



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UNA ESCUELA GASTRONOMICA, IMPLANTADA EN EL
PLAN DE REORDENAMIENTO URBANO DEL CENTRO HISTORICO DE
VALENCIA, MUNICIPIO VALENCIA, ESTADO CARABOBO.**

Autor: Stefany Salas

Urb. Yuma II, calle N° 3. Municipio San Diego

Teléfono: (0241) 8714240 (Máster) – Fax: (0241) 8712394

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA



**UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA ARQUITECTURA**

**DISEÑO DE UNA ESCUELA GASTRONOMICA, IMPLANTADA EN
EL PLAN DE REORDENAMIENTO URBANO DEL CENTRO HISTORICO
DE VALENCIA, MUNICIPIO VALENCIA, ESTADO CARABOBO.**

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

Autor: Stefany Salas

Tutor Académico: Arq. Obardo Chavez

Tutor Metodológico: Arq. Orlando Ramírez

San Diego, Agosto del 2018



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA

ANTEPROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

DISEÑO DE UNA ESCUELA GASTRONOMICA, IMPLANTADA EN EL PLAN DE REORDENAMIENTO URBANO DEL CENTRO HISTORICO DE VALENCIA, MUNICIPIO VALENCIA, ESTADO CARABOBO.

ESTUDIANTE:

24.474.520

Stefany Alejandra A Salas Nieves

C.I.

Nombres y Apellidos

Nombre Tutor Académico

Firma

Fecha

Arq. Obardo Chavez

C.I. 4.131.331

Nombre del Tutor Metodológico

Firma

Fecha

Arq. Orlando Ramírez.

C.I. 3.807.208



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA

PLANILLA SOLICITUD: ANÁLISIS Y APROBACIÓN DE TRABAJO DE GRADO

DATOS PERSONALES		
Apellidos: Salas Nieves	Nombres: Stefany Alejandra A	C.I: 24.474.520
Dirección: San Diego, Urb Valle de Oro, Conj El Trapiche, Casa N°21, Valencia, Edo.Carabobo.		Teléfono: 0414 - 4223863
DATOS ACADEMICOS		
Escuela: Arquitectura	Índice Académico: 12	
DATOS DEL PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO		
Autores: Stefany Salas		
Nombres: Stefany Alejandra A Salas Nieves		Teléfono: 0414 - 4223863
Título del trabajo: Diseño De Una Escuela Gastronomica, Implantada en el Plan de Reordenamiento Urbano del Centro Historico de Valencia, Municipio Valencia, Estado Carabobo.		
Breve Explicación: Cumpliendo con un análisis urbano que determino las condiciones, situaciones y problemáticas presentes dentro del sector, causas y consecuencias de las mismas, con el propósito de generar un impacto positivo en el area urbana.		
Lugar donde se desarrollará el proyecto:		
Tiempo de Desarrollo: 1 semestre.		
Tutor Académico propuesto: Arq. Obardo Chavez		
Tutor Metodológico propuesto: Arq. Orlando Ramírez.		

APROBADO

NO APROBADO

**COMITÉ DE EVALUACIÓN
COORDINACIÓN DE PASANTÍA Y TRABAJO DE GRADO**

Nombre

Firma

Fecha

DIRECCIÓN DE ESCUELA

Ing. Jose Sirica

Firma

Fecha

Materiales o áreas del conocimiento del Pensum que intervienen en la realización del proyecto.

- Diseño I
- Lógica
- Matemática I
- Taller de Expresión I
- Tecnología I
- Creatividad e Inventiva
- Matemática II
- Taller de Expresión II
- Diseño II
- Tecnología II (Materiales)
- Teoría de la Arquitectura I
- Metodología de la Investigación
- Venezuela Contemporánea
- Geometría Descriptiva I
- Diseño III
- Tecnología III (Estructuras)
- Teoría de la Arquitectura II
- Ambiente y Edificación
- Historia I
- Geometría Descriptiva II
- Diseño IV
- Tecnología IV (Instalaciones)
- Gerencia de Proyecto
- Diseño IX

ANEXOS:

- Capítulo I: El Problema
- Capítulo II: Marco Teórico
- Capítulo III: Marco Metodológico
- Capítulo IV: Recursos
- Referencias Bibliográficas
- Anexo



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

San Diego, 05 de Agosto del 2018

ACTA DE REVISIÓN DEL PROYECTO DE TRABAJO DE GRADO

Quienes suscriben esta Acta, Arq. Obardo Chavez y Arq. Orlando Ramírez, en carácter de Tutores Académico y Metodológico respectivamente, dejan constancia que el proyecto de trabajo de grado presentado por el ciudadano Stefany Alejandra A Salas Nieves portador de la cedula de identidad: 24.474.520, titulado: **DISEÑO DE UNA ESCUELA GASTRONOMICA, IMPLANTADA EN EL PLAN DE REORDENAMIENTO URBANO DEL CENTRO HISTÓRICO DE VALENCIA, MUNICIPIO VALENCIA, ESTADO CARABOBO**; ha sido revisado y, cumpliendo con los requisitos exigidos para su aprobación, recomendamos su tramitación ante el organismo académico correspondiente.

Nombre Tutor Académico

Firma

Fecha

Arq.ObardoChavez

C.I. 4.131.331

Nombre del Tutor Metodológico

Firma

Fecha

Arq. Orlando Ramírez.

C.I. 3.807.208

CONTENIDO

LISTA DE CUADROS O TABLAS.....	i
LISTA DE GRÁFICOS.....	ii
RESUMEN INFORMATIVO.....	iii
INTRODUCCIÓN.....	iv

CAPÍTULO

I	EL PROBLEMA.....	1
	1.1. Planteamiento del Problema.....	1
	1.2. Objetivos.....	4
	1.3. Justificación de la Investigación.....	5
II	MARCO TEÓRICO.....	6
	2.1. Antecedentes.....	6
	2.2. Bases Teóricas.....	12
	2.3. Definición de Términos Básicos.....	17
III	MARCO METODOLÓGICO.....	20
	3.1. Tipo de Investigación.....	20
	3.2. Población y Muestra.....	21
	3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	24
	3.4. Técnicas de Análisis de Datos.....	24
	3.5. Análisis de Resultados.....	25
	3.6. Fases de la Investigación.....	29
	3.7. Recursos.....	29
IV	EL PROYECTO.....	30
	4.1. El Sitio Urbano.....	30
	4.2. El plan Urbano.....	36
	4.3. La Propuesta.....	38

4.4. Memoria Descriptiva.....	53
V LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA.....	73
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	77

LISTA DE GRÁFICOS Y FIGURAS

CONTENIDO

GRÁFICO

FIGURA		Pp.
1	Figura.....	12
2	Figura.....	14
3	Figura.....	15
4	Figura.....	21
1	Gráfico.....	29
2	Gráfico.....	30
3	Gráfico.....	30
4	Gráfico.....	31
5	Grafico.....	31
6	Grafico.....	32



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

DISEÑO DE UNA ESCUELA GASTRONOMICA, DENTRO DEL PLAN DE ORDENAMIENTO URBANO DEL CASCO HISTORICO DEL CENTRO DE VALENCIA, MUNICIPIO VALENCIA, ESTADO CARABOBO.

Autor: Stefany Salas

Tutor Académico: Arq. Obardo Chavez

Fecha: Julio, 2018.

RESUMEN INFORMATIVO

El propósito de llevar a cabo el diseño de una escuela gastronómica en municipio Valencia del estado Carabobo, fue promover actividades educativas y recreativas, para el beneficio de la población de la Parroquia San José, así como ofrecer servicios e instalaciones que permitan el desarrollo de actividades académicas promoviendo la formación gastronómica del país, y la difusión de esta a través de sitios acondicionados apropiadamente. Esto se logró estudiando las variables urbanas de la zona y desarrollando un plan adecuado que resuelva las problemáticas, lo que conllevaría a un mayor crecimiento del sector y abriendo espacios de caracteres educacionales, gastronómicos y culturales, así como el correcto desenvolvimiento de las actividades investigativas y expositivos. La metodología empleada corresponde a un Proyecto Factible, fundamentado en una investigación documental y una investigación de campo, se realizó una lista de cotejo o verificación, donde se evaluaron las características y condiciones urbanas del sector, se tomó una muestra de habitantes de referencia poblacional de la zona adyacente a la Parroquia San Blas para conocer las opiniones con respecto a las principales problemáticas del área aplicándose un cuestionario a los mismos. La importancia de esta investigación se basó en la modernización de una edificación de interés nacional, la rehabilitación de los espacios dedicados al estudio de la gastronomía y su representación como un centro de entretenimiento y estudios propio de la ciudad generando un impacto positivo en el urbanismo y la zonificación.

Descriptor: Gastronomía, Escuela, Cultura.

INTRODUCCIÓN

EL Diseño de una Escuela Gastronómica busca promocionar la gastronomía Venezolana desde sus raíces, es decir, desde sus principales insumos, los cuales son los elementos que hacen que la comida de Venezuela sea única. De esta manera, nace un nuevo concepto educacional, en el cual no sólo se consigue el producto inicial, sino también el producto terminado.

Es así como aparecen diversas aulas donde se implementa la enseñanza de la comida Venezolana que complementan la venta de los insumos y satisfacen a un rango de usuarios más amplio, el cual va desde expertos en gastronomía, hasta los que realizan sus compras diarias. Además, al ser una escuela gastronómica también se convierte en un centro turístico que atrae a los extranjeros a conocer el origen de la comida del país.

En la presente investigación se visualizaron los aspectos relevantes de la investigación del proyecto de grado, basándose en las carencias y necesidades presentes a nivel arquitectónico y funcional del Centro Histórico, ubicada en el Municipio Valencia; tales como: deficiencia en materia vial y de transporte público, así como para los transeúntes, escasez de edificaciones destinadas a actividades culturales y de esparcimiento, deficiencia en los servicios básicos, entre muchos otros. La intención del trabajo fue recabar la información necesaria que diera con los resultados precisos que corroboraran los aspectos relevantes de la investigación.

El diseño de una Escuela Gastronómica para la zona de estudio, el cual genere soluciones en materia vial, transporte, recreación, cultura y nuevas edificaciones, destinadas a formar parte de un complejo artístico y científico para fomentar estas actividades, buscando espacios diseñados para el correcto desenvolvimiento del programa funcional, y además de solventar las problemáticas que presenta la zona.

La Investigación estará estructurada de la siguiente forma:

Capítulo I, señala el problema de la investigación, en el cual se desarrolla el planteamiento del problema, formulación del problema, objetivo general y los objetivos específicos, así como la justificación y el alcance

Capítulo II, se desarrolla el marco teórico, integrado por los antecedentes de la investigación, las bases teóricas y la definición de términos.

Capítulo III, presenta el marco metodológico, el cual consta del tipo de investigación, la población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de datos, el análisis de los resultados de la encuesta, los recursos humanos, institucionales y materiales, además del tiempo el cual se acompaña con un cronograma de trabajo.

Capítulo IV, profundiza y amplifica los fundamentos previstos en la investigación de campo haciendo un análisis detallado de la propuesta urbana y el proyecto, donde se indican la ubicación, la tipología del terreno, la zonificación, la vialidad, el transporte, la propuesta de la Escuela Gastronómica y el proyecto arquitectónico, haciendo referencia a lo relativo con el usuario, su contexto, determinantes de diseño, variables de diseño aplicadas, programa de usos, concepto generador y una descripción general del mismo.

Capítulo V, breve referencia a la documentación de planos y gráficos generados para el proyecto.

Referencias, las menciones a las diferentes fuentes de información, tanto impresas como electrónicas.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del Problema

El terreno a estudiar se encuentra situado en el Estado Carabobo, Municipio Valencia, con formado por cuatro (4) parroquias: El Socorro, Catedral, Candelaria, San Blas. Los límites geográficos de la ciudad venezolana: Norte: Av. Cedeño Sur: Av. Lara Este: Rio Cabriales Oeste: Av. F. Figueredo; siendo la capital del Estado Carabobo. Está ubicada en la Región Central del país, a orillas de la Cordillera de la Costa. Se encuentra a 172 km al oeste de Caracas, comunicándose con esta y con Maracay a través de la Autopista Regional del Centro (principal y más transitada autopista de Venezuela), con Puerto Cabello (principal puerto del país) a través de la Autopista Valencia-Puerto Cabello, con la Región de los Llanos a través de la Autopista José Antonio Páez y con la Región Centro Occidental a través de la Autopista Centro Occidental.

Durante la Guerra de Independencia, Valencia fue teatro de grandes acontecimientos, contándose como el más célebre de ellos a la Batalla de Carabobo el 24 de junio de 1821, ya que luego de seis días (el 30 de junio de 1821) se creó allí el Concejo Municipal, que vino a ser el primero de Venezuela. Valencia ha gozado de fuero universitario desde 1852, cuando se crearon cuatro facultades universitarias en el Colegio Nacional de Primera Categoría que luego de diversas transformaciones pasó a ser lo que se conoce en la actualidad como la Universidad de Carabobo, siendo el punto de partida para el nacimiento de múltiples institutos de educación superior que han surgido en la región.

Hidrografía; el río Cabriales es el más importante curso de agua de la ciudad. Se trata del río sobre el cual se hizo la fundación original. Nace a 1650 mts de altitud en el cerro Hilaria (Naguanagua), desembocando, originalmente, en el río Pao.

Sin embargo, en 1979, el Ministerio del Ambiente desvía el curso del río hacia el Lago de Valencia. El río recorre la ciudad de Norte a Sur por su parte oriental. Atraviesa las parroquias Naguanagua, San José, Catedral, San Blas, Santa Rosa y Rafael

Urdaneta. En sus márgenes se encuentran lugares destacados como la Universidad de Carabobo, el parque Fernando Peñalver, la Av. Paseo Cabriales y el barrio Los Samanes.

Por estar ubicada la ciudad de Valencia cerca de las costas marítimas de Venezuela, sus temperaturas son cálidas, teniendo una media anual de 24 °C. Su máximo promedio de 33,4 °C, su mínima es de 17,9 °C y tiene una temperatura de 23,3 °C a la sombra. Los períodos de lluvia y sequía cumplen las funciones de las estaciones de invierno y verano a nivel local, ocurriendo la primavera entre los meses desde mayo a noviembre y teniendo pocas precipitaciones el resto del año. Entre los animales que se pueden hallar en las montañas están: picores, osos hormigueros, puercoespines, venados y las iguanas, así como diversas serpientes y otros reptiles. También existe una importante diversidad de especies de insectos. En las montañas abundan mariposas del género *Morpho*, especialmente *morphomenelaus*; en los valles y zonas bajas de la ciudad predominan las mariposas de la familia *nymphalidae*, destacando *danausplexippus* y *heliconiuserato*. En cuanto a la flora; Valencia tiene vegetación tropical. Las zonas más verdes se hallan en los cerros, en especial en el cerro El Casupo, donde se han identificado 256 especies vegetales.

