



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO CON ESPACIOS  
CULTURALES, IMPLANTADOS EN LA PROPUESTA DE  
DESARROLLOS TURISTICOS Y RECREACIONALES EN EL  
SECTOR EL PICO, MUNICIPIO LOS TAQUES  
ESTADO FALCON

**Autor: Gabriel Grimaldi**

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



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

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO CON ESPACIOS CULTURALES,  
IMPLANTADOS EN LA PROPUESTA DE DESARROLLOS TURISTICOS Y  
RECREACIONALES EN EL SECTOR EL PICO,  
MUNICIPIO LOS TAQUES  
ESTADO FALCON**

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

**ARQUITECTO**

**Autor: Gabriel Grimaldi**

**Tutor Académico: Arq. Luis González**

**Tutora Metodológico: Arq. Orlando Ramírez**

San Diego, Enero 2019



**FI - A-060-2018**

Valencia, 13 de Noviembre de 2018.

Ciudadano:  
**Grimaldi Gabriel**  
**C.I. 23.409.107**  
Presente.-

Cumplo con informarle que la comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la facultad de Ingeniería en su reunión N° 2-2018 de fecha 13/11/2018 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado **“DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO CON ESPACIOS CULTURALES, IMPLANTADO EN LA PROPUESTA DE DESARROLLOS TURISTICOS Y RECREACIONALES EN EL SECTOR EL PICO, MUNICIPIO LOS TAQUES, ESTADO FALCON.”** Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Arq. Luis González, C.I. 4.581.843 como Tutor Académico y el Arq. Orlando Ramírez, C.I. 3.807.208 como Tutor Metodológico que lo asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,



**Prof. Zulay Salcedo**  
**Decana de la Facultad de Ingeniería**

c. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado

ZS/fr



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

## **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO CON ESPACIOS CULTURALES, IMPLANTADOS EN LA PROPUESTA DE DESARROLLOS TURISTICOS Y RECREACIONALES EN EL SECTOR EL PICO, MUNICIPIO LOS TAQUES ESTADO FALCON**

**Autor: Gabriel Grimaldi**

**Tutor Académico: Arq. Luis González**

**Tutora Metodológica: Arq. Orlando Ramírez**

**Fecha: Julio, 2018**

### **RESUMEN INFORMATIVO**

Se planteó el diseño de Centro Gastronómico con espacios Culturales, con la finalidad de brindarles a la Propuesta de desarrollos turísticos, recreacionales en el sector El Pico, Municipio Los Taques, estado Falcón, una oportunidad de empleo a los habitantes del sector anteriormente mencionado, con la finalidad elevar el nivel turístico de la zona y generar cambios socio-económicos positivos; La investigación se coloca en la modalidad de proyecto factible, apoyado en las investigaciones de tipo documental, de campo y descriptivo, de acuerdo a los instrumentos de recolección de datos utilizados, como la lista de cotejo, para obtener información sobre el ámbito urbano; además se aplicaron encuestas a los habitantes para conocer las necesidades y carencias en la zona. Con la información obtenida se ejecuto el proyecto en función de las siguientes fases: Fase I, se llevo a cabo el diagnóstico y se recolecta la información y comenzó la formulación del problema. Fase II, se desarrollo el análisis de la información recolectada. Fase III comenzó la propuesta urbana, donde se arrojaron las conclusiones de los análisis realizados. Fase IV se planteo el desarrollo urbano ideal para la población. Fase V, consto de diseñar la propuesta individual e implementar los resultados obtenidos, y por último, la fase VI, fue proceder al diseño de un Centro Gastronómico con espacios Culturales con la importancia de brindar un servicio necesario y de calidad a la propuesta.

**Descriptor:** Propuesta Urbana, Centro Gastronómico, Parcelamiento, Arquitectura.

## ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO		pp.
RESUMEN.....		viii
INTRODUCCIÓN.....		1
CAPÍTULO		
I	EL PROBLEMA.....	
	1.1. Planteamiento del Problema.....	2
	1.2. Formulación del problema.....	4
	1.3. Objetivos.....	4
	1.4. Justificación de la Investigación.....	5
II	MARCO TEÓRICO.....	
	2.1. Antecedentes.....	7
	2.2. Bases Teóricas.....	10
	2.3. Base Legales.....	14
	2.3. Definición de Términos Básicos.....	17
III	MARCO METODOLÓGICO.....	
	3.1. Tipo de Investigación.....	20
	3.2. Población y Muestra.....	22
	3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	24
	3.4. Técnicas de Análisis de Datos.....	28
	3.6. Fases de la Investigación.....	31
IV	RECURSOS.....	
	4.1. Humanos.....	32
	4.2. Institucionales.....	32
	4.3. Materiales.....	32
	4.4. Tiempo.....	33
REFERENCIAS		34
ANEXOS.....		
	A. Lista de Cotejo.....	37
	B. Gráficos de Resultados.....	39



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

## **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONOMICO CON ESPACIOS CULTURALES, IMPLANTADOS EN LA PROPUESTA DE DESARROLLOS TURISTICOS Y RECREACIONALES EN EL SECTOR EL PICO, MUNICIPIO LOS TAQUES ESTADO FALCON**

**Autor: Gabriel Grimaldi**

**Tutor Académico: Arq. Luis González**

**Tutora Metodológica: Arq. Orlando Ramírez**

**Fecha: Julio, 2018**

### **RESUMEN INFORMATIVO**

Se planteó el diseño de Centro Gastronómico con espacios Culturales, con la finalidad de brindarles a la Propuesta de desarrollos turísticos, recreacionales en el sector El Pico, Municipio Los Taques, estado Falcón, una oportunidad de empleo a los habitantes del sector anteriormente mencionado, con la finalidad elevar el nivel turístico de la zona y generar cambios socio-económicos positivos; La investigación se coloca en la modalidad de proyecto factible, apoyado en las investigaciones de tipo documental, de campo y descriptivo, de acuerdo a los instrumentos de recolección de datos utilizados, como la lista de cotejo, para obtener información sobre el ámbito urbano; además se aplicaron encuestas a los habitantes para conocer las necesidades y carencias en la zona. Con la información obtenida se ejecuto el proyecto en función de las siguientes fases: Fase I, se llevo a cabo el diagnóstico y se recolecta la información y comenzó la formulación del problema. Fase II, se desarrollo el análisis de la información recolectada. Fase III comenzó la propuesta urbana, donde se arrojaron las conclusiones de los análisis realizados. Fase IV se planteo el desarrollo urbano ideal para la población. Fase V, consto de diseñar la propuesta individual e implementar los resultados obtenidos, y por último, la fase VI, fue proceder al diseño de un Centro Gastronómico con espacios Culturales con la importancia de brindar un servicio necesario y de calidad a la propuesta.

**Descriptor:** Propuesta Urbana, Centro Gastronómico, Parcelamiento, Arquitectura.

## INTRODUCCION

El Centro Gastronómico es un proyecto que busca satisfacer las necesidades creadas por la diversidad gastronómica, brindando un lugar donde se exhibe la comida permanentemente. Es un lugar diseñado para disfrutar de la comida, sus insumos y sus orígenes, en un espacio rodeado de vegetación y cultura.

En casi toda ciudad importante del mundo cuenta con una de estas edificaciones ya que poseen un gran valor cultural, además funcionan como hitos importantes porque generan espacios de degustación y actividades de esparcimiento que mejoran la calidad de vida de los usuarios y habitantes que se benefician de las oportunidades de empleo que genera el mismo, mientras que a su vez funcionan como punto de interés turístico.

En el presente estudio se visualizó los aspectos relevantes de la investigación del proyecto de grado, basándose en el déficit y necesidades presentes a nivel arquitectónico y urbano del sector El Pico, Municipio Los Taques, estado Falcón; tales como: problemáticas en materia vial y de transporte público, así como para los peatones, equipamientos precarios que no cumplen con las necesidades del sector, escasez de espacios públicos que funcionen para promover la cultura y el turismo, deficiencia de los servicios básicos, entre otros. La misión del trabajo fue buscar la información necesaria que dieran los resultados para sustentar la investigación.

La propuesta de un plan urbano de la zona de estudio generó soluciones a las problemáticas existentes en el Municipio, logrando el desarrollo de la ciudad tanto a nivel cultural, recreativo, económico y que posea los equipamientos y servicios necesarios para sus habitantes. Así conseguir una urbe moderna que no dependa de ciudades adyacentes y a su vez ser escenario para desarrollar el Centro Gastronómico.

La investigación está estructurada de la siguiente forma:

Capítulo I, señala el problema de investigación, en el cual se desarrolla el planteamiento del problema, formulación del problema, objetivo general y los objetivos específicos y por último la justificación del problema.

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

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 y el análisis de los resultados.

Capítulo IV, Abarca todo sobre los recursos, humanos, institucionales, materiales y el tiempo el cual se acompaña con un cronograma de actividades.

Anexos, Se muestran las tablas, encuestas y gráficos de la investigación.

Referencias, Las menciones a las diferentes fuentes de información tanto impresa como electrónicas

# CAPÍTULO I

## EL PROBLEMA

### 1.1 Planteamiento del Problema.

Venezuela, por estar ubicada en la zona intertropical goza de un clima cálido y lluvioso que beneficia el cultivo de una amplia gama de productos en todo el país. Es por ello que la producción agrícola es constante durante todo el año, y en casi todos los estados, cualidad que muy pocos países en el mundo poseen, haciendo de Venezuela, un país privilegiado.

El estado Falcón es uno de los veintitrés estados que, junto con el Distrito Capital y las Dependencias Federales, forman la República Bolivariana de Venezuela. Su capital es Coro y su ciudad más poblada, Punto Fijo. Está ubicado en la región centro-occidental limitando al norte con el golfo de Venezuela y el mar Caribe (océano Atlántico), al este con el golfo Triste (mar Caribe), al sur con Yaracuy y Lara, y al oeste con Zulia.

Se bautizó con ese nombre en honor a Juan Crisóstomo Falcón, líder de la Guerra Federal. Frente al estado Falcón, en el mar Caribe, se encuentra el grupo Sotavento de las Antillas Neerlandesas: Aruba, Curazao y Bonaire.

Al norte de su capital, fundada el 26 de julio de 1527, se encuentra la península de Paraguaná, unida al continente por el istmo de los Médanos, con 27 km de largo y 6 km de ancho.<sup>3</sup> Las principales actividades económicas del estado están relacionadas con la industria petrolera. En la península de Paraguaná se encuentran dos refinerías de gran capacidad, así como también la ciudad de Punto Fijo.

La península de Paraguaná es una zona que posee una vegetación de tipo xerófila y de suelo árido casi en su totalidad. Tiene una extensión territorial de 3405 km<sup>2</sup> y una población de 345 704 habitantes.

En ella predomina la llanura, la extensión de sus sabanas, y sin embargo, nada le define mejor ni la revela tan plena como el Cerro de Santa Ana. Ha sido el cerro, referencia inmejorable para los navegantes de todas las épocas. Era en épocas pasadas una isla, como las vecinas Aruba, Curazao y Bonaire.

La península de Paraguaná corresponde a la región norte del Estado Falcón, limita al norte y al este con el mar Caribe; al oeste con el Golfo de Venezuela y al sur con el Golfete de Coro y el municipio Miranda del Estado Falcón. Al sur del istmo que une la península con la tierra firme se encuentra la capital del estado, Santa Ana de Coro. A aproximadamente 20 kilómetros de la costa norte de Paraguaná se encuentra la isla de Aruba, una de las tres islas ABC junto con Bonaire y Curazao.

La península se caracteriza por sus hermosas playas y su cálido clima con muy pocas lluvias; entre sus bellezas naturales se encuentra el Cerro Santa Ana, en cuyas faldas encontramos un pueblo del mismo nombre Santa Ana; la cima de este cerro asciende a unos 850 msnm y es muy característico el frecuente penacho de nubes que la circunda. Al sur de Paraguaná, en su ruta de acceso por la autopista Coro - Punto Fijo se cruza el ventoso Istmo de los Médanos; en su extremo norte, el cabo San Román que es el punto más septentrional de la Venezuela continental y desde donde se logran ver las luces de Aruba en la noche. Finalmente por el oeste se enmarcan las templadas aguas del Golfo de Venezuela.

