta para el diseño de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo?

## **1.3. Objetivos de la investigación**

### **1.3.1. Objetivo General**

Diseñar un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo.

### **1.3.2. Objetivos Específicos**

- Identificar las variables físico-naturales y urbanas presentes en el área de construcción para el desarrollo de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo.

- Establecer usos de la infraestructura y capacidad de acogida para las áreas que integran el centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y

venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo.

- Determinar el impacto comunitario derivado de la presencia de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo.

- Desarrollar la implantación de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo.

#### **1.4. Justificación**

El desarrollo comunitario implica diversos aspectos de la realidad propia presentes en las características de la zona, su cultura, su gente; sin embargo, esa realidad existente puede ser aprovechada para mancomunar esfuerzos que permitan el desarrollo de distintas áreas que fomenten el avance de la sociedad y de los individuos que integran los diferentes ámbitos presentes en la comunidad.

Es en este sentido, que se hace relevante esta investigación, la cual busca desde la visión arquitectónica brindar apoyo a la comunidad, desarrollando el diseño de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo; el cual generará un espacio de formación académica, de intercambio comercial a productores de la zona, así como un espacio recreativo para comensales; todo ello generará fuentes de empleo de forma directa e indirecta, además como consecuencia aportará a la comunidad incontables beneficios para su desarrollo integral.

En este orden de ideas, la investigación será una fuente de consulta para futuros investigadores de esta casa de estudios, así como otras instituciones y universidades con esta carrera o afines, por lo que podrán tomarla como antecedente en trabajos de grado u otras investigaciones conexas, generando beneficios institucionales como fuente de información novedosa y bien sustentada.

### **1.5. Alcance del proyecto**

El objetivo principal de este trabajo será el desarrollo del diseño de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo; con el fin de brindar a la comunidad de forma bien estructurada un espacio con múltiples beneficios en todas las etapas, desde su diseño (como lo es el objeto de esta investigación) hasta su puesta en funcionamiento.

Es desde esta perspectiva, se proyecta desarrollar una investigación que sienta bases sólidas para el desarrollo comunitario, esperando con ello dejar un aporte valioso en la parroquia donde se llevará a cabo el proyecto, así como a la Universidad José Antonio Páez como la fuente de formación de quien desarrolla este hermoso trabajo.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

En el siguiente capítulo están enmarcados los antecedentes, las bases teóricas y otros aspectos conceptuales en las cuales se fundamenta los elementos que son necesarios para el estudio y la realización de este trabajo de investigación. De acuerdo a Arias. (2012) “el marco teórico o marco referencial, es el producto de la revisión documental - bibliográfica y consiste en una recopilación de ideas, posturas de autores, conceptos, definiciones, que sirven de base a la investigación por realizar” (p. 106).

#### 2.1. Antecedentes de la investigación

Arias (2012) expresó que: “los antecedentes reflejan los avances y el estado actual del conocimiento en un área determinada y sirven de modelo o ejemplo para futuras investigaciones” (p. 106). En la actualidad se han realizado algunas investigaciones que guardan relación a la presente, las cuales se muestran a continuación.

En primer lugar, Molina Ruiz (2017) presenta trabajo de grado titulado “**Centro Polifuncional Municipal para la ciudad de Daule, Provincia Del Guayas**”, como requisito para optar por el título de Arquitecto, investigación presentada ante la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Guayaquil, el cual buscó generar un compendio de informaciones relacionadas con el centro, áreas que lo integrarán, además de señalar los beneficios a la ciudad y sus habitantes.

El trabajo perseguía como objetivo general implementar un centro polifuncional municipal en la ciudad de Daule, integrado por áreas para el desarrollo de actividades educativas, culturales, deportivas, de salud y recreación; manejando una indagación pormenorizada del espacio físico disponible para su desarrollo, así como se realizó un diagnóstico del entorno en cuanto aspectos sociales. Una vez elaborado todo este proceso se procedió a diseñar el proyecto arquitectónico del mismo.

Este trabajo aporta a la investigación en curso un claro panorama de la necesidad de establecer información previa suficiente para el desarrollo de las actividades de diseño

e implantación, lo cual brinda a esta investigación cimientos sólidos para desarrollar el proyecto tomando en cuenta las diversas variables relacionadas con el mismo.

***Centro Polifuncional Municipal para la ciudad de Daule, Provincia Del Guayas***

**Autor: Jorge Pascual Molina Ruíz**

**Ubicación: Guayaquil, Ecuador**

**Año: 2017**

El centro polifuncional municipal está ubicado en Daule, Provincia Del Guayas, esta ciudad ha sido un cantón caracterizado por su agricultura y ganadería principalmente, sin embargo, con la implementación de nuevas tecnologías, es necesario el equipamiento de un instituto por medio del cual, los micro empresarios puedan desarrollar el potencial de sus negocios a través de seminarios, talleres y cursos, pues es sabido que en la zona los institutos de capacitación son escasos. Además, en la actualidad no se cuenta con un espacio adecuado que pueda satisfacer la demanda de salud, imparta capacitaciones, fomente el carácter cultural, deportivo y recreativo en la población daulense, por ello la relevancia del proyecto.

El tipo de concepto de diseño está dirigido netamente a atender las necesidades de la comunidad además de crear espacios con apariencia regular para darle gran provecho a las superficies que acogerán a numerosa cantidad de usuarios, creando espacios que a su vez brinden confort y seguridad. Los volúmenes representaran la corriente artística contemporánea como es el minimalismo, tendencia caracterizada por purismo estructural y funcional, precisión en los acabados y austeridad con ausencia de ornamentos principalmente entre otras.

Contará con espacios de circulación interna que faciliten el recorrido de los usuarios mediante una idónea organización de espacios y corredores de acuerdo al porcentaje de tránsito de cada área, además de mantener presente las normativas de diseño para espacios dirigidos a personas discapacitadas mediante el diseño e implementación de rampas, pasamanos y baterías sanitarias exclusivas.

Se pretende implementar un muro vegetal en el perímetro de las instalaciones del Centro Polifuncional con árboles de palo verde con el fin de aminorar el ruido y brindar espacios de sombra; además de disminuir la contaminación y el impacto ambiental

puesto que el terreno se encuentra en calles transitadas, en las cuales se puede percibir la contaminación producida principalmente por gases de automotores. Las edificaciones serán orientadas de una manera adecuada para aprovechar en un gran porcentaje la ventilación e iluminación natural con finalidad de la sustentabilidad del inmueble.

La estructura del edificio se proyecta en la aplicación de sistemas constructivos novedosos, entre ellos, el Sistema Hormi 2, mismo que ofrece ventajas como reducción de tiempo, reducción de costos, solidez, resistencia antisísmica, durabilidad, facilidad de uso y versatilidad, siendo las más destacadas. La propuesta contará con las siguientes zonas: Zona social, Zona privada, Zona de servicios. Dividida en las siguientes áreas: administrativa, cultural, capacitación, salud, recreativa, servicios; todo esto con un área total de 20.000mts<sup>2</sup>.



**Figura 1: Avances estructurales de la obra**  
Fuente: Molina Ruíz (2017)



**Figura 2: Vista perimetral lateral del proyecto**  
Fuente: Molina Ruíz (2017)

Por su parte, Londoño Peluffo (2017) presentó ante la Universidad Católica de Colombia en su Facultad de Diseño, Programa de Arquitectura, un trabajo de grado que lleva por título “**Centro Interactivo 2\_10**”, para optar al grado de Arquitecto. Este trabajo tuvo como objetivo general el diseño de un centro interactivo 2\_10 como desarrollo de espacios de aprendizaje a través de la morfología urbana, con el ello autor identificó la importancia de tomar en cuenta el entorno y sus características para el desarrollo idóneo de los espacios de acuerdo la actividad que se realiza y con el agregado de las personas que interactuarán en estos espacios, o por lo que el desarrollo metodológico por etapas del proyecto un desarrollo armónico.

Es así como aporta a esta investigación un paso a paso que colabore con el desarrollo del proyecto, el cual debe tomar en cuenta el aspecto funcional de cada detalle que se requiera así se fomentará un equilibrio real del proyecto con quienes harán vida en su estructura.

***Centro Interactivo 2\_10***

**Autor: Nicolás Londoño Peluffo**

**Ubicación: Bogotá, Colombia**

**Año: 2017**

El Centro Interactivo 2\_10, es un establecimiento destinado a la enseñanza que construye Ciudad a través del espacio público. Es un proyecto que se convierte en un nodo para la Ciudad, donde a través del mismo espacio se generara comunicación desde los diferentes lugares de accesibilidad al proyecto con el resto de la ciudad. Es un espacio público completamente transitable donde a través de elementos formales como plataformas, con espacios para dar un uso diferente pero que a su vez conserven el mismo lenguaje.

La morfología del lugar, como factor determinante para dar forma al Proyecto Arquitectónico, muestra ese carácter irregular que se puede leer a través de una visión birdeye, donde predio a predio se hace evidente los retrocesos de fachadas y sus costados discontinuos, los cuales se replican en todo el trazado del proyecto, generando una trama de ciudad que le da una lógica y un carácter tanto al espacio Arquitectónico como al Urbano del lugar.

De la comprensión y la lectura del lugar con respecto a la función, se establece el concepto de Espacios de Aprendizaje a través de la Morfología Urbana, que busca integrar la forma del lugar con espacios dignos de aprendizaje, donde lo fundamental sea crear lugares aptos y acordes con los nuevos modelos pedagógicos de desarrollo para los niños de la primera infancia, potencializando a su vez el espacio público generando una imagen de ciudad articulada y estéticamente atractiva.

El proyecto nace de una necesidad fundamental para aquellas madres de familia que todos los días tienen que levantarse en la madrugada a dejar a sus hijos en el Jardín cerca a sus casas y de allí deben salir a buscar un transporte para llegar a las 7:00am a su oficina al otro lado de la Ciudad. El *C I 2\_10*, brindará la posibilidad de crear espacios educativos que servirán de soporte a toda la población flotante y residente del centro de la ciudad. Como se menciona al comienzo de este texto el sector carece de instituciones aptas para el desarrollo de actividades pedagógicas para niños.



**Figura 3: Vista Arquitectónica**  
**Fuente:** Londoño Peluffo (2017)



**Figura 4: Vista Urbana**  
**Fuente:** Londoño Peluffo (2017)

Continuando, Potellá Gamboa (2016) presentó ante la Universidad José Antonio Páez, Facultad de Ingeniería, Escuela de Arquitectura con el fin de optar al título de Arquitecto, un trabajo denominado **“Diseño de un Centro Deportivo dentro de la propuesta de reordenamiento del Casco Central de Valencia, estado Carabobo”**, cuyo objetivo general fue el diseño de un Centro Deportivo dentro de la propuesta de reordenamiento urbano siguiendo los parámetros establecidos en las leyes vigentes y

en las normas a implementar para la revitalización y recuperación social, económica y cultural del Casco Histórico de Valencia, en el estado Carabobo. Todo esto enmarcado en el desarrollo de un proyecto factible con apoyo documental y de campo, el cual estableció como conclusión la importancia de suministrar al Casco Histórico Central de Valencia un lugar donde sus habitantes puedan desarrollarse deportivamente, que corresponda también a la recreación y forje un sentido de pertenencia para solventar los problemas que actualmente se presentan.

Este trabajo aporta para la investigación en curso aspectos procedimentales que brindan estrategias para afrontar el proceso de desarrollo tomando en cuenta datos válidos para estructurar el diseño de la manera más armónica en función de los aspectos que aspira desarrollar la autora.

***Centro Deportivo en la propuesta de reordenamiento del Casco Central de Valencia***

**Autor: Eduardo Elías Pottellá Gamboa**

**Ubicación: Valencia, Venezuela**

**Año: 2016**

La propuesta de un Centro Deportivo Casco Central de Valencia, es bastante innovadora, busca darle vida a esta zona la cual se corresponde con el espacio histórico de la ciudad pero que está muy abandonado y la proliferación de comerciantes informales desvirtúa su ser, es así como con esta propuesta se busca integrar diversos usos (deportivo, comercial, cultural, educativo), múltiples disciplinas deportivas (fútbol sala, basquetbol, voleibol, tenis, tenis de mesa, gimnasia, raquetbol, danza, artes marciales, skate) y espacios de esparcimiento (plaza cementada y plaza verde), definidos por una limitante física (cubierta ligera) que permite aislar las actividades interiores de las actividades exteriores, facilitando la exposición de factores naturales del exterior (luz solar y vientos), sin la influencia directa de factores humanos externos al interno, generando distintos espacios públicos dada su morfología cambiante, adquiere importancia. Internamente se diseña un espacio conexo a la urbanidad, sin adentrarse realmente a la ciudad, lo cual permite el desenvolvimiento de los usuarios



límites urbanos, redistribuir servicios y equipamiento en nuevas centralidades, mejorar la movilidad y fortalecer los espacios públicos y las áreas verdes.

Este trabajo aporta para la investigación en curso, una amplia visión de una estructura dirigida hacia las áreas relacionadas con la gastronomía en cuanto áreas de cocina, servicio de comida, enseñanza de las artes culinarias.

### ***Centro Gastronómico***

**Autor: Pablo Marroquin**

**Ubicación: Quito-Ecuador**

**Año: 2014**

El proyecto que se propone, está enfocado al desarrollo y activación del comercio del sector del ex-aeropuerto Mariscal Sucre de la ciudad de Quito, por medio de la creación del “Centro Gastronómico”, el mismo que generará un equilibrio entre la naturaleza y la arquitectura del sitio, atrayendo y aumentando la demanda de los locales comerciales, así como un mejor conocimiento sobre la gastronomía local.



**Figura 7: Fachada Constructiva**

**Fuente: Marroquin (2014)**



**Figura 8: Maqueta**  
**Fuente:** Marroquin (2014)

## **2.2.-Bases Teóricas**

### **Reordenamiento Urbanístico**

El fenómeno urbano es un proceso complejo de intercambio entre las personas, las actividades, el ambiente, los intereses, las culturas, los poderes, los deberes y derechos, siendo finalmente la ciudad una respuesta del compromiso colectivo logrado. Es así como, este compromiso se construye no sólo sobre las bases de un deseo de colaboración y la búsqueda de la solución a los problemas, sino también resulta importante contar con una base normativa social, política, económica y urbanística, que guíe la convivencia en sociedad y que sea aplicable igualitariamente a todas las personas naturales y jurídicas que conforman un territorio, una región, un municipio o una ciudad.

Al referir definiciones manejadas por los principales pensadores, arquitectos y críticos urbanos, resulta interesante constatar las coincidencias y la evolución de las mismas en el tiempo, a partir de diferentes enfoques, premisas y formas de concebir la ciudad. En este sentido, se puede afirmar que durante la segunda mitad del siglo XIX y primera mitad del siglo XX, surgió el primer manifiesto vinculado con el concepto progresista del urbanismo, a manos de Tony Garnier (1869-1948, citado en Choay, 1965:257), el cual se centraba en la necesidad de analizar y separar las funciones

urbanas, exaltar los espacios verdes y utilizar sistemáticamente nuevos materiales de construcción. Cada uno de estos compromisos requiere considerar al urbanismo como disciplina.

Así, de acuerdo con los planteamientos de Le Corbusier (1887-1965) citado por Choay (1965), esta disciplina está ligada al ejercicio arquitectónico y su interrelación es “indisociable”, lo cual permite concebirla como un sistema. Dentro de este contexto, para este arquitecto-urbanista era fundamental que el profesional del urbanismo asumiera su función de organizador de los espacios arquitectónicos en tiempo y espacio, perfectamente conectados; opinión que era entendida por Strumilin, como una búsqueda de integración, lo cual se transformaba en una necesidad real y urgente de atender (Choay, 1965).

