



UNIVERSIDAD JOSÉ ANTONIO PÁEZ

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO
IMPLANTADO EN EL REORDENAMIENTO
DE LA URBANIZACIÓN BAHÍA CARIBANA,
MUNICIPIO LOS TAQUES,
ESTADO FALCÓN.**

Autor: Oscar Gerardo Tersek Suárez

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

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

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO IMPLANTADO EN EL
REORDENAMIENTO DE LA URBANIZACIÓN BAHÍA CARIBANA, MUNICIPIO
LOS TAQUES, ESTADO FALCÓN**

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

Autor: Oscar Gerardo Tersek Suárez
Tutor Académico: Arq. Gustavo Marvez
Tutor Metodológico: MSc. Hortensia Ron

San Diego, Noviembre de 2017



Universidad José Antonio Páez
Facultad de Ingeniería

FI - A- 040-2017

Valencia, 12 de Noviembre de 2017.

Ciudadano:
Oscar Tersek
C.I. 21.215.951
Presente.-

Cumplo con informarle que la comisión de Trabajo de Grado y Pasantías de la facultad de Ingeniería en su reunión N° 4-2017 de fecha 12/11/2017 aprobó el proyecto de trabajo de grado titulado "DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO IMPLANTADO EN EL REORDENAMIENTO DE LA URBANIZACIÓN BAHÍA CARIBANA, MUNICIPIO LOS TAQUES, ESTADO FALCÓN." Presentado por usted como requisito para optar al título de Arquitecto.

Se ratifica la designación del Arq. Gustavo Marvez, C.I. 4.451.461 y la Arq. Hortensia Ron, C.I. 8.556.129 como los Tutores Académicos que lo asesorarán en el desarrollo de este proyecto.

Atentamente,

Prof. Zulay Salcedo
Decana (E) de la Facultad de Ingeniería



c. c. Coordinación de Pasantías y Trabajo de Grado

ZS/fr

ACEPTACION DEL TUTOR

Quienes suscriben, Arq. Gustavo Marvez, portador de la cédula de identidad N° 4.451.461 y MSc. Hortensia Ron, portador de la cédula de identidad N° 8.556.129, en nuestro carácter de tutores del trabajo de grado presentado por el ciudadano Oscar Gerardo Tersek Suarez, portador de la cédula de identidad N° 21.215.951, titulado **Diseño de un Centro Gastronómico Implantado en el Reordenamiento de la Urbanización Bahía Caribana, Municipio los Taques, Estado Falcón**, presentado como requisito parcial para optar al título de Arquitecto, consideramos que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

San Diego, a los dieciocho días del mes de Julio del año dos mil diecisiete.



Arq. Gustavo Marvez
C.I: 4.451.461



MSc. Hortensia Ron
C.I: 8 556 129

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mi madre por ser esa mujer que me hizo llenar de orgullo diciendo que soy su hijo, por ser esa mujer a la que amo y a la que no podre retribuirle todo lo que ha dio por mi incluso antes de nacer y hasta el último de sus alientos. Este trabajo no es más que un reflejo de tus enseñanzas, un logro más en mi vida que sin duda es gracias a ti. No sé dónde me encontraría en estos momentos de no ser por tu ayuda y tu guía en todas las etapas de mi vida, a pesar de no lograr cumplir tu sueño de verme graduado, sé que te sentirías orgullosa de ver en lo que me he convertido.

Te doy mis más sinceras gracias madre, te amo.

AGRADECIMIENTO

En el presente trabajo de tesis primeramente me gustaría agradecer a Dios por bendecirme para llegar hasta donde he llegado, porque hace realidad este sueño anhelado y me da la bendición de poder crecer como un hombre de bien mediante sus enseñanzas.

A mi madre Zenaida Suarez, por ser ese apoyo incondicional por tantos años y haberme hecho el hombre que soy hoy en día bajo un modelo de crianza estricto pero correcto que me mantuvieron firme durante mis años de estudio.

A mi padre Roberto Tersek, por brindarme todo el apoyo económico y moral que he requerido durante mi etapa de formación académica y permitir que nunca me haya faltado nada pudiendo concentrarme de lleno en mis deberes.

A mi hermano Luis Tersek, por ser ese compañero que estuvo a mi lado durante tantos momentos de tristeza, felicidad, preocupación y traspasos durante el periodo que dure en la universidad.

A Leidy Luna por ser esa persona especial que me acompañó en mis últimos años de estudio y que siempre estuvo a mi lado en todo momento brindándome su apoyo y ayuda en todo momento, siempre fiel y dispuesta para todo lo que pudiese necesitar.

A mis tíos, que en conjunto fueron ese apoyo emocional y motivador para seguir adelante en estos tiempos tan fuertes y por haberme prestado de diferentes servicios a lo largo de mi carrera.

A la Universidad José Antonio Páez por darme la oportunidad de estudiar y ser un profesional y a mis tutores Gustavo Marvez y Hortensia Ron por estar siempre pendientes de mi desarrollo académico y nunca dejarme caer.

Son muchas las personas que han formado parte de mi vida profesional a las que me encantaría agradecerles su amistad, consejos, apoyo, ánimo y compañía en los momentos más difíciles de mi vida. Algunas están aquí conmigo y otras en mis recuerdos y en mi corazón, sin importar en donde estén quiero darles las gracias por formar parte de mí, por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones.

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

	pp.
LISTA DE CUADROS.....	ix
LISTA DE GRÁFICOS.....	x
LISTA DE FIGURAS.....	xi
RESUMEN INFORMATIVO.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO	
I EL PROBLEMA.....	3
1.1. Planteamiento del Problema.....	3
1.2. Formulación del Problema.....	7
1.3. Objetivos de la Investigación.....	7
1.4. Justificación.....	8
II MARCO TEÓRICO.....	9
2.1. Antecedentes.....	10
2.2. Bases Teóricas.....	15
2.3. Bases Legales.....	32
2.4. Definición de Términos Básicos.....	39
III MARCO METODOLÓGICO.....	41
3.1. Tipos de Investigación.....	42
3.2. Población y Muestra.....	43
3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	46
3.4. Técnica de Análisis de Datos.....	56
3.5. Fases de la Investigación.....	61
3.6. Recursos.....	63
IV LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA.....	66
4.1. El Sitio Urbano.....	66

4.2. Propuesta Urbana.....	73
4.3. El proyecto.....	78
V LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA.....	103
5.1. Lista de Planos.....	103
REFERENCIAS.....	104
Impresas.....	104
Electrónicas.....	106

LISTA DE CUADROS

CUADRO		pp.
1	Lista de Cotejo.....	47
2	Encuesta.....	50
3	Matriz F.O.D.A.....	53
4	Tiempo.....	65
5	Coordenadas de la Poligonal Urbana Intervenida.....	68
6	Variable Urbanas Fundamentales.....	85
7	Programa de Áreas. Planta Baja N+ 0.30.....	87
8	Programa de Áreas. Planta Baja N+ 4.60.....	88

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICOS		pp.
1	Interpretación Porcentual. Ítem 1.....	55
2	Interpretación Porcentual. Ítem 2.....	55
3	Interpretación Porcentual. Ítem 3.....	56
4	Interpretación Porcentual. Ítem 4.....	56
5	Interpretación Porcentual. Ítem 5.....	57
6	Interpretación Porcentual. Ítem 6.....	57
7	Interpretación Porcentual. Ítem 7.....	58
8	Interpretación Porcentual. Ítem 8.....	58
9	Interpretación Porcentual. Ítem 9.....	59
10	Interpretación Porcentual. Ítem 10.....	59
11	Esquema de Relaciones de Planta Baja N+ 0,30.....	89
12	Esquema de Relaciones de Planta Baja N+ 4,60.....	90

LISTA DE FIGURAS

FIGURAS		pp.
1	Antecedente. Espacio Gastronómico La Tunateca Balfegó	10
2	Antecedente. Mapa Urbano de Barinas.....	11
3	Antecedente. Plaza Moiety.....	12
4	Antecedente. Alto.....	13
5	Antecedente. Instituto Culinario de Caracas.....	14
6	Mapa de Venezuela y su Ubicación en el Estado.....	66
7	Ubicación de la Propuesta Urbana dentro del Municipio.....	67
8	Poligonal de la zona intervenida.....	67
9	Tendencias de Temperatura por día.....	69
10	Bahía del Municipio Los Taques.....	69
11	Vegetación Municipio Los Taques.....	70
12	Vialidades. Municipio Los Taques.....	71
13	Transporte. Edo. Falcón.....	72
14	Zonificación dada por la Alcaldía. Plano Provisional.....	72
15	Ejes de Intervención de la Propuesta de Reordenamiento Urbano	73
16	Propuesta Urbana. Municipio Los Taques Fase 1.....	74
17	Eje de Intervención Urbana 1. Usos Comerciales.....	75
18	Eje de Intervención Urbana 2. Boulevard Comercial.....	76
19	Eje de Intervención Urbana 3. Usos culturales.....	77
20	Iluminación de zonas públicas, Bancos públicos, Parada de autobús y mobiliario urbano.....	77
21	Ubicación del terreno intervenido y su contexto.....	79
22	Hitos del Municipio Los Taques.....	80

23	Altura de las Edificaciones.....	81
24	Plano de Cotas Originales del Terreno Intervenido.....	81
25	Corte A-A', Cotas Originales del Terreno Intervenido.....	82
26	Vientos Existentes en el Terreno Intervenido.....	82
27	Calles Adyacentes al Terreno Intervenido.....	83
28	Vegetación Existente en el Terreno Intervenido.....	84
29	Concepto Generador.....	91
30	Esquema de Funcionamiento.....	91
31	Límites y Geometría del Terreno.....	92
32	Planta Baja N+ 1.15.....	93
33	Accesos del Complejo.....	94
34	Segmentación por Volúmenes. Planta Baja.....	95
35	Segmentación por Volúmenes. Nave 1, Planta Baja.....	95
36	Segmentación por Volúmenes. Nave 2, Planta Baja.....	96
37	Segmentación por Volúmenes. Nave 3, Planta Baja.....	97
38	Segmentación por Volúmenes. Nave 4, Planta Baja.....	97
39	Segmentación por Volúmenes. Nave 5, Planta Baja.....	98
40	Mezzanina.....	99
41	Segmentación por Volúmenes. Mezzanina.....	99
42	Segmentación por Volúmenes. Nave 1, Mezzanina.....	99
43	Segmentación por Volúmenes. Nave 2, Mezzanina.....	100
44	Segmentación por Volúmenes. Nave 3, Mezzanina	100
45	Textura del Concreto Desnudo.....	101
46	Vidrio Esmerilado.....	102



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

**DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO IMPLANTADO EN EL
REORDENAMIENTO DE LA URBANIZACIÓN BAHÍA CARIBANA, MUNICIPIO
LOS TAQUES, ESTADO FALCÓN.**

Autor: Oscar Gerardo Tersek Suarez
Tutor Académico: Arq. Gustavo Marvez
Tutor Metodológico: MSc. Hortensia Ron
Fecha: Noviembre 2017

RESUMEN INFORMATIVO

La presente investigación tuvo como objetivo general diseñar un Centro Gastronómico implantado en el reordenamiento de la urbanización Bahía Caribana del Municipio Los Taques en el Estado Falcón. Se enfocó en resolver la problemática existente respecto a cómo contribuye con el fortalecimiento económico, turístico y cultural de la zona. Con miras en el aumento de la calidad de vida se plantea un boulevard comercial en las inmediaciones de la bahía, conformando un accidente urbano necesario dentro del creciente perfil propuesto para la avenida El Pico. Se proyecta una edificación denominada Centro Gastronómico en la cercanía de la playa, que se integra mediante el diseño de espacios abiertos generando una plaza al aire libre que remata al inicio del boulevard, la edificación se conformara como un hito mediante su arquitectura formal otorgando sitios actualmente ausentes en el sector, como restaurantes, dulcerías y cafés nocturnos. La metodología es apoyada en la investigación documental y de campo-descriptiva, bajo la modalidad de proyecto factible. Se expone la población igual a la muestra del objeto del estudio, que son 123 personas del municipio Los Taques. Las técnicas e instrumentos de recolección de datos son la lista de cotejo, la encuesta y la matriz F.O.D.A, se procesaron y tabularon en tablas y gráficos. Así mismo se presentan cuatro fases para el desarrollo de la investigación, la Fase I: el diagnóstico, la Fase II: el análisis del terreno, la Fase III: el planteamiento de la propuesta urbana y la Fase IV: la propuesta de la edificación. En este sentido se busca el aumento de la calidad de vida de sus habitantes con la incorporación de usos recreacionales y comerciales actualmente escasos, de igual manera se quiere proyectar nuevas propuestas arquitectónicas que enriquezcan el área mediante un edificio hito.

Descriptor: Reordenamiento Urbano, Boulevard, Gastronomía, Centro Gastronómico.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene por objetivo general el diseño un Centro Gastronómico, en el reordenamiento de la urbanización Bahía Caribana del Municipio Los Taques del Estado Falcón como zona específica de estudio, con el fin de dar solución a la problemática planteada y lograr un fortalecimiento económico, turístico y cultural del sector. La misma ha sido diseñada bajo las técnicas de investigación de campo y documental, aplicando la modalidad de proyecto factible, a los fines de lograr el, para delimitar su observación, aplicación, implementación y eficacia, reduciendo el aspecto territorial y ampliando la factibilidad del logro de las metas propuestas.

Con este proyecto se pretende brindar a la población del Municipio Los Taques un lugar de encuentro, de prestación de servicios que cumpla con las necesidades de la zona y sirva de apoyo en el área comercial, recreativa y turística. Es necesaria la generación de nuevos espacios para el uso ciudadano, es una de las prioridades que la población ha requerido durante mucho tiempo, para poder lograr la renovación urbana de sectores estratégicos del municipio y brindar así una mejor calidad de vida a sus habitantes, ofreciéndoles lugares aptos para el encuentro ciudadano y el intercambio recreativo y cultural que brinda el sector.

El trabajo de investigación se realizó según el modelo aportado por la Universidad José Antonio Páez y se conforma por los siguientes capítulos:

CAPÍTULO I: El Problema, en el cual se plantea la problemática de la zona a evaluar, la formulación del problema para llevarnos a la interrogación de la problemática, los objetivos que llevan a la solución aplicada para llevar a cabo el proyecto y la justificación del problema que da las razones por la cual se debe desarrollar la investigación.

CAPÍTULO II. Marco Teórico, en este capítulo es donde se basan todos los fundamentos necesarios para darle validez al proyecto como son los antecedentes, donde se demuestran tendencias existentes que tienen relación con el proyecto, las bases teóricas que es toda la información recolectada asociada al mismo, las bases legales que son todas las

leyes utilizadas para su elaboración y la definición de términos básicos que explica de manera clara todas aquellas palabras no conocidas que son utilizadas dentro de la investigación.

CAPÍTULO III. Marco Metodológico, en la metodología de un trabajo especial de grado se incluye el tipo o tipos de investigación, así como las técnicas y los procedimientos serán utilizados para llevar a cabo la investigación. En el capítulo que a continuación se presenta los aspectos relativos a la metodología que se empleó para realizar el presente estudio, tomando en consideración el tipo de investigación, diseño, población y muestra, así como también, se describen las técnicas e instrumentos de recolección de los datos, los procedimientos que se emplearon para darle validez y confiabilidad a fin de procesar y analizar los resultados, obteniendo respuestas a los objetivos planteados.

CAPÍTULO IV. La Propuesta Arquitectónica, en la metodología se amplían los fundamentos vistos de la investigación de campo mediante la inclusión del sitio urbano y el plan urbano de todo lo realizado previamente, para luego pasar a hablar del proyecto y como se divide en el usuario, el sitio y su contexto, las determinantes del diseño y el programa de áreas de la edificación. Se realiza una memoria descriptiva de todos los aspectos del proyecto de arquitectura y los materiales y acabados.

CAPÍTULO V. La Representación Gráfica, breve referencia a la documentación donde se pretende llevar un orden de los planos al final del tomo.

REFERENCIAS. Incluye todas fuentes que han sido citadas o comentadas en el proyecto, mediante una lista ordenada alfabéticamente según el criterio de autoría de donde se extrajo información para el desarrollo de la tesis, estas serán impresas, audio visuales y electrónicas.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del Problema

El turismo es aquel que se entiende como un fenómeno social de desplazamiento de personas de un lugar a otro con el objetivo de recrearse, divertirse y trabajar, por tanto necesita de un producto o soporte que capte la atención de la demanda para poder hacerlo realidad. También se encarga de hacer que se promocione, se venda y se posicione, para que se convierta en un destino prometedor, el cual, debe corresponder a la calidad que hoy en día los usuarios demandan.

Es una herramienta muy importante para el desarrollo económico de los países. Lo cual ha generado que en la actualidad, estos enfrenten una gran competencia por atraer el mayor número de turistas. Para esto, necesitan de una imagen, ya que ésta es asociada con la calidad o seriedad de un producto o servicio, gracias a estos atributos el público puede definir la eficiencia del mismo. Cada país cuenta con una imagen creada o adquirida a través del tiempo, ya sea negativa o positiva.

Una de las principales ciudades del mundo que cuenta con una de las imágenes más positiva es París, cuya identidad estatal se encuentra bien definida. Se puede decir que no cuenta con una (1) sola de estas, sino con tres (3) porque además de ser conocida como la capital del mundo de la moda, es famosa también por su variada y excéntrica gastronomía además de ser también conocida como la Ciudad de la Luz, siendo el destino turístico más popular del planeta con alrededor de cuarenta y dos millones (42.000.000) de visitantes extranjeros por año. Cuenta con muchos de los monumentos más famosos y admirados del orbe como la Torre Eiffel, la Catedral de Notre Dame, la Avenida de los Campos Elíseos, el Arco de Triunfo, la Basílica del Sacré Cœur, el Palacio de Los Inválidos, entre otros. También alberga instituciones de reconocimiento mundial: el Louvre, el Museo de Orsay y

el Museo Nacional de Historia Natural de Francia, así como un extenso sistema de educación superior de prestigio internacional.

Actualmente, la industria del turismo se expande notablemente, por ende es una fuente relevante de ingresos para los países emergentes en vías de desarrollo, cuyos atractivos turísticos que tienen gran demanda no solo se benefician por los ingresos percibidos, sino que al difundir su cultura, costumbres, tradiciones y potencialidades a través del mercado turístico despiertan la atención de inversores capitalistas quienes muestren interés continuamente en la exploración de nuevos mercados aptos para la difusión de sus productos.

En tal sentido cabe destacar que la actividad turística se ha desarrollado a lo largo de los años, creciendo el número de entidades dedicadas a brindar productos así como servicios para la satisfacción de la demanda creciente, llegando a convertirse en un sector económico importante para cualquier país que pueda potenciarlo. Es así como el mercadeo turístico se ha convertido en una herramienta efectiva, con mayor uso en la gestión de un negocio o incluso del destino turístico.

Destacando los problemas sociales y políticos existentes en Venezuela, los cuales han traído como consecuencia el aumento de delitos e inseguridad, afectando directamente al sector turístico del país, éste ha adquirido una imagen negativa en algunos países. Por esta razón el gobierno y los diferentes sectores turísticos del país se han preocupado y ha empezado una campaña para promover una imagen positiva y atrayente al extranjero, donde se destaquen sus riquezas naturales como diversidad cultural. No obstante para que Venezuela logre la imagen deseada es importante que cada uno de sus Estados trabaje individualmente en la construcción de una imagen propia, lo que en conjunto le brindará la fuerza y consistencia al país para poder cambiar la percepción negativa que el turismo internacional tiene de él.

Desgraciadamente, la mayoría de los Estados Venezolanos no cuentan con una imagen estatal, o peor aún, cuentan con una negativa. Al carecer de una imagen positiva a estos les cuesta distinguirse de los demás al no poder destacar sus riquezas, tanto culturales como naturales. Esto representa un problema para el desarrollo económico del Estado, ya

que al darse a conocer, sus índices de turismo bajan al igual que sus ingresos. Por lo anterior los inversionistas no se ven interesados en éste, generando altos niveles de desempleo ocasionando así su estancamiento económico.

Venezuela es considerada uno de los países más ricos del mundo por su enorme cantidad de recursos naturales y es el único que posee en todos los climas del mundo en su geografía, lo que le da la oportunidad de explotar el turismo como una de las fuentes principales de ingreso. A nivel nacional uno de los Estados que más se destaca en este ámbito es la región de Mérida, que conforma parte de las zonas con mayor biodiversidad en la región tropical de los Andes. Se encuentra ubicada sobre una meseta en medio de la región, entre las sierras montañosas de La Culata y Nevada y los parques nacionales homónimos, dicha condición geográfica la posiciona como un importante centro turístico. Así mismo el prestigio de su principal universidad y la vasta variedad de institutos de enseñanza la han situado a nivel nacional como destino predilecto para el turismo y la población estudiantil. Posee una cultura, rica y diversa gastronomía, es un importante centro deportivo y posee un notable desarrollo artesanal.

Siendo uno de los destinos más reconocidos dentro del ámbito nacional e internacional a la hora de viajar a Venezuela, es considerada la ciudad turística por excelencia del país y uno de sus principales atractivos es el teleférico más largo del mundo. Este ya posee dos récords Guinness por tener una extensión de 12,5 km, y una altura de 4.765 metros sobre el nivel del mar, llegando hasta la cima del pico Espejo.

Seguidamente es el Estado Falcón el cual cuenta con una gran riqueza natural y cultural. Además de estar situado en un lugar clave del país, posee identidades mezcladas que van desde un carácter industrial del cual vive principalmente a través del refinamiento del petróleo y otra faceta turística explotada en menor medida que ha orillado a un estancamiento económico y un alto índice de desempleo, desperdiciando esta oportunidad para explotar una industria de turismo masiva para la región.

Se puede decir que un destino turístico es aquel que conjuga un área geográfica con aspectos de interés para el visitante, por tanto reúne las condiciones para ser aprovechado e impulsar el desarrollo de una importante región, procurando elementos atractivos, tales

como la comodidad, confort, interés y entretenimiento para las personas interesadas en realizar el turismo nacional. Todos estos factores conjugados como uno solo determinan una serie de causas que muestran al Estado Falcón como un destino propio para el desarrollo de actividades turísticas pero, sin el impulso económico necesario destinado a este sector, se encuentra estancado y con una imagen netamente industrial que no favorece a todos los sectores de la población.

Por lo anterior, este proyecto pretende investigar las bases para el diseño de un desarrollo turístico en la urbanización Bahía Caribana, ubicada en el municipio Los Taques, que actualmente se encuentra en el ámbito de asentamiento rural, por lo cual es necesario generar un reordenamiento del mismo debido a las condiciones de vida precaria de los habitantes del sector y la mala ubicación de sus viviendas que afectan el crecimiento turístico y comercial de la zona al obstruir la visión de la bahía de playa, y así crear una campaña promocional que permita posicionar al Estado Falcón como uno de los principales destinos turísticos de Venezuela, y de esta forma, con una imagen positiva poder desarrollarse económicamente. Atrayendo a todo público interesado en conocer, adquirir y aprovechar los recursos, riquezas y productos en los que el Estado se destaque y de esta manera promover la imagen que el desarrollo del proyecto busca.

En consecuencia, el nuevo proyecto de desarrollo urbano como destino turístico, debe considerar que la recepción de los visitantes sea cálida, segura y con un nivel de calidad que satisfaga y/o supere las expectativas del turista tanto en calidez y seguridad con en el uso del espacio, en el diseño y el servicio. Lo que se alcanzaría integrando diversos servicios recreativos y gastronómicos en conjunto con la arquitectura.

Al ser un asentamiento rural el municipio será intervenido mediante un reordenamiento ya que carece de espacios de recreación y ocio que sean de carácter culinario y comercial, en consecuencia se diseñará un espacio gastronómico en las inmediaciones del sector el pico como un servicio de calidad, satisfaciendo y rebasando las necesidades de los clientes en relación al buen diseño y aprovechamiento del espacio, buscando satisfacer los servicios de alimentación y esparcimiento a los habitantes de la zona, y crear oportunidades de empleo que fomenten el crecimiento económico.

Formulación del Problema

¿Cómo el diseño de un centro gastronómico, público comercial y recreacional contribuirá con el fortalecimiento del área urbana del sector Bahía Caribana del Estado Falcón?

1.2. Objetivos de la Investigación

Objetivo General

Diseñar un Centro Gastronómico implantado en el reordenamiento de la Urbanización Bahía Caribana, ubicada en el municipio Los Taques del Estado Falcón, a través de las leyes y normas vigentes, que contribuya con el fortalecimiento de la calidad urbana del sector mediante la creación de una edificación hito para el disfrute de los ciudadanos.

Objetivos Específicos

Diagnosticar la zona de estudio tomando en cuenta las variables urbanas que la delimitan, así como las potencialidades y debilidades del sector en cuanto a los usos de las edificaciones existentes.

Analizar la información y las leyes pertinentes para la elaboración de la propuesta de diseño de acuerdo los aspectos legales aplicables a la zona de estudio.

Establecer un reordenamiento de la Urbanización Bahía Caribana, en las inmediaciones del sector El Pico.

Proponer el diseño de un Centro Gastronómico público comercial y recreacional, implantado en el reordenamiento de la Urbanización Bahía Caribana, ubicado en el Municipio Los Taques del Estado Falcón.

1.3. Justificación de la Investigación

Existe una gran competencia entre algunos países alrededor del mundo para atraer la mayor cantidad de turistas posibles. Esto ocasiona que muchos de ellos busquen una imagen para promoverse como destino turístico. Para construirla estos países necesitan que cada uno de sus elementos, en este caso los Estados, trabajen individualmente para alcanzar una imagen positiva que en conjunto generan una imagen en común, la cual beneficia al país dándole una ventaja competitiva.

Venezuela se encuentra inmersa entre los países con una necesidad de competir con el turismo internacional, es por ellos que necesita que sus Estados se promuevan individualmente. Una de las estrategias para promover y posicionar a un Estado con una imagen positiva es implementando un nuevo plan de desarrollo urbano que fomente el turismo y exponga los recursos que este tenga a su favor para ofrecer al público.

Llevando a cabo esta estrategia en el Estado Falcón se logró un desarrollo económico, permitiéndole generar altos niveles de empleo, ya que más inversionistas estaban interesados en éste, lo que a su vez produjo un aumento en los ingresos económicos estatales y altos índices de turismo. Lo anterior logró que el estado se diera a conocer y se posicionara como uno de los principales destinos turísticos del país.

Este proyecto nace de la necesidad de cubrir las expectativas del viajero dentro de un destino turístico y de la capacidad que posee para un nuevo desarrollo el sector que se encuentra ubicado en un área poco aprovechada dentro del estado de Falcón. Se pretende que las actividades de la zona, tales como la observación de la flora y la fauna, la diversidad gastronómica que ofrece un ambiente marino, el buceo y la práctica deportiva juntos con los atractivos y tradiciones de la ciudad sirvan para la elaboración de una propuesta que permita aprovechar las riquezas del lugar y ofrezca oportunidades de trabajo a los residentes de la zona y la periferia del mismo.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El concepto de marco teórico está directamente relacionado con la investigación y, por lo tanto, con la ciencia. Se entiende como el conjunto de ideas, procedimientos y teorías que sirven a un investigador para llevar a término su actividad. Es una de las fases más importantes de un trabajo de investigación, consiste en desarrollar la teoría que va a fundamentar el proyecto con base al planteamiento del problema que se ha realizado. Existen numerosas posibilidades para elaborarlo, la cual depende de la creatividad del investigador. Una vez que se ha seleccionado el tema objeto de estudio y se han formulado las preguntas que guíen la investigación, el siguiente paso consiste en realizar una revisión de la literatura sobre el tema.

El presente capítulo hace una revisión documental, la cual va dirigida a la identificación y selección de información que permita conceptuar el evento a modificar. Adicionalmente, es importante resaltar que estos antecedentes deben ser comparados, valorados e integrados para de esta manera caracterizar el efecto a modificar y permitiendo de esta forma la ampliación de ideas, dirigiéndolas hacia el nuevo objeto de investigación, proporcionando de esta manera, valor agregado a la misma. Según Méndez (2001), “el marco teórico es la descripción de los elementos teóricos planteados por uno o por diferentes autores que permiten al investigador fundamentar los procesos de conocimientos con dos aspectos diferentes” (p.57).

Por una parte, permite ubicar el tema de la investigación dentro de las teorías existentes, para precisar en qué corriente de pensamiento se inscribe y en qué medida significa algo nuevo o complementario. Por la otra, es una descripción detallada de cada uno de los elementos de la teoría que serán directamente utilizados en el desarrollo de la investigación, incluyendo las relaciones más significativas que se dan entre los elementos teóricos. El mismo comprende los antecedentes, las bases teóricas y legales y la definición de términos básicos.

2.1. Antecedentes

Autor: Grup Balfegó.

Obra: Espacio gastronómico La Tunateca Balfegó.

Ubicación: Barcelona, España.

Año: 2017

Silvia Franconetti (2017) describe este proyecto como:

Es el primer espacio gastronómico del mundo dedicado al atún rojo, cuenta con una superficie de 300 metros cuadrados, Tunateca Balfegó se convierte en un concepto, un espacio multifuncional donde se come y se aprende. La partida gastronómica estará a cargo de Pere Lladó, quien ha diseñado una carta doble japonesa y mediterránea con el atún rojo como protagonista para que el cliente descubra las posibilidades de cada parte del animal. (Ver figura 1) (p. <http://www.amigastronomicas.com/2017/04/04/tunateca-barcelona....>).



Figura 1. Espacio gastronómico La Tunateca Balfegó. Fuente: <http://www.amigastronomicas.com/2017/04/04/tunateca-barcelona-del-grupo-balfego/> (2017)

Este antecedente es un centro de aprendizaje que desarrolla una completa agenda de eventos, tales como catas, clases de cocina o ronqueo de atunes con el objetivo de difundir la cultura sobre este producto y los valores del Grupo Balfegó en torno a él y se tomó en consideración para este proyecto ya que guarda similitudes con el enfoque principal que cada restaurante debe poseer en su interior.

Autor: La Universidad de Los Andes (ULA)

Obra: Reordenamiento de las Parroquias Alto Barinas y Ramón Ignacio Méndez.

Ubicación: Barinas, Venezuela.

Año: 2016

Mario Bonucci (2016) describe este proyecto como:

Un plan de desarrollo que va a permitir tener una ciudad más humana, más amable que se desarrolle en la que cada persona no solamente tenga mayor calidad de vida sino que esa persona tenga un potencial de desarrollo sustentable es decir sea transmisible no solo a todos sus hijos sino a todas sus generaciones. El proyecto busca elevar a 8 parroquias rurales como urbanas además aspiran reordenar los centros de servicios públicos y privados a favor de los residentes de la jurisdicción de Barinas (Ver figura 2) (p. <http://globovision.com/article/ula-presenta-proyecto-de-reordenamiento-urbano-a-alcaldia-de-barinas>).



Figura 2. Mapa Urbano de Barinas. Fuente:
<http://globovision.com/article/ula-presenta-proyecto-de-reordenamiento-urbano-de-barinas> (2016)

Este antecedente fue seleccionado ya que el proyecto a desarrollar se levantará en una zona de asentamiento rural, por lo cual es necesario un reordenamiento del territorio que busque desarrollar el potencial de la urbanización y eleve la calidad de vida de los habitantes de todo el sector y éste a su vez pueda generar nuevas edificaciones que produzcan oportunidades de trabajo y aumenten el nivel económico.

Autor: André de Oliveira

Obra: Plaza Moiety

Ubicación: Avenida Aviadores del Chaco, Asunción, Paraguay

Año: 2016

André de Oliveira (2016) describe este proyecto como:

Un complejo gastronómico y de entretenimiento que comprende ocho locales para bares y restaurantes, y uno para una disco. La principal característica es que habilita una plaza central donde enormes estructuras metálicas, que tienen entre ocho y diez metros de altura y simulan árboles de verdad que se confunden con la vegetación natural. Se desarrolló sobre un predio que tiene un área de 11.000 metros cuadrados, de los cuáles 3.800 metros cuadrados son de superficie construida. (Ver figura 3) (p. <https://www.elomnivor.com/2016..>)



Figura 3. Plaza Moiety. Fuente: https://www.elomnivor.com/2016/12/15/ambicioso-complejo-gastronomico-y-de-entretenimiento/#.WRyFwus1_IU (2016)

Este antecedente es un proyecto que reúne en un mismo lugar destacadas marcas de gastronomía y una disco, todas de renombre internacional, se escogió ya que posee los mismos conceptos con los que se está en el presente proyecto al poseer una plaza central donde predomina la vegetación y el intercambio cultural y recreativo del público, además de poseer una cantidad variada de locales que funcionan a modo de restaurantes, cafés nocturnos.