Como Paraguaná (en ocasiones llamada "Península de la Amistad") ha sido declarada Zona Libre, se ha convertido en un excelente lugar de compras, con buenas tiendas a precios libres de impuestos. En la comunidad Cardón se encuentra el parque ambiental "Gustavo Rivera", un interesante zoológico, en donde se encuentra un ejemplar de oso frontino, una especie de los Andes en peligro de extinción. También hay allí colección de aves de rapiña y un zoológico de contacto, en el que los niños pueden interactuar con los animales. En el centro de la península se encuentra uno de sus atractivos naturales más emblemáticos, el Cerro Santa Ana, declarado monumento natural. Se puede llegar a su tope partiendo del pueblo de Moruy. En el centro de la península hay varios pueblos como Pueblo Nuevo, Moruy, Santa Ana, Buena Vista, Jadacaquiva. En Moruy se puede conseguir la reconocida artesanía de muebles.

Hay muchas playas turísticas, obviamente está rodeada de ellas y, gracias a los fuertes vientos alisios, destacan para la práctica de deportes como el windsurf y el skatesurf las de la costa oriental como Carretilla, Adícora, El Supí, Tiraya y Buchuaco.

Otra conformación tienen las de la costa occidental, son de aguas más tranquilas y templadas con tráfico marítimo petrolero, condición que las hace vulnerables en caso de derrames de éste tipo de productos; también son las más próximas a Punto Fijo por lo que las hace ser generalmente más visitadas; entre ellas destacan Amuaycito, Villa Marina y El Pico. Las cercanas a Punta Cardón y las del poblado de Carirubana no son aptas por haberse detectado elementos de contaminación.

La zona donde se realizaron las investigaciones necesarias para desarrollar el proyecto está ubicada en el municipio los Taques, sector el Pico, el cual posee un territorio donde se planteara un plan urbano el cual impulse de manera positivo el turismo en la zona y así poder brindar una mejor calidad de vida a los habitantes que están establecidos en el municipio anteriormente mencionado o en las cercanías del mismo.

Por ello se planteo el diseño de un Centro Gastronómico con espacios culturales, con el fin de brindar un servicio el cual sea disfrutado por los visitantes tanto nacionales como internacionales, y generar oportunidades de empleo a los habitantes del municipio, que estará estratégicamente ubicado en el plan urbano que se propondrá en la zona y así lograr explotar de manera económica, turística y cultural a la zona de estudio, haciendo reconocer al municipio en todo el país.

## **1.2 Formulación del problema.**

A partir de lo presentado anteriormente, se planteo la presente interrogante: ¿Cómo el diseño de una edificación de un centro gastronómico con espacios culturales puede fomentar la economía, el turismo y la cultura en la zona para brindar una mejor calidad de vida a los habitantes de la misma?

## **1.3 Objetivos.**

### **Objetivo general.**

Diseñar un centro gastronómico con espacios culturales dentro del plan maestro, ubicado en el sector el Pico, municipio los Taques, Estado Falcón a través de las leyes y normas vigentes, con la finalidad de que se fomente la economía, el turismo y la cultura en la zona

### **Objetivos específicos.**

1. Diagnosticar el área de estudio, con el fin de cerciorarse de los requerimientos para la creación de un centro gastronómico con espacios culturales, a través de las técnicas de recolección de datos.
2. Analizar la información, así como también las distintas leyes, normativas y bases legales sobre las cuales se rige el diseño a llevarse a cabo
3. Establecer el plan maestro urbano en la zona para definir ubicación de los equipamientos.
4. Proponer un centro gastronómico con espacios culturales dentro del plan maestro urbano a desarrollar, ubicado en el sector el Pico, municipio los Taques, Estado Falcón.

### **1.4 Justificación del problema.**

Para el desarrollo de esta propuesta se diseño un plan urbano conociendo la problemática del Municipio Los Taques, donde se establece como alternativa de solución el ordenamiento urbano de la zona de estudio, que no es más que la implantación para el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de la zona

Por este motivo, se presento un plan maestro urbano adecuado a las necesidades básicas y requerimientos de la zona a objeto de intervención, en donde la comunidad obtuviera bajo este modelo urbano la adecuada atención a los servicios y asistencia que

reclama la ciudad de Los Taques además de un mobiliario urbano, bulevares, áreas dedicadas a la cultura, recreación y esparcimiento para sus habitantes.

Gracias a lo anteriormente mencionado, partió el desarrollo de un perfil turístico, esperando ser explotado económica, cultural y turísticamente para beneficiar a la zona, a sus habitantes y a los visitantes que llegan a conocer la misma. Tomando en consideración las variables naturales que ésta posee, la vista al mar, la dirección de los vientos y la incidencia solar, las cuales serán tomadas en a la hora de establecer una propuesta de diseño, mediante la adaptación al medio ambiente y al contexto.

Se desarrollo la propuesta de un centro gastronómico con espacios culturales brindando productos de calidad y garantizando la sanidad de los mismos. Este espacio brindará varios elementos que servirán de recreación y esparcimiento para la comunidad como centros de degustación, locales comerciales, entre otros.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 Antecedentes de la investigación**

Los antecedentes de la investigación jugaron un papel sumamente importante dentro de la misma, pues constituyen estudios realizados anteriormente que guardan relación con el tema. Su valor está representado por aportar valiosos aportes teóricos, metodológicos y prácticos. En este sentido, se hace un recaudo de las investigaciones que tienen similitud con la problemática planteada. Ahora bien, para fundamentar los antecedentes de la presente investigación, se consideraron las siguientes investigaciones, trabajos y proyectos arquitectónicos realizados con anterioridad, y algunos de ellos se presentan a continuación:

**Concurso: Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista**

**Premio: Primer Lugar**

**Arquitectos: BMA (Bodas Miani Anger, arquitectos y asociados)**

**Ubicación: Constitución, Providencia, Santiago Metropolitan Region, Chile**

**Año Proyecto: 2013**

Descripción de los arquitectos:

El terreno en cuestión se muestra claramente como espacio vacío dentro de una homogénea y conformada trama urbana existente de gran valor cultural. El mismo se presenta entonces como punto de partida para la creación y completamiento de este espacio urbano organizando el mismo en una estrecha relación con dicho entorno.

La necesidad y conveniencia de vincular puntos estratégicos nos indicó la dirección de la implantación de los volúmenes/lleos así también el sentido del movimiento dentro de los distintas categorías de vacios. Es entonces donde se abre una nueva calle peatonal

central viva que vincula visual y físicamente el museo Neruda con el acceso principal del complejo por la calle Constitución. Este palpitable vacío se presenta como plataforma de múltiples actividades programáticas al aire libre y principal expansión de los locales comerciales a nivel calle. Las acciones de consumo -mercado y arte- y contemplación conviven y se mixtan con las activas de recreación. La conexión entre La Chascona, el Anfiteatro como elemento distintivo y la calle Constitución se da naturalmente y a simple vista.

La configuración morfológica da lugar a una isla programática de grandes locales gastronómicos desarrollada en tres niveles aterrazados que agrega a la trama urbana una nueva partición que invita al recorrido perimetral en todas sus caras. No existen entonces partes relegadas ni externas al Centro o a la ciudad. El “Centro” es ciudad incorporada. Desde cualquier punto de los tres nivel del proyecto se puede llegar fácilmente a cualquier otro. Así nuestra propuesta se apoya en la cara sur en los laterales de los edificios existentes completando tejido según normativa dejando que todas las fachadas miren e interactúen hacia los espacios urbanos generados para expansiones y hacia todos los vecinos. En el trabajo del borde interno del proyecto, llámense construcción de las fachadas internas, se propone una relación vacío-lleño equilibrada y acorde a la fisonomía del entorno. Que junto con el sistema de toldos y sombrillas minimizan las ganancias de calor al interior, colaborando con el alcance del calidad del ambiente interior y la eficiencia energética del edificio.

El proyecto contempla un sistema de verdes en superficies horizontales y verticales en todos sus niveles. Se propone la utilización de vegetación nativa o especies bien adaptadas que permite el bajo consumo de agua de riego. El objetivo principal de la proporción y configuración del verde responde a aumentar las superficies permeables y reducir los efectos de isla de calor. A este sistema se le suma un subsistema agua de tres fuentes/estanques interconectados que suman al propósito del primero. La disposición programática propuesta junto al diagrama de circulación peatonal, vehicular y de estacionamiento configura un patrón urbano interconectado y abierto de excelente accesibilidad al visitante y a los empleados del complejo de forma natural y con una

mínima irrupción al lugar y su comunidad. La flexibilidad de los límites del proyecto permite el cierre eventual durante la noche mediante portones desmontables alcanzando las condiciones de seguridad requeridas. (ver en línea)



Figura 1: Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista

Fuente: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

**Concurso: Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista**

**Premio: Primer Lugar**

**Arquitectos: BMA (Bodas Miani Anger, arquitectos y asociados)**

**Ubicación: Constitución, Providencia, Santiago Metropolitan Region, Chile**

**Año Proyecto: 2013**

Descripción de los arquitectos:

El programa del nuevo centro contará con 10 restaurantes, locales comerciales, artesanías y joyas con una capacidad para 300 personas. Además de cumplir con tales requerimientos, se contaba con el desafío de proyectar en un terreno con más de 6 metros de pendiente. Del concurso cerrado donde participaron 5 oficinas, hoy les presentamos el Segundo Lugar a cargo de Correa 3 Ingeniería + Carlos Mardones Arquitectos.

Las características del lugar donde se emplaza el terreno del proyecto entrega ciertas claves importantes de reconocer, los atributos del Barrio Bellavista, la cercanía con Plaza Italia, la presencia del Río Mapocho, la Facultad de Derecho de la Universidad de Chile, el eje gastronómico y cultural de Constitución, el acceso al Zoológico Metropolitano y funicular del Cerro San Cristóbal, el turismo y cultura que ejerce “La Chascona”, el acceso al Parque Metropolitano, son preexistencias que le agregan valor y atracción a la propuesta.

Según lo descrito en la caracterización urbana del lugar, el terreno presenta preexistencias que son particulares y propias, de esta manera la génesis del proyecto considera que el paisaje y entorno urbano, entregan las claves para el diseño urbano de la propuesta. (ver en línea)



Figura 2: Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista

Fuente: <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

## 2.2 Bases teóricas.

Las bases teóricas son un conjunto de conceptos y proposiciones que constituyen un punto de vista o enfoque determinado, dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado. Es una manera de relacionar el problema en un contexto más amplio, donde se explican los conceptos de cada tema empleado en el proyecto que se propone.

## **Reseña histórica**

En la Antigua Roma la cocina evolucionó de la frugalidad de la época republicana, basada en vegetales, legumbres y cereales, a la riqueza de la época imperial, donde se importaban numerosos alimentos de países extranjeros, con gran influencia de la cocina griega. Los romanos practicaron la avicultura y la piscicultura, así como la elaboración de embutidos, y perfeccionaron las técnicas relacionadas con el vino y el aceite. Solían cocinar con especias y hierbas aromáticas, y les gustaba la mezcla de dulce y salado. También dieron mucha importancia a la presentación de la comida y al ceremonial del acto de comer, siendo famosos los fastuosos banquetes que organizaban los ricos y nobles romanos. Igualmente, existieron numerosos tratadistas que estudiaron el arte de la cocina, como Lúculo y Marco Gavio Apicio, autor del célebre recetario *Apitii Celii de Re Coquinaria libri decem*, muy valorado en el Renacimiento.

Herederas de la cocina griega y romana fueron la bizantina y la árabe: de la primera destacó su repostería, así como la elaboración de quesos y el gusto por los rellenos y la carne picada; la segunda recogió todas las influencias anteriores, junto las derivadas de Persia y el Oriente, mientras que España desarrolló nuevos productos agrícolas, como el arroz, la caña de azúcar, la granada y la berenjena. La cocina árabe influyó en buena medida en la gastronomía medieval, aunada a la rica tradición grecorromana. A pesar de las épocas de intensa hambruna, en el Medievo fue muy valorada la gastronomía, desarrollándose en gran medida la literatura gastronómica, con tratados como *The forme of Cury*, escrito por el cocinero de Ricardo II de Inglaterra; *Daz Buch von guter Spise*, obra anónima editada en Alemania; *Le Viandier*, del francés Guillaume Tirel, apodado Taillevent; y *Libre del Coch*, del catalán Robert de Nola.