En consecuencia, esta etapa de la evolución conceptual del urbanismo demanda claramente una disciplina que se responsabilice por el análisis funcional y sistémico de la ciudad, y establezca pautas para su intervención (reglas, normas). Es por ello, que las localidades generan su Plan de Desarrollo Urbano (PDUL), y deben adaptarlo a los cambios sociales, políticos, culturales, económicos y físicos que se desarrollen en su región. Por tanto, el reordenamiento urbanístico va a generar la actualización del PDUL de acuerdo con las necesidades y nuevas realidades que se presenten en la localidad, siendo por tanto un proceso dinámico de revisión periódica con miras a optimizarse de forma constante en pro de los colectivos que interactúan en el área en estudio.

### **Centro Gastronómico**

La idea surge, en primer lugar, porque que el rol urbano de la comunidad es cultural y en donde las comidas típicas o adquiridas influyen en gran manera en el lugar, además que un sitio donde se pueda atender las necesidades comunitarias y de las adyacencias en cuanto a la ingesta es necesario. Sin embargo, la realidad de la dinámica social actual lleva de forma clara a visualizar la necesidad de desarrollar un proyecto que involucre varios aspectos demandados por las comunidades haciendo así de este centro gastronómico una idea concebida en varias dimensiones con la finalidad de ser un aporte valioso para la comunidad.

En este sentido, se aprecia que el centro gastronómico puede ser visualizado desde el rol de un centro polifuncional, cuyo fin es brindar atención integral mediante gestión compartida, además de atención integral dirigida a sus usuarios desde la posición que le corresponda desempeñar. Así, Farías (2012) propone que un centro polifuncional debe contar con los espacios adecuados en tamaño, funcionalidad y equipamiento para cumplir con los objetivos propuestos y ofrecer un buen servicio en cuanto a comodidad e infraestructura.

Otro aspecto importante a considerar en este proyecto es la capacitación profesional, la cual se define como: “las actividades que tienden a proporcionar la capacidad práctica, el saber y las actitudes necesarias para el trabajo en una ocupación o grupo de ocupaciones en cualquier rama de la actividad económica.” (Organización Internacional del Trabajo OIT, 1998).

Por lo tanto, un centro polifuncional debería ser un modelo de edificio público y/o comunitario para poder lograr un desarrollo social, educativo, cultural, comercial y recreativo de la población; generando así un valor agregado en cuanto a la formación de individuos para el desarrollo de la actividad culinaria entre otras afines. Al respecto, Aguilar (2011) manifiesta que:

...el concepto de capacitación o formación profesional surge cuando se hacen evidentes las necesidades de preparación de las personas para el mejor desempeño de un trabajo (...), se adquiría a partir de un adiestramiento para el desarrollo de ocupaciones manuales y operativas, distintas tanto a la formación humanística de alta exigencia académica como a la brindada para el ejercicio de las denominadas profesiones liberales.

Es así como para las organizaciones internacionales, el interés por la capacitación o formación profesional no es reciente, pues desde 1939, en la Trigésima Novena reunión de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), ya se planteaban recomendaciones sobre la capacitación profesional. En esta primera recomendación sobre la capacitación profesional, N° 57, no sólo se define lo que se entiende por capacitación profesional sino también se plantean los fundamentos para su elaboración y las modalidades que se pueden desarrollar. Entonces, la capacitación profesional se definió como todos los modos de formación que permitan adquirir o desarrollar

conocimientos técnicos y profesionales, ya se proporcione esta formación en la escuela o en el lugar de trabajo.

En este orden de ideas, el desarrollo comunitario puede definirse como la agregación de valor económico que proviene de pequeños núcleos culturales, que generen un proceso destinado a crear condiciones de progreso económico y social para toda la comunidad con la participación activa de ésta, satisfaciendo necesidades fundamentales de la comunidad.

### **Criterios de Diseño**

Otro aspecto fundamental para el desarrollo de este proyecto es el tipo de concepto de diseño, el cual está dirigido netamente a atender las necesidades de la comunidad, además de crear espacios con apariencia regular para darle gran provecho a las superficies que acogerán a numerosa cantidad de usuarios, creando espacios que a su vez brinden confort y seguridad.

Por lo que se debe crear espacios de circulación interna que faciliten el recorrido de los usuarios mediante una idónea organización de espacios y corredores de acuerdo al porcentaje de tránsito de cada área, además de mantener presente las normativas de diseño para espacios dirigidos a personas discapacitadas mediante el diseño e implementación de rampas, pasamanos y baterías sanitarias exclusivas; que contemple además el aspecto ambiental como fuente de aprovechamiento potencial para el desarrollo del proyecto además de apoyarlo en su constitución, a fin de contribuir con la disminución de la contaminación y el impacto ambiental en la comunidad.

En este caso, el diseño del paisaje se relaciona estrechamente con el diseño ambiental, que juega un papel fundamental en los aspectos a observar para el desarrollo del proyecto, sin descuidar por supuesto el aspecto estructural.

### **Antecedentes del proyecto comercial**

En los primeros años de la humanidad, los mercados no existían, por esta razón los seres humanos tenían que construir ellos mismos los instrumentos necesarios para sobrevivir, al igual que conseguir su propio alimento a través de la caza o la pesca. El primer rastro de intercambio comercial que surgió en el mundo fue el Trueque,

mediante el cual los hombres intercambiaban productos que ellos mismo fabricaban o producían y tenían de sobra.

Bajo este concepto surgen los primeros lugares conocidos como mercados, los cuales se componían por puestos al aire libre sin ningún valor arquitectónico. Generalmente se encontraban cerca a los templos, ya que eran estos lugares los que atraían el mayor flujo de personas. Históricamente, se establecieron grupos en lugares cercanos a los templos, por ser éstos los que atraían mayor número de gente, sobre todo en la celebración de fiestas religiosas. En esta primera fase, los mercados no tenían ningún valor arquitectónico, por estar formados por “puestos” al aire libre, esto de acuerdo a lo plasmado en la Enciclopedia de Arquitectura Plázola.

Es así, como las primeras edificaciones que surgen con el objetivo de realizar intercambios comerciales nacen en la antigua Grecia y Roma, bajo los nombres de La Estoa y El Foro, respectivamente. Ambos lugares eran plazas públicas en donde los comerciantes intercambiaban sus productos, los cuales iban desde alimentos, hasta perfumes y joyas. Los mercados tienen un desarrollo incontrolable en el momento que surge el dinero, ya que cada producto comienza a obtener un valor específico y los intercambios se vuelven mucho más justos y controlados, aunque éstos continúan siendo entre el productor y el consumidor directamente.

### **Factores Sociales que involucra un Mercado**

Un mercado abarca muchos factores sociales dentro de él. Es un lugar dónde se puede conocer las costumbres del vendedor y del comprador, se puede identificar el origen de los productos y la capacidad creadora de las personas, ya que cuando de vender se trata, muchos crean productos innovadores, mientras otros utilizan técnicas originales que engatusan al comprador. La forma en cómo se expone el producto, se almacena, se agrupa y se empaqueta poner en evidencia el aspecto cultural de cada persona. En este sentido, Arq. Dicken Castro (2010), plantea:

Básicamente el carácter de un mercado es el de un sitio en donde se cumplen comunicaciones socioeconómicas y culturales a través de una transacción. La función primordial del mercado es la transacción. Los

participantes principales son el comprador y el vendedor y es para la comodidad de ellos que se proyecta.

### **2.3.- Bases Legales**

El marco legal proporciona las bases sobre las cuales las instituciones y proyectos constituyen y determinan el alcance y la naturaleza de la participación política. Regularmente el marco legal se encuentra en un buen número de proporciones regulatorias y leyes interrelacionadas entre sí. En primera instancia debe destacarse en la Constitución de la República de Venezuela en su artículo 168, el cual establece: “Los municipios constituyen la unidad política primaria de la organización nacional, gozan de personalidad jurídica y autonomía dentro de los límites de esta Constitución...”

En función de lo establecido en la Carta Magna, es localmente como deben desarrollarse los análisis de los proyectos y haciendo énfasis en el desarrollo de la comunidad, alineados además a lo establecido en el Plan de Desarrollo Urbano Local (PDUL).

En tal sentido, el artículo 60 de la Ley Orgánica del Poder Público Municipal señala que cada Municipio, según sus particularidades, tendrá un plan que contemple la ordenación y promoción de su desarrollo económico y social que incentive el mejoramiento de las condiciones de vida de la comunidad municipal. Asimismo, su artículo 61, establece lo siguiente:

Cada Municipio, según sus peculiaridades, tendrá un plan local de desarrollo urbano mediante el cual se regulará el uso y aprovechamiento del suelo según las directrices contenidas en el plan nacional de ordenación urbanística, en concordancia con el plan de desarrollo económico y social señalado en el artículo anterior. Este plan contendrá la ordenación del territorio municipal, hará una clasificación de los suelos y sus usos, y regulará los diferentes usos y niveles de intensidad de los mismos, definirá los espacios libres y de equipamiento comunitario, adoptará las medidas de protección de medio ambiente, de conservación de la naturaleza y del patrimonio histórico, así como la defensa del paisaje y de los elementos naturales. Contendrá, además, si fuere necesario, la determinación de las operaciones destinadas a la renovación o reforma interior de las ciudades.

Del mismo modo, la Ley Orgánica de Ordenación Urbanística (1987), plantea en su artículo 10:

Es de la competencia de los Municipios en materia urbanística:

1. Elaborar y aprobar los planes de desarrollo urbano local. A tal efecto los Consejos crearán los organismos técnicos competentes y solicitarán la cooperación de los demás órganos con competencia urbanística.
2. Velar para que los planes nacionales y regionales de ordenación del territorio y de ordenación urbanística se cumplan en su ámbito.
3. Dictar las ordenanzas necesarias para la ejecución, control y gestión de los planes en materia de zonificación, régimen de arquitectura, ingeniería y construcciones, y, en general, sobre cualesquiera otras materias urbanísticas de carácter local, con sujeción a las leyes, reglamentos y planes nacionales.
4. Elaborar los planes de ordenación urbanística cuando el Ejecutivo Nacional delegue en ellos esta atribución.
5. Estimular la participación de las comunidades organizadas y de la ciudadanía en general en la elaboración y ejecución de los planes.
6. Constituir patrimonios públicos de suelos a los fines de la ordenación urbanística.
7. Ejercer todas las demás facultades urbanísticas propias del ámbito local que no estén expresamente atribuidas por la ley a otro organismo.

De acuerdo a lo antes señalado, el Plan de Desarrollo Urbano Local (PDUL) busca ordenar urbanísticamente las ciudades, prestando especial atención a la clasificación de los suelos, los usos, intensidad de usos, protección al patrimonio cultural y al medio ambiente, y, aunque no lo establece la norma, también se hace necesario estudiar el plano de tuberías de la localidad pues de su eficiencia dependerá además los usos dados a determinadas zona. Todo lo cual, es tomado en cuenta para el desarrollo de este proyecto, así como los proyectos conexos relacionados en el reordenamiento urbanístico de la Zona Sur de Valencia donde se ejecutará el centro gastronómico objeto de esta investigación.

En relación con el Plan de Desarrollo Urbano Local de la Parroquia Miguel Peña, establece en su artículo 55 que: “Permite las instalaciones necesarias para la prestación de servicios de compra, venta al mayor y detal, distribución y depósitos de artículos de abastecimiento eventual, cuyo radio de influencia abarca toda el área urbana.” Además, en su artículo 93, plantea: “Usos Adicionales: estudios profesionales, culturales,

administrativos y docentes, cafeterías, restaurantes, necesarios para el buen funcionamiento de la actividad principal.” Puede entonces apreciarse de forma clara que este proyecto está arropado por todo el marco jurídico presentado y no excede en ninguna manera lo dispuesto por las autoridades locales.

#### 2.4 Definición de términos básicos

- **Centro gastronómico:** Es un proyecto que busca satisfacer las necesidades creadas por el crecimiento gastronómico de la localidad, brindando a la ciudadanía la posibilidad de disfrutar de las variedades ofertadas para deleite de su paladar y como consecuencia mantener satisfecha su ingesta con platos y productos de primera calidad.
- **Distribución de productos:** se relaciona al conjunto de acciones que se llevan a cabo desde que un producto se elabora por parte del fabricante hasta que es comprado por el consumidor final.
- **Especialidad profesional:** es la dedicación emprendida en alguna actividad que genera en sus practicantes aprendizajes, destrezas y habilidades, que los hacen expertos en el desarrollo del área en la cual se prepararon.
- **Gastronomía:** es una ciencia que estudia la relación de la cultura y el alimento. A su misma vez se relaciona con las Bellas Artes, Ciencias Sociales, Ciencias Naturales y todas las otras ciencias relacionadas a la alimentación, pero siempre teniendo como su centro a la comida.
- **Procesamiento de productos:** es el conjunto de actividades orientadas a la transformación de recursos o factores productivos en bienes y/o servicios.
- **Ventas al detal:** se refiere a la comercialización de productos en pequeños volúmenes con el precio correspondiente a la unidad, es la venta directa con el consumidor.

## **CAPÍTULO III**

### **MARCO METODOLÓGICO**

Es el conjunto de acciones destinadas a describir y analizar el fondo del problema planteado, a través de procedimientos específicos que incluye las técnicas de observación y recolección de datos, determinando el “cómo” se realizará el estudio, esta tarea consiste en hacer operativos los conceptos y elementos del problema que se estudia; al respecto Arias (2012) explica el marco metodológico como: “Conjunto de pasos, técnicas y procedimientos que se emplean para formular y resolver problemas” (p.16).

Asimismo, Sabino (2010) plantea: “En cuanto a los elementos que es necesario convertirlos en operaciones pueden dividirse en dos grandes campos que requieren un tratamiento diferenciado por su propia naturaleza: el universo y las variables” (p. 118). A continuación, se presentan estos pasos:

#### **3.1 Tipo de Investigación**

El estudio se ubicó bajo la modalidad de Proyecto Factible que de acuerdo a Hurtado (2012), lo señala como: “Todas aquellas investigaciones que conducen a inventos, programas, diseños o a creaciones dirigidas a cubrir una determinada necesidad, basadas en conocimientos anteriores” (p. 325). Este tipo de proyecto debe apoyarse en una investigación de campo y el respectivo apoyo documental. Es así que esta investigación se considera un proyecto factible, porque su propósito final es proveer una propuesta de mejora viable, que le permita solucionar en la medida de lo posible, todos los problemas que se generan en el área en estudio; lo cual es definido por el Manual de trabajos de grado de especialización y maestría y tesis doctorales (UPEL, 2012) cómo, toda investigación de tipo 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. El proyecto debe tener apoyo en una investigación de tipo documental, de Campo o un diseño que incluya ambas Modalidades. (p. 47)

Puede indicarse entonces que el diseño de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo, brindará en esta comunidad y sus adyacencias diversos beneficios relacionados con aspectos educativos, recreacionales, comerciales, entre otros.

### **3.2 Diseño de la Investigación**

Cuando se plantea el desarrollo de un trabajo de investigación se hace necesario establecer un conjunto de acciones y procedimiento a seguir con la finalidad de llevar un orden y cumplir cada uno de los objetivos previstos. Hurtado (2010), señala que el diseño de investigación es: “un plan global de investigación que integran de un modo coherente y adecuadamente correcto, técnicas de recogida de datos a utilizar, análisis previstos y objetivos” (p. 327), lo cual tiene como objetivo según lo señalado por Hurtado (2010): “proporcionar un modelo de verificación que permita contrastar, hechos con teorías, y su forma es la de una estrategia o plan general que determina las operaciones necesarias para hacerlo” (p. 330).

