



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO
GASTRONÓMICO TURÍSTICO
EN TUCACAS, ESTADO FALCÓN.**

Autora: D'Aquaro Baptista, Fabiana Sofia.

Urb. Yuma II, calle N°3. Municipio San
Diego Teléfono: (0241) 8714240
(master) - Fax (0241) 871239



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

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO EN TUCACAS,
ESTADO FALCÓN.**

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

Autora: Fabiana Sofía D'Aquaro Baptista.

C.I.: 21.299.214

Tutora Académico: Arq. Ana María Imbett.

C.I.:22.432.658

San Diego, junio 2022



ACTA DE APROBACIÓN

INFORME FINAL DE PASANTÍA

TRABAJO DE GRADO

El jurado designado por la Facultad de INGENIERIA para la
evaluación del Informe Final de Pasantía o Trabajo de Grado titulado:
DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO TURISTICO
EN TUCACAS, ESTADO FALCON

Realizado por el (la) Br. VAGUNRO BAPTISTA, FABIANA SOFIA
C.I. N° 26299.214 cursante de la carrera de ARQUITECTURA
hace constar después de analizar su contenido y oída la exposición oral,
considera que el Informe Final o Trabajo de Grado ha obtenido la calificación de:

APROBADO

NO APROBADO

El Jurado

Ara Klauia Imbert
Tutor Académico (Coordinador)
Nombre: ARA KLAVIA IMBERT
C.I.: 22132658

[Signature]
Jurado
Nombre: Humberto Pinos D.
C.I.: 16.217.880

[Signature]
Jurado
Nombre: Alejandro Aguilar
C.I.: 7012951

Fecha: 10/11/2027.





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

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

Quien suscribe, **Arq. Ana María Imbett**, portadora de la cédula de identidad N° V- 22.432.658, en mi carácter de tutora del trabajo de grado presentado por la ciudadana **Fabiana Sofía D'Aquaro Baptista**, portador de la cédula de identidad N° V-21.299.214, titulado **Diseño De Un Centro Gastronómico Turístico En Tucacas, Estado Falcón**; presentado como requisito parcial para optar al título de **Arquitecto**, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En San Diego, a los 12 días del mes de septiembre del año dos mil veintidós.

Arq. Ana María Imbett

C.I. 22.432.658



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
DECANATO FACULTAD DE
INGENIERÍA

FI-A-010-2022 2CR-(DIX)

San Diego, 09 de septiembre de 2022

Ciudadano:
DAQUARO BAPTISTA,
FABIANA SOFIA
C.I.: 21.299.214
Presente-

Cumplo con informarle que la Comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la Facultad de Ingeniería en su reunión N° 09-2022 de fecha 09-08-2022 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **"DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO EN TUCACAS, ESTADO FALCÓN"**, presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

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

Atentamente,



Prof. Francisco Gelanzé

Decano de la Facultad de Ingeniería

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	pp.
LISTA DE CUADROS.....	vi
LISTA DE FIGURAS.....	vi
LISTA DE GRÁFICOS.....	
LISTA DE TABLAS.....	
RESUMEN INFORMATIVO.....	vii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA	3
1.1 Planteamiento del Problema.....	3
1.2 Formulación del Problema.....	4
1.3 Objetivos de la Investigación.....	5
1.3.1 Objetivo General.....	5
1.3.2 Objetivos Específicos.....	5
1.4 Justificación.....	5
1.5 Alcance y Limitaciones.....	6
II MARCO TEÓRICO	7
2.1 Antecedentes.....	7
2.2 Bases Teóricas.....	11
2.3. Bases Legales.....	
2.4. Definición de Términos Básicos.....	
2.5. Cuadro técnico metodológico.....	
III MARCO METODOLÓGICO	16
3.1 Tipo de Investigación.....	16
3.2 Diseño de la Investigación.....	16

3.3 Nivel de la investigación.....	17
3.4. Población y muestra.....	17
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	19
3.6. Fases metodológicas.....	21
3.7. Confiabilidad de la investigación.....	
IV RESULTADOS	
4.1 Análisis de Datos.....	23
4.2 La Propuesta	23
4.2.1. El Sitio Urbano.....	
4.2.2. El Plan Urbano.....	
4.2.3. La Propuesta Arquitectónica.....	
4.2.4. Memoria Descriptiva.....	
V LA REPRESENTACION GRAFICA	
5.1. Planos de Arquitectura.....	48
5.2. Planos de Estructura.....	48
5.3. Planos de Instalaciones Especiales.....	48
REFERENCIAS.....	26
ANEXOS.....	

LISTA DE CUADROS

CUADRO	DESCRIPCIÓN	pp.
1	Tabla de establecimientos gastronómicos	4
2	Tabla de Operalización de Variables	15
3	Cronograma de Actividades	24
4	Modelo Cuestionario	25

LISTA DE FIGURAS

FIGURA	DESCRIPCIÓN	pp.
1	Puestos de comida a orilla de carretera.	5
2	Puestos de comida a orilla de carretera.	5
3	Puestos de comida a orilla de carretera.	5
4	Restaurante nivel medio	5
5	Restaurante Gran marina del rey	5
6	Restaurante nivel medio	5
7	Accesos a Mercado San Ramon	10
8	Bocetos de Santiago Beckdorf	11
9	Bocetos de Santiago Beckdorf	11
10	Perspectiva centro gastronomico y cultural Bellavista.	12
11	Formula de Muestra	20



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

Diseño de un Centro Gastronómico turístico en Tucacas, Estado Falcón

Autora: Fabiana Sofía D'Aquaro Baptista.

Tutora: Arq. Ana María Imbett.

Fecha: Junio 2022

RESUMEN INFORMATIVO

La propuesta de un Centro Gastronómico turístico en Tucacas, Estado Falcón, resulta una arquitectura apropiada tras haber analizado las potencialidades y las debilidades de la ciudad de estudio. Se plantea un diseño que responda a las necesidades pertinentes de la población de recibir educación, así como también cultura y recreación, en un ambiente que pretende resultar inclusivo, al alcance de todos. La investigación realizada sobre el estado actual de esta ciudad, así como los aspectos socioeconómicos y climáticos de la zona, han permitido obtener resultados que dieran pie a un diseño apropiado, que se adaptara de la mejor forma posible a su entorno específico. Con el objetivo de impartir conocimiento y obtener como resultado un aporte cultural a la localización, se contará con aulas de clases para el desarrollo de las habilidades gastronómicas, así como área de comercialización y recreación para degustar distintos platillos, ofreciendo distintos ambientes. Esta propuesta arquitectónica a su vez tiene la intención de servir como un punto referencial, un sitio de encuentro, que con el tiempo resulte en un hito histórico de riqueza cultural, y turística útiles para el desarrollo de la zona. La investigación, se inicia con sus líneas de investigación como ciencias cognitivas y aplicadas, donde se desarrolla por fases, siendo las siguientes: fase I: se realizó un análisis de problemática en el entorno urbano y social; fase II: se realizó una inspección visual y recolección de datos del terreno de estudio; fase III: comprende la conceptualización, implantación y diseño de la edificación; fase IV: Propuesta esquematizada de estructura e instalaciones.

Descriptor: Gastronomía, Turismo, Arquitectura, Educación, Cultura.

INTRODUCCIÓN.

A través de la arquitectura es posible estimular distintos aspectos como la representación cultural, economía, de la comunidad en la cual se lleve a cabo la implantación mediante el desarrollo de espacios que resultan referentes y funcionales para la sociedad, según sea la intención de los involucrados. La gastronomía es un elemento muy importante de la idiosincrasia de una región, ya que esta viene caracterizada por las tradiciones de sus habitantes y las condiciones de su ecosistema. Al desenvolver actividades gastronómicas se puede dar a conocer más del componente cultural además de investigar nuevas posibilidades; además las artes culinarias representan un atractivo turístico ante personas de todo el mundo, especialmente tratándose de un territorio tropical como Venezuela que puede resultar un destino bastante llamativo.

Mediante la implantación de un centro gastronómico turístico que cuente con espacios adecuados diseñados de modo sirva como punto de referencia en la ciudad, se busca estimular el potencial de la región como destino de interés y como institución preparadora de personal apto para desempeñar profesionalmente actividades gastronómicas.

Analizando las características de la zona, los beneficios que el proyecto aportaría a la misma, se toman en cuenta las ventajas y necesidades entonces recolectando los datos es cuando surge la necesidad de la propuesta de un Centro Gastronómico Turístico en Tucacas, estado Falcón, Venezuela. Presentándose a continuación los capítulos a lo largo de los cuales se desarrolla el trabajo de investigación:

Capítulo I: En éste se da un planteamiento de la problemática que presenta la parroquia y se da una formulación del problema, esta misma, responderá si es beneficioso realizar la implementación de la propuesta, obtenidos de un objetivo general, objetivos específicos con un paso a paso, y proceder a una justificación respondiendo a las incógnitas de la problemática Urbana.

Capítulo II: Vinculado al concepto de investigación, éste refleja los estudios realizados para la obtención de la propuesta integral, derivada de conocimientos y/u otros proyectos con similitud que ayuden a la configuración de este mismo. Luego basándose en Bases Teóricas que ayuden a la comprensión de la propuesta, buscando orientar al lector y principalmente al autor. Luego este análisis va tomando en cuenta la legalidad de las mismas, desarrolladas en la zona de estudio, desde niveles internacionales a niveles locales.

Capítulo III: En este capítulo se expone que maneras fueron consideradas para la realización, como lo son, la modalidad y el tipo de investigación en el cual se usó para el proyecto, niveles de investigación, en esta se muestra las técnicas de recolección de datos y como se demuestran estas mismas.

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

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

Para culminar la investigación se agregan las referencias y los anexos, para complementar la información con referentes buscados en campo, investigaciones en plataformas y demás recursos para la obtención del proyecto factible.

CAPITULO I

EL PROBLEMA.

1.1. Planteamiento del Problema.

La gastronomía forma parte del patrimonio de las sociedades como un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones como las idiosincrasias naturales de un lugar. Estimular el componente culinario de un país desarrolla y permite dar a conocer más de su cultura, así como también promueve la producción del sector alimenticio, es debido a esto que se puede notar una fuerte relación entre la gastronomía, el turismo y la economía de un país. La UNESCO reconoció la gastronomía francesa como patrimonio no material de la humanidad debido a los aportes de la misma a lo largo de los años; así mismo Francia es la mayor potencia agrícola de la Unión Europea aportando una cuarta parte de la producción total.

México es un país cuya gastronomía y cultura son de las más ampliamente conocidas en el mundo, un estudio llevado a cabo por Secretaría de turismo de México (Sectur) estableció que el consumo de alimentos de turistas representa el 30% de sus gastos, significando para el país un aporte de gran importancia a su economía que genera alrededor de 1.7 millones de empleos directos.

En este sentido Venezuela se encuentra en una situación delicada especialmente luego de los efectos del covid-19, el índice de turistas ha sido descrito como “mínimo” por el Ministerio de Turismo, se estima una caída del 80% en los últimos tres años, debe tomarse en cuenta también que la economía de Venezuela se ha visto afectada negativamente por múltiples factores previo a la pandemia, alcanzando estrepitosos niveles de inflación. Dicho análisis se traduce en la disminución de exponentes culturales incrementando el daño en el sector turístico generando una pérdida del vasto potencial cultural del territorio el cual permitiría mejorar y complementar la sociedad, así como también el desempleo para millones de personas lo cual supondría una

contribución negativa a la situación económica.

Entre otros aspectos, se desarrolla también la problemática del déficit cuantitativo y cualitativo en el municipio José Laurencio Silva de infraestructura que organice, enseñe y proponga una nueva investigación, que pueda desarrollar y exponer el patrimonio de manera adecuada.

Considerando tales aspectos a nivel urbano y describiendo así el desarrollo que ha conservado el Municipio y en este caso el sector, teniendo en cuenta también que el estado Falcón representa uno de los principales destinos a visitar del país, pero que se ha visto afectado por la disminución nacional del turismo dependiendo casi únicamente de los viajeros nacionales, mientras que la idea que se considera en esta investigación y en el proyecto son las ventajas y perspectivas que se pueden tomar de la gastronomía específicamente, haciendo notar el bien del desarrollo de la misma como punto de interés cultural y aporte económico a la región.

En la localidad de estudio hay una gran cantidad de establecimientos de comida informales que ya forman parte de la cultura del lugar como lo es la comida a orillas de carretera, ver figuras 1,2,3,4,5 además de contar con establecimientos de nivel medio en algunos lugares.

Cuadro 1

Tabla de establecimientos gastronómicos

NIVEL DE ESTABLECIMIENTO	0-10	10-50	50-100 o mas
RESTAURANTE CATEGORIA BAJA			X
RESTAURANTE CATEGORIA MEDIA		X	
RESTAURANTE CATEGORIA ALTA	X		



Figura 1 Puestos de comida a orilla de carretera.

Fuente: (F D'Aquaro 2022)



Figura 2 Puestos de comida a orilla de carretera.

Fuente: (F D'Aquaro 2022)



Figura 3 Puestos de comida a orilla de carretera.

Fuente: (F D'Aquaro 2022)



Figura 4 Restaurante nivel medio de carretera.

Fuente: (F D'Aquaro 2022)



Figura 5 Gran marina del rey.

Fuente: (F D'Aquaro 2022)



Figura 6 Restaurant nivel medio

Fuente: (F D'Aquaro 2022)

Por lo expuesto anteriormente se concluyó que lo ideal para superar los problemas a nivel cultural, educacional y económico, fue desarrollar un Centro Gastronómico Turístico que sirva como referente al patrimonio de la región y estímulo que promueva la producción de alimentos, con espacios y equipamiento que permitan la práctica y enseñanza adecuada de la disciplina y tradición culinaria, así como investigación de nuevas aplicaciones a los métodos gastronómicos. Se tomó en cuenta que debe ubicarse en espacios suficientemente salubres y equipados, en localidades que estuviesen dotados de los servicios requeridos para cubrir las necesidades del proyecto. Planteando que el espacio desarrolla un crecimiento constante, y este, formando parte de este crecimiento, tuvo la alternativa de aportar educación, espacialidad y funcionalidad al sector.

Formulación del problema.

¿De qué manera se puede satisfacer la demanda de espacios para el desarrollo gastronómico, cultural, turístico, comercial y educacional, en el centro de Tucacas?

1.2 Objetivos de la investigación.

Objetivo general:

Diseñar un Centro Gastronómico Turístico en Tucacas, estado Falcón.

Objetivos específicos:

- Diagnosticar los problemas actuales en el municipio José Laurencio Silva del estado Falcón en los aspectos Gastronómicos, turísticos y comerciales.
- Analizar datos obtenidos del terreno de estudio para la obtención de las variables naturales y urbanas existentes.
- Desarrollar el diseño de un Centro Gastronómico Turístico que responda adecuadamente a las necesidades del espacio.
- Proponer las soluciones estructurales e instalaciones a nivel conceptual.

1.3 Justificación:

La gastronomía forma parte del elemento cultural de una localidad, por lo cual el desarrollo de la misma es de gran importancia para mejorar diferentes aspectos de una región como lo son su idiosincrasia además de su economía y desarrollo sociocultural en especial una zona turística como lo es Tucacas. El proyecto en el sector gastronómico funciona como herramienta para potenciar el comercio de la región. Además, la propuesta contempla el desarrollo de actividades académicas enfocadas en la gastronomía que pueda resultar en la difusión del conocimiento y la exploración de nuevas posibilidades.

La edificación funciona como punto referente cultural que aproveche y aporte al potencial turístico de la zona de forma que genere un movimiento comercial en la región teniendo un efecto positivo sobre la economía. Así mismo están contempladas áreas para la educación adecuada sobre las prácticas culinarias, que cuentan con el equipamiento necesario para la calidad de la misma, esto con la intención de combatir el déficit en la cantidad de jóvenes recibiendo educación especializada, que genera mayor personal calificado que se desenvuelvan en funciones laborales para aporte a la economía.

Así mismo el centro representa la solución confiable que responde a las necesidades del sector y sus habitantes, contribuye al desarrollo juvenil mediante la enseñanza para contar con más ciudadanos con buena formación en un oficio, que genera empleos y sirve como referente turístico que dé lugar a la manifestación cultural.

La propuesta consiste en cubrir el aspecto educativo especializado en el área culinaria de alto nivel, y el aspecto cultural que estimula el potencial turístico de la región en un mismo edificio cumpliendo con las expectativas requeridas por los usuarios. Toma en cuenta las necesidades y el atractivo potencial turístico, se lleva a cabo el proyecto en Tucacas capital del municipio José Laurencio Silva del estado Falcón, Venezuela, la implantación de un centro gastronómico turístico que cuenta con

espacios arquitectónicos adecuados para la enseñanza de la disciplina y técnicas culinarias y que a su vez se aprovecha como punto de interés turístico y manifestación cultural de la región.

1.4 Alcances y limitaciones:

La presente propuesta generará una serie de análisis y planos arquitectónicos en donde se desarrollará la propuesta de un centro Gastronómico para el desarrollo Turístico y Comercial, ubicado en el municipio José Laurencio Silva, estado Falcón. Expresando la ubicación, implantación, paisajismo, las distintas plantas que formaran el edificio, así como también vistas y secciones del mismo.

Entre las limitaciones se encuentra que en dicha propuesta la estructura e instalaciones solo serán desarrolladas esquemáticamente.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO.