La Revolución Francesa marcó un punto de inflexión en la gastronomía europea, que se extendió a nivel popular, siendo un acervo común de todos los estamentos sociales, y no solo los privilegiados. Surgieron los restaurantes, se extendió el uso de la conserva de alimentos (proceso favorecido por la Revolución Industrial), y proliferó la literatura gastronómica, no ya en simples recetarios, sino en obras de investigación y divulgación, de

teoría y ensayo, como la Fisiología del gusto de Brillat-Savarin (1826), o Le Grand Dictionnaire de Cuisine de Alexandre Dumas (1873); también apareció entonces la crítica gastronómica, con publicaciones como la Guía Michelin. En el siglo XX ha tenido una especial relevancia la industria conservera y la elaboración de alimentos precocinados, así como la tendencia a la comida rápida (con productos como hamburguesas y frankfurts) y los preparados para microondas. En sentido inverso, ha surgido una nueva preocupación por los alimentos sanos y equilibrados, que han favorecido el surgimiento de nuevos productos que destacan sus cualidades nutricionales. También hay que destacar la revalorización de la cocina regional, favorecida por el avance de los medios de transporte y el auge del turismo, que conllevó el retorno a una cocina natural y sencilla, hecho que marcó el punto de arranque de la nouvelle cuisine, que aúna la tradición y la sencillez con los nuevos adelantos y un cierto afán de innovación y experimentación.<sup>7</sup> Como cocineros de relevancia se podría citar a: Auguste Escoffier, Joël Robuchon, Paul Bocuse, Heston Blumenthal, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Sumito Estévez, Ferran Adrià, Santi Santamaria, etc.

### **Centro Gastronómico**

Al igual que cualquier centro, en esta forma de asociación se comparten actividades sociales y de esparcimiento, intercambios de ideas, actividades formativas, etc. pero con la particularidad de que su actividad gira en torno a la cultura gastronómica. Es habitual que se organicen encuentros en restaurantes seleccionados por su buena cocina y excursiones con el fin de conocer y disfrutar de las particularidades gastronómicas de lugares o regiones concretas, de manera que se puede considerar una forma más de turismo gastronómico, en este caso fomentado desde las mismas asociaciones o clubes que organizan sus propias rutas culinarias.

## **Degustación**

se establece un pequeño puesto de venta ubicado estratégicamente de acuerdo al público objetivo, en donde se venda el nuevo producto, y observe la acogida que tiene del público; a la vez, se miden las compras realizadas en el día para, en base a ello, pronosticar las ventas que se puedan obtener al contar con varios puntos de venta.

## **Reciclaje**

El reciclaje es una práctica eco-amigable que consiste en someter a un proceso de transformación un desecho o cosa inservible para así aprovecharlo como recurso que nos permita volver a introducirlos en el ciclo de vida sin tener que recurrir al uso de nuevos recursos naturales. A su vez, el reciclaje es una manera verde de gestionar o, directamente, de acabar con buena parte de los desechos humanos. El reciclaje permite usar los materiales repetidas veces para hacer nuevos productos, lo que supone la reducción de futuros desechos, al mismo tiempo que reduce la utilización de materias primas al mismo tiempo que ahorra la energía, el tiempo y el dinero que serían necesarios para su extracción y/o su obtención mediante distintos procesos de fabricación.

## **Compostaje**

El compost, composta o abono orgánico, es el producto que se obtiene de compuestos que forman o formaron parte de seres vivos en un conjunto de productos de origen animal y vegetal; constituye un “grado medio” de descomposición de la materia orgánica, que en sí es un magnífico abono orgánico para la tierra, y logra reducir enormemente la basura. Se denomina humus al “grado superior” de descomposición de la materia orgánica. El humus supera al compost en cuanto abono, y ambos son orgánicos. El

compostaje se forma de desechos orgánicos como: restos de comida, frutas y verduras, aserrín, cáscaras de huevo, restos de café, trozos de madera, poda de jardín (ramas, césped, hojas, raíces, pétalos, etc.). La materia orgánica se descompone por vía aeróbica o por vía anaeróbica. Llamamos “compostaje” al ciclo aeróbico (con alta presencia de oxígeno) de descomposición de la materia orgánica. Llamamos “metanización” al ciclo anaeróbico (con nula o muy poca presencia de oxígeno) de descomposición de la materia orgánica.

### **2.3 Bases legales.**

Toda investigación debe estar avalada por acuerdos nacionales e internacionales y amparados por las leyes, así como normativas que le dan basamento jurídico a la misma, sirviendo de soporte al investigador. Es decir según las disposiciones legales en que se enmarca el problema dentro de la Constitución, Leyes, Normativas, Reglamentación; acuerdos y lo que se relacione con el problema.

**La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela;** publicada en Gaceta Oficial Extraordinaria N° 5.453. Caracas, viernes 24 de marzo de 2000

**Artículo 111.** Todas las personas tienen derecho al deporte y a la recreación como actividades que benefician la calidad de vida individual y colectiva. El Estado asumirá el deporte y la recreación como política de educación y salud pública y garantizará los recursos para su promoción. La educación física y el deporte cumplen un papel fundamental en la formación integral de la niñez y adolescencia. Su enseñanza es obligatoria en todos los niveles de la educación pública y privada hasta el ciclo diversificado, con las excepciones que establezca la ley. El Estado garantizará la atención integral de los y las deportistas sin discriminación alguna, así como el apoyo al deporte de alta competencia y la evaluación y regulación de las entidades deportivas del sector público y del privado, de conformidad con la ley.

La ley establecerá incentivos y estímulos a las personas, instituciones y comunidades que promuevan a los y las atletas y desarrollen o financien planes, programas y actividades deportivas en el país.

**Ley Para Las Personas Con Discapacidad - Gaceta Oficial Numero 38.598.**

**Caracas, Viernes 5 de Enero de 2007**

**Capítulo II, De la Educación, Cultura y Deportes**

**Artículo 16.** Toda persona con discapacidad tiene derecho a asistir a una institución o centro educativo para obtener educación, formación o capacitación. No deben exponerse razones de discapacidad para impedir el ingreso a institutos de educación regular básica, media, diversificada, técnica o superior, formación pre-profesional o en disciplinas o técnicas que capaciten para el trabajo. No deben exponerse razones de edad para el ingreso o permanencia de personas con discapacidad en centros o instituciones educativas de cualquier nivel o tipo. (p.5)

**Capítulo IV, De la Accesibilidad y Vivienda**

**Artículo 31.** Los órganos y entes de la Administración Pública Nacional, Estadal y Municipal, y todas las personas naturales y jurídicas de derecho privado, que planifiquen, diseñen, proyecten, construyan, remodelen y adecuen edificaciones y medios urbanos y rurales en los ámbitos nacional, estadal y municipal deben cumplir con las normas de la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), así como las reglamentaciones técnicas sobre la materia provenientes de los organismos respectivos, relativas a la accesibilidad y transitabilidad de las personas con discapacidad.

Las áreas comunes de zonas residenciales, los diseños interiores para uso educativo, deportivo, cultural, de atención en salud, centros, establecimientos y oficinas comerciales, sitios de recreación, turísticos y los ambientes urbanos tendrán áreas que permitan desplazamientos sin obstáculos ni barreras y el acceso seguro a los diferentes ambientes y servicios sanitarios a personas con discapacidad. (p.9)

**Artículo 32.** Los estacionamientos de uso público y privado tendrán espacios exclusivos para vehículos que transporten o sean conducidos por personas con discapacidad físico-motora, ubicados inmediatamente a las entradas de las edificaciones o ascensores, en las cantidades que la ley o norma al respecto establezcan.(p.9)

**La Norma Venezolana Característica de los Medios de Escapes en Edificaciones Según el Tipo de Ocupación (2da Revisión) COVENIN 810:1998, se debe tomar en cuenta lo siguiente para las puertas de escape:**

- a. Resistir al fuego con su marco por un periodo de tiempo de una hora para las escaleras y tres cuartos de hora para los pasillos y divisiones de la primera sección del medio de escape.
- b. La holgura máxima entre puerta y marco será de tres milímetros
- c. Los vidrios deben ser de seguridad, armados o reforzados con malla metálica con un espesor mínimo de doce milímetros y un área máxima de cuarenta y cinco centímetros cuadrados para la puerta con resistencia al fuego de una hora y ochenta y cinco centímetros cuadrados para tres cuartos de hora
- d. Los mecanismo de cierre de las puertas será:
  - d.1. Fuerza máxima de apertura 4,5k para vencer la precarga de mecanismo.
  - d.2. no se deberán usar resortes como mecanismo de cierre
- e. Para los pasillos de escape, el ancho mínimo preferible es de un metro y medio y las escaleras de escape de un metro con veinte centímetros. La huella de 0,28 metros, mínimo y contrahuella de 0,17 metros de altura máxima.
- f. El número mínimo de escaleras de escape debe por ser uno en cada nivel, para edificaciones con altura menor o igual 25 metros o área neta por planta igual a 750 metros cuadrados y deberá ser de dos en cada nivel para edificaciones con altura de 25 metros y/o área neta por planta mayor a 750 metros cuadrados.
- g. La disposición de las escaleras de escape serán lo más aleadas entre si y su distancia de recorrido será 60 metros.
- h. En relación a la iluminación y la ventilación del mismo, el área de la ventana tendrá un porcentaje que será como mínimo de un diez por ciento de la superficie del piso del local. Cuando frente a las ventanas hay elementos de protección estos no deberán reducir el porcentaje mínimo estipulado, en todo caso dichos elementos deberán presentar un área libre no menor al treinta por ciento del área de la superficie del piso del local correspondiente.

**Ley Orgánica del Ambiente, Gaceta Oficial del 22 de diciembre de 2006,  
Número 5.833 Extraordinario**

**Artículo 4.** La gestión del ambiente comprende:

1. Corresponsabilidad: Deber del Estado; la sociedad y las personas de conservar un ambiente sano, seguro y ecológicamente equilibrado.
2. Prevención: Medida que prevalecerá sobre cualquier otro criterio en la gestión del ambiente.
3. Precaución: La falta de certeza científica no podrá alegarse como razón suficiente para no adoptar medidas preventivas y eficaces en las actividades que pudiesen impactar negativamente el ambiente.

4. Participación ciudadana: Es un deber y un derecho de todos los ciudadanos la participación activa y protagónica en la gestión del ambiente.
5. Tutela efectiva: Toda persona tiene derecho a exigir acciones rápidas y efectivas ante la administración y los tribunales de justicia, en defensa de los derechos ambientales.
6. Educación ambiental: La conservación de un ambiente sano, seguro y ecológicamente equilibrado debe ser un valor ciudadano, incorporado en la educación formal y no formal.
7. Limitación a los derechos individuales: los derechos ambientales prevalecen sobre los derechos económicos y sociales, limitándolos en los términos establecidos en la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela y las leyes especiales.
8. Responsabilidad en los daños ambientales: La responsabilidad del daño ambiental es objetiva y su reparación será por cuenta del responsable de la actividad o del infractor.
9. Evaluación de impacto ambiental: Todas las actividades capaces de degradar el ambiente deben ser evaluadas previamente a través de un estudio de impacto ambiental y socio cultural.
10. Daños ambientales: Los daños ocasionados al ambiente se consideran daños al patrimonio público.

**Artículo 23.** Los lineamientos para la planificación del ambiente son:

1. La conservación de los ecosistemas y el uso sustentable de éstos asegurando su permanencia.
2. La investigación como base fundamental del proceso de planificación, orientada a determinar el conocimiento de las potencialidades y las limitaciones de los recursos naturales, así como el desarrollo, transferencia y adecuación de tecnologías compatibles con desarrollo sustentable.
3. La armonización de los aspectos económicos, socioculturales y ambientales, con base en las restricciones y potencialidades del área.
4. La participación ciudadana y la divulgación de la información, como procesos incorporados en todos los niveles de la planificación del ambiente.
5. La evaluación ambiental como herramienta de prevención y minimización de impactos al ambiente.
6. Los sistemas de prevención de riesgos para garantizar su inserción en los planes nacionales.

#### **2.4 Definición de Términos Básicos:**

**Intercambio comercial:** El intercambio comercial es la compra-venta de productos a un precio conveniente entre las partes considerando (hoy en día) políticas de comercio

internacional y relaciones diplomáticas con el resto del mundo, su importancia es estratégica, principalmente dotar al mercado de bienes y servicios para satisfacer necesidades básicas o especulativas en la sociedad.

**Producto:** Un producto es un conjunto de características y atributos tangibles (forma, tamaño, color...) e intangibles (marca, imagen de empresa, servicio...) que el comprador acepta, en principio, como algo que va a satisfacer sus necesidades. Por tanto, en marketing un producto no existe hasta que no responda a una necesidad, a un deseo.