Por lo tanto, para la realización de este trabajo se empleará una investigación de campo y documental, ésta constituye un proceso sistemático, riguroso y racional de recolección, tratamiento, análisis y presentación de datos, basado en una estrategia de recolección directa de la realidad de las informaciones necesarias para la investigación, es decir, no se hacen variar intencionalmente las variables independientes, lo que se hace es observar los fenómenos tal y como se dan en su contexto natural para analizarlos posteriormente.

### **3.3 Nivel de la Investigación**

De acuerdo con Arias (2012) el nivel de investigación: “Se refiere al grado de profundidad con el que se aborda un fenómeno u objeto de estudio” (p. 23). El nivel de investigación descriptivo 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. (Arias, F. 2006, p. 24).

Así, el nivel de investigación para este trabajo consiste en un nivel descriptivo ya que se caracteriza la realidad en estudio y los procedimientos estructurados irán en consonancia con los objetivos que persigue la misma.

### **3.4 Población y Muestra**

#### **3.4.1 Población**

La población es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones (Hernández, Fernández y Baptista, 2012). De acuerdo a esta definición, el universo de este trabajo de campo está constituido por los integrantes de la comunidad donde se realiza el reordenamiento urbano de la parroquia Miguel Peña del municipio Valencia del estado Carabobo. Con respecto a la población, Arias (2012) señala lo siguiente:

La población, o en términos más precisos población objetivo, es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda delimitada por el problema y por los objetivos de estudio. (p. 81).

Con base en esto, la población del presente estudio estará conformada por todos los habitantes actuales de la zona donde se levanta el reordenamiento urbano indicado, los cuales se asientan en una comunidad integrada por noventa y tres (93) individuos.

#### **3.4.2 Muestra**

En relación con la muestra, Arias (2006) expresa que:

La muestra es un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible. En este sentido, una muestra representativa es aquella que por su tamaño y características similares a la del conjunto, permite hacer inferencias o generalizar los resultados al resto de la población con un margen de error conocido. (p. 83)

Para la muestra se toma un porcentaje de individuos de forma intencional; la investigación cuenta con un muestreo no probabilístico intencional donde “el investigador establece previamente los criterios para seleccionar las unidades de análisis, las cuales reciben el nombre de tipo” (Pallela y Martíns, 2010, p. 114). En esta investigación se toma como muestra el 30 % de la población, por lo que la muestra será de Veintiocho (28) individuos, de acuerdo con la fórmula aplicada.

$$N= P/\% \quad N= 100/30\%= 27,9$$

### **3.5 Técnica e Instrumentos de recolección de datos**

Las técnicas e instrumentos de recolección de datos son definidas por Balestrini (2012):

Como un conjunto de Técnicas que permitirán cumplir con los requisitos establecidos en el paradigma científico, vinculados a él carácter específico de las diferentes etapas de este proceso investigativo y especialmente referidos al momento teórico y al momento metodológico de la investigación. (p. 35).

Estas técnicas son diversas según el objeto a que se apliquen y no son excluyentes entre sí. En el desarrollo del estudio, se obtendrá información a partir de:

#### **Observación directa**

Según Balestrini (2012), señala lo siguiente: “A partir de la observación directa se podrá conocer la realidad existente, y el grado de veracidad de los datos que serán suministrados.” (p. 56). El fin de la aplicación de esta herramienta, es conocer detalles propios de la zona con la finalidad de tomarlos en cuenta para el desarrollo del diseño. Como herramientas de trabajo para la aplicación de la técnica de observación se utiliza una lista de cotejo como instrumento que permita a la investigadora tomar de la realidad elementos útiles a los fines de esta investigación.

#### **Encuesta**

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a sujetos quienes, en forma anónima, la responden por escrito. (Pallela y Martíns, 2010, p. 123). La encuesta utiliza un listado de preguntas escritas que se le entregan a los integrantes de la muestra, en esta investigación se aplica un instrumento dicotómico, es decir, con dos alternativas de respuesta (SI-NO), el cual está integrado por 7 interrogantes.

#### **Revisión bibliográfica**

Gálvez (2002) citado por Hurtado (2012), la define como: “un procedimiento estructurado cuyo objetivo es la localización y recuperación de información relevante

para un usuario que quiere dar respuesta a cualquier duda relacionada con su práctica, ya sea esta clínica, docente, investigadora o de gestión.” Mediante esta técnica se elaborará una base teórica a cada una de las herramientas utilizadas en los objetivos, se revisarán trabajos de grado con problemáticas similares, así como también libros y páginas electrónicas. Este proceso es llevado a cabo a lo largo de la investigación para sustentar cada una de las acciones de la investigadora, tomando en cuenta información relevante para la temática en estudio y haciendo las citas correspondientes y su relación con el tema.

### **3. 6 Técnicas de análisis de información**

Cuando se realiza un análisis de información del estudio es necesario la aplicación de herramientas para el registro y análisis de la información. Si se desea que la información sea confiable para la generación de alternativas de solución a los problemas planteados, se debe contar con herramientas eficientes y efectivas en todo momento.

Todo el proceso de análisis de los diversos instrumentos utilizados pasa por un proceso deductivo, permitiendo a la investigadora estudiar, examinar y comprender la realidad de la problemática planteada y todos aquellos aspectos que la circundan para extraer de ello los ámbitos en los cuales deban ser aplicadas las mejoras y en función de aquello que se requiere para alcanzar las metas que son perseguidas.

### **3.7 Fases Metodológicas**

Para la realización del plan de mejoras es necesario abordar los mismos mediante una estructura en las cuales se irán cumpliendo los objetivos planteados, para los cuales se desarrollan 4 fases enmarcadas de la siguiente manera:

**Fase I: Identificación de las variables físico-naturales y urbanas presentes en el área de construcción para el desarrollo de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo**

En esta etapa, se realizó una observación mediante una lista de cotejo con la finalidad de tener en cuenta cada una de las variables que son necesarias para considerar el adecuado diseño del centro objeto de este trabajo.

**Cuadro N° 1. Lista de Cotejo**

 <b>Universidad José Antonio Páez</b> <b>Facultad de Ingeniería – Escuela de Arquitectura</b>			
<b>VARIABLES</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Clima	<b>X</b>		Cálido Tropical
Temperatura Promedio	<b>X</b>		Entre 24° y 30°
Vientos	<b>X</b>		Noreste, vientos fríos. Sureste, vientos cálidos.
Humedad	<b>X</b>		82%
Hidrografía	<b>X</b>		Cauce Río Cabrales a 1,1Km, planta de tratamiento La Mariposa
Suelos	<b>X</b>		Fértil, propicio para el cultivo
Accesibilidad	<b>X</b>		Expresa 5. Arteriales y locales.
Flujo Vehicular	<b>X</b>		Alto. Medio.
Transporte	<b>X</b>		Con deficiencias en flota y servicio
Instalaciones de Aguas Blancas	<b>X</b>		Servicio Básico, posibilidad de mejoras a través de pozo profundo
Instalaciones de Aguas Negras	<b>X</b>		Con red de drenaje, deficiente para la proyección poblacional
Uso de suelos		<b>X</b>	Sin proyectos formalizados
Equipamiento		<b>X</b>	Básico con zonas disponibles para mejoras
Proyectos de mejoras		<b>X</b>	En proceso, incluye investigación en curso

**Fuente:** Ammar (2020)

**Fase II: Establecimiento de los usos de la infraestructura y capacidad de acogida para las áreas que integran el centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo**

La propuesta se basa en el avance de una edificación multimodales donde se desarrollaron diversas actividades, en la cual se integró el ámbito educativo, comercial,

social y recreativo, aportando a la comunidad beneficios para su desarrollo integral. Dicho proyecto, se encuentra ubicado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, Parroquia Miguel Peña, Municipio Valencia, Estado Carabobo.

Con respecto al terreno, se definió con una forma de polígono irregular, que se expande de manera longitudinal en sentido suroeste-noreste, el cual cuenta con un área de 15.023 m<sup>2</sup>; en relación con el área de ubicación del proyecto es de 4.177 m<sup>2</sup> y el área de construcción es de 29.424 m<sup>2</sup>; que se distribuyen en planta sótano de 9.742 m<sup>2</sup>; planta baja de 4.177 m<sup>2</sup>, mezzanina de 1.228 m<sup>2</sup>, planta piso 1 de 4.177 m<sup>2</sup>, planta piso 2 de 4.177 m<sup>2</sup>, planta piso 3 de 4.177 m<sup>2</sup> y planta piso 4 de 1.749 m<sup>2</sup>.

El recorrido del contexto urbano, inicia con unos espacios verdes receptores en la zona sureste de 2.460 m<sup>2</sup> y en la noreste de 4.566 m<sup>2</sup> del terreno, que tienen la función de albergar a los peatones y usuarios de la edificación, allí se encontraran las paradas de autobuses, estacionamientos al aire libre de vehículos y bicicletas, de esta forma se busca no obstaculizar el tránsito por las vías adyacentes al terreno; este espacio cuenta con textura de piso que conllevan al usuario al acceso principal y al recorrido del paisajismo.

Asimismo, se creó una relación entre el paisajismo y la edificación, realizando espacios amplios y confortables para el usuario, fachadas permeables que posibilitan la visualización desde el exterior, se incorporaron diversos vacíos en el paisajismo que funcionan como puntos de ventilación e iluminación de la planta sótano; dicho paisajismo cuenta con 10.255 m<sup>2</sup> que corresponden a áreas verdes, espejeos de agua, caminerías y áreas de esparcimiento.

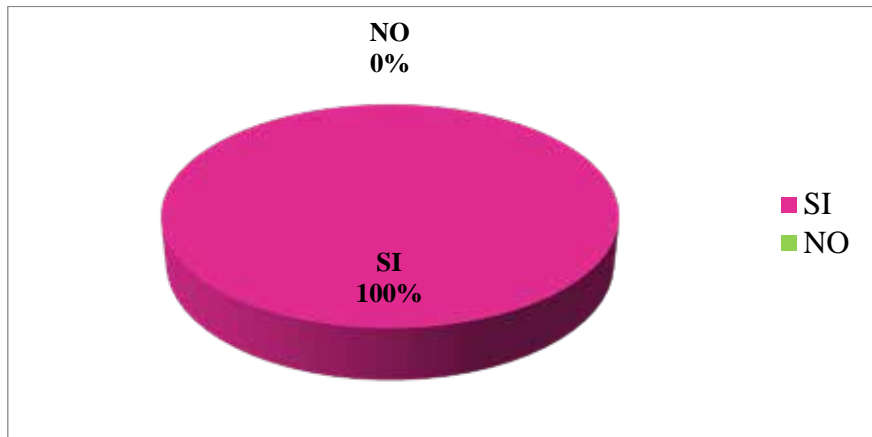
### **Fase III: Determinación del impacto comunitario derivado de la presencia de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo**

Mediante la aplicación de las encuestas se buscó la información necesaria para conocer cuál es el impacto de este centro y en que ámbitos, ello con el fin de brindar a

la comunidad la mayor posibilidad de aprovechamiento generando un proceso simbiótico entre las partes.

### Entrevista

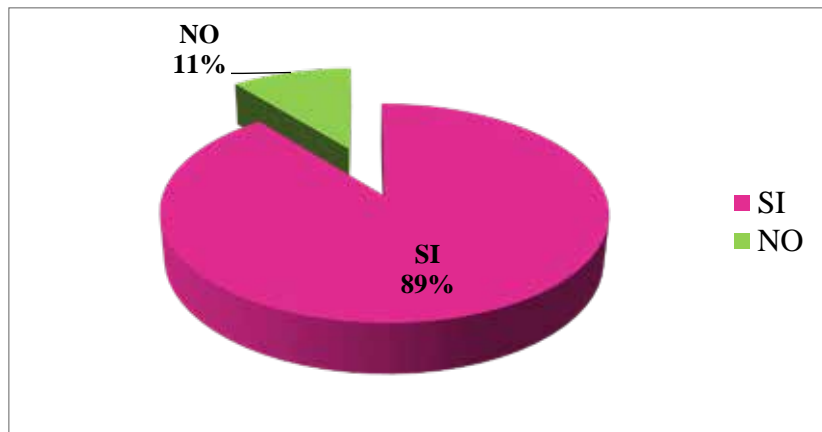
#### Item 1. ¿Usted es habitante de la Zona Sur de la parroquia Miguel Peña?



Fuente: Ammar (2020)

**Interpretación:** se evidencia que el 100% de la muestra habita en la zona, por lo que su opinión es valiosa para la investigación.

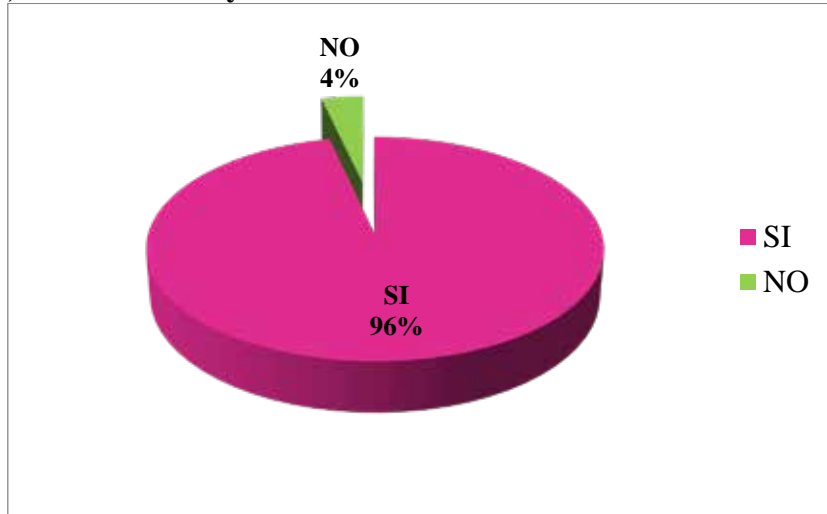
#### Item 2. ¿Considera que su sector y las adyacencias están requiriendo mejoras?



Fuente: Ammar (2020)

**Interpretación:** se evidencia que la mayoría de los entrevistados, es decir, el 89% de la muestra, opina que se requieren mejoras en la zona.

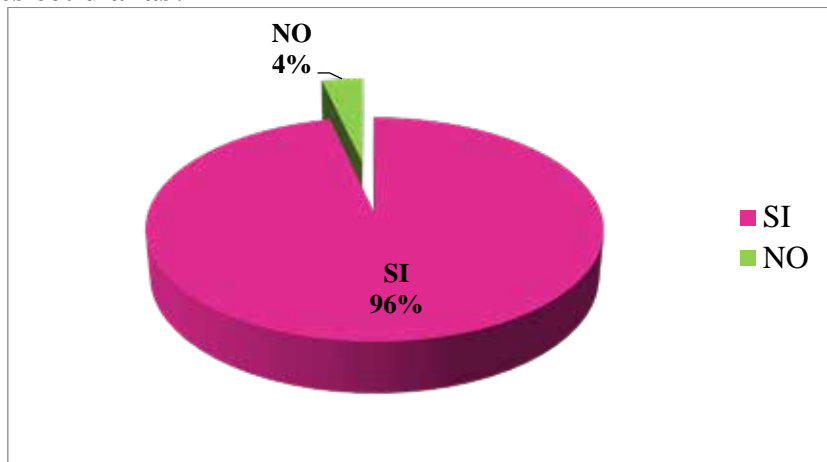
**Item 3. ¿Se le dificulta realizar las actividades cotidianas como educativas, culturales, recreacionales y comerciales?**



**Fuente:** Ammar (2020)

**Interpretación:** se evidencia que el 96% de la muestra, considera que realizar las actividades cotidianas se les hace muy difícil ya que no poseen muchas opciones que les permitan satisfacer sus necesidades.