Autor: Carlos Garcia

Proyecto: Alto

Ubicación: Primera Avenida de Los Palos Grandes con Tercera Traversal, Caracas 1060, Miranda.

Año: 2007

Véliz Battistini (2009) describe este proyecto como:

Un Restaurante que se ubica en la posición número 32 de lista *Latin Americas's 50 Best Restaurants*, y ofrece una mezcla de sabores y aromas típicos venezolanos con un toque internacional en cada uno de sus platos, producto del remolino de ideas que cada día se genera en la cocina del reconocido chef Carlos García quien es propietario del restaurant y líder de su magnífico equipo. Juntos elaboran una extraordinaria propuesta culinaria con materia prima venezolana donde exaltan lo mejor de nuestra tierra y que además nos deleitan con la comodidad y calidez de sus instalaciones. (Ver figura 4) (p. <http://altorestaurante.com/espanol/>).



Figura 4. Alto. Fuente: <http://altorestaurante.com/espanol/> (2008)

Este antecedente fue escogido ya que guarda una estrecha relación con el diseño de este proyecto porque maneja el mismo concepto de bar restaurante con el que se está trabajando, además de ser considerado un hito de la gastronomía Venezolana al estar considerado en el top de los 50 mejores restaurantes de América Latina, siendo el único en de su categoría en Venezuela.

Propietario: Chef Sumito Estévez, Chef Héctor Romero.

Proyecto: Instituto Culinario de Caracas, Caracas Venezuela.

Ubicación: Calle Choróní, Chauo en Caracas.

Año: 2003

Estévez (2003) describe este proyecto como:

El proyecto personal de los dos chef más prestigiosos de Venezuela, que han sido chefs ejecutivos de los principales restaurantes de Venezuela y poseen una amplísima experiencia a nivel internacional. El instituto se organiza especialmente dentro de una edificación que solía ser una vivienda unifamiliar. En la planta baja se ubica el salón de línea caliente, un restaurante que funciona en horario nocturno, cocina y comedor para empleados, depósitos, sanitarios y un área destinado a exposiciones y charlas con cocina en vivo. En el segundo nivel se ubica un aula practica de panadería y pastelería, un aula teórica, el área administrativa, depósitos y sanitarios. (Ver figura 5).



Figura 5. Instituto Culinario de Caracas. Fuente: http://www.sumitoestevez.com/icc_informacion.php (2004)

Este antecedente es una escuela de cocina que además funciona como restaurante, está dirigido por los dos chefs más prestigiosos de Venezuela y fue usado como referencia para el actual proyecto en desarrollo porque son una referencia clara de la amplia experiencia llevada al diseño de espacios gastronómicos a partir de una remodelación de una vivienda antigua al que le han dado un carácter internacional y moderno.

2.2. Bases Teóricas

Según Arias (1999), las bases teóricas están formadas por: “un conjunto de conceptos y proposiciones que constituyen un punto de vista o enfoque determinado, dirigido a explicar el fenómeno o problema planteado” (p.39). Las bases teóricas son aquellas que permiten desarrollar los aspectos conceptuales del tema objeto de estudio. Es evidente entonces, la revisión necesaria de teorías, paradigmas, estudios, etc., vinculados al tema para posteriormente construir una posición frente a la problemática que se pretende abordar. A continuación se presentan las bases teóricas que sustentan la presente investigación.

Reseña Histórica del Municipio Los Taques

En 2011, Perozo dice que el Municipio Los Taques es uno de los 25 municipios que forman parte del Estado Falcón, en Venezuela. Está ubicado al oeste de la Península de Paraguaná; limita 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). Tiene una superficie de 231 km² y una población de 28.528 (censo 2011), su capital es Santa Cruz de Los Taques. La actividad petrolera en especial la refinación es el principal rubro económico del municipio, el turismo es la segunda actividad en importancia. El primer busto del Libertador Simón Bolívar fue develado el 5 de julio de 1957.

El 24 de julio de 1823 se desarrolló la Batalla naval del Lago de Maracaibo, la cual selló la independencia de Venezuela. En Los Taques se encuentra una plaza con una figura de águila de bronce, llamada Plaza El Águila. Este monumento fue colocado por la Armada Venezolana el 24 de julio de 1974 en un acto muy significativo, el cual contó con la presencia del Ministro de la Defensa y otros ministros. La razón de este homenaje fue que de esta población partió el general José Prudencio Padilla hacia la Batalla naval del Lago de Maracaibo. En esa época Los Taques era un puerto importante de aprovisionamiento,

especialmente hacia las islas del Caribe, Aruba y Curazao, y el Lago de Maracaibo donde los navegantes adquirirían carne de chivo, queso y leche de cabra como provisión.

El Municipio Los Taques logra su autonomía el 27 de septiembre de 1987. Antes del año 1987, toda la península de Paraguaná era un solo municipio, llamado en aquel entonces distrito. Su nombre era el Distrito Falcón y su capital la población de Pueblo Nuevo. Es decir, toda la península dependía de este pequeño pueblo en la parte oriental de Paraguaná.

Posteriormente los pobladores de la parte comercial de la península de Paraguaná, Punto Fijo y sus alrededores, gestionan y logran su autonomía, creando un nuevo municipio, hoy conocido como el Municipio Carirubana, incluyendo la Refinería Cardón en este nuevo municipio. Luego algunos habitantes de Los Taques siguen el ejemplo de Punto Fijo y logran su autonomía y crean el Municipio Los Taques, incluyendo en este nuevo municipio la Refinería de Amuay. De esta manera la península de Paraguaná queda dividida en tres municipios: Falcón (nombre y capital original), Carirubana y Los Taques. Así se originó el Municipio Los Taques, en su actual estado político y territorial.

El mayor atractivo del Municipio Los Taques son sus playas. En cada temporada vacacional, miles de temporadistas se dirigen de todas partes de Venezuela con el propósito de disfrutar de las playas distribuidas a lo largo de las costas de este Municipio. Para comenzar, el Municipio Los Taques ofrece verdaderas bellezas naturales, como son las playas de Villa Marina, El Pico, y la Bahía de Amuay; así como también hermosos y pintorescos pueblos (Guanadito, Amuay, El Hoyito, Cumujacoa, Judibana y Villa Marina) en los que los visitantes tienen la oportunidad de aprender sobre la historia de la localidad, y degustar el típico dulce de leche de la región, y adquirir la más bella artesanía típica.

Pero si de calidez humana se trata, el Municipio Los Taques destaca por las tradiciones y costumbres que sus habitantes (cerca de 33 mil 500) reviven año tras año, con el fin de mantener viva la esencia de la zona, y convertirla en un lugar turístico preferido tanto por extranjeros como por los mismos venezolanos. La imagen del municipio a pesar de poseer estas hermosas playas está opacada por lo tanto se busca promover otro atractivo para la zona enfocado en el turismo gastronómico que es aquel donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita (Palencia, 1997).

Gastronomía

Maldonado (2002), dice que la gastronomía es “un arte o técnica de preparar una buena comida” (p.75). Se define como el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de este arte. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Leañez (2014) dice “La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece” (p.63), y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida. Esta gastronomía puede hacer una visión extensa sobre la forma de vida y la evolución en determinadas regiones del mundo. Nos habla de la antigüedad de cada pueblo, el aprovechamiento de los recursos locales y los avances que han experimentado en los últimos años. Así, a través de la gastronomía podemos observar aspectos como el mestizaje y la evolución, como por ejemplo en la gastronomía mexicana, la cual nos permite observar cómo pudieron unirse la cultura azteca con la española.

Para entender esta importancia, es necesario comprender que comer es una de las necesidades fisiológicas más importantes del hombre. Así, ya los primeros hombres de la prehistoria configuraban su menú con todo lo que podían adquirir. No obstante, hasta que este hombre no comenzó a asentarse y dejar de ser nómada, no podemos hablar de unas costumbres gastronómicas, que comenzaron cuando las familias debían pensar en qué cocinar para sus familias.

La gastronomía es también importante desde el punto de vista de la salud; y es que determinadas tradiciones culinarias pueden estar asociadas al incremento de algunas enfermedades, o incluso pueden ser beneficiosas para reducir otras. Por ejemplo, se ha

observado que en una región de Japón se encuentra a las personas más longevas del planeta, siendo en parte el motivo de esta longevidad su gastronomía.

La gastronomía nos puede llegar a mostrar aspectos como el clima; y es que no son iguales los platos en las regiones cálidas que en las regiones más frías del mundo. Así, podemos observar como a lo largo de la historia, el hombre ha sabido adaptarse a estos cambios estacionales ofreciendo a su cuerpo determinados alimentos, más grasos y contundentes en las zonas frías, y más ligeros y frescos en las zonas más calurosas. Un punto muy importante de la gastronomía actual es su poder para atraer al turismo; y es que aunque no lo creamos, hay muchísimas personas que deciden viajar realizando rutas gastronómicas por el mundo.

Estas rutas se centran en los sabores típicos de cada región, probando así los platos más característicos y los vinos o bebidas de la tierra. Así, podemos decir que la gastronomía también es importante para atraer turistas a una ciudad o región concreta, un reclamo más que consigue que los núcleos urbanos disfruten de un turismo activo, con sus pertinentes beneficios en la economía.

Gastronomía por Tipología

Gastronomía Vegetariana: García (2016), dice que “es aquella que utiliza ingredientes que cumplen los criterios vegetarianos, excluyendo la carne y los productos derivados de tejido animal” (p. 6). Es decir, es el régimen alimentario que tiene como principio la abstención de carne y pescado, y se basa en el consumo exclusivo de cereales, legumbres, setas, frutas y verduras. La persona que practica este tipo de dieta es conocida como vegetariana. Para el ovolactovegetarianismo (el tipo más común de vegetarianismo de Occidente) están permitidos los huevos y los productos lácteos, tales como la leche y el queso. Las formas más estrictas de vegetarianismo son el veganismo y el frugivorismo, que excluyen todos los productos animales, incluyendo los productos lácteos y la miel, e incluso algunos azúcares refinados que se filtran y blanquean con carbón de hueso. Brang (2002) clasifico los alimentos vegetarianos en varios tipos:

Los tradicionales que siempre han sido vegetarianos: cereales, frutas, verduras, frutos secos, etcétera; productos de soja, incluyendo el tofu y el tempeh, que son fuentes comunes de proteína; proteína vegetal texturizada, hecha de harina vegetal desgrasada, incluida a menudo en receta de chili y hamburguesa en lugar de la carne picada; sucedáneos de carne, que imitan el sabor, textura y apariencia de la carne y se emplean con frecuencia en recetas que tradicionalmente contienen carne; sucedáneos de huevo y lácteos destinados a los veganos.

Algunos de los platos más comunes que los vegetarianos occidentales comen sin cambiar ingredientes, incluyendo desde desayunos a postres de cenas, son:

La cocina gujarati, del estado de Gujarat (oeste de la India), es predominantemente vegetariana.

Cereales y copos, barritas, *muesli*, etcétera.

Fruta fresca y la mayoría de las ensaladas.

Ensalada de patata, *baba ganush*, *wraps* de pita o burritos, *pilafs* vegetales, patatas al horno o fritas con varias salsas, maíz en palo, *smoothies*, etcétera.

Muchos sándwiches, como la *cheese on toast* o los que incluyen berenjena asada, champiñones, pimiento, queso, aguacate y similares.

Muchos acompañamientos, como puré de patata, patatas gratinadas, algunos panes rellenos, arroces condimentados o macarrones con queso.

La cocina budista de Asia servida en templos y restaurantes con una señal verde indicando que se trata de comida vegetariana

Gastronomía Frugívora: García (2016), detalla en su libro que “es una alimentación vegetariana estricta cuyo principio básico es la alimentación a base de frutas” (p. 6). Las definiciones que los frugívoros dan de la fruta, varían, ya que algunos sólo consideran alimentos adecuados los frutos carnosos (manzanas, naranjas, etc.), mientras que otros incluyen también los frutos secos, e incluso otros alimentos que botánicamente no son frutos secos, como la nuez. Algunos frugívoros se consideran como tales pese a no seguir esta dieta de forma estricta. Las motivaciones para seguir este tipo de dieta son las siguientes:

Las frutas contienen el germen de la vida, por lo que son altamente saludables.

El hombre prehistórico era principalmente recolector y consumidor de fruta.

Al consumir sólo fruta, al contrario que con el veganismo, no se matan plantas en el consumo humano.

Como casi todas las dietas que basan su consumo en un mismo tipo de alimento, tiende a ser muy criticada ya que no cumple con todos los aspectos para dar una nutrición balanceada y están categorizados principalmente por la carencia en las propiedades alimenticias por la omisión de ciertas propiedades alimenticias respecto a una dieta omnívora o una vegetariana más completa, también por contener altos niveles de vitamina B12 que a pesar de ser una vitamina excepcional, es necesaria en cantidades inferiores a cualquier otra vitamina conocida, por último la falta de proteínas en las frutas que puede hacer difícil la sustentación humana, derivando en casos de hipoproteïnemia.

Gastronomía Vegana: García (2016), la define como “La práctica que rechaza la utilización y consumo de todos los productos y servicios de origen animal” (p. 7). A quien lo practica se le llama vegano o vegana. Los motivos para la adopción de la práctica del veganismo pueden ser ético ya rechaza el consumo de todo producto de origen animal por respeto a los demás animales, por ser estos sintientes. Además de seguir una alimentación vegetariana estricta o pura, también extienden dicha filosofía a todos los ámbitos de sus vidas y se oponen al uso o consumo, para cualquier propósito, de animales o productos de origen animal.

Mucha gente no entiende del todo la diferencia que existe entre una dieta vegana y una vegetariana. Para muchos, parece que ambas son la misma; pero aquí las vamos a exponer de manera diferente, para así aclarar las dudas de más de uno. Lo primero que hay que saber es que los veganos y los vegetarianos son en realidad dos mundos completamente separados el uno del otro. Por la definición del diccionario, los vegetarianos son aquellas personas que no comen carne de ningún tipo, pero comen productos lácteos y huevos. Por otra parte, los veganos no consumen ningún producto de origen animal, no importa la forma. La dieta vegana es mucho más rígida y dura. Para mucha gente, la dieta vegana, no parece algo muy posible.

Gastronomía Macrobiótica: Curto (2012), la define como “una manera de comer basada en el principio de equilibrio del Ying Yan y consiste en una adaptación de las tradiciones culinarias de Extremo Oriente, donde la alimentación, la medicina e incluso espiritualidad a menudo se presentan imbricadas” (p. 12). Es decir está basada en un conjunto de normas y consejos orientados a perseguir una vida saludable y duradera. Aun así, se encuentran principios equivalentes a los de la alimentación macrobiótica en la mayoría de cocinas ancestrales del mundo entero, incluso en las occidentales en especial el hecho de tomar cereales y otras gramíneas como alimento de base, bajo forma de grano o de harina. Fue traída a Europa desde Japón a partir de los años treinta por George Ohsawa (1893–1966) y llevó las enseñanzas de la teoría macrobiótica a América por los años cincuenta, donde sus pupilos y posteriormente los alumnos de éstos, la difundieron.

Gastronomía Creativa: Villegas (2014), la define como “un concepto que se aplica a la gastronomía para designar aquel tipo de cocina que se caracteriza justamente como su nombre lo indica por la creatividad, por la innovación que aplica a los platos que produce” (p. 10). Ahora bien su novedad no solamente estará dada en el sabor o el aroma sino también en la presentación ya que se le otorga una importancia fundamental a la expresión visual del plato en cuestión en este tipo de cocina, es decir, la gastronomía creativa prueba y estimula los cinco sentidos sin excepciones. En lo que respecta a la preparación de los platos, la cocina creativa propone una mayor liviandad en los ingredientes y una menor cocción de los vegetales. Las salsas pesadas y las verduras cocidas de sobremanera pierden terreno y lo ganan la fusión, las mezclas y por supuesto esos toques de presentación final que cautivaran miradas de los comensales algo a lo que prácticamente no se le daba demasiada atención antes.

Gastronomía Internacional: Muy famoso en la actualidad también conocida como cocina fusión, ya que en ella se mezclan los diferentes ingredientes, sabores y culturas de todas partes del mundo, agregando los secretos de cada una y poder desarrollar platillos únicos que estén dentro de cualquiera de las categorías anteriormente mencionadas. Es la más popular en restaurante de cinco estrellas.

Restaurante

Andrews (2007), lo define como “un establecimiento comercial, en el mayor de los casos públicos, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local” (p.616). Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina. El término restaurante proviene del francés restaurant, palabra que se utilizó por primera vez en el París de 1765, a pesar de que ya existían anteriormente establecimientos de ese tipo. En castellano, restaurant significa restaurativo, refiriéndose a la comida que se ofrecía en el siglo XVIII (un caldo de carne). Otra versión del origen de la palabra restaurante para denominar las casas de comidas, se encuentra también en Francia. Según esta segunda versión, un mesonero llamado Boulanger, al inaugurar la que se podría considerar la primera casa de comidas, puso un eslogan en la entrada, que rezaba en latín: Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos, que al castellano se podría traducir como: Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré. De esa última palabra del eslogan derivaría el término restaurante.

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

Generalmente, un restaurante se compone de dos espacios principales, uno es el salón y el otro es la cocina. En el salón se encuentran dispuestas de diversas maneras las mesas y sillas donde son atendidos los clientes y la cocina es el espacio donde los empleados de diferentes categorías realizan los platos ordenados de acuerdo a las posibilidades del menú del establecimiento. Andrews (2007), también define en su libro una serie de restaurantes que clasifica como “diferentes tipos de establecimientos destinados al consumo y satisfacción de todas las personas” (p.620). Entre los diferentes tipos de establecimientos para restaurantes podemos encontrar:

Restaurantes Buffet o Tenedor Libre: Andrews (2007), desataca que “es posible escoger una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio” (p. 621). A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida. Surgido en los años setenta, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de personas, otra variante es el restaurante de comida rápida, lugares informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación, como hamburguesas, patatas fritas, pollo, entre otros.

Restaurantes de Alta Cocina (gourmet): Andrews (2007), “son aquellos donde los alimentos son de gran calidad y se sirven a la mesa” (p. 621). El pedido es a la carta o se elige de un menú, por lo que los alimentos se cocinan al momento. El costo depende del servicio y de la calidad de los platos que se consumen. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la comida y las bebidas se escogen cuidadosamente.

Restaurantes Temáticos: Andrews (2007), “son aquellos que se clasifican por el tipo de comida ofrecida” (p. 622). Los más comunes dependen del origen de la cocina, y los más populares en todo el mundo son: la cocina italiana y la cocina china, pero también la cocina mexicana, la cocina japonesa, la cocina española, la cocina francesa, la cocina peruana, la cocina colombiana, la cocina tailandesa y los restaurantes espectáculo, entre otros. También están los restaurantes bares donde se sirve comida y bebida, y generalmente no se requiere consumir alimentos para poder pedir bebidas alcohólicas.

Restaurantes Grill: Andrews (2007), “son un tipo de restaurante orientado a la cocina americana donde se sirven todo tipo de carnes, pescados y mariscos cocinados en su mayoría a la plancha y a la parrilla” (p. 622). El servicio debe ser rápido y eficiente en estos establecimientos, y la decoración muchas veces es orientada al estilo del viejo oeste, se caracteriza por las raciones grandes o porciones de comidas gigantes al estilo texano.

Restaurantes *Take Away* (para llevar): Andrews (2007), “son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes según su condición” (p.622). El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupo de menús. Se maneja un determinado tipo de producto y al igual que en la comida rápida, se manejan recipientes desechables.

Clasificación de los Restaurantes

Los restaurantes se han clasificado en diferentes formas; las clasificación por categoría sugiere cinco grupos: de Lujo, de primera clase, comercial, de rango medio, económico o limitado (Brown, 2014). Las categorías están clasificadas por un número de tenedores, mientras mayor sea el número, mayor será la categoría o estatus del mismo, entre las diferentes clasificaciones tenemos:

Restaurante de lujo (cinco tenedores): Brown (2014), “este tipo de establecimiento debe tener una organización eficaz, regida por normas y procedimientos y, contar con políticas internas y externas para su manejo” (p. 57). Los restaurantes de este tipo generalmente son adornados con maderas finas, las mesas y sillas deben ser acordes con la decoración, alfombras de calidad muy buena, la música (viva o ambiental) debe ser suave, las luces deben ser graduales y el aire acondicionado debe ser controlado por termostato, los alimentos y bebidas tienen que ser de la más alta calidad y la higiene debe reinar en todas las áreas, por último el personal debe estar debidamente uniformado.

Restaurantes de Primera (cuatro tenedores): Brown (2014), “son restaurantes que cumplen una estándares de alta calidad” (p. 57). Sus requisitos contemplan entradas independientes para los clientes y el personal de cocina y de servicio, una sala de espera con guardarropa y un comedor con una superficie adecuada al tamaño o magnitud del establecimiento. Entre los diferentes servicios posee teléfonos inalámbricos, aire acondicionado, una decoración de primera calidad y personal debidamente uniformado. Para el área de servicio éste debe contar con una cocina debidamente equipada con todos los utensilios, cámara frigorífica, despensa y almacén, fregaderos y ventilación al exterior; y los sanitarios deben ser independientes tanto para damas como caballeros.

Restaurantes de segunda (tres tenedores): Brown (2014), “Cuenta casi con los mismos servicios que un restaurante de primera pero su calidad no es de primera” (p. 58). Mantiene las entradas por separado para el personal de servicio como de los clientes, un guardarropa, teléfonos inalámbricos y personales uniformados, además de una cocina

completamente equipada con frigorífico, almacén y despensa y la carta o menú debe estar en consonancia con la categoría del establecimiento

Restaurantes de tercera (dos tenedores): Brown (2014), “éste es un tipo de restaurante básico que no cuenta con los mismos servicios ni calidad de los anteriores” (p.58). No requiere de una entrada por separado para los clientes y el personal de trabajo pero si debe contar con una superficie adecuada para cada comensal. La cocina debe estar equipada con los utensilios básicos como una vajilla de loza o vidrio, cristalería y mantelería sencilla con servilletas de tela o papel, debe poseer fregadero con agua caliente, una cámara frigorífica o nevera y extractores de humo además de una pequeña despensa. Los baños deben ser independientes para hombres y mujeres y el personal debe estar uniformado con al menos una chaqueta blanca.

Restaurantes de cuarta (un tenedor): Brown (2014), “son restaurantes sencillos que como reglas básicas para su diseño deben contar con un comedor independiente de la cocina” (p.59). Posee una cocina con utensilios básicos como vajilla de loza o vidrios, cristalería sencilla y servilletas de tela o papel. Los baños deben ser decorosos y el personal debe estar perfectamente aseado, el uniforme puede ser una camisa que represente al establecimiento y la carta es sencilla.

Tipos de Servicios

Brito (2010), “No todo salón debe tener un carro montado con todos los elementos necesarios para trinchar, despinar, flamear, pero hay sitios que por su tradición, nombre y fama lo requieren”. Aunque actualmente abundan los modernismos en los servicios, muchas veces esconden detrás facilismos y la falta del esfuerzo personal, las pocas ganas de hacer con profesionalidad y dignidad un servicio a la altura del sitio donde se labora. Muchos creen que para ser gourmet se requiere un servicio a la francesa con carro auxiliar, o a la rusa, a dos manos o servicio en gueridón, los cuales son típicos de restaurantes de gran categoría, donde los alimentos salen en fuentes con campanas y una vez presentados son emplatados y trinchados en mesa auxiliar. Actualmente se han

impuesto lugares más funcionales, con un servicio plateado o simple donde todo viene servido de la cocina y decorado, que logran una armonía, un perfecto maridaje entre calidad en oferta de comestibles y bebidas.

Servicio Francés: Se asocia generalmente a la gastronomía francesa, aunque hoy en día es poco empleado incluso en Francia, más allá de en restaurantes clásicos de alto nivel. La principal característica de este servicio es que todo su menú es elaborado en el restaurante en presencia del cliente. Los ingredientes se traen de la cocina y se le muestran al cliente para su inspección. Una vez cocinados, el maître los presenta a los comensales, que eligen de entre lo presentado la cantidad que desean comer, de manera que el maître prepara la ración delante de los clientes y la sirve en su plato (Brito, 2010).

Servicio a la Rusa: Al sentarse a la mesa, los comensales encuentran con un plato vacío el plato de servicio sobre el que se coloca una servilleta, así como toda la cubertería necesaria, a excepción de cubiertos de postre y, en algunas ocasiones, cubiertos específicos como lo son los cuchillos de carne o pescado. Se espera del comensal que nada más sentarse coloque la servilleta sobre su regazo. Tras elegir aquello que se va a comer, se retira el plato de servicio y se van trayendo los platos encargados siguiendo un orden específico, usualmente sopa y entremeses, primeros y segundos platos, postres (Brito, 2010).

Servicio a la Inglesa: El cliente se encuentra una mesa con un plato de servicio vacío y toda la cubertería necesaria, pero a diferencia del servicio a la rusa en este caso el camarero sirve los alimentos al cliente desde una fuente o bandeja. Los alimentos se sirven por la izquierda. La presentación de plato se pierde, y como el servicio es muy incómodo tanto para camarero como para comensal, el servicio a la inglesa solo es empleado en algunos banquetes (Brito, 2010).

Servicio Americano: Es así llamado al servicio sencillo asociado a los restaurantes estadounidenses, una simplificación del servicio a la rusa. La característica que distingue este servicio norteamericano es su rapidez, la comida se prepara en la cocina y un camarero la lleva a la mesa de los comensales. Los entremeses se reducen al máximo y las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos por la derecha, las bebidas por la derecha y retirar los platos por la izquierda (Brito, 2010).

Comercio

Sanchez (2006), “Se denomina comercio a la actividad socioeconómica consistente en el intercambio de algunos materiales que sean libres en el mercado de compra y venta de bienes y servicios, sea para su uso, para su venta o su transformación” (p.146). Es el cambio o transacción de algo a cambio de otra cosa de igual valor. Por actividades comerciales o industriales entendemos tanto intercambio de bienes o de servicios que se efectúan a través de un comerciante o un mercader. El comerciante es la persona física o jurídica que se dedica al comercio en forma habitual, como las sociedades mercantiles.

Establecimiento Comercial

Es el espacio físico donde se ofrecen bienes económicos (servicios o mercancías) para su venta al público. También se conoce como local comercial, punto de venta, tienda o comercio (teniendo estos últimos términos otros significados). Con algunas excepciones (como ciertas panaderías y pastelerías), en los establecimientos comerciales no se suele realizar la fase de producción de los productos que distribuye, limitándose a ejercer un papel intermediario entre el fabricante y el consumidor. Al ser habitualmente el consumidor final el que acude a los establecimientos comerciales, y ser estos abastecidos por mayoristas, su papel intermediador es el denominado de comercio minorista. Lo mismo ocurre en el caso de los locales comerciales destinados a la prestación de servicios (establecimientos de hostelería, peluquerías, etc.).

Excepto en algunos casos en que los puestos de venta son de iniciativa pública, o de organizaciones no gubernamentales e instituciones similares, los establecimientos comerciales son lucrativos, es decir, están orientados a la obtención de beneficios para los empresarios que los regentan. Tales empresarios pueden ser los propietarios del local, gerentes encargados o bien gestionarlo mediante un régimen de arrendamiento que beneficiaría a ambas partes del acuerdo.

Clasificación de los Establecimientos

Establecimiento comercial de bienes: Palencia (2008), “Los establecimientos comerciales minoristas pueden clasificarse según diversos criterios, siendo los más comunes los referidos a su carácter individual o colectivo” (p.328). Se clasifican de acuerdo a su tamaño (pequeños, medianos y grandes establecimientos), al tipo de productos que comercializa y, principalmente, al sistema de venta. En caso de venta de productos estos locales suelen tener una o varias zonas de exposición de los artículos que venden, casi siempre una zona abierta al exterior o escaparate para atraer al público y otra interna donde los clientes pueden ver los artículos más de cerca y generalmente tocarlos. Además, cuenta con la zona principal, la de atención a los clientes, donde suele haber una caja registradora o un terminal punto de venta.

Establecimiento comercial de servicios: En el sentido más amplio, dentro de establecimientos comerciales se consideran algunos locales no dedicados al comercio, propiamente dicho, sino a otras actividades lúdicas relacionadas con el ocio, como discotecas, bares, restaurantes, hoteles, alquiler de coches, agencias de viaje, etc. Palencia (2008), destaca que en el caso de servicios “los locales tienen una zona de espera más amplia donde los clientes puede ver o leer en expositores, carteles o pantallas los servicios que presta el negocio, y otra zona principal, normalmente aledaña, donde son atendidos” (p.329).

Sostenibilidad

Alvares (2005) “En ecología, sostenibilidad o sustentabilidad describe cómo los sistemas biológicos se mantienen diversos, materiales y productivos con el transcurso del tiempo”. Se refiere al equilibrio de una especie con los recursos de su entorno. Por extensión se aplica a la explotación de un recurso por debajo del límite de renovación del mismo.

Es un proceso socio-ecológico caracterizado por un comportamiento en busca de un ideal común. Solo los ideales sirven de referentes en un ambiente turbulento y cambiante (Ibid). Es un término ligado a la acción del hombre en relación a su entorno, se refiere al equilibrio que existe en una especie basándose en su entorno y todos los factores o recursos que tiene para hacer posible el funcionamiento de todas sus partes, sin necesidad de dañar o sacrificar las capacidades de otro entorno.

Principios y Conceptos

El principio de sostenibilidad está basado en varios conceptos: La ciencia de la sostenibilidad y la ciencia ambiental forman las bases de la estructura analítica y filosófica, mientras que los datos se coleccionan por medio de medidas de sostenibilidad. Después se usan estos datos para formular planes de políticas de sostenibilidad. La puesta en práctica del desarrollo sostenible tiene como fundamento ciertos valores y principios éticos. La Carta de la Tierra presenta una articulación comprensiva e integral de los valores y principios relacionados a la sostenibilidad. Este documento, el cual es una declaración de la ética global para un mundo sostenible, fue desarrollado a partir de un proceso altamente participativo global, por un período de 10 años.

Tipos de Sostenibilidad

Sostenibilidad Ambiental: Se refiere a la capacidad de poder mantener los aspectos biológicos en su productividad y diversidad a lo largo del tiempo y, de esta manera, ocuparse por la preservación de los recursos naturales fomentando una responsabilidad consciente sobre lo ecológico y, al mismo tiempo, crecer en el desarrollo humano cuidando el ambiente donde vive.

Veces (2004), dice que el objetivo de la sostenibilidad ambiental es “conservar los recursos naturales y desarrollar fuentes alternas de energía, mientras se reduce la contaminación y los daños al medio ambiente causados por culpa de las acciones

antropogénicas (p.122). Para calcular la sostenibilidad ambiental, el principio rector es el estado del planeta a futuro, medido en períodos predeterminados de años (un lustro, una década, un siglo, un milenio). Muchos de los proyectos en los que se basa la sostenibilidad ambiental implicarán, por ejemplo, la replantación de bosques, la preservación de humedales y la protección de áreas naturales.

La mayor crítica a la que se enfrentan las iniciativas que promueven la sostenibilidad ambiental es que sus prioridades pueden estar en desacuerdo con las necesidades de una sociedad creciente, híper-consumidora e industrializada. Otros críticos dicen que la sostenibilidad ambiental va en contra del modelo económico actual, que es imposible de cambiar por más degradante que resulte para el Medio Ambiente y que ninguna forma de crecimiento económico puede continuar indefinidamente.

Sostenibilidad Económica: Álvarez (2006), “Se refiere a la capacidad de generar riqueza en forma de cantidades adecuadas, equitativas en distintos ámbitos sociales que sea una población capaz y solvente de sus problemas económicos” (p.53). Tanto como fortalecer la producción y consumo en sectores de producción monetaria es, en pocas palabras, un equilibrio entre el hombre y la naturaleza para satisfacer las necesidades y no sacrificar generaciones futuras.