Su accesibilidad está conformada por varias vías, a las cuales se puede acceder peatonal y vehicularmente, ya que se encuentra en una zona de fácil acceso. Existe un alto nivel de contaminación ya que por causa del uso desmedido de los suelos y el descontrol de los factores sociales nos encontramos con botaderos de basura, en las calles, contaminación sónica y diversos gases tóxicos producidos por el déficit de mantenimiento a nivel de la cloaca y emanaciones de los vehículos.

El uso de los suelos es diverso ya que tenemos zonas con alto nivel comercial y otras zonas con un potencial residencial establecido, no obstante, no podemos dejar un lado el uso o los inmuebles de valor histórico o cultural dichas edificaciones se encuentran entremezcladas en las diversas áreas del centro de la ciudad. El perfil urbano está conformado por una altura máxima permitida de doce metros, y una mínima de cuatro punto cinco metros, dentro de ella encontramos una variedad de alturas ya que

son planes especiales que se rigen bajo las normativas de Instituto de Desarrollo Urbano del Centro de Valencia (INDUVAL).

El Centro de Valencia cuenta con todos los equipamientos básicos, electricidad tanto por cableado aéreo como interno, telefonía, gas, aguas blancas, aguas negras con un déficit en estas y en drenajes, estas últimas con grandes problemas en la actualidad.

Cabe destacar que a pesar de contar con una cantidad considerable de equipamientos urbanos, áreas públicas, área recreacionales, culturales, educacional y áreas médico asistencial, no obstante nos encontramos con un crecimiento muy amplio y desbordado de comercio formales e informales en las áreas del centro, lo que ha conllevado a un caos en el tránsito peatonal y vehicular incidiendo negativamente en la calidad de vida de los habitantes, así como de las personas que acuden frecuentemente a esta zona.

El principal problema del presente proyecto está basado en la carencia e inexistencia de una Escuela Gastronómica de esta tipología en la ciudad de Valencia y el país. Teniendo como enfoque al Centro de Valencia, este problema es causado por la falta de espacios donde se pueda desarrollar y exponer nuestra gastronomía de manera adecuada. Los mercados en nuestro país están destinados a la compra y venta de productos, muchos de ellos en malas condiciones de salubridad, donde los puestos de comida no se encuentran debidamente organizados.

Las escuelas de gastronomía no cuentan con los espacios adecuados, ya que no facilita la circulación y la comodidad educacional que deberían tener para los estudiantes, no se encuentran especializados en gastronomía venezolana y carecen de condiciones adecuadas para ofrecer un buen servicio educativo, turístico y comercial.

Formulación del Problema.

¿De qué manera el diseño de una Escuela Gastronómica Implantada en el Plan de Reordenamiento Urbano del Centro Histórico de Valencia, contribuye a reactivar y

potenciar el tránsito de residentes y turistas, mejorando de esta manera la calidad de vida de los habitantes del sector y del municipio en general?

1.2 Objetivos de la investigación

1.2.1 Objetivo General

El objetivo principal del proyecto es diseñar una escuela que establezca una nueva tipología de este tipo de edificaciones como lo es crear una Escuela de Gastronomía en Venezuela, donde se complementen los conceptos de mercado, las actividades gastronómicas y la formación educativa. Otorgando al Centro de Valencia, el equipamiento necesario para la capacitación, investigación e instrucción a la gastronomía de diversas culturas y especialmente la venezolana, para brindar diversos servicios a quienes se involucren en el proceso productivo de la gastronomía, potenciando así el turismo cultural, comercial y gastronómico del sector.

1.2.2 Objetivos Específicos

Conocer las debilidades y fortalezas que presenta el Centro de Valencia en tránsito de residentes y turistas, y las zonas adyacentes para luego reformar su programa de uso y lograr una organización y un funcionamiento lógico de cada una de sus áreas.

Analizar leyes que se vinculen al plan de reordenamiento urbano del casco histórico del centro de Valencia.

Proponer el plan maestro, para el logro de la sectorización de los habitantes y que permita una mejor distribución de los espacios con un equilibrio en su programa de usos.

Diseñar una Escuela Gastronómica para mejorar el tránsito de residentes y turistas que circulan por esa zona utilizando la mezcla de elementos típicos y culturales de la región como estrategia educacional.

Brindar ambientes educativos relacionados a la gastronomía.

Aportar espacios públicos que se involucren con la educación del Centro de Instrucción Gastronómica.

1.3. Justificación

El Centro de Valencia cuenta con mucho potencial, por lo que la municipalidad está implementando diversos proyectos para mejorar los espacios públicos como el de las vías, parques, edificaciones históricas y otros proyectos que mejorarán la oferta turística del sector. El Casco Histórico de Valencia es conocido por brindar varios atractivos turísticos y gastronómicos que no son explotados, para lo cual el proyecto de Escuela Gastronómica en el Centro de Valencia busca impulsar la tendencia recreacional ofreciendo una infraestructura que genere nuevas alternativas en el ámbito turístico, comercial, educacional y gastronómico de Carabobo y el país de acuerdo a la demanda del sector, con las comodidades y servicios indispensables necesarios que el ciudadano regional, nacional y extranjero merecen.

El estudio y evaluación del sector fue necesario, ya que este establece la situación actual del mismo y determina las condiciones precisas para el desarrollo de nuevas edificaciones y áreas que solventen las deficiencias existentes.

El proyecto surge para lograr un buen desarrollo interno y externo de todo el centro de Valencia, con el desarrollo del Plan Maestro vinculado al sector urbano se establecen nuevas vías de acuerdo a lo establecido a la propuesta en el PDUL y el Instituto Nacional de Desarrollo Urbano del Centro de Valencia (INDUVAL), en este caso específicamente se solucionarían los problemas por la falta de edificaciones de carácter educativo, zonas de esparcimiento y circulación que sean de agrado para todos sus usuarios y donde se pueda generar un mejor ambiente para la comunidad.

Al tener en el centro de Valencia un mayor control sobre los usos de los espacios y circulación se beneficiaría toda la comunidad y zonas adyacentes, al fomentar un plan de integración urbana capaz de originar áreas verdes públicas de esparcimiento, que

puedan integrar a la comunidad y al usuario en particular preservando el medio ambiente y conservando la vocación cultural, educacional y gastronómica de la región.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

La profesión de chef nunca ha estado tan valorada como en la actualidad. En todo el mundo, miles de jóvenes se preparan para emular las carreras profesionales de los llamados chefs estrella. Las escuelas de cocina se han multiplicado y sofisticado y ofrecen titulación universitaria o prestigiosos diplomas con reconocimiento internacional. Estos centros de formación tienen su origen en las primeras escuelas de cocina para profesionales creadas en el siglo XIX, algunos de los cuales continúan funcionando en la actualidad y de cuya historia queremos hablaros hoy. Antes de la creación de las primeras escuelas de cocina, la tarea de formar cocineros capaces de preparar comida para muchos comensales a la vez recaía en instituciones como el ejército o los establecimientos religiosos.

Los cocineros del servicio doméstico y de la restauración se formaban habitualmente entrando a servir como trabajadores no cualificados y desarrollando su aprendizaje a las órdenes de profesionales ya establecidos.

En el siglo XIX surgen las primeras escuelas dedicadas a formar a profesionales, bien de la restauración, bien del servicio doméstico. En París abre sus puertas en 1891 La Escuela profesional de cocina y ciencias alimentarias subvencionada por el estado y en la que enseñan profesionales tan reconocidos como el célebre Auguste Escoffier. La escuela, abierta solo a estudiantes masculinos, debe cerrar sus puertas 14 meses después de su apertura debido a la falta de subvenciones por parte del estado.

En Suiza en 1893 se inaugura la célebre École Hôtelière de Laussane. Esta escuela, que sigue funcionando en la actualidad y se encuentra entre las mejores del mundo, fue una de las primeras instituciones en ofrecer formación profesional especializada en hostelería.

Otro modelo de escuela de cocina que se extiende en la segunda mitad del siglo XIX es el de los centros de formación instituidos por movimientos filantrópicos para dar formación a los trabajadores de las clases más desfavorecidas y permitirles iniciar una carrera en el servicio doméstico.

Entre estos centros se encuentra la Escuela de Cocina de Nueva York fundada por Juliet Corson en 1872, la Escuela de Cocina de Boston creada en 1878 y algunas escuelas ligadas a organizaciones benéficas en Alemania y los países nórdicos.

De manera paralela a la creación de escuelas profesionales de cocina, surgen tanto en Europa como en Estados Unidos instituciones dedicadas a formar en las artes culinarias a las jóvenes burguesas destinadas a convertirse en amas de casa. Entre estas se encuentra la famosa escuela Le Cordon Bleu, instituida por Marthe Distell en París en 1895. En muy pocos años, la escuela adquirió renombre internacional como centro de formación para profesionales que buscaban especializarse en las artes culinarias francesas. En la actualidad el Grand Diplôme Le Cordon Bleu sigue siendo uno de los títulos profesionales más prestigiosos en cocina, reconocido por los restauradores de todo el mundo.

En resumen, en el siglo XIX las escuelas de cocina se ajustan a tres modelos distintos: escuelas de cocina para chefs de restauración, escuelas para formar al servicio doméstico y escuelas destinadas a las amas de casa. Durante el siglo XX estos tres modelos de enseñanza han evolucionado para convertirse, por un lado, en centros de

formación profesional y superior o escuelas de cocina de prestigio y, por otro, en los numerosos centros que ofrecen cursos de cocina para aficionados.

Proyectista: JuilleratSA&Architram HS, p.a. route de Lavaux 36, 1095

Lutry

Obra: **École Hôtelière de Laussane**

Ubicación: Lausanne, Suiza.

Dinamarca. Año: 1998

El nuevo edificio está amarrado perpendicularmente al edificio actual. Su estructura asimétrica y su rebanada de color claro en la Bronceada geometría marrón y límpida de 1975 construcciones. La fachada es de hormigón gris claro, acero negro y plata y vidrio. Las formas son curvas alternas, ángulos rectos rígidos, a menudo agudos, curvas elípticas y volúmenes trapezoidales. Un descanso con "sabiduría" de antaño.

Sin embargo, con su fachada metálica redondeada y ventanas grandes que se abren hacia el sur, el conjunto tiene mucha elegancia y equilibrio.

En el interior, la conexión con el "1975 edificio" está en la planta baja organizando un espacio "callejero" de este a oeste, calle interior articulada por las diferentes actividades de la escuela: entrada principal, recepción, restaurante aplicación, restaurante La Véranda, bar, etc. Desde el lobby principal, la perspectiva la dirección del nuevo edificio es sorprendente. Una puerta de entrada con una elegante curva asegura el paso a la nueva construcción que se abre a una vista hall: es el espacio vital de la realización diseñado como enlace y lugar animación porque hay una barra, un restaurante de comida rápida y el kiosco. La

combinación de madera, ladrillo, el concreto y el vidrio le dan a este espacio un ambiente cálido y amistoso. Vidrio y metal Los arquitectos tienen muchos usos del metal y el vidrio, jugando con múltiples posibilidades de apariencia, estética y calidad.



Figura 1: École Hôtelière de Lausanne Actualmente, Fuente: hospitality (2017)

Se hace la vinculación con este proyecto en la relación que mantiene entre los diversos espacios que existen, y la manera en que se emplazó en el terreno, a su vez como se interrelacionan las áreas adyacentes perfectamente con la arquitectura y de qué manera se involucran educacionalmente todos los espacios.

Proyectista: VAUMM
Obra: Basque Culinary Center
Ubicación: San Sebastián, Spain
Año: 2011

Por un lado el edificio debe servir como icono de la facultad a la que sirve, proyectando al exterior una imagen fundamentada en el liderazgo tecnológico y en la innovación; y por otro debe respetar e interactuar con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora. Es por esta condición dual, por la que el edificio se aprovecha del desnivel de la ladera para organizar su

programa funcional de arriba hacia abajo, colocando las partes públicas del programa en la planta de acceso, y favoreciendo la especialización del programa según vamos bajando, es decir adentrándonos en el edificio.

El edificio adopta una forma de U, mediante la cual se permite el tránsito por la ladera, además de configurarse un espacio interior a través del cual se desarrollan todas las circulaciones, configurándose de este modo un espacio lleno de actividad, en el que se ponen de manifiesto las relaciones y el intercambio como dos elementos determinantes bajo la óptica de la innovación.

Desde un punto de vista funcional solo cabe destacar, que este esquema ha permitido organizar el programa de forma sintetizada, en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y otro a la práctica. La agrupación en vertical de todos los espacios del programa dedicados a la aplicación práctica de la gastronomía, como son los vestuarios, talleres, cocinas de prelaboración, acceso de materias primas y las cocinas de los espacios de restauración, de tal modo que la interconexión entre todos ellos, tanto para las personas como para las mercancías sea directa.



Figura 2: **Basque Culinary Center, Fuente: Plataforma Arquitectura (2011)**

Con este proyecto se observan los distintos tipos de acabados, tomando así sus componentes y conexiones gastronómicas basadas en la arquitectura. Esta misma operativa ha sido llevada a la definición volumétrica exterior del edificio, en la que servira como soporte cotidiano a unos espacios dedicados al desarrollo tecnológico y a la innovación en la gastronomía.

Proyctista: Dreamtime Australia Design
Obra: Escuela de Arte Culinario de Tijuana
Ubicación: Baja California, México.
Año: 2010

Se trata de un lugar donde se enseña lo mejor de la cocina mexicana y latinoamericana; basado en un Sistema Modular de Inmersión Especializada que favorece el desarrollo de habilidades y destrezas, la formación de hábitos y organización en nuestros educandos a través de un proceso pedagógico de alto rendimiento y proyectado en un modelo de enseñanza “aprender–haciendo”, mediante talleres con elevado contenido práctico.

Figura 3: Escuela de Arte Culinario de Tijuana, Fuente: El Paralex (2011)

El elegante uso de la madera es la marca inconfundible de este edificio diseñado por el arquitecto de origen mexicano establecido en San Diego Jorge Gracia, nacido en Tijuana en 1.973. Aquí dejo un link con una entrevista suya.

El complejo de la escuela está perfectamente ordenado, casi con solemnidad ascética. Podríamos, incluso, llegar a decir que se puede confundir con arquitectura religiosa de no ser por los hornos o el almacenamiento de botellas de vino.

Aquí es donde los futuros Chefs, apasionados de la cocina, expresan su fervor por la comida, su pasión por cada plato y cada ingrediente. Es fácil imaginar cómo se mezclan los colores, texturas y los aromas de los diversos ingredientes se destacan en este ambiente. Es como si de un escenario culinario se tratase o de una marco para la creación de la obra de arte culinaria.