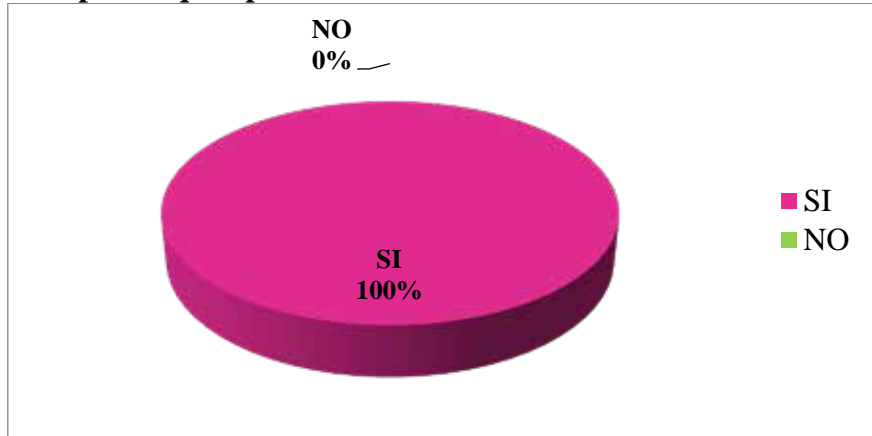
**Item 4. ¿Le gustaría contar en su zona con espacios donde pudiese desarrollar sus actividades cotidianas?**



**Fuente:** Ammar (2020)

**Interpretación:** se evidencia que el 96% de la muestra indica que si les gustaría poder realizar sus actividades cotidianas en su zona y que esto traería muchos beneficios.

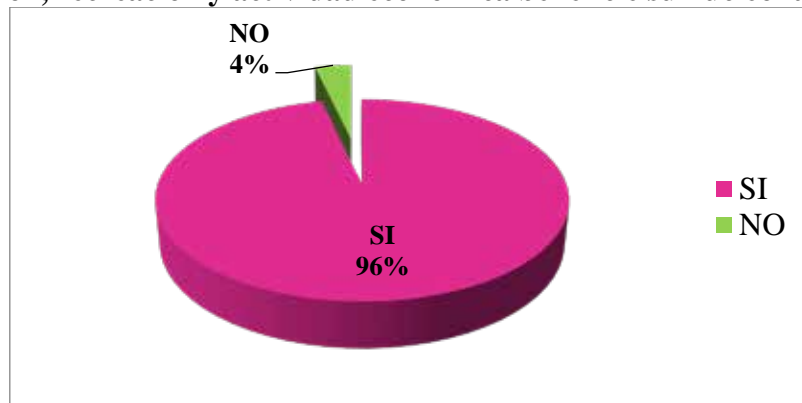
**Item 5. ¿Participaría en forma activa en la transformación de su zona para incorporar espacios que aporten soluciones a su comunidad?**



**Fuente:** Ammar (2020)

**Interpretación:** se puede apreciar que el 100% de los entrevistados consideran su participación activa, en pro de la creación de espacios que beneficien a su comunidad.

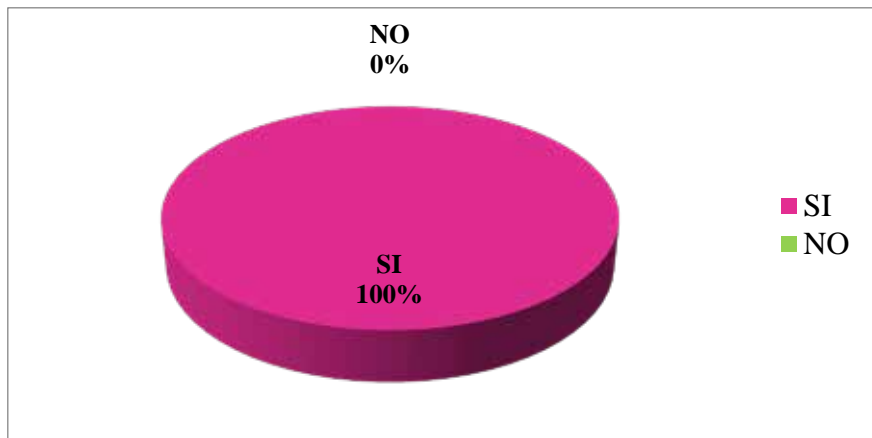
**Item 6. ¿Considera que tener en su comunidad, espacios sean fuentes de empleo, de formación, recreación y actividad económica beneficie su núcleo familiar?**



**Fuente:** Ammar (2020)

**Interpretación:** se observa que el 96% de la muestra, opina que para su familia sería muy beneficioso el contar en la zona con espacios que permitan acceder a servicios y posibles fuentes de ingresos, con impacto positivo en muchas áreas de la comunidad.

**Item 7. ¿Considera que la creación de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, tendría un impacto positivo en el desarrollo comunitario y de sus habitantes?**



**Fuente:** Ammar (2020)

**Interpretación:** se aprecia de forma contundente con el 100% de las respuestas, que los habitantes de la comunidad serían muy beneficiados con el desarrollo del proyecto que propone esta investigación, pues consideran que tendrán impactos positivos que mejoraran su calidad de vida.

**Fase IV: Desarrollar la implantación de un centro gastronómico con especialización profesional y procesamiento y venta de alimentos, implantado en la propuesta de reordenamiento urbano del sector sur, parroquia Miguel Peña, municipio Valencia, estado Carabobo**

En esta fase se presenta el diseño del centro tomando en cuenta cada una de las informaciones de las fases anteriores de acuerdo a las normas establecidas, esto se presenta en el quinto capítulo de esta investigación.

**3.8 Recursos**

Para el desarrollo de esta investigación se realizaron diversas actividades enmarcadas en aspectos de planificación y apoyo tomados en cuenta para el desarrollo del mismo, así como aquellos que estarían presentes en este trabajo definitivo, es por esto que se indican a continuación los recursos utilizados:

### 3.8.1.-Recursos Humanos

En este punto se detallan los individuos que colaboraron o colaboran a lo largo del desarrollo del trabajo, siendo éstos: los tutores académico y metodológico, los integrantes de la comunidad; quienes apoyaron la investigación y brindaron información relevante.

### 3.8.2.-Recursos Institucionales

Acá se detallan las instituciones que debe visitar y con quienes debe vincularse la investigadora para la obtención de toda la información requerida y son: bibliotecas públicas y privadas, la oficina enlace del municipio Valencia encargada del control y desarrollo urbanístico, y la Universidad José Antonio Páez, lo cual corresponde durante todo el proceso investigativo.

### 3.8.3.-Recursos Materiales

Aquí se detallan todos los equipos, tecnologías y materiales necesarios como libros, leyes, equipo de computación e impresión, fotocopidora, engrapadora, bolígrafos, pendrive, internet, planos, mapas, PDUL; los cuales serán costeados por la autora de la investigación los que correspondan.

### 3.8.4.-Tiempo

En este punto se muestra mediante un Diagrama de Gantt la distribución del tiempo y las actividades para la fase de investigación del trabajo de grado.

**CUADRO N° 2  
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

ACTIVIDADES	2021			
	ene.	feb.	mar.	abr.
Complemento del Proyecto de Trabajo de Grado en cuanto a contenidos teóricos y ajustes metodológicos				
Desarrollo de las fases metodológicas descritas				
Desarrollo y ajustes de la implantación del proyecto				
Presentación del Trabajo de Grado				

**Fuente:** Ammar (2021).

## CAPÍTULO IV

### LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

#### 4.1. El Sitio Urbano

##### Ubicación

En Venezuela, en el estado Carabobo, se encuentra la ciudad de Valencia, la cual en el ámbito político-territorial de la ciudad, se compone de nueve parroquias, 8 urbanas y 1 rural. Valencia, es uno de los 14 municipios autónomos que conforman el estado Carabobo en la Región Central de Venezuela. Nace bajo el nombre de Nuestra Señora de la Anunciación de Nueva Valencia del Rey que posteriormente evolucionó a Nueva Valencia del Rey. Se encuentra ubicada en la Región Centro-Sur del estado Carabobo.

Así, el municipio Valencia está limitado por el Norte con el municipio Naguanagua por una línea recta, siguiendo por el eje de la Urbanización Guaparo para seguir por el eje de la Autopista Circunvalación del Este, por el Este con el Municipio San Diego, por la fila del Cerro El Trigal y por el Oeste con el municipio Libertador por la fila del Cerro La Cruz, Divortia – Aquarium de los Ríos Tocuyito y Guataparo.



**Figura 9: Ubicación del estado Carabobo ■ y el municipio Valencia ■**

## Localización

El sector donde se originó la propuesta está ubicado dentro del municipio Valencia, Parroquia Miguel Peña, zona Sur; para el proyecto se definió una forma de polígono irregular, que se expande de manera longitudinal en sentido suroeste-noreste, el cual cuenta con un área de 15.023 m<sup>2</sup>; en relación con el área de ubicación del proyecto es de 4.177 m<sup>2</sup> y el área de construcción es de 29.424 m<sup>2</sup>.



**Figura 10: Ubicación Parroquia Miguel Urdaneta**



**Figura 11: Ubicación Geográfica del Proyecto**

### **Población**

La parroquia Miguel Peña, con una superficie de 200 K m<sup>2</sup>, para el 2016 contaba con un total poblacional de 500.205 Habitantes. Su Composición Familiar estimada es de 6 Personas/familia.

### **Clima**

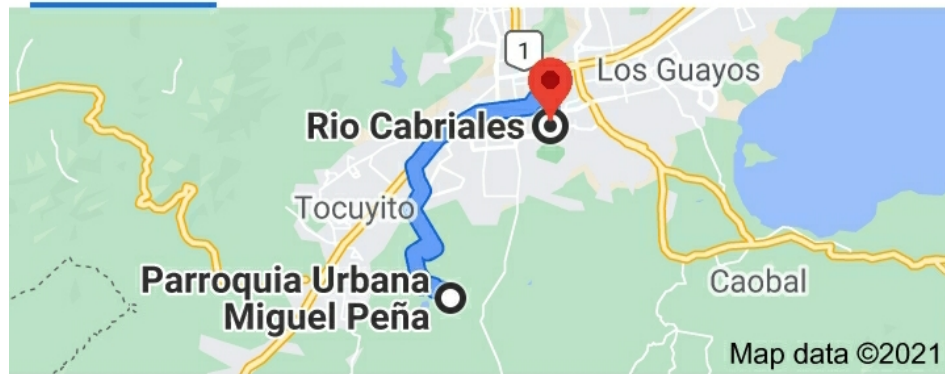
La temperatura media anual es de 26 °C, con máximo de 32,6 °C y mínima de 18,5 °C, con un promedio de 23,3 °C a la sombra. Su elevación es de 479 msnm promedio. Como la mayor parte de Venezuela, la parroquia tiene un período de lluvias que va desde mayo a noviembre. El resto del año hay pocas precipitaciones.



**Figura 12: Variables Físico-Naturales**

## Hidrografía

El río Cabriales es el más importante curso de agua de la ciudad. Se trata del río sobre el cual se hizo la fundación original. Nace a 1650 m de altitud en el cerro Hilaria (Naguanagua), desembocando, originalmente, en el río Pao. Sin embargo, en 1979, el Ministerio del Ambiente desvía el curso del río hacia el Lago de Valencia. El río recorre la ciudad de Norte a Sur por su parte oriental. Atraviesa las parroquias Naguanagua, San José, Catedral, San Blas, Santa Rosa y Rafael Urdaneta. En sus márgenes se encuentran lugares destacados como la Universidad de Carabobo, el parque Fernando Peñalver, la avenida Paseo Cabriales y el barrio Los Samanes.



**39 min (22.4 km)**

via Troncal11/Troncal5/Route  
11/Route 5



**Figura 13: RÍO CABRIALES**

## Vegetación

El perímetro que encierra el área de la parroquia Miguel Peña, cuenta con poca vegetación, las zonas de los elevados tienen plantas ornamentales con un diseño paisajístico, donde abundan los árboles, mangos, ceiba, palmas, entre otros. En las islas de la avenida se encuentran árboles de min, el agave mocui, el indio desnudo, el camoruco, el samán, el apamate y el araguaney. Abundan también las orquídeas de los

géneros, así como también matas ornamentales. La vegetación en verano se ve constantemente amenazada por sequía y tierra árida, y en invierno se torna más verde y frondosa.



**Figura 14: Vegetación del Municipio Valencia**



**Figura 15: Terreno**



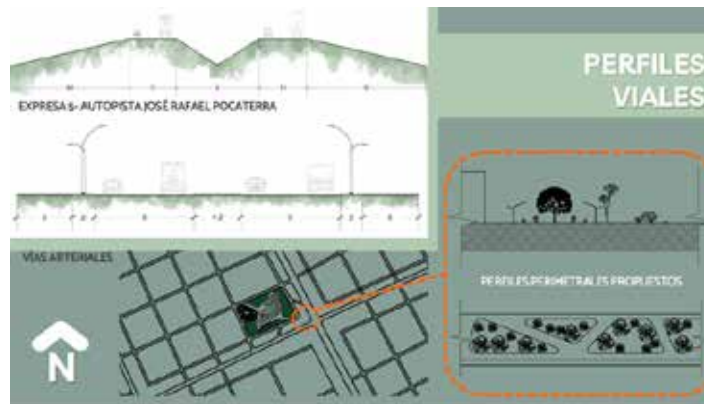
**Figura 16: Topografía modificada**

## Vialidad

Las vialidades que la conforman, unen al municipio de este y oeste de la ciudad, así como el norte con el sur de la misma. Entre ellas se encuentran la Autopista Circunvalación del Este: también conocida como Autopista del Este, la Autopista Circunvalación del Sur: conocida también como la Autopista del Sur, une el centro y el sur del Municipio Valencia, donde se concentra la mayor parte de la población de la ciudad. Sus distribuidores son simples, y permiten el acceso a importantes avenidas de la ciudad; siendo la principal de ellas, la Avenida Bolívar Norte, que se extiende desde la Avenida Sesquicentenario hasta la Redoma de Guaparo. Por su parte también la conforman avenidas como Paseo Cabriales, Rojas Queipo, Fernando Figueredo.



**Figura 17: Vialidad del Municipio Valencia**



**Figura 18: Perfiles Viales**

## **Transporte**

El sistema de transporte del lugar se constituye por un sistema público, el cual se moviliza por las vías principales de la parroquia hacia toda la ciudad de Valencia. Funciona mediante Autobuses y taxis, los cuales transitan por espacios no aptos para su movilización, pero aun así no dejan de cumplir su labor, hacen sus paradas en puntos específicos y zonas de mayor comercio informal comunitario, además de la línea del Metro que va desde la Plaza de Toros hasta un tramo que llega al Rectorado de la Universidad de Carabobo, debido a esto se produce un caos vehicular en el municipio.

## **Zonificación**

Existe un plan de ordenamiento urbano donde se establece la siguiente zonificación.



**Figura 19: Zonificación del municipio Valencia**

## **4.2 El Plan Urbano**

### **Propuesta de Usos**

Debido a las carencias del sector y las necesidades de los habitantes se realizaron estudios de las condiciones y variables del sector, donde se arrojaron propuestas de nuevos equipamientos que mejoran el nivel social, cultural y económico del sector que serán atendidas e integradas en el proyecto.