**Gastronomía:** La gastronomía o arte gastronómico es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

**Desecho:** El desecho es todo aquello que resta de lo que utiliza el ser humano para su beneficio propio. El desecho puede ser contaminante de dos maneras diferentes: primero, si cuenta con elementos o sustancias artificiales que contaminan y polucionan recursos como el suelo, el aire o el agua. En segundo lugar, se consideran contaminantes en el sentido de que son elementos que ya nadie requiere y que por tanto quedan como materiales basura que deben ser escondidos, sepultados o incinerados.

**Usuario:** es aquella persona que usa algo para una función en específico, es necesario que el usuario tenga la conciencia de que lo que está haciendo tiene un fin lógico y conciso, sin embargo, el termino es genérico y se limita en primera estancia a describir la acción de una persona que usa algo. El que usa algo es porque lo necesita, si se está frente a un cajero automático porque necesita que éste dispense dinero, se convierte en un usuario del banco y de los servicios electrónicos que este presta.

**Piso de plaza:** es el área destinada para el intercambio comercial. Estos espacios no cuentan con estructura fija solamente mantiene marcada el área de piso.

**Alimentos:** Los alimentos son definidos como sustancias, o como una mezcla, que contiene principios nutritivos, los cuales proveen materia y energía. Son energéticos, porque dan energía; son reparadores y reguladores que intervienen en el proceso metabólico.

**Avenida:** Vía que por sus características de diseño está destinada al tránsito intenso de vehículos. Calle generalmente con separador y árboles.

**Boulevard:** Toda vía urbana espaciosa rodeada de árboles, para el bienestar y comodidad del usuario.

**Calle Peatonal:** Vía pública destinada al uso exclusivo de peatones.

**Equipamiento:** Es el soporte de material para la prestación de servicios básicos de salud, educación, comercio, recreación, deporte, etc.

**Hitos:** Elemento de importancia en una localidad, zona o ciudad.

**Infraestructuras:** Acervo físico y material que permite el desarrollo de las actividades económicas y sociales, el cual está representado por las obras relacionadas con las vías de comunicación y el desarrollo urbano y rural tales como: carreteras, ferrocarriles, caminos, puentes, viviendas, escuelas, hospitales, conjunto de fenómenos económicos o estructurales que constituyen la base de una actividad.

**Pasarelas Peatonales:** Se entiende por intersecciones y pasos de peatones, los acondicionamientos específicos que faciliten en cruce de calzadas de circulación.

**Sentido Vial:** Es la indicación de la dirección del tránsito vehicular.

**Servicios auxiliares:** Son áreas que no están relacionadas con las actividades deportivas. Pueden ser de diversa índole: cafeterías, bares, guarderías, tiendas, servicio médico, cuartos de máquinas, de calderas, etc.

**Zonificación:** Es la división de las tierras en distritos. Estos distritos tienen reglamentos de zonificación uniformes como los referentes al uso de los terrenos, la altura, el área libre de construcción, el tamaño del lote, la densidad, la cobertura y la proporción de la superficie cubierta.

## **CAPÍTULO III**

### **MARCO METODOLÓGICO**

En el siguiente capítulo se expuso todo lo relacionado al conjunto de procedimientos, métodos y técnicas necesarios para la validación de los datos recopilados, que se desarrollaran a lo largo del proyecto. De esta manera se puede decir que la metodología hace referencia al conjunto de ordenamientos racionales utilizados para alcanzar una gama de objetivos que rigen en una investigación científica, una exposición doctrinal o tareas que requieran habilidades, conocimientos o cuidados específicos. Alternativamente puede definirse como metodología el estudio o elección de un método pertinente para un determinado objetivo.

En tal sentido, según el manual de trabajos de grado de especialización y maestría y tesis doctorales de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador, (UPEL) 2003, se puede entender que la modalidad de proyecto factible:

Consiste en la investigación, elaboración y desarrollo de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos, necesidades de organizaciones o grupos sociales que puedan referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos. El proyecto debe tener el apoyo de una investigación tipo documental, y de campo, o un diseño que incluya ambas modalidades. Comprende las siguientes etapas generales: planteamiento y fundamentación teórica, de una propuesta: procedimiento metodológico, actividades y recursos necesarios para la ejecución; análisis y desarrollo, a ejecución de la propuesta y la evaluación tanto del proceso como del resultado (p. 12).

#### **3.1 Tipo de Investigación.**

Para la universidad Santa María (2001) define la investigación documental como aquella que “se ocupa del estudio de problemas planteados a nivel teórico”. (p.41). En esencia, la investigación documental, es una estrategia donde se observa y reflexiona

sistemáticamente sobre realidades, teóricas o no, usando para ello diferentes tipos de documentos. Según la UPEL, (1998) la investigación documental, “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 o electrónicos.” (p. 6)

Teniendo en cuenta lo anteriormente dicho, la investigación documental dio pie a la resolución de problemas mediante el análisis de diversos antecedentes relacionados con el proyecto, de igual manera, se utilizó una serie de datos proporcionados por la sociedad, que posteriormente a su recolección y análisis se observó la coherencia de sus resultados.

Este trabajo es considerado de tipo documental, pues se tomarán en cuenta diferentes documentos como leyes, ordenanzas, trabajos previos y encuestas, entre otras que puedan ser provechosas para el desarrollo del proyecto factible, al igual que otros datos obtenidos y registrados por otros investigadores que serán recopilados y luego analizados para la elaboración de la investigación.

De igual manera, según Fidias G. Arias (2012), define:

“La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de todos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variables alguna, es decir, el investigador obtiene la información pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental.”

Claro está, en una investigación de campo también se emplean datos secundarios, sobre todo los provenientes de fuentes bibliográficas, a partir de los cuales se elabora el marco teórico. No obstante, son los datos primarios obtenidos a través del diseño de campo, son esenciales para el logro de los objetivos y la solución del problema planteado.

Es por ello que esta investigación es de tipo mixto, ya que emplea investigación documental y de campo. Esto se debe a que en este trabajo se buscó recopilar los datos de forma directa e in-situ, donde se llevó a cabo una visita a la zona a desarrollar y se realizó un estudio de la problemática actual a fin de concretar una solución.

### 3.2 Población y muestra.

#### **Población.**

La población se define como un conjunto de individuos que conviven en cierto hábitat o entorno social y comparten ciertos vínculos o familiaridad en un lugar o momento en particular. Según Arias (2006) población “es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda limitada por el problema y por los objetivos del estudio” (p. 81).

En conclusión, la población es el centro de la investigación puesto que de ella se extraerá la información requerida y de esta manera se puede decir que es, un conjunto de individuos, objetos, entre otros que siendo sometidos al estudio poseen características comunes para proporcionar los datos, siendo susceptibles de los resultados alcanzados. En la propuesta presentada, la población estuvo constituida por la totalidad de habitantes del Municipio Los Taques, Estado Falcón, calculada mediante la siguiente fórmula:

$$POB = POBc + Ka + N^{\circ} \text{ años}$$

$$ka = \frac{d(POB)}{dt}$$

En donde:

POB= Población en tiempo particular

POBc= Población conocida

N° años= Estimación de la población

Ka= Tasa de cambio de la población

d= Diferencial

d (POB)= Diferencial de la población

dt= Diferencial de tiempo

Se obtiene que:

$$\begin{aligned}d(\text{POB}) &= 169.269 \text{ hab} \\ dt &= 2050-2020= 30 \text{ años}\end{aligned}$$

$$K_a = \frac{169,269 \text{ hab}}{10 \text{ años}} = 16.9269 \text{ hab/años}$$

$$\text{POB} = 174.754 + (16.9269 \frac{\text{hab}}{\text{años}} \times 30 \text{ años}) =$$

Población = 682,561 habitantes

### **Muestra.**

La muestra se define como un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible. En consecuencia Aranguren S. (1997) define la muestra como “aquellos métodos para seleccionar las unidades de investigación que son utilizados al azar de manera que todos objetos o sujetos que tienen la posibilidad de ser seleccionados como elemento representativo de la población de donde provienen” (p. 49).

De esta manera, se entiende que la muestra es una fracción representativa de la población, esta se extrae cuando no es posible utilizar la misma en su totalidad para el estudio, es decir, la muestra es un subgrupo de individuos extraído de manera proporcional, que representará en el estudio realizado, a la totalidad de la población. Asimismo, se deben obedecer algunos criterios para extraer dicha muestra, de manera que se cumpla el principio de proporcionalidad necesario. Con respecto a lo anterior, la muestra debe ser extraída mediante el uso de fórmulas y cálculos matemáticos, los cuales, conociendo con anterioridad el tamaño de la población, se expresan a continuación:

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

En dónde:

N= Tamaño de población.

Z= Nivel de confianza.

P= Probabilidad de éxito, o proporción esperada.

Q= Probabilidad de fracaso.

D= Precisión (Error máximo admisible en términos de proporción)

Aplicando la Fórmula:

$$n = \frac{682,561 (2)^2 * 50 * 50}{682,561 (5)^2 + 2^2 * 50 * 50}$$

$$n = \frac{6,825,610}{17064,025 + 10.000}$$

$$n = \frac{6.825.610.000}{27064,025}$$

$$n = 252,20$$

### **3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.**

Con respecto a las técnicas de recolección de datos, Arias (2006) señala que “son estrategias que permiten al investigador llevar a cabo el levantamiento de la información

necesarias, con el fin de determinar las condiciones existentes” (p. 79). En este orden de ideas, las técnicas de recolección de datos se pueden definir como procedimientos y actividades que le generan al investigador las respuestas necesarias para cumplir con los objetivos de la investigación. Las técnicas a utilizar en esta investigación serán la observación directa y la observación estructurada.

La observación directa, según Tamayo y Tamayo (2001), reafirma que el cuestionario constituye una forma concreta de la técnica de observación. “Contiene los aspectos del fenómeno que se consideran esenciales, permite además aislar ciertos problemas que nos interesan principalmente; reduce la realidad a cierto número de datos esenciales y precisa el objeto en estudio” (p. 185).

Esto quiere decir que el cuestionario permite al investigador separar ciertos aspectos, según su importancia, del fenómeno a estudiar y de esa manera poder reducir la cantidad de variables a atacar dentro de la investigación.

Según Sierra (1991), la observación directa simple: es la inspección y estudio realizado por el investigador, mediante el empleo de sus propios sentidos, especialmente el de la vista, con o sin aparatos técnicos, de las cosas o hechos de interés social, tal como son o tienen lugar espontáneamente en el tiempo en el que se acaecen y con arreglo a las exigencias de la investigación científica. (p. 253).

De este modo, se puede decir que la observación directa es una actividad que lleva a cabo el propio investigador, la cual consiste en constatar mediante la vista, bien sea utilizando aparatos o no, de los fenómenos que ocurren en el área de estudio, esto le permite percatarse directamente de los problemas que allí acontecen, permitiéndole desarrollar posibles soluciones.

Asimismo, dentro de los tipos de observación, se encuentra la observación estructurada, la cual, Hernández, Fernández y Baptista (2006) explican que “en ella el investigador utiliza instrumentos más detallados, métodos y formulas numéricas que permitan la solución de un problema” (p. 588). Esto no es más que reducir el margen de error con respecto a las características a ser estudiadas en la investigación mediante el uso de instrumentos y formulas sumamente específicos.


### **Lista de cotejo.**

En este caso se empleó una lista de cotejo con una serie de aspectos evaluados al lado de los cuales se adjuntaron un puntaje. Alvarado (2008) la define como: “un instrumento de verificación, que actúa como un mecanismo de revisión durante el proceso de enseñanza-aprendizaje de ciertos indicadores prefijados y la revisión de su logro o de la ausencia del mismo” (p. 172). La evaluación estuvo apoyada por indicadores que apuntaron a aspectos de carácter cualitativo y no poseían una transformación a una calificación, por lo tanto, lo primero fue resolver que categorías reflejaban efectivamente el contenido medido ya que de lo contrario se transformarían en instrumentos que no guardaban una retroalimentación positiva con el entorno.

Según Pineda (2008) “tradicionalmente se utilizan categorías antónimas y excluyentes: si o no, logrado o no logrado, correcto o incorrecto y así sucesivamente” (p. 82). Es decir, elaborar un instrumento que permita conocer las problemáticas y sus posibles soluciones. En esta ocasión, se evaluaron principalmente los aspectos naturales, viales, de servicios básicos, accesibilidad, y entorno del área de estudio, de tal modo que se pudiese conocer el entorno para su eventual intervención. La lista de cotejo permitió observar sistemáticamente el proceso, mediante una serie de preguntas cerradas que según sus respuestas generasen soluciones a los problemas presentados.