Se tomó de referente en este proyecto sus principales espacios internos, juntos con su distribución espacial, conceptual y acabados, para poder ubicar correctamente los equipos de cocina y conectarlos al diseño arquitectónico del proyecto.

2.2. Base teórica

Arquitectura Gastronómica

La Arquitectura Gastronómica nace a partir de la especialización profesional en gastronomía conjuntamente con el ejercicio de la arquitectura. Es la fusión de dos disciplinas que permiten ejecutar diseños pensados desde el correcto funcionamiento de una cocina profesional hasta el mejor aprovechamiento de los espacios dentro de los diferentes locales gastronómicos como Bares, Restaurantes, etc. Los locales gastronómicos deben ser espacios de convocatoria y atractivos, pero deben ser acompañados por la calidad del servicio de lugar.

La primera impresión es lo que cuenta, la arquitectura nos invita a permanecer en determinados sitios, para eso es necesario un estudio determinado de cada lugar y las necesidades del programa específico a desarrollar para el cliente determinado.

Algunos estudios se dedican en diseñar no solo la arquitectura, sino también el interiorismo y los requerimientos de los clientes, como el diseño de la carta por

ejemplo. Los especialistas sobre el tema, consideran los siguientes conceptos como importantes en la arquitectura gastronómica:

- Análisis del emprendimiento a desarrollar.
- Conocer cómo se realiza una “Gestión del Negocio” y sus derivados.
- Búsqueda de la marca.
- Desarrollo del isologotipo.
- Aportar ideas para la carta.
- Saber cuál debe ser la capacidad para que el negocio sea rentable.
- Poder evaluar y corregir un programa.
- Amplio conocimiento del funcionamiento de todas las áreas de un hotel, un restaurante, un café, bar.
- El asesoramiento de ideas para un restaurante, conocer de instalaciones gastronómicas, y saber hacer proyectos de restaurantes es una herramienta muy codiciada y valiosa hoy en día.
- Y todo aporte necesario para que un emprendimiento gastronómico funcione y sea exitoso.

Áreas de un local gastronómico

Al diseñar un local gastronómico como un bar, un café o un restaurante, lo primero que hacemos es una zonificación, a grandes rasgos, de las diferentes áreas del local: la pública y la de servicios. El área pública (el salón, la terraza entre otros) funciona como la imagen del local gastronómico -es lo que los clientes ven-, y tiene una relación muy estrecha con el exterior. Por el contrario, el área de servicios que incluye la cocina, los depósitos, y los vestuarios, entre otros espacios, tiene un lugar secundario y constituye el adentro. Sin embargo, el sector de servicios no es menos importante, ya que de él depende el buen funcionamiento del local.

En el área pública también tenemos los sanitarios públicos, como requerimiento reglamentario, cuya superficie será determinada de acuerdo a la cantidad de comensales para la cual está habilitado el local. A los baños y el comedor, se sumará todo aquello (juegos para niños, bodega, recepción, etc.) que surja del proyecto planteado, siempre

dentro de esta área. En la zona de servicios tenemos la cocina, que ocupa aproximadamente el 30% de la superficie del salón. Además tendremos los depósitos (de basura, bebida, enlatados, etc.) los vestuarios, los sanitarios del personal, la oficina de la administración, y la cámara frigorífica.

En ambas áreas debemos considerar los accesos, el acceso de clientes y el acceso de servicio, en este último serán fundamentalmente como entrada de servicio ya que toda la mercadería (cajones, carritos, bultos, etc.) de proveedores, los vendedores y personal. Una regla de oro para el buen funcionamiento de un local gastronómico es tratar de que no se crucen las dos circulaciones: la pública y la de servicios, otra regla muy importante es preferible instalar sanitarios de personal independientes de los públicos, para evitar ese cruce de los empleados del comercio con los clientes.

Adicionalmente entre estas dos áreas se debe encontrar un área de transición llamado en ocasiones "fuelle o estación de mozos", que comunica ambas áreas y por donde circulan los mozos (aunque no pueden pasar a la zona de elaboración), descargan lo sucio y cargan las comidas. Es conveniente que este sector permanezca aislado, en alguna medida, del salón (con la utilización de puertas vaivén, por ejemplo), para independizar los ruidos, las "desprolijidades" internas y hasta la iluminación.

Es importante mencionar que existen otro tipo de espacios o equipamientos orientados a la Gastronomía aquellos destinados a la capacitación y enseñanza, estos aparecen bajo la figura de institutos o escuelas de cocina en donde se forman profesionales de la gastronomía o chef responsables de deleitarnos en restaurantes, bares, cafés o ferias gastronómicas.

El restaurante

Es el establecimiento o comercio público en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. El origen del nombre tiene que ver con la idea de restauración de las fuerzas y energías que uno necesita a partir del consumo de alimentos. La palabra “restaurant” proviene del francés y varía de acuerdo a las culturas y países. También se consideran restaurantes a espacios que reciben otro nombre de acuerdo al tipo de ambiente (bares, confitería, cafeterías) o a partir del tipo de comida que se sirva o el método de atención.

La noción del restaurante ha existido desde tiempos lejanos para la humanidad, aunque los modos de pago, los platos servidos, la atención, el ambiente, y la calidad del servicio fueran variando notablemente. Hoy en día un restaurante puede ser tanto un lujoso espacio que sigue las reglas del protocolo, como también puede ser un espacio más relajado y accesible en términos de precio donde tanto la atención como la comida son simples pero satisfactorias.

Las clasificaciones de los restaurantes pueden variar dependiendo de un país a otro pero generalmente se diferencian por el grado de confort, posicionamiento y el nivel de los servicios que ofrece.

Arquitectura Líquida

En la actualidad los conceptos de los espacios y sus límites están condicionados a su materialidad y permanencia, *“sin embargo a través de esta teoría se cuestiona la capacidad de deshacernos de la definición de arquitectura clásica. Un intento es que la materia se atreva a desafiar su permanencia en el tiempo, poniendo a prueba lo eterno de la arquitectura. La firmeza sustituye la fluidez y la prioridad del espacio por la del tiempo: “La experiencia en el tiempo genera cambios en el espacio (Solá-Morales: 2000, p 54).*

El grupo Fluxus², por su acercamiento al concepto del tiempo, ya que hacen de este elemento el soporte material más concreto. Así, en sus instalaciones, conciertos y exposiciones, no solo exploran nuevas posibilidades en el sentido musical y artístico, sino también, todo tipo de acción entendida en su valor temporal, limitado, instantáneo y fugaz. En definitiva una corriente que no buscaba una unidad esencial, sino la acumulación, asociación, repetición y azar como elementos que definían la sensibilidad del grupo.

Dentro del acercamiento de la arquitectura líquida podemos mencionar el experimento de Louis Kahn³ en el que se resaltaron una serie de flujos (peatonales, vehiculares, etc.) dentro de la trama urbana de la ciudad. Este experimento consiguió llegar a la premisa que no eran las masas construidas las que configuraban el espacio sino que los flujos y el recorrido que estos hacen por los vacíos que dejan las masas. Estos flujos producen rozamientos en los que se dan distintas viscosidades nodales, turbulencias en los encuentros y densidades distintas al interior de los flujos.

En relación a esto podemos agregar que la arquitectura líquida corresponde a una continuidad que va generando cambios sobre sí misma.

Se necesita el pasado como experiencia para construir arquitectura líquida, ya que cumple un rol fundamental en la materialización de lo cambiante. Hay que producir formas de experiencia en los lugares de flujo para poder usar estos datos en posteriores análisis, así proyectar sin destruir el pasado sino construir a partir de él.

A pesar de que el Sheikh Zayed Bridge tiene ya dos años de vida, probablemente esta estructura en Abu-Dabi sea unos de los proyectos menos conocidos de Zaha Hadid y que, sin embargo, responden como pocos a su concepto de arquitectura líquida. Un concepto estético y casi ético con el que esta mujer iraquí ha ido definiendo cada vez más sus edificios: formas dinámicas, que fluyen y que, como en el caso de este puente, se reducen prácticamente a un trazo. Para unir el continente con el emirato-isla, Hadid ha recurrido a una serie de ondas de hormigón armando que suben y bajan hasta alcanzar una altura de 64 m y que son el soporte sobre el que discurren en voladizo, a 20 m sobre el agua, los ocho carriles de la carretera.

Esta pirueta arquitectónica de 842 m de largo obligó a los técnicos a forzar los límites de la ingeniería, algo que ocurre con bastante frecuencia en muchos de los trabajos de Hadid, cuya ambición espacial pone contra las cuerdas las posibilidades de la tecnología constructiva más avanzada.



Figura 4: **Puente Seibó Zayed en Abu-Dabi de ZahaHadid. Fuente: Esencia y Espacio Blogsopt.**

2.3. Definición de Términos Básicos

Actividad. Es el conjunto de operaciones o tareas propias de una persona o entidad. También se considera la realización de una tarea o acción por una persona. Representa la perspectiva del individuo respecto al funcionamiento.

Actividad Turística. Se entiende como un conjunto de acciones relacionados con una realidad compleja que abarca formas de desplazamiento y de estancia de las personas fuera de su domicilio o lugar de trabajo habituales, por motivos vacacionales o de cualquier otro tipo, mediante el uso de infraestructuras e instalaciones adecuadas que ofrezcan un número variable de servicios en relación con el transporte, el alojamiento, la manutención, el ocio-recreo, la cultura, el deporte, la salud y otros análogos o complementarios, así como la gestión y la mediación para la prestación de dichos servicios.

Anagrama. Transformación de una palabra o sentencia en otra por la transposición de sus letras: amor-Roma, Isabel-Belisa.

Arquitectura Líquida. Teoría que no se centra en sustituir lo opaco con los elementos arquitectónicos transparentes, sino en los elementos no-arquitectónicos que condicionan el espacio arquitectónico, desde la iluminación y la temperatura hasta el mobiliario.

Bar. Recinto del Restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.

Biodiversidad. Es la variabilidad de organismos vivos de cualquier fuente, incluidos, entre otras cosas, los ecosistemas terrestres y marinos y otros, ecosistemas acuáticos y los complejos ecológicos de los que forman parte; comprende la diversidad dentro de cada especie, entre la especies y de los ecosistemas.

Categoría. Rango definido por este Reglamento a fin de diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que deben ofrecer los restaurantes, de acuerdo a los requisitos mínimos establecidos. Puede ser de cinco (5), cuatro (4), tres (3), dos (2) o un (1) Tenedor.

Desarrollo turístico. Es la estabilidad que alcanza la actividad turística en determinada región al poder cubrir sus servicios turísticos básicos, que serían satisfacer las necesidades básicas de un turista, mediante un nivel de producción abastecedor.

Emblema. Figura simbólica con una leyenda alusiva a su significado. Representación simbólica de una cosa.

Eslogan. Frase expresiva, breve y concisa, que se utiliza en publicidad y en campañas de propaganda política.

Fenómenos turísticos. Es una ciencia vinculada directamente con el tiempo libre y con la cultura del ocio. Se puede definir como el hecho resultante de una red de impactos.

Recursos Humanos. Son todas aquellas personas capacitadas en cierta área de conocimiento que puedan aportar conocimiento y recomendaciones importantes para el desarrollo de dicha área, y trabaje en pro de ello.

Recursos Naturales. Son todos aquellos sitios o lugares de origen natural o de orden ecológico.

Restaurante. Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes.

Servicios turísticos. Son todas aquellas atenciones y asistencias básicas que se le dan a un turista.

Sub-chef. Persona que en ausencia del chef, desempeña la función de jefe de cocina.

Tipograma. Es un caligrama realizado con caracteres de imprenta, un texto cuyos caracteres están dispuestos de tal manera que su figura reproduce un objeto o idea en él aludidos.

Turismo. Es el conjunto de actividades que realizan los individuos durante sus viajes y estancias en lugares diferentes a los de su entorno habitual por un periodo de tiempo consecutivo menor de un año.

Turismo Gastronómico. Es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas de buen comer como chefs o gourmets más bien a todo tipo de personas dispuestas a experimentar una nueva aventura culinaria.

Turista. Persona que hace turismo.

Turista nacional. Persona que por un periodo menor a un año viaja a lugares dentro del país en el que reside, apreciando lugares de un entorno diferente al cual reside. Este tipo de turista viaja principalmente por ocio, recreación o vacaciones.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

En el presente capítulo se muestra la metodología utilizada en el desarrollo de esta investigación. Se refleja aspectos, como el tipo de investigación, las técnicas y procedimientos realizados.

3.1 Tipo de Investigación:

La investigación está ubicada dentro de la metodología de proyecto factible, según la UPEL (2004),

Consiste en la investigación. Elaboración y desarrollo de un modelo operativo viable para, solucionar problemas, requerimientos, necesidades de organizaciones o grupos sociales que pueden referirse a la formulación de políticas. Programas, tecnologías, métodos, o procesos. El proyecto debe tener el apoyo de una investigación de tipo documental, y de campo, o un diseño que incluya ambas modalidades. (Pág.16)

Según las Normas para la Elaboración de Proyectos Trabajos de Grado de la Universidad José Antonio Páez, (2007) "se entenderá por investigación documental, el estudio de los problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza, con apoyo, principalmente, en trabajos previos, información y datos divulgados por medios impresos, audiovisuales o electrónico". (Pág.4)

Además se empleó la investigación documental que según la UPEL (2006), es "El estudio de problemas con el propósito de ampliar y profundizar el conocimiento de su naturaleza con apoyo principalmente en trabajos previos, información y datos divulgados por medios impresos, audiovisuales y electrónicos, la originalidad del estudio se refleja en el enfoque crítico, conceptualizado, reflexiones, conclusiones, recomendaciones y en general, en el pensamiento del autor. El uso de fuentes documentales dispone esencialmente de documentos, que son el resultado de otras investigaciones como: planos, registros, manuales, páginas de internet, etc. (p.26). Que fueron esenciales y de gran utilidad, ya que estos permiten una mejor visión de ciertos

aspectos, para el desarrollo y estrategia de la propuesta. Y por último la investigación de campo, según la UPEL (2005), "La investigación de campo comprende un análisis sistemático de problemas en la realidad, con el propósito de bien sea describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza o explicar sus causas y efectos, haciendo usos de enfoques de investigación conocidos o en desarrollo" (p.14). Cabe destacar, que el tipo de levantamiento de campo se apoya en informaciones que provienen de una lista de cotejo, donde se puede diagnosticar la situación actual del sitio, además de la implementación de encuestas y observaciones, teniendo en cuenta que primero se consultaron las fuentes documentales.

El proyecto que se llevó a cabo resuelve el problema actual, ya que brinda a la población universitaria un mejor sector y ambiente educativo, en el cual se desarrollaran distintas actividades académicas en el área de la gastronomía, con el fin de cubrir las expectativas y necesidades de los estudiantes y futuros profesionales del mañana.