**Figura 20: Plano de Reordenamiento Urbano parroquia Miguel Peña**

### **4.3.- El Proyecto**

#### **Análisis de la Edificación en su Contexto**

La edificación trata de un Centro Gastronómico, con Planta de Procesamiento y Empacado para Distribución de Alimentos, principalmente las personas del municipio se fortalecerán, debido a que recibirán enseñanza profesional sobre los alimentos y sus preparaciones, donde desarrollaran las diferentes áreas de la creatividad y capacidad de improvisación, encontrarán diversas áreas de especialización, a su vez mediante el estudio de estas carreras tendrán probabilidades de obtener muchas fuentes de trabajo, ya que es una ocupación muy cotizada, a su vez serán capacitados para ser emprendedores y encontrar distintas carreras afines a la gastronomía. De la misma manera, esto ayudará a las personas de la parroquia para fortalecerse a nivel educacional y cultural e impulsar empleos en la zona.

Asimismo, la Planta de Procesamiento, va dirigida a nivel estatal y regional donde se podrá distribuir los diferentes productos a la región y vendidos en el mismo establecimiento en el área comercial, donde las personas que se encuentren en la zona puedan aprovechar y realizar sus diferentes compras para llegar a sus despensas, esto trae una relación directa con la zona fortificando así el área de producción agrícola, agropecuaria y avícola creando nexos entre productor y consumidor. Trabajando en base a las personas de la zona y personas que vayan de paso sin ningún problema, debido a la amplia envergadura de la misma, la edificación que trabajará en proporciones adecuadas para satisfacer las necesidades complementarias.

El recorrido del contexto urbano, inicia con unos espacios verdes receptores en la zona sureste de 2.460 m<sup>2</sup> y en la noreste de 4.566 m<sup>2</sup> del terreno, que tienen la función de albergar a los peatones y usuarios de la edificación, allí se encontraran las paradas de autobuses, estacionamientos al aire libre de vehículos y bicicletas, de esta forma se busca no obstaculizar el tránsito por las vías adyacentes al terreno; este espacio cuenta con texturas de piso que llevan al usuario al acceso principal y al recorrido del paisajismo. Así mismo, se creó una relación entre el paisajismo y la edificación, realizando espacios amplios y confortables para el usuario, fachadas permeables que posibilitan la visualización desde el exterior, se incorporaron diversos vacíos en el paisajismo que funcionan como puntos de ventilación e iluminación de la planta sótano; dicho paisajismo cuenta con 10.255 m<sup>2</sup> que corresponden a áreas verdes, espejos de agua, caminerías y áreas de esparcimiento.

Después de mencionar de forma general el conjunto, a continuación, se describirá cada planta que conforma el proyecto, como lo son: planta sótano, planta baja, mezzanina, planta piso 1, planta piso 2, planta piso 3 y planta piso 4.

### ***Planta Sótano (-4,00)***

En esta planta se encuentran todos los puestos de estacionamientos de la edificación, el cual cuenta con 236 puestos; 65 puestos están destinados para el uso de los trabajadores de la planta procesadora y el supermercado, 109 puestos son para el

uso público de los usuarios del supermercado y los restaurantes y 62 puestos son para el uso de la escuela culinaria.

En esta área, se ubica parte del servicio de la edificación, como lo es el depósito de basura hermética refrigerada, depósito de basura refrigerada, cuarto de tableros eléctricos, cuarto de bomba de achique, cuarto de planta eléctrica, cuarto de equipos de aire acondicionado, cuarto de bomba hidroneumática y el área de servicio de la escuela culinaria; obteniendo así un área total de 9.742 m<sup>2</sup>. Se realizó como método de ventilación e iluminación natural diversos vacíos en el sótano, para crear un ambiente agradable para el usuario, integrando áreas verdes en estos espacios y de esta manera proporcionar un microclima dentro de esta zona.

### ***Planta Baja (+/- 0,00)***

En esta planta se encuentra en la fachada sureste el acceso para el estacionamiento público y el privado, por la fachada noreste se encuentra el acceso para el estacionamiento de la escuela culinaria y por la fachada suroeste se haya la zona de carga y descarga de la planta procesadora y el supermercado, contando con dimensiones apropiadas para la correcta maniobra de los vehículos.

En cuanto a esta planta, tiene un área de 4.177 m<sup>2</sup>, inicia su recorrido desde la fachada sureste, a través de textura de piso y áreas verdes se dirige al usuario hasta el acceso principal, al ingresar se encuentra con una antesala amplia con triples alturas, áreas verdes, zonas de esparcimiento y con el acceso secundario; en el centro de la edificación se encuentra un módulo de circulación, baños y un área de recepción. En el lado noreste se ubica el acceso a la escuela culinaria, la cual tiene un área total de 1.394 m<sup>2</sup>; en esta zona se haya la administración de la escuela, contando con un área directiva y una administrativa de 569 m<sup>2</sup>; también se localiza un módulo de circulación, baños y un área de recepción, en las áreas de esparcimiento se encuentra una zona de exposición para el disfrute del público.

En el lado suroeste se encuentra el acceso del supermercado, el cual al ingresar tiene una doble altura en todos los espacios de estanterías y cajas, brindándole así al usuario un espacio amplio y confortable; por el área posterior se encuentra el acceso

privado del supermercado y la planta procesadora. En el espacio de servicio del supermercado se encuentra una zona de carga y descarga, área de pesaje, control de personal, vestidores para el personal, taller de mantenimiento, depósito general, cavas, almacén refrigerado y una conexión directa con la procesadora para el ingreso de los productos, teniendo así un área de 935 m<sup>2</sup>.

En el área de servicio de la planta procesadora, se halla una zona de carga y descarga, descarga de leche, control de empleados, almacenes de frutas, verduras, pescados, carnes y lácteos, un laboratorio lácteo, acceso a la circulación del área administrativa de la planta procesadora y el supermercado, y por último el acceso al área de procesamiento de vegetales. Así mismo, el área de procesamiento de vegetales tiene una superficie de 340 m<sup>2</sup>; al ingresar cuenta con un lava botas, se traslada el producto al área de selección, este es colocado en la cinta transportadora, para ser movilizado a las distintas áreas las cuales son el área de lavado, área de secado, área de preparación, área de etiquetado y empaquetado y para concluir es llevado al área de almacenamiento refrigerado.

### ***Mezzanina (+3,00)***

Ingresando por la circulación vertical que se encuentra en el área de servicio de la planta procesadora, se llega al nivel +3,00 contando con un área de 1.228 m<sup>2</sup>, que se conforman por el área administrativa de la planta procesadora de 354 m<sup>2</sup>, el área administrativa del supermercado de 310 m<sup>2</sup> y el área de esparcimiento y recreación de los trabajadores de 307 m<sup>2</sup>.

### ***Planta Piso 1 (+6,00)***

En el lado noreste de esta planta, en el nivel +6,00 se encuentran 5 aulas teóricas y 4 talleres prácticos para el uso de los estudiantes, que tienen un área total de 611 m<sup>2</sup>; así mismo, todo el espacio cuenta con áreas de esparcimiento, áreas verdes, un área de pantry para los estudiantes y unos stands de degustación para la presentación de las prácticas que allí se realicen. Se crearon estos espacios de forma amplia para que el usuario conviva en un área cómoda y agradable; además, se pueden observar los vacíos

continuos que se realizaron en todo el centro del volumen, que funcionan como espacios de iluminación natural para toda la edificación.

Por otra parte, en el área suroeste se localiza la zona de procesamiento de pollo y carne porcina, que tiene un área general de 1.894 m<sup>2</sup>; en el espacio de procesamiento del pollo se ubica, la recepción y control, el área de pesaje, área de lava botas, se ingresa el producto al cuarto de limpieza de pollo, continua su proceso por el área de lavado de pollo, área de retirado de cabeza y patas de pollo; el pollo entero es llevado al área de retiro de vísceras, una cantidad de pollos enteros es trasladada al área de deshuesado, para luego ambos ser etiquetados, empaquetados y refrigerados en un almacén; ahora bien, las otras piezas del pollo como lo son las patas, son trasladadas a un área de limpieza para luego ser etiquetadas, empaquetadas y almacenadas en un área de refrigerada; esta zona de procesamiento cuenta con un área de 809 m<sup>2</sup>.

En el área de procesamiento de las carnes se ubican las siguientes áreas, control y recepción de carne, área de pesaje, cuarto de limpieza de carne, área de toma de pH y área de proceso de desposte, seguido se encuentra un lava botas debido a que las siguientes áreas son una zona estéril, se encuentra las área de cortes de carnes, área de pesaje, área de etiquetado, área de empaquetado, área de envasado al vacío y por último el área de almacenamiento refrigerado de carne, obteniendo así un área total de 822 m<sup>2</sup>.

### ***Planta Piso 2 (+10,50)***

En el área suroeste, del nivel +10,50 se haya el espacio de procesamientos de los derivados lácteos como lo son la leche, el queso, la mantequilla y el yogurt; estas áreas de la planta suman un total de 1.894 m<sup>2</sup>, los cuales se subdividen para los distintos procesos que se realizan.

El procesamiento de la leche cuenta con las siguientes áreas de proceso: mediante una tubería es trasladada la leche que se recibe en planta baja en la zona de carga y descarga, después de ser analizada y almacenada la leche; llega al área de procesamiento, la leche pasa por una centrifugadora que se encarga de dividir la leche en nata, leche semidesnatada y leche desnatada; la nata es llevada mediante tuberías al almacén en el área de procesamiento de la mantequilla y el yogurt; la leche desnatada

una porción es utilizada para el procesamiento de la leche y la otra porción es trasladada por tuberías a los almacenes del área de procesamiento de queso y yogurt. La leche semi desnatada y la leche desnatada pasan por un proceso térmico, seguido a un tanque de aditivos, para luego ser homogeneizada y almacenada en tanques separados; de este almacén, se traslada al área de envasado, en el cual la leche es introducida en tubos de cartón para luego éstos continuar con el proceso de doblado del cartón, impresión de producción, taponeras de recipientes y empaquetado, por último es trasladado el producto final al almacén refrigerado; esta zona de procesamiento tiene un área de 391 m<sup>2</sup>.

El área de procesamiento de la mantequilla, inicia en los tanques de almacenamiento de la nata, se traslada por tuberías a cada área de batidoras donde es agregado el aditivo y cuando el producto tiene la consistencia adecuada es llevado al área mezcladora, área de empacado, etiquetado y finalmente es almacenado y refrigerado; esta área cuenta con 304 m<sup>2</sup>.

El área de procesamiento de yogurt, tiene un área total de 472 m<sup>2</sup>, distribuidas de la siguiente manera, el almacén de nata y leche desnatada, tanque de normalizado, área de pasteurizado, tanque de fermentación donde se realiza una toma de muestra del producto para ser analizado y luego de ser aprobado, es llevado por una tubería al área de líquido, donde siguiendo un proceso de envasado, sellado y empaquetado, es llevado al almacén refrigerado.

Por último, el área de procesamiento del queso con un área de 304 m<sup>2</sup>, es distribuida de la siguiente forma: la leche desnatada llega al almacén de ésta, luego es trasladada al intercambio térmico, seguido a una mezcladora donde se agregan aditivos y el cuajo. Al obtener el cuajo deseado es vertido el queso en los moldes, que son llevados a la prensadora, al área de salmuera, área de etiquetado, área de empaquetado, área de envasado al vacío y para finalizar es llevado al almacén refrigerado.

En el lado noreste, de igual forma que en la planta anterior, se encuentran 5 aulas teóricas y 4 talleres prácticos, con un área total de 611 m<sup>2</sup>, alrededor se ubican diversas áreas de esparcimiento, áreas de ocio y stand de exposiciones para los estudiantes; así mismo, se mantienen los vacíos en el espacio central de la edificación.

### ***Planta Piso 3 (+15,00)***

En el nivel +15,00 se realizó una conexión de la circulación vertical central con el área suroeste del volumen, teniendo el público un acceso a los restaurantes, así mismo, se mantuvieron los vacíos a las adyacencias de la conexión, ya que forman parte del atractivo de la edificación, creando espacios con iluminación natural que proporcionan la sensación de amplitud y comodidad en estas áreas. En el lado noreste, en la escuela culinaria se localizan 5 salones de usos múltiples que tienen un área de 797 m<sup>2</sup>, para el uso de la escuela y los estudiantes, permitiendo el ingreso público; cuenta con una antesala, rodeada de áreas verdes y zonas de estar.

En el lado suroeste, se ubican 3 restaurantes, cada uno cuenta con una conexión directa con el área de servicio, áreas amplias de cocina, áreas de bar y el área de comensales; otorgándole al usuario un espacio agradable, con doble altura y con una vista prolongada del contexto urbano. Esta área de restaurantes tiene un total de 1.894 m<sup>2</sup>.

### ***Planta Piso 4 (+19,50)***

En esta planta, en el nivel +19.50 se encuentra un conjunto de restaurantes pequeños, ubicando una terraza semi techada, en la que el usuario pueda recrearse y socializar teniendo una visual completa del contexto que rodea al terreno; esta área cuenta con 5 restaurantes que tienen un área de 537 m<sup>2</sup>, cada uno con una cocina y una conexión directa con los servicios. Es destinada un área de 1.212 m<sup>2</sup>, para el uso de los comensales, localizando diversas áreas de mesas, áreas verdes, fuentes y 5 stands de degustación de los estudiantes de la escuela culinaria, para así tener una interacción con el público que hace vida allí; además, en este espacio se puede apreciar los techos de vidrio que permiten la iluminación de los vacíos creados internamente.

### ***Materiales y Acabados***

La implementación de cintas de aluminio compuesto en color gris plomo, crean continuidad y cohesión entre las fachadas de la edificación, asimismo, a nivel funcional, los acabados y materiales permiten que la prioridad sea el confort de los

espacios internos de la propuesta. En este orden, plantear fachadas donde se establece un mismo concepto, favorece el atractivo visual, pues en el interior de la edificación ofrece dos funciones principales, el área de escuela culinaria, y el área de la procesadora de alimentos, pero externamente, expresa una unidad.

Siguiendo el orden de las ideas anteriores, el vidrio semi polarizado con perfiles de aluminio, también en color negro, son el material principal que recubre todas las fachadas, lo que facilita, perceptivamente, la unificación de la áreas externas e internas de todo el complejo, de esta manera, los usuarios sienten y disfrutan el verde del paisajismo dentro del recinto, aportando sensación de amplitud. (Ver figura 21)



**Figura 21: Vidrio semi polarizado, con perfiles de aluminio en color negro**

En la terraza, que da lugar a los restaurantes, los techos que cubren diferentes áreas de la zona son la continuación de las cintas que envuelven las fachadas, dichos techos, cubren el recorrido peatonal y parte de las áreas de mesas de los comercios, protegiendo a los usuarios de los agentes externos naturales, como sol y lluvia, creando un espacio seguro y fresco a lo largo del día en dicha zona. Por otra parte, los antepechos de concreto crudo y las jardineras permiten la visual a todo el contexto que rodea la propuesta, jugando con la fachada de manera armoniosa, aportando un toque rústico y simple a la majestuosidad de los vidrios y las cintas que caracterizan el proyecto. (Ver figura 22)



**Figura 22: Concreto, material de los antepechos.**

Así mismo, entre los acabos de piso internos de la edificación, encontramos que el área de servicio, el supermercado y la planta procesadora tendrán un acabado en micro cemento pulido (Ver figura 23), debido a la alta circulación que hay en estas áreas y en las áreas comunes, centro gastronómico y escuela, el acabo de piso será en mármol color crema mix. (Ver figura 24)



**Figura 23: Micro cemento, pulido, gris claro**



**Figura 24: Mármol, crema mix**

Con respecto a la estructura, la edificación posee una estructura de concreto a nivel general, tiene un sistema aporticado de 6,00 x 7,50 m, este sistema se apoya en las diversas zapatas que tienen una proporción de 1,00 x 1,00 m; sus columnas tienen una dimensión de 0,50 x 0,50 m y la losa de entrepiso de la edificación es de concreto con un espesor de 0,20 m, además, las vigas del sistema aporticado se extenderán por fuera de la edificación y de esta manera la cinta tendrá sus puntos de apoyo.