Sostenibilidad Política: Riviera (2006), “Se refiere a redistribuir el poder político y económico, que existan reglas congruentes en el país, un gobierno seguro y establecer un marco jurídico” (p. 17). Éste debe garantizar el respeto a las personas y el ambiente fomentando relaciones solidarias entre comunidades y regiones para mejorar su calidad de vida y reducir la dependencia de las comunidades generando estructuras democráticas.

Sostenibilidad Social: León (2014) “Se refiere a adoptar valores que generen comportamientos como el valor de la naturaleza, principalmente mantener niveles armónicos y satisfactorios de educación, capacitación y concientización” (p.37). De esta manera se apoya a la población de un país a superarse, se refiere a mantener un buen nivel de vida en la población de un país, en los aspectos sociales ya sea el enrolamiento de las mismas personas para crear algo nuevo en la sociedad donde forman parte y sean el conjunto de un todo.

Arquitectura Sustentable

La arquitectura sustentable, también denominada arquitectura sostenible, arquitectura verde, eco-arquitectura y arquitectura ambientalmente consciente, es un modo de concebir el diseño arquitectónico de manera sustentable, buscando optimizar recursos naturales y sistemas de la edificación de tal modo que minimicen el impacto ambiental de los edificios sobre el medio ambiente y sus habitantes (Amaro, 2015). Los principios de la arquitectura sustentable incluyen:

La consideración de las condiciones climáticas, la hidrografía y los ecosistemas del entorno en que se construyen los edificios, para obtener el máximo rendimiento con el menor impacto.

La eficacia y moderación en el uso de materiales de construcción, primando los de bajo contenido energético frente a los de alto contenido energético.

La reducción del consumo de energía para calefacción, refrigeración, iluminación y otros equipamientos, cubriendo el resto de la demanda con fuentes de energía renovables.

La minimización del balance energético global de la edificación, abarcando las fases de diseño, construcción, utilización y final de su vida útil.

El cumplimiento de los requisitos de salubridad, iluminación y habitabilidad.

Energía y Arquitectura

La eficiencia energética es una de las principales metas de la arquitectura sustentable, aunque no la única. Los arquitectos utilizan diversas técnicas para reducir las necesidades energéticas de edificios mediante el ahorro de energía y para aumentar su capacidad de capturar la energía del sol o de generar su propia energía. Entre estas estrategias de diseño sustentable se encuentran la calefacción solar activa y pasiva, el calentamiento solar de agua activo o pasivo, la generación eléctrica solar, la acumulación freática o la calefacción geotérmica, y más recientemente la incorporación en los edificios de generadores eólicos (Amaro, 2015).

2.3. Bases Legales

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (1999). Gaceta Oficial Extraordinaria N° 36.860 de fecha 30 de diciembre de 1.999:

Artículo 98. La creación cultural es libre. Esta libertad comprende el derecho a la inversión, producción y divulgación de la obra creativa, científica, tecnológica y humanística, incluyendo la protección legal de los derechos del autor o de la autora sobre sus obras. El Estado reconocerá y protegerá la propiedad intelectual sobre las obras científicas, literarias y artísticas, invenciones, innovaciones, denominaciones, patentes, marcas y lemas de acuerdo con las condiciones y excepciones que establezcan la ley y los tratados internacionales suscritos y ratificados por la República en esta materia.

Artículo 99. Los valores de la cultura constituyen un bien irrenunciable del pueblo venezolano y un derecho fundamental que el Estado fomentará y garantizará, procurando las condiciones, instrumentos legales, medios y presupuestos necesarios. Se reconoce la autonomía de la administración cultural pública en los términos que establezca la ley. El Estado garantizará la protección y preservación, enriquecimiento, conservación y restauración del patrimonio cultural, tangible e intangible, y la memoria histórica de la Nación. Los bienes que constituyen el patrimonio cultural de la Nación son inalienables, imprescriptibles e inembargables. La Ley establecerá las penas y sanciones para los daños causados a estos bienes.

Artículo 100. Las culturas populares constitutivas de la venezolanidad gozan de atención especial, reconociéndose y respetándose la interculturalidad bajo el principio de igualdad de las culturas. La ley establecerá incentivos y estímulos para las personas, instituciones y comunidades que promuevan, apoyen, desarrollen o financien planes, programas y actividades culturales en el país, así como la cultura venezolana en el exterior. El Estado garantizará a los trabajadores y trabajadoras culturales su incorporación al sistema de seguridad social que les permita una vida digna, reconociendo las particularidades del quehacer cultural, de conformidad con la ley.

Artículo 112. Todas las personas pueden dedicarse libremente a la actividad económica de su preferencia, sin más limitaciones que las previstas en esta Constitución y las que establezcan las leyes, por razones de desarrollo humano, seguridad, sanidad, protección del ambiente u otras de interés social. El Estado promoverá la iniciativa privada, garantizando la creación y justa distribución de la riqueza, así como la producción de bienes y servicios que satisfagan las

necesidades de la población, la libertad de trabajo, empresa, comercio, industria, sin perjuicio de su facultad para dictar medidas....

Ley de Protección al Consumidor y al Usuario (2004) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Caracas N° 37.930, Caracas 2004.

Artículo 5. A los efectos de esta Ley se consideran bienes y servicios de primera necesidad aquellos que por esenciales e indispensables para la población, determine expresamente mediante Decreto, el Presidente de la República en Consejos de Ministros. En este sentido, el Ejecutivo Nacional cuando las circunstancias económicas y sociales así lo requieran, a fin de garantizar el bienestar de la población, podrá dictar las medidas necesarias de carácter excepcional, en todo o en parte del territorio nacional, destinadas a evitar el alza indebida de los precios de bienes y las tarifas de servicios, declarados de primera necesidad.

Artículo 7. Los bienes y servicios puestos a disposición de los consumidores y usuarios en el mercado nacional, no implicarán riesgos para su salud o seguridad salvo los usuales o reglamentariamente admitidos por las autoridades competentes, en condiciones normales y previsibles de utilización. Los consumidores y usuarios deberán disponer por los medios apropiados de conformidad con el artículo 44 de la presente ley, la información suficiente con respecto a los riesgos susceptible de una utilización previsible de los bienes y servicios, en razón de su naturaleza y de las persona a las cuales van destinados.

Artículo 8. Todo productor o proveedor de bienes de consumo que, con posterioridad a la introducción de los productos al mercado, se percate de la existencia de peligros imprevistos o riesgos para la salud, deberá comunicar inmediatamente el hecho a la autoridad competente e informar al público consumidor sobre la existencia de los riesgos o peligros a que hubiera lugar. Los avisos a la población serán a cargo del productor o proveedor del bien o bienes en cuestión y deberán hacerse por los medios adecuados de manera que se asegure una completa y oportuna información acerca de los riesgos y peligros del producto a toda la población consumidora. Lo anterior no eximirá al proveedor de su responsabilidad por los daños efectivamente ocasionados, por la introducción del que se trate.

Artículo 12. Las patentes, autorizaciones, licencias u otros documentos o permisos otorgados por el Estado a productores de bienes o servicios, para la investigación, desarrollo o comercialización de bienes o prestación de servicios que puedan resultar peligrosos o nocivos para la salud de la población, en ningún caso eximirán de responsabilidad a los productores, proveedores, importadores, distribuidores o quienes hayan participado en la cadena de distribución de estos bienes, por los daños y perjuicios ocasionados a los consumidores y usuarios, de conformidad con lo dispuesto en esta Ley y su reglamento.

Artículo 16. Sin perjuicio de lo establecido en las normas civiles y mercantiles sobre la materia, así como otras disposiciones de carácter general o específico para cada

producto o servicio, deberán ser respetados y defendidos los intereses legítimos, económicos y sociales...

Ley de Ordenamiento del Territorio (1983) Gaceta Oficial de la República de Venezuela, Caracas, jueves 11 de agosto de 1983 Número 3.238 Extraordinario.

Artículo 2. A los efectos de esta Ley, se entiende por ordenación del territorio de regulación y promoción de la localización de los asentamientos humanos, de las actividades económicas y sociales de la población, así como el desarrollo físico espacial, con el fin de lograr una armonía entre el mayor bienestar de la población, la optimización de la explotación y uso de los recursos naturales y la protección y valorización del medio ambiente, como objetivos fundamentales el desarrollo integral.

Artículo 15. Constituyen áreas bajo régimen de administración especial, las áreas del territorio nacional que se encuentran sometidas a un régimen especial de manejo conforme a las leyes especiales las cuales, en particular, son las siguientes: 1) Parques Nacionales; 2) Zonas Protectoras; 3) Reservas Forestales; 4) áreas Especiales de Seguridad y Defensa; 5) Reservas de Fauna Silvestre; 6) Refugios de Fauna Silvestre; 7) Santuarios de Fauna Silvestre; 8) Monumentos Naturales; 9) Zonas de Interés Turístico; 10) Areas sometidas a un régimen de administración especial consagradas en los Tratados Internacionales.

Ley Orgánica de Turismo (2001) Gaceta Oficial N° 37.332 de fecha 26 de noviembre de 2001.

Artículo 1. El presente Decreto Ley tiene por objeto regular la actividad turística como factor de desarrollo económico y social del país, mediante el establecimiento de normas que garanticen la orientación, facilitación, el fomento, la coordinación y el control de la actividad turística como factor de desarrollo económico y social del país, estableciendo los mecanismos de participación y concertación de los sectores público y privado en esta actividad. Así mismo, regular la organización y funcionamiento del Sistema Turístico Nacional.

Artículo 4. A los efectos de este Decreto Ley, el territorio de la República, en su totalidad, se considera como una unidad de destino turístico, con tratamiento integral en su promoción, dentro y fuera del país. A tales fines, el Ministerio del ramo diseñará una estrategia de promoción y mercadeo tanto nacional como internacional para crear, fortalecer y sostener la imagen de Venezuela como destino turístico.

Artículo 34. El desarrollo de la actividad turística debe realizarse en resguardo del medio ambiente, dirigido a alcanzar un crecimiento económico sustentable,

tanto en lo natural como en lo cultural, capaz de satisfacer equitativamente las necesidades y aspiraciones de las generaciones presentes y futuras.

Ley de Aguas (2007) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela

Caracas, martes 2 de Enero de 2007 Número 35.595.

Artículo 1. Objeto. Esta Ley: tiene por objeto establecer las disposiciones que rigen la gestión integral de las aguas, como elemento indispensable para la vida, el bienestar humano y el desarrollo sustentable del país, y es de carácter estratégico e interés de Estado.

Artículo 59. Usuario o usuaria. A los efectos de la presente Ley, se entiende por usuario o usuaria de las fuentes de agua, toda persona natural o jurídica que realice un aprovechamiento lícito directamente en la fuente, entendida ésta como el curso de agua natural, acuíferos, lagos, lagunas o embalses, para abastecimiento de agua a las poblaciones, riegos, generación de energía hidroeléctrica, uso industrial y uso comercial.

Ley Orgánica del Ambiente (2006) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Caracas, viernes 22 de diciembre de 2006 No. 5.833 extraordinaria

Artículo 1. Esta Ley tiene por objeto establecer las disposiciones y los principios rectores para la gestión del ambiente, en el marco del desarrollo sustentable como derecho y deber fundamental del Estado y de la sociedad, para contribuir a la seguridad y al logro del máximo bienestar de la población y al sostenimiento del planeta, en interés de la humanidad. De igual forma, establece las normas que desarrollan las garantías y derechos constitucionales a un ambiente seguro, sano y ecológicamente equilibrado.

Artículo 3. A los efectos de la presente Ley, se entenderá por: Ambiente: Conjunto o sistema de elementos de naturaleza física, química, biológica o socio cultural, en constante dinámica por la acción humana o natural, que rige y condiciona la existencia de los seres humanos y demás organismos vivos, que interactúan permanentemente en un espacio y tiempo determinado.

Artículo 11. Corresponde al Estado, por órgano de las autoridades competentes, garantizar la incorporación de la dimensión ambiental en sus políticas, planes, programas y proyectos; para alcanzar el desarrollo sustentable.

Artículo 12. El Estado, conjuntamente con la sociedad, deberá orientar sus acciones para lograr una adecuada calidad ambiental que permita alcanzar condiciones que aseguren el desarrollo y el máximo bienestar de los seres humanos, así como el mejoramiento de los ecosistemas, promoviendo la

conservación de los recursos naturales, los procesos ecológicos y demás elementos del ambiente, en los términos establecidos en esta Ley.

Ley para las Personas con Discapacidad (2007) Gaceta Oficial Número 38.598

Caracas, Viernes 5 de Enero de 2007

Artículo 1. Las disposiciones de la presente Ley son de orden público y tiene por objeto regular los medios y mecanismos, que garanticen el desarrollo integral de las personas con discapacidad de manera plena y autónoma, de acuerdo con sus capacidades, y lograr la integración a la vida familiar y comunitaria, mediante su participación directa como ciudadanos y ciudadanas plenos de derechos y la participación solidaria de la sociedad y la familia.

Artículo 3. La presente Ley ampara a todos los venezolanos y venezolanas y extranjeros y extranjeras con discapacidad, en los términos previstos en esta Ley. La Ley amparará a los extranjeros y extrajeras que residan legalmente en el país o que se encuentren de tránsito y rige para los órganos y entes de la Administración Pública Nacional, Estadal y Municipal competentes en la materia, y las personas naturales y jurídicas de derecho privado, cuyo objeto sea la atención de las personas con discapacidad.

Ley Orgánica de Ordenación Urbanística (1987) Gaceta Oficial N° 33.868 de fecha 16 de diciembre de 1987

Artículo 1. La presente Ley tiene por objeto la ordenación del desarrollo urbanístico en todo el territorio nacional con el fin de procurar el crecimiento armónico de los centros poblados. El desarrollo urbanístico salvaguarda los recursos ambientales y la calidad de vida en los centros urbanos.

Artículo 2. La ordenación urbanística comprende el conjunto de acciones y regulaciones tendentes a la planificación, desarrollo, conservación y renovación de los centros poblados.

Artículo 22. Los planes de ordenación urbanística establecerán los lineamientos de la inversión pública y de orientación de la inversión privada en el ámbito territorial del plan, todo en función de la política habitacional, de renovación urbana, de vialidad y demás servicios comunales y urbanos y de los demás aspectos de la política de desarrollo urbano formulada por el Ejecutivo Nacional.

Artículo 23. El Ejecutivo Nacional determinará el orden de prioridades según el cual el Ministerio del Desarrollo Urbano deberá elaborar los respectivos planes de ordenación urbanística así como los plazos para hacerlo.

Artículo 37. Corresponde a los Municipios establecer los procedimientos complementarios para la elaboración, aprobación, ejecución, control y modificación

de los planes de desarrollo urbano local, sin perjuicio de las disposiciones de la presente Ley.

Norma Venezolana de Criterio de Acciones Mínimas para el Proyecto de Edificaciones (1988) Norma Covenin Mindur 2002-88.

Capítulo I 1.1 Estas Normas establecen los criterios y requisitos mínimos de las acciones a considerar en el proyecto, fabricación, montaje y construcción de las edificaciones que se ejecuten en el territorio nacional. Estas Normas se aplicarán tanto a las edificaciones nuevas como a la modificación, ampliación, refuerzo, reparación y demolición de las edificaciones existentes. Las obras temporales o provisionales también deberán cumplir con estas disposiciones.

Norma Sanitaria (1988) Gaceta de la República de Venezuela Extraordinaria 4044,

Artículo 1. La construcción, reparación, ampliación o reforma total o parcial, de las edificaciones de cualquier tipo, tanto públicas como privadas, quedan sometidas al control y la vigilancia por parte del ministerio de Sanidad y Asistencia Social, en todo a cuanto se refiere al cumplimiento de las disposiciones sanitarias contenidas en estas normas.

Norma Venezolana: Características de los Medios de Escape en Edificaciones según el Tipo de Ocupación (1988) Covenin 810:1988.

Se evalúan los posibles riesgos de la edificación y se catalogan con un índice de gravedad para de esa manera determinar los diferentes medios de escape, la iluminación de emergencia, las alturas pertinentes dependiendo del uso, entre otras cosas.

Norma Venezolana: Señales para Control de Tránsito en Calles, Carreteras y Avenidas (1980) Covenin 867-80.

Sirve para uniformizar los criterios usados para planificar la vialidad de los desarrollos urbanos y servir de guía para la concepción, el diseño y el proyecto de los servicios de vialidad y transporte de tal desarrollo. Además de que orienta al usuario y fija

los lineamientos para el transporte público, la integración de la circulación peatonal y el buen desenvolvimiento de las actividades de la zona...

Norma de Equipamiento Urbano (1985) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela número 151, Caracas 14 de agosto 1985

Artículo 1. Las presentes normas establecen la proporción de esos comunales que se requieren en las ciudades para lograr un medio urbano armonioso y un funcionamiento eficiente y cónsono con los requerimientos de la población. Son de obligatorio cumplimiento en la planificación, gestión y desarrollo de los conjuntos urbanísticos.

Artículo 9. Las actividades comerciales, los servicios y las oficinas podrán ubicarse en centros de equipamientos urbano, debiendo cumplir las normas de diseños y de protección ambiental que corresponda.

Artículo 10. Las características físicas de los terrenos destinados a equipamiento urbano serán las siguientes:

- a) Dentro del área del terreno, sea regular o irregular, deberá ser posible inscribir un rectángulo, cuya relación de ancho a lo largo sea mayor o igual a 1:3 y cuya área sea mayor que el 50 % del área global del terreno...

Reglamento General de Alimentos (1959) Gaceta Oficial N° 25.864 de fecha 16 de enero de 1959.

Artículo 1. Corresponde al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social todo lo relacionado con la higiene de la alimentación, y en consecuencia:

1. Autorizar o prohibir la fabricación, importación, exportación, almacenamiento, venta y consumo de alimentos.
2. Establecer, cuando lo considere necesario, las condiciones y características particulares de cada alimento, mediante Resolución Especial.
3. Calificar los alimentos que por su naturaleza y propiedades deben ser sometidos al régimen legal de los medicamentos.
4. Fijar las cantidades que deberán ser abonadas al Fisco Nacional para resarcir a éste de los gastos que ocasione la tramitación de peticiones relacionadas con el registro de alimentos”.
5. Determinar las condiciones sanitarias que deberán reunir la fabricación, transporte, almacenamiento, venta y consumo de alimentos, y fiscalizar el cumplimiento de dichas condiciones.
6. Decomisar previamente aquellos alimentos sobre cuyo estado y condiciones sanitarias, existieren sospechas y mientras duren éstas.

7. Destruir o desnaturalizar, sin lugar a compensación, todo alimento que se considere impropio para el consumo humano.
8. Estudiar los problemas sanitarios relacionados con la alimentación.

2.4. Definición de Términos Básicos

Arte Culinario: Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura en términos de conocimientos respecto a los alimentos.

Chef: Es un término que procede del francés y que hace referencia al jefe de cocina. El concepto se utiliza en el lenguaje cotidiano para nombrar a la persona cuya profesión u oficio consiste en cocinar.

Cocinero: Profesional es la persona que cocina por oficio y profesión. Las funciones en la cocina están categorizadas, en función de los conocimientos y las especialidades de cada uno de los tipos de cocinero.

Embutidos: Es una pieza, generalmente de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias que es introducida en piel de tripas de cerdo.

Ecogastronomía: Se trata de un concepto gastronómico en el que se procura elegir los ingredientes de los platos de tal forma que prevalezca la conservación del entorno y respeto por el medio ambiente.

Frugalidad: Es la cualidad de ser ahorrativo, próspero, prudente y económico en el uso de recursos consumibles, así como optimizar el uso del tiempo y el dinero para evitar el desperdicio, el derroche y la extravagancia.

Gastrónomo: Es la persona que se ocupa y/o estudia la gastronomía. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa.

Gourmet: Es una persona con gusto delicado y exquisito paladar, conocedor de los platos de cocina significativamente refinados, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de gastronomía al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos.

Legumbres: Las legumbres constituyen un grupo de alimentos muy homogéneo, desarrollados a partir del gineceo, de un solo carpelo y que se abre tanto por la sutura

ventral como por el nervio dorsal, en dos valvas y con las semillas en una hilera ventral. Estas vainas suelen ser rectas y carnosas.

Maitre: Es un camarero especializado en restaurantes u hoteles, generalmente de alta posición, responsable de planificar, organizar, desarrollar, controlar y gestionar las actividades que se realizan en la prestación del servicio.

Ovolactovegeterianismo: Es una dieta, se diferencia del vegetarianismo estricto por incluir en la dieta, aparte de lo propio de una vegetariana, huevos y productos lácteos.

Restaurante: Es un establecimiento comercial, en el mayor de los casos públicos, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local.

Slow Food (comida lenta): Es un movimiento internacional nacido en Italia que se contrapone a la estandarización del gusto en la gastronomía, y promueve la difusión de una nueva filosofía que combina placer y conocimiento.

Sous Chef: El Sous es el asistente del Chef ejecutivo y puede relevarlo en su día de descanso. Es la mano derecha del Chef y su labor principal es el supervisar en funcionamiento de la cocina para que funcione de acuerdo a las instrucciones del Chef.

Vegano: Un vegano es un sujeto que no ingiere productos alimenticios de origen animal. A diferencia de los ovolactovegeterianos, tampoco consumen huevos, lácteos ni miel.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Toda investigación se fundamenta en un marco metodológico, el cual define el uso de métodos, técnicas, instrumentos estrategias y procedimientos a utilizar en el estudio que se desarrolló para lograr los objetivos propuestos en él. Al respecto Belestrini (2006) define el marco metodológico como “la instancia referida a los métodos, las diversas reglas, registros, técnicas y protocolos con los cuales una teoría y sus métodos calcula las magnitudes de lo real” (p.125). Por consiguiente se puede decir que es una guía procedimental lógica y sistemática, estable pero flexible ante los cambios imprevistos. El término reflexivo implica una idea clara de los objetivos que se consiguieron en forma ordenada siguiendo una serie de pasos generales o acciones coordinadas.

El desarrollo de la investigación se basó en un modelo de investigación o proyecto factible el cual no es más que la elaboración de una propuesta viable, destinada a atender necesidades específicas a partir de un diagnóstico. Del mismo modo, Arias (1999) señala “que se trata de una propuesta de acción para resolver un problema practico o satisfacer una necesidad. Es indispensable que dicha propuesta se acompañe de una investigación, que demuestre su factibilidad o posibilidad de realización (p.134).

De las definiciones anteriores se deduce que, un proyecto factible consiste en un conjunto de actividades vinculadas entre sí, cuya ejecución permitió el logro de objetivos previamente definidos en atención a las necesidades que pueda tener una institución o un grupo social en un momento determinado. Es decir, la finalidad del proyecto factible radica en el diseño de una propuesta de acción dirigida a resolver un problema o necesidad previamente detectada en el medio. Usando estos datos, la finalidad de la investigación fue dar solución a la problemática formulada y de igual manera desarrollar una propuesta de reordenamiento urbano usando un Plan Maestro de Desarrollo turístico ubicado en el municipio Los Taques del Estado Falcón, mediante la elaboración de la urbanización turística Bahía Caribana.

3.1. Tipos de Investigación

Arias (2006), señala que “todos son tipos de investigación, y al no ser excluyentes, un estudio puede ubicarse en más de una clase” (p.23). Esto quiere decir que en un estudio pueden identificarse diversos tipos de investigación, existiendo muchos modelos y diversas clasificaciones, sin embargo, independientemente de la clasificación utilizada En cuanto al tipo de investigación, existen muchos modelos y diversas clasificaciones. Hay diferentes tipos de investigación, los cuales se clasifican según distintos criterios.

El presente proyecto se apoya en la investigación documental porque se analizan sistemas de información utilizados actualmente. Según Arias (1996) “una investigación documental es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e investigación de los datos secundarios, es decir los datos obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales” (p.27). Esto quiere decir que tiene como propósito el análisis de diferentes fenómenos mediante la observación y reflexión sistemática de diferentes tipos de documentos.

De esta manera podemos decir que la investigación es de tipo documental ya que para el estudio del nuevo Plan Maestro de Desarrollo del sector Bahía Caribana en el municipio Los Taques del Estado Falcón se requirió del estudio de la problemática planteada para de esa forma profundizar en el conocimiento de su naturaleza, a través de textos manuales y fuentes digitales para obtener relaciones y diferencias entre estos sistemas y el propuesto.

Según el diseño de investigación, es decir, la estrategia adoptada para responder al problema planteado, el estudio se ubicó como una investigación de campo ya que el autor será capaz de poder realizar visitas al sector de trabajo en Bahía Caribana y recoger y evidenciar muestras. Según la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL, 2006), la investigación de campo, es aquella que se refiere a:

Análisis sistemático de problemas en la realidad, con el propósito bien sea de describirlos, interpretarlos, entender su naturaleza y factores constituyentes, explicar sus causas y efectos, o predecir su ocurrencia, haciendo uso de métodos característicos de cualquiera de los paradigmas o enfoques conocidos o en desarrollo (p.14).

Por lo tanto es una investigación aplicada para comprender y resolver alguna situación, necesidad o problema en un contexto determinado, donde el investigador trabaja en el ambiente natural en que conviven las personas y se apoya en la recolección de datos y las fuentes consultadas, de las que obtendrán los datos y representaciones de las organizaciones científicas no experimentales

Se puede decir que el trabajo de investigación también adopta el tipo descriptivo ya que según Balestrini (2002) indica que:

Los proyectos descriptivos, describen con mayor precisión las singularidades de una realidad estudiada, ejemplo: una comunidad, características de un tipo de gestión, la conducta de un individuo o grupo. Estos destacan el contenido de los objetivos y requerimientos de un esquema de investigación con un grado de confiabilidad (p.8).

De igual manera para Arias (2006), “la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo con el fin de establecer una estructura o comportamiento” (p.24). En este sentido el presente trabajo se ubica en la modalidad de trabajo descriptivo ya que consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes en el municipio Los Taques a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas.

3.2. Población y Muestra

Población

Según lo señala Balestrini (1997) por población se entiende “un conjunto finito o infinito de personas, cosas o elementos que presentan características comunes y para el cual serán validadas las conclusiones obtenidas en la investigación” (p. 137), es decir, la población está constituida por el conjunto de entes en los cuales se va a estudiar el evento, y que además comparten características comunes. Según la base de datos del Instituto Nacional de Estadísticas (I.N.E) del municipio autónomo Los Taques del año 2011, legalmente establecidos y en actividad la población es de 41.579 habitantes.

Para este caso la población se calculó en base a la formula otorgada por Arias (2006):

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

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

Dónde:

POB: Población en tiempo particular.

POBc: Población conocida.

N° años: Estimación de la población.

Ka: Tasa de cambio de la población.

d: Diferencial de la población.

dt: Diferencial de tiempo.

$$- d(POB) = 41.579 - 28.528$$

$$d(POB) = 13.051 \text{ hab.}$$

$$- dt = 2011 - 2001 = 10 \text{ años}$$

$$- Ka = \frac{13.051 \text{ hab.}}{10 \text{ años}} = 1305,1 \text{ hab/año.}$$

$$- \text{pob} = 41.579 \text{ hab} + (1305,1 \text{ hab/año} * 50 \text{ años})$$

$$\text{pob} = 106.834 \text{ habitantes}$$

La población que se tomó en cuenta para el desarrollo de la investigación es 106.834 habitantes en proyección para el año 2060, dada a través de la sumatoria de los cálculos arrojados por las formulas anteriormente mencionadas en base al municipio autónomo Los Taques ubicado en el Estado Falcón, a través de estos cálculos se asumió un porcentaje para determinar un estimado de la población del sector Bahía Caribana para dicho año.

Muestra

Chávez (1994), define la muestra como “una porción representativa de la población, que permite generalizar sobre ésta, los resultados de una investigación” (p. 164). Por ende es un subconjunto de personas, objetos o eventos de una población más grande que se recolecta y analiza para hacer inferencias. Esto quiere decir que la muestra es la que puede determinar la problemática ya que le es capaz de generar los datos con los cuales se identifican las fallas dentro del proceso. Así la muestra representó el conjunto de la población que se ha obtenido con el fin de investigar las características de la misma para que las conclusiones puedan ser aplicadas a la totalidad.

Para determinar la muestra, se utilizó la fórmula matemática, sugerida por Kinner y Taylor (1994):

$$n = \frac{N}{e * e (N - 1) + 1}$$

Dónde:

n = tamaño de la muestra.

N = tamaño de la población.

e = error de estimación (considerando 0,09).

$$- \quad n = \frac{106.834}{0,09 * 0,09 (106.834 - 1) + 1}$$

n = 123,31 = 123 personas.

Usando las formulas anteriormente mencionadas, la muestra arrojó un resultado de ciento veintitrés (123) personas para el estudio a realizar, siendo estas un subgrupo que representan a la población total y accesible del municipio Los Taques ubicado en el Estado Falcón, permitiendo realizar hipótesis generales de los resultados con respecto a este municipio.

3.3. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Las técnicas de recolección de datos pueden considerarse como la forma o procedimiento que utiliza el investigador para recolectar la información necesaria en el diseño de la investigación. Así lo expresa Arias (2006) “son las distintas formas o maneras de obtener la información” (p.53). El éxito de una investigación descansa buena parte en la preferencia de técnicas seleccionadas para la recolección de información, así como en la idoneidad de los instrumentos utilizados para tal fin.

Según Hurtado (2008), “las técnicas tienen que ver con los procedimientos utilizados para la recolección de datos, es decir el cómo estas pueden ser de revisión documental” (p.153). Además, según el mismo autor (2006) “la selección de técnicas e instrumentos de recolección de datos implica determinar por cuales medios o procedimientos el investigador obtendrá la información necesaria para alcanzar los objetivos de la investigación (p.164). Es decir cualquier recurso del que pueda valer el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos. Información. Las técnicas de recolección de datos a emplear en esta investigación serán la observación directa y la observación estructurada.

La observación directa es definida por Tamayo y Tamayo (1991) como “aquella en el cual el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación” (p.231), en este sentido se visitó y supervisar la urbanización Bahía Caribana para determinar, mediante una investigación de campo, la recolección de datos que ayudaron a identificar las necesidades de la población de un centro gastronómico y recreativo.

Según Baptista (2006) explica que en la observación estructurada “el investigador utiliza instrumentos más detallados para la recolección de datos, estableciendo con anterioridad los aspectos que se han de observar” (p. 289), siendo estos instrumentos la vía mediante la cual es posible aplicar una determinada técnica de recolección de información y ayudar a completar los objetivos de la investigación.

Para, Abel Flames (2001), “los instrumento de recolección de datos son recursos metodológicos que materializan la obtención de los datos, informaciones y/o aspectos relevantes de la investigación” (p. 36). Es decir, los instrumentos constituyen la vía

mediante la cual es posible aplicar determinada técnica de recolección de información. La información obtenida debe ser guardada para luego ser procesada, analizada e interpretada; por lo tanto, es preciso contar con instrumentos adecuados. Entre los instrumentos a utilizar en la investigación se encuentran:

Lista de Cotejo


Es un instrumento estructurado que registra la ausencia o presencia de un determinado rasgo, conducta o secuencia de acciones. La lista de cotejo se caracteriza por ser dicotómica, es decir, que acepta solo dos alternativas: sí, no; lo logra, o no lo logra, presente o ausente; entre otros. Es conveniente para la construcción de este instrumento y una vez conocido su propósito, realizar un análisis secuencial de tareas, según el orden en que debe aparecer el comportamiento.

Debe contener aquellos conocimientos, procedimientos y actitudes que el estudiante debe desarrollar, según Balestrini (2002), define “Lista de cotejo, escala de diferencial semántica bipolar y cuestionario de preguntas cerradas con opciones de respuestas dicotómicas (SI-NO)” (p. 14). Se evaluara mediante éste método las variables urbanas del municipio Los Taques, más concretamente el sector de Bahía Caribana (ver Cuadro 1).

Modelo de la Lista de Cotejo

Cuadro 1

Lista de Cotejo

			
Universidad José Antonio Páez Facultad de Ingeniería – Escuela de Arquitectura Lista de Cotejo para la Investigación			
Criterios de la Evaluación	Valoración		Observaciones
	Sí	No	

Cuadro 1 (Cont.)

Servicio Aguas blancas	X		El sector posee una red de tuberías que distribuyen el agua a todos las edificaciones de la zona.
Servicio Aguas Negras	X		La zona cuenta en su totalidad con cloacas y servicios de recolección de aguas negras en todas las áreas pobladas y no pobladas
Servicio de Electricidad	X		Gracias a contratos con CORPOELEC, la urbanización cuenta con una distribución completa de postes y alambrado eléctrico público y residencial para la zona.
Servicio de Telefonía	X		La compañía de redes telefónicas CANTV es la encargada de suministrar todo el servicio.