Según Balestrini (2002) el marco teórico es "el resultado de la selección de aquellos aspectos más relacionados del cuerpo teórico epistemológico que se asume, referidos al tema específico elegido para su estudio". (p.91)

La fase teórica consiste en desarrollar la base documental en la cual se fundamenta el proyecto en función del planteamiento del problema realizado anteriormente. Este sirve de ayuda para la determinación de líneas de investigación donde se desarrollará específicamente lo referente a la edificación, así como también estudios previos, los cuales sirven como base para el proyecto de investigación a realizarse, tomando en cuenta en ellos aspectos en común que se deban resaltar.

2.1. Antecedentes.

El término antecedente se utiliza normalmente para referirse a aquellas circunstancias que se han producido con anterioridad y anticipación a otras y que normalmente pueden servir para juzgar situaciones o acontecimientos posteriores o bien para comparar hechos pasados con hechos presentes y futuros.

El proyecto de BMA (Bodas miami Anger, arquitectos y asociados), contempla un sistema de verdes en superficies horizontales y verticales en todos sus niveles para su proyecto postulado para el Concurso de Centro Gastronómico y Cultural Bellavista, planificado en la ciudad Santiago de Chile, Chile, en el año 2018. Se propone la utilización de vegetación nativa o especies bien adaptadas que permite el bajo consumo de agua de riego. El objetivo principal de la proporción y configuración del verde responde a aumentar las superficies permeables y reducir los efectos de isla de calor. La disposición programática propuesta junto al diagrama de circulación peatonal, vehicular y de estacionamiento configura un patrón urbano interconectado y abierto de

excelente accesibilidad al visitante y a los empleados del complejo de forma natural y con una mínima irrupción al lugar y su comunidad.

La configuración morfológica da lugar a una isla programática de grandes locales gastronómicos desarrollada en tres niveles aterrizados que agrega a la trama urbana una nueva partición que invita al recorrido perimetral en todas sus caras. En el trabajo del borde interno del proyecto, llámense construcción de las fachadas internas, se propone una relación vacío-lleño equilibrada y acorde a la fisonomía del entorno. Que junto con el sistema de toldos y sombrillas minimizan las ganancias de calor al interior, colaborando con el alcance de la calidad del ambiente interior y la eficiencia energética del edificio. (Ver Figura 4.)

El proyecto en cuestión se establece como base para el diseño de los espacios y relaciones entre llenos y vacíos de un proyecto de centro gastronómico, utilizando de inspiración el proyecto destacando áreas de esparcimiento, áreas verdes, calidad de ambientes interiores y exteriores en relación.

El Studio Fi Arquitectura, realiza un proyecto de Estudio de Gastronomía Kenia Iunes, ubicado en Muriaé, Brasil, planificado en el 2018. Se proyecta una casa donde se llevó a cabo el proyecto pertenece a la Avenida Eudóxia Canêdo, una aldea obrera de principios del siglo XX ubicada en el centro de Muriaé. El pueblo está formado por un conjunto de casas estándar, paralelas y dispuestas a ambos lados de una vía pública interna que conecta la antigua Rua Direita con el río Muriaé. El conjunto arquitectónico del pueblo está catalogado, y con respecto a la casa renovada, las pautas de conservación evitan la alteración del volumen y la fachada.

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

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

El proyecto de estudio de gastronomía, se implementan espacios amplios y de carácter limpio, donde implementan diseño de interiores para la gastronomía, siendo una base para la investigación, aportando espacios de diseño para la incorporación de los espacios entre sí.

Santiago Beckdorf, en 2019, proyecto para la ciudad de Santiago de Chile, Chile, un Paseo Gastronómico y Centro Cultural General Holley; donde asume como primer lugar, la ciudad; es necesario entenderla como un mercado dentro del cual, los barrios y centros urbanos se comportan como productos en constante transformación. “Anteriormente los centros urbanos estaban densamente poblados, en cambio hoy, están formados por constelaciones de vacíos” (Francesco Careri). Es necesario re fundar la ciudad de hoy en los vacíos de la obsolescencia.

A nivel de propuesta urbana, se pretende una regeneración urbana en el Barrio Suecia, transformándolo en un barrio de oficinas. La propuesta de arquitectura es en contraposición al planteamiento general, una operación de vaciamiento, un vacío en el que la ciudad se mira a sí misma, y se conmemoran las relaciones del barrio con su entorno natural.

La propuesta arquitectónica contempla la liberación del suelo urbano como programa de espacios públicos, y la liberación del sub suelo, en donde se propone un programa de Centro de Artes Visuales y Escénicas, y un paseo soterrado que alberga el programa gastronómico y comercial. (Ver Figura 2 y 3)

Este proyecto se caracteriza por la intervención en el sector urbano, llevando el urbanismo a un nivel superior con la fusión de la gastronomía y la interacción dentro

del urbanismo. Se toma en consideración este proyecto, por su fusión y características de diseño, donde el urbanismo es transformado y mejorado.

En la Ciudad de Lima, Perú, se dispone un proyecto de Mercado Gastronómico San Ramon, siendo los proyectistas el Estudio de Arquitectura Verde, en diciembre del 2021. El proyecto de 1500 m² surge como una nueva propuesta de tipología local, que busca incentivar a usuarios de la zona y turistas a participar de las tradiciones culinarias del Perú actual. El mercado gastronómico busca proveer un ambiente diferente al de los restaurantes especializados; donde el disfrute y celebración de la gran diversidad de sabores y aromas peruanos se dé a través de grandes espacios comunes.

El proyecto está conformado por una edificación de dos niveles, la cual se caracteriza por contar con una fachada permeable, amplias escaleras de ingreso, puentes interiores, dobles alturas y un gran techo curvo. La configuración espacial interior es similar a la de los patios de comidas, por la facilidad que tienen los usuarios de combinar platos de diversos locales gastronómicos y disfrutarlos en un solo lugar.

La arquitectura del mercado San Ramón, como lo describe el estudio, surge del contexto. “La propuesta toma los valores tradicionales de la arquitectura republicana y los reinterpreta mediante un lenguaje moderno, creando un espacio con identidad propia, pero al mismo tiempo ordenado y funcional.” La edificación interactúa con el boulevard aledaño e invita a los usuarios a ingresar y participar de las instalaciones. Una de las estrategias utilizadas es la implementación de un zócalo comercial con acceso a la calle, donde los usuarios pueden interactuar con los locales tanto fuera como dentro del proyecto. Por otro lado, se enfatiza la conexión con el exterior mediante las escaleras, las cuales funcionan como ejes visuales y de interacción con el mercado. (Ver Figura 1)

Se hace referencia con este proyecto, para la adecuación de accesos, intervenciones y espacios necesarios para la investigación, tomando en cuenta que la implantación del proyecto es importante para el mismo, siendo el inicio de

intervenciones y relaciones con el urbanismo, donde se relacionan lenguaje moderno y los diseños que se implementan.

2.2. Bases Teóricas.

Teoría de la Arquitectura

Vitruvio decía que estos tres principios que debían aplicarse a la edificación y se consideraban para la arquitectura del ámbito privado: residencias, palacios. Y también aplicaba a la arquitectura del ámbito público como muros de protección, murallas, torres. Religioso (templos y santuarios) áreas comunes (puertos, foros, pórticos, baños públicos, teatros, paseos). Además de la edificación, otra parte de la arquitectura para Vitruvio es el “*gnomonice*” que es la interpretación del universo por parte del hombre. Por ejemplo, conocer los puntos cardinales a través de la astronomía. Otra parte es la “*machinatio*”; las máquinas y sus movimientos. “La mecánica en su conjunto se ha generado bajo la guía y la dirección de la rotación cósmica”.

Los tres principios de Vitruvio se asocian en su tratado, a diversos conceptos y procesos relacionados con la construcción.

A) FIRMITAS

- Estabilidad. Aplicación de las leyes de la física, elección de la cimentación y tipo de estructura, robustez y firmeza en el diseño de los diferentes detalles constructivos frente a acciones externas.
- Sistemas y procesos constructivos. Topología: relación de los diferentes elementos constructivos, la forma se genera por la adición de elementos simples y de separación funcional. Geometría: predomina el uso de formas rectas, planas y en menor medida curvas, generalmente circulares; las formas complejas conllevan un esfuerzo excepcional de construcción.

- Elección de materiales: El aspecto visual del edificio es fruto de la elección y combinación de materiales (ladrillo, madera, vidrio, metal, plásticos, hormigón, etc.)
- Elección del terreno: Resistencia del terreno, existencia de aguas superficiales, mapa freático, topografía y paisaje.
- Resistencia y durabilidad: Una edificación es temporal, necesita mantenimiento a través del tiempo, capacidad de reciclaje frente a nuevos usos
- Protección: Frente a factores externos
- Economía: materiales (cantidad de ladrillos, m³ de hormigón, etc.) Energía (eléctrica, de combustibles) Mano de obra. Mantenimiento de materiales y sistemas del edificio.

B) UTILITAS

- Organización espacial: relación forma-función, antropometría, ergonomía, domótica, cualidades del espacio (espacio abierto, cerrado, central, direccional, adireccional, articulado, etc.) cualidades del espacio (expresividad de los materiales, luz, color)
- Adecuación al entorno: Relación de la obra arquitectónica con su contexto, orientación con respecto al sol y los vientos.
- Programas (estilos de vida, modos de habitar, hábitos y necesidades del usuario): Diferentes usos, vivienda, negocio, museo, recreación y ocio, espacios lúdicos, transporte, si es espacio público o privado.
- Acondicionamientos: Sanitario, térmico natural y artificial, iluminación natural y artificial, acústico, eléctrico.
- Ecología: Impacto ambiental, de la arquitectura en su contexto, control de vertidos y reciclaje.

C) VENUSTA

- Reglas de composición arquitectónica: Orden, proporción, simetría, modulación, ritmo. Relación entre las partes y el todo (armonía).
- Lenguajes formales: Expresionismo, racionalismo, posmodernismo, deconstructivismo, minimalismo, entre otros.

Centro Gastronómico

Gastronomía se define como el Arte de preparar una buena comida. Un centro gastronómico es un lugar donde se realizan actividades de enseñanza, preparación y comercialización de alimentos por lo general relacionado a el lugar.

La edificación de un centro gastronómico tiene que seguir un prototipo que permita un intercambio comercial cómodo y respete las circulaciones de los espacios. Es el edificio, en el que se realiza la compra y venta, lo que da carácter al mercado.

“Conjunto de establecimientos que forman parte del comercio organizado, por disponer de una estructura fija. Su construcción se basa en las necesidades de la población a la que dará servicio.” (PLAZOLA CISNEROS, Alfredo. Enciclopedia de Arquitectura Plázola. México D.F. 1996-2001. Pg. 605)

En cuanto al edificio, existen tres tipologías básicas que brindan una solución adecuada para esta actividad:

- Una sola Unidad: es un espacio flexible, en el que no existen paredes que delimitan el espacio, más bien son las circulaciones las que lo hacen. Se conserva un espacio central en el interior y los servicios y el área pública se concentran en el centro de la edificación.
- Secciones: el espacio se encuentra partido en dos por los tipos de servicios brindados. Cada uno de estos espacios debe ser diferenciado por elementos arquitectónicos y se unen entre sí por plazas comunes donde se encuentra el servicio, circulaciones o desniveles.

- Cuerpos Aislados: en este caso se hacen áreas independientes, cada una con una venta de productos o servicio predeterminada. Sólo se unen por circulaciones o plazas.

Las circulaciones forman una de las partes más importantes dentro del diseño arquitectónico. En el caso de un centro y paseo gastronómico, conforman el parte de más tránsito y a través de las cuales los visitantes visualizan los locales. Por lo tanto, es indispensable que éstas sean diseñadas adecuadamente. Se dividen entre horizontales y verticales. Las horizontales relacionan los espacios de una manera directa sea pública o privada, internas y externas.

2.3 Bases Legales

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

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

Artículo 139: El tipo y número mínimo de piezas sanitarias que deberán ser instaladas en las salas sanitarias, cocinas y otras dependencias de las edificaciones, será proporcional al número de personas servidas y según el uso a que se les destine, de acuerdo con lo requerido en el presente capítulo.

Artículo 140: Las salas sanitarias y otros locales destinados a prestar servicios sanitarios al público y donde se instalen piezas sanitarias, deberán estar ubicados en lugares accesibles a los usuarios y permanentemente provistos de los utensilios y recursos higiénicos adecuados a sus fines, y a los requerimientos para su aseo y mantenimiento.

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

Norma Sanitaria; Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela No 4.044 Extraordinario. 8 de septiembre de 1998

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

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

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

2.4. Definición de Términos Básicos:

Autopista: Vía de comunicación entre poblaciones reservada a la circulación exclusiva de vehículos automóviles, que dispone de calzadas separadas para ambos sentidos por una mediana, accesos y salidas independientes, cruces o pasos a distinto nivel, y carece de acceso directo a las propiedades colindantes.

Arquitectura: Arte y técnica de diseñar, proyectar y construir edificios y espacios públicos.

Autosustentable: Capacidad de mantener algo sostenido por medios propios, prescindiendo de los medios externos. Permite satisfacer necesidades básicas como energía, vivienda, alimentación o sustento.

Comunidad: Conjunto de personas que viven juntas bajo ciertas reglas o que tienen los mismos intereses.

Diseño: Actividad creativa que tiene por fin proyectar objetos que sean útiles y estéticos.

Implantación: La distribución en planta o implantación, implica la distribución y ordenación de espacios, para los diferentes fines previstos: desde el proceso productivo, hasta las instalaciones, servicios auxiliares y operaciones del exterior de la planta.

Infraestructura: Conjunto de medios técnicos, servicios e instalaciones necesarios para el desarrollo de una actividad o para que un lugar pueda ser utilizado.

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

Cultura: Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época, etc.

Edificación: Nombre genérico con que se designa cualquier construcción de grandes dimensiones fabricada con piedra o materiales resistentes y que está destinada a servir de espacio para el desarrollo de una actividad humana.

Equipamiento urbano: Conjunto de edificios y espacios, predominantemente de uso público, en los que se realizan actividades complementarias a las de habitación y trabajo, o bien, en los que se proporcionan a la población servicios de bienestar social y de apoyo a las actividades económicas.

Turismo: Actividad recreativa que consiste en viajar o recorrer un país o lugar por placer.

Educación: Formación destinada a desarrollar la capacidad intelectual, moral y afectiva de las personas de acuerdo con la cultura y las normas de convivencia de la sociedad a la que pertenecen.

Economía: Sistema de producción, distribución, comercio y consumo de bienes y servicios de una sociedad o de un país.

Paisajismo: Es el arte de proyectar, planificar, diseñar, gestionar, conservar y rehabilitar los espacios abiertos, el espacio público y el suelo.

Parcela: Parte en que se divide un terreno agrícola o urbanizado en el campo.

Población: Conjunto de los individuos de un lugar determinado que comparten una característica o circunstancia común y son objeto de un estudio estadístico.

Sendero: Un sendero es un camino de anchura igual o inferior a 2 metros.

Servicio: Acción o conjunto de actividades destinadas a satisfacer una determinada necesidad de los clientes, brindando un producto inmaterial y personalizado.

Transporte: Vehículo o medio que se usa para trasladar personas o cosas de un lugar a otro.

Volumetría: Estudio integrado por elementos sobrios y proporciones restrictivas que propician una inquietante combinación del terreno con su aspecto

Recopilar información sobre la tipología gastronómica turística	espacios arquitectónicos	cantidad dimensiones relaciones insolación visuales	Unidades/m2 Espacialidad Funcionalidad Orientación Implantación	entrevista	8
---	--------------------------	---	---	------------	---

Fuente: La Autora, (2022)

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

El marco metodológico se proyecta como la parte de la investigación donde se emplean métodos prácticos y teóricos, obteniendo un enfoque mixto para la investigación. Siendo utilizados para el análisis de las problemáticas en el tema planteado para empezar la investigación. Si bien es cierto, la estructura que se maneja en el informe de investigación, se relaciona con otros elementos en el proceso; por ende, el planteamiento del proyecto es el punto de vista teórico donde se basa la investigación principalmente, donde aporta un aspecto decisivo en el informe, siendo la decisión del marco teórico y la estrategia que construye la misma.

Enfoque de la investigación

Según Fernández, P y Diaz, P (2002), la investigación cuantitativa trata de determinar la fuerza de asociación o correlación entre variables la generalización y objetivación de los resultados a través de una muestra para hacer la inferencia a una población de la cual toda muestra procede.

3.1 Tipo De Investigación:

Luego de realizado el estudio es una investigación de tipo Factible, Según Balestrini (2002, p. 9), los proyectos factibles son aquellos proyecto o investigaciones que proponen la formulación de modelos, sistemas entre otros, que dan soluciones a una realidad o problemática real planteada, la cual fue sometida con anterioridad o estudios de las necesidades a satisfacer. Aparte de ser un proyecto descriptivo y explicativo apoyado en el diseño de investigación documental y de campo.

Los datos para llevar el desarrollo del trabajo se han obtenido directamente del sitio donde se realiza la información. Datos sobre los cuales posteriormente analizaremos mediante la investigación documental, Según Arias (2004) la investigación documental “es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis,

crítica e interpretación de datos secundarios, es decir, obtenidos y registrados por otros investigadores, en fuentes documentales, impresas, audiovisuales o electrónicas” (p.25).