## El Sitio y su Contexto

### Ubicación del Terreno dentro del Contexto Inmediato

Una vez realizada la propuesta urbana y estudiado las variables existentes del sector, se observó el contexto urbano en conjunto con el inmediato que existe en relación a la edificación.

De acuerdo al estudio y análisis urbano del sector, los usos y equipamientos existentes se encuentran desordenados, gracias al crecimiento acelerado y descontrolado de la población y de las actividades que se desarrollan en su entorno. Los usos que han tenido auge y desarrollo en la zona, han sido dirigidos a las actividades comerciales, educación y de vivienda, dejando en un segundo plano, el deporte, la cultura, el turismo, la recreación, la asistencia médica e incluso el olvido de la zona de valor histórico. Tomando en cuenta todos estos aspectos, se realizó la propuesta del proyecto anteriormente descrita.

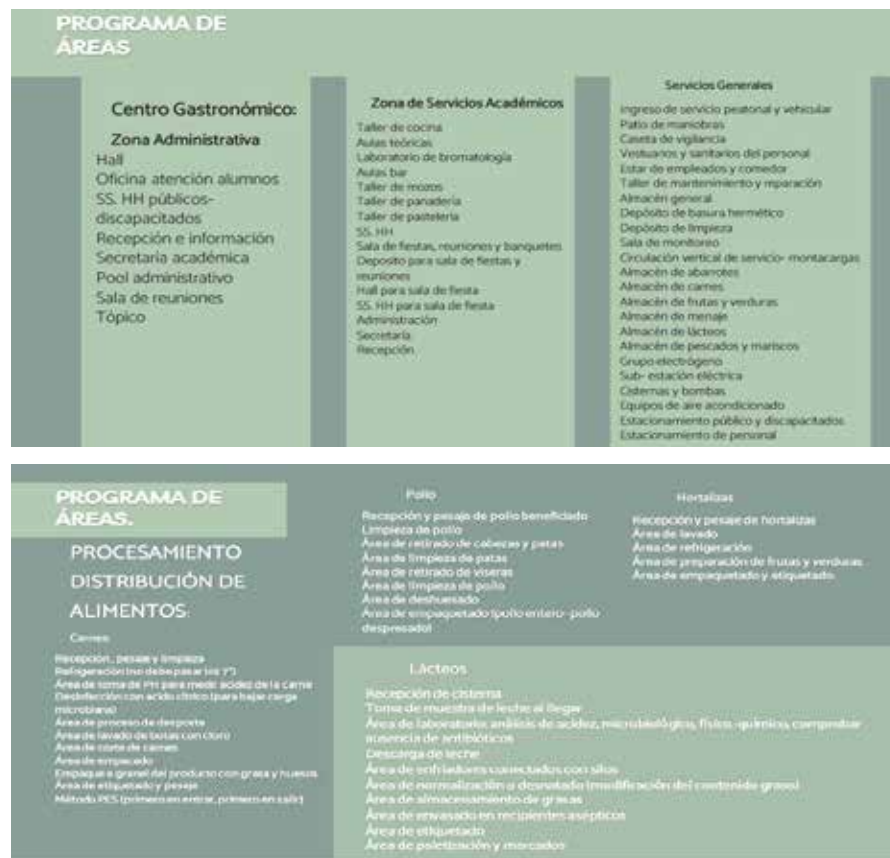


Figura 25: Programa de áreas

## **Hitos**

Entre los hitos cercanos más importantes y usados como puntos de referencia en el sector donde se encuentra el terreno de la propuesta se encuentran: el Parque Recreacional Sur y la Plaza Bolívar de Miguel Peña.



**Figura 26: Parque Recreacional Sur**



**Figura 27: Plaza Bolívar de Miguel Peña**

## **CAPÍTULO V**

### **PLANOS ARQUITECTÓNICOS**

#### **5.1. Planos**

En este capítulo se exponen los planos arquitectónicos correspondientes al proyecto. Los planos se presentan en una escala conveniente para el espacio del formato del trabajo. A continuación, se observa la lista de los planos incluidos:

**Planta Sótano**

**Planta Baja**

**Mezzanina**

**Planta Piso 1**

**Planta Piso 2**

**Planta Piso 3**

**Planta Piso 4**

**Planta de techos**

**Cortes**

**Fachadas**

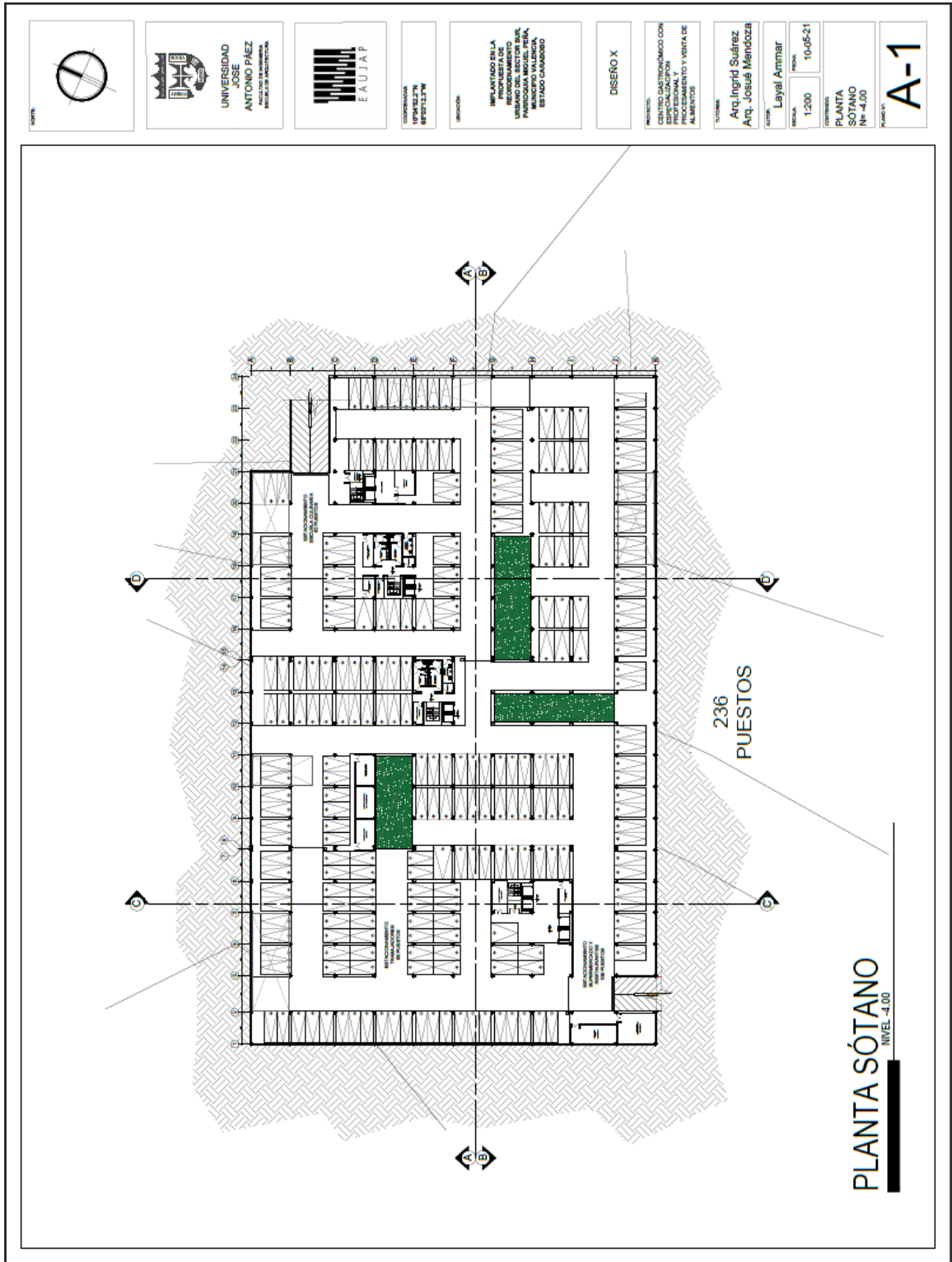


Figura 28: Plano A-1. (2021)

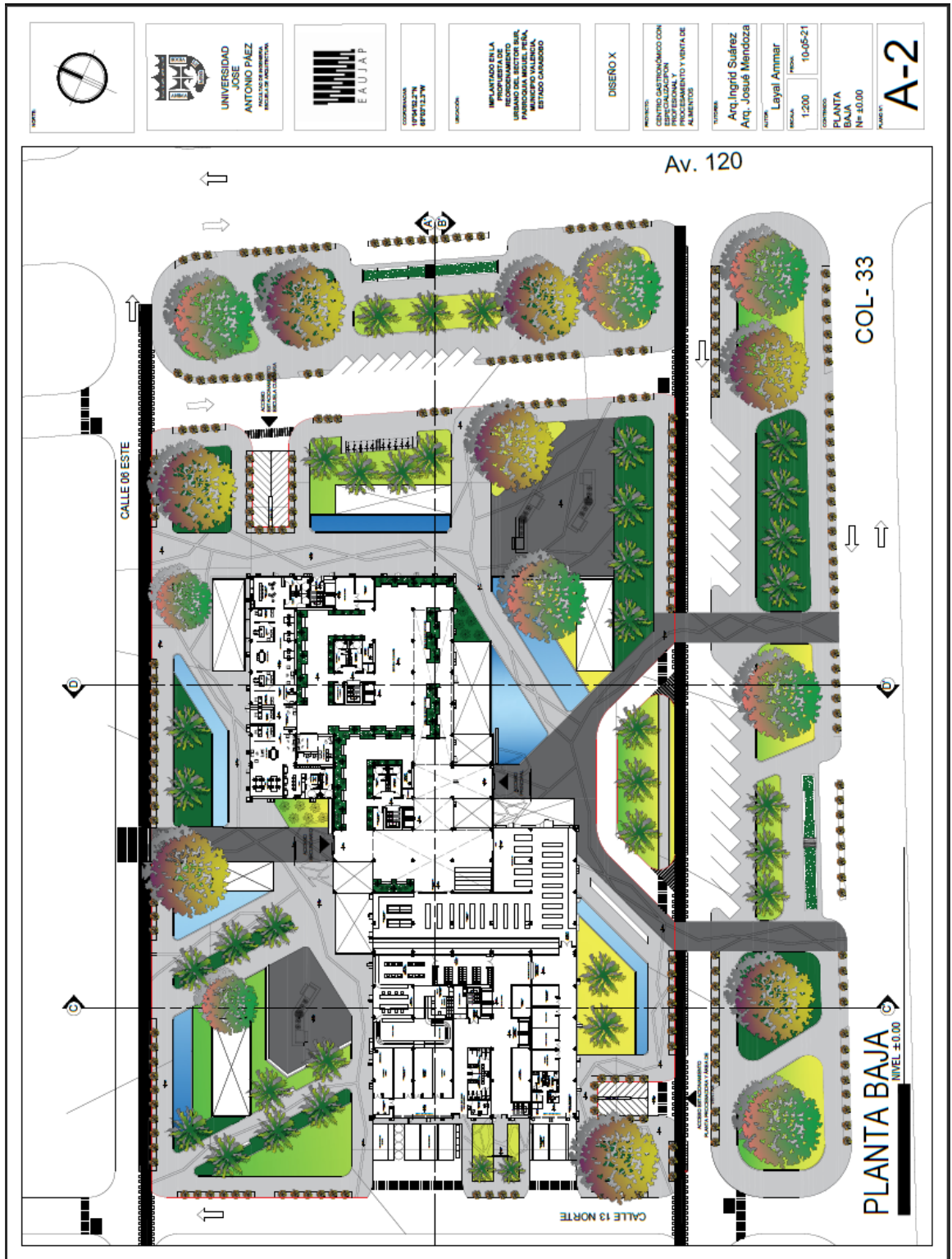


Figura 29: Plano A-2. (2021)

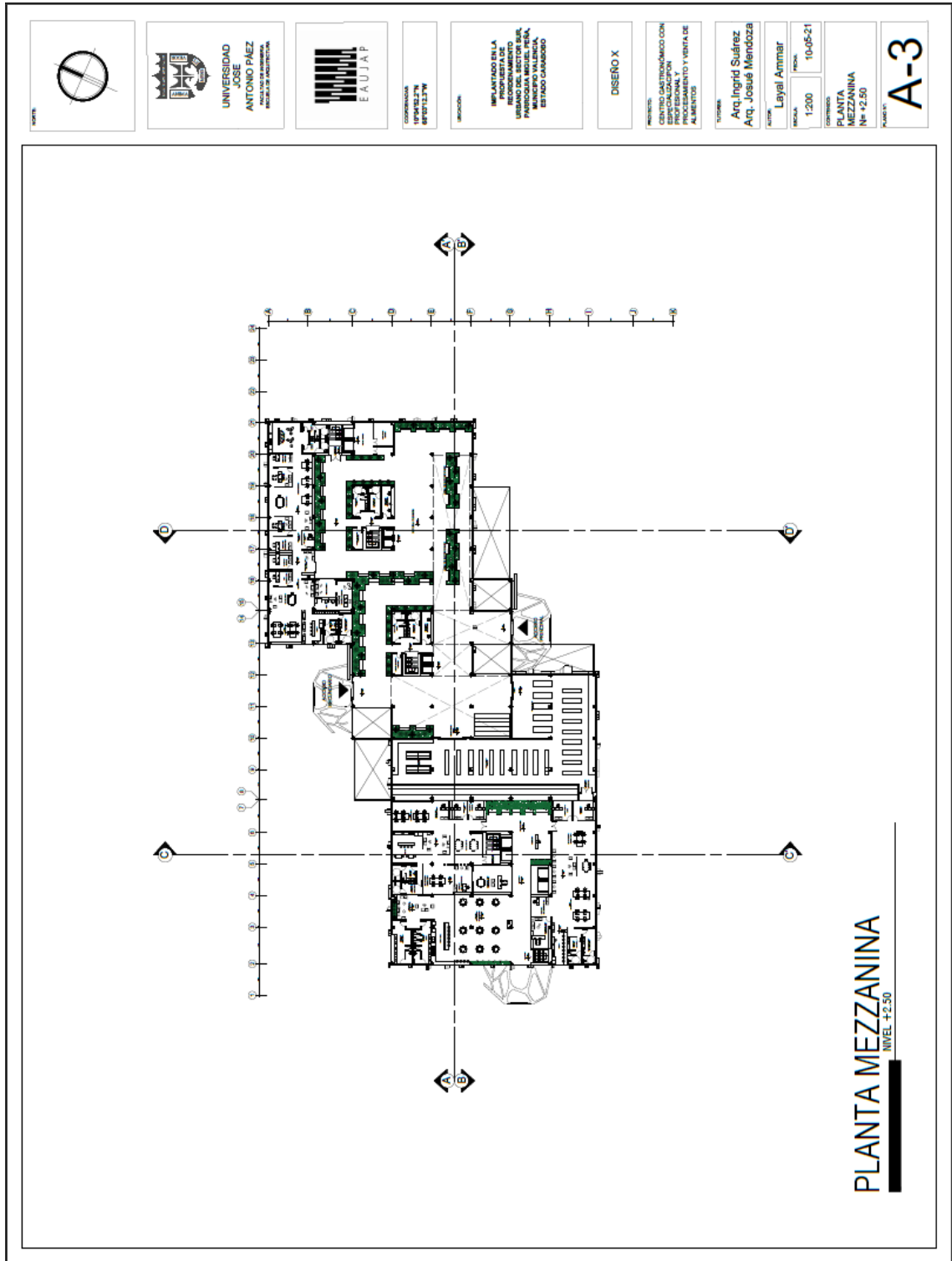


Figura 30: Plano A-3. (2021)