Cuadro 1 (Cont.)

Transporte Público		X	Al no contar con un terminal propio ni paradas de bus prudentes, la urbanización Bahía Caribana cuenta con déficit de transporte público.
Sistema Vial		X	El sector en su mayoría posee caminos de tierra o de asfalto mal definido y sin un orden sin tomar en cuenta el flujo vehicular que se genera en cada zona por el servicio que se prestan en la misma
Servicio de gas		X	El municipio no cuenta con una ruta establecida por las compañías de gas para la distribución óptima y abastecimiento del mismo.
Topografía irregular		X	El sector presenta una topografía casi plana.

Cuadro 1 (Cont.)


Estructura Urbana		X	Su trama urbana es desorganizada y de crecimiento irregular.
Mobiliario y Equipamiento Urbano		X	No posee el mobiliario y equipamiento urbano.

Encuesta

La encuesta es un procedimiento que permite explorar cuestiones que hacen a la subjetividad y al mismo tiempo obtener esa información de un número considerable de personas, según Méndez (1995) “tiene aplicación en aquellos problemas que se pueden investigar por método de observación, análisis de fuentes documentales y demás sistemas de conocimiento” (p.106), lo que quiere decir que es una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos mediante un cuestionario que es definido según Hurtado (2000) como “ un instrumento que agrupa una serie de preguntas relativas a un evento, situación o temática particular, sobre el cual el investigador desea obtener información” (p. 469).

Modelo de la Encuesta

Cuadro 2 Encuesta

	Universidad José Antonio Páez
	Facultad de Ingeniería – Escuela de Arquitectura
	Cuestionario del Plan Maestro de Desarrollo Urbano

Cuestionario dirigido a la población del municipio Los Taques ubicado en el Estado Falcón – Venezuela.

Sexo:	Femenino ____	Masculino ____	Edad ____
-------	---------------	----------------	-----------

Cuadro 2 (Cont.)

A continuación se presenta una encuesta acerca de la posible creación de un centro gastronómico y recreativo en la urbanización Bahía Caribana. Le agradecemos brindarnos un minuto de su tiempo una vez respondidas las siguientes preguntas:

- 1) ¿Vive usted en el municipio Los Taques del Estado Falcón?
Sí__ No__
- 2) ¿Toma vacaciones con frecuencia en otros estados?
Sí__ No__
- 3) ¿Cree usted que es necesaria la intervención turística de la urbanización Bahía Caribana?
Sí__ No__
- 4) ¿El municipio Los Taques cuenta con una variedad extensa de centros culinarios?
Sí__ No__
- 5) ¿Considera usted que los espacios recreativos actuales son suficientes?
Sí__ No__
- 6) ¿Le gustaría contar con un complejo gastronómico y recreativo, implantado en las inmediaciones de la urbanización Bahía Caribana en el municipio Los Taques?
Sí__ No__
- 7) ¿Podría este centro gastronómico y recreativo aumentar su calidad de vida?
Sí__ No__
- 8) ¿Cree usted que la activación de este centro ayudara a la economía, cultura y desarrollo social de la población?
Sí__ No__
- 9) ¿Le gustaría contar con un club destinado a las actividades deportivas y recreativas a orilla de playa?
Sí__ No__
- 10) ¿Estaría usted de acuerdo con la inclusión del servicio de bares o discotecas para aumentar el desarrollo de la vida nocturna de la zona?
Sí__ No__

Matriz F.O.D.A

La matriz F.O.D.A o D.A.F.O es una herramienta de análisis que puede ser aplicada a cualquier situación, individuo, producto, empresa, entre otros, que esté actuando como objeto de estudio en un momento determinado del tiempo. . Las variables analizadas y lo que ellas representan en la matriz son particulares de ese momento, luego de analizarlas, se deberán tomar decisiones estratégicas para mejorar la situación actual en el futuro. El análisis F.O.D.A es una herramienta que permite conformar un cuadro de la situación actual del objeto de estudio permitiendo de esta manera obtener un diagnóstico preciso que permite, en función de ello, tomar decisiones acordes con los objetivos y políticas formulados.

De acuerdo con Thompson y Strikland (1998), “establecen que el análisis FODA estima el efecto que una estrategia tiene para lograr un equilibrio o ajuste entre la capacidad interna de la organización y su situación externa, esto es, las oportunidades y amenazas.” (p.114). El objetivo primario del análisis F.O.D.A consiste en obtener conclusiones sobre la forma en que el objeto estudiado será capaz de afrontar los cambios y las turbulencias en el contexto, (oportunidades y amenazas) a partir de sus fortalezas y debilidades internas.

Ese constituye el primer paso esencial para realizar un correcto análisis. Para comenzar un análisis F.O.D.A se debe hacer una distinción crucial entre las cuatro variables por separado y determinar qué elementos corresponden a cada una. A su vez, en cada punto del tiempo en que se realice dicho análisis, resultaría aconsejable no sólo construir la matriz F.O.D.A correspondiente al presente, sino también proyectar distintos escenarios de futuro con sus consiguientes matrices y plantear estrategias alternativas.

Tanto las fortalezas como las debilidades son internas de la organización, por lo que es posible actuar directamente sobre ellas. En cambio las oportunidades y las amenazas son externas, y solo se puede tener injerencia sobre las ellas modificando los aspectos internos, por lo tanto se planteará una matriz F.O.D.A para conocer todas estas variables que puedan presentar el sector Bahía Caribana en el municipio Los Taques y utilizarlas en favor de la investigación (ver Cuadro 3).

Cuadro 3**Matriz F.O.D.A**

Universidad José Antonio Páez
 Facultad de Ingeniería – Escuela de Arquitectura
 Matriz F.O.D.A

Análisis F.O.D.A para conocer todas estas variables que puedan presentar el sector Bahía Caribana en el municipio Los Taques y utilizarlas en favor de la investigación.

Fortalezas	<p>Topografía plana, que facilita el desarrollo de un nuevo reordenamiento urbano.</p> <p>Accesos independientes, que generan una fácil ubicación de la localidad.</p> <p>Clima tropical favorable para el turismo de playa.</p>
Oportunidades	<p>Nuevo desarrollo urbano turístico que cree oportunidades de trabajo.</p> <p>Bahía de playa grande que permita la creación de un boulevard frente al mar.</p> <p>Se pueden desarrollar nuevas vías más ordenadas.</p>
Debilidades	<p>Asentamiento rural de baja población.</p> <p>Continuo decrecimiento de la población.</p> <p>Poca visión comercial.</p> <p>Falta de inversión en cualquiera de las áreas del municipio.</p>
Amenazas	<p>Baja actividad turística por la falta de servicios que satisfagan esta necesidad.</p> <p>Borde costero contaminado por las playas de la periferia.</p> <p>Infraestructuras ilegales.</p> <p>Inexistencia de un Plan Maestro de Desarrollo.</p>

3.4. Técnica de Análisis de Datos

Luego de ser recolectados todos los datos, estos han de ser organizados a través de un método estadístico y matemático, para que posteriormente se proceda al resultado de los mismos, y sea posible llegar a las conclusiones definitivas de manera que estas puedan ser presentadas a través de gráficos y cuadros comparativos. El análisis de la investigación es muy importante porque permite evaluar la actividad de campo y la eficacia de la guía de entrevista en general. Según Vidal (2009), define la técnica de análisis de datos como “la selección de ciertos criterios haciendo referencias en herramientas como, tipo de métrica de las variables utilizadas, cualitativas y cuantitativas”.

Una vez recolectada la información, es preciso seguir una serie de pasos a fin de organizarla e intentar dar respuesta a los objetivos planteados en la investigación. Los datos empíricos obtenidos después de aplicar las técnicas e instrumentos de recolección, se clasifican y registran para su posterior análisis e interpretación. Las técnicas a utilizar son las siguientes:

Gráficos de Resultados

Los datos obtenidos a través de la encuesta son presentados mediante gráficos, para posteriormente son analizados de manera crítica según la información obtenida a través de la observación directa. Según Arias (1999), durante el proceso de análisis describe que “en este punto se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan” (p.99). Esto quiere decir que se evaluarán y medirán los resultados obtenidos en la encuesta previamente realizada a los habitantes del Municipio Bahía Caribana utilizando el gráfico de pastel, en la cual cada respuesta se representó con un color determinado para mayor comprensión. A continuación se mostraran los gráficos elaborados a partir de la encuesta:

1) ¿Vive usted en el municipio Los Taques del Estado Falcón?

Sí__ No__

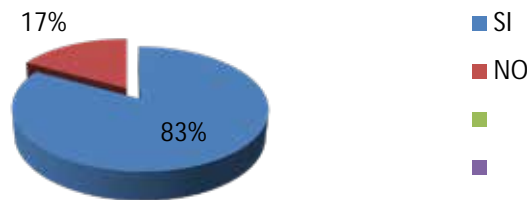


Gráfico 1: Interpretación Porcentual. Ítem 1.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 83% de la población afirman que viven en el mismo y el otro 17% eran personas de la periferia o de Estados adyacentes al estado Falcón, lo cual hace más satisfactorio el posible resultado ya que se obtendrán datos y opiniones de cierta población flotante.

2) ¿Toma vacaciones con frecuencia en otros estados?

Sí__ No__

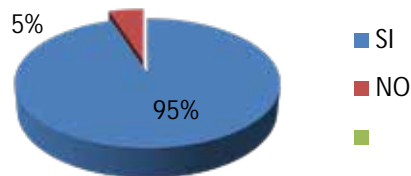


Gráfico 2: Interpretación Porcentual. Ítem 2.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 95% de la población afirman que vacacionan en otros estados y el otro 5% no frecuenta tomar vacaciones en otros estados, determinando que el turismo en el Estado Falcón por parte de sus habitantes es poco habitual, particularmente por las pocas zonas de desarrollo urbano turístico.

3) ¿Cree usted que es necesaria la intervención turística de la urbanización Bahía Caribana?

Sí__ No__

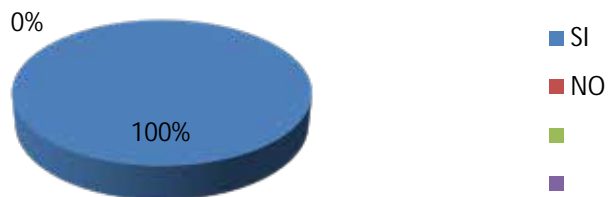


Gráfico 3: Interpretación Porcentual. Ítem 3.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 100% de la población está de acuerdo con el desarrollo urbano turístico del sector Bahía Caribana y así poder explotar los recursos naturales, económicos y culturales de la región para generar ofertas de trabajo y aumentar la densidad de población.

4) ¿El municipio Los Taques cuenta con una variedad extensa de centros culinarios?

Sí__ No__

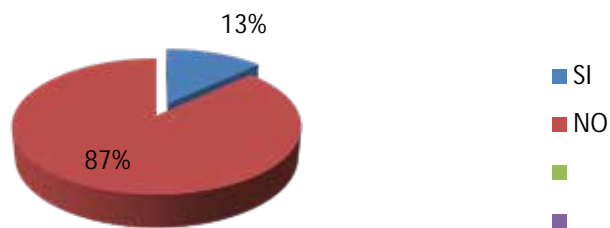


Gráfico 4: Interpretación Porcentual. Ítem 4.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 13% de la población coincide en que el municipio posee una cantidad adecuada de espacios o centros culinarios y el otro 87% determina que la urbanización carece de una variedad culinaria donde puedan pasar día ir en sus tiempos libres.

5) ¿Considera usted que los espacios recreativos actuales del municipio son suficientes?

Sí__ No__

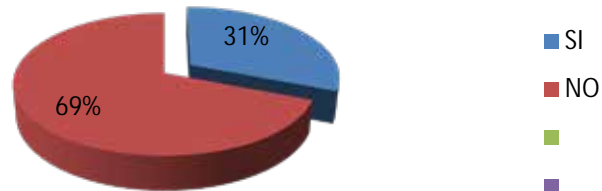
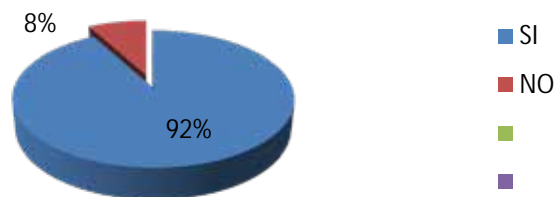


Gráfico 5: Interpretación Porcentual. Ítem 5.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 31% opina que el municipio Los Taques satisface las necesidades de espacios turísticos que requiere la población y el otro 69% cree que necesitan de más espacios donde se puedan realizar actividades recreativas para el disfrute de la población local y flotante.

6) ¿Le gustaría contar con un complejo gastronómico y recreativo, implantado en las inmediaciones de la urbanización Bahía Caribana en el municipio Los Taques?

Sí__ No__



Ítem 6. Interpretación Porcentual

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 92% le gustaría contar con un complejo gastronómico y recreativo implantando en las inmediaciones de la urbanización Bahía Caribana y el otro 8% considera que no es necesario el desarrollo de dicho centro pues cuentan con todas las comodidades que necesitan.

7) ¿Podría este centro gastronómico y recreativo aumentar su calidad de vida?

Sí__ No__

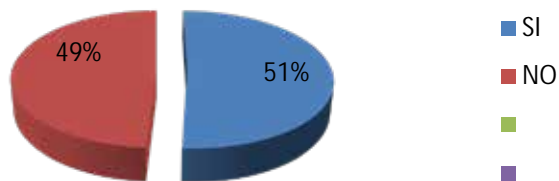


Gráfico 7: Interpretación Porcentual. Ítem 7.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 51% opina que un centro gastronómico y recreativo podría aumentar su calidad de vida y de esta manera crear oportunidades de trabajo y el otro 49% opina que su calidad de vida no variaría en lo más mínimo con la inclusión de este tipo de centro gastronómico y recreativo.

8) ¿Cree usted que la activación de este centro ayudara a la economía, cultura y desarrollo social de la población?

Sí__ No__



Gráfico 8: Interpretación Porcentual. Ítem 8.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 100% de la población está de acuerdo en que el desarrollo de un centro gastronómico y recreativo podría elevar el desarrollo económico y cultural de la región ayudando otorgando una mejor calidad de vida a toda la población y atrayendo una nueva debido a un crecimiento urbano masivo que éste generaría.

9) ¿Le gustaría contar con un club destinado a las actividades deportivas y recreativas a orilla de playa?

Sí__ No__

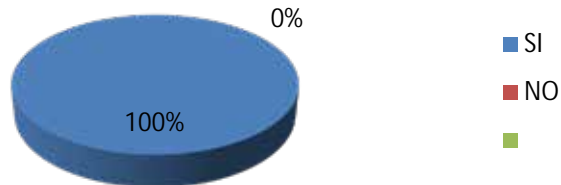
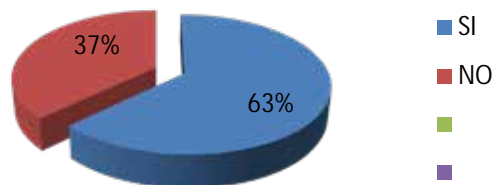


Gráfico 9: Interpretación Porcentual. Ítem 9.

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 100% de la población quisiera ver en su municipio un club de playa donde puedan realizar actividades recreativas y deportivas para el disfrute personal y de toda la familia, ya que consideran que a pesar de poseer balnearios, presentan un déficit de este tipo de espacios que fomenten la actividad física más allá de solo bañarse.

10) ¿Estaría usted de acuerdo con la inclusión del servicio de bares o discotecas para aumentar el desarrollo de la vida nocturna de la zona?

Sí__ No__



Ítem 10. Interpretación Porcentual

Interpretación: En la encuesta realizada a un total de 100 personas del municipio los Taques, el 63% de la población en su mayoría joven está de acuerdo con la construcción de discotecas o bares para el disfrute de la vida nocturna y el otro 37% repudia este tipo de centros principalmente en zonas residenciales a causa de la contaminación sónica que ésta puede generar.

Análisis de Datos

En una investigación del tipo y diseño de la presente, para realizar el análisis de datos obtenidos, es imprescindible la aplicación de herramientas estadísticas, en este caso Tamayo y Tamayo (1991) señalan que “a través de las estadísticas se procesan los datos obtenidos para describir, organizar, analizar e interpretar de forma apropiada los resultados” (p.57). El análisis permite mejorar la base para futuras investigaciones, además de eliminar errores en los datos, evaluando la factibilidad de su desarrollo.

En relación al ítems 1 se observó que la población seleccionada como muestra arrojó un resultado donde la mayoría de los encuestados son residentes actuales de la zona, haciendo de esto un resultado relevante ya que son los individuos que viven día a día las carencias de la zona, y este caso los que pueden saber si la propuesta de un Complejo Gastronómico es necesaria para satisfacer su calidad de vida.

De acuerdo al ítems 2 se reflejó que la población seleccionada como muestra expreso como resultado que la mayoría de las personas residentes toman vacaciones en otros estados pues la zona carece de infraestructuras que promuevan el turismo y el interés comercial, cultural y recreacional que necesita el municipio, lo cual hace factible el diseño de un centro gastronómico ya que existe un interés en la población por estos espacios .

En el ítems 3 se apreció que los resultados arrojados por la población encuestada tuvieron una respuesta positiva por la mayoría en relación a la intervención del municipio Los Taques, precisamente en la urbanización Bahía Caribana lo que hace factible la creación de espacios que favorezcan la calidad de vida de los integrantes del municipio y de los turistas.

Así mismo el ítems 4 se manifestó un resultado por la población encuestada que la mayoría de las personas desean nuevos espacios de carácter culinario en la urbanización Caribana, lo cual hace factible la propuesta de un Complejo Culinario algo beneficioso y de utilidad para los residentes de la zona ya que sirven como espacios de esparcimiento y entretenimiento.

En cuanto al ítems 5 se obtuvo un resultado donde la mayoría de la población seleccionada para realizar la encuesta considera que además de espacios gastronómicos, necesitan otros recreativos, haciendo de este un punto muy importante ya que permite que la propuesta mezcle estos ambientes en un mismo lugar y genere beneficios a la población visitante y residente.

En el ítems 6 se reflejó que los resultados arrojados por la mayoría de la población encuestada le gustaría la mezcla de edificios de carácter gastronómico y recreativo en uno solo, lo cual significa que hay personas interesadas en una variedad gastronómica diferente a la que encuentran actualmente en la zona, haciendo factible el hecho de que se proponga una edificación que satisfaga sus expectativas.

En relación al ítems 7 se apreció que la población encuestada arrojó un resultado donde la mayoría de los habitantes consideran que nuevos espacios gastronómicos y recreativos aumentaría su calidad de vida y crearía una nueva identidad en el municipio que permita que la población se sienta más identificada con su locación y no busque emigrar en temporadas de vacaciones.

Respecto al ítems 8 se observó que la mayoría de la población encuestada arrojó un resultado donde los habitantes poseen un interés muy grande a la hora del desarrollo y crecimiento de su municipio ya que promueve un crecimiento en la economía y mayor cantidad de ofertas de trabajo, además de un mayor desarrollo cultural y social entre sus habitantes.

En cuanto al ítems 9 se obtuvo como resultado que la población seleccionada como muestra, en su mayoría practicaría actividades a orilla del mar relacionadas con el deporte acuático y terrestres, lo cual hace factible que la propuesta del Centro Gastronómico y recreativo posea una extensión de sus instalaciones en la bahía que se presente a modo de club de playa.

En el ítems 10 se manifestó un resultado donde la mayoría de la población encuestada arrojó un resultado positivo cuando se les pregunto si deseaban espacios donde se realizaran actividades nocturnas como bares, discotecas o cafés, lo que hace factible que dentro del Complejo Gastronómico haya un espacio destinado a este tipo de actividades.

3.5. Fases de la Investigación

El autor Hernández Sampieri (1997), plantea en su libro *Metodología de la Investigación* lo siguiente: “El diseño señala al investigador lo que debe hacer para alcanzar sus objetivos de estudio, contestar interrogantes que se ha planteado y analizar la certeza de la(s) hipótesis formuladas en un contexto particular”. Por lo tanto el presente trabajo de investigación está dividido en las siguientes fases que ayudaran a su realización:

Fase I: Diagnóstico

Esta fase tiene como objetivo el obtener conocimientos que nos permitan realizar cambios orientados a resolver los problemas o cubrir necesidades que hayamos detectado en una comunidad. Todo diagnóstico es un proceso de análisis y síntesis de una realidad social, de un problema o necesidad detectada. Debe de realizar una descripción de los distintos componentes de esa realidad social, además de determinar el nexo de unión entre los distintos elementos del problema.

Fase II: Análisis del Terreno

El análisis del sitio consiste en visitar e investigar el lugar donde se hará el proyecto para conocer el terreno y su entorno, conteniendo ésta la realización del levantamiento topográfico del terreno, su ubicación, el equipamiento urbano, su contexto natural y físico, infraestructura urbana, entre otros. En él se organiza y determinan las características cualitativas y cuantitativas de un proyecto arquitectónico, es decir, las instrucciones para el desarrollo de nuestro proyecto, tomando en cuenta los espacios, el uso, la cantidad, y el mobiliario en base a las necesidades de los usuarios. En esta fase se hará una búsqueda de información referente al planteamiento del problema realizando un análisis espacial definiendo sus principales características urbanas y físicas, para identificar las potencialidades y debilidades que presenta el municipio Los Taques .

Fase III: Planteamiento de la Propuesta Urbana

Para esta fase se tomarán en cuenta las variables urbanas y de zonificación, así como las normas Venezolanas existentes para la elaboración de una propuesta viable que satisfaga las necesidades de la población en el reordenamiento urbano de la urbanización Bahía Caribana, mediante el diseño de bocetos y propuestas volumétricas que se vayan perfeccionando hasta obtener los resultados deseados.

Fase IV: Propuesta de la Edificación

Durante esta fase se presentarán los resultados de toda la información recolectada, demostrando cuál será la solución que se dio para resolver la problemática planteada. En esta etapa se aprobará el uso, la ubicación, la implantación, el programa de áreas y la propuesta volumétrica de la edificación planteada en el sector Bahía Caribana, para luego desarrollar cada uno de los espacios internos de la misma, la disposición del mobiliario, ubicación de las puertas, ventanas y texturas de piso. Finalmente se diseñarán las fachadas de acuerdo a la propuesta planteada y se realizarán renders en foto realismo para la apreciación de la edificación con el contexto inmediato y la escala humana.

3.6. Recursos

Recursos Humanos

Los recursos humanos a utilizar han de estar enmarcados en el personal que ha resultado fuente de información, observación y evaluación del proceso del proyecto, así como también las personas que han brindado sus asesorías externas en relación a técnicas y especificaciones que han sido necesarias para el desarrollo de la investigación. Entre los recursos humanos utilizados se encuentran:

El tutor académico, el arquitecto Gustavo Marvez.

El tutor metodológico, el arquitecto Hortensia Ron.

Arquitectos asesores de la UJAP.

Ingenieros asesores de la UJAP.

Facilitadores de información.

Familiares del autor.

Los transeúntes del Municipio Bahía Caribana.

Recursos Institucionales

Son todos aquellos organismos e instituciones que han de aportar información referente a la investigación y los cuales continuaran siendo fuente de información constante. Entre los recursos de institucionales utilizados se encuentran:

La Universidad José Antonio Páez (UJAP).

La Universidad Santiago Mariño

La alcaldía del municipio Los Taques.

Centro de estudios de artes culinarias Le Gourmet.

Instituto Culinario de Caracas.

Materiales

Son todos aquellos objetos utilizados y los cuales seguirán siendo sustento de apoyo y manejo en la continuación del proyecto de investigación, además del financiamiento requerido para la elaboración del mismo. Entre los recursos materiales utilizados se encuentran:

Un computador con Software como: AutoCAD, Word Office y Corel Draw.

Papelería para dibujo e impresión.

Planos del Municipio Los Taques.

Documentación a través de gacetas y libros.

Vehículo de transporte hacia todas las áreas de estudio.

Tiempo

Se creó un cronograma de actividades en el cual se pudieron apreciar las observaciones y avances del proyecto tanto del Boulevard de playa como del proyecto individual de un Complejo Gastronómico, y de esta manera se pudo indicar el tiempo que se tomó para realizarlo, durante un tiempo de desarrollo de 8 meses, donde se realizaron las actividades indicadas en el siguiente cuadro:

Cuadro 4

Cronograma de Actividades

ACTIVIDADES	TIEMPO										Total en Semanas
	FEB. 2017	MAR. 2017	ABR. 2017	MAY. 2017	JUN. 2017	JUL. 2017	AGO. 2017	SEP. 2017	OCT. 2017	NOV. 2017	
Diagnóstico del municipio	x	x	x								3
Recolección y análisis de datos		x	x	x							3
Estudio Urbano		x	x	x							3
Propuesta Urbana			x	x							2
Entrega de la Propuesta Urbana			x	x							2
Propuesta Individual				x	x	x					3
Entrega de la propuesta Individual			x	x	x						3
Desarrollo del Proyecto Final							x	x	x	x	4
Elaboración de detalles estructurales y sanitarios						x	x	x	x		4
Conclusión de planos y presentación								x	x	x	3
Defensa del proyecto final									x	x	2
	Total		32								

CAPÍTULO IV

LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

4.1. El Sitio Urbano

El proyecto se llevó a cabo en el municipio Los Taques, estado Falcón, Venezuela. (Ver figura 6). Considerado como uno de los estados más importantes del país, debido a su connotación industrial y turística dada por la existencia de industrias petroleras y por sus hermosas bahías. Dentro de este aspecto económico y recreativo, destacan varios puntos resaltantes como la propuesta del boulevard de playa a lo largo de 4km de la bahía y hoteles de gran relevancia turística para la zona.



Figura 6. Plano de Venezuela y su Ubicación en el Estado. (2017)

Ubicación

La intervención se desarrolló dentro de la fase 1 de la urbanización turística Bahía Caribana, ubicado al oeste de la península de Paraguaná, en el municipio Los Taques del Estado Falcón, en la zona del sector Bahía Caribana, extendiéndose hacia el norte por la franja costera hasta el balneario el pico y hacia la zona sur a lo largo de Santa Cruz de Los Taques. (Ver figura 7). El municipio limita 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.



Figura 7. Ubicación de la Propuesta Urbana dentro del Municipio. (2017)

Localización

La propuesta urbana se desarrolla en la parte lateral del municipio, iniciándose en el sentido sur con el hotel Villa Marina Beach Resort hasta el balneario el pico en el sentido norte. De acuerdo al sentido este, parte de la carretera perimetral pasando por Colinas de Cerro Norte hasta el hotel villa caribe en dirección oeste, formando así la poligonal urbana de la zona intervenida (Ver figura 8). En este sentido, el área de estudio se extiende a lo largo de 3.31 Km², siendo sus coordenadas:

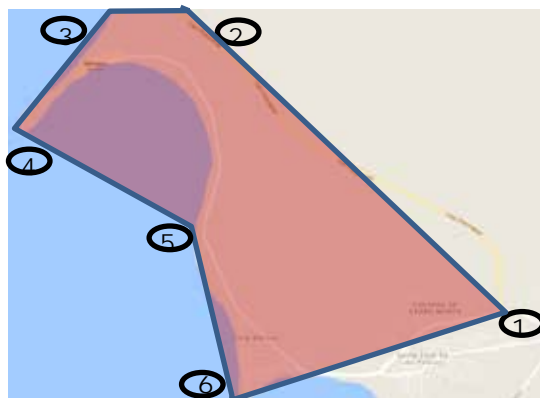


Figura 8. Poligonal de la zona intervenida. (2017)

Cuadro 5

Coordenadas de la Poligonal Urbana Intervenida

PUNTO	LONGITUD	LATITUD
1	11°49'45.6''N	70°14'47.5''W
2	11°52'05.6''N	70°17'01.7''W
3	11°52'03.7''N	70°17'32.0''W
4	11°51'12.7''N	70°18'08.9''W
5	11°50'19.1''N	70°16'55.6''W
6	11°49'08.0''N	70°16'25.8''W

Población

El municipio Los Taques se constituye de 2 parroquias que arrojan una población total de 41.579 habitantes de acuerdo al censo realizado en el año del 2011. Con relación a los kilómetros de superficie, resulta una densidad de 94,81 hab/km². En este sentido, la propuesta urbana se desarrolló considerando la proyección poblacional del año 2050, compuesta por 106.834 habitantes, según lo establecido por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE).

Clima

El clima del municipio Los Taques es semiárido de precipitaciones escasas. Se registran 316 mm de precipitaciones anuales con temperaturas medias de 32°C. en el mediodía el aire se calienta a +31/+33°C, punto de rocío: +20,63°C; la relación entre la temperatura, el viento y la humedad es relativa con sensación térmica de aire agradable; el viento es fresco y sopla desde el este con velocidad de 32-40 kmh, en la tarde la temperatura del aire disminuye a +27/+30°C, punto de rocío: +22,96°C; la relación entre la temperatura, el viento y la humedad es relativa con sensación térmica de aire seco, el viento es fresco y sopla desde el este con velocidades de 29-32 kmh, pequeñas nubes en el cielo (Ver figura 9).

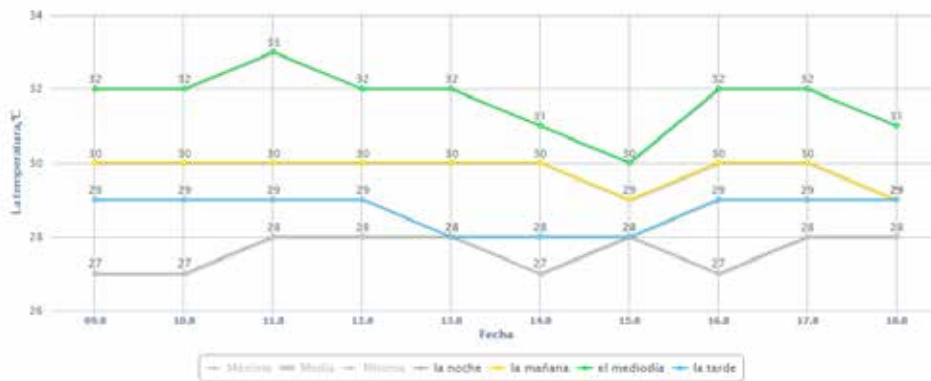


Figura 9. Tendencias de Temperatura por día. (2017)

Hidrografía

La hidrografía del estado es bien pobre, todos los ríos desembocan en el norte, ya sea en el mar Caribe o en el golfo de Venezuela. Sin embargo el principal río venezolano de la cuenca del Caribe, el Tocuyo, baña una gran zona del estado desembocando en el Caribe en la Costa Oriental del estado, luego de recorrer 423 km. El otro río digno de mención que desemboca en el Caribe es el Aroa con 130 km de recorrido. De la cuenca del golfo de Venezuela, los principales son el Matícora (201 km) y el Mitare con 120 km. El municipio Los Taques no cuenta con cuencas hidrográficas, pero al ser una zona costera, algunos ríos desembocan en el mar caribe a través de este. (Ver figura 10).



Figura 10. Bahía del Municipio Los Taques. (2017)

Vegetación

La flora marina es muy rica. Hay una gran diversidad de algas en los litorales rocosos y en los fondos arrecifales. El potencial pesquero de sus aguas es enorme y entre las especies que se extraen están el camarón, el pulpo, el calamar, el carite, el corocoro, la lisa, el jurel, el lebranche y el cazón. Otras especies requieren protección como las tortugas marinas y el caimán de la costa. Este habita en los manglares costeros de Morrocoy, Cuare y el istmo, junto a la tijaleta de mar, garzas, alcatraces y el flamenco.

En los cardonales y espinares que ocupan las zonas bajas predominan las plantas fuertemente armadas con espinas. Son comunes el cují yaque (árbol emblemático de Falcón), la retama, el yabo, el espinito, las tunas y los cardones. Dispersos en la región se observan cultivos de sábila y sisal. En este ambiente destacan los murciélagos, el conejo sabanero, el zorro común, los ratones silvestres, iguanas y lagartijas; y entre las aves se encuentran el cardenal coriano y la paraulata llanera o chuchube (*Mimus gilvus*). (Ver figura 11).