(Ver cuadro 1)

**Cuadro 1.**  
**Modelo de la lista de cotejo**

			Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería-Escuela de Arquitectura
VARIABLE	SI	NO	OBSERVACIÓN

(Ver Anexo A)


### **La encuesta.**

Una encuesta se trata de un estudio observacional mediante el cual el instigador pretende recaudar datos por medio de un cuestionario sin modificar el entorno ni controlar el proceso que está en observación. Los datos se obtienen luego de realizar un conjunto de preguntas dirigidas bien sea a la muestra o a la población total a ser estudiada, esta por lo general está compuesta por personas, empresas o entes institucionales, con el fin de conocer estados de opinión, características o hechos específicos. El investigador debe procurar la elección de las preguntas según convenga con respecto a la investigación.

Para Arias (2006) “la encuesta es la relación directa establecida entre el investigador y el objeto de estudio a través de individuos o grupos con el fin de obtener testimonios orales” (p. 184). Esto, en otras palabras, quiere decir que la encuesta es un instrumento de consulta y respuesta directa entre el investigador y el sujeto a estudiar, se apoya en el cuestionario.

Según Hurtado (2000) “el cuestionario es una serie de preguntas relativas a una temática para obtener información” (p. 469). En consecuencia se aplicará un cuestionario estructurado con preguntas cerradas con dos opciones de respuesta (si o no), conformadas con los indicadores y variables de estudio, que sirvieron para la recolección de datos en el sector, todo esto con el fin de conocer los requerimientos necesarios para resolver la problemática que se presenta. (Ver cuadro 2)

**Cuadro 2.**  
**Modelo de la encuesta**

		Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería-Escuela de Arquitectura	
Ítem Nro.	Pregunta	Si	No
1	¿Usted está de acuerdo con un planteamiento urbano en el sector El Pico, Edo. Falcón?		

**Cuadro 2. (Modelo de la encuesta)**

2	¿Cree usted que la zona cuenta con buenos espacios dirigidos al turismo?		
3	¿Asiste usted con frecuencia a espacios dirigidos al turismo y la recreación?		
4	¿Considera necesario el diseño de espacios turísticos, aéreas recreacionales y espacios públicos?		
5	¿Considera usted que es necesario la creación de nuevas áreas para generar fuentes de empleo que ayuden a complementar la actividad económica del sector?		
6	¿Quisiera usted contar con un espacio dedicado netamente a la gastronomía y espacios culturales en el sector donde vive?		
7	¿Cree que hay suficientes espacios dedicados a la Gastronomía y su elaboración?		
8	¿Considera usted que Venezuela cuenta con Centros Gastronómicos?		
9	De ser construido, ¿asistiría usted un centro gastronómico con espacios culturales en el sector?		
10	¿Cree usted que la arquitectura puede influir en el desarrollo social y ciudadano del sector?		

### **3.4 Técnicas y análisis de datos.**

Los datos recopilados mediante la encuesta deben de ser analizados haciendo uso de ciertas técnicas metodológicas, esto con objeto de conocer su significado y posteriormente aplicar el análisis correspondiente. Según lo anterior, Sabino (2002) expresa: “el análisis de datos permite medir la tendencia o comportamiento de las variables de una investigación, con lo que se podrá demostrar la validez de la misma” (p. 98). En este caso, los datos recogidos fueron estudiados y tabulados por medio de gráficos estadísticos y de porcentajes que sirvieron como base para explicar el comportamiento de los indicadores y variables que se propusieron en la toma de datos para el proyecto.

Según Balestrini (2002), las técnicas y análisis de datos “permiten recontar y resumir los datos antes de introducir el análisis diferenciado a partir de los procedimientos estadísticos” (p. 65). La técnica es un procedimiento más o menos estandarizado que se ha realizado con éxito en el ámbito de la ciencia, además se puede decir que es el medio a través del cual el investigador se relaciona con los habitantes para obtener la información necesaria que le permita lograr los objetivos de la investigación.

### 3.4.1 Gráfico de resultados.

**Ítem Nro. 1:** ¿Usted está de acuerdo con un planteamiento urbano en el sector El Pico, Edo. Falcón?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** 70% SI – 30% NO (ver gráfico 1)



Gráfico 1. Interpretación porcentual ítem 1

**Interpretación:** En este caso se observa que el 70% de los encuestados estaría de acuerdo con un planteamiento urbano en el sector El Pico, Edo. Falcón, mientras que el 30% restante no aprueba la propuesta.

**Ítem Nro. 2:** ¿Cree usted que la zona cuenta con buenos espacios dirigidos al turismo?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** 75% SI – 25% NO (ver gráfico 2)

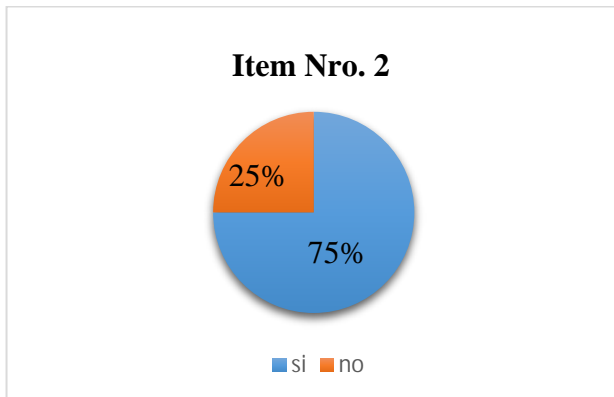


Grafico 2. Interpretación porcentual ítem 2

**Interpretación:** Con relación a los resultados arrojados por el ítem nro. 2, se puede observar la opinión pública respecto a la existencia de espacios turísticos en la zona, siendo estas un 75% de la población, de esta forma, existe un 25% que no cree que sea una zona con dichos espacios.

**Ítem Nro. 3:** ¿Asiste usted con frecuencia a espacios dirigidos al turismo y la recreación?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** SI% 90 – NO% 10 (ver gráfico 3)

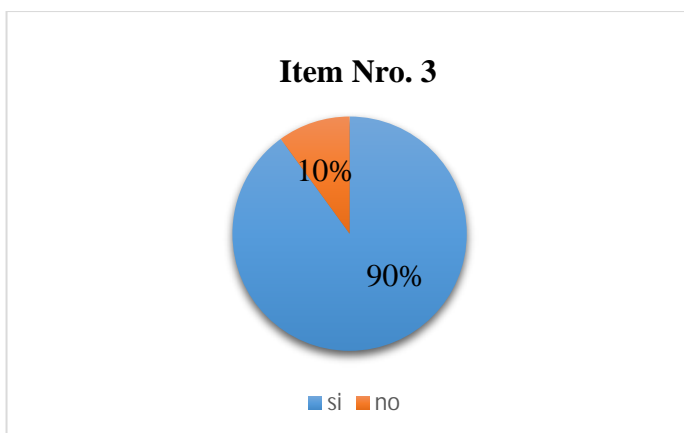


Grafico 3. Interpretación porcentual ítem 3

**Interpretación:** En esta oportunidad se refleja un gran número de habitantes que asisten a espacios turísticos y recreacionales, estos están representados por el 90% de respuestas afirmativas. Por su parte, existe un grupo de 10% de los encuestados que no asiste a lugares de este tipo.

**Ítem Nro. 4:** ¿Considera necesario el diseño de espacios turísticos, aéreas recreacionales y espacios públicos?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** SI 85% – NO 15% (ver gráfico 4)

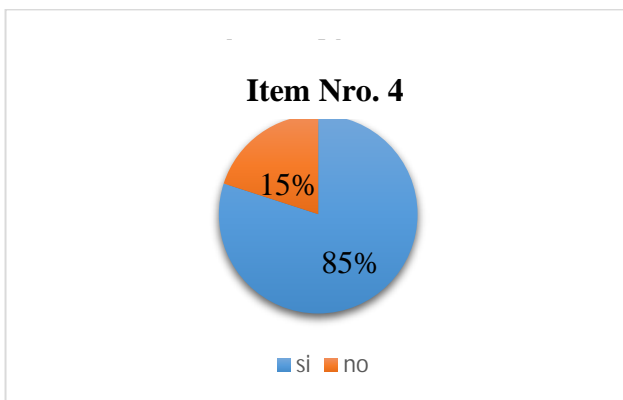


Gráfico 4. Interpretación porcentual ítem 4

**Interpretación:** Con respecto a los resultados expresados anteriormente, se observa que un 85% de los encuestados están de acuerdo en es necesario el diseño de nuevos espacios, mientras que el 15% respondió de manera negativa a la interrogante.

**Ítem Nro. 5:** ¿Considera usted que es necesario la creación de nuevas áreas para generar fuentes de empleo que ayuden a complementar la actividad económica del sector?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** SI 80% – NO 20% (ver gráfico 5)

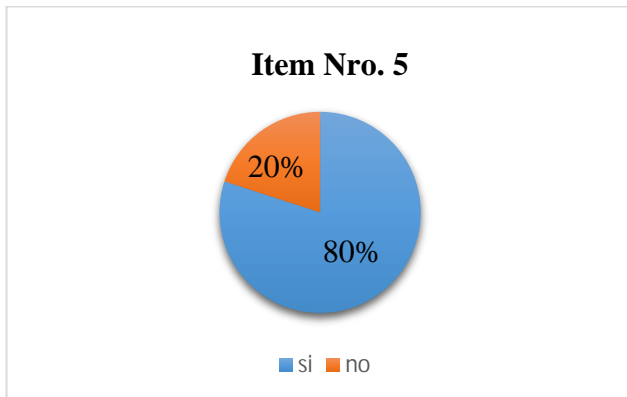


Grafico 5. Interpretación porcentual ítem 5

**Interpretación:** Una vez obtenidos los resultados, se puede observar que el 80% de los encuestados si cree necesario la creación de nuevas áreas las cuales apoyen de manera positiva la economía en el, mientras que el 20% restante ha respondido de manera negativa a la interrogante.

**Ítem Nro. 6:** ¿Quisiera usted contar con un espacio dedicado netamente a la gastronomía y espacios culturales en el sector donde vive?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** SI 70% – NO 30% (ver gráfico 6)

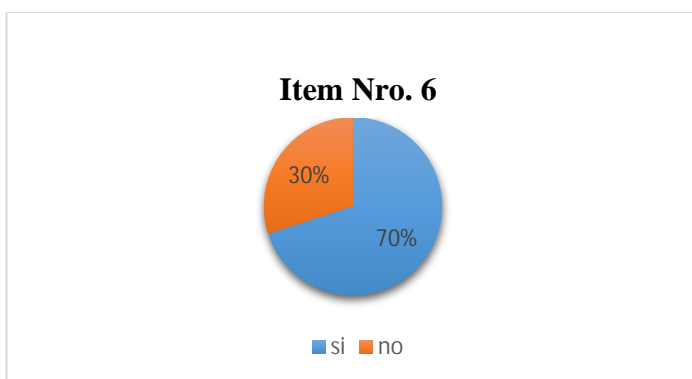


Grafico 6. Interpretación porcentual ítem 6

**Interpretación:** En esta ocasión, la mayoría de los encuestados, representando un 70%, quiere contar con un espacio en cual su enfoque sea para el desarrollo de la

gastronomía y cuenta también con espacios culturales para la interacción de los habitantes, mientras que un 30% considera que no es necesarios dichos espacios en el sector.

**Ítem Nro. 7:** ¿Cree que hay suficientes espacios dedicados a la Gastronomía y su elaboración?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** SI 20% – NO% 80 (ver gráfico 7)

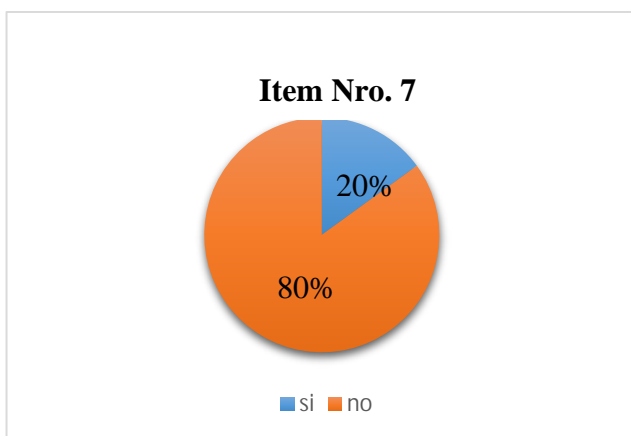


Gráfico 7. Interpretación porcentual ítem 7

**Interpretación:** En este caso, la escasez de espacios dedicados a la gastronomía está sustentada por el 20% de respuestas afirmativas en los encuestados, mientras que el 80% restante no estaría de acuerdo con que el sector cuente con suficientes espacios dedicados para dicha actividad.