3.2. Población y Muestra.

Población

Según Cáceres (2005), "La población se define como la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación". (Pag.114) La población actual del centro de Valencia es de mil doscientos (1.200) personas aproximadamente, de los cuales para realizar la investigación se tomaron individuos de todos los sectores del centro, ya que son los que tienen que ver y estar diariamente en este lugar y así poder tener un sondeo global de todos los sectores.

Muestra

Según arias (2001), "La muestra es el grupo de individuos que se toma de la población, para estudiar un fenómeno estadístico". (Pag.38) En función de esto se tomó como muestra el 10% del total de la población, ciento veinte personas que residen en él.

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.

En función de los logros y objetivos en alcanzar con este estudio, se pretendió emplear instrumentos y técnicas orientadas a generar la mayor información y datos requeridos. Las técnicas e instrumentos elegidos para la recolección de datos fueron seleccionados por el tipo de resultados que pueda arrojar la investigación, entendiendo esto, se empleará la observación y la encuesta. Cada una de las técnicas fue aplicada a la investigación de la siguiente manera:

Observación: Se realizó una visita del sitio para recopilar la información necesaria que ayudara a formar un diagnostico situacional actual del sitio de estudio. En este caso, como instrumento, fue utilizada la lista de cotejo.

Encuesta: Se pretendió determinar, por cada tipo de población, las diferentes percepciones que se tienen de la zona y así poder estimar de manera concreta las carencias o virtudes que tiene el sitio de estudio.

La Encuesta.


A efecto del presente estudio, la técnica a seleccionar es la encuesta, la cual es definida por Arias (2000) de la siguiente forma:

La técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten por escrito. Ese listado se denomina cuestionario. (Pág.72)

Por lo tanto se puede afirmar que para dicha investigación la encuesta fue la técnica de recolección de datos más acertada para obtener los resultados y análisis esperados. Esto se debe a que las conclusiones arrojadas por el instrumento son de caracteres específicos y destinados a responder interrogantes puntuales.

Se realizó una encuesta a 120 personas habitantes del Casco Histórico de Valencia, Valencia, Estado Carabobo, para un mejor estudio y comprensión de las necesidades, carencias y requerimiento de los habitantes, turistas y transeúntes. Así como también permitió conocer las opiniones y dudas de las personas acerca del desarrollo y potencialidad de la zona como posible eje cultural, recreacional y científico, así como a su vez como centro de recreación y esparcimiento, no solo a nivel local, sino regional y referencial a nivel nacional.

Modelo de la Encuesta.

	UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ Facultad de Ingeniería – Escuela de Arquitectura, Cuestionario		
Pregunta	Si	No	
1. ¿Considera necesaria la ejecución de una Escuela Gastronómica para el Centro de Valencia?			
2. ¿Cree usted que deberían haber más espacios de promoción de la cultura en ciertos lugares de Valencia?			
3. ¿Cree que deberían mejorarse los espacios de esparcimiento del Centro de Valencia?			
4. ¿Cree que el centro de Valencia debería estar mejor organizado en cuanto a sus lugares de uso?			
5. ¿Debería haber más seguridad en el Centro de Valencia?			
6. ¿Cree usted que esta propuesta de una Escuela Gastronomía podría atraer mayor inversión y turismo al área?			

3.4 Técnicas de Análisis de Datos.

En este punto se describen las distintas operaciones a las que fueron sometidos los datos obtenidos: clasificación, registro, análisis y diagnósticos. Es decir como indican Cabero y Hernández (1995):

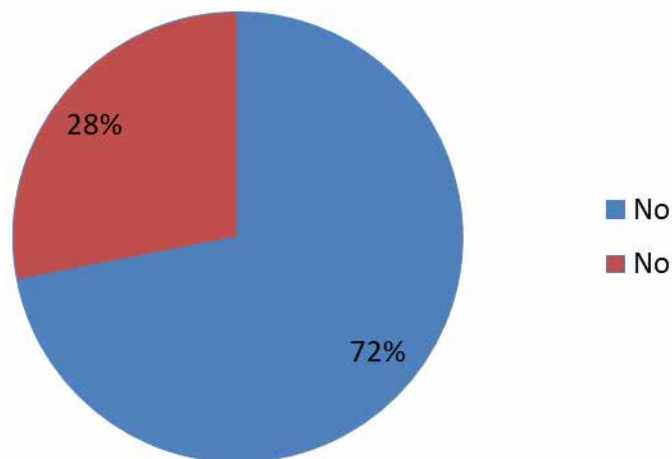
Tras recoger la información y previo a la presentación de los resultados, continúa el proceso de análisis de los datos, que consiste en convertir los textos, encuestas y otros medios originales en datos manejables para su interpretación.

En consecuencia, al procesar la información recabada y agruparla por variables, los mismos permitieron la representación en cuadros y gráficos que produjeron la información para hacer los análisis y conclusiones del estudio; es decir se describieron los datos, los valores y la puntuación obtenida para cada variable con la finalidad de poder generar resultados precisos y de mayor exactitud.

Gráficos de Resultados.

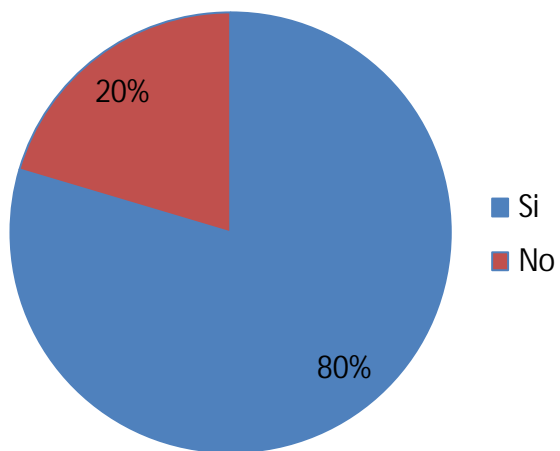
Se colocan cada una de las preguntas, seguidas del gráfico y una pequeña conclusión.

Pregunta 1: ¿Considera necesaria la ejecución de una Escuela Gastronómica para el Centro de Valencia?



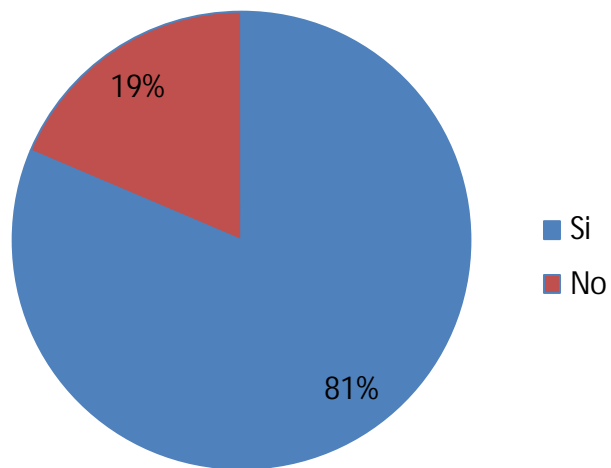
Gráfica 1: Diagrama circular de porcentajes.

Pregunta 2: ¿Cree usted que deberían haber más espacios que promuevan la cultura en ciertos lugares de Valencia?



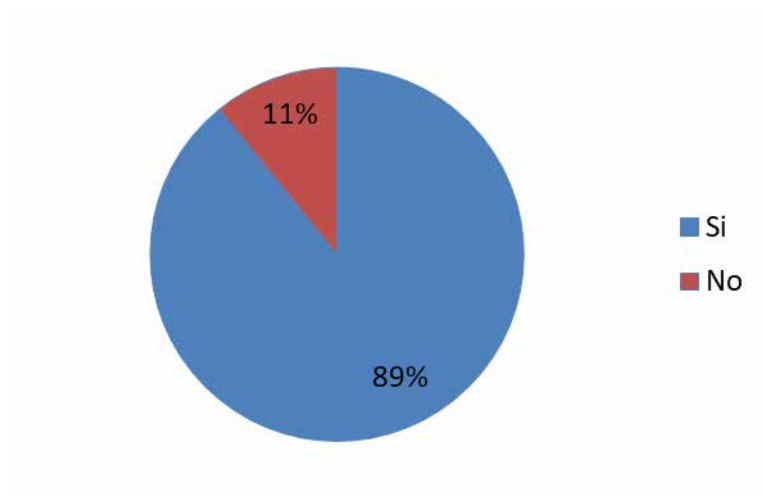
Gráfica 2: Diagrama circular de porcentajes.

Pregunta 3: ¿Cree que deberían mejorarse los espacios de esparcimiento del Centro de Valencia?



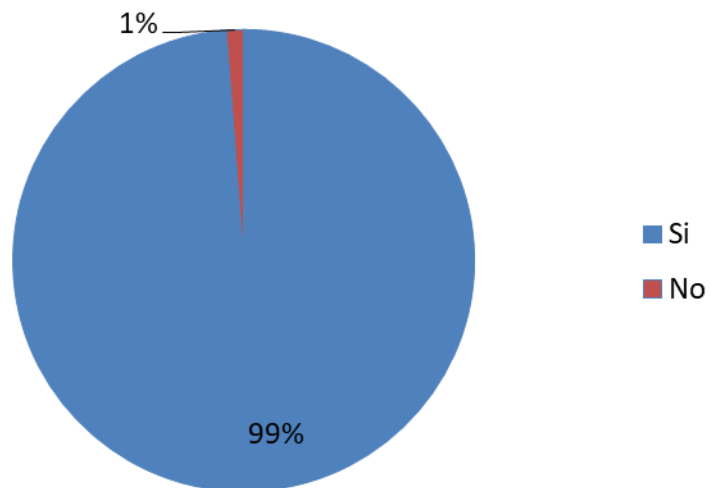
Gráfica 3: Diagrama circular de porcentajes.

Pregunta 4: ¿Cree que el centro de Valencia debería de estar mejor organizado en cuanto a sus lugares de uso?



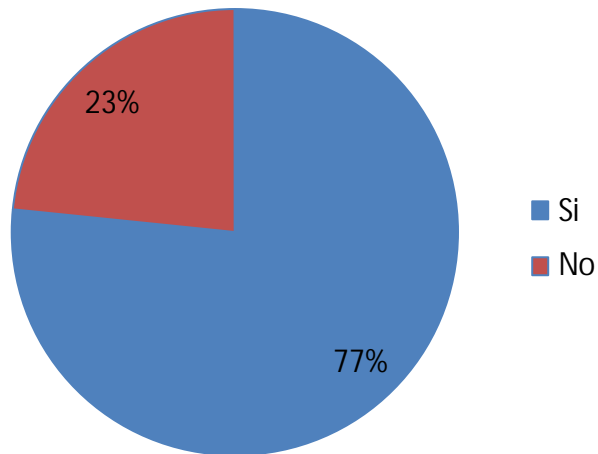
Gráfica 4: Diagrama circular de porcentajes.

Pregunta 5: ¿Debería haber más seguridad en el Centro de Valencia?



Gráfica 5: Diagrama circular de porcentajes.

Pregunta 6: ¿Cree usted que esta propuesta de una Escuela Gastronomía podría atraer mayor inversión y turismo al área?



Gráfica 6: Diagrama circular de porcentajes.

3.5 Análisis de Resultados.

Luego de tener los resultados de la encuesta planteada, se llevará a cabo la interpretación de estos, con el objetivo de facilitar la toma de decisiones en cuanto al desarrollo y el planteamiento de la modificación del plan de reordenamiento urbano del casco histórico del centro de Valencia, municipio Valencia, estado Carabobo.

3.6 Fases de la Investigación.

Fase 1: Observación del Sitio a Trabajar y Formulación del Problema. Se llevó a cabo un análisis de la situación actual del centro de Valencia, obteniendo la problemática que se presenta dentro del mismo; estableciendo objetivos que marcaran la dirección de desarrollo del proyecto.

Fase 2: Recopilación de Datos e Información. Recursos, tales como, fotografías y notas referidas al sitio de estudio; al igual que la información obtenida por parte del Instituto de Desarrollo Urbano del Centro de Valencia, de la alcaldía de Valencia, manuales y normas.

Fase 3: Propuesta del Plan Maestro. Luego del análisis y la información obtenida, se procede al planteamiento del Plan Maestro del Centro de Valencia.

Fase 4: Selección del Terreno, Propuesta de Edificación y Programa de Áreas. Análisis de las variables del terreno seleccionado.

Fase 5: Presentación del Proyecto. Entrega de los resultados obtenidos del estudio, por medio de la propuesta de diseño.

CAPÍTULO IV

EL PROYECTO

4.1 El Sitio Urbano.

Ubicación

Valencia es uno de los 14 municipios autónomos que conforman el Estado Carabobo en la Región Central de Venezuela, así como también uno de los 5 municipios que integran la ciudad de Valencia. Su capital municipal es la Ciudad de Valencia. Se encuentra ubicada en la Región Centro-Sur del Estado Carabobo.

Posee una superficie de 623 km² y tiene una población estimada de 2.890.449 de habitantes según el Censo Nacional 2018, lo que lo convierte en el municipio más poblado del Estado Carabobo y de toda la Región Central de Venezuela. Aquí también se encuentra el asiento principal de la ciudad de Valencia, capital de la entidad y principal centro industrial de la Región Central. La principal arteria vial del municipio es la Autopista Regional del Centro (Caracas-Valencia). El Municipio Valencia posee 09 parroquias civiles.



Figura 5: Área de Carabobo, Sección Valencia.

Localización

El área en donde se realiza el desarrollo de la propuesta es el Centro Histórico de Valencia, consta del conjunto de la Parroquia El Socorro, Parroquia La Candelaria, Parroquia Santa Rosa, Parroquia Catedral y la Parroquia San Blas siendo bordeada por la Avenida Paseo Cabriales, Avenida Fernando Figueredo, Avenida Cedeño, Avenida Lara y la Autopista del Este. Las Parroquias colindan con la Parroquia San José, Parroquia Miguel Peña, Parroquia Rafael Urdaneta, Municipio San Diego.