Arrecifes



Cardonales



Manglares



Cocoteros

Figura 11. Vegetación Municipio Los Taques. (2017)

Vialidad

Para dar acceso al municipio se dispone una autopista que conecta Coro con Punto Fijo conocida como La Troncal 04 (Coro - Punto Fijo). Por su parte, a nivel parroquial, estas se comunican a través de dos grandes vías, una avenida intercomunal que conecta las tres fases de desarrollo del municipio Los Taques y la sub ramal local Judibana – Los Taques, siendo una carretera perimetral, que entrelaza la fase 1 con la fase 2. A nivel local nos encontramos con 2 ejes importantes como lo son la calle Caribana y el Pico, que sirven de eje central y nodos de circulación pesada a nivel local, juntando las zonas comerciales importantes con toda la bahía de playa y la propuesta del boulevard. (Ver figura 12).

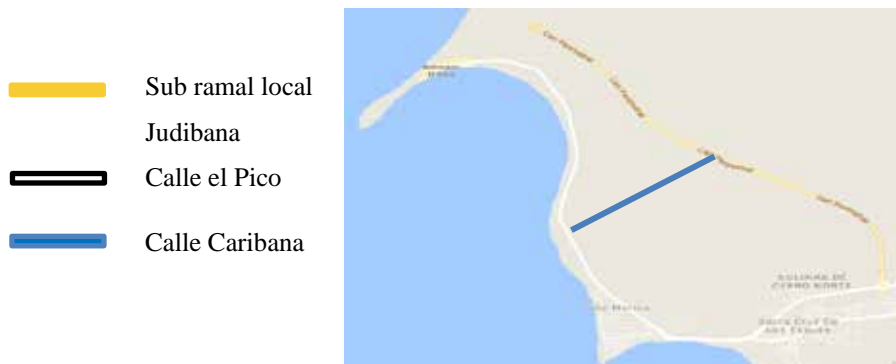


Figura 12. Vialidades. Municipio Los Taques. (2017)

Transporte

La zona de Los Taques al ser un municipio considerado como asentamiento rural, actualmente, no posee ningún terminal o edificaciones que cumpla esta función en las inmediaciones de la fase 1 que es la que se está interviniendo. En la periferia se encuentra el aeropuerto internacional Josefa Camejo y en la ciudad de Punto Fijo hay 3 terminales de autobuses con rutas que pasan por la avenida intercomunal del municipio Los Taques, estas son: el antiguo terminal de autobuses y un terminal de pasajeros ciudad de Punto Fijo ubicado en las mercedes y otro en la calle Girardot. (Ver figura 13).

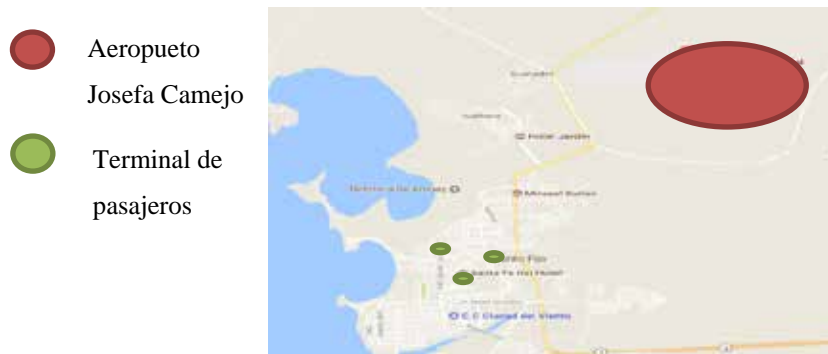


Figura 13. Transporte. Edo. Falcón. (2017)

Zonificación

La Fase 1 del municipio Los Taques actualmente no posee ningún plan de desarrollo urbano local (PDUL) ni plan de ordenación urbanística (POU), pero existe un nuevo plan de desarrollo para una urbanización turística aprobado por la alcaldía que presenta diversos usos como: áreas residenciales, áreas recreacionales turísticas, áreas de acción especial. (Ver figura 14), en las cuales se implementan diversos proyectos pautados por los proyectistas urbanos, de la mano de los distintos entes gubernamentales de la localidad.

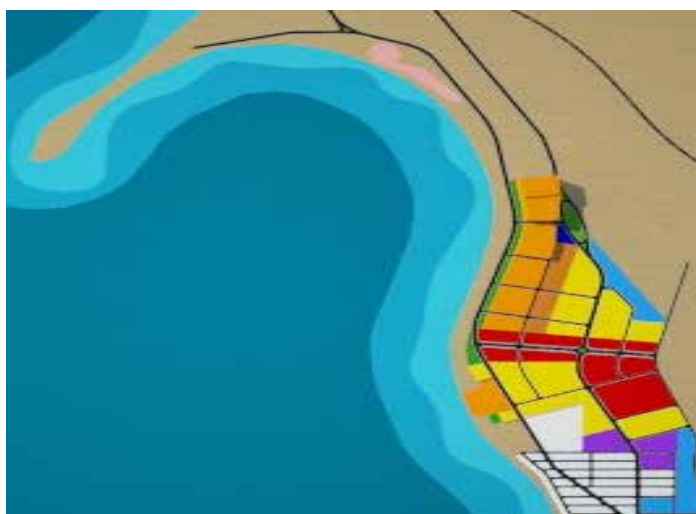


Figura 14. Zonificación dada por la Alcaldía. Plano Provisional. (2017)

4.2. Propuesta Urbana

El área de investigación del municipio, como se mencionó anteriormente, es la dispuesta en la zona lateral del mismo, en la cual se planteó la intervención de la ciudad a lo largo de tres ejes principales. Dos de ellos en sentido norte-sur, iniciado en el casco histórico del municipio hasta el balneario, a lo largo de la Avenida el Pico partiendo por el Hotel Villa Marina por toda la costa oeste y la carretera perimetral en la zona este del mismo y el tercero en sentido este a oeste atravesando la mitad de la fase 1 por la vía Caribana. (Ver figura 15).

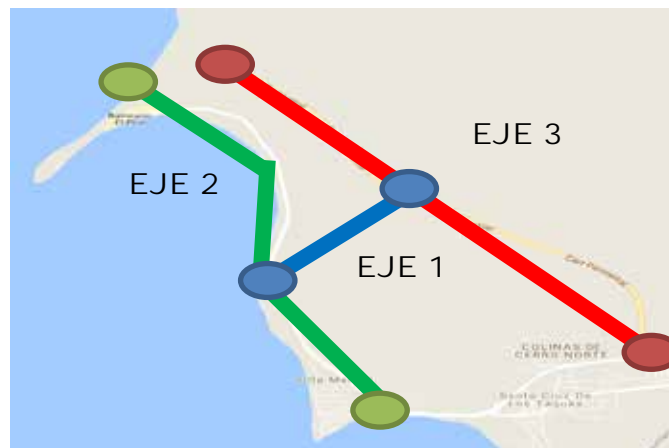


Figura 15. Ejes de Intervención de la Propuesta de Reordenamiento Urbano.

La propuesta de un boulevard comercial, tiene como propósito servir las necesidades básicas de los usuarios de la localidad, tanto el habitante de la zona como del turista, siendo estos las personas más afectadas al plantear una propuesta de esta magnitud. Sabiendo que el municipio Los Taques, carece de espacios recreativos, se velará porque se cree un hito en el lugar y que el municipio sea más conocido. (Ver figura 16).

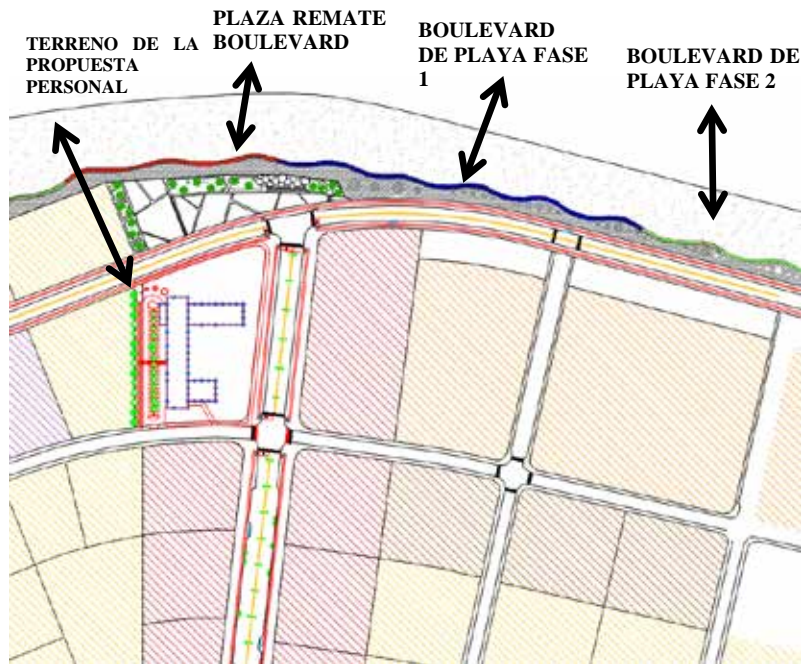


Figura 16. Propuesta Urbana. Municipio Los Taques Fase 1. (2017)

Entre los objetivos que se esperan lograr es poder proporcionarle al municipio un sector de recreación y sobre todo de interés turístico, al igual que abrirles las puertas a los habitantes del municipio de opciones de empleo. Existe la necesidad de áreas de esta índole, pues las que se encuentran actualmente construidas no cubren con la cantidad de personas que pretendan salir a recrearse, además de las malas condiciones en las que se encuentran. De acuerdo a esto, se hace notar la latente problemática, a la cual se le pretende dar solución. También se plantea intervenir diversos terrenos cercanos a la bahía que promuevan el rápido crecimiento de esta identidad turística aprovechando el clima semiárido y seco que favorecen las actividades a orilla del mar.

Como punto inicial, los investigadores plantearon el análisis y cambio de usos en diversos sectores de la poligonal, invalidando o respetando los dispuesto por la ordenanza del PDUL provisional de nuevo desarrollo, con el fin de acondicionar a la ciudad para el crecimiento y desarrollo proyectado para el año 2050, además de dotar al municipio de usos inexistentes o dispuestos en sectores aislados de la población necesitada.

En el sentido este-oeste, se inició con el establecimiento de un eje turístico apoyado de edificaciones comerciales (Ver figura 17). La intervención inicia en el la avenida Caribana, estableciendo su extensión a lo largo de la misma y finalizando en el hotel Villa Marina, todo con el fin de fortalecer la popularidad del paseo peatonal y permitiendo su extensión y relación con otras zonas de la localidad, dotando a la ciudad de un perfil peatonal marcado y abierto al mar, tomando como ejemplo ciudades como Río de Janeiro, Ciudad de Panamá, entre otros. A lo largo de este recorrido, se disponen áreas de permanencia provista de mobiliarios básicos, como bancos, papeleras, postes de iluminación, puntos de bicicletas, entre otros.

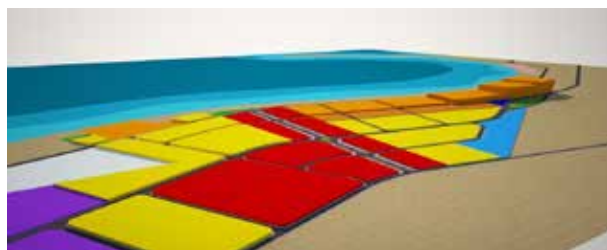


Figura 17. Eje de Intervención Urbana 1. Usos Comerciales (2017)

En el segundo eje sentido norte-sur, se diseñó un boulevard peatonal paralelo a la bahía a lo largo de la calle el pico, rematando en el balneario que se encuentra al final de la misma, su extensión le atribuye funciones recreacionales y deportivas, las cuales son servidas por circuitos destinados al ciclismo, trote y caminata. A lo largo del paseo, se presentan miradores y puntos de comercio e intercambio social.

Desde el punto de vista vehicular, se implementó la creación de una avenida paralela a dicho boulevard, dotada de dos canales de circulación más un hombrillo, donde de manera equidistante se dispone de diversas plazas de estacionamiento, que servirán de apoyo a los diversos servicios de la zona y a las actividades desarrolladas en la extensión del paseo “El Pico” (Ver figura 18).

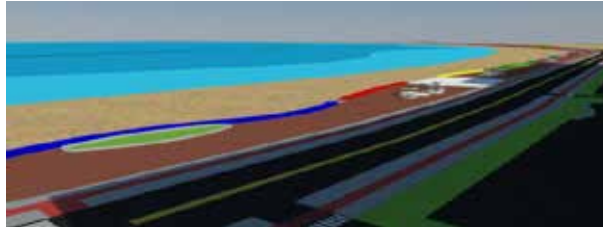


Figura 18. Eje de Intervención Urbana 2. Boulevard Comercial. (2017)

En la franja turística y hotelera dispuesta a lo largo de la avenida El Pico, ubicada de forma paralela al paseo “El Pico”, se disponen diversas edificaciones relacionadas al uso anteriormente indicado, destacándose un Hotel de 5 estrellas que integre el comercio con el desarrollo de actividades culturales. En cuanto a la intervención vehicular de la Avenida se amplió el perfil de la misma, buscando una igualdad en los diversos tramos que la componen, para evitar los posibles embotellamientos existentes.

El paso se interrumpe a cada cierto metro donde es atravesado por las calles transversales existentes que presentan una textura de piso que permita la disminución de la velocidad para darle prioridad al peatón. Se estableció también un cambio de usos, donde a lo largo de las dos (2) Avenidas que lo delimitan se propusieron edificaciones comerciales, proporcionando diversas actividades y un flujo constante de usuarios.

Para comenzar este boulevard, en la zona sur se planteó la creación de una plaza descubierta que cierre la avenida comercial y le dé inicio al paseo turístico del boulevard de playa, para rematar se desarrolló la colocación de una pasarela con vista a las salinas del sector El Pico acabando con una edificación de tipo cultural que promueva las inexistentes funciones socio-culturales, para hacer de este punto un lugar de confluencia e intercambio social. En el tercer eje también en sentido norte-sur se plantea la intervención mediante el uso masivo de espacios residenciales multifamiliar con opción a hotel o posada que sigan fomentando el turismo de la zona (Ver Figura 19), además de edificaciones comercial pesadas que marquen el inicio de la avenida Caribana (eje 1), además de la inclusión de parques recreacionales o áreas verdes que sean de usos múltiples para toda aquella población residente y flotante.



Figura 19. Eje de Intervención Urbana 3. Usos culturales. (2017)

En cuanto al mobiliario urbano, fue necesaria la implantación de diversos tipos a lo largo de propuesta urbana, ya que cómo se observó al momento de la visita y verificó por medio de la encuesta, debido a su ausencia o carencia, la gran parte del municipio no está familiarizado con el uso y disfrute de los equipamientos públicos. Por tal motivo, se planteó la colocación de postes de iluminación pública, bancos de descanso y papeleras de basura, en avenidas, calles y lugares de confluencia- además de dotó al municipio de paradas de autobuses en puntos estratégicos de la misma, para con la exigencia de la población habitante. Dichos mobiliarios fueron diseñados cada uno de manera personal para crear una identidad propia al municipio que vaya acorde con las estructuras y paisajismo propuesto, éste último consiste en jardines de cardones y palmeras estratégicamente colocados a lo largo de la ciclo vía que recorre todo el boulevard y la calle Caribana, además de mosaicos creados con retazos de baldosas y piedra distribuidos en las diversas fases de dicho boulevard (Ver figura 20)



Postes de Luz

Bancos

Paradas de Bus

Figura 20. Iluminación de zonas públicas, Bancos públicos, Parada de autobús y mobiliario urbano.

4.3. El Proyecto

Con el fin de dar solución a las problemáticas expresadas por la población, se implanta una edificación de función comercial y cultural, que tiene como objetivo el fomentar el sentido de pertenencia y el intercambio cultural y social en la zona de Los Taques, a través de un enfoque humano que permita al usuario ser el protagonista de las actividades que se lleven a cabo.

El Usuario

Usuario Trabajador Dentro de la Edificación: representado por el personal de seguridad, administrativo, de servicio y atención al cliente, los cuales poseen diversas funciones desenvuelta en diversos ambientes. En primer lugar, el personal de seguridad, los cuales deben preservar el orden en las instalaciones y controlar el acceso del personal de servicio y administrativo asegurándose de que todo permanezca en calma y las actividades cotidianas sigan su curso normal.

Por parte de personal administrativo, su objetivo radica en administrar todo el complejo y llevar la contabilidad de las finanzas, además del registro de compra, venta o alquiler de los locales y el área cultural, los empleados de servicio, encargados del mantenimiento y limpieza de la edificación y por últimos el personal de atención al cliente que son los encargados de proveer servicios al público y atender sus puestos de trabajo en las diversas tiendas que en que se desempeñen.

Usuario que Recibe el Servicio que Presta la Edificación: debido a la función cultural y comercial, el principal usuario es el que recibirá los servicios propuestos en la edificación, promoviendo la integración de la población en general, compuesta de estudiantes, amas de casas, obreros, empresarios, turistas, transeúntes locales y todo aquel ciudadano que sienta la necesidad de alguna actividad relacionada con lo recreativo, cultural o gastronómico.

El Sitio y su Contexto

El terreno a intervenir se ubica en el lateral del Municipio Los Taques, al norte de Santa Cruz de Los Taques. Con respecto a la poligonal de estudio, se localiza en el sentido oeste. Entre sus límites se puede mencionar, al norte la avenida Caribana y con un hotel 3 estrellas para personas de la tercera edad y al sur con algunas edificaciones residenciales. Respecto al este, se presenta una calle de uso local y parcelas con usos comerciales que han sido propuestos por los investigadores. Por último, en el sentido oeste, según la propuesta urbana, se localiza la plaza que marca el inicio del boulevard. (Ver figura 21).



Figura 21. Ubicación del terreno intervenido y su contexto. (2017)

Usos

La mayoría de la zona perteneciente al centro urbano de Los Taques, posee una zonificación de Área Residencial (AR-6) y Hotelera, donde la densidad bruta máxima de habitantes es de 300 hab/ha, coincidiendo este uso como el presentado por el terreno intervenido por el autor. Dentro de la propuesta urbana, se expone el cambio de diversos usos dentro de la poligonal de estudio, entre los cuales destaca el terreno mencionado, destacado en este nuevo planteamiento, como un remate comercial donde la existencia y proposición de nuevas edificaciones, servirán primeramente a las necesidades de la población municipal. (Ver figura 11).

Hitos

El municipio de Puerto Cabello, debido a la carencia de papel protagónico dentro de la historia de Venezuela y a la falta de identidad, no es acreedor de múltiples edificaciones con valor cultural, aunque a pesar de ser considerado una zona de asentamiento rural, posee uno de los hoteles más emblemáticos de la zona como lo es el hotel Villa Caribe que forma parte de la idiosincrasia y patrimonio municipal. Por tal motivo, para el presente trabajo de investigación, se tomaron en cuenta los diversos hitos ubicados en las zonas cercanas al terreno intervenido por el autor. (Ver figura 22).



Figura 22. Hitos del Municipio Los Taques. (2017)

Altura de Edificaciones

De acuerdo al planteamiento urbano realizado por los investigadores, las edificaciones adyacentes al terreno intervenido, presentan una altura máxima de 15 metros, estando representada por el hotel Villa Caribe dispuesto al sur-oeste del mismo. Mientras que, la altura mínima reflejada por las construcciones, es de 6 metros dada a la existencia y prevalencia en el planteamiento urbano, de áreas residenciales de baja densidad al sur del terreno. Por otro lado, como altura intermedia se maneja una dimensión de 9 metros,

protagonizado por construcciones culturales, residenciales y comerciales en la franja este y norte del punto de intervención. El proyecto en sí mismo presentado por el autor posee una altura de 12 metros en su punto máximo y 5 metros en su punto más bajo. (Ver Figura 23).

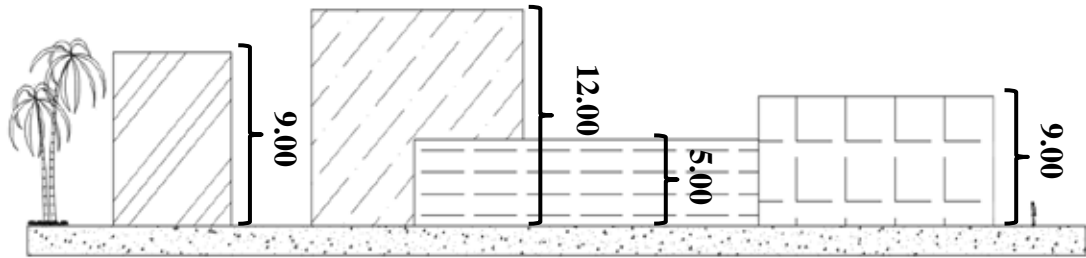


Figura 23. Altura de las Edificaciones. (2017)

Topografía

En cuanto a la topografía, Los Taques no presenta una muy variada, debido a la inexistencia de distintas latitudes en un mismo municipio. En el caso, del terreno a intervenir por el autor, se localiza a tres metros sobre el nivel del mar, donde esa lejanía latitudinaria, le hace acreedor de una superficie plana, es decir, en donde no se presentan variación de cotas. (Ver Figura 24 y 25).



Figura 24. Plano de Cotas Originales del Terreno Intervenido. (2017)



Figura 25. Corte A-A', Cotas Originales del Terreno Intervenido. (2017)

Orientación y Vientos

Los vientos predominantes en la zona son los Alisios, aquellos que soplan entre los trópicos, los cuales en Los Taques, durante el día provienen de la dirección noreste con una velocidad aproximada de 8.0 m/s. y se dirigen al suroeste, donde se localiza la zona montañosa de Falcón. Mientras que al anochecer, estos bajan procedentes de la cordillera hacia la playa (Ver figura 26).



Figura 26. Vientos Existentes en el Terreno Intervenido. (2017)

Accesos y Vías de Acceso

El terreno intervenido se encuentra delimitado por vías con diversas funciones y rangos de uso. En el sentido oeste del terreno se extiende la Avenida El Pico, la cual según la ordenanza del PDUL de nuevo desarrollo aprobado por la alcaldía de Los Taques, recibe el nombre de vía recolectora, dado por su papel como conectora de las principales zonas generadoras del tráfico dentro de la ciudad, dispuestas en un sentido norte-sur. Al este y oeste, se dispone la avenida Caribana, la cual desemboca en la Avenida El Pico o la Carretera Perimetral, estando la última dispuesta a dos cuadras del terreno, hacia el sentido este. Por último, en la propuesta urbana, se plantea la colocación de una nueva calle con funciones locales en la zona este del terreno, ya que según la ordenanza anteriormente mencionada y tomada en cuenta en el planteamiento, la vía local provee el acceso directo a las propiedades colindantes y facilita el movimiento del tránsito local. (Ver figura 27).



Figura 27. Calles Adyacentes al Terreno Intervenido. (2017)

Vegetación

Debido a la ubicación en el municipio Los Taques y al ser un asentamiento rural de clima semiárido con temperaturas promedio a 32° C (Ver figura 9), el terreno a intervenir

por el autor se encuentra en su mayoría libre de vegetación, y dada a la inexistencia de edificaciones residenciales, comerciales, educacionales, entre otros la vegetación que se pudo observar no es indispensable e irremplazable, sino solo el crecimiento de la maleza cotidiana y uno que otro cardón. (Ver figura 28).

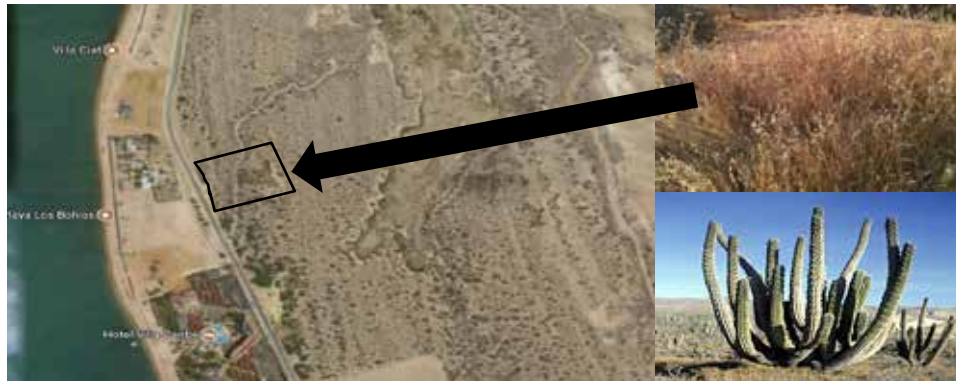


Figura 28. Vegetación Existente en el Terreno Intervenido. (2017)

Servicios Públicos

La zona está provista de los diversos servicios básicos. En primer lugar, de agua potable, cloacas y drenaje, los cuales en los últimos años han presentado deficiencias en su funcionamiento y han acarreado una insuficiencia y colapso de ambas prioridades. En cuanto a la electricidad es brindada por la empresa CORPOELEC y la telefonía fija por CANTV.

Variables de Uso

De acuerdo a la existencia de las variables de uso, establecidas por la ordenanza del PDUL provisional de Los Taques expuesto en el año de 2015, los investigadores consideraron innecesaria su remoción o variación en la propuesta urbana, por lo que el autor, en obediencia a lo establecido, presenta el cuadro de variables urbana fundamentales, el cual indica que lo perteneciente a la edificación comercial se rige de

acuerdo a la zonificación con la nomenclatura SS, destinada a Servicios Sociales, donde las variables de retiro, porcentajes de construcción, alturas y estacionamientos, se encuentran libres para ser planteadas de acuerdo a cada proyecto específico.

Cuadro 6

Variables Urbanas Fundamentales

Zona	Descripción	Usos Permisibles	Parcela		Porcentajes			Altura	
			Área Min (m ²)	Frente Min (m ²)	Ubicación		Const.	Pisos	Mts
					PB	PB			
SS	SERVICIOS SOCIALES	EN LA ZONA SS SE PERMITE LA CONSTRUCCION, RECONSTRUCCION Y MODIFICACION DE EDIFICIOS DESTINADOS A LOS SIGUIENTES USOS: ORDEN PÚBLICO, SERVICIOS ADMINISTRATIVOS, COMERCIALES, RELIGIOSOS Y CULTURALES QUE DEMANDE LA AGRUPACION URBANA.	SEGÚN EL PROYECTO ESPECÍFICO						

Retiros Mínimos				Usos Adicionales	Usos Prohibidos	Estacionamientos
Frente	1 Lado	2 Lado	Fondo			
Según proyecto específico.				Cualquier otro uso relacionado directamente con el uso asistencial, social o de orden público.	Cualquier otro uso no relacionado directamente con el uso asistencial, social o de orden público.	Según proyecto.

Fijación de Determinantes

En este punto del estudio, se exponen los aspectos presentes en el sitio que no pueden ser desechados o alterados a la conveniencia del autor, ya que son variables irrevocables que influyen constantemente sobre el terreno o zona a intervenir. Por lo tanto, el investigador se ve en la obligación de considerarlos al momento de la concepción y desarrollo del proyecto.

Entre las determinantes del terreno actual, se encuentran los factores ambientales y climáticos, primeramente representados por la incidencia solar de la zona, la cual en el transcurso del paso de las horas, sufre un incremento considerable, que influye directamente sobre la fachada sur-oeste de la edificación planteada. En segundo lugar, los vientos de la zona, provenientes del noreste durante el día y al anochecer del sur.

Otro aspecto inalterable, es el entorno o contexto de la zona de intervención, en este caso protagonizado por el boulevard peatonal extendido en el segundo eje de la propuesta urbana descrita con antelación, el cual genera una gran franja verde y de flujo peatonal constante que forma parte importante al momento de determinar el acceso peatonal y otros tópicos de la edificación. Por último, en este mismo orden de ideas, se exponen las calles colindantes del terreno, las cuales, además de delimitar al mismo, presentan un perfil fijo y un factor determinante de los accesos vehiculares.

Programa de Áreas

En este punto se pretende dar detalle de cada una de las relaciones espaciales que posee la edificación propuesta por el autor mediante el listado de espacios arquitectónicos que se necesitan en el proyecto, tomando en cuanto al usuario y la actividad que se realizará en él, acompañándose del estudio de las mismas calculando el espacio requerido para muebles y circulación de acuerdo a la cantidad de usuarios tanto trabajadores como visitantes.

Cuadro 7

Planta Baja N+ 0.30

DESCRIPCIÓN	
AREAS	
ZONA	AMBIENTE
ACCESOS	ACCESO PEATONAL
	ACCESO VEHICULAR
	PLAZA PUBLICA
	PLAZA DE ESTACIONAMIENTO (110 PUESTOS)
	VESTIBULOS
	ESCALERAS
	RAMPAS
ADMINISTRATIVA	OFICINA DE GERENCIA
	SECRETARIA
	SALA DE JUNTAS
	ESTAR DE ESPERA
	SANITARIO DE HOMBRES
	SANITARIO DE MUJERES
	CUARTO DE LIMPIEZA
COMERCIAL	RESTAURANTE
	CAFETERIA
	LOCAL TIPO 1
	LOCAL TIPO 2
	SANITARIO DE HOMBRES
	SANITARIO DE MUJERES
	CUARTO DE LIMPIEZA
SERVICIOS	CARGA Y DESCARGA
	CUARTO DE BASURA
	CUARTO DE BOMBAS
	CONTROL DE EMPLEADOS
	CUARTO DE VIGILANCIA
	DEPOSITO SECO
	DEPOSITO HUMEDO
	COMEDOR
	SANITARIOS Y VESTIDORES DE HOMBRES
	SANITARIOS Y VESTIDORES DE MUJERES

Cuadro 8

Mezzanina N+ 4.60

DESCRIPCIÓN	
AREAS	
ZONA	AMBIENTE
ACCESOS	ESCALERAS
	RAMPAS
	TERRAZAS
COMERCIAL	LOCAL TIPO 1
	LOCAL TIPO 2
	LOCAL TIPO 3
	DISCOTECA
	SANITARIO DE HOMBRES
	SANITARIO DE MUJERES
SERVICIOS	CUARTO DE CONTROL
	CUARTO DE BASURA

Esquema de Relaciones

El diagrama o esquema de relaciones es una herramienta que ayuda a analizar problemas cuyas causas están relacionadas de manera compleja, permite alcanzar una visión de conjunto sobre como las causas están en relación con sus efectos y como unas y otros se relación entre sí. Básicamente lo que hacemos es organizar (sin estructura aparente a raíz de la complejidad en las relaciones) una serie de elementos (opiniones, hallazgos, percepciones, ideas, aspectos, etc) a través de la conexión causal que tienen entre ellas, de esta manera se realizaron 2 esquemas que muestren cómo funcionan las plantas del Complejo Gastronómico y la relación que tienen cada uno de sus espacios cerrados y abiertos entre sí.

