



---

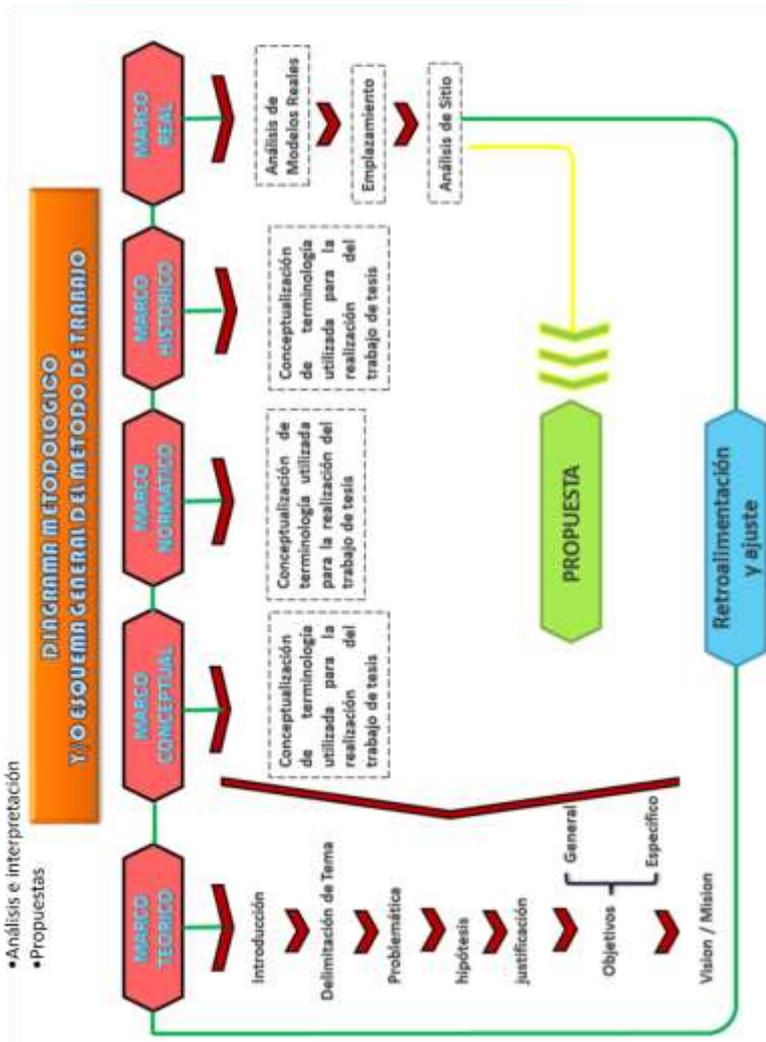
# UNIDAD I

## MARCO TEORICO



# ESQUEMA METODOLOGICO

- Descripción del proceso metodológico**
- Recopilación de información
  - Procesamiento de datos
  - Análisis e interpretación
  - Propuestas



## CENTRO GASTRONOMICO TEMATICO CULTURAL TOMATITAS

- METODOLOGIA QUE SE ESCOJA DEBE TENER:**
- ❑ La naturaleza del proyecto.
  - ❑ Los resultados que desean obtener, los que proponen el proyecto.
  - ❑ Las características de los diferentes interesados.
- METODOLOGÍA ECLÉCTICA:**
- Es una combinación:
- Investigación.
  - Descriptiva.
  - Histórica.
  - Monográfica.
- Debido a que debían cubrirse momentos diferentes de historia y actualidad.