**Ítem Nro. 8:** ¿Considera usted que Venezuela cuenta con Centros Gastronómicos?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** SI 25% – NO 75% (ver gráfico 8)

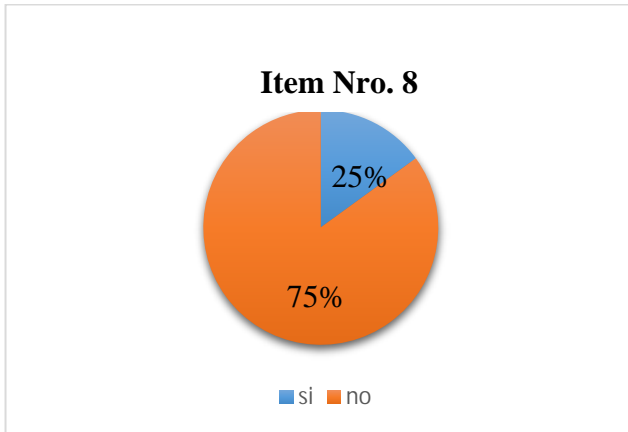


Grafico 8. Interpretación porcentual ítem 8

**Interpretación:** En esta oportunidad, el 75% de los encuestados cree que el país carece de edificaciones que se dediquen a la gastronomía, mientras que el 25% considera que si existen edificaciones de este tipo, a los cuales han asistido.

**Ítem Nro. 9:** De ser construido, ¿asistiría usted un centro gastronómico con espacios culturales en el sector?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** SI 75% – NO 25% (ver gráfico 9)

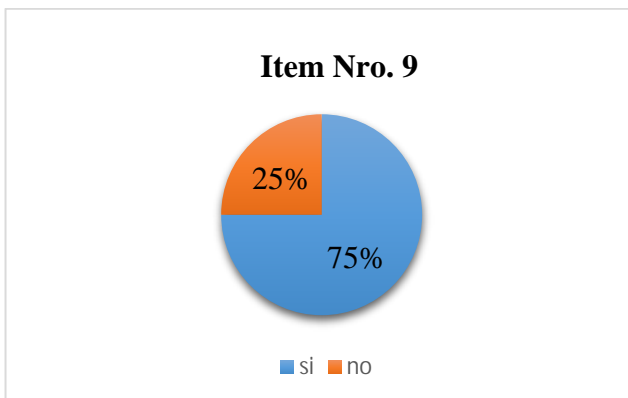


Grafico 8. Interpretación porcentual ítem 8

**Interpretación:** En esta oportunidad, el 75% de los encuestados acepta que asistiría al Centro gastronómico, mientras que el 25% considera que sin importar las condiciones de la edificación, no iría al centro gastronómico.

**Ítem Nro. 10:** ¿Cree usted que la arquitectura puede influir en el desarrollo social y ciudadano del sector?

**Encuestados:** 384 personas

**Resultados:** SI 25% – NO 75% (ver gráfico 10)

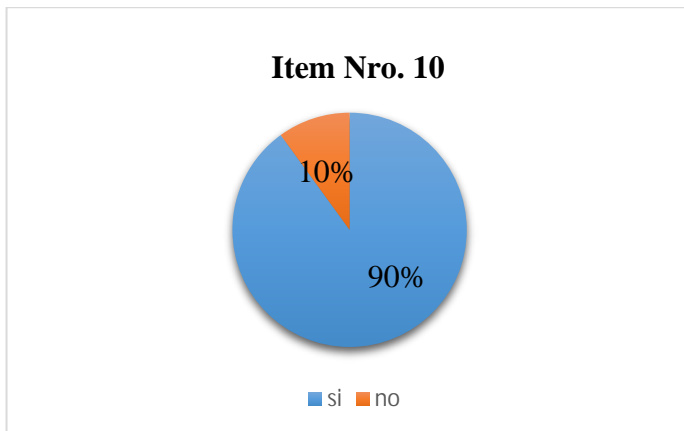


Gráfico 8. Interpretación porcentual ítem 8

**Interpretación:** En esta oportunidad, el 90% de los encuestados cree que el la arquitectura es fundamental para que el sector tenga un desarrollo óptimo y positivo, mientras que el 10% considera que la arquitectura no repercute de ninguna manera en el sector.

### Gráficos de resultados.

De acuerdo con el manual UPEL (2003):

Gran parte de la utilidad que tiene la estadística descriptiva es la de proporcionar un medio para informar basados en los datos recopilados, la

eficacia con que se pueda realizar tal proceso dependerá de la presentación de los datos, siendo la forma gráfica uno de los más rápidos y eficientes, aunque también uno de los que más pueden ser manipulados o mal interpretados si no se toman algunas precauciones básicas al realizar las gráficas. Existen también varios tipos de gráficas, o representaciones graficas utilizándose cada uno de ellos de acuerdo al tipo de información que se está usando y los objetivos que se persiguen al presentar la información. (p. 6)

Con relación a lo anterior, luego de recopilar los datos, estos fueron vaciados en gráficos estadísticos para posteriormente ser estudiados porcentualmente, es decir, de manera cualitativa y cuantitativa. Considerando para la interpretación aquellos datos más relevantes para la investigación, teniendo siempre como base los objetivos planteados en el estudio.

El análisis de los resultados obtenidos del estudio realizado a través de la encuesta, fue abordado a través de tablas y gráficos donde se determinaron las deducciones arrojadas por cada ítem o pregunta desarrollada, de acuerdo a un porcentaje de referencia proporcionado por los miembros de la población y muestra de la zona. En este orden de ideas, se hizo uso de un diagrama circular en el cual sus porciones representan los datos estadísticos obtenidos. (Ver anexo B)

## **Matriz FODA**

Thompson (1998) establece que “el análisis FODA estima el hecho que una estrategia tiene que lograr un equilibrio o ajuste entre la capacidad interna de la organización y su situación de carácter externo; es decir, las oportunidades y amenazas” (p. 54). En tal sentido se puede decir que esta herramienta permite describir los factores que ejerzan determinantes para el proyecto que se va a realizar, dichas determinantes serán analizadas según su naturaleza, es decir, si son externas o internas, en tal sentido, las internas son conocidas como las fortalezas y debilidades, mientras que las externas vienen a ser las oportunidades y las amenazas. Una vez estudiado este término se procedió a aplicar una matriz FODA en el sector a trabajar. (Ver cuadro 3)

### Cuadro 3.

#### Modelo de la matriz FODA.

	Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería-Escuela de Arquitectura	
<b>FORTALEZAS</b>		<b>OPORTUNIDADES</b>
Fácil acceso tanto vehicular como peatonal debido a que el terreno colinda con un boulevard peatonal y dos vías de acceso vehiculares.		La zona cuenta con un alto potencial para desarrollar el turismo debido a su clima y su cercanía al mar
Alta fluencia de usuarios debido a su ubicación estratégica en el urbanismo.		Innumerables actividades que se pueden desarrollar para el público.
Cercanía de múltiples equipamientos comerciales y hoteleros.		Afluencia de usuarios las 24 horas del día.
<b>DEBILIDADES</b>		<b>AMENAZAS</b>
Carencia de vegetación que genere el resguardo de los usuarios con respecto a la incidencia solar.		Fenómenos naturales.

### 3.5 Fases de la investigación.

#### Fase I: Diagnostico.

Se basó en recabar toda la información correspondiente al área en el cual se desarrollara el plan urbano, el impacto y áreas que conllevan desarrollar un Centro Gastronómico dentro del mismo, accesos peatonales y accesos vehiculares. Además del desarrollo de las avenidas propuestas y las calles tangentes al proyecto a desarrollar. De

igual forma se empleó la búsqueda de información relacionada con el tema de la investigación, derivada de medios audiovisuales, electrónicos e impresos, suministrados por entes institucionales y gubernamentales del municipio Los Taques.

### **Fase II: Análisis de resultados.**

En este apartado, se hizo un análisis que permitió evaluar la situación actual con respecto al área de estudio, mediante la utilización de una lista de cotejo para posteriormente generar posibles soluciones completando las necesidades y potenciando las fortalezas, haciendo uso de una matriz FODA.

### **Fase III: Proyecto final.**

Finalmente, en esta fase, se expone definitivamente el proyecto del Centro Gastronómico, demostrando así la validez y factibilidad de la investigación, además del cumplimiento de los objetivos planteados.

## **.6 Recursos humanos.**

En este capítulo se describen los diferentes tipos de recursos utilizados en la elaboración del trabajo de grado y el cronograma seguido para la culminación del mismo:

### **3.6.1 Recursos humanos:**

Todas las personas que formaron parte del proceso de investigación y desarrollo de la misma, tales y como son los tutores académicos Arq. Luis González. y tutora metodológica Arq. Hortensia Ron, conforme con lo estipulado en el reglamento de la Universidad José Antonio Páez (UJAP), de igual forma, las personas que semana a semana asisten al polideportivo, las cuales ofrecieron mucha información basada en sus vivencias.

### 3.6.2 Recursos institucionales:

En cuanto a los recursos institucionales, este implica todas las instituciones y organismos de carácter local, regional o nacional que sirven de sostén y de desarrollo de la investigación, entre los que se pueden mencionar: la Universidad José Antonio Páez con todo lo referente a la información bibliográfica, así como todas aquellas que se consideren pertinentes.

### 3.6.3 Recursos materiales:

Para el desarrollo de esta investigación se emplearon recursos materiales tales como: internet, computadoras, impresoras, fotocopadoras, grabadoras, papel, cámaras fotográficas e información suministrada por las instituciones vinculadas al objetivo de la investigación. Asimismo, reforzando la misma en planos y maquetas para hacer física la propuesta.

### 3.6.4 Tiempo:

Implica todo el cronograma de actividades de investigación, dentro de un tiempo determinado, con parámetros establecidos que mantenían un desarrollo fluido de las fases del proyecto propuesto. (Ver cuadro 4)

**Cuadro 4.**  
**Cronograma de actividades**

ACTIVIDADES	TIEMPO					
	Abril 2018	Mayo 2018	Junio 2018	Julio 2018	Agosto 2018	Total en semanas
Diagnosticar las condiciones actuales del terreno a intervenir en el cual se desarrollara el proyecto.	X					1
Analizar las distintas normativas	X					

y bases legales sobre las que se rigen las leyes vigentes.						1
Prueba del instrumento		X				3
Aplicación del instrumento		X				2
Recolección de datos			X			2
Propuesta de plan maestro			X			3
Diseño de un centro gastronómico con espacios culturales.				X		3
Entrega del proyecto					X	1
Total.						16

## CAPITULO IV EL PROYECTO

### 4.1 El Sitio Urbano

La Parroquia Los Taques, situada en el Municipio Los Taques, tiene una superficie de 231 kilómetros cuadrados aproximadamente. Cuenta con un total de 50.208 habitantes (censo 2011). cuenta con una vegetación tropical árida, como el resto de la península de Paraguana. El Municipio Los Taques, logra su autonomía el 27 de septiembre de 1987. Antes del año 1987, toda la península de Paraguana estaba constituido como un solo municipio, llamado en aquel entonces "Distrito" y su capital la población de Pueblo Nuevo. La capital del municipio Los Taques es Santa Cruz de Los Taques. La Actividad petrolera es el principal rubro económico del municipio, el turismo es la segunda actividad en importancia. Sus límites son: al norte con el Mar Caribe y el municipio Falcón, al sur con el Municipio Carirubana, al este con el Municipio Falcón y al oeste con el Mar Caribe (Golfo de Venezuela). Se encuentra a una altura de 29 metros sobre el nivel del mar. Se Localiza entre las coordenadas geográficas 70' 15' 13" de longitud Oeste y 11' 49' 23" de latitud Norte.



Figura 3: Mapa del Estado Falcon

Figura 4: Mapa del Municipio Los Taques

Figura 5: Ubicacion de area estudio

El área en estudio del Municipio Los Taques abarca 120 hectáreas. esto comprende desde Villa Marina, hasta las cercanías del Balneario El Pico, teniendo como limites el mar Caribe y la avenida intercomunal el pico, el hotel Villa Caribe y aproximadamente 2 kilómetros de terreno hasta alcanzar la Carretera Perimetral.