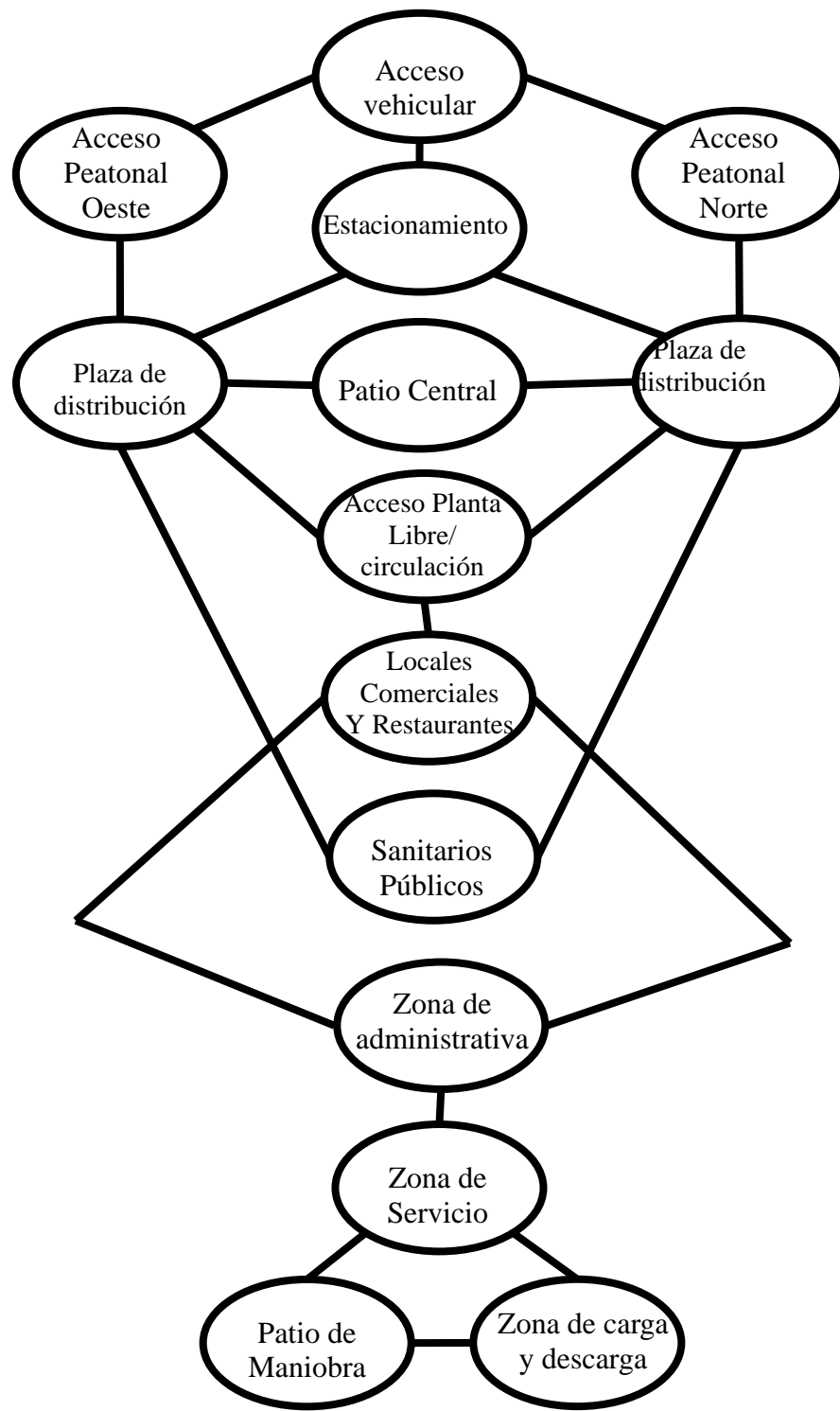


Gráfico 11. Esquema de Relaciones de Planta Baja N+ 0,30.

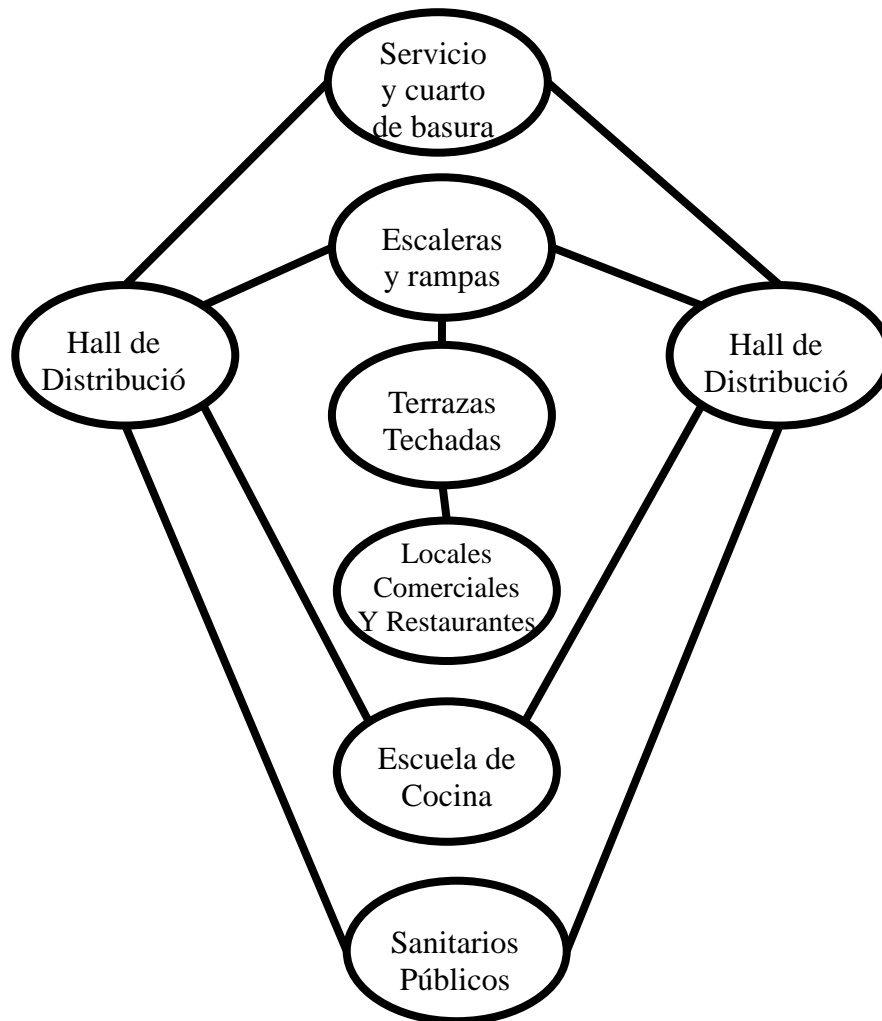


Gráfico 12. Esquema de Relaciones de Mezzanina N+ 4,60.

Concepto Generador

La geometría del edificio nace a partir de la descomposición formal y abstracta de un avión, dando como resultado la geometrización de volúmenes rectangulares interceptados que juegan las alturas, que funcionan a modo de 2 naves comerciales y una tercera para el servicio y la zona administrativa (Ver figura 29). Como idea primaria, debido a la función de complejo gastronómico y recreativo, surgió la necesidad de generar una edificación abierta al exterior, capaz de desviar al usuario de los factores externos a la

actividad que en ella éste realizando; sin embargo, en busca de permeabilidad y vida interna, se originó la colocación de un volumen central, alrededor del cual se desarrollan los ambientes, permitiendo además el contacto visual con los alrededores del terreno.

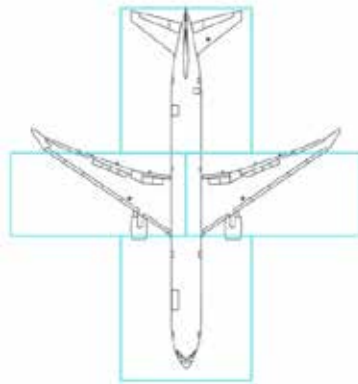


Figura 29. Concepto Generador. (2017)

Posterior a esto, se determinó el funcionamiento y la relación entre los ambientes a desarrollar en el complejo. Los mismos fueron implantados en dos niveles visitables y una azotea, que funcionan a modo de uso comercial gastronómico, recreando de esta manera la analogía de un avión comercial al poseer la mayor parte de su masa en el volumen central, concentrando la mayor cantidad de personas como pasajeros de un avión en los comercios más pesados y de mayor lujo ubicados en la parte frontal del mismo, de la misma manera que las aerolíneas clasifican a los pasajeros según la categoría de prioridad de su boleto. (Ver figura 30).

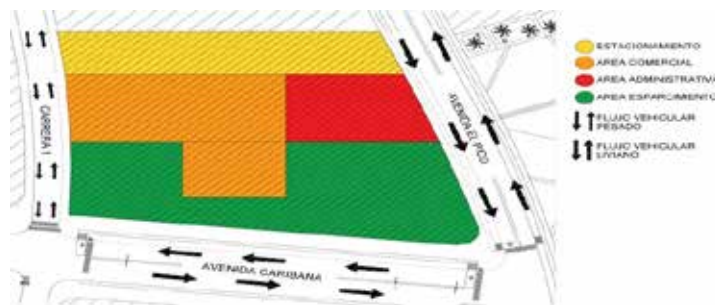


Figura 30. Esquema de Funcionamiento. (2017)

Memoria Descriptiva

Dentro de la propuesta urbana, anteriormente descrita, se planteó el diseño de un Complejo Gastronómico, considerando todas las disciplinas involucradas (arquitectura, estructura, instalaciones eléctricas, mecánicas, contra incendios y sanitarias) como parte del remate comercial y recreativo con el que comienza el nuevo Boulevard expuesto a lo largo de la Avenida El Pico de la urbanización Bahía Caribana en el municipios Los Taques del Estado Falcón, que busque satisfacer las necesidades que tienen los habitantes de dicho municipio. El terreno se encuentra adyacente a esta importante arteria vial y delimitada por la Avenida Caribana, la Avenida El Pico y la calle propuesta, las cuales le confieren una forma irregular que a interpretación del autor, se da por la unión de un cuadrado y dos triángulos, atribuyéndosele una superficie aproximada a veinte mil metros cuadrados (20.000 m²). (Ver figura 31). Su topografía original no presenta variación en cotas, indicando esto una superficie plana, para la elaboración de la propuesta personal no se modificaron las cotas de nivel. (Ver figura 24).

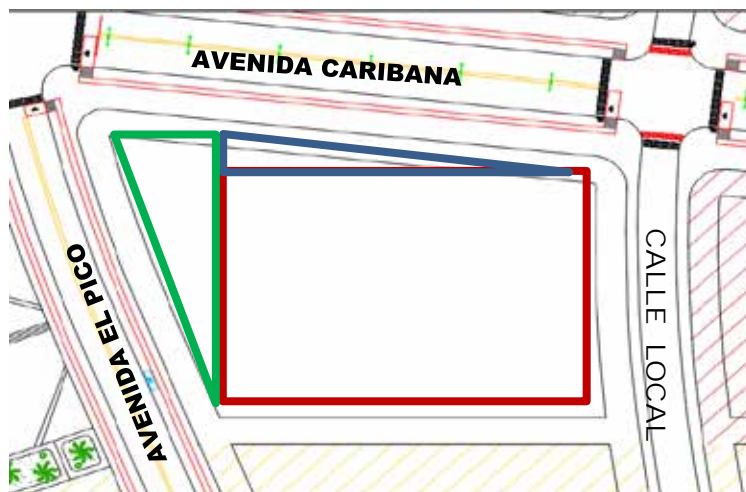


Figura 31. Límites y Geometría del Terreno. (2017)

Proyecto de Arquitectura

Esquema de funcionamiento

A continuación se procede a la descripción de las diversas áreas pertenecientes al presente proyecto de investigación, en el cual se implantó un Complejo Gastronómico en la zona de Los Taques. Acompañado del contenido, se anexan figuras que respaldarán y otorgarán claridad a dicha explicación y permitirán un mayor conocimiento al lector de las diversas áreas desarrolladas en el trabajo de grado.

Planta Baja Nivel +1.15

Debido a la cercanía con el mar a unos escasos 3 metros por encima de éste y por ende un nivel freático muy alto, las limitantes del terreno no permiten la excavación para ningún tipo de sótano, por lo que todo el complejo comienza a partir de la acera peatonal y en sentido horizontal, ubicando a la edificación misma a un nivel de +1.15 metros por encima del nivel de la calle. Es en esta planta donde se desarrolla gran parte del comercio, la zona administrativa y la zona de servicio. (Ver Figura 32).

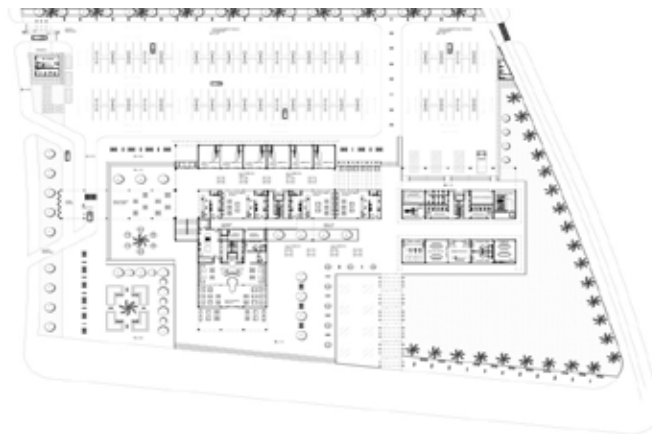


Figura 32. Planta Baja Nivel +1.15. (2017)

El acceso al complejo se encuentra definido por tres (3) de sus cuatro (4) fachadas, de los cuales dos (2) de ellos son de uso público y el tercero está restringido solo para uso del personal obrero (Ver Figura 33). Situándonos en la fachada norte como fachada principal, se encuentra el acceso peatonal hacia la edificación, delimitado por unas escaleras que llevan al nivel +1.150 donde se encuentran todos los comercios y servicios necesarios del mismo. Hacia la fachada este nos encontramos con 2 accesos vehiculares de uso público para el complejo, 1 de ellos delimitado por una planta libre que funciona a modo de cubre carros, con su bahía aparte para el despliegue del usuario sin la necesidad de acceder al edificio y otro acceso únicamente destinado para aquellos que decidan hacer uso del estacionamiento que cuenta con una cantidad de 110 puestos. Por último el tercer acceso se ubica en el lado oeste del terreno y es de uso exclusivo para el personal obrero del complejo con una capacidad de 27 puestos de estacionamiento y 5 puestos destinados para el área de carga y descarga y recolección de desechos.

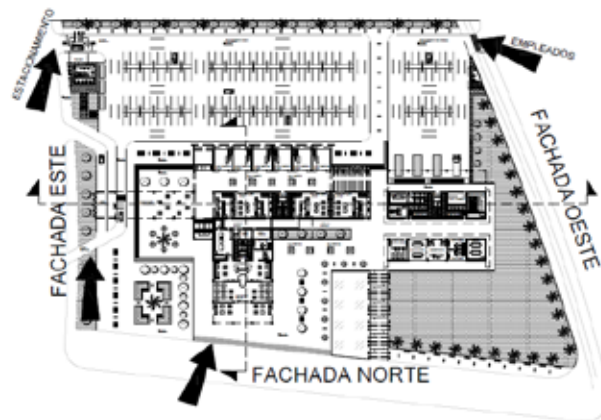


Figura 33. Accesos del Complejo. (2017)

Una vez dentro del complejo, accedemos mediante el nivel +1.15 al área social y de esparcimiento que funciona a modo de terraza libre y cubierta para los diferentes comercios ubicados en esta planta con su conjunto de mesas. A través de estos espacios se comunican de manera visual los diferentes niveles de la edificación proporcionando iluminación y ventilación natural a los mismos, además de una mejora estética de la visual interna.

Cabe destacar que la propuesta arquitectónica está dividida en cinco (5) volúmenes o naves, tres (3) de ellos interceptados formando el volumen comercial e identificados como Nave 1, 2 y 3 para ambos niveles y los 2 volúmenes restantes destinados para el servicio y la zona administrativa identificados como las naves 4 y respectivamente, pertenecientes solamente al presente nivel de planta baja. (Ver Figura 34).

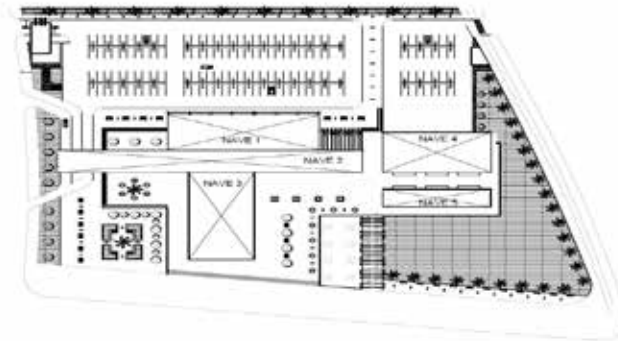


Figura 34. Segmentación por Volúmenes. Planta Baja. (2017)

La nave uno (1), está constituida por seis (6) locales comerciales destinados a la venta de mercancía seca relacionada directamente con la gastronomía, dichos locales son de cincuenta y seis (56) metros cuadrados y cada uno cuenta con su baño para los empleados. Se le acceden mediante un pasillo abierto en el nivel +1.15 y dan con la fachada sur del edificio con vista al estacionamiento. En este nivel también nos encontramos con los ascensores que conforman la circulación vertical y cinco (5) islas comerciales de cinco (5) metros cuadrados cada una. (Ver figura 35).

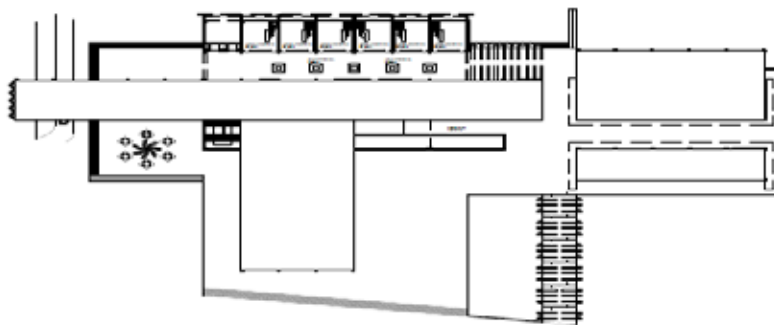


Figura 35. Segmentación por Volúmenes. Nave 1, Planta Baja. (2017)

Siguiendo con la Nave dos (2), nos encontramos del lado este de la misma con el acceso vehicular por planta libre que da llegada a una plaza techada a modo de feria de comida, seguidamente nos encontramos con el lobby de distribución del edificio y las escaleras de circulación vertical y tres (3) locales de comida de ciento cuarenta (140) metros cuadrados con área para los comensales, baños para el personal y su respectiva área de cocina con todos los servicios que estas requieren con salida directa al pasillo de servicio que conecta al cuarto de basura ubicado en la nave 3. Además posee un (1) local de setenta (70) metros cuadrados sin área para comensales y los baños de uso público que requieren por norma. (Ver figura 36).

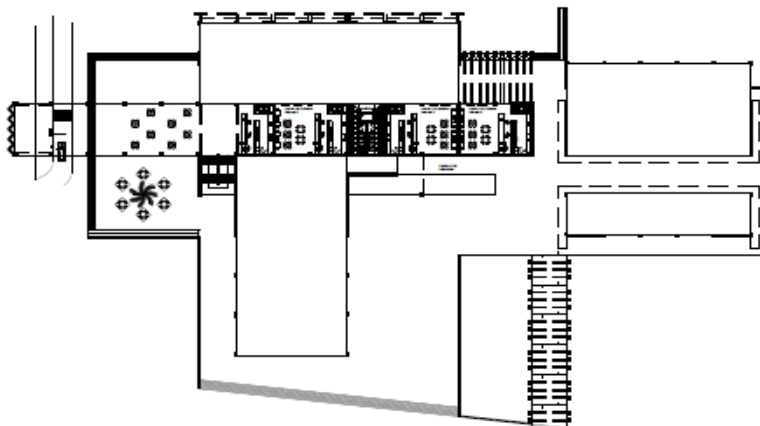


Figura 36. Segmentación por Volúmenes. Nave 2, Planta Baja. (2017)

En la Nave 3, podemos encontrarnos con ubicados en la parte sur de dicha área, la zona de servicio que consta del cuarto de tableros y el cuarto de basura además del espacio para el montante de agua. Seguidamente el resto del volumen consta de un restaurante de 5 tenedores con un área de quinientos cuatro (504) metros cuadrados con una capacidad para 170 comensales, con sus baños privados e independientes del resto de los locales comerciales y su cocina industrial con todos los servicios que un local de dichas dimensiones requiere, además de un lobby bar ubicado en el centro del mismo y su respectiva área de cajas y la correspondiente oficina del chef. (Ver Figura 37).

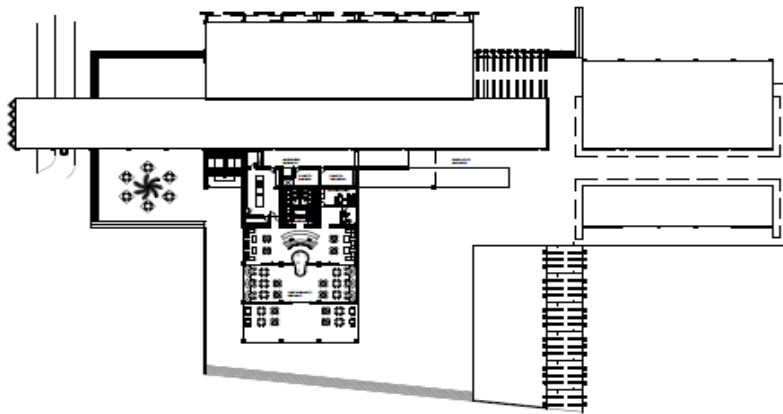


Figura 37. Segmentación por Volúmenes. Nave 3, Planta Baja. (2017)

Respecto a la Nave 4, nos encontramos con un volumen completamente para el uso de servicio y vigilancia del complejo, ubicándose en este el check in y check out de los empleados así como los baños y vestidores de los mismos. Además se encuentra la sala de circuitos y televisión y el área de vigilancia para el servicio y la carga y descarga de materiales. Entre otros servicios destacados están los depósitos para dichos materiales de descarga y el cuarto de basura además del cuarto bombas y de la planta eléctrica. (Ver figura 38).

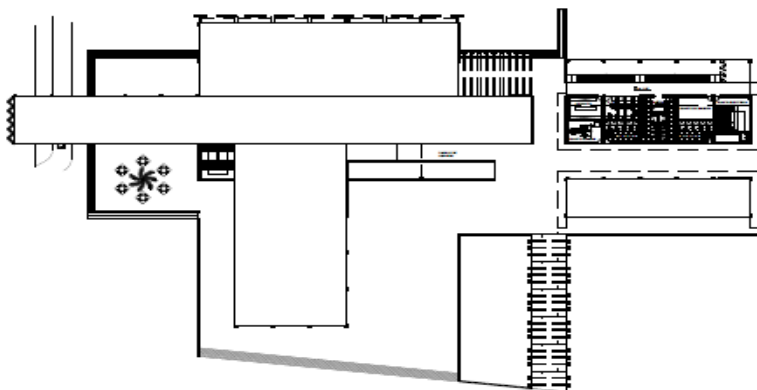


Figura 38. Segmentación por Volúmenes. Nave 4, Planta Baja. (2017)

La Nave 5, es el último volumen localizado en planta baja al nivel +1.15 y su uso corresponder mayormente al área administrativa con una recepción de secretaria, una sala de juntas y dos (2) oficinas con baño cada una. Además de estas funciones podemos encontrar el comedor de empleados y un local de cincuenta y seis (56) metros cuadrados destinado para el uso de comercio de oficina, en este caso un centro de copiado. (Ver figura 39).

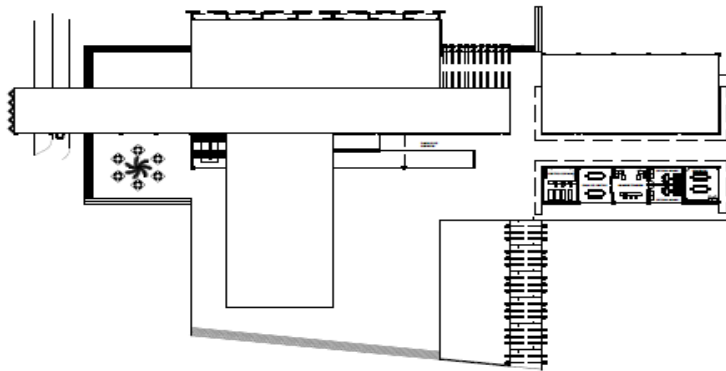


Figura 39. Segmentación por Volúmenes. Nave 5, Planta Baja. (2017)

Mezzanina Nivel +6.15

Es posible el acceso a este nivel mediante la circulación vertical ubicada en el sector intermedio de la edificación, el cual consta de una escalera con el doble de las dimensiones normales y dos ascensores que capaces de distribuir a todo el flujo de gente. Aquí se termina de desarrollar toda la actividad comercial con proyecciones de todos los locales inferiores y se hace la inclusión de una escuela de cocina (Ver figura 40). En este nivel se ven reflejados las mismas 3 naves principales referentes al comercio que estaban ubicadas en planta baja y que se proyectan en Mezzanina en +6.15 (ver figura 41).

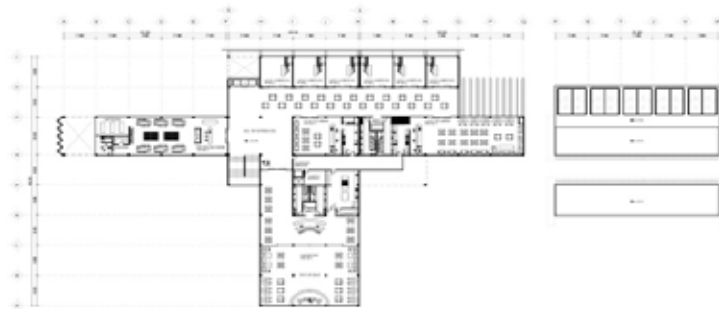


Figura 40. Mezzanina. (2017)

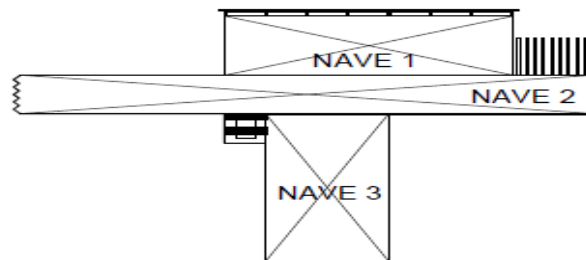


Figura 41. Segmentación por Volúmenes. Mezzanina (2017)

La nave uno (1), igual que en planta baja está constituida por seis (6) locales comerciales destinados a la venta de mercancía seca relacionada directamente con la gastronomía, dichos locales son de cincuenta y seis (56) metros cuadrados y cada uno cuenta con su baño para los empleados. Se le acceden mediante un pasillo abierto en el nivel +6.15 y dan con la fachada sur del edificio. (Ver figura 42).

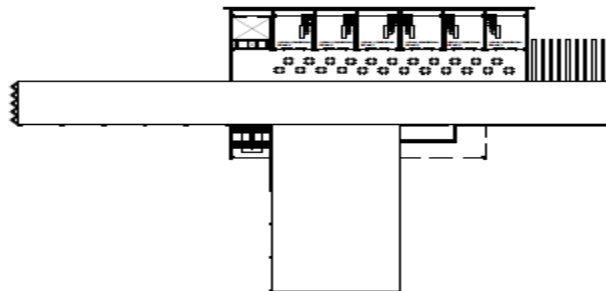


Figura 42. Segmentación por Volúmenes. Nave 1, Mezzanina. (2017)

La Nave 2 se describe como la primera, siendo una proyección de los locales comerciales ubicados en planta baja, con la salvedad de la eliminación de 1 cocina para así unir dos (2) locales en uno solo y crear esa variedad comercial que uno complejo de estas magnitudes tiene para ofrecer. Proyecta a la perfección los baños y pasillos de servicios ubicados en planta baja. Ubicándonos del lado este del volumen, se encuentra la escuela de cocina de cocina con unas dimensiones de trescientos veinte (320) metros cuadrados y una capacidad para sesenta (60) alumnos distribuidos en todos los cursos que puedan suministrar, entre ellos pastelería, panadería y cocina. (Ver figura 43).

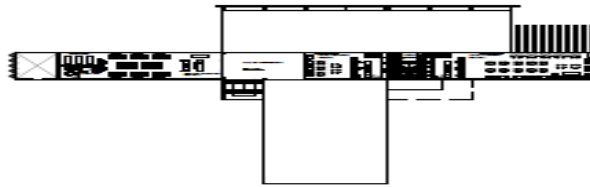


Figura 43. Segmentación por Volúmenes. Nave 2, Mezzanina. (2017)

Siguiendo con la Nave 3, nos encontramos con un único local de quinientos cuatro (504) metros cuadrados destinados para el uso de un lounge bar con centro de actividades nocturnas y capacidad para doscientas cincuenta (250) personas incluyendo las personas que están sentadas como las que se encuentran paradas haciendo uso de la pista de baile, el local cuenta con sus baños privados, un bar independiente y su cocina industrial, además de una oficina administrativa y su respectiva caja de pago. (Ver figura 44).

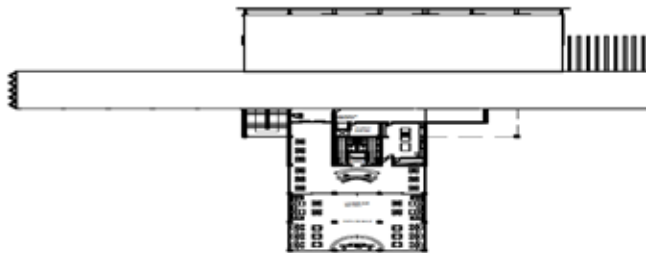


Figura 44. Segmentación por Volúmenes. Nave 3, Mezzanina. (2017)

Materiales y Acabados

A continuación se procede a describir los acabados utilizados en el presente proyecto, describiendo los materiales implementados a nivel de paredes internas, paredes externas, pisos internos, pisos externos, techos, entre otros. Los cuales presentarán diversas características en cuanto a textura y colores, buscando a través de esta explicación, un mayor entendimiento de la edificación planteada.

Revestimiento de Fachadas

Las cuatro (4) fachadas que conforma el Complejo Gastronómico, serán recubiertas con los materiales descritos a continuación. Se inicia la descripción con el concreto desnudo, el cual cubrirá la mayor parte de las fachadas, con el fin de dar al edificio una connotación de masa, donde no exista una permeabilidad visual con el exterior, sino con vida hacia su interior y patio central. (Ver figura 45).



Figura 45. Textura del Concreto Desnudo. Fuente: <http://www.textures.com/category/concrete/355>. (2017).

Por otro lado, a lo largo de las cuatro (4) fachadas se hace indispensable la colocación de elementos traslucidos, determinados por la variación de funciones que integran el proyecto. Por tal razón, fue necesaria la utilización de paneles de vidrio esmerilado, que dificulten la visión clara hacia el interior de la edificación, con el fin de resguardar al usuario de los diferentes elementos de distracción que puedan generarse en el exterior de la misma. (Ver figura 46).



Figura 46. Vidrio Esmerilado. Fuente: <http://www.mismartglass.com/front/procesos.aspx>. (2017).

Revestimiento de Paredes Internas y Pisos

Externamente los acabados de piso son de concreto tanto en la circulación vehicular como peatonal en la parte de las caminerías y áreas verdes. En la caminería principal se planteó un piso de lajas de piedra que enmarque el acceso principal. Los acabos de piso de los locales de comida rápida es porcelanato de color gris claro para el área de despacho, y cerámica blanca para el área de depósitos, cocinas y sanitarios, para los locales de comida preparada y restaurantes igual, con excepción que los sanitarios públicos son de cerámica mosaico de color beige oscuro y el área de las mesa de listones de madera TECA y micrómetro de color gris y acero, para las paredes internas se utilizara un friso limpio y pintado y fibrocemento para el resto de los locales y restaurantes.

Estructura

En el proyecto se manejó la estructura con sistema tradicional aporticado de vigas y columnas de concreto, dividiendo el complejo en cinco (5) edificios estructurales debido a las distancias mayores a treinta metros (40m). Existen 1 solo tipo de columna cuadrada con dimensiones mínimas de 0,40x0,40m. Al ser una forma regular la estructura se presenta como una retícula perfecta con luces de siete metros (7m) por ocho metro (8m) a las cuales no fueron necesarias agregarles vigas auxiliares para reforzar la carga, las vigas de carga y sísmicas son de 0,40x0,60m. La losa de planta baja es maciza de espesor 12cm, mientras que la losa de entrepiso y techo son nervada unidireccional de espesor 25cm.

Instalaciones Sanitarias

La distribución de aguas negras se realiza mediante un ramal de tuberías de 4'', marca Pavco, las cuales van a diferentes tanquillas de aguas negras de 60cmx60cm y estas a su vez al chimbo de empotramiento que se encuentra al noreste de la parcela. Las aguas blancas se toman a partir de la toma domiciliaria, la cual se encuentra conectada con el hidroneumático que se encuentra ubicado en el área de servicios del edificio B, justo al lado del tanque de agua subterráneo con dimensiones de 10m x 7m y altura de 3m.

Instalaciones Eléctricas

La edificación cuenta con tres transformadores monofásicos en aceite de 120V de corriente alterna y 150KVA y un transformador bifásico de 220V de corriente alterna de 15KVA para que la torre de luminarias pase la corriente a un regulador que ante cualquier falla de energía active la planta eléctrica automáticamente. La misma se distribuye por toda la edificación a través de tableros y sub-tableros que contienen los circuitos necesarios para el buen funcionamiento en toda la edificación y sus exteriores.