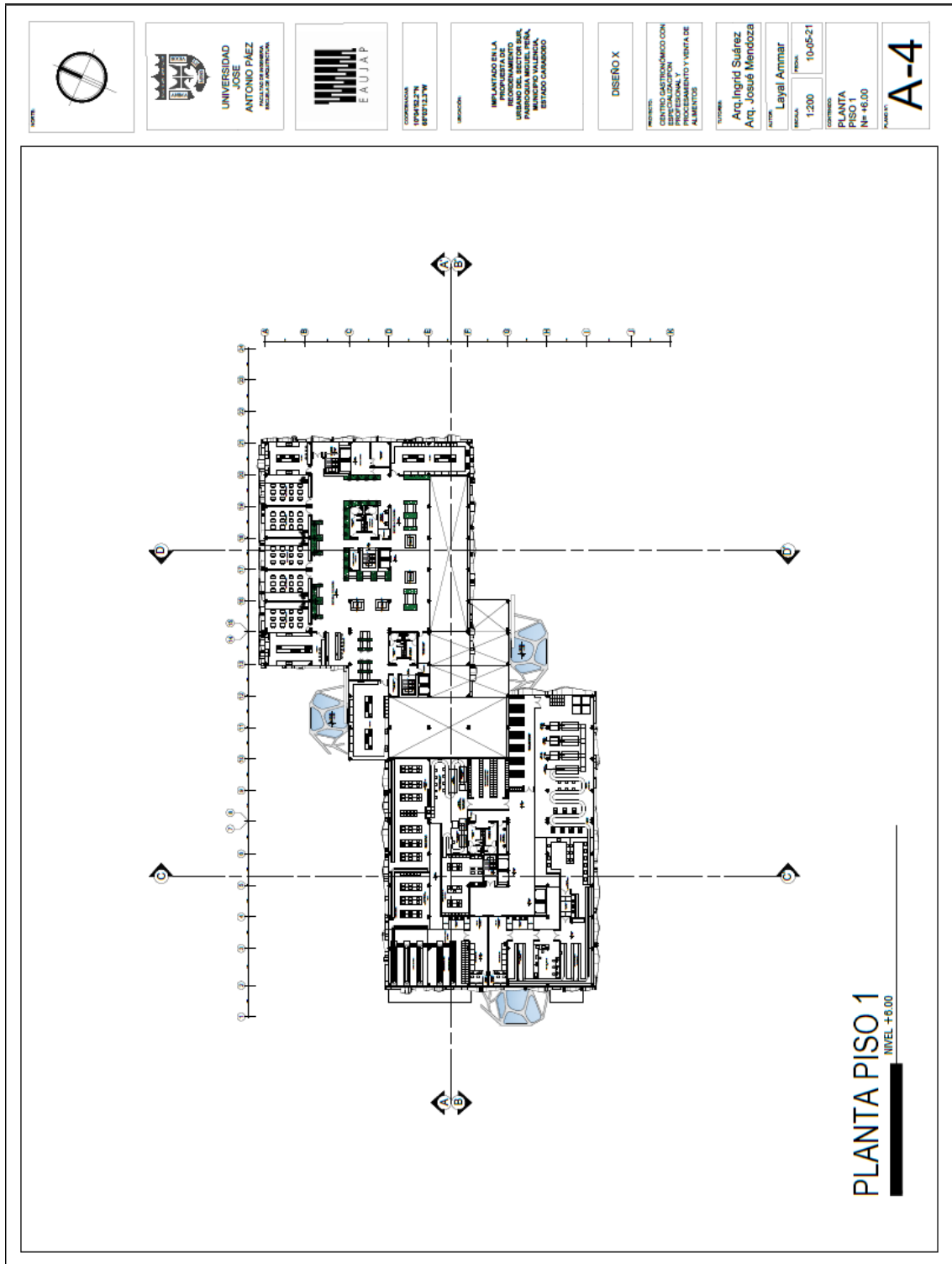


Figura 31: Plano A-4. (2021)

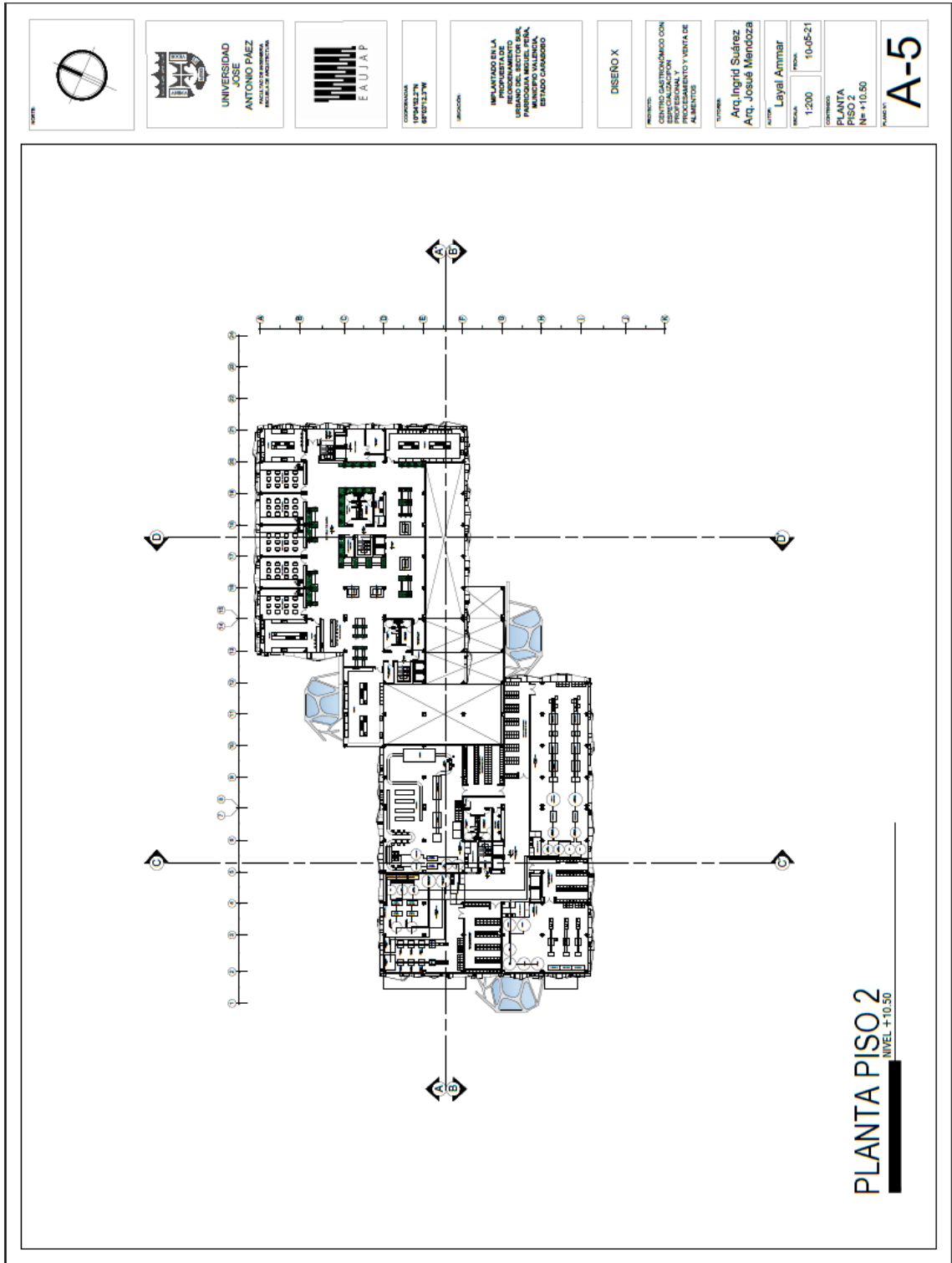


Figura 32: Plano A-5. (2021)

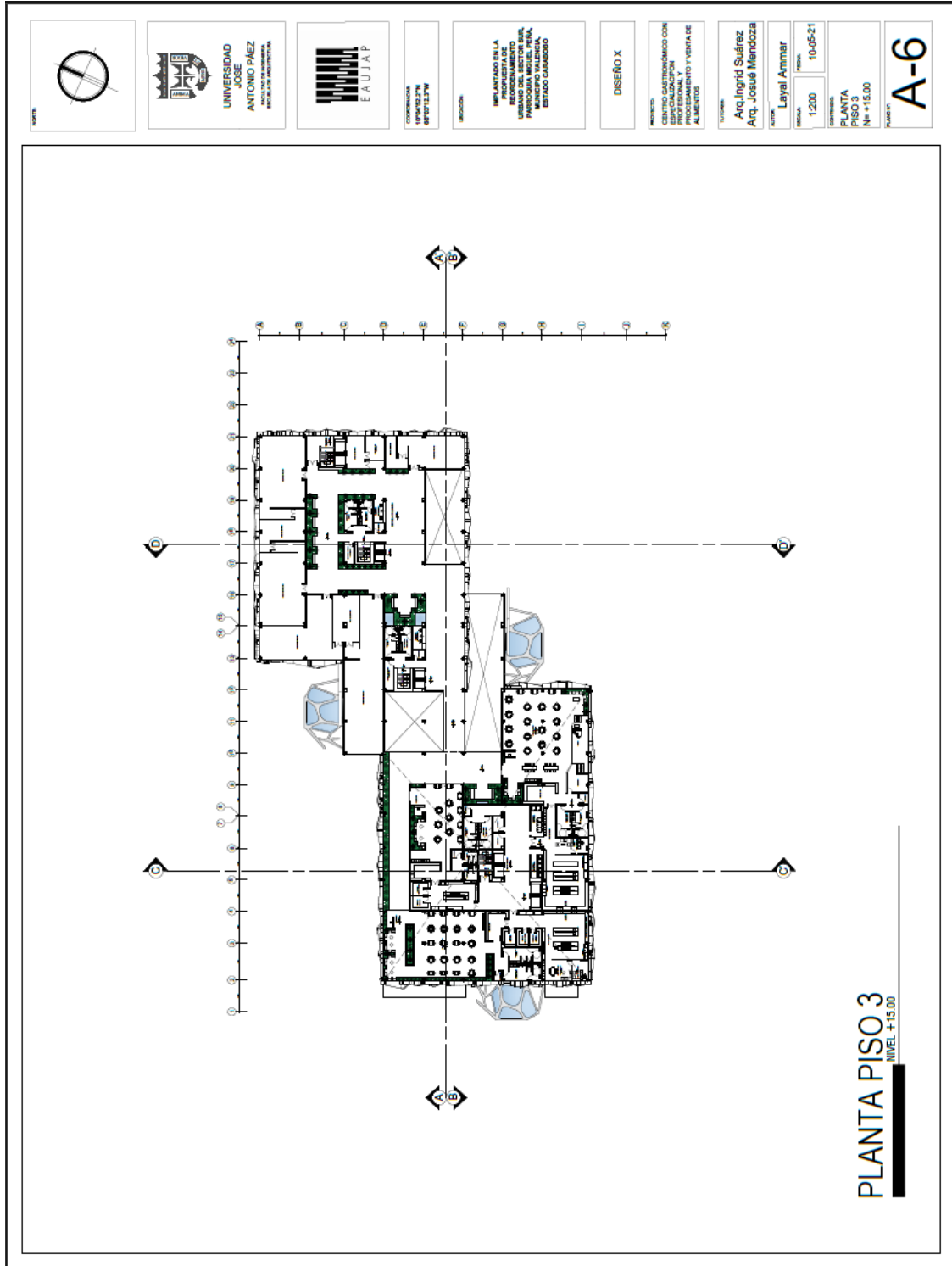


Figura 33: Plano A-6. (2021)

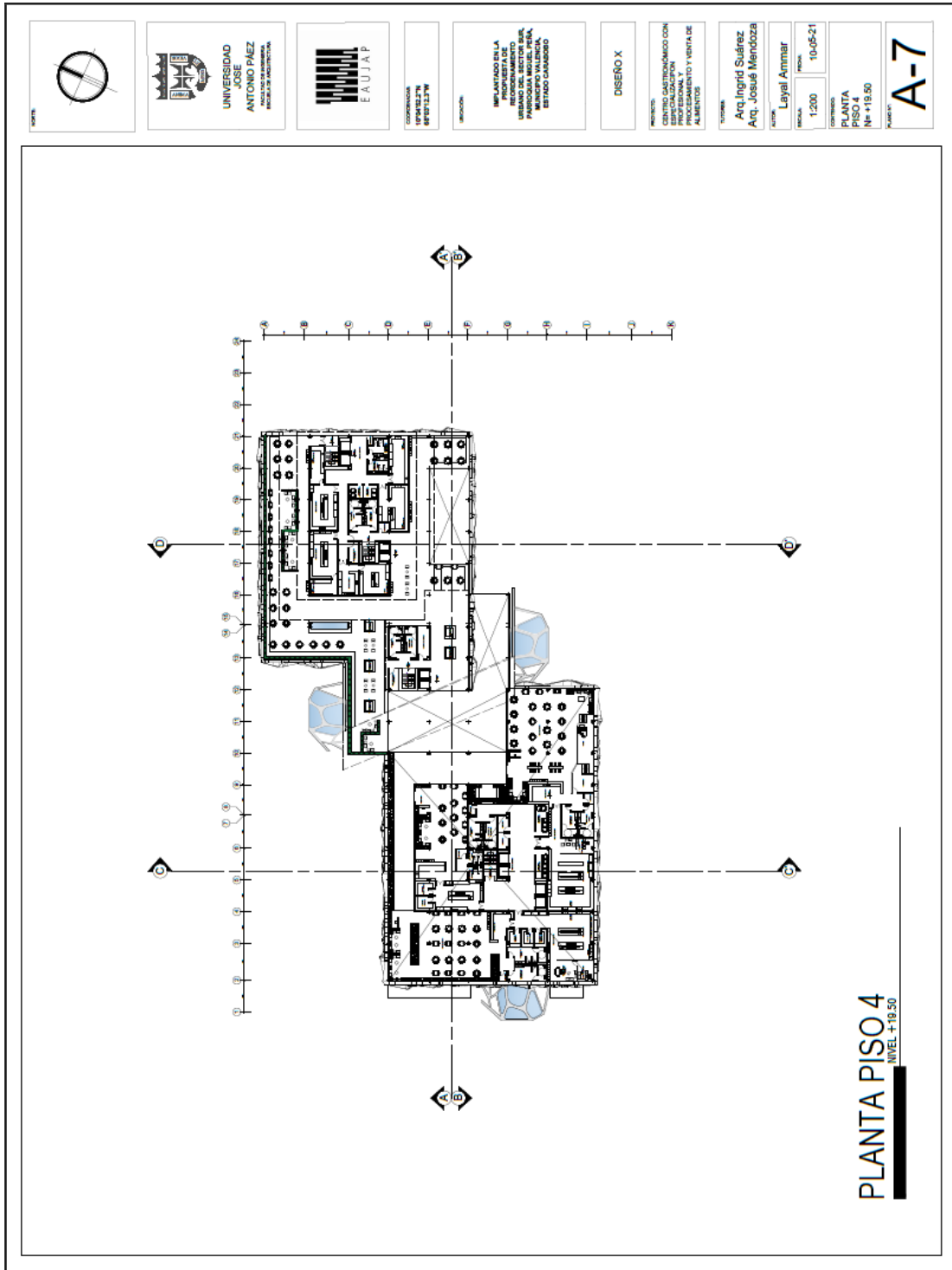


Figura 34: Plano A-7. (2021)