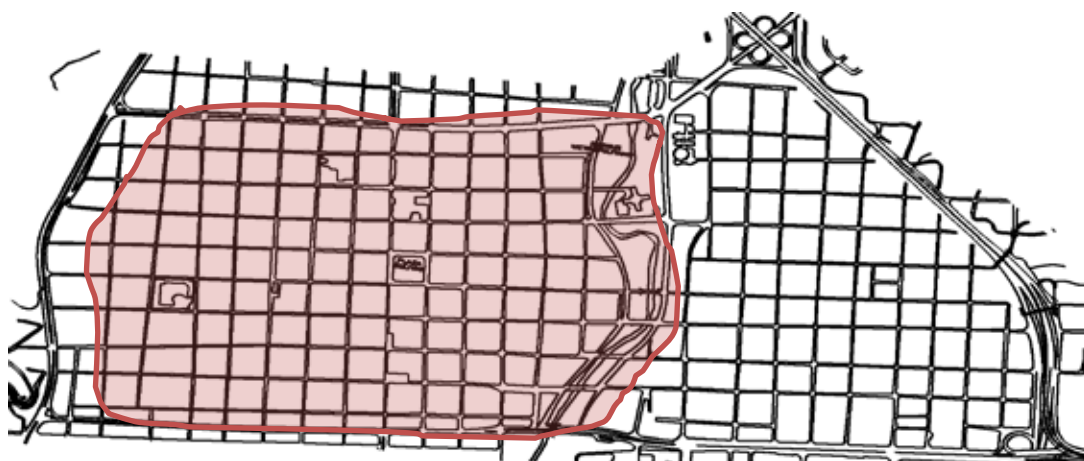


Figura 6: Centro Histórico de la Ciudad de Valencia, Área a Intervenir.

Población

El municipio Valencia posee una población de 829.856 habitantes, acogiendo al 37,0% de la población de la ciudad, según el Censo Nacional de 2011, convirtiéndolo en el municipio más poblado del Estado Carabobo. De este modo los habitantes de los sectores de El Socorro, Catedral, San Blas, Santa Rosa y Candelaria, que conforman el Casco Histórico de Valencia del Municipio Valencia, Estado Carabobo; está conformado por un total de cuarenta y cinco mil quinientas personas (45.500 personas), esta información obtenida del XIV Censo Nacional De Población y Vivienda del Estado Carabobo (diciembre, 2004).

Clima

La ubicación de la ciudad de Valencia se encuentra cerca de las costas marítimas de Venezuela, siendo así que sus temperaturas anuales sean cálidas. Se tiene un promedio anual de 24°C, donde temperatura máxima es de 33,4°C, la mínima es de 17,9°C y la temperatura en sombra de 23,3°C. Las estaciones existentes en el sector son de invierno y verano donde se presentan en periodos de lluvia y sequía.

Hidrología

El Río Cabriales es el más importante curso de agua de la ciudad. Nace a 1650 m de altitud en el cerro Hilaria (Naguanagua), desembocando, originalmente, en la Ciénaga Guanabanal (desparramadero «El Paito») afluente este último del río Paito; actualmente desemboca directamente en el río Paito, afluente del río Pao. Sin embargo, entre 1979–2006, el Ministerio Del Ambiente desvió el curso del río hacia el Lago de Valencia para mitigar el descenso del nivel de las aguas.

El río recorre la ciudad de Norte a Sur por su parte oriental. Atraviesa las parroquias Naguanagua, San José, Catedral, San Blas, Santa Rosa y Rafael Urdaneta. En sus márgenes se encuentran lugares destacados como la Universidad de Carabobo, el parque Fernando Peñalver, la avenida Paseo Cabriales y el barrio Los Samanes.

Otros ríos de importancia en la Gran Valencia son:

- Río Güigüe, desemboca en el Sur del Lago de Valencia.
- Río Guacara, desemboca en la orilla Norte del Lago de Valencia.
- Río Los Guayos

Todos estos ríos desembocaban en el lago de Valencia, aunque las aguas Del río Cabriales han sido desviadas hacia el Paíto.

Vialidad

Valencia constituye al grupo de sistemas viales más poderosos del país. Esto no solo incluye las cuatro autopistas que atraviesan la ciudad, sino que también abarca un sistema complejo de calles y avenidas de gran importancia. El Centro Histórico de Valencia tiene la disposición de retícula perfecta, atravesado longitudinalmente por avenidas y transversalmente por calles, además de ser angostas su flujo es continuo y fluido, también es uno de los lugares con mejor flujo vehicular.



Figura 7: Plano de Vialidad, Centro de Valencia.

Transporte

Dentro de los límites del municipio, están ubicadas las siete estaciones de la Línea 1 pertenecientes al sistema de Metro de Valencia. Los nombres de las estaciones son: Monumental, Las Ferias, Palatal, Santa Rosa, Michelena, Lara y Cedeño. En cuanto a las autopistas, el municipio está surcado por la Autopista Regional del Centro, la Autopista Circunvalación del Este, la Autopista Circunvalación Sur y la Autopista Valencia-Campo Carabobo.

Figura 8: Plano de Identificación de Transporte, Centro Histórico de Valencia.



Zonificación

En relación a la zonificación, los parámetros establecidos, en tal sentido a continuación se incluyen el plano referido a las zonificaciones del contexto.

Figura 9: Plano de Zonificación, Centro de Valencia.

4.2 El Plan Urbano

Propuesta Urbana

La propuesta busca fortalecer principalmente el carácter cultural y turístico del Casco Histórico de Valencia proponiendo, museos, centros culturales, escuelas de arte y como carácter secundario el carácter social y ciudadano de la zona proponiendo escuela de arte y oficio y edificios que apoyen la actividad de entes gubernamentales. Se busca para el Centro Histórico de Valencia formar un núcleo histórico-cultural en conjunto con las actividades de las parroquias urbanas del El Socorro, Catedral, Candelaria, Santa Rosa y San Blas. Apoyando el objetivo principal con el uso residencial, regular actividades comerciales, desarrollar las actividades culturales, recreacionales y educativas. Fomentando el turismo en la zona y recuperando su valor histórico. La propuesta parte de la idea de crear boulevard caminable con un gran contenido de edificaciones patrimoniales y culturales, que se conectará con ejes secundarios con un alto tráfico vehicular y peatonal. Alrededor de las plazas principales se plantea nodos peatonales conocido como Macromanzanas con la finalidad de crear un área de recreación y esparcimiento. Todo esto con una movilidad principalmente peatonal y que pretenda la reducción del uso de vehículos y promueva el transporte público en la zona con un circuito interno junto a paradas de autobús, reforzando la propuesta con dos estaciones de metro ya existente con espacios verdes públicos. Todo esto se lleva a cabo manteniendo el uso y sentido de las calles con la modificación del perfil vial de las calles reduciendo la vía vehicular a un carril por consecuencia de la ampliación de las aceras.

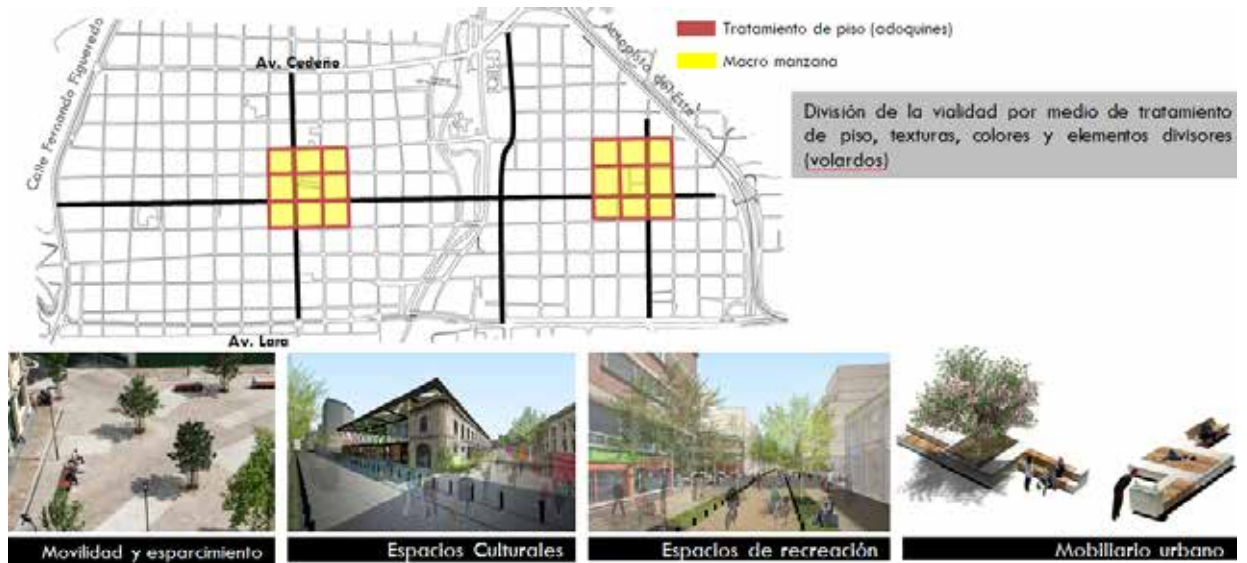


Figura 10: Propuesta Urbana del Centro Historico de Valencia.

Propuesta Vehicular

Se plantea la disminución del tráfico vehicular mediante el planteamiento de una ruta de transporte que sirva como medio de traslado para las personas que viven, trabajan dentro del centro histórico y los turistas.



Figura 11: Plano del Centro de Valencia. Propuesta Vial y Peatonal.

Propuesta Peatonal

Se mejoraron los espacios urbanos con la intención de darle más vida humana a la ciudad a todo Paseo Cabriales, con espacios culturales, cominerías, espacios de deportes extremos como un Skypark, plazas para la concentración de personas, con esto habrá elementos de recreación urbana que entretendrán a las personas cercanas y adyacentes al casco central, además de que la Av Paseo Cabriales tiene belleza por estar cerca de un río y la cantidad de áreas verdes.

Propuesta de Usos



Figura 12: Plano del Centro de Valencia. Propuesta de Usos.

El Centro de Gestión, Notaria y Registro Civil: Es un edificio que pretende responder a la problemática de la alta demanda de edificaciones que brinden espacios de gestión administrativa y prestación de servicio del mismo ámbito, por lo mismo, nace un espacio destinado al desarrollo de actividades como la información, gestión, comunicación y participación ciudadana. Dicho lo anterior, el diseño de la edificación buscó integrar la arquitectura moderna con el entorno presente en el sitio, satisfaciendo así las necesidades de quienes hacen uso del mismo, cuenta una Notaría Pública, un Registro Civil, agencia bancaria y locales comerciales dedicados al pago de servicios de infraestructura urbana y un cafetín, todo esto tomando en cuenta el volumen y flujo de usuarios correspondientes a este tipo de edificación.

Hotel 5 Estrellas: se propuso para la recreación y estadía de los múltiples visitantes que acuden al centro histórico, ya sea por las edificaciones culturales representativas, o por negocios, con dicha propuesta contiene muchos usos necesarios para la zona. Se ubicó entre la avenida paseos Cabriales y calle Colombia, cercano al puente morillo, siendo un punto atractivo que servirá como articulación para la propuesta del bulevar Colombia y el área verde de la zona.

Centro de Artes Audiovisual: se propuso para agregar mayor atractivo hacia el área cultural que presenta el centro histórico, creando una edificación para exhibiciones de elementos de valor cultural y artístico dando apoyo al Teatro Municipal de Valencia ya que se encuentra a pocos metros haciendo de esta zona un nodo de cultura que es conectado por medio del bulevar propuesto en la calle Colombia.

Mercado Municipal: es de importante logro ya que el Centro Histórico no posee un espacio para este fin por lo cual su intensión principal es la de fomentar la unión del ser humano con el patrimonio cultural y promover el turismo en la zona, también de tener uso comercial y recreativo, éste edificio permite vistas de todo el Centro Histórico y del paseo Cabriales, está compuesto por 3 plantas, la planta baja está diseñada con el área de servicios, carga y descarga, administrativa, una zona central

donde se encuentran dos rampas de acceso a las 2 plantas superiores y un gran espacio abierto en una plaza cubierta con áreas de comercio, la segunda planta posee locales comerciales de diferentes modalidades, toda la parte de cavas y limpieza de los alimentos que allí se venden, un espacio central donde se puede observar los locales y la plaza cubierta en la parte inferior y la tercera planta posee el mismo espacio central para observar los locales y la zona de venta de comida y restaurant.

Centro de Artes y Oficios: Es una edificación educativa con espacios de esparcimiento, recreación y comercio, que generan un radio de influencia positivo, a través de la interrelación de dichas actividades como talleres de herrería, carpintería, costura, instalaciones eléctricas, bordado, orfebrería, computación, asistente farmacológico, administración, restauración, peluquería, orientación, entre otras actividades. Consta de dos niveles más un nivel de semisótano que abraza una plaza central.

Centro Comercial con Torre de Oficinas: La propuesta se integra correctamente con su contexto inmediato, siendo este el correspondiente a una zona con múltiples usos, tales como residencial, comercial, educacional y cultural, genera automáticamente un punto importante de encuentro y unificación de actividades. El terreno está ubicado en la Calle Cedeño 105 cruce con Av. Constitución 100, Valencia, el mismo abarca una extensión de 5.331 m²; limitando al norte con la Av. 105 Cedeño, al sur con la calle 104 Vargas, al este con la Av. Urdaneta, y al oeste con la estación Cedeño del Metro de Valencia.

Museo Interactivo Infantil: El proyecto del Museo Interactivo Infantil está ubicado entre la Av. 94 Paseo Cabriales y la Calle 113 Independencia consta de un terreno de 10133 m², la propuesta viene dada por una deficiencia en el sector educativo

y turístico dentro del sector, para lo cual se planteó un Museo de tres plantas el cual cumplen con las necesidades demandadas por los habitantes locales.

Orquesta Sinfónica: El proyecto de la orquesta sinfónica se encuentra ubicado entre la calle Colombia y la calle Anzoátegui limitando con el colegio Don Bosco, posee un terreno de 5.100m². La propuesta de este proyecto se dio por motivos de la falta de un lugar para la orquesta sinfónica del estado Carabobo y se planteó una edificación de tres niveles fundamentada en las necesidades socio culturales de la zona y satisfaciendo las necesidades de la organización.

Escuela Gastronómica: El propósito de llevar a cabo el diseño de una escuela gastronómica en municipio Valencia del estado Carabobo, fue promover actividades educativas y recreativas, para el beneficio de la población existente, así como ofrecer servicios e instalaciones que permitan el desarrollo de actividades académicas promoviendo la formación gastronómica del país, y la difusión de esta a través de sitios acondicionados apropiadamente. Este proyecto posee diferentes áreas especializadas para la enseñanza de Pastelería, Panadería Talleres de Concina internacional, Bristo Bar, Salón de Exposiciones, Cafetería, Laboratorios, Área Administrativa, Área de Carga y descarga, Estacionamiento Privado y público. Se encuentra ubicado entre la calle Colombia y la Calle Páez, cerca de la Plaza 5 de Julio en el Centro de Valencia en un terreno de 4800m².