Aires Acondicionados

Se plantea un sistema integral de aire acondicionado y ventilación forzada utilizando los últimos criterios y tecnologías. Se trata de un sistema centralizado para cada uno de los locales comerciales de comida rápida, restaurantes, comercio seco, área de servicios y administrativa. En la parte de las cocinas se propone la extracción por medio de campanas en las cocinas que van dirigidas a ductos los cuales poseen filtros electroestáticos que purifican el aire y salen a través de un hongo de extracción.

CAPÍTULO V

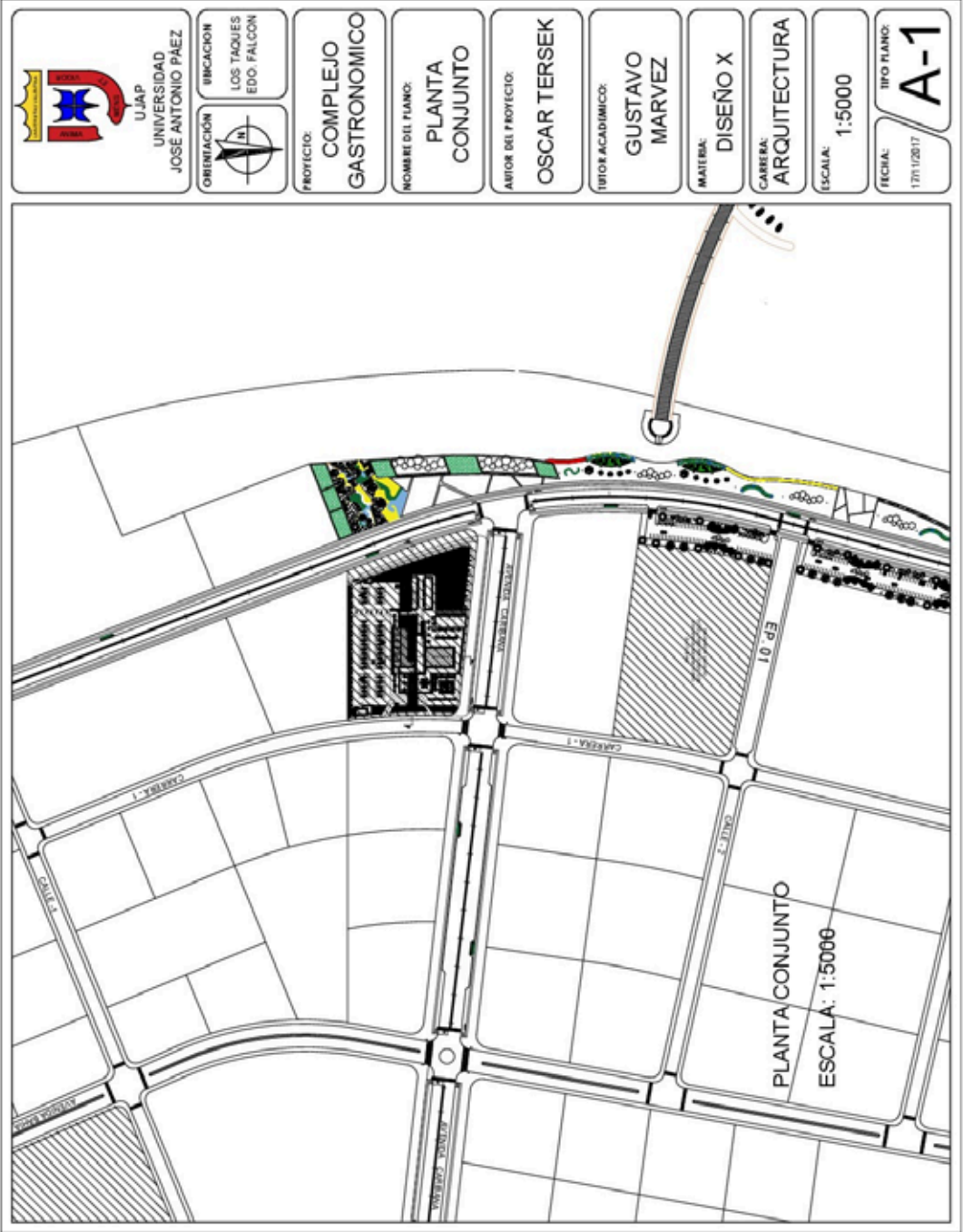
LA REPRESENTACIÓN GRÁFICA

A continuación se incluye el listado de planos arquitectónicos correspondientes al presente proyecto de biblioteca pública, con el fin proporcionar todos los esquemas funcionales, el desarrollo de las áreas externas e internas de la edificación y su relación con otras áreas, todo representado mediante plantas, cortes y fachadas, con el objeto de lograr una mayor comprensión a nivel visual.


5.1. Lista de Planos

- A-1 Planta de conjunto con ubicación.
- A-2 Planta de baja nivel + 1.15.
- A-3 Mezzanina nivel +6.15.
- A-4 Planta sala de máquinas nivel + 11.15.
- A-5 Planta Techo nivel +11.15 / +16.15.
- A-6 Corte A-A' y corte B-B'.
- A-7 Fachadas Norte, Sur, Este, Oeste.
- E-1 Detalle Estructural. Planta de Fundaciones.
- E-2 Detalle Estructural. Planta Losa de Entrepiso.
- E-3 Detalle Estructural. Planta Losa de Techo.
- E-4 Detalle Estructural. Cortes Estructurales.
- I.S-1 Detalle Aguas Blancas. Planta Baja.
- I.S-2 Detalle Aguas Blancas. Mezzanina.
- I.S-2 Detalle Aguas Negras. Planta Baja.
- I.S-3 Detalle Aguas de Lluvia. Mezzanina.

- I.E-1 Detalle Eléctrico. Luminarias Planta Baja.
- I.E-2 Detalle Eléctrico. Luminarias Mezzanina.
- I.E-3 Detalle Eléctrico. Tomacorrientes Planta Baja.
- I.E-4 Detalle Eléctrico. Tomacorrientes Mezzanina.
- S.C.I-1 Detalle Sistema Contra Incendio. Planta Baja.
- S.C.I-2 Detalle Sistema Contra Incendio. Mezzanina.
- A.A-1 Detalle Aire Acondicionado. Planta Baja.
- A.A-2 Detalle Aire Acondicionado. Mezzanina.




 UNIVERSIDAD
 UJAP
 JOSÉ ANTONIO PÁEZ

ORIENTACIÓN

 UBICACIÓN
 LOS TADUES
 EDO. FALCÓN

PROYECTO:
**COMPLEJO
 GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**PLANTA
 CONJUNTO**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

AUTOR ACADIMICO:
**GUSTAVO
 MARVEZ**

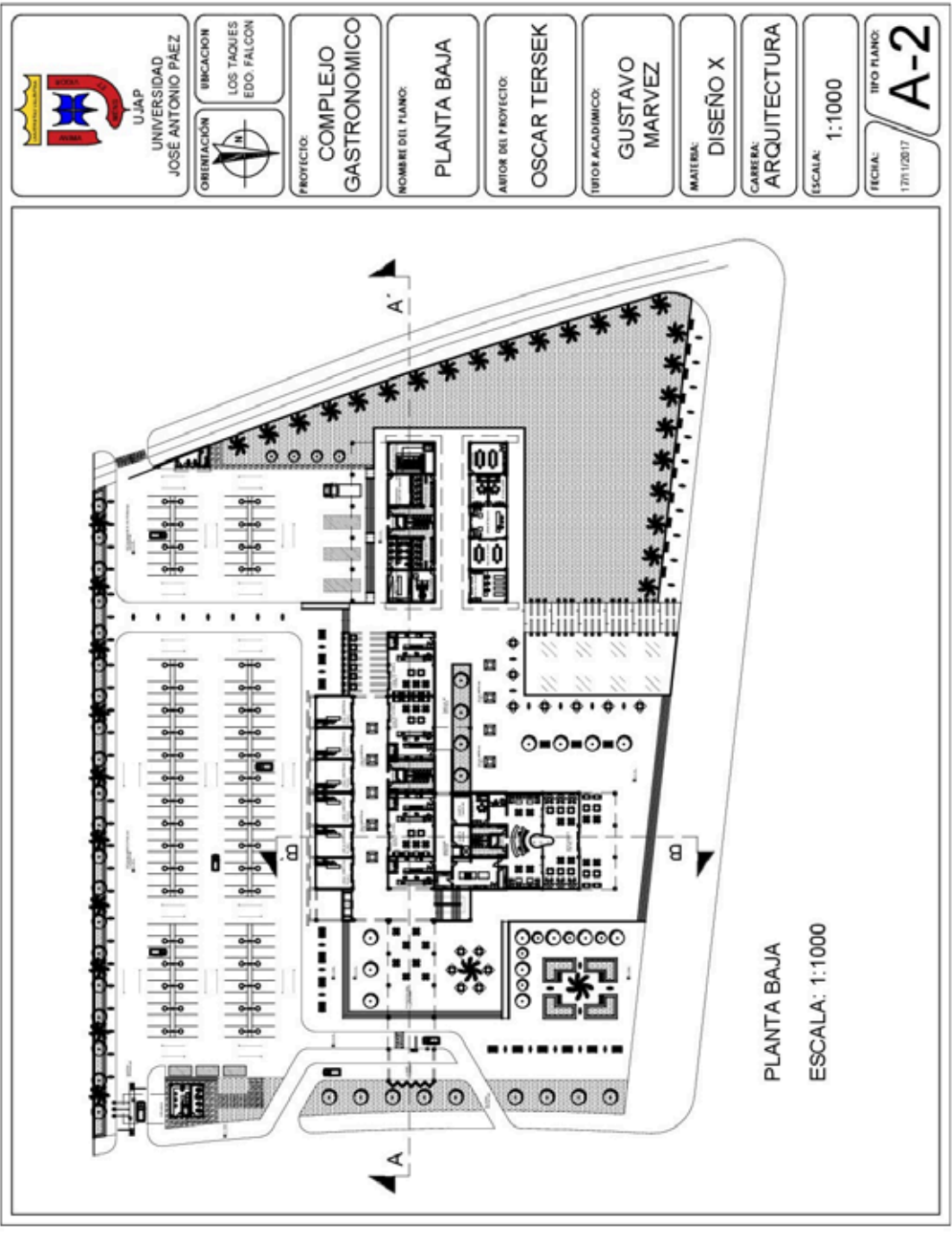
MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:5000

FECHA:
 17/11/2017

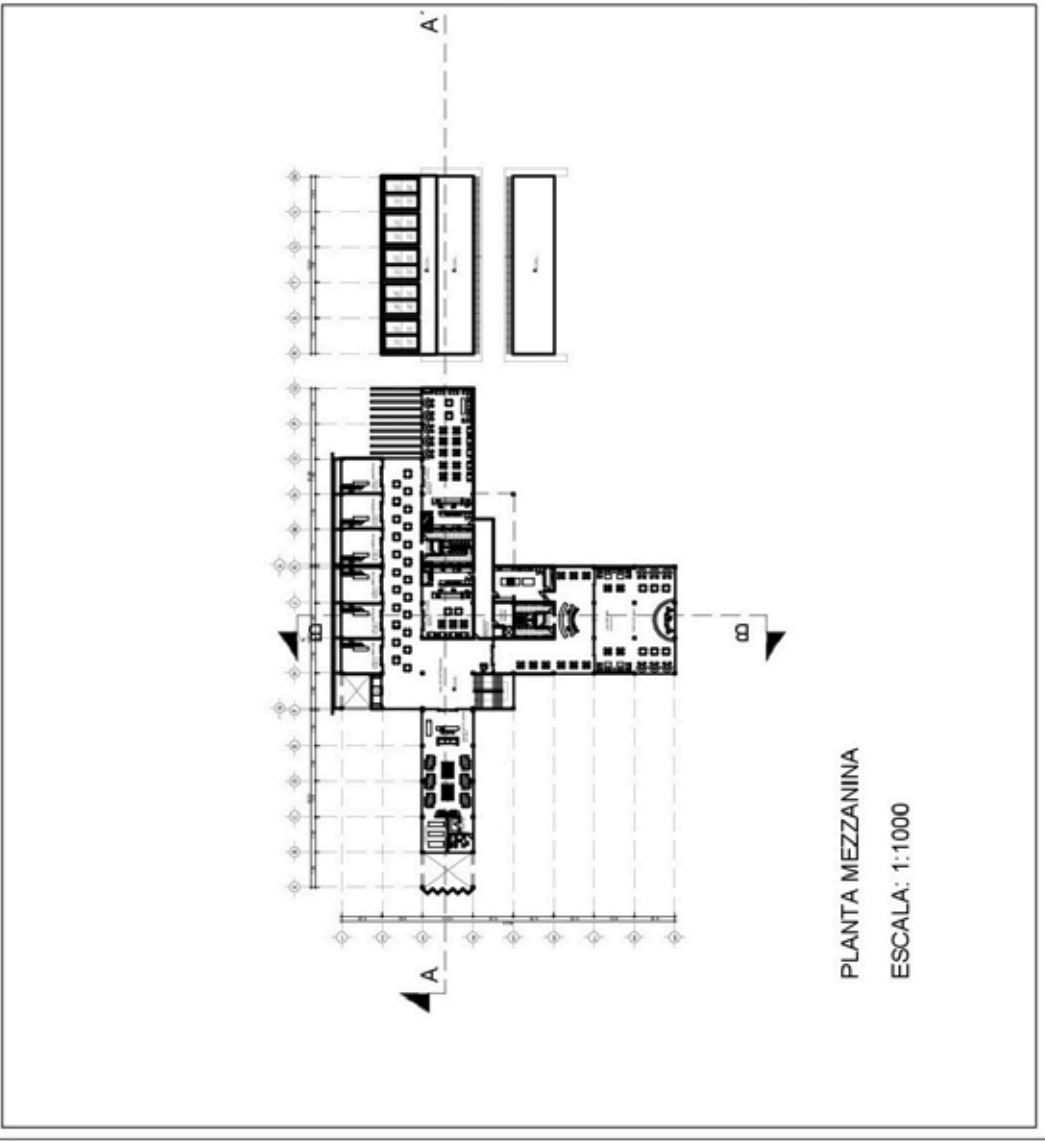
TIPO PLANO:
A-1



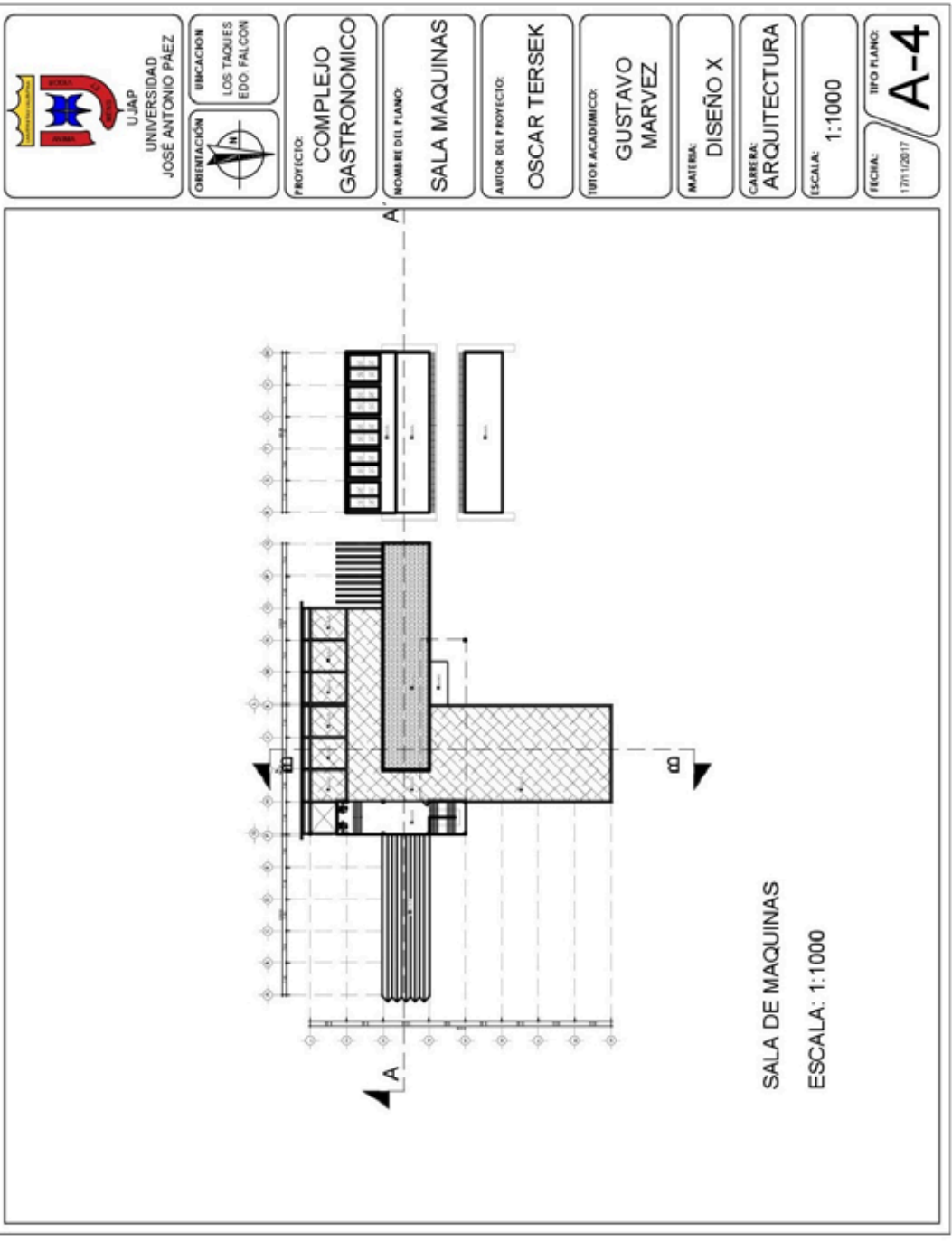
PLANTA BAJA
 ESCALA: 1:1000

 UNIVERSIDAD U.JAP JOSÉ ANTONIO PÁEZ	UBICACION LOS TADUES EDO. FALCON
	ORIENTACION 
PROYECTO: COMPLEJO GASTRONOMICO	
NOMBRE DEL PLANO: PLANTA BAJA	
AUTOR DEL PROYECTO: OSCAR TERSEK	
TITULO ACADIMICO: GUSTAVO MARVEZ	
MATERIA: DISEÑO X	
CARRERA: ARQUITECTURA	
ESCALA: 1:1000	
FECHA: 17/11/2017	TIPO PLANO: A-2

 <p>UNIVERSIDAD UJAP JOSE ANTONIO PÁEZ</p>		<p>UBICACION LOS TADUES EDO. FALCON</p>
<p>ORIENTACION</p> 	<p>PROYECTO: COMPLEJO GASTRONOMICO</p>	
<p>NOMBRE DEL PLANO: MEZZANINA</p>		
<p>AUTOR DEL PROYECTO: OSCAR TERSEK</p>		
<p>TUTOR ACADIMICO: GUSTAVO MARVEZ</p>		
<p>MAIERIA: DISEÑO X</p>		
<p>CARRERA: ARQUITECTURA</p>		
<p>ESCALA: 1:1000</p>		
<p>FECHA: 17/11/2017</p>		<p>TIPO PLANO: A-3</p>

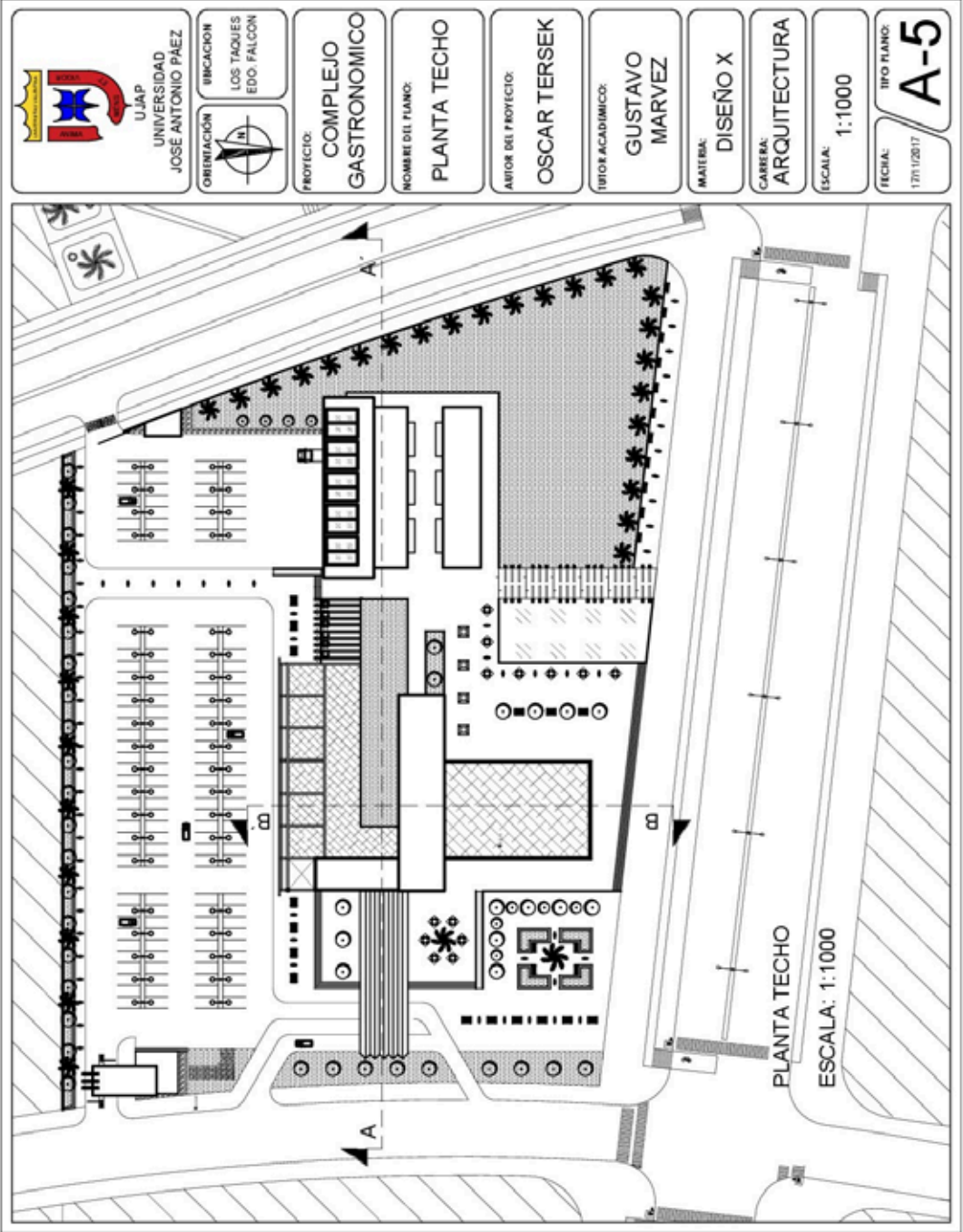


PLANTA MEZZANINA
ESCALA: 1:1000



SALA DE MAQUINAS
 ESCALA: 1:1000

 UNIVERSIDAD UJAP JOSÉ ANTONIO PÁEZ	UBICACION LOS TADUES EDO. FALCÓN
	ORIENTACION 
PROYECTO: COMPLEJO GASTRONOMICO	
NOMBRE DEL PLANO: SALA MAQUINAS	
AUTOR DEL PROYECTO: OSCAR TERSEK	
TUTOR ACADIMICO: GUSTAVO MARVEZ	
MATERIA: DISEÑO X	
CARRERA: ARQUITECTURA	
ESCALA: 1:1000	
FECHA: 17/11/2017	TIPO PLANO: A-4





UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCON

PROYECTO:

COMPLEJO
GASTRONOMICO

NOMBRE DEL PLANO:

CORTES

AUTOR DEL PROYECTO:

OSCAR TERSEK

TUTOR ACADIMICO:

GUSTAVO
MARVEZ

MAITERIA:

DISEÑO X

CARRERA:

ARQUITECTURA

ESCALA:

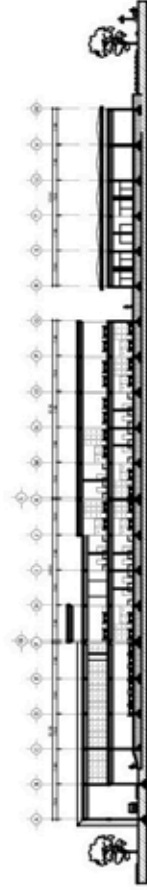
1:1000

FECHA:

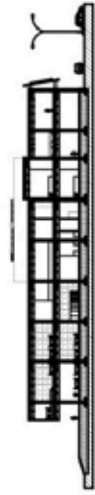
17/01/2017

TIPO PLANO:

A-6



CORTE A-A'



CORTE B-B'

CORTES

ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSÉ ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCÓN

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
FACHADAS

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADÉMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/11/2017

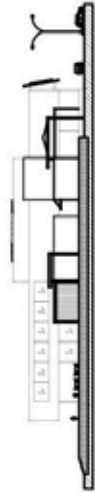
TIPO PLANO:
A-7



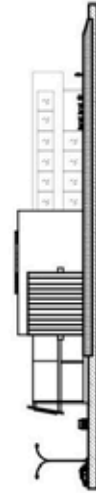
FACHADA NORTE



FACHADA SUR



FACHADA ESTE

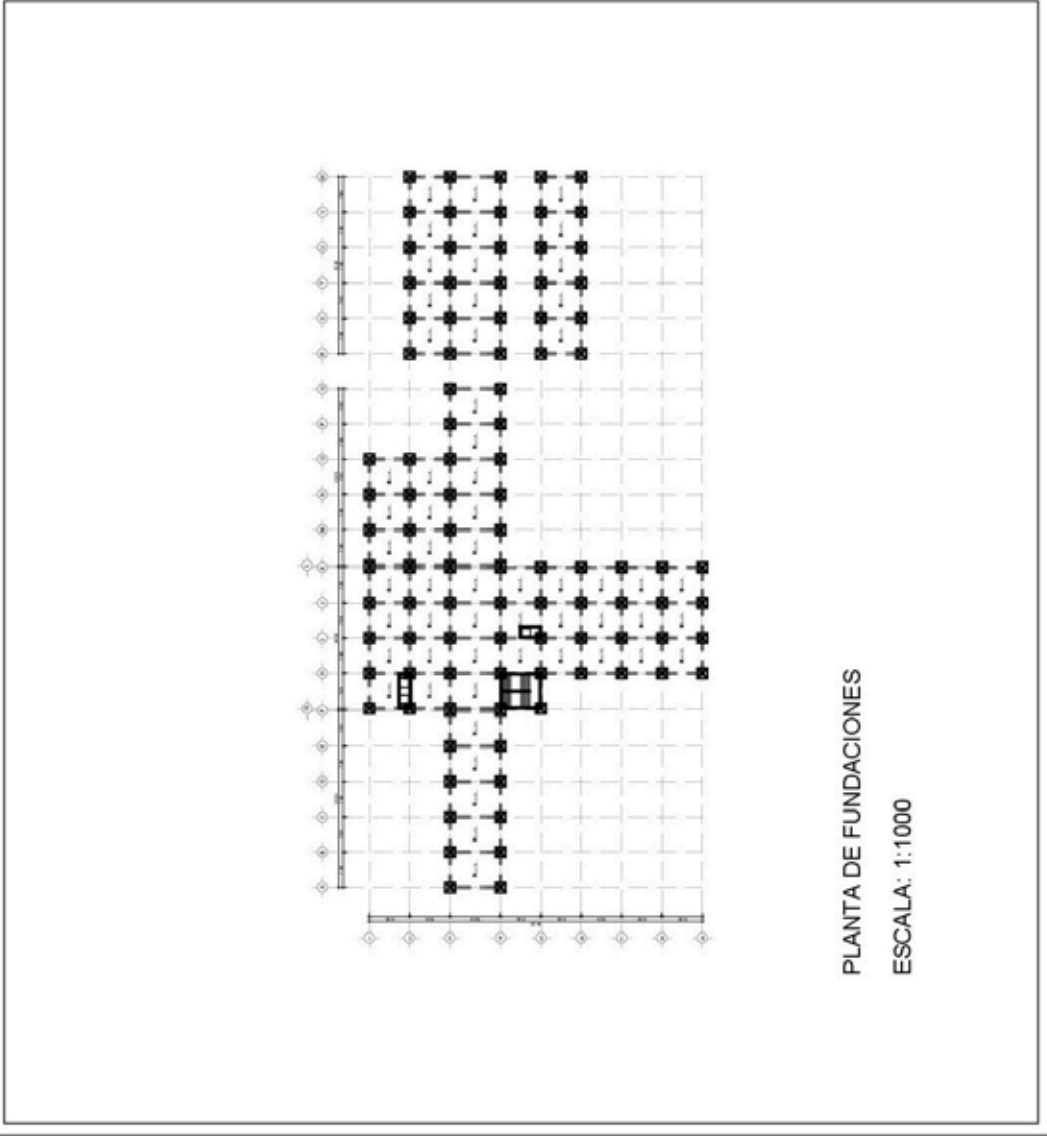


FACHADA OESTE

FACHADAS

ESCALA: 1:1000

 <p>UNIVERSIDAD UJAP JOSE ANTONIO PÁEZ</p>		<p>UBICACION LOS TADUES EDO. FALCON</p>
<p>ORIENTACION</p> 	<p>PROYECTO: COMPLEJO GASTRONOMICO</p>	
<p>NOMBRE DEL PLANO: DETALLE ESTRUCTURAL</p>		
<p>AUTOR DEL PROYECTO: OSCAR TERSEK</p>		
<p>TUTOR ACADIMICO: GUSTAVO MARVEZ</p>		
<p>MATERIA: DISEÑO X</p>		
<p>CARRERA: ARQUITECTURA</p>		
<p>ESCALA: 1:1000</p>		
<p>FECHA: 17/11/2017</p>		<p>TIPO PLANO: E-1</p>





UNIVERSIDAD
UJAP
JOSÉ ANTONIO PÁEZ



UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCÓN

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
ESTRUCTURAL**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADÉMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

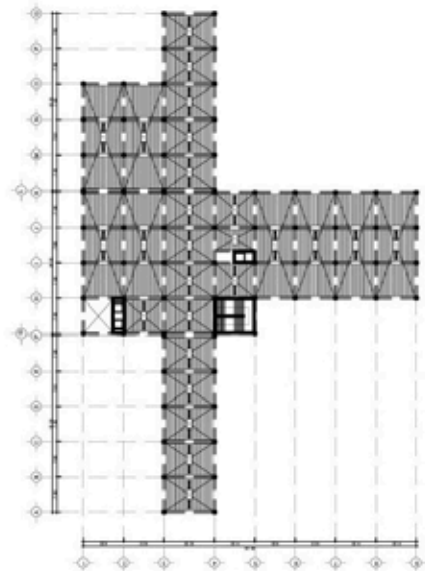
MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/11/2017

TIPO PLANO:
E-2



PLANTA LOSA DE ENTREPISO
ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCÓN

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
ESTRUCTURAL**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADÉMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

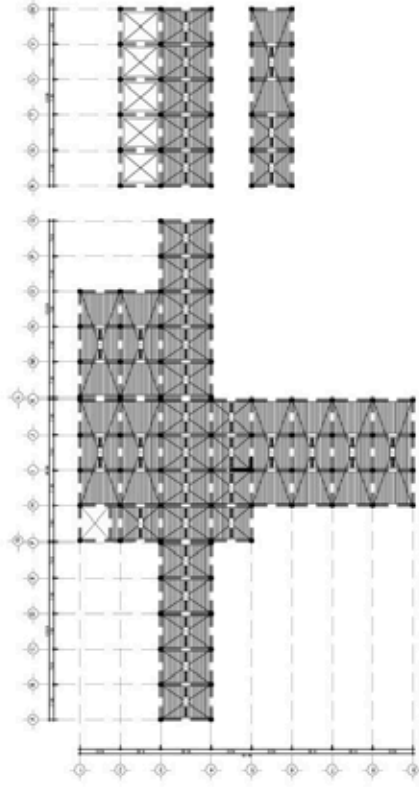
MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/01/2017

TIPO PLANO:
E-3



PLANTA LOSA DE TECHO

ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCON

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
ESTRUCTURAL**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADIMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