Como tipo de investigación se proyecta como proyectiva, donde se aconseja en toda circunstancia que se exijan propuestas derivadas de los estudios, en los cuales, se desarrolla un diagnóstico real y efectivo de la situación, en donde se cumplen aspectos necesarios para el blindaje de las iniciativas que son el estudio de las condiciones causales. La predicción a con respecto a las condiciones del futuro, que pueden estar comprometidas en el estudio, su comprensión y la conformación de la formulación de una propuesta, por consiguiente, implica diferenciar la investigación proyectiva de otras opciones, también importantes, pero no realizadas a bajo de rigurosidad científica y metodológica, en la cual se basa una investigación proyectiva, como un proyecto factible, urgente o de iniciativa de ingenio y creación.

3.2 Diseño de la Investigación

La investigación de campo según Arias (2004) “consiste en la recolección de datos, directamente de la realidad, donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar variable alguna” (p.94). Este tipo de investigación permitió a su vez darle soporte y veracidad al estudio realizado.

Hart, (2001), la investigación bibliográfica se puede comprender un proceso mediante el cual recopilamos conceptos con el propósito de obtener un conocimiento sistematizado. El objetivo es procesar los escritos principales de un tema particular. Este tipo de investigación adquiere diferentes nombres: de gabinete, de biblioteca, documental, bibliográfica, de la literatura, secundaria, resumen, etc.

Al entrelazar dichos diseños de investigación se define esta investigación como mixta.

3.3 Nivel de Investigación

El estudio descriptivo de acuerdo con lo establecido por Hernández Fernández y Otros (1998) y a las características particulares de esta investigación, el presente estudio de este tipo “descriptivo” por cuanto busca describir situaciones de eventos. Esto es decir “como es y cómo se manifiesta determinado fenómeno, buscan especificar las propiedades importantes de las personas, grupos o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis”. Podríamos decir, que consiste en formular una descripción de las características específicas de un grupo en análisis.

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). Para este estudio estaremos considerando a 250 los ciudadanos de Tucacas Capital del municipio José Laurencio Silva estado Falcón, para obtener una visión más real de la zona con los datos provistos por los residentes.

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... dice que con el muestreo aleatorio selecciona una muestra ... de modo que cada uno de los elementos o personas de la población tengan las mismas probabilidades de ser incluido, (p. 83). Por tales razones; la muestra ocurre cuando no es posible medir cada uno de los individuos de la población, y es por esto por lo que; la validez de la generalización depende de la validez y el tamaño de la muestra y en concordancia con la fórmula quedicta que el universo es finito y se puede calcular el tamaño de la muestra por medio de:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Dónde:

N= total de la población

Z= 1.962 (siendo la seguridad 95%)

p= proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)

q= 1-p (en este caso 1-0.05= 0.94)d= precisión (5%)

$$n = \frac{250 * 1.962^2 * 0.05 * 0.94}{25 * 5\%^2 * (250 - 1) + 1.962^2 * 0.05 * 0.94}$$

Con la formula ya explicada, entendemos que para que la muestra sea científicamente válida debe representar al menos el 5% de la población total bajo estudio, lo cual serían 25 personas en la investigación a desarrollar lo que representa un 10% de la población, quienes serán encuestados de manera específica.

3.5. Técnicas de Recolección de Datos:

Las técnicas 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).

Observación

Según explicación de Palella y Martins, (2017: 122). Se definen algunos tipos de observación:

Observación directa: La observación es directa cuando el investigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de investigar

Observación indirecta: La observación es indirecta cuando el investigador entra

en conocimiento del hecho o fenómeno a través de las observaciones realizadas anteriormente por otra persona. Cuando se utilizan libros, revistas, informes, grabaciones, fotografías, relacionadas con lo que se está investigando, los cuales han sido obtenidos o elaborados por personas que antes se ocuparon de lo mismo.

Encuesta:

Según Palella y Martins, (2017: 123), 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 los sujetos quienes, en forma anónima, las responden por escrito.

Entrevista:

Morgan y Cogger (1975) señalan, “Una entrevista es una conversación con propósito. Es un proceso interactivo que involucra muchos aspectos de la comunicación que el simple hablar o escuchar, como ademanes, posturas, expresiones y otros comportamientos comunicativos” La entrevista fue aplicada al estudio.

3.6. Instrumentos de recolección de Datos:

Para Palella y Martins, (2017: 125), es cualquier recurso del cual pueda valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información. En cada instrumento concreto pueden distinguirse dos aspectos diferentes: una forma y un contenido.

Lista de Cotejo:

Los principales procesos que deben reunir las listas de cotejos según Buendía, Colás y Hernández (1998), son: a. Los aspectos que van a ser observados deben plantearse de manera clara y concisa, b) La mayoría de las listas admiten presencia o ausencia del rasgo a observar, c) la presencia o ausencia del rasgo no debe interpretarse

como una forma de medición, sino solo como una información descriptiva de la conducta observada, d) Cuando la lista se realiza para observar un proceso secuencial, las conductas reflejadas deben presentarse ordenadas y en el mismo sentido en el que aparecen las secuencias a las que representan (p.182). Ver Anexo Cuadro 1

Guion de Entrevista

Palella y Martins, (2017: 119) es una técnica que permite obtener datos mediante un diálogo que se realiza entre dos personas cara a cara: el entrevistador “investigador” y el entrevistado; la intención es obtener información que posea este último.

Ficha Documental

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

El cuestionario:

Con respecto al cuestionario Hernández (2012) plantea: El investigador social debe diseñar un instrumento para medir las variables conceptualizadas al plantear su problema de investigación. Este instrumento es el **cuestionario**; en éste las variables están operacionalizadas como preguntas. Éstas no solo deben tomar en cuenta el problema que se investiga sino también la población que las contestará y los diferentes métodos de recolección de información (p.ej. entrevista personal o por teléfono). (pág. 26) Modelo de Cuestionario de Encuesta. Ver Anexo 1 Cuadro 2.

3.5. Fases de la Investigación

Para efectos del presente trabajo se hace referencia de un seguimiento del proyecto, contando desde la adquisición de datos e información del Municipio José Laurencio Silva, específicamente la parroquia Tucacas interpretado por su análisis hasta la culminación de la propuesta a presentar.

FASE I: Se diagnostico la problemática en el entorno Urbano y social.

1. Se realizó una investigación bibliográfica, información aportada de internet.
2. Investigación de progreso de la actividad en la historia, artículos, conceptos básicos.
3. Búsqueda de edificaciones similares ya existentes, entre otros, donde se puedan generar criterios durante la elaboración del proyecto que mejoren su calidad y lo hagan más eficiente.

FASE II: Se analizó una inspección visual y recolección de datos del terreno de estudio:

1. Se analizaron las características físicas visibles en el terreno
2. Se analizaron factores como la orientación, visuales, retiros, zonificación, uso de suelos.

FASE III: Se desarrolló la conceptualización, implantación y diseño de la edificación.

1. Detalla todo lo relacionado con el concepto generador luego de haber hecho una recopilación de teorías y antecedentes las cuales
2. El paso anterior determina todas las características que debe tener el proyecto y las necesidades que dicho proyecto va a cubrir o a solventar dentro de la zona a intervenir.
3. Se desarrolla criterios y conceptos espaciales, formales y funcionales que dicten las necesidades del proyecto.

FASE IV: Se propuso de manera esquematizada la estructura e instalaciones.

1. A fin del Desarrollo del proyecto

2. Propuesta de proyecto finalizado.

En esta fase se presenta el edificio terminado para explicar la propuesta. En donde se demuestra el cumplimiento de los objetivos propuestos, expresando su factibilidad para el desarrollo posterior del mismo.


3.6.Validez y Confiabilidad

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

Para Ander Egg (2002), el término confiabilidad se refiere a "la exactitud con que un instrumento mide lo que pretende medir. (p. 44). Es decir, que es equivalente a estabilidad y predictibilidad, sin embargo, para los efectos de esta investigación se empleó el término mencionado enfocado como el grado de homogeneidad de los ítems del instrumento en relación con las características que pretende medir, a esto, el autor, denomina confiabilidad de consistencia interna a homogeneidad.

**CAPITULO IV
RESULTADOS**

4.1. Lista de Cotejo
Cuadro 4. Lista de Cotejo

		REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ FACULTAD DE INGENIERÍA ESCUELA DE ARQUITECTURA CARRERA ARQUITECTURA	
		SI	NO
1. Acueductos	X		El sector cuenta con acueductos del sitio urbano.
2. Cloacas	X		Cuenta con sistema de cloacas para el servicio de drenaje del edificio proyectado, cercano a los accesos de la implantación
3. Gas		X	No cuenta con gas directo de sistema urbano.
4. Electricidad	X		Cercano a la implantación existen puntos de acometida eléctrica, al igual por emergencia, se ubica una planta eléctrica independiente para los edificios.
5. C.A.N.T.V		X	La zona no cuenta con posibilidad de servicio de CANTV por falta de fibras ópticas modernas.
6. Drenaje	X		Existen en el sector urbano puntos de drenaje de aguas de lluvia por bocas de visita y rejillas de drenaje.
7. Vialidad	X		El sector urbano y el terreno están dotados de vialidad con fácil acceso de llegada, por el hotel aledaño.
8. Vegetación	X		El terreno está dotado de diferentes tipos de flora locales y cuenta con espacios verdes y de flora árida por ser costa.

Fuente: La autora. (2022)

4.2.Resultados de la encuesta y/o entrevista

Se realizo una entrevista a diferentes arquitectos, donde se observaron respuestas similares y se llegó a una respuesta en general para cada pregunta.

1era. Pregunta: ¿Cómo cree usted que influiría el desarrollo de un proyecto gastronómico – social en el sector del Municipio José Laurencio Silva?

Respuesta en General: De manera positiva, incentivando el turismo, la educación y la cultura en un espacio urbano que debe reinventarse para poder surgir en una ciudad de cambios continuos, volviéndolo un punto turístico importante para Tucacas.

2da. Pregunta: ¿Qué espacios destacados deberían contemplarse para un proyecto de centro gastronómico turístico?

Respuesta en General: Se deberían contemplar espacios de carácter cultural, como plazas, zonas de esparcimiento, lugares de comercios variados para el total funcionamiento todo el día del sitio, y comercios que llamen a los usuarios en horas nocturnas para avivar el espacio turístico de la zona.

3ra. Pregunta: ¿Qué funciones debería aportar un centro de gastronomía?

Respuesta en General: Debería aportar funciones de servicios y comercios, para el consumo y funcionalidad del mismo, donde se pueda emplear usuarios que vivan en la zona, al igual que servicios extras para los que reciban e impartan clases en el conjunto.

4ta. Pregunta: ¿Cómo cree usted que debería planificarse el proyecto de centro de gastronomía en el Municipio José Laurencio Silva?

Respuesta en General: Se debería planificar como un proyecto tipo complejo, donde se desarrollen espacios en conjunto e interconectados para sus diferentes usos, donde los mismos tengan continuidad y correlación con texturas, diseño y recorrido.

5ta. Pregunta: ¿Qué servicios debe optar por resolver el proyecto de centro gastronómico turístico?

Respuesta en General: Servicios de funcionamiento básico para un proyecto de arquitectura, donde los mismos abarquen espacios de basura, gas, electricidad, sistemas contra incendios, sistemas de aguas, carga y descarga, lava mopas y depósitos, entre otros.

6ta. Pregunta: ¿Qué dimensiones aproximadas debería tener un proyecto de esta magnitud?

Respuesta en General: Se debe plantear un proyecto que pueda ampliarse a todo su entorno, donde las interacciones con el urbanismo no tengan delimitaciones, para así obtener un proyecto para el usuario. El mismo debe contar con áreas de gran magnitud para poder cumplir con todo lo proyectado.

4.3. Gráfico de Resultados

Se realizó una encuesta para poder obtener distintas opiniones de los usuarios para poder responder a las necesidades del urbanismo. La propuesta de diseño de áreas Gastronómica, Educativa y Turística, tendría una respuesta positiva con respecto al sitio urbano, donde generalmente los residentes y turistas del municipio José Laurencio Silva, se ven beneficiados con los nuevos usos planteados en el proyecto, donde el mismo genera aporte a los usuarios referente a nuevos empleos, turismo, cultura y educación, donde el usuario tenga la facilidad de potenciar su desarrollo. (Ver Gráficos en Anexos).

4.4. La Propuesta

La propuesta arquitectónica se realiza a través de una necesidad en el centro turístico de Tucacas, Estado Falcon. Donde resulta ser una arquitectura apropiada para potenciar el turismo en el sitio urbano. Donde se proyecta diseños que potencien la educación, cultura y recreación, al igual que un ambiente inclusivo al alcance de todos los usuarios.

Logrando el potencial que merece un entorno urbano donde se adaptan espacios que realicen comercialización y recreación, llevando el urbanismo a un nivel turístico que aporta empleo, esparcimiento y nuevas zonas gastronómicas turísticas en el sitio.

Se proyecta un centro o conjunto gastronómico turístico, donde se desempeñan áreas como el edificio gastronómico, espacio destinado a *food trucks*, paseo gastronómico, parque y áreas recreativas, muelle, servicios, carga y descarga, accesos peatonal y vehicular, estacionamiento público tanto para el centro como para la franja costera.

4.4.1. El sitio Urbano

El sitio urbano se implanta en la zona del centro turístico en Tucacas, Estado Falcón. Posee 37.855 habitantes, siendo un urbanismo turístico en su mayoría. El urbanismo está desempeñado por edificios de hotelería y posadas, residencial y comercial, conociéndose como entorno turista, tiene captación por frente costero.



Fuente: La Autora (2022)

4.4.2. El plan urbano

El plan urbano es el restablecimiento al sector, renovando y reestableciendo espacios turísticos para la mejora del urbanismo, siendo así un punto proyectado para el desenvolvimiento del usuario ya sea habitante de la zona como visitante de la misma. Obteniendo espacios de comercios, residencias y hoteles, nuevo sistema de vialidad sostenible y demás proyectos para la mejora del sitio urbano.



Fuente: La Autora (2022)

4.4.3. La propuesta Arquitectónica

Definición

El proyecto de arquitectura, este guiado a la mejora y reinención del sitio urbano, manteniendo líneas de diseño arquitectónico para nuevos usos, como los servicios, comercios y demás para la utilización de un centro gastronómico. El mismo da lugar a espacios de conocimiento y aprendizaje, donde los usuarios pueden aprender oficios y profesiones, obtener nuevos empleos, obtener esparcimiento y recreación, al igual que se le otorgan espacios culturales para el mejor desempeño del turismo en la zona. Teniendo una característica destacada como la zona costera, que presta servicios de recreación a los usuarios distintos que se vayan a presentar en la zona.

Usuario

En el sector urbano se caracterizan por usuarios permanentes, siendo estas trabajadores y personal de servicio, que residen en zonas aledañas o dentro del mismo sector; encontramos usuarios transitorios, donde se encuentran los turistas que hacen uso del proyecto y el urbanismo de manera temporal.

El sitio y su contexto

Se implanta la edificación paralela al retiro norte de la poligonal orientando el edificio hacia el noreste para aprovechar los vientos y las vistas de las terrazas hacia el mar.

Programa de áreas

% de Ubicación: 8% 2.857m²

% de Construcción: 37% 11.968m²

Altura: 3 niveles más terraza

Talleres de Instrucción:

3 aulas teóricas. 141m²

2 talleres de cocina. 270m²

1 taller de panadería y pastelería. 265.5m²

Servicios:

373 puestos de Estacionamiento.

Carga y Descarga.

Depósitos.

11 sanitarios Públicos + 4 sanitarios para empleados: 460.05

15 Lavamopas. 33m²

Planta Eléctrica. 44.89m²

Tanques.