Instituto Autónomo Municipal de la Policía de Valencia: Actualmente en el casco central de Valencia se encuentra en la sede de operaciones Instituto Autónomo Municipal de la Policía de Valencia (IAMPOVAL) ubicado en la esquina de la intersección de la calle Colombia y la Avenida Constitución, separado de su sede administrativa, la cual se encuentra en el Museo de la Cultura ubicado en la Avenida Paseo Cabriales. Debido a esta separación de los elementos que la conforman, se propone crear una edificación que unifique la sede administrativa, la operacional y las

áreas de detención al ciudadano, en un terreno de 2.909 m², ubicado en el cruce de la calle Libertad y la avenida 5 de Julio.

4.3 El Proyecto

Definición

La arquitectura es usada como una herramienta para el diseño y construcción de espacios y edificaciones, siendo capaz de establecer un conjunto de modificaciones y alteraciones en el entorno, con el objetivo de satisfacer las necesidades físicas, emocionales y espirituales, protegiendo el resultado con la estética, técnicas y el sitio, respetando el medio ambiente y las leyes estipuladas del sector. Su finalidad es satisfacer las necesidades del usuario, establecer soluciones a problemáticas latentes que afectan el desarrollo de una sociedad a nivel urbano y ambiental. Entre los espacios indispensables para un sector urbano se encuentran los recreativos, socio-culturales, áreas de esparcimientos, educacionales y comercio.

La arquitectura gastronómica ya es una especialidad dentro de la arquitectura comercial: puede determinar el éxito o el fracaso de un ámbito gastronómico. Los elementos fundamentales usados para crear la atmósfera en esta edificación son los colores, las formas, las texturas y el diseño de iluminación. Los revestimientos, la ventilación y la acústica y la cartelería, externa e interna, son los aspectos claves. Asimismo, las áreas de servicios (cocina, depósitos, normas de higiene y seguridad, etc.) tienen una cuidadosa planificación porque, en definitiva, la calidad de la escuela gastronómica depende de ellas.

Se plantea el espacio como un conjunto arquitectónico en donde, además de los elementos escenográficos, se considera el mobiliario, las cartas, la vajilla, la mantelería,

los accesorios decorativos, etc., a fin de que armonicen entre sí. También considerando que la gran mayoría de los clientes accede en auto, por lo cual la ubicación del local y la consideración del espacio para estacionamiento tienen una importancia decisiva.

El Usuario

Se define como aquella persona que utiliza habitualmente un bien o servicio, en el caso de la propuesta, es quien transita o permanece en la zona y hace uso de los espacios. El espacio propuesto para el Plan de Reordenamiento Urbano al igual que el Diseño de una Escuela Gastronómica, está dirigido a la atención de necesidades sociales de tipo educacional, cultural, comercial y recreativo, el usuario de estos espacios no solo abarca a la comunidad inmediata, sino también beneficia a todo el Municipio, favoreciendo a niños, jóvenes, adultos y adultos mayores. Convirtiéndose así en un espacio donde se fomente la cultura de los propios y visitantes además de educación básica en diferentes áreas específicas. En la propuesta se contempla gran diversidad de usuarios que se vinculan de manera diversa y la cual se beneficia de la misma. Los diferentes usuarios son:

Usuario Trabajador: se vincula de forma directa con el proyecto, es el que mantiene activa la edificación y regula y controla para su óptimo funcionamiento, también son los encargados de sacar el máximo provecho a la misma.

Usuario Estudiante: es uno de los principales protagonistas que aprovechan las instalaciones que la escuela ofrece, se vinculan de forma directa y continua por medio de la edificación y circulación vertical, se crea continuas áreas de descanso, interacción social y reunión para que el estudiante disfrute de las instalaciones.

Usuario de Transición: Este usuario se relaciona de forma indirecta, ya que la escuela cuenta con espacios externos de uso público como la plaza central con la

biblioteca, local de comida y área comercial sin la necesidad de entrar al área educativa de la edificación.

4.3.3 El Sitio y su Contexto

Ubicación del terreno dentro del contexto indicado

El proyecto a desarrollar está ubicado en el Municipio Valencia, en el Centro Histórico. Junto a la Av Principal Paseo Cabriales, entre la Calle Paez y Colombia, con una cercanía hacia la autopista del Este.

Usos

En la actualidad, el terreno está baldío, sin embargo, de acuerdo al Plan de Desarrollo Urbano Local de Valencia, el uso establecido para el terreno de implantación es de tipo recreativo y deportivo, pudiéndose plantear edificaciones de carácter sociocultural.

Esto prevé lo siguiente:

Tipología de Usos: Academia, Diplomaturas, Telleres Educativos, Educativo, Cultural, Comercial.

Hitos

El sector de estudio en general cuenta con dos hitos establecidos que marcan puntos de referencias bastante importantes. El primero siendo la Plaza Simón Bolívar, por su importante representación histórica. Por otro lado, el segundo hito es el Centro Médico Rafael Guerras Méndez que ofrece diferentes tipos de servicios en el área de salud muy importantes para el sector del Centro Histórico.



Figura 16: Plaza Simon Bolivar, Google. (2018) y Centro Clinico Rafael Guerras Mendez, Google (2018)

Topografía

La topografía en el sector no es muy variable, manteniendo una pendiente de 0,5% en dirección al Rio Cabriales por sus dos orillas (este y oeste), lo cual en definitiva es un terreno de topografía simple que no amerita altos movimientos de tierra.

Orientación y Vientos

La orientación del terreno es en sentido norte-sur. Los vientos alisios circulan por el noreste chocando con la ráfaga que viene en sentido sur-norte, generando una ventilación cíclica entorno al sector.



Vías de Acceso

Las vías de acceso están constituidas por la Autopista del Este, la Prolongación del Paseo Cabriales y la Avenida 5 de Julio. Estas conforman un circuito que circula todo el perímetro del parque y permite el manejo de múltiples accesos a la escuela.

Vegetación

La vegetación está compuesta por bosques deciduo mesófilos, con presencia de una variada serie de árboles. Los arboles existentes según especie en el terreno de estudio son:

a) Gamelote Samán; b) Zapatero; c) Lechero; d) Jabillo; e) Mango; f) Guácimo; g) Jobo; h) Pardillo; i) Taima; j) Ceiba; y k) Bambú.

Servicios Públicos

En materia de servicios públicos, el Centro Historico de Valencia, en general, se encuentra con deficiencia de los mismos. En la actualidad cuenta solo con estos servicios:

Electricidad: Los transformadores más cercanos se encuentran en la redoma que da acceso a la Hermandad Gallega, mientras que en el terreno se ubica una subestación en las proximidades de la Autopista y el Fórum de Valencia. Para la propuesta, se implementó el uso de casetas eléctricas ubicadas en el terreno para tener proximidad del servicio.

Teléfono, Cable y Data: Los tendidos y condiciones de teléfono, cable y data no existen en el terreno, por lo que debieron ser implementados en su totalidad para la propuesta, tomando como guía el servicio que tiene la Urbanización Majay y

dotando a la parcela por bancos de data en sus perímetros para lograr la inserción de manera adecuada.

Aguas Blancas: El terreno no cuenta con la dotación necesaria, por lo que se debió implementar la acometida, proyectando un acueducto que se conectara con la Urbanización.

Aguas Negras: La cloaca principal de la zona pasa cercana al Fórum de Valencia, por lo que la implementación de aguas servidas es de fácil aplicación.

Aguas de Lluvia: Estas son recogidas a través de canales y tanquillas de la calle y dispuestas al Río Cabriales que atraviesa el terreno en sentido norte-sur. El drenaje, por lo tanto, se limita a la recolección de estas a través de canales y cuya disposición final sea el río.

Variables de Uso

Las variables urbanas aplicadas al terreno, están reflejadas en el Plan de Desarrollo Urbano Local de Valencia, tal como se estipula y se hace saber en las bases legales. Aquí se extrae parte del contenido que refleja lo concerniente a las variables de diseño, las cuales establecen todos los márgenes, retiros, alturas y porcentajes que deben cumplirse en el terreno de estudio de manera obligatoria.

Es importante mencionar que para este Plan de Desarrollo Urbano Local, el apartado para edificaciones de carácter Educativo General establece que:

Área Mínima: 3.400m²

Retiros: Frente: 6m; Lateral: 4m y Fondo: 4m.

Porcentajes de Construcción:

Ubicación: 60%; Construcción: 120%

Altura Máxima: Planta Baja + Mezzanina + 4 plantas tipo.

Determinantes de Diseño

Se establecen los parámetros que dan respuesta inmediata a la solución de la propuesta, de acuerdo a los puntos previamente mencionados.

Partiendo de las necesidades básicas, todavía siguen siendo válidas las palabras de Vitrubio, que exigía a cualquier obra arquitectónica que fuera útil, duradera y bella. A fin de cuentas, se espera cierta permanencia y utilidad por parte de las estructuras para que justifiquen su existencia. Pero además, debemos considerar el aspecto estético dentro de las necesidades básicas, sin dejar a un lado las variables del entorno también guían el proyecto, permiten diseñar en base a una respuesta exigida por su propio contexto, también es necesario velar por las necesidades de los diferentes usuarios que del proyecto harán vida, por estas razones, se tomaron como determinantes del diseño arquitectónico las siguientes condiciones:

Orientación y Vientos: basado en la orientación del terreno, el proyecto se implanta el sentido diagonal, con ángulos de 45 grados con respecto al norte, esto determina una insolación parcial en las fachadas, crucial para el confort de los usuarios del proyecto. El proyecto posee diferentes elementos arquitectónicos que contribuyen a evitar la incidencia del sol durante el día y así garantizar una edificación más fresca.

El Sitio y su contexto: esta es la determinante más importante, debido a que el lugar de implantación mantiene un contexto inmediato muy diverso, el cual

condiciona que las edificaciones se deban fundir con el parque en donde se emplazan con el fin de otorgarle al usuario diferentes espacios a través del recorrido del conjunto. Además, ofrecer actividades de esparcimiento en el espacios implantado para contrarrestar el efecto de una edificación en un parque, esto responde a una de las teorías de Le Corbusier en donde se buscaba devolver el espacios del terreno a través de terrazas en las cubiertas de las edificaciones.

Vías de acceso: partiendo de lo antes mencionado, el proyecto se emplaza en el centro de la parcela, condicionando la plaza de acceso a comunicarse con todo su contexto en los cuatro puntos (norte, sur, este y oeste), esto permite una accesibilidad perfecta al proyecto, puesto desde que todos los puntos del parque se puede acceder al mismo sin necesidad de determinar una única entrada.

Programa de Áreas

El programa de áreas del proyecto arquitectónico es de usos mixtos, esto se contempla con los usos educativos, recreacionales, comerciales, administrativos, socio-culturales dentro del mismo, buscando ser una edificación completa y didáctica. A continuación, se presenta una tabla descriptiva con el programa de cada espacio a desarrollar en la propuesta.

SUB-AMBIENTES	CANTIDAD	ÁREA POR UNIDAD		ÁREA TOTAL
	1	20.00		20.00
Hall	1	20.00	20.00	63.00
Oficina de atención para Alumnos	1	15.00	15.00	
Teléfonos públicos	4	1.00	4.00	
SS.HH. públicos para damas y caballeros	2	12.00	24.00	
SS.HH. Para discapacitados	2	4.00	8.00	
Mostrador de recepción e información	1	8.00	8.00	184.00
Secretaria Academica	1	12.00	12.00	
Dirección Academica	1	19.00	19.00	
Pool Administrativo	1	81.00	81.00	
Sala de Reuniones	2	32.00	64.00	
Topico	1	30.00	30.00	30.00
Taller de Cocina	14	55.00	770.00	2535.00
Aulas Teoricas	8	55.00	440.00	
Laboratorio de Bromatología	3	55.00	165.00	
Aulas Bar	4	55.00	220.00	
Taller de Mozos	3	55.00	165.00	
Taller de Panaderia	10	55.00	550.00	
Taller de Pasteleria	3	75.00	225.00	
SS.HH. públicos para damas y caballeros	3	12.00	36.00	40.00
SS.HH. Para discapacitados	1	4.00	4.00	
Sala de fiestas, reuniones y banquetes	1	150.00	150.00	195.00
Depósito para sala de fiestas, reuniones	1	25.00	25.00	
Vestibulo para sala de fiestas, reuniones	1	20.00	20.00	
Sanitarios para damas y caballeros	2	12.00	24.00	24.00
Administración	1	20.00	20.00	50.00
Secretaria	1	10.00	10.00	
Recepción	1	20.00	20.00	

SUB-AMBIENTES	CANTIDAD	ÁREA POR UNIDAD		ÁREA TOTAL
Ingreso de servicio peatonal y vehicular	1	10.00	10.00	116.00
Patio de maniobras	1	100.00	100.00	
Caseta de vigilancia	1	6.00	6.00	
Vestuarios y sanitarios del personal	2	15.00	30.00	65.00
Estar de empleados + comedor	1	35.00	35.00	
Mantenimiento y reparación	1	30.00	30.00	115.00
Almacén general	1	50.00	50.00	
Depósito de basura hermético.	1	6.00	6.00	
Depósito de limpieza.	1	6.00	6.00	
Sala de monitoreo	1	15.00	15.00	
Ascensores de servicio-mortacargas	2	4.00	8.00	
Almacen de Abarrotes	1	25.00	25.00	
Almacen de Cames	1	25.00	25.00	
Almacen de Frutas y Verduras	1	25.00	25.00	
Almacen de Menaje	2	35.00	70.00	
Almacen de Lacteos	1	25.00	25.00	
Almacen de Pescados y Mariscos	1	25.00	25.00	
Grupo electrógeno	1	10.00	10.00	55.00
Sub-estación eléctrica	1	25.00	25.00	
Cisternas y bombas	1	10.00	10.00	
Equipo de aire acondicionado	1	10.00	10.00	
Estacionamiento público	33	12.50	412.50	663.00
Estacionamiento para discapacitados	2	19.00	38.00	
Estacionamiento de personal	5	12.50	62.50	
Maniobras	1	150.00	150.00	
Área Total			6300m2	

Esquema de Relaciones

La propuesta se detalla en el siguiente esquema, dando cavidad a las áreas principales del conjunto, tanto público como privado.