Figura 6: Poligonal de Estudio

Dentro el área señalada se encuentran pocas edificaciones de usos para la población, entre ellos: recreacionales, comerciales de tipo informal, viviendas, entre otros. Estas edificaciones se encuentran a lo largo de la avenida Intercomunal El Pico que a su vez se encuentra en la cercanía de las playas existentes de la zona como vendrían siendo playa Los Bohíos, playa Villa Marina y playa Bonita.

### **(imagen de vialidades existentes)**

En cuanto a la vialidad existente, se observó una conexión norte - sur, representada por la Av. Intercomunal El Pico, la cual posee un perfil de dos canales, uno en sentido norte y otro en sentido sur. Al este de la avenida se encuentran las calles que dan acceso a las playas existentes del área de estudio a intervenir. Estas vialidades en la actualidad se encuentran en mal estado debido a la falta de mantenimiento que estas requieren, generando poco transporte para los pocos habitantes que residen en la misma.

### **(imagen de ubicación del Hotel en área de estudio)**

El área de estudio posee una única edificación de referencia Nacional y turística que vendría siendo el Hotel Villa Caribe, el cual es una edificación de tipo hotelera, ubicado frente a la playa Villa Marina, destinada para una cantidad de 1500 visitantes, donde ofrecen servicios de alojamiento, convenciones, spa, restaurantes entre otros.

## **4.2 La Propuesta Urbana.**

Luego de haber realizado el estudio y conocer en profundidad las carencias y aspectos críticos arrojados en las encuestas realizadas en la zona, se plantea una propuesta la cual alberga posibles resultados y mejoras a las problemáticas antes mencionadas, cuyo propósito es satisfacer las necesidades del sector y brindar soluciones accesibles para mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Atado a esto, ofrecer una infraestructura de calidad, asegurando la implantación e integración adecuada, potenciando al sector para ser ejemplo para el estado y el país.

Primeramente se propuso un modelo urbano con la finalidad de estar orientado al aspecto turístico que envuelve a la zona, el cual depende en gran medida de los ingresos que el turismo puede proporcionar, gracias a la naturaleza que se genera en la misma.

En segunda instancia, se estableció una propuesta de ciudad sostenible el cual incentive a la producción local y la participación ciudadana para lograr que la ciudad se valga por sí sola, que cuente con la gestión de los habitantes que residen en la misma, además de promover e implementar el uso de energías renovables así reduciendo el impacto ambiental, para así manejar un enfoque bioclimático pensado en pro a la calidad de vida de los actuales y futuros residentes.

Posteriormente se decidió proponer la implantación de espacios públicos arborizado para el libre espaciamento y el encuentro ciudadano, con el fin de humanizar el diseño, tomando en cuenta las necesidades básicas del ser humano de relacionarse entre sí.

**(imagen de paseo boulevard diseñado)**

Como tercer fundamento se propone mejorar la movilidad y accesibilidad al proyecto urbano planteado, tanto vehicular como peatonal, cubriendo con las necesidades actuales y la proyección de los habitantes para años futuros, generando así nuevos sistemas de transporte, ciclo vías y nuevas vías, haciendo énfasis en la reducción del uso del vehículo particular y promoviendo el recorrido de medios alternos y masivos dentro de la ciudad, para así asegurar el libre tránsito, tomando en cuenta lugares donde se pudiesen generar mas retención vehicular.

**(imagen de vialidades y perfiles vehiculares diseñados)**

Para finalizar tenemos como cuarto fundamento la primicia de "planificación estratégica", con el objetivo de crear una ordenanza del territorio, a través de una nueva propuesta de zonificación el cual este comprendido por los equipamientos y servicios necesarios para a cabo el plan de desarrollo urbano definido anteriormente, orientado al crecimiento turístico, tomando en cuenta la posibilidad de expansión ordenada de la ciudad que responda de manera coherente a el contexto.

**(imagen de propuesta de zonificación)**

La intención detrás de esta propuesta es poder brindarles recursos a los habitantes locales, donde se pueda desarrollar, laborar dentro del mismo sector y no tener la necesidad de migrar hacia otras localidades para lograrlo. Se enumeraron treinta y seis proyectos factibles necesarios para el progreso y desarrollo de la ciudad, de los cuales destacaron diecinueve proyectos elegidos para su profundo análisis y desarrollo arquitectónico. La mayoría de las edificaciones que se plantean en el proyecto van definidas a una escala en que las personas que hagan usos de estas, sean tanto residentes como foráneos, promoviendo así el turismo y la presencia constante de visitantes, creando así un paseo turístico en el corazón de la propuesta.

### **4.3 La Propuesta Arquitectónica.**

Luego de haber realizado la propuesta urbana para solventar y cubrir las necesidades de los ciudadanos que habitan en la parroquia, se procede a la creación, diseño y propuesta de un Centro Gastronómico.

#### **4.3.1 Definición**

Habiendo presentado el reordenamiento urbano en la zona, se elaboró un estudio en el cual se analizaron posibles implantaciones y cómo respondería la zona ante una edificación que genera constante movimiento. El terreno a implantar cuenta con parámetros adecuados para el desarrollo y creación de una edificación con tipología comercial; es por esto que se dispone diseñar el Centro Gastronómico, ubicado en el sector El Pico, contando con extensa variedad de productos a vender, locales comerciales, feria de comida y restaurantes.

### **4.3.2 El Usuario**

La edificación propuesta va dirigida a los habitantes del sector El Pico y todo el Municipio Los Taques, personas que estén interesadas en consumir productos de calidad. Este Centro Gastronómico, contara con restaurantes para los diferentes gustos de sus usuarios y una plaza central la cual es una opción para el esparcimiento y recreación para todas las edades. Este, a su vez, será una gran fuente de empleo para los habitantes de la zona, ya que contará con personal de ventas, limpieza, vigilancia, atención al público, entre otros.

### **4.3.3 El Sitio y su Contexto**

#### **Ubicación del Terreno**

El terreno seleccionado se encuentra en el sector El Pico, Municipio Los Taques, específicamente entre la Av. Intercomunal El Pico, sentido norte, la Av. Carubana, sentido norte y sur, y el Boulevard Peatonal. La ubicación de este terreno es muy adecuada para la práctica comercial ya que se encuentra adyacente al Boulevard peatonal, el cual es un paseo con un tráfico elevado peatonal.

#### **Vialidad y Accesos**

La edificación se implantó en un terreno adyacente al Boulevard peatonal, ya que la mayoría de los terrenos ubicados cerca de este paseo tienen uso comercial. Este terreno fue seleccionado, principalmente porque posee unas vialidades vehiculares de alta importancia en las partes laterales del terreno, para realizar los procesos de entrada y salida vehicular de los usuarios, el área de carga y descarga de productos del mercado, desecho y recolección de residuos, entrada y salida para mantenimiento de servicios, entre otros. Se planteó de esta manera, para evitar un congestionamiento vehicular en ambas avenidas. En cuanto a los accesos peatonales, la edificación cuenta con varios accesos principales, los cuales se encuentra a lo largo de la fachada sur de la edificación, marcada por un gran boulevard

peatonal y dos plazas de acceso que re direccionan a los usuarios para ingresar al conjunto, haciendo de este, un paso agradable hasta el acceso de la edificación.

### **Orientación y Vientos**

El asoleamiento se realiza en sentido este-oeste. En este sentido, las áreas que poseerán más impacto solar en las horas de la tarde se encuentran en la fachada lateral izquierda de la edificación, en la cual se encuentran los restaurantes en los distintos niveles de la edificación, accesos vehiculares y peatonales. Dado que estas áreas son de permanencia, se verá impactado de gran manera por el sol y se implementaran elementos que reduzcan la incidencia solar para lograr una zona de confort. Por otra parte, en horas de la mañana, afectará la fachada lateral derecha de la edificación, en la cual se encuentran locales comerciales y un huerto para consumo del mismo centro. De igual manera, se contara con protección solar, como parasoles o elementos que tamicen el sol en los espacios donde se requiera.

### **Topografía**

La topografía que predomina en la zona es leve. Se pueden presenciar una leve pendiente del 1% con dirección a la playa, en la zona de estudio. El formato de topografía es constante en la zona.

### **Contexto.**

La parcela se encuentra en la propuesta urbana de desarrollos turístico en el sector el pico del municipio Los Taques. El contexto inmediato cuenta con la Av. Intercomunal El Pico en su lado oeste y la Av. Bahía Carubana en su lado este como sus principales vías vehiculares de acceso al terreno a intervenir, al norte se encuentra una parcela destinada a uso hotelero señalado en el plan de desarrollo urbano anteriormente mencionado y al norte se encuentra el Boulevard Peatonal propuesto. Las edificaciones cercanas a el terreno son

de tipo hotelero y comercial, creando así un eje comercial y hotelero que predomina a todo lo largo del boulevard y la costa.

El perfil urbano del sector es de una a dos alturas en su mayoría a excepción de las edificaciones de tipo hotelera, que las cuales están constituidas por edificaciones que en su mayoría tienen alturas aproximadas de 7 pisos y exceptuando una de ellas que supera los 20 pisos de altura.

#### **4.3.4 Programa de Áreas.**

##### **PLANTA BAJA - CENTRO GASTRONOMICO**

###### **Área de Mini-Mercado**

- Área Semihumeda – 90m<sup>2</sup>
  - (8 puestos de área semi húmeda – 12 m<sup>2</sup> c/u aprox.) + circulación.
- Área Seca – 745m<sup>2</sup>
  - (12 puestos de anaqueles – 7m<sup>2</sup> c/u aprox.) + circulación.
- Área de acceso principal (150m<sup>2</sup>).
- Área de información (12m<sup>2</sup>)
- Núcleos de sanitarios públicos para usuarios (1). (20m<sup>2</sup>)
- Núcleos de circulación vertical (escaleras, rampas y ascensores) (1). (103m<sup>2</sup>).
- Núcleo de escaleras mecánicas. (45m<sup>2</sup>)

###### **Servicios**

###### **Área de Carga y Descarga**

- Bodegas de refrigeración – 250m<sup>2</sup>
  - Bodega de refrigeración y almacenamiento de granos y abarrotos – 2 almacenes + área de preparación y empaquetado. ( 15m<sup>2</sup>)
  - Bodega de refrigeración y almacenamiento de carnes bovinas y porcinas – 6 almacenes + área de preparación y empaquetado. (15m<sup>2</sup>)
  - Bodega de refrigeración y almacenamiento de pescados y mariscos – 5

almacenes + área de preparación y empaquetado. (15m2)

- Bodega de refrigeración y almacenamiento de aves de corral – 5 almacenes + área de preparación y empaquetado. (12m2)
- Bodega de refrigeración y almacenamiento de hortalizas y verduras – 6 almacenes + área de preparación y empaquetado. (25m2)
- Andenes de Descarga – 64m2
  - 2 andenes de carga y descarga (21m2)
  - 2 puestos de estacionamiento provisional de camiones. (105m2).
  - Patio de maniobras (165m2).
- Núcleo de Sanitarios para personal + Lockers (75m2).
- Núcleo de recolección de desechos orgánicos + exclusiva. (55m2)
- Núcleo de recolección de desechos inorgánicos + exclusiva. (55m2)
- Núcleo de recolección de desechos refrigerados. (70m2).