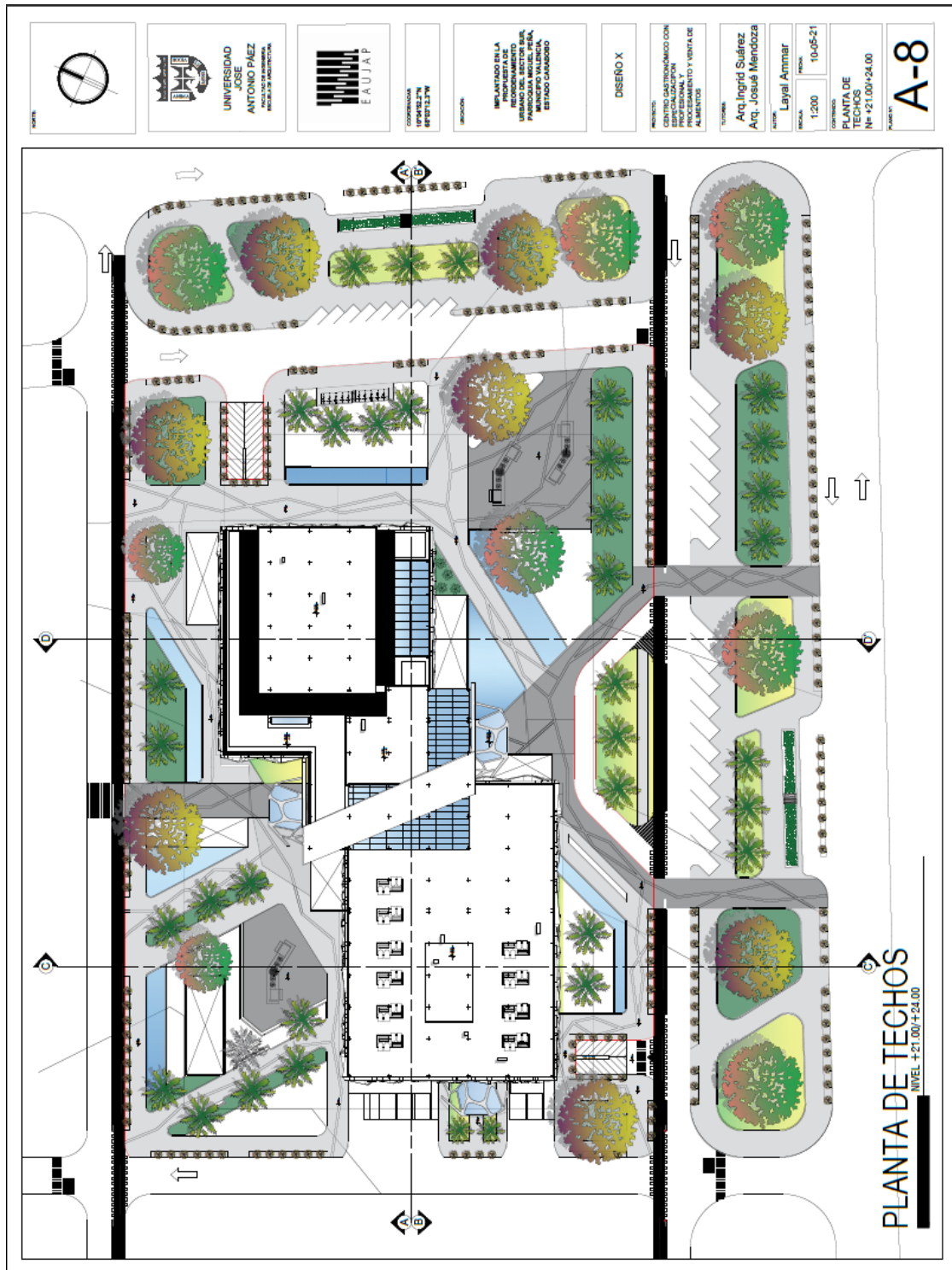


Figura 35: Plano A-8. (2021)

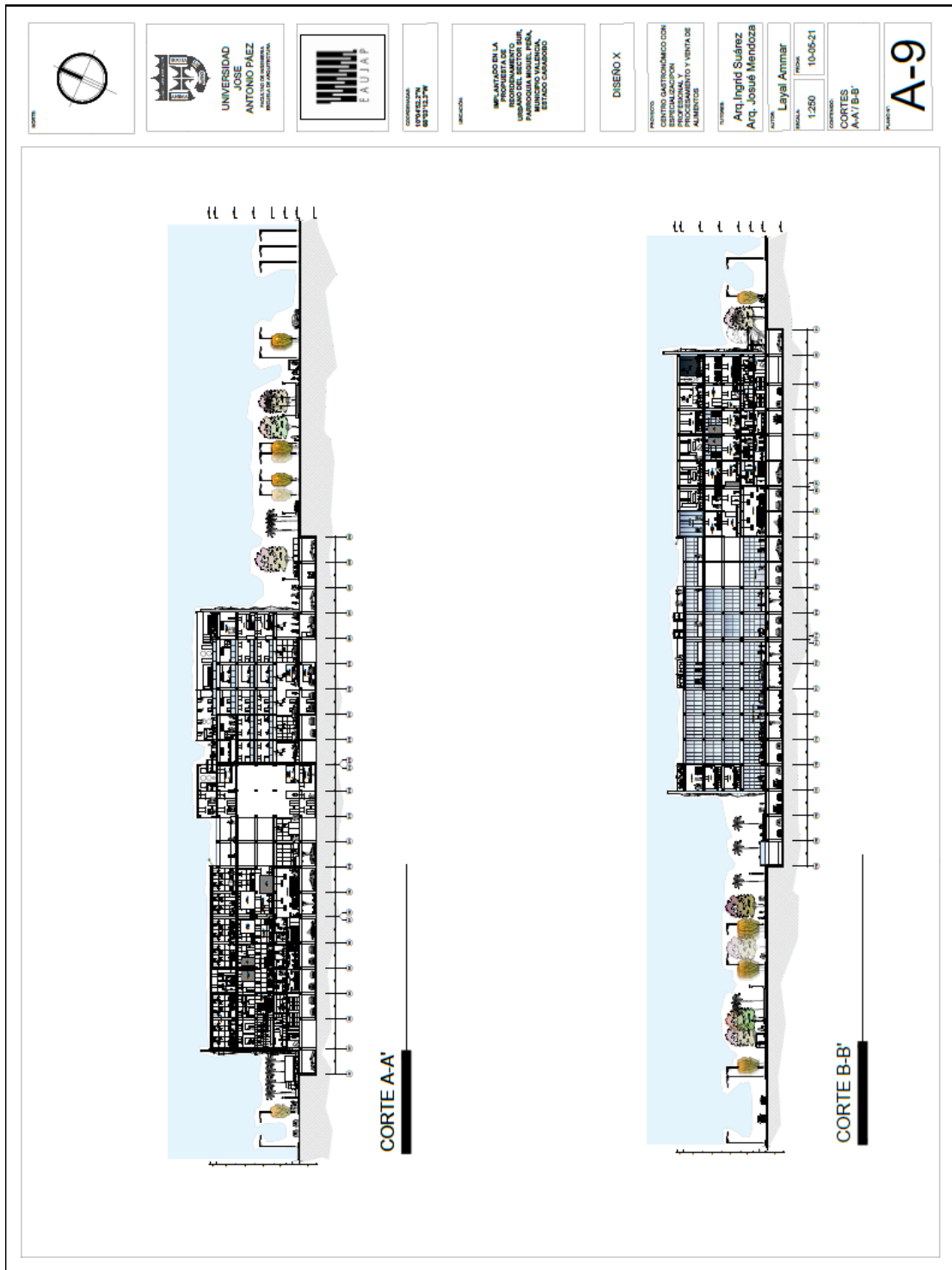
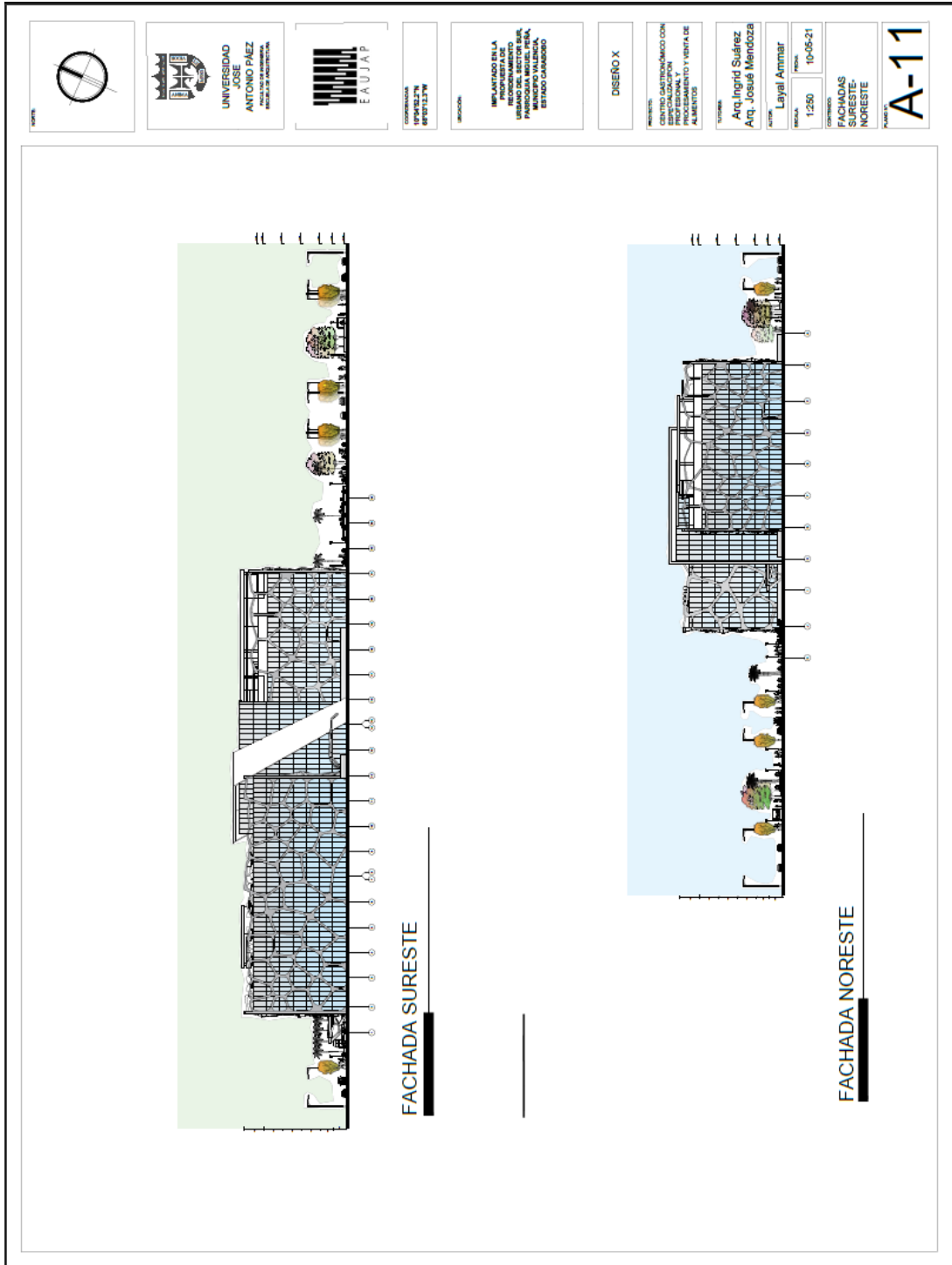


Figura 36: Plano A-9. (2021)



Figura 37: Plano A-10. (2021)



**Figura 38: Plano A-11. (2021)**



**Figura 39: Plano A-12. (2021)**

## REFERENCIAS

### Impresas

- Arias, F. (2012). **El Proyecto de Investigación**. Editorial Episteme. Caracas.
- Balestrini, M. (2012). **Como se Elabora el Proyecto de Investigación**. 8° Edición. BL Consultores Asociados, Servicio Editorial. Caracas, Venezuela.
- Choay, F. (1965). **El urbanismo, utopías y realidades**. Editorial Lumen. Barcelona, España.
- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela** (1999). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Número Extraordinario 36.860. Caracas, Venezuela.
- Dicken Castro. (2010). **Publicaciones de Escala. Centros de Abasto, Ciudad**. Tomo 2. Editorial Consecutivo. Colombia.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, L. (2012). **Metodología de la Investigación**. 5ta edición. Mc Graw Hill. México.
- Hurtado de Barrera, J. (2012). **El proyecto de investigación. Comprensión holística de la metodología y la investigación**. SYPAL. Caracas, Venezuela.
- Ley Orgánica de Ordenación Urbanística**. (1987). Publicada en Gaceta Oficial de República de Venezuela N° 33.868. Caracas, Venezuela.
- Ley Orgánica del Poder Público Municipal**. (2010). Publicada en Gaceta Oficial de República Bolivariana de Venezuela N° 6.015 Extraordinario. Caracas, Venezuela.
- Londoño Peluffo. (2017). **Centro Interactivo 2\_10**. Universidad Católica de Colombia. Colombia.
- Marroquin, P. (2014). **Centro Gastronómico (QUITO-ECUADOR)**. Pontificia Universidad Católica de Ecuador. Ecuador.
- Molina Ruiz, J. (2017). **Centro Polifuncional Municipal para la ciudad de Daule, Provincia Del Guayas**. Universidad de Guayaquil. Ecuador.
- Palella, S. y Martins, F. (2010). **Metodología de la Investigación Cuantitativa**. 4ta Reimpresión. Editorial FEDEUPEL. Caracas, Venezuela.

Plazola Cisneros, A.(2001). **Enciclopedia de Arquitectura Plazola**. Plazola Editores, México D.F.

Potellá Gamboa. (2016). **Diseño de un Centro Deportivo dentro de la propuesta de reordenamiento del Casco Central de Valencia, estado Carabobo**. Universidad José Antonio Páez. Valencia. Venezuela.

Sabino, C. (2010). **El proceso de investigación**. Reimpresión. Editorial Panapo. Caracas, Venezuela.

Universidad Pedagógica Experimental. (UPEL, 2012), **Manual de trabajos de grado de especialización y maestría y tesis doctorales**. Editorial FEDEUPEL. Caracas, Venezuela.

### **Electrónicas**

Aguilar, R. (2011). **Manufacturing Manager. Capacitación o formación profesional y Centros apropiados**. Revista digital.

Organización Internacional del Trabajo (OIT, 1998).**Formación para el trabajo Docente. Capítulo II. La Formación Profesional y su relación con la igualdad de oportunidades y otros derechos fundamentales**. Recuperado: [http://www.ilo.org/public//spanish/region/ampro/cinterfor/rct/35rct/doc\\_ref/doc1/iii.html](http://www.ilo.org/public//spanish/region/ampro/cinterfor/rct/35rct/doc_ref/doc1/iii.html)