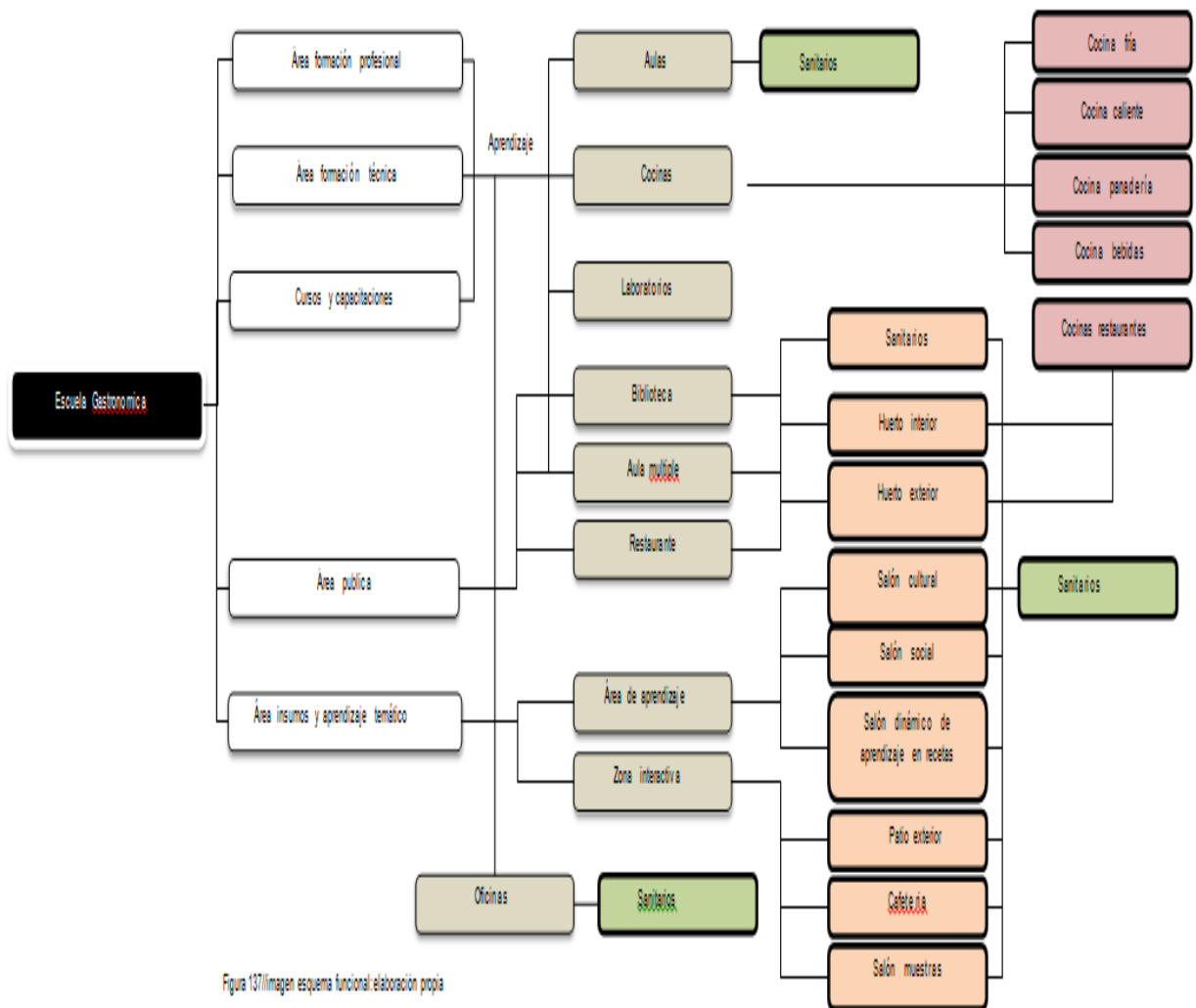


Figura 137/imagen esquema funcional elaboración propia

Concepto Generador

El concepto generador de la propuesta parte de un punto de desarrollo el patio como centro, es decir, consiste en un número de elementos y relaciones que se agrupan en torno al espacio central de la edificación, esto obliga a que la misma adquiera una jerarquía dominante, estructurada con pasillos relacionados que siguen el esquema de organización con geometría rectangular por lo que se define como una edificación con arquitectura tradicional que asume al patio como su elemento organizador y estructurador del Edificio, respondiendo a las variables ambientales al sistema de actividades que se generan en los demás niveles de altura una condición del diseño para el edificio y su configuración físico espacial que se va efectuando en los distintos niveles en correspondencia con el programa de áreas.

4.4 Memoria Descriptiva

El proyecto consiste en el desarrollo de una edificación de tipología educacional gastronómico, con la finalidad de darle un gusto y un perfil de desempeño diferente a la educación titulada en la ciudad, con un mayor nivel de estructura curricular y desarrollo teórico práctico del conocimiento de la cultura culinaria, a nivel y una mayor profesionalización, con el fin de alcanzar metas de formación de alta capacitación, que nos ayuda a crear un nuevo campo de referencia nacional e internacional, que llenen tanto a nuestra ciudad de los caballeros y de las damas descollantes.

El Centro Histórico de Valencia obtiene otro nivel académico y revive la Av Paseo Cabriales con Las Ferias, la escuela gastronómica ofrecerá cocina nacional e

internacional, además de pastelería y panadería, su pensum va dirigido a la modernidad gastronómica.

Proyecto de Arquitectura

Partiendo del terreno y su porcentaje de ubicación con relación al contexto urbano, la edificación presenta 3 niveles con un núcleo central de circulación vertical, cada planta presenta espacios que van desde lo semipúblico a lo privado, en planta baja se encuentra un auditorio de presentaciones gastronómicas con cocina, enfermería, laboratorio de bromatología, y un cafetín, incluyendo toda el área de servicio, tanque e hidroneumático, depósitos, carga y descarga, almacenamiento, Así como también el área de estacionamiento.

En el nivel 1, 2 y 3 la distribución comienza desde ascensores y escalera, en cada piso contamos con aulas de clases, baños y áreas administrativas, el vacío que configura el patio principal se repite en todos los pisos con el mismo concepto de sustraer el aire caliente, la terraza es un ejemplar para la hidroponía y cabe destacar que el edificio se vuelve sustentable ya que contiene también paneles solares en sus fachadas.

Los accesos a las aulas con respecto a los corredores y pasillos constituyen el elemento articulador de sus actividades predominantes, como es la instrucción del ejercicio docente, así como las prácticas asociadas a la producción de alimentos, junto con espacios que relacionan las escaleras y ascensores. Para las vías de escape, los pasillos son amplios y todo se relaciona con la iluminación natural ya que cada espacio cuenta con ventanas hacia el exterior y unas aulas cuentan con iluminación del atrio, tanto que la circulación cruzada de viento en un esquema de relaciones entre las distintas aulas.

Descripción por planta

La edificación cuenta con 4 plantas, las cuales están compuestas por PB+N1+N2+N3+ Techo, tal como se describe a continuación:

Planta Baja Nivel 0.00

En la planta baja se encuentra el acceso peatonal y vehicular, área de carga y descarga, almacenamiento principal de alimentos, la cafetería y salón de presentaciones, enfermería y el laboratorio de bromatología.

Planta 1 – Nivel

En este nivel se encuentra el área administrativa, el laboratorio de computos. Talleres de Teoría Gastronómica, Práctica de Cocina Fría y Cocina Caliente, y su respectiva área de servicios.

Planta 2 – Nivel

En este nivel se encuentra el área de BristoBar, con los Talleres de Panadería y Pastelería. Biblioteca, Sala de Profesores y sus respectivos servicios.

Planta 3 - nivel

En este último nivel, nos encontramos con los talleres demostrativos de Cocina, el área de Huerto Principal Hidropónico y sus respectivos servicios.

Materiales y Acabados

Fachada Norte

Para este tipo de acabado se llevó a cabo el estudio del entorno colonial y se tomó en cuenta el suelo arcilloso y las edificaciones antiguas del centro que están construidas con ladrillos. De ese mismo modo el edificio como en todas sus fachadas la planta baja está construida con concreto armado pulido y a partir del nivel 1 está revestido con tablillas roja. Esta fachada tiene una cristalería que le da un toque moderno a esta fachada que se logra ver desde la Av Paseo Cabriales.

Fachada sur

Los materiales que se muestran en la fachada sur que da a la calle 99 Páez denota la entrada principal y el núcleo de circulación que tiene concreto liso, en cambio toda la planta baja está construida con concreto armado y desde el nivel 1 está recubierta con tablillas al sur oeste de la fachada sur tiene un recuadro de tablillas solapadas como si fueran escamas de pescados, todo el edificio y cada tiene unos ventanales modernos que hace que la edificación sea traída del pasado con materiales de ahora.

Fachada este

Los materiales siguen siendo únicos desde todos los ángulos pero no hubo elección sobre la gran combinación de concreto armado pulido, con el núcleo vertical de la escalera con concreto liso y el revestimiento de tablilla el carácter es de una edificación colonial, con materiales de la zona y ese peso que da hacia su avenida principal que es la Av Paseo Cabriales, toda esta fachada posee ventanales con paneles fotovoltaicos para capturar la luz y así generar electricidad de una manera sustentable.

Fachada oeste

Sobre la elección total de los materiales que contiene esta fachada va de la mano con un recubrimiento total de tablillas sobre las tres fachadas restantes, también tiene ventanales y en este espacio está casi toda el área de servicio, el área de carga y descarga, cuarto de basura, hidroneumáticos y almacenes, con puertas metálicas para dar un reforzamiento de seguridad y rigidez a la fachada, con aspecto colonial moderno.

Acabados

Entre todos los acabados se tomó en cuenta todos los espacios y sus usos, así lograr armonía y el uso correcto de todos los materiales seleccionados, en donde a continuación se está hablando de cada uno y su aplicación según su espacio:

Acabados Externos

Todos los acabados externos ya se han mencionado su aplicación en los revestimientos de fachadas, sin embargo, los materiales que se usaron en el estacionamiento es concreto vaciado, y la esquina de la entrada principal se usó granito, al igual que el piso de la entrada en la fachada norte. Entre las aceras, brocales y calles solo hubo esta selección de material de concreto, para espacios más íntimos con el público se usó granito, inclusive en las escaleras y rampas de acceso.

Acabados Internos

Para los espacios internos se pensaron materiales de gran calidad y armonía con los espacios, y a continuación describiremos los materiales usados.

Planta Baja:

En los espacios de planta baja se seleccionaron todos los espacios y se les dio un carácter para su diseño de interiores;

- Los baños en general: el piso está recubrimiento porcelana blanca de 30x30 y las paredes son de porcelana blanca 30x60 a 2 metros de alto blanca, los lavamanos tienen un tope de mármol blanco con todos grises oscuros.

- El restaurante: el piso tiene porcelanito de 45x45, las paredes están pintadas con pintura epódica y acrílica blanca, la barra tiene porcelanito negro de 10x30, y su tope es mármol gris claro, Su piso también tiene porcelanito de 45x45, incluyendo la cocina, toda la barra y el área de cavas cuarto tienen cerámica blanca de 30x60. Las áreas de cava cuarto tienen porcelana blanca y el piso de las cavas tienen porcelana y todas sus paredes con acero inoxidable.

- Los pasillos: el uso de material para estos espacios de circulación y de servicio están cubiertos con granito.

- Cocina: el piso cubierto con porcelanito blanco de 45x45 y los topes son de marcos gris claro, el recubrimiento de las paredes es de 30x60 hasta el cielo raso.

- El salón de usos múltiples: piso de granito, y pintura epódica con acrílico color blanco.

- Las oficinas: sus pisos están cubiertos con porcelanito beis o naranja muy claro, todas las paredes están pintadas con pintura blanca tipo A.

- Los laboratorios: su piso tiene porcelanito blanco de 45x45 y sus paredes tienen cerámicas de 30x60 hasta el cielo raso.

- El cuarto de basura; piso de porcelana gris de 30x30 y también recubrimiento de pared a 1.80 metros de altura.
- El cuarto de hidroneumático: piso de cerámica y pared con pintura gris de segunda.

Planta 1 Nivel:

En los espacios de planta nivel 1, al igual que la primera planta los espacios están subdivididos por áreas para que las selecciones de los materiales sean similares y simultaneas a la vez se seleccionaron todos los espacios y se les dio un carácter para su diseño de interiores;

- Los baños en general: el piso está recubrimiento porcelana blanca de 30x30 y las paredes son de porcelana blanca 30x60 a 2 metros de alto blanca, los lavamanos tienen un tope de mármol blanco con todos grises oscuros.
- Los pasillos: el uso de material para estos espacios de circulación y de servicio están cubiertos con granito.
- El salón de clases: piso está recubierto con micro cemento gris claro y las paredes con micro cemento blanco, este material impide la proliferación de bacterias dentro de las aulas, los topes están hechos de mármol blanco y todos los muebles aéreos y de piso con acero inoxidable. También incluye los desniveles mínimos en los topes para las clases de chocolate en los salones de clases de panadería y pastelería.
- Las oficinas: su piso están cubiertos con porcelanato beis o naranja muy claro, todas las paredes están pintadas con pintura blanca tipo A.

Planta 2 Nivel:

En los espacios de planta nivel 2, los espacios están subdivididos por áreas para que las selecciones de los materiales sean similares y simultaneas a la vez con los demás piso, se seleccionaron todos los espacios y se les dio un carácter para su diseño de interiores;

- Los baños en general: el piso está recubrimiento porcelana blanca de 30x30 y las paredes son de porcelana blanca 30x60 a 2 metros de alto blanca, los lavamanos tienen un tope de mármol blanco con todos grises oscuros.
- Los pasillos: el uso de material para estos espacios de circulación y de servicio están cubiertos con granito.
- El salón de clases: piso está recubierto con micro cemento gris claro y las paredes con micro cemento blanco, este material impide la proliferación de bacterias dentro de las aulas, los topes están hechos de mármol blanco y todos los muebles aéreos y de piso con acero inoxidable. También incluye los desniveles mínimos en los topes para las clases de chocolate en los salones de clases de panadería y pastelería.
- Las oficinas: su piso están cubiertos con porcelanato beis o naranja muy claro, todas las paredes están pintadas con pintura blanca tipo A.

Planta 3 Nivel:

En los espacios de planta nivel 3, los espacios están subdivididos por áreas para que las selecciones de los materiales sean similares y simultaneas a la vez con los demás piso, se seleccionaron todos los espacios y se les dio un carácter para su diseño de interiores;

- Los baños en general: el piso está recubrimiento porcelana blanca de 30x30 y las paredes son de porcelana blanca 30x60 a 2 metros de alto blanca, los lavamanos tienen un tope de mármol blanco con todos grises oscuros.
- Los pasillos: el uso de material para estos espacios de circulación y de servicio están cubiertos con granito.
- El salón de clases: piso está recubierto con micro cemento gris claro y las paredes con micro cemento blanco, este material impide la proliferación de bacterias dentro de las aulas, los topes están hechos de mármol blanco y todos los muebles aéreos y de piso con acero inoxidable. También incluye los desniveles mínimos en los topes para las clases de chocolate en los salones de clases de panadería y pastelería.
- Las oficinas: su piso están cubiertos con porcelanato beis o naranja muy claro, todas las paredes están pintadas con pintura blanca tipo A.
- azotea: el piso está cubierto con granito ya que este es el piso donde están los huertos hidropónicos, y esta techado con un techo transparente para generar un efecto invernadero.

Planta techo:

En los espacios de planta techo, es el cuarto de máquinas y áreas de techo, más el techo transparente de invernadero.