## I. MARCO TEÓRICO



## 1.1.Introducción

El turismo gastronómico se ha convertido en uno de los mejores medios para la promoción de la cultura ya que nuestro Departamento tiene una gran variedad de platos típicos tradicionales que ofrecer, Esta actividad permite al turista conocer una nueva cultura y vivir nuevas experiencias, le permite entrar en el mundo de los sabores de variados platos y bebidas, con ello no solo puede disfrutar de actividades gastronómicas, sino también conocerá la forma en que cada potaje se prepara y consume en una determinada región

El presente estudio de tesis consiste en la elaboración de un Centro Gastronómico Temático Cultural, en la primera sección de la provincia Méndez comunidad Tomatitas, que contempla un análisis del turismo gastronómico, procurando mostrar la realidad de los destinos donde la gastronomía **y la alimentación componen una serie de atractivos que se va cada vez más utilizando por la actividad turística**, con el objeto de contribuir a un mayor conocimiento sobre el fenómeno que involucra el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos.

La característica principal de este ambiente es un desinterés y desvalorización del turismo gastronómico, para analizar esta problemática es necesario detectar sus causas. Las recetas Tarijeñas conservan nuestras tradiciones de platos típicos, pero el agitado ritmo de vida de este nuevo siglo, está haciendo que muchas de nuestras costumbres de preparar nuestra comida tradicional desaparezcan, y al mismo tiempo los locales o lugares que ofrecen estos servicios en este destino se han desprestigiado por muchos motivos importantes. De esta manera se busca revalorización y difusión del patrimonio gastronómico que se encuentra estrechamente vinculada con los modos de vida, costumbres, con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región. Los insumos la capacitación y demás factores que son exclusivos de cada zona, para fortalecer este sector y potenciarlo a través de un equipamiento arquitectónico que cumpla con las características necesarias para satisfacer las necesidades de la temática.



Este equipamiento permitirá al turista entrar en el mundo de los sabores de los variados platos típicos tradicionales y bebidas de la región, permitiendo disfrutar y conocer la cultura, potencializándolo así en producto turístico, de forma tal que garantice por un lado, el máximo de experiencias al turista, por otro lado, la generación de recursos que permita su inversión en calidad de vida para la localidad cultural y finalmente, la conservación óptima del patrimonio, del cual dependen tanto los turistas como los miembros de la comunidad local.

### **1.2.Delimitación del tema**

La primera sección de la provincia Méndez, comunidad Tomatitas, es una de las localidades, que cuenta con un gran número de atracciones naturales que tiene para ofrecer al turista, sin embargo una de las cosas que más llama la atención es su distinguida gastronomía, ya que cuenta con varios servicios de degustación mismos que están enfocados a la comida típica tradicional del departamento, en cuanto a bebidas, entradas, platos fuertes y postres la misma que es un conjunto de saberes y técnicas fundamentales, considerado como rescate del saber de un pueblo, que reflejan la identidad de la región permitiendo así conocer, costumbres y preferencias.

Los espacios donde se desarrollan actividades gastronómicas, deben tener un interés especial enfocado en la cultura y tradición Departamental donde el usuario se sienta identificado y parte del lugar a través de los recursos expositivos (espectáculos de música, baile) visitas guiadas a diferentes ambientes temáticos y el visitante pueda tomar conciencia del valor del recurso interpretado.

El tiempo de estudio es un año, el que me llevara en realizar mi proyecto en la presente gestión, en la que se hará un estudio y análisis para la realización del proyecto arquitectónico a una proyección de 10 años cubriendo las necesidades del equipamiento para las personas que trabajen en ella y su público en general, estará ubicado en la primera sección de la provincia Méndez, comunidad Tomatitas.

Como parte del proceso de desarrollo del proyecto dependerá de la Constitución Política del Estado, financiamiento del Impuesto especial a los Hidrocarburos



POAS, y normas legales vigentes como ley del fomento al turismo , que garantizan el financiamiento a los emprendimientos turísticos de las comunidades, (inversión municipal) ya que generara recursos económicos al municipio con un retorno no mayor a 10 años, en un estimado de tiempo de ejecución del proyecto a iniciarse en la presente Gestión.