Sala de Bombas. 36m²

Cuarto Eléctrico. 3.6m²

Áreas públicas:

Lobby. 331.40m²

Feria de Comidas. 1244m²

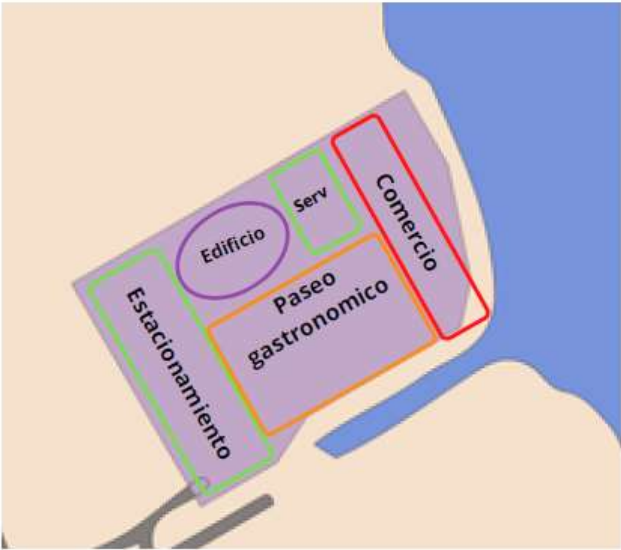
Locales Comerciales. 300M2

Restaurantes. 1076m2

Sala de fiestas 784m2

Paseo Gastronómico. 900m2

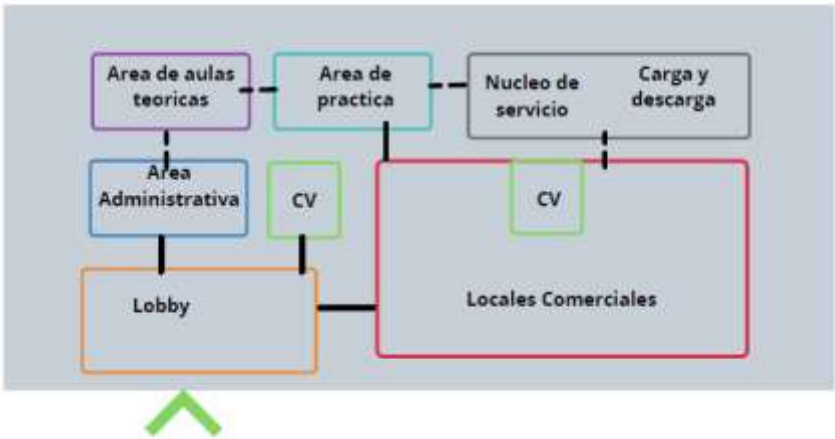
Esquema de funcionamiento General



Fuente: La Autora (2022)

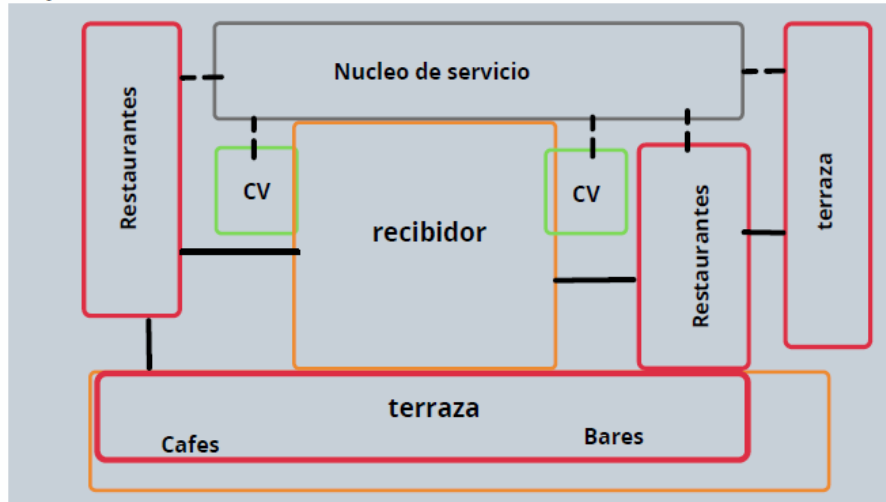
Esquema de relaciones

Esquema Edificacion PB

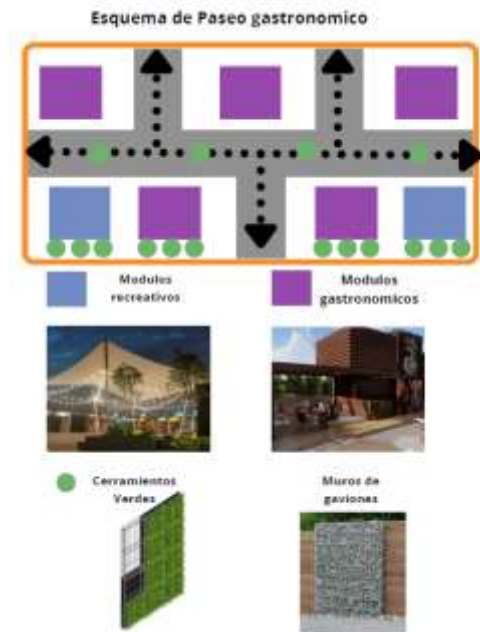


Fuente: La Autora (2022)

Esquema Edificacion P1



Fuente: La Autora (2022)



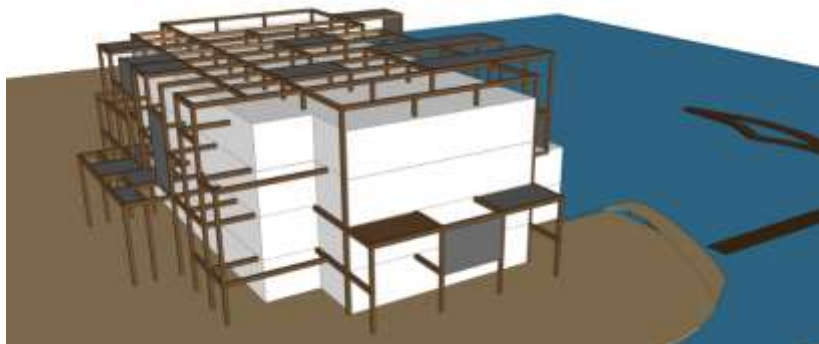
Fuente: La Autora (2022)

Concepto Generador

Se implanta la edificación paralela al retiro norte de la poligonal orientando el edificio hacia el noreste para aprovechar los vientos y las vistas de las terrazas hacia el mar. Se diseña una estructura envolvente cuyo objetivo es brindar al edificio mejores condiciones ambientales.

Se establece un juego de volúmenes en alzado, manteniendo tres criterios básicos para la composición del proyecto arquitectónico.

- Funcional: Basando en nuestro esquema de relaciones, la edificación propuesta está dispuesta para funcionar bajo un esquema ortogonal. Esto permite un desarrollo interno lineal acompañando al desarrollo externo que se encuentra a lo largo del eje principal.
- Espacial: La amplitud de los espacios ubicados hacia el mar introduciendo parte de la edificación al agua invitando a disfrutar la vista mientras se desarrollan las actividades dentro de la edificación.
- Formal: La forma limpia de la implantación maneja ángulos rectos y respetan la ortogonalidad respondiendo a la funcionalidad, incorporando elementos que responden a la misma forma empleada en el resto del conjunto.



Fuente: La Autora (2022)

4.4.4. Memoria Descriptiva

Arquitectura

Se desglosa la pieza arquitectónica, por niveles de diferentes usos, de la siguiente manera:

Planta baja

Este nivel de la edificación se considera N° 0.00, donde se desempeñan actividades de locales comerciales, mercado, pescadería, carnicería, charcutería, frutería, cafetería, panadería y escuela gastronómica. Al ingresar el edificio se encuentra un Hall de acceso donde se encuentran áreas de lobby y los principales comercios, destacando una amplia sala que correlaciona todas las áreas del piso, siendo el principal receptor de usuarios con su cantidad de usos y servicios.

En el área de servicios, se dispone de una zona para carga y descarga, probadores y sanitarios para los usuarios empleados en el edificio, heladeras y refrigeradores de conservación de alimentos varios, escalera de servicio y monta cargas.

Al este de la edificación, se localiza el centro de capacitación o escuela de cocina, donde tienen de entrada un hall de acceso, cocinas con diferentes áreas de preparación, zonas de almacenes y refrigeración, sanitarios y servicios, al igual que cuenta con la conexión de la terraza donde se exponen los distintos platos que se obtienen y enseñan en el espacio de capacitación.

Se localiza el paseo gastronómico, que interconecta la interacción del urbanismo con la edificación propuesta, terraza, zona de food trucks, caminerías y áreas verdes, con el recorrido marítimo de la zona.

Mezzanina

La planta se dispone como una cuarta parte de la planta inferior, siendo esta la respuesta para la continuación del servicio de capacitación o escuela de gastronomía. En la cual se disponen y diseñan espacios para aulas de clase interactivas y oficinas administrativas para el funcionamiento de la escuela.

Primera planta

Se encuentra a un nivel de N° +6.30 m de altura, donde se ubican áreas de mesas para los comensales con terraza, donde se diseña una textura en piso para demarcar las zonas de despliegue de mesas y recorrido. Se ubican espacio para recepción, bazar de comercios, locales comerciales para la feria de comida, bares y terrazas; sin embargo, se sigue manteniendo el módulo de servicios, donde se pueden abastecer los locales comerciales, la zona de servicio y limpieza.

Segunda planta

En esta planta ya se cuenta con un nivel de N° + 12.30 m de altura, en el cual el hall principal se reúne con una serie de zonas como un restaurant individual de gran tamaño, donde se genera un salón de eventos, terraza, área de bar. En el espacio privado, que sería la zona de servicio, se ubican los sanitarios, escaleras de servicio y montacargas, espacio de cocina independiente del restaurante, zonas de almacén y refrigerado, deposito y cocina auxiliar para el salón de fiestas.

Tercera planta

Se dispone de un nivel de N° 18.30 m de altura, donde se ubica una terraza estilo sky bar, donde se ubican diversos tipos de mesas, sillas y sillones para los usuarios, locales comerciales de estilo gourmet, amplia vista del urbanismo y el espacio marítimo. Como también dispone de zonas de servicio con escaleras, montacargas, cocina independiente, almacenes y depósitos, refrigeradores y heladeras, sanitarios y vestidores.

La propuesta de arquitectura, se caracteriza por planos seriados de madera en las zonas de planta baja, recubrimientos de piedra y lajas resistentes al salitre del sitio. En fachada se caracteriza por los recubrimientos de muros verdes, muros cortinas de vidrio templado y recubrimientos en paredes.



Fuente: La Autora (2022)

Estructura

La arquitectura se compone por una estructura de concreto armado con cabillas de ½” pulgada de diámetro, que realizan el armazón flexible para la estructura que se compone para el edificio, encofradas y vaciadas en concreto macizo para su reforzamiento. La misma estructura se dispone por pórticos estructurales compuestos por vigas y columnas de diferentes distancias de luz entre cada columna, amarradas por las vigas macizas y sismo resistentes, agregando flexibilidad a la estructura.

El edificio se diseñó, con una exoestructura que está demarcando el movimiento en el espacio externo del mismo, de acabado en madera, adosado a la edificación a través de pernos, ménsulas y pletinas que hacen la función de unir las vigas y columnas.

La infraestructura que sostiene al edificio son las siguientes:

- **Fundaciones:** son sistemas de zapatas corridas, aisladas y laterales de dimensiones variables de concreto armado respectivamente, se tratan de fundaciones 1.50x1.50x1.50, debido a que la superestructura está compuesta de un sistema de concreto armado donde se amarran por el mismo método constructivo con el armado de la fundación y su unión metálica en forma de rejilla con la estructura individual de las columnas.
- **Vigas de Riostras:** son las vigas de carga que distribuyen las cargas puntuales y móviles, desde las columnas y losas para ser

distribuidas hacia las fundaciones y luego el suelo firme. Las mismas tienen dimensiones variables que rondan entre los 30 a 60 cm de ancho y profundidad, las dimensiones lineales de las vigas, son variables por los ejes estructurales.

- La losa de piso está compuesta de hormigón reforzado con fibras de acero. La fibra de acero se puede añadir antes, durante o después del mezclado del concreto, esta fibra se trata de un desperdicio del metal y hace que la losa sea mucho más duradera. El concreto de la losa una vez reforzado es mucho más eficaz para el uso de la edificación.

Luego de reconocer la infraestructura, se dispone al diseño de la superestructura donde se manejan los usos e interacciones del edificio, siendo la siguiente:

- **Columnas:** las mismas son de diversas dimensiones dependiendo de la ubicación de las mismas, ya sea centra, lateral y esquinera, obteniendo mayor o menor densidad y refuerzos por la debida cantidad de cargar que se vean implicadas en el área tributaria. Estas son de concreto armado macizo y semi resistente.
- **Vigas:** estas son parecidas a las columnas, pero de forma horizontal, son las que distribuyen las cargas a las columnas y sostienen de manera uniforme las losas de entrepiso. Las mismas tienen dimensiones y densidades diferentes por el tipo de uso de cada una; sin embargo, se diferencian por la cantidad de hierro y refuerzos que se requieren para su construcción.
- **Losa de Entrepiso:** las mismas están compuestas por losas nervadas unidireccional, diseñadas para recibir mas cargas uniformemente y distribuir las cargas por toda la losa, viguetas, correas, vigas y columnas. Esta es de concreto reforzado con correas de hierro y cabillas, que son

amarradas entre sí para obtener los cajones que caracteriza este tipo de losa.

- **Escaleras:** las escaleras se componen como losas macizas amarradas con cabillas de hierro que son reforzadas a vigas de carga o vigas auxiliares.
- **Pérgola o exoestructura:** las vigas y columnas que sobresalen del edificio, son un sistema de pórticos entrelazados de madera maciza, dando estabilidad y diseño a la fachada de la propuesta.

Instalaciones Sanitarias

Las instalaciones sanitarias forman una parte esencial para el funcionamiento de un edificio, llevando los servicios básicos, siendo estas las aguas blancas, servidas y pluviales de una edificación

- **Aguas Blancas:** La misma se desempeña por tuberías de ½”, ¾”, 1” y 2” de PVC, siendo la distribución de las aguas blancas de todo el conjunto, donde provienen de un tanque de agua principal y pozos profundos de agua dulce para los servicios necesarios del edificio. La misma se alimenta del agua proveniente del urbanismo.
- **Aguas Servidas:** también conocidas como aguas negras, siendo estas las responsables de retirar todos los drenajes y descargas del edificio. El ramal destinado para las aguas servidas, se dirige a un pozo séptico para la recolección y adecuación de las aguas por medio de tanques y filtros para el reciclaje de las mismas, para su nueva utilización como el riego y limpieza de áreas exteriores del centro gastronómico.
- **Aguas Pluviales:** estas aguas son recolectadas en los techos, tanquillas y bajantes del centro gastronómico para su resguardo en los tanques de aguas grises para su próxima utilización, siendo un eficiente sistema de drenaje separado del ramal de aguas negras.

Instalaciones Eléctricas

El servicio eléctrico del edificio se complementa por una planta eléctrica independiente para su funcionamiento óptimo, donde también el sistema eléctrico urbano tiene su reconocimiento, siendo al igual disminuido por el sistema eficiente del centro gastronómico. Se desarrolla el sistema eléctrico desde la acometida de electricidad en el urbanismo, utilizando como emergencia, una planta eléctrica de uso solo para la edificación y áreas externas, se diseñan circuitos y ramales eléctricos que distribuyen a tableros secundarios por toda la edificación para su eficiente servicio eléctrico.

La norma COVENIN 200:1999 CÓDIGO ELÉCTRICO NACIONAL. CAPÍTULO 1-GENERAL, SECCIÓN 100 – DEFINICIONES, es uno de los referentes utilizados para el diseño de estas instalaciones.

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

Para la iluminación interna, están proyectados dos tipos, iluminación eléctrica por luminaria tipo LED corrida, luminaria tipo LED en bandejas, además de luminarias externa en las áreas de recreación y áreas verdes.

Instalaciones Mecánicas

Estas instalaciones se manejan por el sistema de ascensores del complejo, siendo uno de los principales núcleos de circulación vertical en el edificio. Al igual que en instalaciones mecánicas se contemplan servicios de planta eléctrica y planta de tratamiento compacta para aguas negras.

Sistema Contra Incendios

Este sistema está distribuido con las normas y gacetas de Venezuela, donde especifican las maneras de distribuir ramales, bajantes y sistemas eléctricos para la detección y extinción. Es el sistema de protección contra el fuego que se pueda

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

El sistema de extinción, en la norma COVENIN 1330:1997, Extinción de incendios en edificaciones. Observamos que en la distribución de agua por la tubería principal no debe ser menor de 63,5 mm (2 ½") siendo un edificio menor o hasta 30m de altura, para la edificación que se maneja, la tubería principal que es quien distribuye a ambos pisos es de 1" que sube 5,5m de altura por una pared perimetral del edificio, conectándose con el ramal de distribución horizontal de cada piso con 1/4" de pulgada para su mayor eficiencia de distribución; saliendo a los rociadores en ½" pulgada de diámetro, con una tubería de alta presión "Schedule 80" de agua fría.

En la ubicación de las válvulas seguimos utilizando la norma 1330:1997, para la colocación de las mismas, teniendo una válvula de drenaje en la incorporación de la tubería que viene del tanque subterráneo a los ramales de distribución, una válvula de compuerta en cada boca de agua, válvula de retención para restringir el paso del agua en la conexión siamesa y por ultimo una válvula de retención en el sistema de aguas blancas y distribución de extinción, para que de esta manera se pueda separar ambos sistemas en el momento de una emergencia.

Para la colocación de gabinetes se consideró el punto estratégico para su uso, siendo las zonas de servicio, donde es visible y tiene las indicaciones que establece la norma, siendo metálico con puerta de vidrio de fácil acceso, con sus especificaciones y empotrado en la pared. Al igual que tiene una válvula de retención para restringir el paso de no estar en uso.

Para la culminación de los sistemas de extinción, se ubicaron los extintores manuales de polvo químico en cada piso, siendo recomendable que cada local comercial por norma de seguridad tenga uno en su disposición privada en caso de emergencia.

Las lámparas de emergencia, se colocaron en puntos estratégicos que puedan guiar las salidas de emergencia más próximas a escape, considerando que deben ir acompañadas de los avisos y señalización de medidas de escape, peligro y precauciones para el mejor rendimiento a la hora de evacuar la edificación.

Las señales de equipos de lucha contra incendios son en forma de panel, o luminosas, nos indican la situación de alguno de los dispositivos no automáticos de extinción de incendios presentes en el lugar. Las señales relativas a los equipos de lucha contra incendios tienen forma rectangular o cuadrada, y presentan un pictograma blanco sobre fondo rojo.