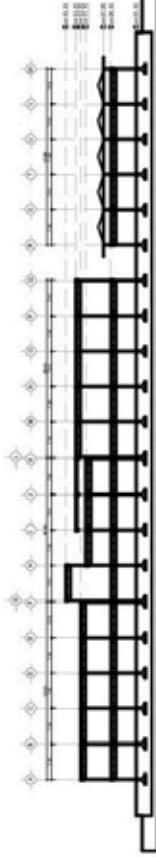
MAESTRA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

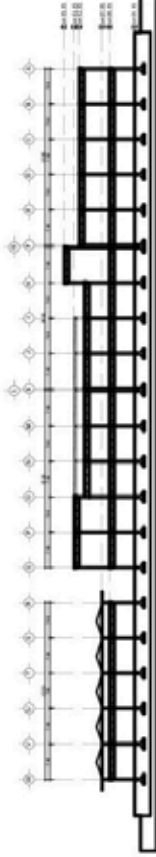
ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/11/2017

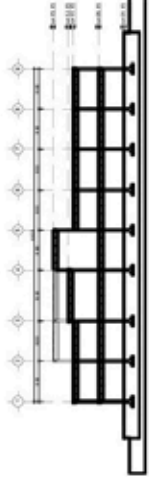
TIPO PLANO:
E-4



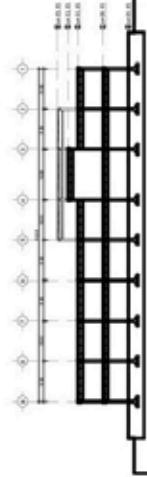
CORTE NORTE



CORTE SUR



CORTE ESTE



CORTE OESTE

CORTES ESTRUCTURALES

ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



UBICACION
LOS TAJUELES
EDO. FALCON

PROYECTO:

COMPLEJO
GASTRONOMICO

NOMBRE DEL PLANO:

DETALLE
AGUAS BLANCAS

AUTOR DEL PROYECTO:

OSCAR TERSEK

TUTOR ACADÉMICO:

GUSTAVO
MARVEZ

MATERIA:

DISEÑO X

CARRERA:

ARQUITECTURA

ESCALA:

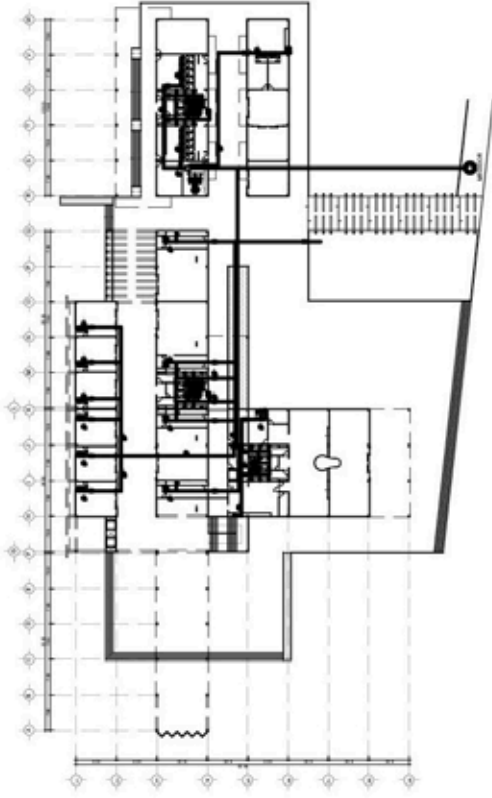
1:1000

FECHA:

17/01/2017

TIPO PLANO:

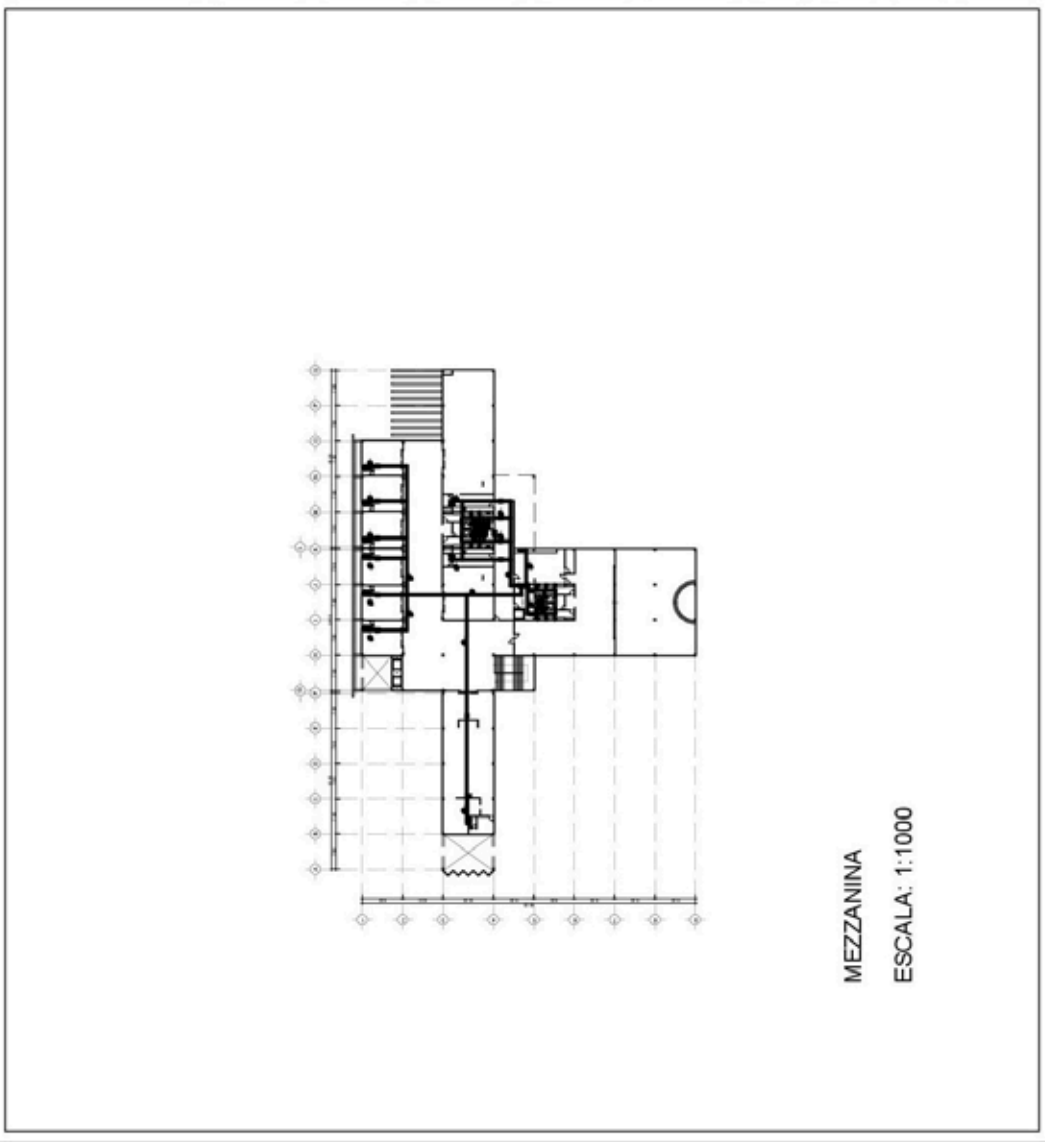
I.S-1



PLANTA BAJA

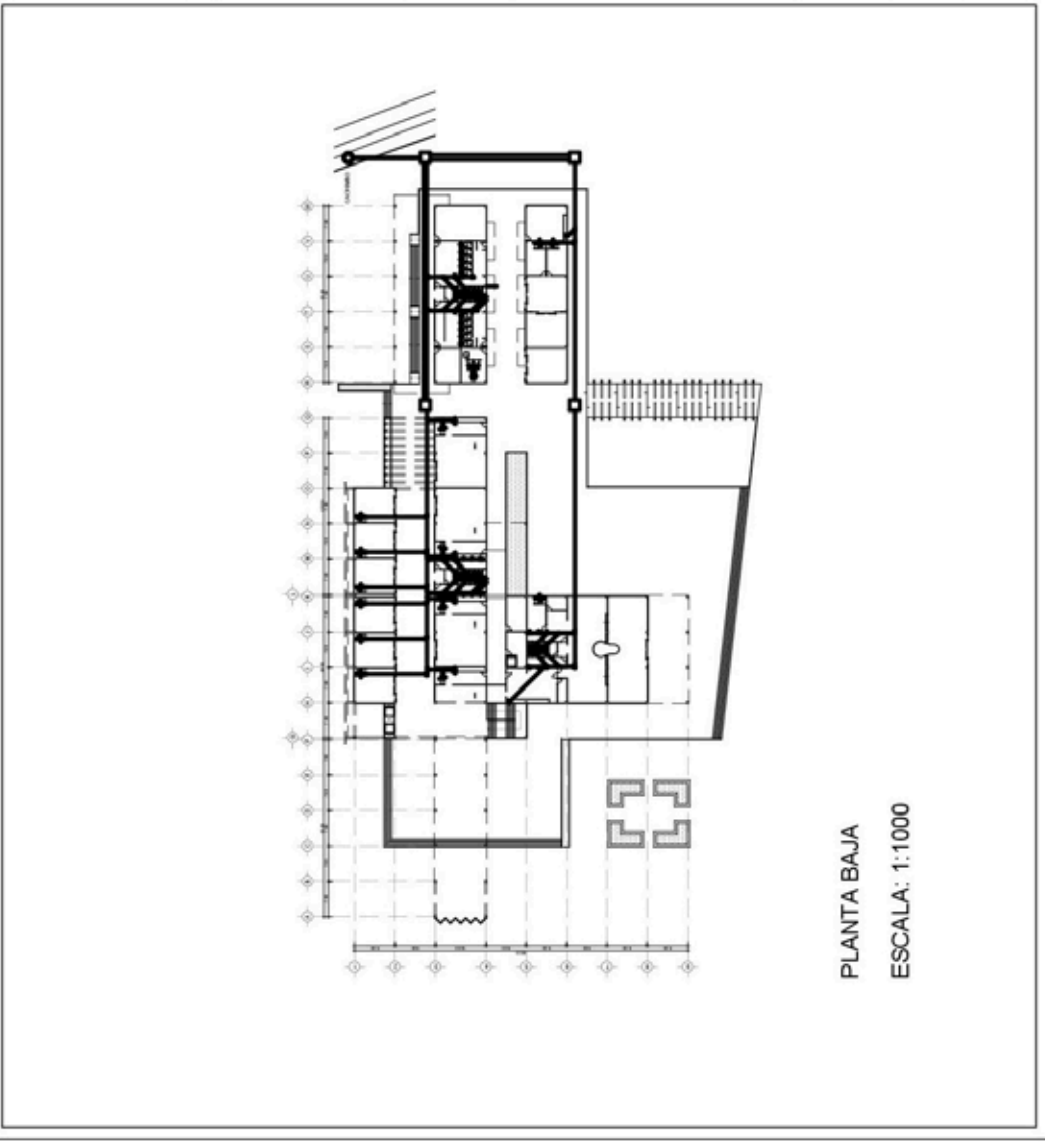
ESCALA: 1:1000

<p>UNIVERSIDAD UJAP JOSE ANTONIO PÁEZ</p>		<p>UBICACION LOS TADUES EDO. FALCON</p>
<p>ORIENTACION</p>	<p>PROYECTO: COMPLEJO GASTRONOMICO</p>	
<p>NOMBRE DEL PLANO: DETALLE AGUAS BLANCAS</p>		
<p>AUTOR DEL PROYECTO: OSCAR TERSEK</p>		
<p>TUTOR ACADIMICO: GUSTAVO MARVEZ</p>		
<p>MAIERIA: DISEÑO X</p>		
<p>CARRERA: ARQUITECTURA</p>		
<p>ESCALA: 1:1000</p>		
<p>FECHA: 17/11/2017</p>		<p>TIPO PLANO: I.S-2</p>



MEZZANINA
ESCALA: 1:1000

 <p>UNIVERSIDAD U.J.P. JOSÉ ANTONIO PÁEZ</p>	<p>ORIENTACIÓN</p> 	<p>UBICACIÓN</p> <p>LOS TADUES EDO. FALCÓN</p>	<p>PROYECTO:</p> <p>COMPLEJO GASTRONOMICO</p>	<p>NOMBRE DEL PLANO:</p> <p>DETALLE AGUAS NEGRAS</p>	<p>AUTOR DEL PROYECTO:</p> <p>OSCAR TERSEK</p>	<p>TUTOR ACADÉMICO:</p> <p>GUSTAVO MARVEZ</p>	<p>MAÍTERIA:</p> <p>DISEÑO X</p>	<p>CARRERA:</p> <p>ARQUITECTURA</p>	<p>ESCALA:</p> <p>1:1000</p>	<p>FECHA:</p> <p>17/11/2017</p>	<p>TIPO PLANO:</p> <p>I.S-3</p>
---	--	--	--	---	---	--	---	--	-------------------------------------	---------------------------------	--





UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCON

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
AGUAS NEGRAS**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADIMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

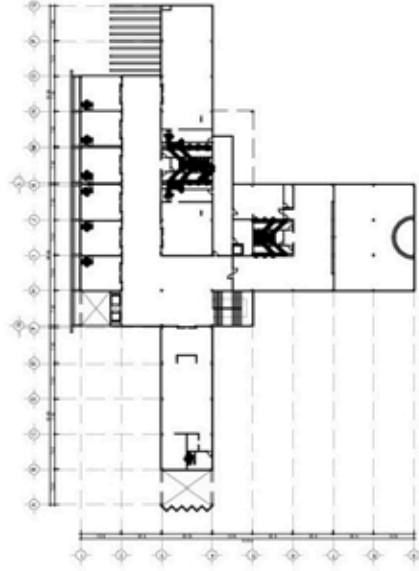
MAITERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/11/2017

TIPO PLANO:
I.S-4



MEZZANINA

ESCALA: 1:1000

 <p>UNIVERSIDAD U.J.P. JOSÉ ANTONIO PÁEZ</p>	<p>UBICACIÓN LOS TADUES EDO. FALCON</p>	<p>PROYECTO: COMPLEJO GASTRONOMICO</p>	<p>NOMBRE DEL PLANO: DETALLE ELECTRICOS</p>	<p>AUTOR DEL PROYECTO: OSCAR TERSEK</p>	<p>TUTOR ACADÉMICO: GUSTAVO MARVEZ</p>	<p>MAÍTERIA: DISEÑO X</p>	<p>CARRERA: ARQUITECTURA</p>	<p>FECHA: 17/11/2017</p> <p>TIPO PLANO: I.E-1</p>
 <p>LUMINARIAS PLANTA BAJA ESCALA: 1:1000</p>								



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



UBICACION
LOS TADUES
EDO. FALCON

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
ELECTRICOS**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADIMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

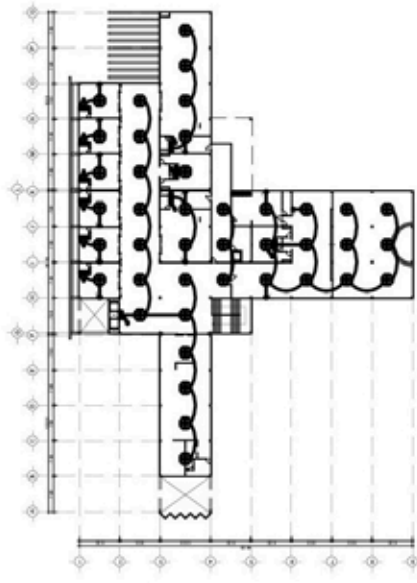
MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/11/2017

TIPO PLANO:
I.E-2



LUMINARIAS
MEZZANINA
ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



UBICACION
LOS TADUES
EDO. FALCON

PROYECTO:

COMPLEJO
GASTRONOMICO

NOMBRE DEL PLANO:

DETALLE
ELECTRICOS

AUTOR DEL PROYECTO:

OSCAR TERSEK

TUTOR ACADIMICO:

GUSTAVO
MARVEZ

MAIERIA:

DISEÑO X

CARRERA:

ARQUITECTURA

ESCALA:

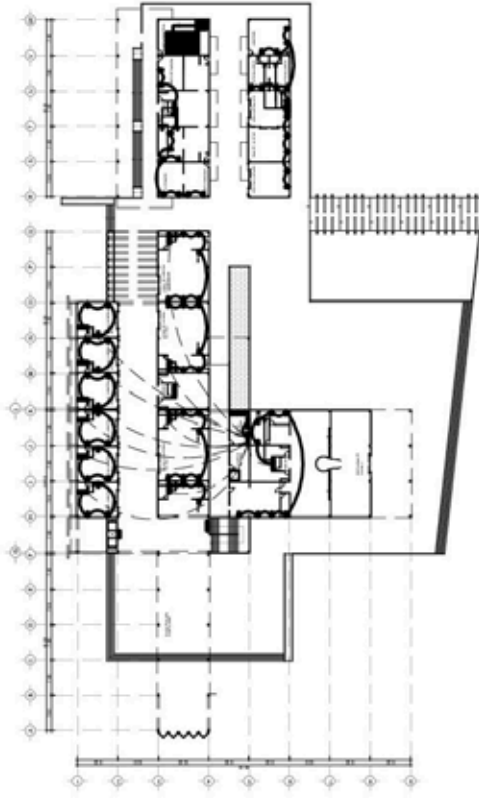
1:1000

FECHA:

17/11/2017

TIPO PLANO:

I.E-3



TOMACORRIENTES

PLANTA BAJA

ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSÉ ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCÓN

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
ELECTRICOS**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

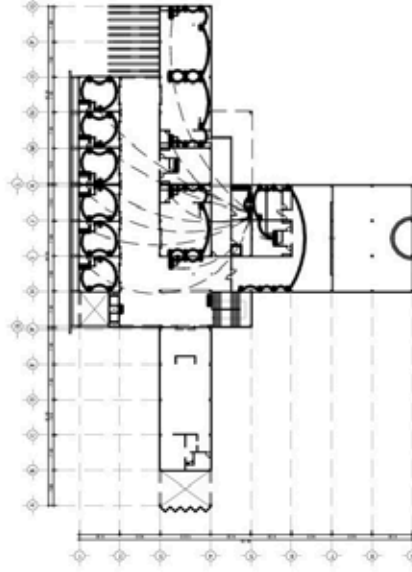
TUTOR ACADÉMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/01/2017
TIPO PLANO:
I.E-4



**TOMACORRIENTES
MEZZANINA
ESCALA: 1:1000**



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACION
LOS TADUES
EDO. FALCON

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
CONTRA INCEND.**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

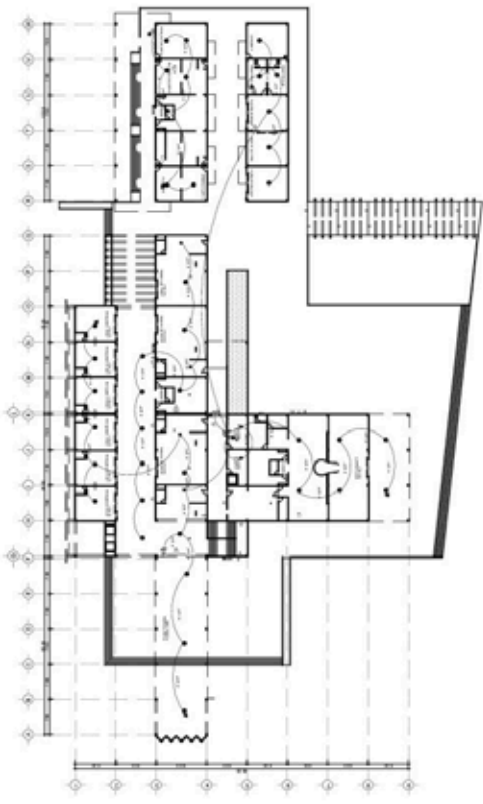
TUTOR ACADIMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

MAITERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/01/2017
S.C.I-1



PLANTA BAJA
ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCON

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
CONTRA INCEND.**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADIMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

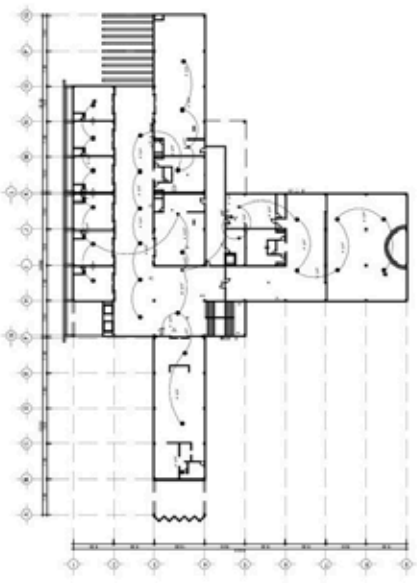
MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/11/2017

TIPO PLANO:
S.C.I-2



MEZZANINA

ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSÉ ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCÓN

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
AIRE ACONDICION.**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADÉMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

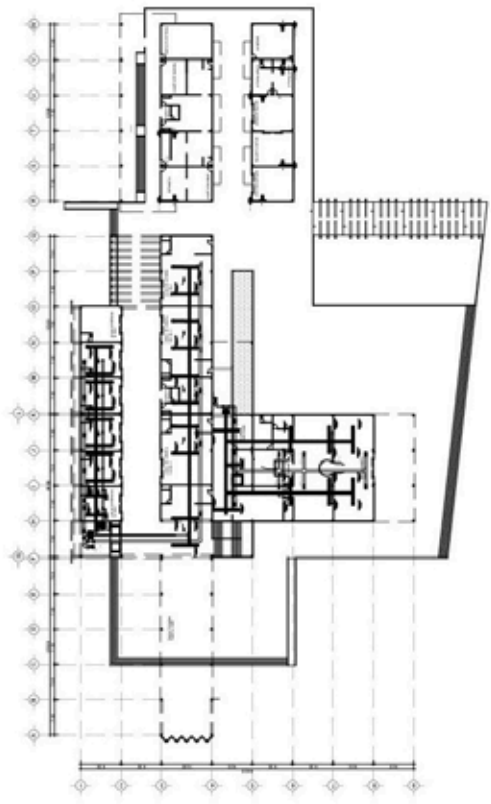
MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/01/2017

TIPO PLANO:
A.A-1



PLANTA BAJA
ESCALA: 1:1000



UNIVERSIDAD
UJAP
JOSE ANTONIO PÁEZ



ORIENTACIÓN
UBICACIÓN
LOS TADUES
EDO. FALCON

PROYECTO:
**COMPLEJO
GASTRONOMICO**

NOMBRE DEL PLANO:
**DETALLE
AIRE ACONDICION.**

AUTOR DEL PROYECTO:
OSCAR TERSEK

TUTOR ACADIMICO:
**GUSTAVO
MARVEZ**

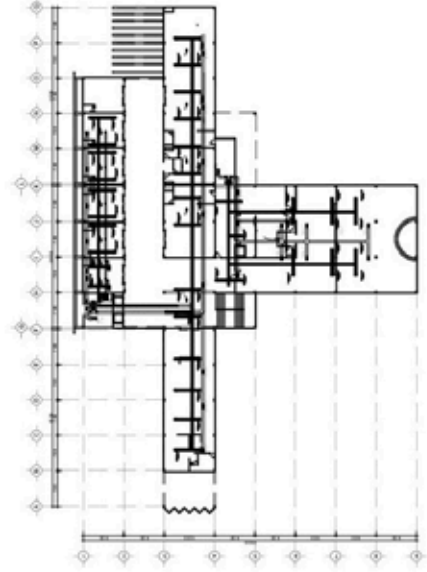
MATERIA:
DISEÑO X

CARRERA:
ARQUITECTURA

ESCALA:
1:1000

FECHA:
17/11/2017

TIPO PLANO:
A.A-2



MEZZANINA

ESCALA: 1:1000

REFERENCIAS

Impresas

- Alvares, T (2005). Gestión ambiental con tecnología de información. En: Revista RETHOS "Especialización en práctica pedagógica universitaria". Universidad Francisco de Paula Santander. Departamento de Pedagogía, Andragogía, Comunicación y Multimedia. Facultad de Educación, Artes y Humanidades. San Jose de Cúcuta.
- Andrews, S. (2007). Origins of the Food Service Industry. Food & Beverage Management (en inglés). Editorial: McGraw Hill.
- Arias, F. (1996). Administración de Recursos Humanos. Cuarta Edición México Editorial Trillas.
- Arias, F. (1999). El Proyecto de Investigación: Guía para su Elaboración. Caracas: Episteme, C.A.
- Balestrini, M. (1997). Cómo se elabora el proyecto de investigación. Editorial BL. Caracas.
- Balestrini, M. (2002). Cómo se elabora el proyecto de investigación. Sexta edición. Editorial BL. Caracas.
- Baptista (2006). Metodología de la Investigación 4ta edición. Editorial McGraw-Hill. México.
- Brang, P. (2002). Una Rusia desconocido: Historia Cultural de estilo de vida vegetariano desde sus inicios hasta la actualidad. Colonia: Böhlau.
- Chávez, A. (1994). Técnicas de investigación para el trabajo en educación. Editorial Chávez. Maracaibo.
- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial Extraordinaria N° 36.860 de fecha 30 de diciembre de 1.999.
- Díaz de Rada, V. (2009). Análisis de datos de encuestas. Editorial UOC. Índice. Introducción. Barcelona.
- Flames, A. (2001). Cómo elaborar un trabajo de grado de enfoque cuantitativo. Editorial IPASME. Caracas.

- Hurtado de Barrera, J. (2000). El proyecto de investigación 4ta edición. Editorial Quirón. Caracas.
- Hurtado de Barrera, J. (2008). El proyecto de investigación 6ta edición. Editorial Quirón. Caracas.
- Ley de Aguas. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, Número 35.595. Caracas, martes 2 de Enero de 2007.
- Ley de Ordenamiento del Territorio. Gaceta Oficial de la República de Venezuela, Número 3.238 Extraordinario, Caracas, jueves 11 de agosto de 1983.
- Ley de Protección al Consumidor y al Usuario. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Caracas, Caracas 2004.
- Ley Orgánica de Ordenación Urbanística Gaceta Oficial N° 33.868 de fecha 16 de diciembre de 1987.
- Ley Orgánica de Régimen Municipal. Gaceta Oficial de la República de Venezuela (2005).
- Ley Orgánica de Turismo. Gaceta Oficial N° 37.332 de fecha 26 de noviembre de 2001.
- Ley Orgánica del Ambiente Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, No. 5.833 extraordinaria. Caracas, viernes 22 de diciembre de 2006.
- Ley Para las Personas con Discapacidad Gaceta Oficial Número 38.598 Caracas, Viernes 5 de Enero de 2007.
- Ley Penal del Ambiente. Gaceta Oficial N° 39.913 del 02 de mayo de 2012.
- Méndez, C. (1.995). Metodología: Guía para la Elaboración, Diseños de Investigación, en Ciencias Económicas Contables y Administrativas 2da edición. Editorial Kimpres Ltda. Santa Fe de Bogotá, Colombia.
- Méndez, C. (2001). Metodología: Diseño y desarrollo del proceso de investigación. Tercera edición. Santafé de Bogotá: McGraw-Hill Interamericana, C.A.
- Norma de Equipamiento Urbano. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela número 151, Caracas 14 de agosto 1985.
- Norma Sanitaria. Gaceta Oficial de la República de Venezuela Extraordinaria 4044. Caracas 1988.

Norma Venezolana de Criterio de Acciones Mínimas para el Proyecto de Edificaciones
Norma Covenin Mindur 2002-88. Caracas 1988.

Norma Venezolana: Características de los Medios de Escape en Edificaciones según el
Tipo de Ocupación. Covenin 810:1988. Caracas 1988.

Norma Venezolana: Señales para Control de Tránsito en Calles, Carreteras y Avenidas.
Covenin 867-80. Caracas 1980.

Reglamento General de Alimentos. Gaceta Oficial N° 25.864 de fecha 16 de enero de 1959.

Sampieri (2003). Metodología de la investigación 3era edición. Editorial McGraw-Hill.
México.

Sánchez, M. (2006). Gobernanza Global del Comercio en Internet, Ed. INAP, 1.ª Edición,
México.

Tamayo y Tamayo, M. (1991). Proceso de investigación científica. Editorial Limusa.
México.

Thompson, A.y Strikland, K.F.C. (1998). Dirección y administración estratégicas. Editorial
MacGraw-Hill Interamericana. México.

Universidad José Antonio Páez (UJAP) (2007). Normas para la Elaboración y Presentación
de los Anteproyectos, Proyectos y Trabajos de Grado. Valencia. Mijares H; García L.

Universidad Pedagógica Experimental Libertador (UPEL) (2006). Manual de Trabajos de
Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales. Caracas. Hernández M.

Electrónicas

Álvarez, P (2006). Sostenibilidad Económica. [Artículo en la web]. Disponible en la
página: <http://web.fedepalma.org/sostenibilidad-economica>.

Amaro, C (2015). Arquitectura Sustentable. [Artículo en la web]. Disponible en la página:
<http://www.arkiplus.com/arquitectura-sustentable>.

Amaro, C (2015). Arquitectura Sustentable. [Artículo en la web]. Disponible en la página:
<http://www.arkiplus.com/energia-y-arquitectura>.

Battistini, C (2009). Antecedentes. [Artículo en la web]. Disponible en la página:
<http://altorestaurante.com/espanol/>.

- Bonucci, M (2016). Antecedentes. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://globovision.com/article/ula-presenta-proyecto-de-reordenamiento-urbano-a-alcaldia-de-barinas> (20016)
- Brito, J (2010). Tipos de Servicio. . [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://blog.menorquina.com/los-diferentes-tipos-de-servicios-de-restaurantes>.
- Brown, T (2014). Clasificación de los restaurantes. [Artículo en la web]. Disponible en la página:<http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html>.
- Curto, L (2012). Gastronomía por Tipología. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.derecoquinaria.com/libros-cocina/dietetica-nutricion/vida-sana/bernard-benbassat/nueva-gastronomia-macrobiotica-p-11397.html>.
- Estévez, S (2003). Antecedentes. [Artículo en la web]. Disponible en la página: http://www.sumitoestevez.com/icc_informacion.php.
- Franconetti, S (2017). Antecedentes. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20170331/421338844350/tunateca-barcelona-centro-gastronomico-atun.html>.
- García, V (2016). Gastronomía por Tipología. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <https://www.casadellibro.com/libro-cocina-vegana/9788441537620/2723820>.
- Instituto Nacional de Estadísticas (I.N.E) (2011). Población. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.ine.gov.ve/>
- León, A (2014). Sostenibilidad Social. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <https://www.gestiopolis.com/sostenibilidad-economica-social-prioridad-sustentabilidad-ambiental/>.
- Lugo, G (2011). Tipos de Establecimientos. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/155-tipos-de-restaurante>.
- Luna, L (2016). Restaurante. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://definicion.de/restaurante/>.
- Maldonado, F (2002). Gastronomía. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://conceptodefinicion.de/gastronomia/>.
- Melendez, L (2010). Clasificación de los Restaurantes. [Artículo en PDF]. Disponible en la página:<http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/>

- Oliveira, A (2016). Antecedentes. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.ultimahora.com/en-abril-se-inaugura-complejo-gastronomico-plaza-moiety-n1047714.html>.
- Palencia, D (2008). Clasificación de los establecimientos [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://web.gencat.cat/es/tramits/que-cal-fer-si/vull-obrir-un-establiment-comercial/que-es-un-establiment-comercial/>
- Palencia, O (1997). Reseña Histórica. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.municipiosdevenezuela.com/historia.html>.
- Parra, J (2012). Reseña Histórica. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.monografias.com/trabajos11/histgast/histgast.shtml>.
- Riva, M (2015). Reseña Histórica. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.municipio-lostaques.galeon.com/historia.html>.
- Riviera, A (2006). Sostenibilidad Política. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.castr.com/PDF/Politiclas-Sostenibles-CAST.pdf>.
- Suarez, D (2012). Reseña Histórica. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>.
- Vazques, M (2008). Sostenibilidad. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://blog.oxfamintermon.org/definicion-de-sostenibilidad-sabes-que-es-y-sobre-que-trata/>.
- Veces, M (2004). Sostenibilidad Ambiental. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.ecoticias.com/sostenibilidad/132018/sostenibilidad-ambiental>.
- Villegas A (2014). Gastronomía por Tipología. [Artículo en la web]. Disponible en la página: <http://www.alianagastronomia.com/libros/cocina-creativa-o-de-autor/978-84-9839-469-6/>.