### **1.3. Problemática**

El patrimonio gastronómico presente en la primera sección del municipio de San Lorenzo, representa un gran potencial de desarrollo turístico, sin embargo **el desarrollo urbano que ha adquirido la comunidad de Tomatitas, la posicionan jerárquicamente como un centro primario al interior del municipio de Méndez el cual ha desarrollado una vocación turística en torno a su amplia oferta gastronómica de comida típica tradicional, y un nodo convergente que aglutina actividades de turismo por sus características naturales que son aprovechadas por los habitantes del lugar, donde se identificó que éste es un punto referencial de la gastronomía tarijeña, punto que actualmente se encuentra en declive, donde la preparación de los alimentos no están acordes a la tradicionalidad y los procesos de elaboración de los platos de manera típica, tradicional como lo hacían nuestros antepasado, lo que provoca la pérdida de la esencia gastronómica y por ende la perdida de la cultura, ya que la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en una región.**

**En este lugar las alternativas presentan una dualidad para el usuario ya que son espacios muy sofisticados en cuanto a la elaboración de un menú tradicional o son espacios que no cuentan con las condiciones adecuadas de higiene para el usuario.**

La mezcla de servicios múltiples en los numerosos y reducidos locales que ofrecen servicios gastronómicos junto a una inadecuada promoción de productos artesanales (vinos y bebidas típicas tradicionales) está muy ligada a la venta de bebidas alcohólicas en determinados días de la semana que se muestra como descontrolada y en exceso, lo que indudablemente provoca una imagen urbana



negativa del lugar y a la vez el congestionamiento vehicular por la afluencia de visitantes a falta de estacionamientos adecuados para el transporte público y privado.

**Actualmente** la falta de atención por parte de las autoridades y el descuido de los ambientes que prestan este servicio están provocando que los miembros de cada sociedad no sepan valorar lo que tiene y que no se adquiera conciencia de la protección del patrimonio gastronómico cultural que son los elementos que dan el carácter único a su identidad.

#### **1.4. Hipótesis**

El centro Gastronómico Temático Cultural de la Primera Sección de la provincia Méndez, brindará servicios de atención al turista local, nacional e internacional de forma tal que garantice por un lado, el máximo de experiencias al visitante, donde tendrá la oportunidad de conocer las características de cada una de las regiones a través de los distintos sabores de la gastronomía típica regional del Departamento y sentirse participe de la cultura. Por otro lado, la generación de recursos que permita su inversión en calidad de vida para la localidad cultural y así la conservación óptima del patrimonio gastronómico cultural, del cual dependen tanto los turistas como los miembros de la comunidad local.

#### **1.5. Justificación del tema**

La cultura atrae por lo que vale y no por lo que cuesta a los que llegan desde otros países. Funciona como verdadero imán, como piedra preciosa de múltiples reflejos, donde uno de sus principales brillos, es el placer de comer.

La buena cocina es expresión máxima de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad.

La práctica culinaria es el producto de la historia de la sociedad de cada comunidad y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenece, por lo que la identidad cultural alimentaria se puede considerar el producto de una sedimentación cultural en el de cursar del tiempo,



Cocinar es un acto que se realiza diariamente en todo el mundo, sin embargo, son pocas las personas que le dan la importancia y el valor que tiene preparar los alimentos: porque preparar una comida es un arte como combinar flores y sabores de una manera equilibrada ya que el arte no solo consiste en mezclar tales ingredientes sino lograr el éxito en el gusto de las personas al probar un platillo elaborado con pasión.

Señalando que el conocimiento de las cocinas locales, regionales o nacionales es de gran interés para todo turista y es parte integral del disfrute físico y espiritual de la experiencia turística, La satisfacción gastronómica está en primer lugar, entre los placeres derivados de un viaje y la impresión, favorable o desfavorable que tendrá de ella el viajero, puede condicionar su valoración y recuerdo de los restaurantes que ha visitado, así como de todo lo visto y vivido en el viaje.