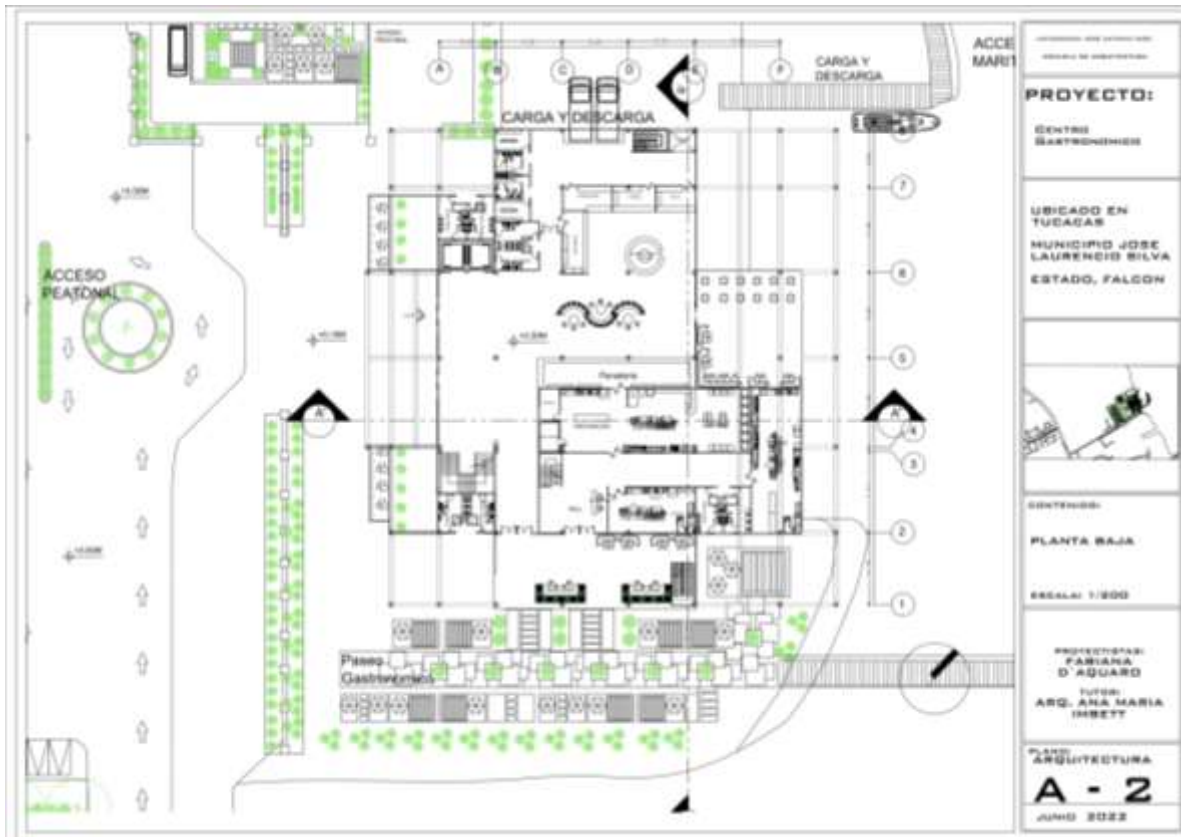
Se ubica el tablero de central de control en el área menos transitada para su protección, siendo esta el cuarto de electricidad, para poder mantenerlo resguardado del exterior. Cumpliendo con la norma COVENIN 1041-1999 para Tablero Central de detección de alarma de incendio, cada tablero debe cumplir con las especificaciones que comenta la norma para su óptimo funcionamiento. Al ubicarse el tablero en una zona segura, tenemos que identificar los usos del espacio donde se encuentra, para mayor facilidad en el momento de emergencia, este tablero está conectado a una red eléctrica que va a controlar los detectores de humo, accionar los rociadores, lámparas de emergencia o los pulsadores de alarma contra incendios.

En el proyecto, se instalan los detectores de humo ionizantes, la colocación de los mismos debe revisarse las especificaciones del fabricante, teniendo una distancia de separación promedio de 2,85 m, dependiendo del diseño del detector de humo se colocará otro detector en cada espacio del edificio, utilizando dos en cada local pequeño y uno en el baño, cuatro detectores en el local más grande y un detector en cada baño del mismo.

CAPITULO V LA REPRESENTACION GRAFICA

5.1. Planos de Arquitectura







ESTUDIO DE ARQUITECTURA
 CONSULTA EN CONSULTA

PROYECTO:
 CENTRO
 GASTRONOMICO

UBICADO EN
 TUCACAS
 MUNICIPIO JOSE
 LAURENCIO SILVA
 ESTADO, FALCON

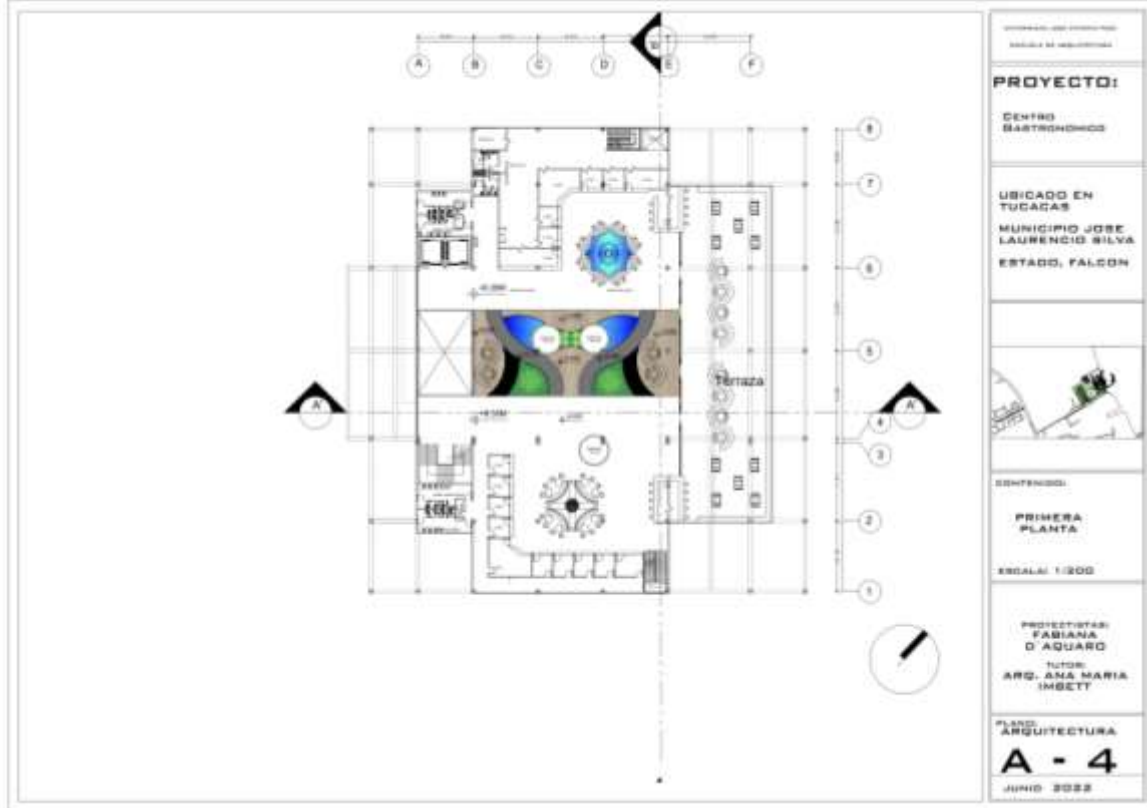


CONTENIDO:
 MEZZANINA

ESCALA: 1/200

PROYECTADA:
 FABIANA
 D'AGUIAR
 TUTOR:
 ARG. ANA MARIA
 INSBETT

PLANO:
 ARQUITECTURA
A - 3
 MAYO 2022



UNIVERSIDAD DEL CAROLINO
 ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTO:
 CENTRO GASTRONOMICO

UBICADO EN
 TUCACAS
 MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA
 ESTADO, FALCON

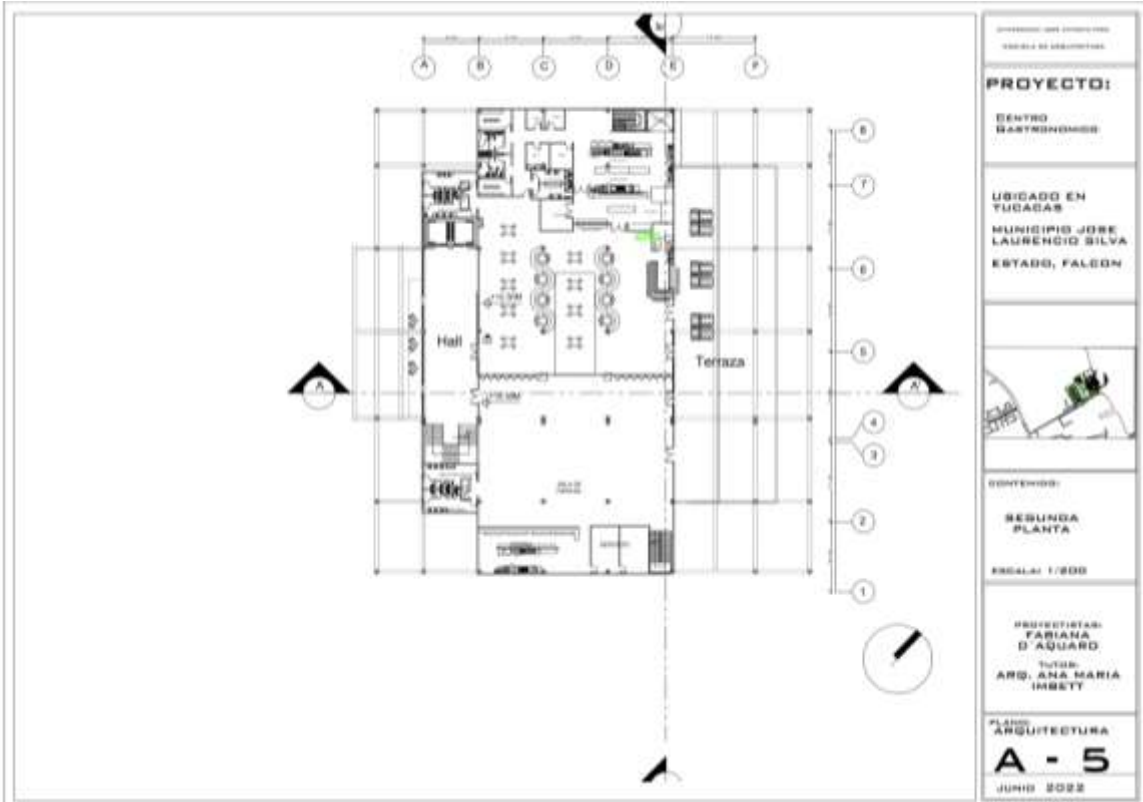


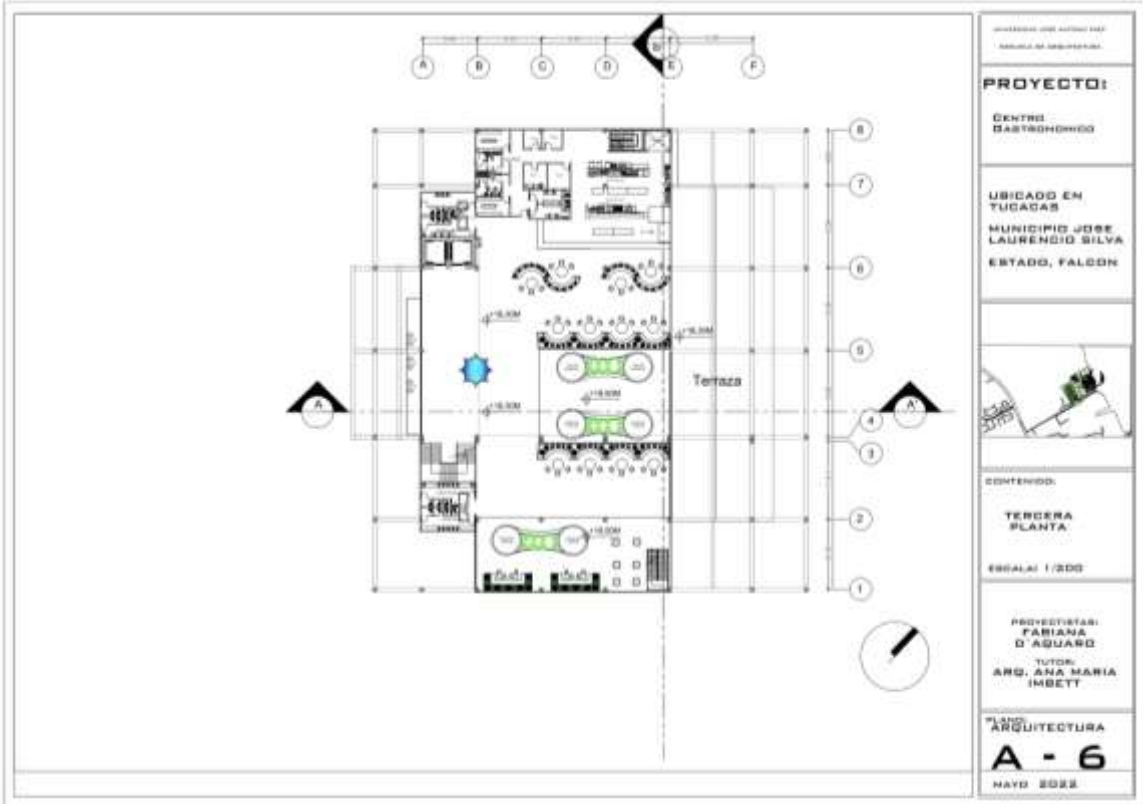
CONTENIDO:
 PRIMERA PLANTA

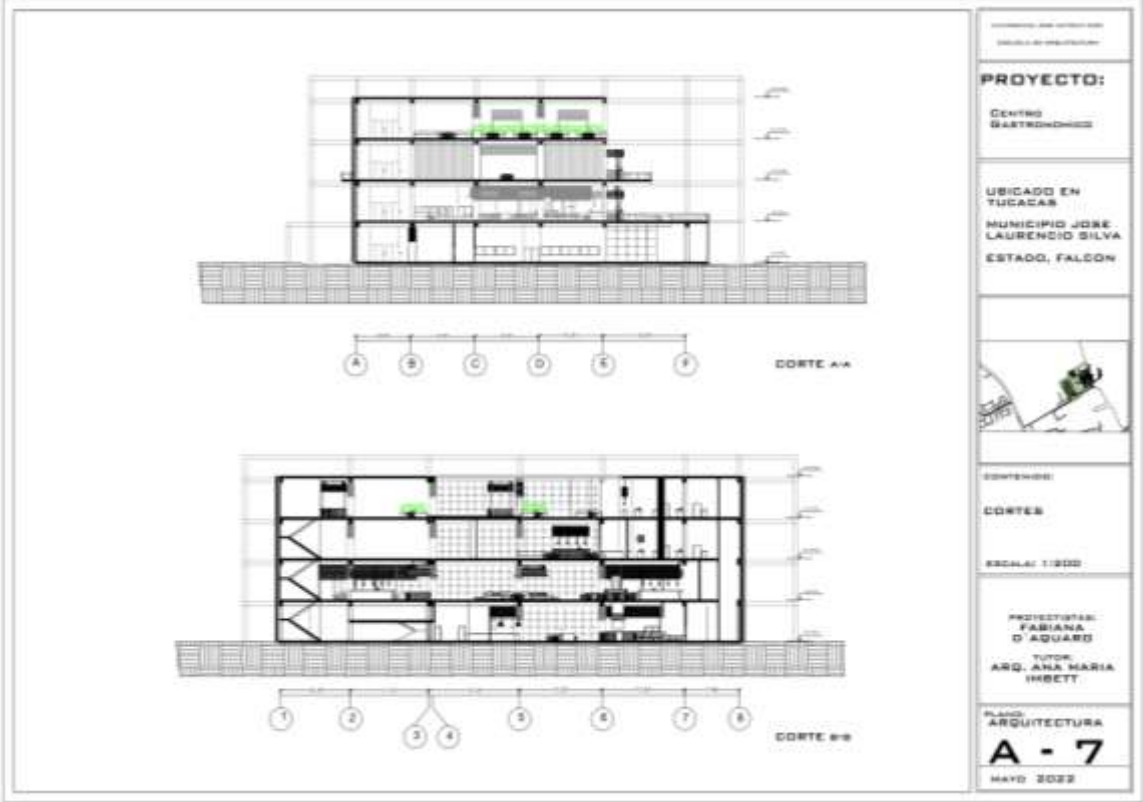
ESCALA: 1:200


PROYECTISTA:
 FABIANA D' AQUARO
 TUTOR:
 ARQ. ANA MARIA INGERTT

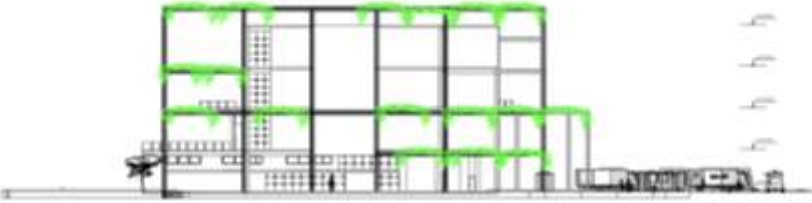
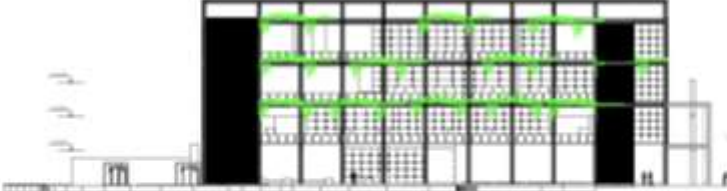