- recubierto con micro cemento gris claro y las paredes con micro cemento blanco, este material impide la proliferación de bacterias dentro de las aulas, los topes están hechos de mármol blanco y todos los muebles aéreos y de piso con acero inoxidable. También incluye los desniveles mínimos en los topes para las clases de chocolate en los salones de clases de panadería y pastelería.
- Las oficinas: su piso están cubiertos con porcelanato beis o naranja muy claro, todas las paredes están pintadas con pintura blanca tipo A.
- azotea: el piso está cubierto con granito ya que este es el piso donde están los huertos hidropónicos, y esta techado con un techo transparente para generar un efecto invernadero.

Materiales y Acabados

Fachada Este

El revestimiento aplicado para esta fachada busca responder a la orientación y al contexto inmediato que le acompaña, por este motivo asume la característica de ser abierta que se expresa como grandes espacios de contemplación, aprovechando la penumbra del elemento cubierta, permitiendo la admiración y contemplación del conjunto de la parte norte y el cauce del Rio Cabriales. Se aplica concreto Armado, Liso para la circulación vertical y tablillas. Con Volumenes que enmarcan las ventanas y Cuartin Wall en la entrada principal.



Figura 21: “Louvers” horizontales y Tablillas, Google. (2018)

Fachada Norte

Todas las fachas se conectan, donde se puede apreciar la entrada secundaria por el estacionamiento, y un ventanal que demuestra las divisiones por piso.

Fachada Sur

En esta fachada, se aprecia la rampa que da acceso a la primera planta cuyo acabado se dará en concreto en obra limpia. A su vez, se aprecia la fachada del volumen de acceso del área del restaurante, que está configurada a través de un muro cortina de vidrio, con perfiles de aluminio de color blanco y vidrios de alta transparencia arquitectónicos.

Fachada Este

Esta se configuro de manera lineal, con el fin de unificar diferentes volúmenes y espacios sin perder un sentido de unidad a través de los materiales y el formato de los materiales. La terraza, que se encuentra en el extremo sur de la edificación, está cubierta con una celosía de concreto liso, al igual que los antepechos.



Figura 22: Acabado de piso y pared TOPCRET. Google. (2018)

Acabados

Los acabados externos e internos aplicados al proyecto, varían según los espacios y usos de las diferentes áreas, tal como se evidencia a continuación:

Acabados Externos

Entre los acabados externos de paredes y cerramientos, se asumen los ya antes mencionados para el tratamiento de fachadas, a estos se anexan los de pisos, los cuales son de concreto vaciado en obra limpia, para la resistencia de alto tráfico y la perduración de los mismos en un tiempo de vida razonable, acompañado a esto, en la plaza externa se extiende áreas delimitadas de grama baja, con la finalidad de acentuar la continuidad con el parque, esto se combina con acabados de baldosas de concreto oscurecidas para complementar la monocromía del blanco en fachadas y complementar el concreto más claro utilizado.

Acabados Internos

Para los acabados internos se hará una descripción por planta, para facilitar la comprensión de los materiales y acabados aplicados para cada una de ellas.

Planta Baja: Entre los acabados de piso encontramos que en el área de servicio estos serán de concreto vaciado en obra limpia debido al alto tránsito y lo rudimentario de las actividades a realizar en estas áreas. Los sectores serán acabados de piedra tipo mármol en baldosas de gran formato (Ver figura 23), mientras que en los laboratorios se revestirán de pisos y paredes de vinilo a fin de garantizar la asepsia de estos espacios., de igual forma.



Figura 22: Encofrado de concreto a la vista, Google. (2018)

El Salon de Exposiciones contara con acabados de mármol color crema para los pisos del área de mesas internas y listones de madera curada de tipo teca para la terraza externa. Todas las paredes de este espacio llevaran un friso liso recubierto de pintura de caucho color blanco o según el diseño interior del espacio para las áreas de mesas y administrativas. Por último, el acabado del área de estacionamiento será de concreto vaciado en obra limpia y pintada según corresponda la demarcación de puestos de estacionamiento u otras señalizaciones correspondientes.



Figura 23: Piso estampado de mármol. Google. (2018)

Planta 1 Nivel: Los pisos de las grandes plazas externas y pasillos de la edificación serán de baldosas de concreto oscurecido con el fin de contrastar con la monocromía del blanco de las paredes externas con acabados de tablilla. El espacio recibidor interno será rematado con micro cemento TOPCRET de alto tránsito y las paredes serán frisadas lisas y pintadas con pintura de caucho blanco. Los baños y áreas de servicio como el hall de ascensores y los cuartos de medidores, basura y pasadores estarán recubiertos de baldosa tipo cerámica de color blanco de gran formato y colocadas sin juntas visibles.

Planta 2 Nivel: Las áreas de los talleres, tendrán acabados de piso en micro cemento liso. Tendrá acabados con micro cemento texturizado y coloreado de color blanco. El área de servicio estará recubierta de baldosas cerámicas de gran formato y colocadas sin juntas visibles, mientras que las paredes de estos espacios se realizaran en friso liso pintado con pintura de caucho clase B de color blanco.

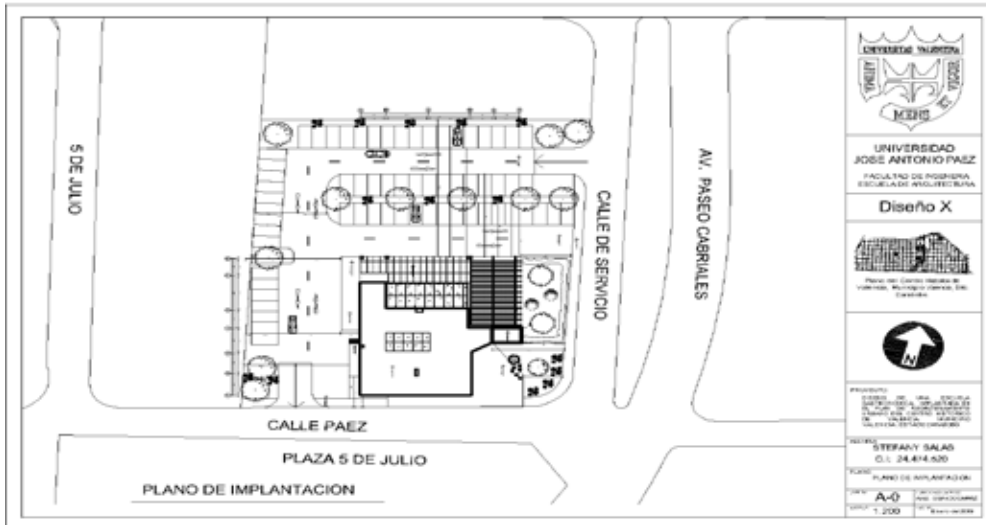
Planta 3 Nivel: Estas plantas comparten materiales similares a la planta anterior, los espacios internos estarán definidos por pisos unicolores de micro cemento.

Los talleres individuales serán de micro cemento texturizado y coloreado siguiendo un diseño preestablecido. Las áreas de servicios (hall de ascensor, cuartos de medidores, pasadores y mantenimiento, así como los baños públicos y el área de depósitos) se colocarán baldosas cerámicas de color blanco de gran formato y sin juntas visibles.

Planta Techo: En la planta techo, el acabado será de concreto en obra limpia y friso liso pintado en color blanco. Los pisos externos serán de láminas metálicas de tipo CENTROLAM POLICOR que daría ligereza y durabilidad a la cubierta. Así mismo, la cornisa de la edificación y la parte interna del techo estarán recubiertas de este mismo material.

CAPÍTULO V LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA

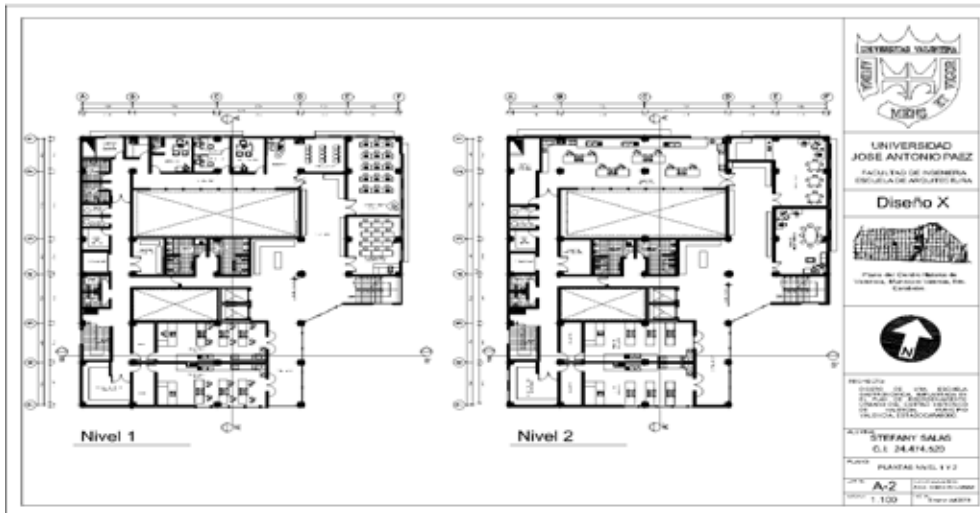
- A-0



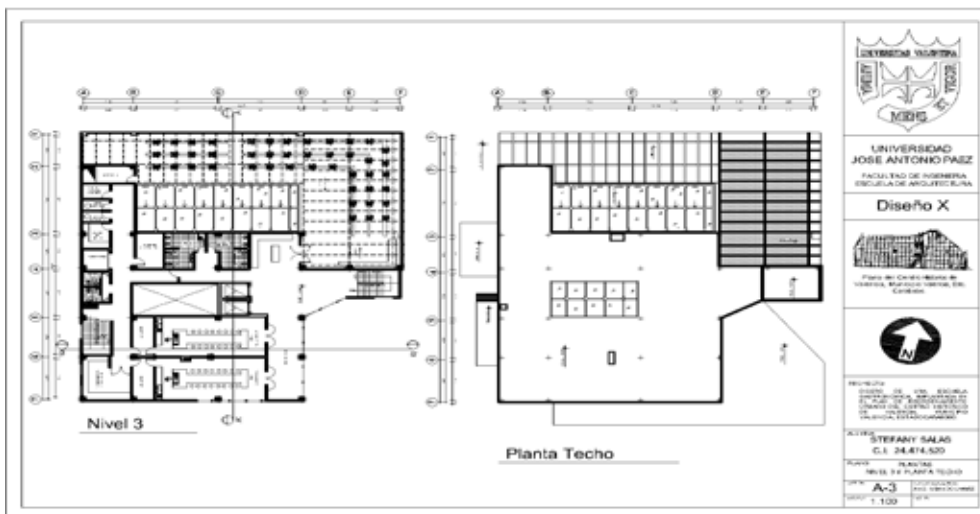
- A-1



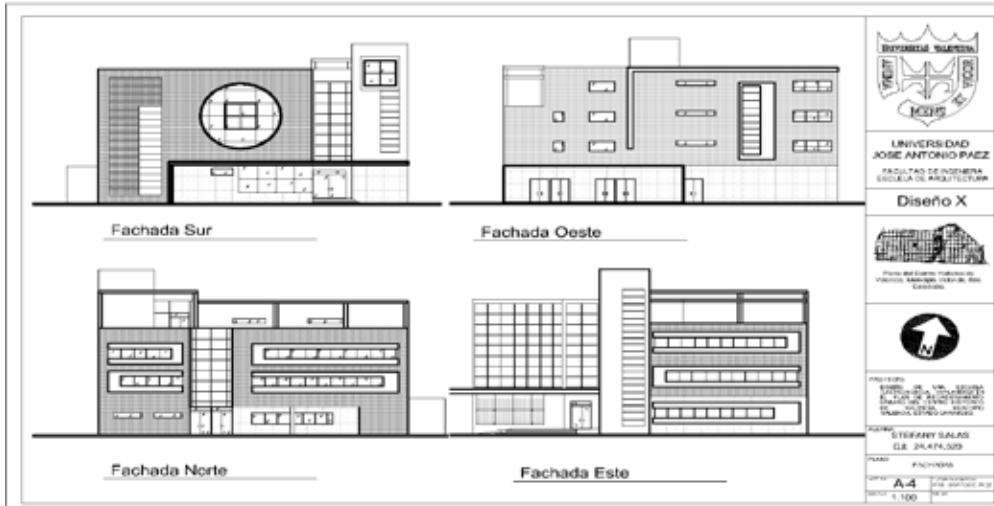
• A-2



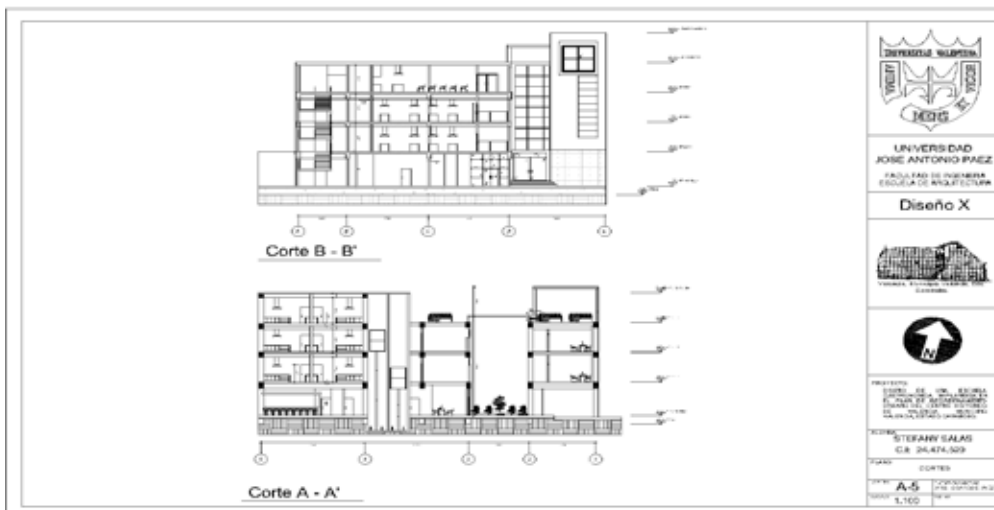
• A-3



• A-4



• A-5



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Libro Fundamentos de Diseño Wucius Wong
- Libro Arte de proyectar en arquitectura: fundamentos, normas y prescripciones sobre construcción, dimensiones de edificios, locales y utensilios instalaciones, distribución y programas de necesidades; consultor para arquitectos, ingenieros, aparejadores, estudiantes, constructores y propietarios.
- <https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/arquitectura-y-gastronomia/5974>
- <https://www.elomnivor.com/2016/03/15/la-arquitectura-cada-vez-esta-mas-metida-en-gastronomia/>