#### **Feria de Comida**

- 12 módulos de feria de comida (mostrador + apoyo + almacenamiento) (20m2 c/u).
- 65 mesas (260 comensales)

#### **Restaurante**

- 2 restaurantes (1000m2)
  - Área de recepción y espera. (91m2)
  - Área Lounge – Bar (mesas + barra – 32 comensales). (145m2)
  - Comedor general (27 mesas - 110 comensales). (360m2)
  - Núcleo de sanitarios para comensales de restaurante. (60m2)

#### **SEGUNDO PISO – PLANTA COMERCIAL**

##### **Área de locales comerciales**

- 6 locales comerciales + circulación. (816m2)

### **Restaurante**

- 2 restaurantes (1440m<sup>2</sup>)
  - Área de recepción y espera. (91m<sup>2</sup>)
  - Área Lounge – Bar (mesas + barra – 32 comensales). (145m<sup>2</sup>)
  - Comedor general (27 mesas - 110 comensales). (360m<sup>2</sup>)
  - Núcleo de sanitarios para comensales de restaurante. (60m<sup>2</sup>)

### **Área Administrativa**

- Área de contabilidad
  - Área de recepción y control (11m<sup>2</sup>).
  - Oficina administrativa general + bóveda. (16m<sup>2</sup>)
  - Sala de juntas. (54m<sup>2</sup>)
  - Supervisor general de producto. (30m<sup>2</sup>)
  - Gerente general. (45m<sup>2</sup>)
  - Tesorería. (28m<sup>2</sup>)
  - Contabilidad y Caja. (46m<sup>2</sup>)
- Área de seguridad general.
  - Área de recepción y control (15m<sup>2</sup>)
  - Oficina de comisario municipal + 2 celdas provisionales. (40m<sup>2</sup>)
  - Oficina de seguridad general. (33m<sup>2</sup>)
  - Oficina de control y monitoreo de cámaras de seguridad. (30m<sup>2</sup>).
- Área de seguridad laboral
  - Área de recepción y control (15m<sup>2</sup>)
  - Oficina de soporte técnico. (42m<sup>2</sup>)
  - Oficina de Recursos Humanos. (40m<sup>2</sup>)
  - Enfermería. (38m<sup>2</sup>).
- Área de servicio de personal

- Área de Kitchenette + comedor. (77m2)
- Área de descanso + navegadores. (70m2)
- Núcleo de sanitarios para personal + Lockers. (132m2)
- Deposito general de piso. (140m2)
- Núcleo de recolección de basura refrigerada. (70m2)

### **TERCER PISO – PLANTA FERIA**

#### **Restaurante**

- 3 restaurantes (2160m2)
  - Área de recepción y espera. (91m2)
  - Área Lounge – Bar (mesas + barra – 32 comensales). (145m2)
  - Comedor general (27 mesas - 110 comensales). (360m2)
  - Núcleo de sanitarios para comensales de restaurante. (60m2)

#### **Huerto**

- 9 sectores + circulación (930m2)
- Depósitos de insumos y herramientas (12m2)

Restaurante – 720m2

### **SERVICIOS**

Sanitarios públicos

Sanitarios de empleados

Depósitos de basura orgánica

Depósitos de basura inorgánica

Depósitos de basura refrigerada

Depósitos generales de almacenamiento

Estacionamiento publico

Planta eléctrica Hidroneumático Cuarto de medidores
---

#### **4.3.6 Concepto Generador**

El concepto manejado para este Centro Gastronómico es principalmente impulsar la actividad turística del sector, con una variedad de restaurantes que van orientados en las distintas culturas culinarias existentes en el mundo. Pero además, que el centro pueda formar parte de la agenda del municipio realizando diferentes actividades relacionadas con la gastronomía y la cultura, ayudando a revitalizar el sector. El concepto manejado, es una estrategia de referencia a implementar en el proyecto, ya que este brindaría un movimiento continuo y vitalidad al centro gastronómico, brindándole distintos eventos y visitantes diariamente.

En cuanto al concepto generador para el funcionamiento e implantación del proyecto, fue inspirado por la propuesta del boulevard peatonal el cual se diseñó en la etapa urbanística, que representa la espina dorsal del urbanismo, por ende se propuso una plaza central captadora de visitantes para que los mismos tuvieran la sensación de atracción hacia el proyecto, la cual estaría ubicada en el centro del terreno y funcionara dentro de una doble crujía de restaurantes los cuales captarían la atención del usuario para que el mismo consuma el producto que ofrece cada restaurante.

En cuanto a la volumetría se desarrolló el siguiente concepto: para la creación de la volumetría se desarrolló el concepto de una edificación de gran escala, el cual contuviera la mayoría de las áreas a ofrecer del proyecto, el cual estuviera ubicado de manera estratégica en el terreno para que el usuario recorriera gran parte del terreno a intervenir; y 3 núcleos pequeños de restaurantes ubicados de manera permeable en el terreno el cual generara la creación de la plaza central.

#### **4.3.7 Memoria Descriptiva.**

#### 4.3.7.1 Arquitectura.

##### Nivel +1.00 PLANTA BAJA

En la planta baja se ubicaron áreas que generaran atracción al usuario hacia el proyecto, por lo cual se decidió a proponer la plaza central como punto focal principal, siguiente a eso, se ubicaron las áreas de Mini-Mercado, áreas de locales comerciales enfocados a la repostería, restaurantes, café y un pub.

##### Nivel +6.00 PLANTA SEGUNDA

En la planta siguiente, se ubicaron dos grandes restaurantes, obteniendo un espacio focal del proyecto. A su vez, complementando la planta, se encuentran locales comerciales, ofreciendo diversidad de productos ajenos al centro. A su vez, en la parte posterior de los locales, se encuentra el sector administrativo del mercado, incluyendo en este, oficinas, sala de juntas, áreas de descanso, salas sanitarias para trabajadores, entre otros.

##### Nivel +12.00 PLANTA TERCERA

En este nivel está dedicado también al disfrute gastronómico del edificio, ya que en este se encuentra la mayoría de los restaurantes de comida, albergando 3 grandes restaurantes de diferentes opciones y 358 consumidores a la hora de comer; y un huerto visitable por los usuarios, que va dirigido al consumo propio de los restaurantes que hacen vida en el centro comercial.

##### Nivel +18.00 PLANTA TECHO

A lo largo de este piso se encuentran instalaciones mecánicas que dan sustento a la edificación, como compresores de aires acondicionados, chillers, ventilaciones de tuberías entre otros.

#### **4.3.7.2 Estructura.**

En cuanto a la infraestructura, las fundaciones y vigas de riostra, son hechas con concreto. En cuanto a los muros internos y paredes, son de bloques de mampostería entre 0.15 y 0.10cm, ambos con acabados en ambas caras. Las losas de entre piso son a su vez, creadas con losas reticulares con vaciado en concreto estructural. En su mayoría, son recubiertos con un techo raso de drywall, el cual permite ocultar tuberías e instalaciones mecánicas propias de la edificación.

Para la superestructura se empleó una estructura mixta; posee columnas de concreto y vigas de concreto y acero. Se hizo así con la finalidad de crear mayor flexibilidad y evitar la rigidez del mismo, ofreciéndole un aspecto industrial. Además, por poseer grandes luces, se empleó el uso de cerchas en distintas áreas. Las columnas en su mayoría, poseen una dimensión de 40cm por 60cm. Las luces entre columnas poseen distancias similares, oscilando entre 5m y 10m. Las vigas o cerchas poseen, en su mayoría una dimensión de 100cm de altura.

En el caso de las escaleras, son vaciadas in situ con una armadura metálica recubierta de concreto para luego ser recubierta con los materiales de acabados. El mismo caso sucede con la rampa, la cual posee materiales antideslizantes a lo largo de la misma.

#### **4.3.7.3 Instalaciones Sanitarias**

Para el diseño de esta edificación se emplearon las Normas Sanitarias para proyecto, construcción, reparación, reforma y mantenimiento de edificaciones. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, número 4.044 Extraordinario. Caracas. Jueves, 08 de septiembre de 1988.

##### a) Aguas Blancas.

La edificación es abastecida por una tubería de aducción que se dirige directamente al tanque subterráneo. De allí es distribuida a todos los pisos a través de un hidroneumático.

##### b) Aguas Servidas.

Son recolectadas desde los niveles superiores a través de bajantes, que permiten recogerlas en la planta baja, distribuyéndolas a las diferentes tanquillas que se encuentran en las afueras de la edificación, llevándola a una tanquilla única que se comunica con la tubería principal de aguas negras en la zona.

##### c) Aguas Pluviales.

El sistema de drenaje de los techos obtienen una tubería separada de las anteriores, dirigiéndose las aguas por diferentes pendientes a un tanque separado, el cual es utilizado para el mantenimiento de las áreas verdes cercanas de la zona.

#### **4.3.7.4 Instalaciones Eléctricas.**

Para el diseño de esta edificación se emplearon las Normas del Código Eléctrico Nacional para la normalización y certificación del comité de electricidad. Fondonorma, Caracas 28 de enero de 1998.

La acometida principal se conecta con el cuarto de tableros principales y los medidores, los cuales están ubicados en el semi-sótano de la edificación, a escasos metros de la planta eléctrica. La iluminación utilizada en el área de oficinas es de tipo embutida, donde permite una iluminación uniforme y con un diseño estéticamente agradable. En algunos casos se utilizó iluminación indirecta empleándola en los techos rasos. En cuanto a tomacorrientes, fueron colocados en paredes donde se necesitaban, ubicándolos a 40cm del suelo.

#### **4.3.7.5 Instalaciones Mecánicas.**

En relación a las instalaciones mecánicas, se dispusieron de 4 ascensores de uso público, para movilizar los flujos a través de los diferentes niveles. Complementando a los ascensores para el traslado de los usuarios, se dispone de un núcleo de escaleras mecánicas que conecta los tres niveles. Por otro lado, también cuenta con una rampa peatonal. En el caso del volumen de servicio, este cuenta con un montacargas y un ascensor de uso privado, únicamente para uso de los trabajadores.

#### **4.3.7.6 Sistema Contra Incendio.**

Se equiparon todas las áreas con detectores de humo y temperatura, extintores, estaciones manuales de alarma y lámparas de emergencias ubicadas en los recorridos de escape. Además, se empleó el uso de difusores de sonidos y todo lo establecido en la norma COVENIN vigente. Los tableros principales se colocaron en el área de servicio de planta baja.

## REFERENCIAS

### Impresas:

- Trabajos de Especialización y Maestría UPEL (2003) Silva (2000) “la muestra es una proporción representativa de la población” (p. 12)
- Trabajos de Especialización y Maestría UPEL (2003) Delgado Smith (2001) “estudio de investigación se basa en la consulta de documentos escritos”
- Trabajos de Especialización y Maestría UPEL (2006) Áreas y Pineda *et al* (2006) “cualquier recurso se utiliza para obtener información” (p. 69)
- Trabajos de Especialización y Maestría UPEL (2006) Áreas y Pineda (2006) “la población delimitara el problema de los objetos en estudio”
- Trabajos de Especialización y Maestría UPEL (2006) Alvarado (2008) “lista de cotejo instrumento de verificación” (p172)
- Trabajos de Especialización y Maestría UPEL (2006) Egg, Ander E. (1998) “Introducción a las técnicas de investigación social”

### Electrónicas:

- <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>
- <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-284636/segundo-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>
- <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/896659/canalla-bistro-valencia-francesc-rife-studio>
- <https://www.expohorecamagazine.com/n-es/14376/la-organizacion-de-la-cocina-en-un-restaurant>

-<http://www.delicias.tv/blog/como-funciona-una-cocina-de-lujo-de-un-restaurante-aca-te-contamos/>

-<https://es.wikipedia.org/wiki/Supermercado>

-<http://logisticaensupermercados.blogspot.com/>


-<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/797355/light-tamen-arq>

-<https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/896475/renovacion-de-bar-cafeteria-corner-equipo-olivares-arquitectos>

## **ANEXOS**

## ANEXO A

**Cuadro 5.**  
**Lista de cotejo.**

	Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería-Escuela de Arquitectura		
VARIABLE	SI	NO	OBSERVACIÓN
Infraestructura			
Ubicación	X		Se encuentra ubicado en el sector el Pico, Urbanización Carubana, Municipio Los Taques.
Condición Climática	X		Vientos que vienen del Noroeste
Topografía		X	El sector El Pico presenta una superficie plana en su totalidad por encontrarse a la orilla del mar.
Uso		X	Actualmente la zona no cuenta con ningún equipamiento urbano para complementar la actividad que se genera en las playas.
Vegetación		X	Presenta suelos áridos casi en su totalidad, incluyendo solo palmeras esparcidas por ser una zona tropical cálida.
Temperatura	X		Con un promedio de Temperatura Anual de 28c°, con máximo de 33°C y mínima 24°C, con un promedio de 27°C en sombra.
Vialidad		X	Zona careciente de calles locales para transitar.
Transporte publico	X		Posee rutas de transporte urbano que atraviesan toda la península y llegan a la ciudad

**Cuadro 5. (Lista de cotejo.)**

Paso peatonal		X	El sector no cuenta con aceras ni espacios públicos que respeten el recorrido del peatón.
Contaminación solida	X		Desperdicios acumulados debido a los consumidores en las playas que deterioran la calidad de la zona.
Contexto urbano	X		El contexto inmediato del sector es mayormente residencial. Presenta muy pocas edificaciones de carácter turístico y recreativo.
Servicio de acometida	X		La zona presenta servicios de aguas negras y aguas blancas debido al uso residencial que habita en sus aproximaciones.