PLANO:
A - 4
 JUNIO 2022

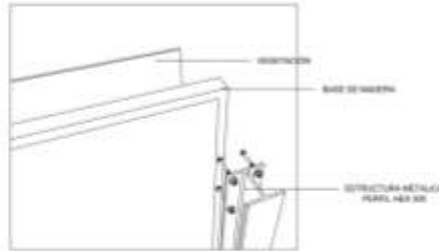
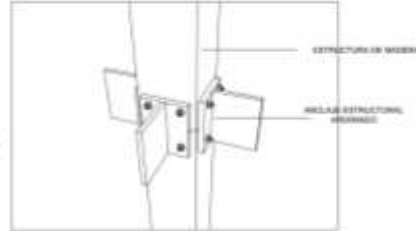






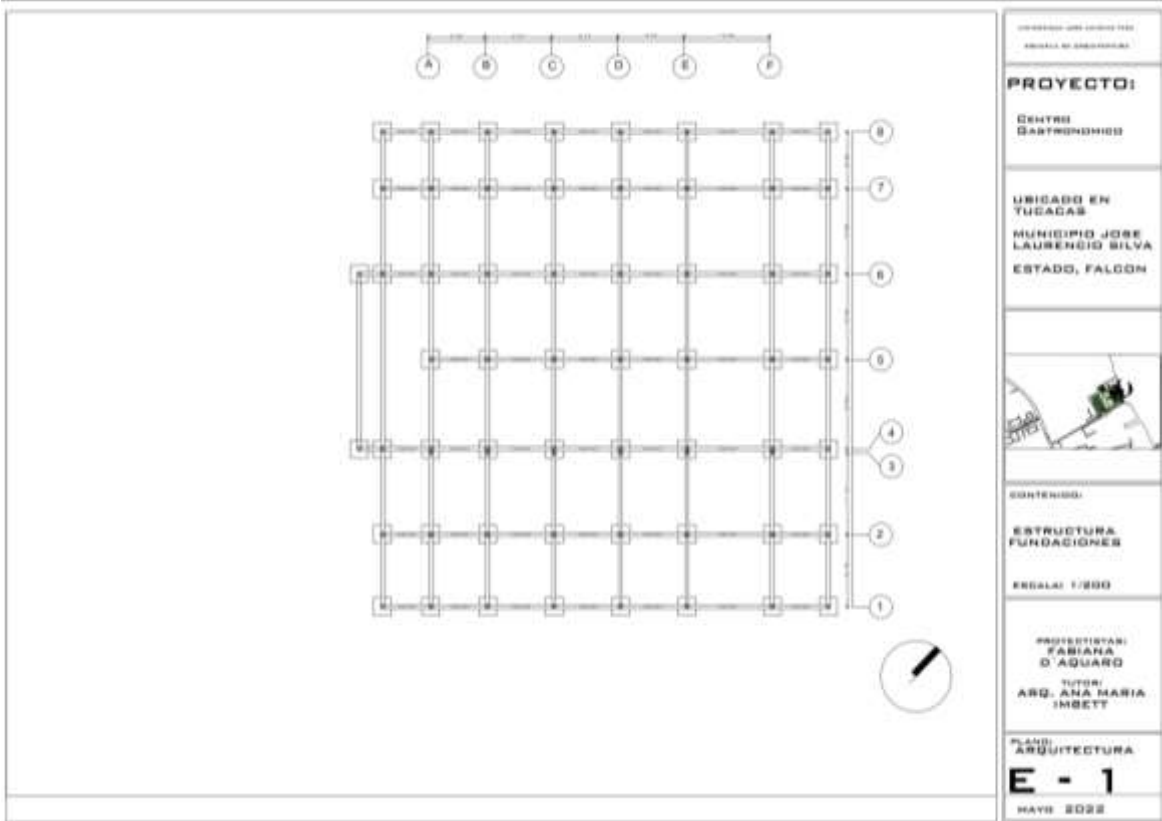
	<p>SECRETARÍA DEL GOBIERNO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN</p>
	<p>PROYECTO: CENTRO BASTRÓN-888</p>
	<p>UBICADO EN TUCUCÁN MUNICIPIO JOSÉ LAURENCIO SILVA ESTADO, FALCÓN</p>
	
	<p>CONTENIDO: FACHADAS</p>
	<p>ESCALA: 1/200</p>
<p>PROYECTADA POR: FABIANA D' AQUARO TUTOR: ARQ. ANA MARIA INSETT</p>	
<p>PLANO: ARQUITECTURA A - 8 MAYO 2022</p>	

 	<p>UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>
	<p>PROYECTO: CENTRO SARTENHORNADO</p>
	<p>UBICADO EN TUDADAS MUNICIPIO JOSÉ LAURENCIO SILVA ESTADO, FALGÓN</p>
	
	<p>CONTENIDO: FACHADAS ESCALA: 1:500</p>
	<p>PROFESORAS: FABIANA D'AGUIAR TUTOR: ARQ. ANA MARIA IMBETT</p>
<p>PLANO: ARQUITECTURA A - 9 MAYO 2022</p>	



<p>MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>
<p>PROYECTO: CENTRO BARTOLOME DIAZ</p>
<p>UBICADO EN TUCACAS MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA ESTADO, FALCON</p>
<p>CONTENIDO: DETALLES ESCALA 1:50</p>
<p>PROYECTADA: FABIANA D' AQUARO TUTOR: ARG. ANA MARIA IMBETT</p>
<p>PLANO: ARQUITECTURA A-10 JUNIO 2022</p>

5.2. Planos de Estructura



PROYECTO: CENTRO GASTRONOMICO
UBICADO EN TUCACAS MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA ESTADO, FALGON
CONTENIDO: ESTRUCTURA FUNDACIONES
ESCALA: 1/200
PROYECTISTA: FABIANA D. AGUIAR TUTOR: ARQ. ANA MARIA IMBETT
PLANO: ARQUITECTURA E - 1 MAYO 2022

5.3. Planos de Instalaciones

5.3.1 Aguas Blancas





UNIVERSIDAD JOSÉ GARCÍA RIVERA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

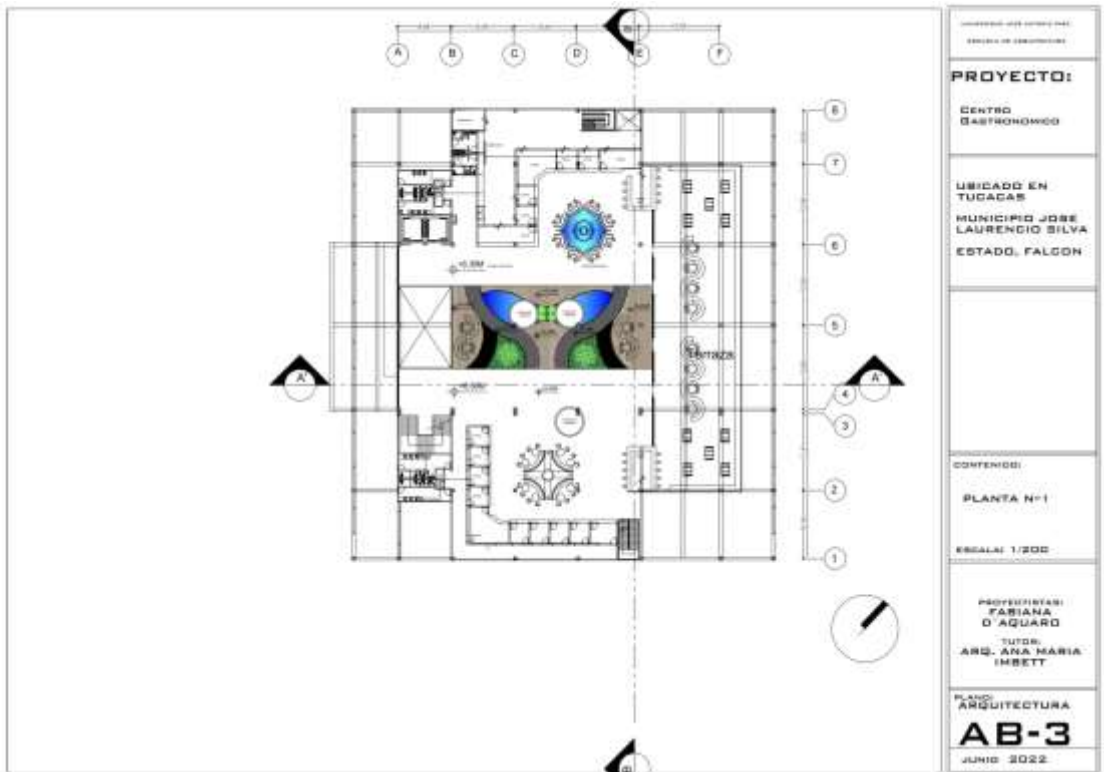
PROYECTO:
CENTRO GASTRONÓMICO

UBICADO EN
TUCACAS
MUNICIPIO JOSÉ LAURENCIO SILVA
ESTADO, FALCÓN

CONTENIDO:
MEZZANINA
ESCALA: 1/200

PROFESORAS:
FABIANA
D'AGUIAR
TUTOR:
ARQ. ANA MARÍA
IMBETT

PLANO:
ARQUITECTURA
AB-2
JUNIO 2022



UNIVERSIDAD JOSÉ GARCÍA RIVERA
ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTO:
CENTRO GASTRONÓMICO

UBICADO EN
TUCACAS
MUNICIPIO JOSÉ LAURENCIO SILVA
ESTADO, FALCÓN

CONTENIDO:
PLANTA N°1
ESCALA: 1/200

PROFESORAS:
FABIANA
D'AGUIAR
TUTOR:
ARQ. ANA MARÍA
IMBETT

PLANO:
ARQUITECTURA
AB-3
JUNIO 2022

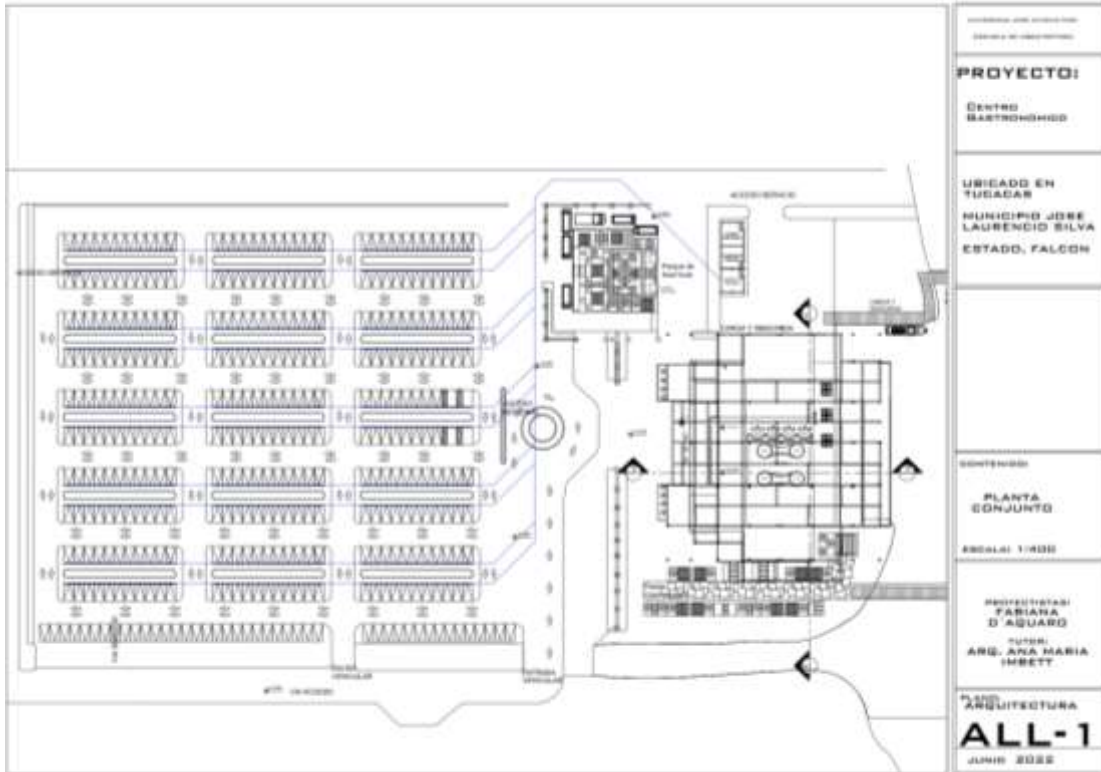


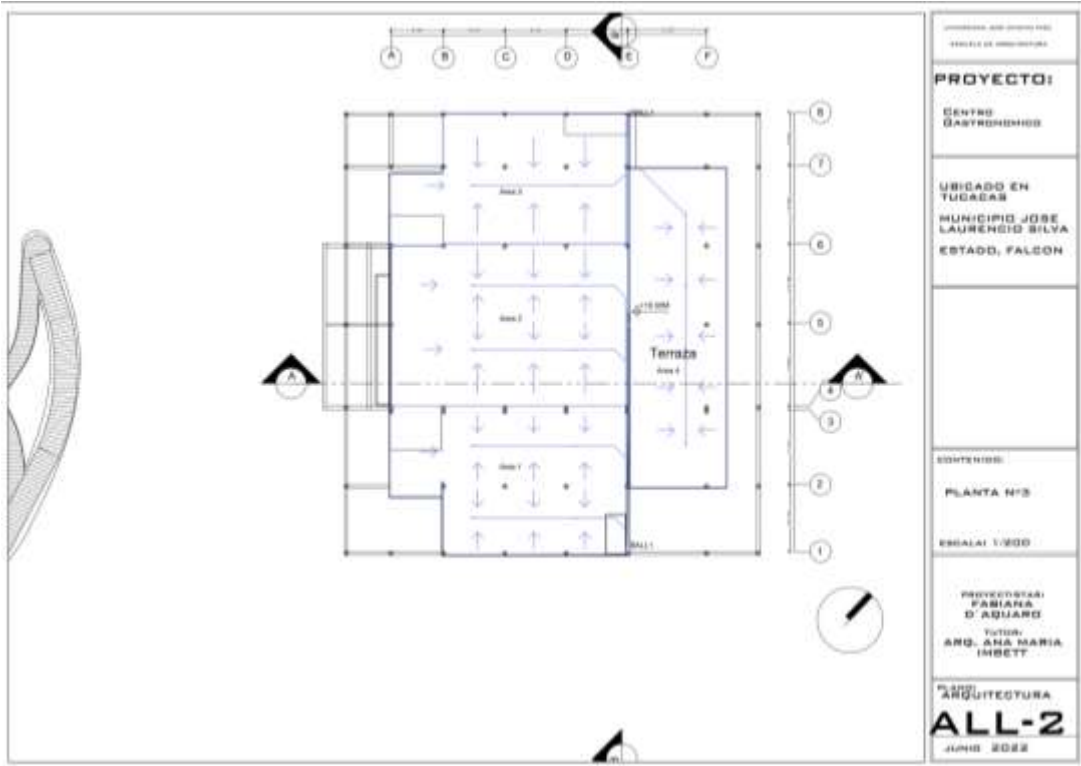
<p>PROYECTO:</p> <p>CENTRO GASTRONOMICO</p>
<p>UBICADO EN TUCACAR</p> <p>MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA</p> <p>ESTADO, FALCON</p>
<p>CONTENIDO:</p> <p>PLANTA N°2</p> <p>ESCALA: 1:200</p>
<p>PROFESIONISTA: FABIANA O'AGUARD</p> <p>TUTOR: ARG. ANA MARIA IMBETT</p>
<p>PLANO: ARQUITECTURA</p> <p>AB-4</p> <p>JUNIO 2022</p>



<p>PROYECTO:</p> <p>CENTRO GASTRONOMICO</p>
<p>UBICADO EN TUCACAR</p> <p>MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA</p> <p>ESTADO, FALCON</p>
<p>CONTENIDO:</p> <p>PLANTA N°3</p> <p>ESCALA: 1:200</p>
<p>PROFESIONISTA: FABIANA O'AGUARD</p> <p>TUTOR: ARG. ANA MARIA IMBETT</p>
<p>PLANO: ARQUITECTURA</p> <p>AB-5</p> <p>JUNIO 2022</p>

5.3.2 Aguas de Lluvia



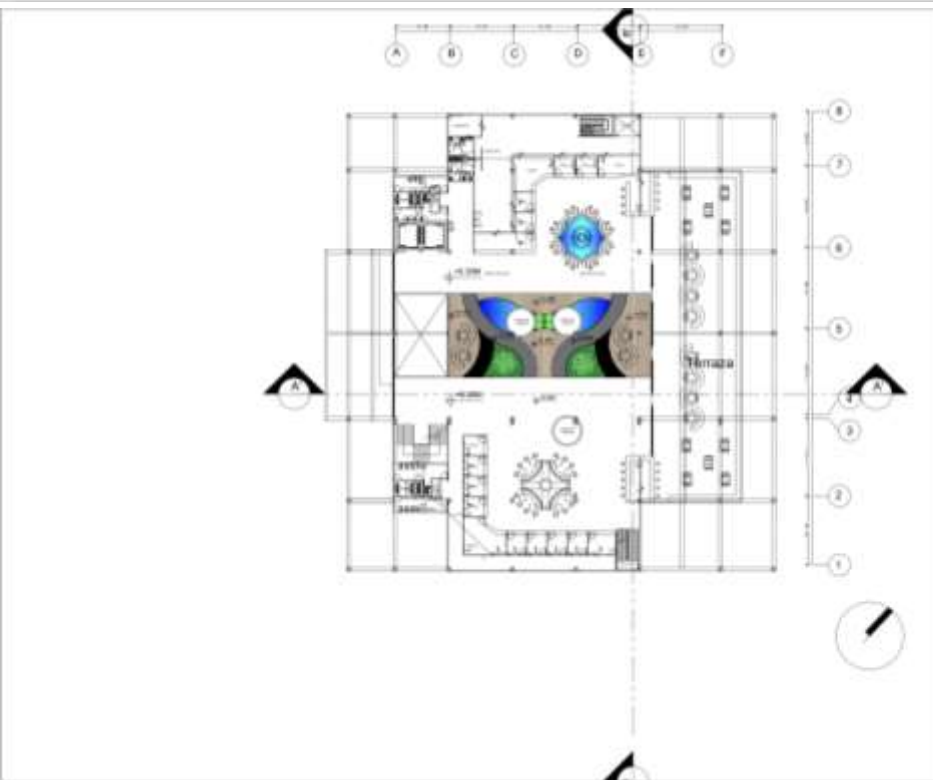


5.3.3 Aguas Negras





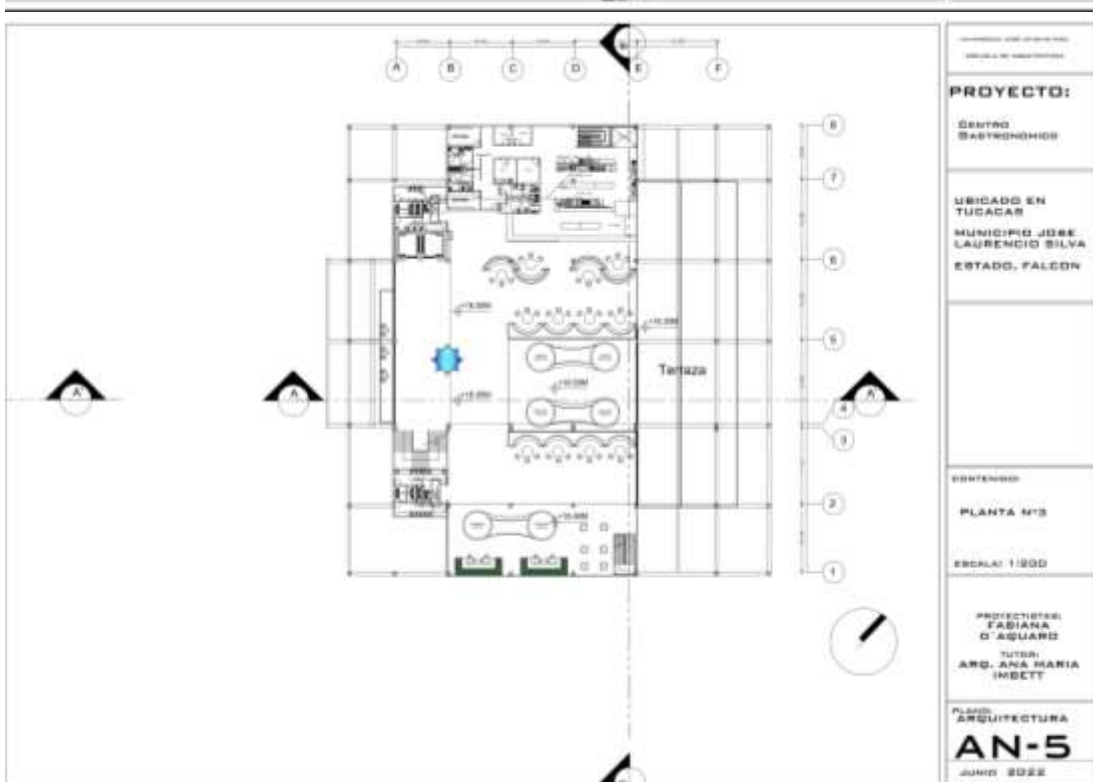
<p>PROYECTO:</p> <p>CENTRO BASTRÓNOMICO</p>
<p>UBICADO EN TUCACAS MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA ESTADO, FALCON</p>
<p>CONTENIDO:</p> <p>MEZZANINA</p> <p>ESCALA: 1/200</p>
<p>PROYECTISTA: FABIANA D'AGUIAR</p> <p>TUTOR: ARQ. ANA MARIA IMBETT</p>
<p>PLANO: ARQUITECTURA</p> <p>AN-2</p> <p>JUNIO 2022</p>



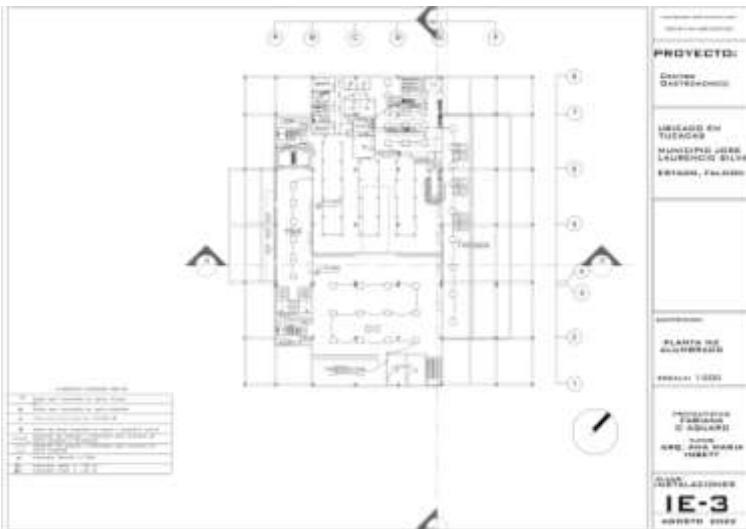
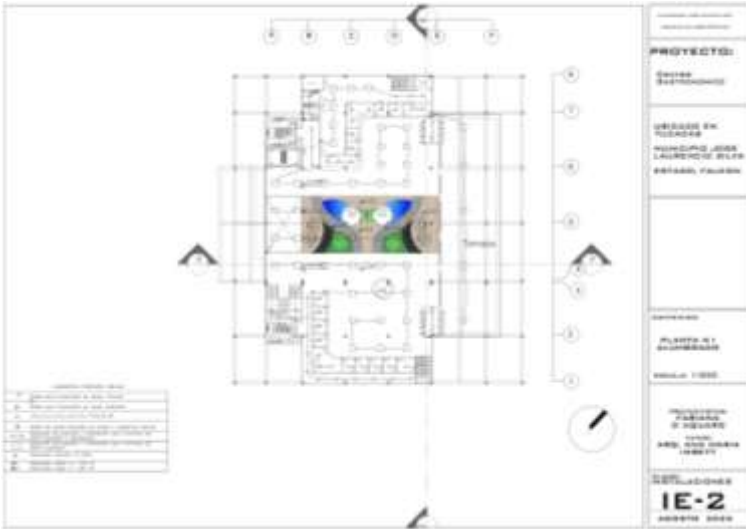
<p>PROYECTO:</p> <p>CENTRO BASTRÓNOMICO</p>
<p>UBICADO EN TUCACAS MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA ESTADO, FALCON</p>
<p>CONTENIDO:</p> <p>PLANTA N°1</p> <p>ESCALA: 1/200</p>
<p>PROYECTISTA: FABIANA D'AGUIAR</p> <p>TUTOR: ARQ. ANA MARIA IMBETT</p>
<p>PLANO: ARQUITECTURA</p> <p>AN-3</p> <p>JUNIO 2022</p>

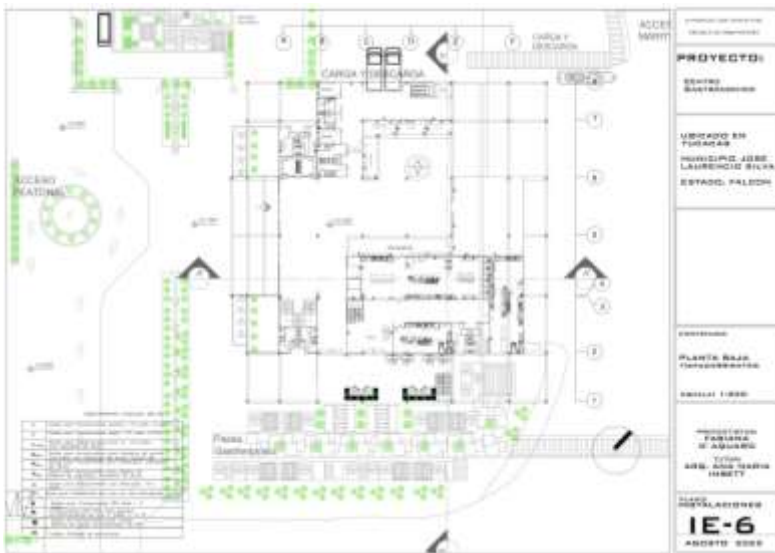
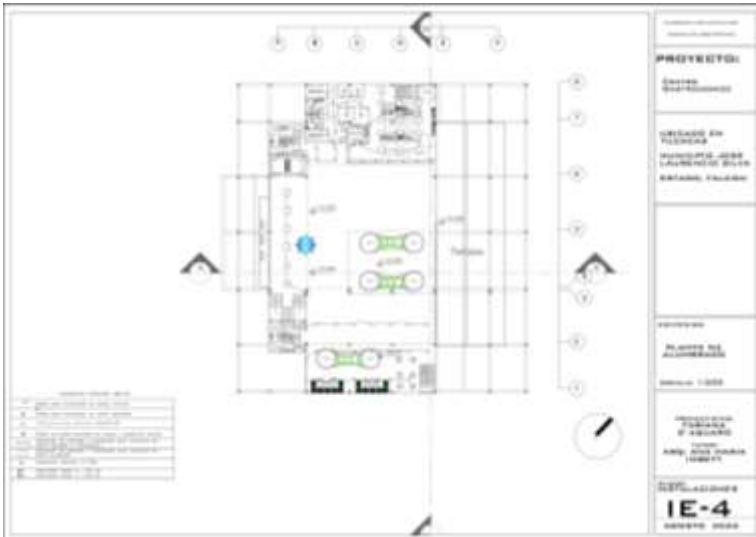


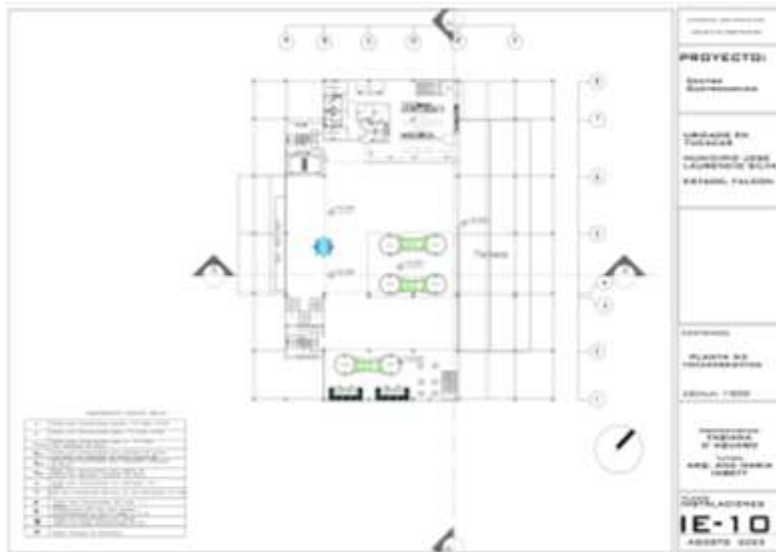
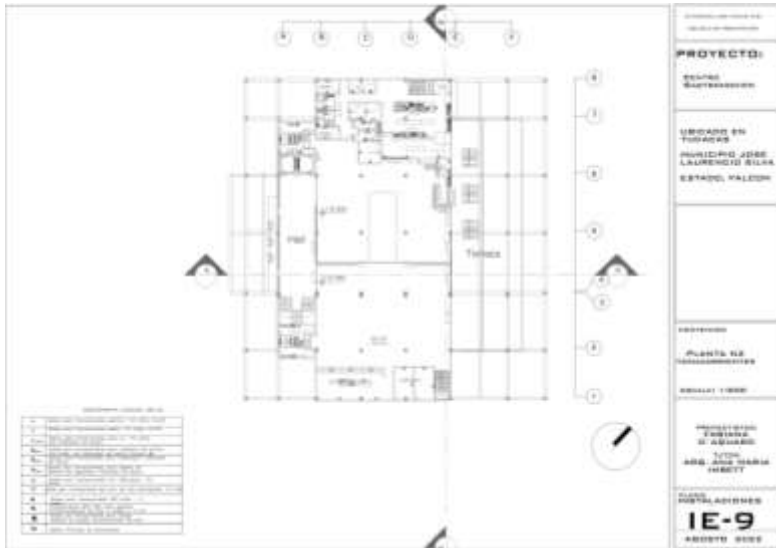
PROYECTO:
CENTRO BASTRONOMICO
UBICADO EN TUCACAS MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA ESTADO, FALCON
CONTENIDO:
PLANTA N°2
ESCALA: 1/200
PROYECTADA: FABIANA D'AGUIAR
TUTOR: ARG. ANA MARIA INSBETT
PLANO: ARQUITECTURA
AN-4
JUNIO 2022



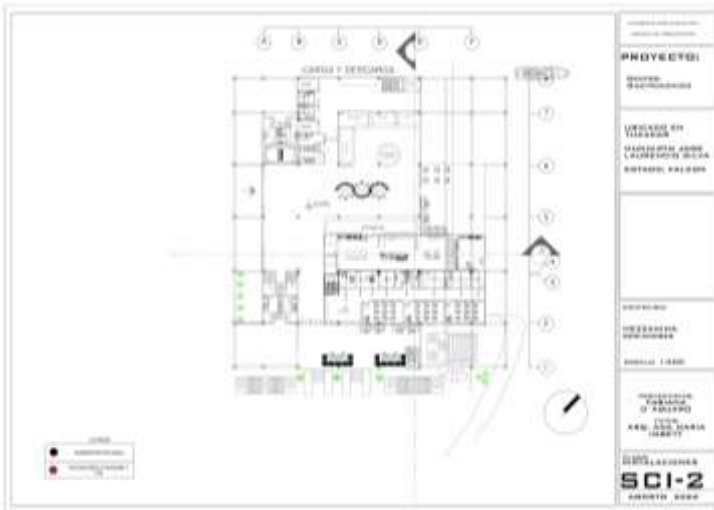
PROYECTO:
CENTRO BASTRONOMICO
UBICADO EN TUCACAS MUNICIPIO JOSE LAURENCIO SILVA ESTADO, FALCON
CONTENIDO:
PLANTA N°3
ESCALA: 1/200
PROYECTADA: FABIANA D'AGUIAR
TUTOR: ARG. ANA MARIA INSBETT
PLANO: ARQUITECTURA
AN-5
JUNIO 2022

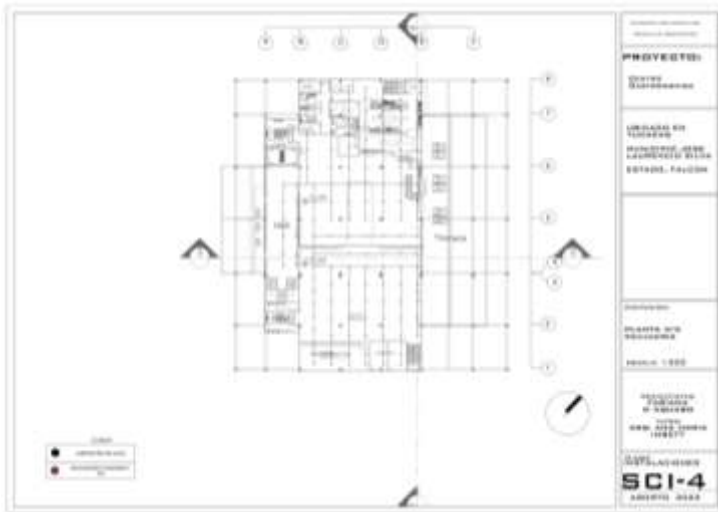
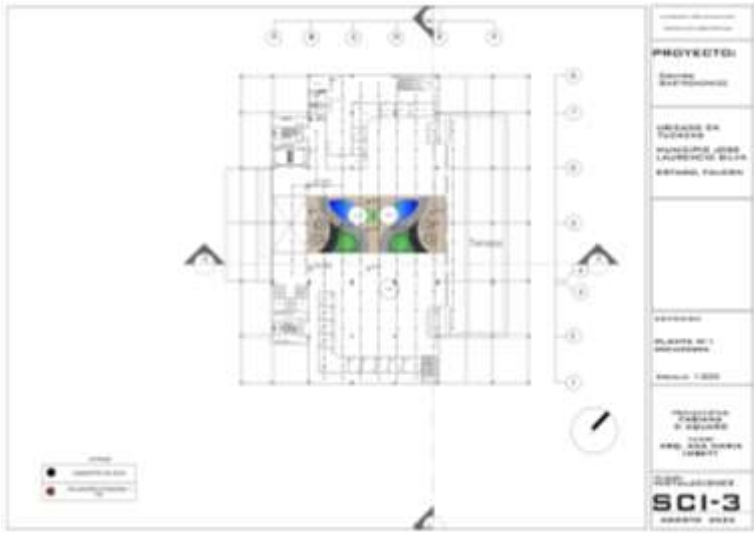


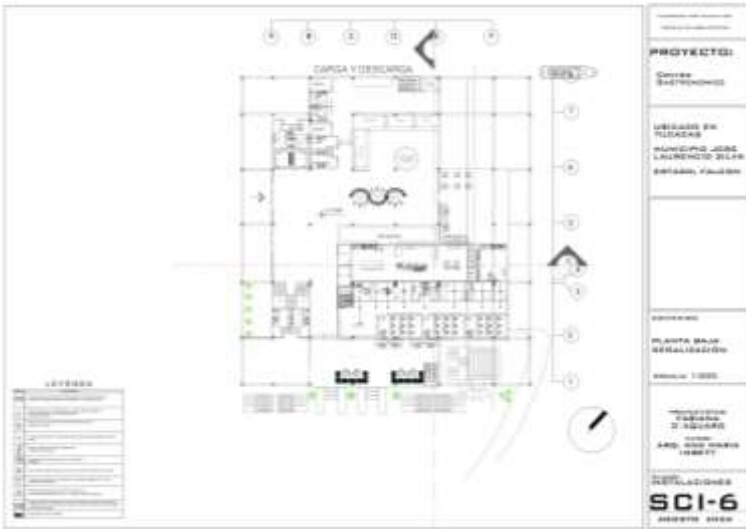


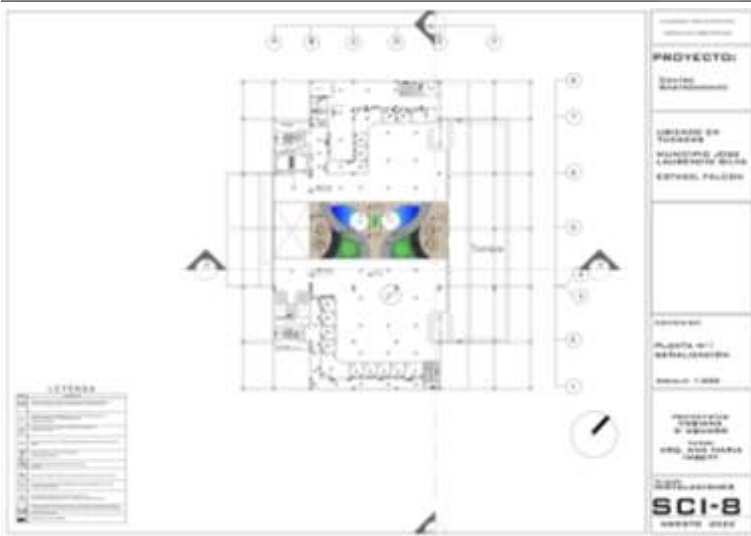


5.3.5 Sistema contra incendios











REFERENCIAS.

- B., A. (2019, 12 mayo). *Principios de Vitruvio*. Arkiplus. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de <https://www.arkiplus.com/principios-de-vitruvio/>
- Cabezas, C. (2018, 15 enero). *Primer Lugar Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista*. ArchDaily en Español. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de https://www.archdaily.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista?ad_medium=gallery
- Castro, F. (2020, 23 julio). *Ganador Archiprix Chile 2013: Paseo Gastronómico y Centro Cultural / Santiago Beckdorf*. ArchDaily en Español. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de <https://www.archdaily.cl/cl/02-245662/ganador-archiprix-chile-2013-paseo-gastronomico-y-centro-cultural-santiago-beckdorf>
- Como se elabora el proyecto de investigacion ballestrini 7ma.* (2017, 3 febrero). Issuu. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de https://issuu.com/sonia_duarte/docs/como-se-elabora-el-proyecto-de-inve
- Constructivos, P. (2017, 18 octubre). *Alfredo Plazola Cisneros - Enciclopedia de Arquitectura Plazola, Volumen*. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de https://www.academia.edu/34891163/Alfredo_Plazola_Cisneros_Enciclopedia_de_Arquitectura_Plazola_Volumen
- Investigadores, T. de. (2022, 15 septiembre). *El Marco Teórico*. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/06/el-marco-teorico.html>


Masalías, V. (2022, 17 agosto). *El Mercado Gastronómico San Ramón: una nueva propuesta tradicional en Lima*. ArchDaily en Español. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de <https://www.archdaily.cl/cl/976370/el-mercado-gastronomico-san-ramon-una-nueva-propuesta-tradicional-en-lima>

Ruiz, S. (s. f.). *REVISIÃ“N DOCUMENTAL*. prezi.com. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de <https://prezi.com/p/xop87p9lpgk6/revision-documental/>

Técnicas para la Recolección de Datos. (s. f.). Metodología de la Investigación Enfermería UNERG-CUE. Recuperado 15 de septiembre de 2022, de <https://metinvest.jimdofree.com/t%C3%A9cnicas/>

ANEXOS

Cuadro 2: Modelo Cuestionario.

	UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ Facultad de Ingeniería Escuela de Arquitectura		
<u>ENTREVISTA PARA DETERMINAR LAS CARENCIAS DEL SECTOR.</u> -Marcar con una “X” la celda correspondiente a su respuesta. -Solo puede ser seleccionada una celda por cada pregunta.			
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO
1	¿Es Usted Residente del Municipio José Laurencio Silva?		
2	¿Desarrolla Usted Actividades laborales y/o Académicas en Tucacas, Municipio José Laurencio Silva?		
3	¿Considera usted que la construcción de edificaciones destinadas al área Gastronómica, Educativa y Turística podría impulsar y activar la economía y educación del sector?		
4	¿Considera usted que el Turismo tiene un Impacto en la Comunidad?		
5	¿Conoce usted las tradiciones culinarias de la región?		
6	¿Conoce usted alguna persona que no haya podido continuar con sus actividades académicas?		
7	¿Considera usted que la Gastronomía sean una opción factible para el Turismo del sector?		
8	¿Conoce algún Centro Gastronómico donde desarrollen actividades académicas culinarias?		
9	¿Asistiría a un Centro Gastronómico para la práctica y aprendizaje de actividades culinarias?		

Fuente: D'Aquaro,F (2022)

Cuadro 3. Modelo de Cuestionario de Entrevista



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

1. ¿Cómo cree usted que influiría el desarrollo de un proyecto gastronómico – social en el sector del Municipio José Laurencio Silva?

Respuesta:

2. ¿Qué espacios destacados deberían contemplarse para un proyecto de centro gastronómico turístico?

Respuesta:

3. ¿Qué funciones debería aportar un centro de gastronomía?

Respuesta:

4. ¿Cómo cree usted que debería planificarse el proyecto de centro de gastronomía en el Municipio José Laurencio Silva?

Respuesta:

5. ¿Qué servicios debe optar por resolver el proyecto de centro gastronómico turístico?

Respuesta:

6. ¿Qué dimensiones aproximadas debería tener un proyecto de esta magnitud?

Respuesta:

Fuente: La autora. (2022).



Figura 4. Perspectiva centro gastronomico y cultural Bellavista.



Figura 5. Interior del Estudio de Gastronomía Kenia Iunes

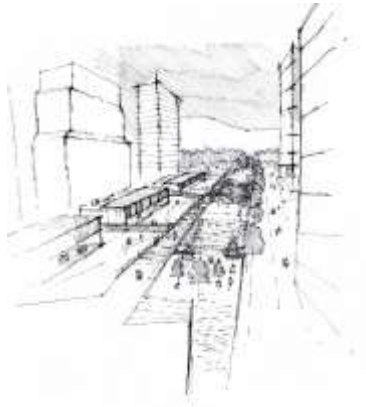


Figura 2. Bocetos de Santiago Beckd

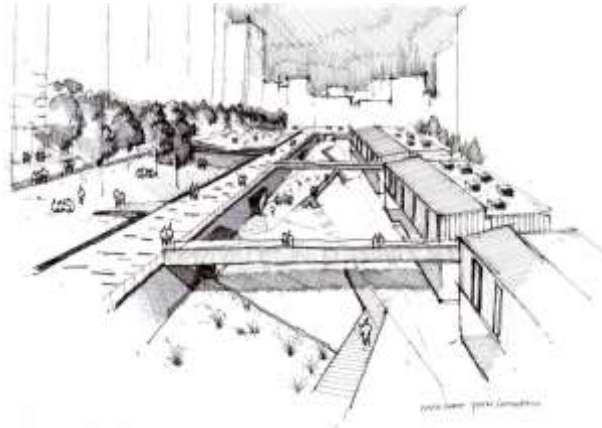


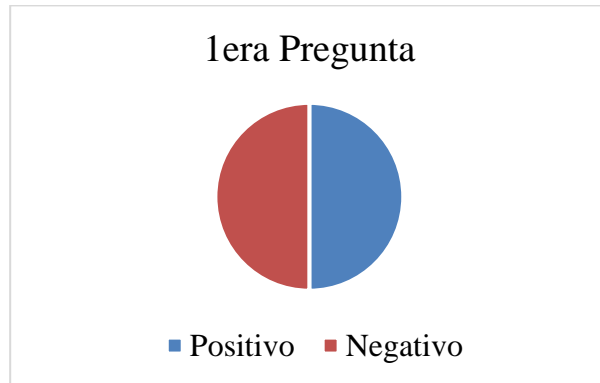
Figura 3. Bocetos de Santiago Beckdorf



Figura 1. Accesos a Mercado San Ramon.

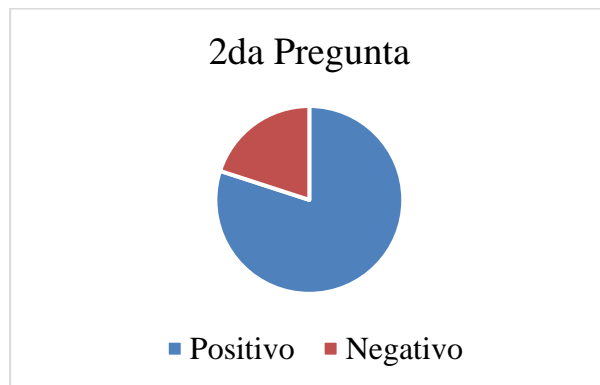
Gráficos del Cuestionario realizado en la zona de implantación

1era. Pregunta: ¿Es Usted Residente del Municipio José Laurencio Silva?



En las respuestas obtenidas, se obtiene un resultado a mitades, de la residencia de los usuarios que se les realizó la encuesta, donde se presenta un nivel igual para residentes y no residentes.

2da. Pregunta: ¿Desarrolla Usted Actividades laborales y/o Académicas en Tucacas, Municipio José Laurencio Silva?



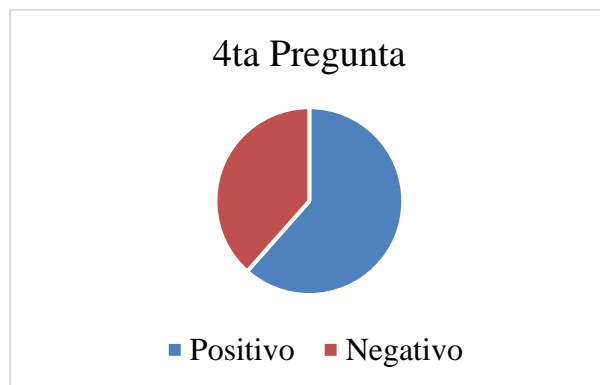
La cantidad de usuarios a los que se les realizó la encuesta, se encontró como resultado que la mayoría no realiza actividades laborales o académicas en la zona urbana.

3ra. Pregunta: ¿Considera usted que la construcción de edificaciones destinadas al área Gastronómica, Educativa y Turística podría impulsar y activar la economía y educación del sector?



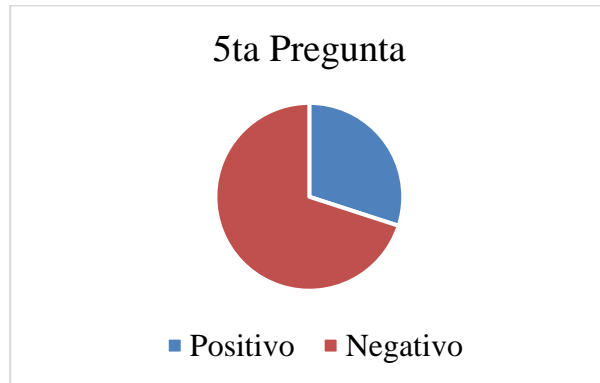
Se reciben respuestas positivas para el diseño y propuesta de centro gastronómico, siendo este uno de los primeros centros encargados de aportar nuevos servicios y establecimientos para la recreación, educación, esparcimiento y demás espacios del centro.

4ta. Pregunta: ¿Considera usted que el Turismo tiene un Impacto en la Comunidad?



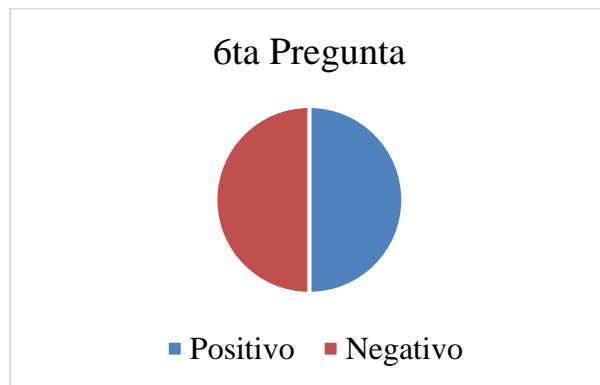
El proyecto de centro gastronómico, se considera como un proyecto de gran impacto positivo en el urbanismo, dando carácter y recibiendo nuevos usos positivos en el mismo.

5ta. Pregunta: ¿Conoce usted las tradiciones culinarias de la región?



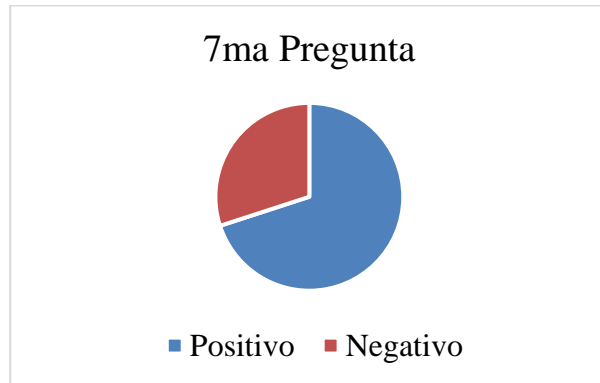
Normalmente los usuarios de la población desconocen la cultura típica si no se fomenta a través de la educación, esto implementa la importancia de un proyecto cultural en la zona.

6ta. Pregunta: ¿Conoce usted alguna persona que no haya podido continuar con sus actividades académicas?



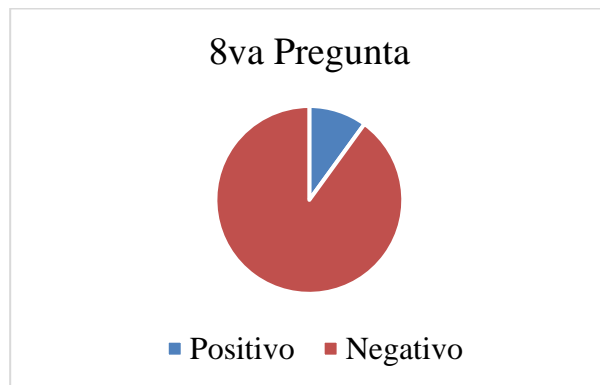
Se genera una necesidad que se puede observar a través de los centros educativos, donde las oportunidades de educación gastronómica son escasas y costosas, siendo un problema en el urbanismo.

7ma. Pregunta: ¿Considera usted que la Gastronomía sean una opción factible para el Turismo del sector?



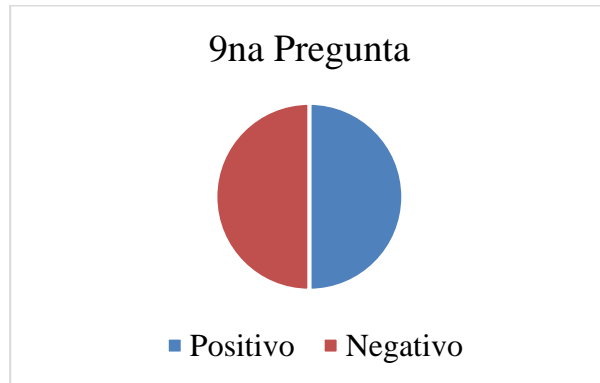
Las respuestas son en su mayoría positivas, ya que la gastronomía mueve a los usuarios tanto residentes como turistas, que logran dar importancia y movimiento a zonas específicas de un urbanismo en cuestión.

8va. Pregunta: ¿Conoce algún Centro Gastronómico donde desarrollen actividades académicas culinarias?



La mayoría de los usuarios desconocen academias culinarias en el urbanismo, cuando normalmente son escasas, eso destaca que la propuesta de arquitectura obtiene un alto potencial positivo para su elaboración.

9na. Pregunta: ¿Asistiría a un Centro Gastronómico para la práctica y aprendizaje de actividades culinarias?



El conocimiento culinario está bastante disminuido entre los usuarios, aun así, se puede notar que parte de los usuarios tienen una iniciativa por parte del aprendizaje culinario en su urbanismo.