Así, la gastronomía no ha sido considerada en su verdadero potencial, ni explotada convenientemente como recurso turístico. Incluso, son escasas las referencias que mencionan esta importante expresión cultural, como recurso turístico dentro del marco cultural, verdadero producto turístico se concreta en la visita a un destino atractivo, con el propósito de obtener satisfacción, por parte del mercado turístico gastronómico y a la vez cultural, el que está cada vez más segmentos y poco especializado.

Tomatitas al pasar de los años ha ido desarrollando una vocación turística en cuanto a la gastronomía criolla y tradicional tarijeña que según la época del año se preparan, allí los diferentes alimentos y bebidas del departamento que se consideran una de las expresiones culturales más importantes.

Es por este motivo lo que se pretende, diseñar un CENTRO GASTRONOMICO con espacios de características temáticas culturales que sea un referente de la actividad gastronómica tradicional departamental y a la vez cultural donde el usuario pueda conocer y disfrutar de la música de cada provincia como también su comida, Este centro será un recinto versátil y modular, para albergar y difundir diversas expresiones culturales experimentales, originales y contemporáneas,



promoviendo valores de conciencia social, respeto a la diversidad y al medio ambiente

El turista disfruta los alimentos nativos, particularmente platillos locales o de naturaleza étnica de los distintos grupos étnicos (guaraníes (ava, izoseño y simbas) Weehayek y tapieté.), se planteara áreas ecológicas de degustación donde Los visitantes tendrán el placer de poder preparar sus propios platos, de la comida más tradicional y significativa de la zona, siempre que gusten, se les proporcionara todo el material necesario para llevarlo a cabo, esta es una experiencia diferente y única de poder experimentar el diario vivir de las personas que realizan este trabajo en la región de Tarija

Los recursos expositivos como la música, la danza, teatro, se desarrollaran en un área central y el usuario pueda disfrutar de un espectáculo ya que es indispensable conocer las costumbres tradiciones y tomar conciencia de ellas, saber para qué sirve la herencia recibida. En estos tiempos de circunstancias complejas, las tradiciones, con sus valores universales y eternos, funcionan como palanca prodigiosa que permite salir del estancamiento

Un buen servicio hace la diferencia para que continuemos asistiendo a ese lugar. Que te den la bienvenida, que te expliquen sí hay algún evento a realizarse, que oferten una variedad de alimentos y bebidas, son pequeñas acciones que aportan a la preferencia del consumidor. Como centro cultural quieres que tus clientes regresen y sigan consumiendo tanto los servicios que ofrecen como las propuestas culturales y artísticas que se presentan y que estás sigan una curaduría que represente el espacio. Tal es el caso de Sie7eocho que se describe como: “un recinto versátil y modular, para albergar y difundir diversas expresiones culturales experimentales, originales y contemporáneas, promoviendo valores de conciencia social, respeto a la diversidad y al medio ambiente.

## **1.6.Objetivos**

### **1.6.1. Objetivo general**



- Diseñar un Proyecto para la creación de un Centro Gastronómico Temático Cultural Tarija, para lograr que los comensales puedan transportarse y conocer las distintas características gastronómicas del departamento, a través de un espacio que ofrezca todos los servicios adecuados para el disfrute de la música y el folclore tradicional del departamento.

#### **1.6.2. Objetivo específico**

- Formalizar y mejorar la calidad de la prestación de los servicios alimentarios y gastronómicos típico tradicional de la región.
- Lograr un espacio culinario, cultural y gastronómico en el que se degusta, se conoce, se disfruta, se visita, se ve, se toca, se huele, se compra, se come, se bebe, se cocina y sobre todo, se disfruta.
- Diseñar espacios que satisfagan las necesidades físico-espaciales para el desenvolvimiento de actividades gastronómicas y de recreación
- Atraer y establecer la atención cultural de la población y potencializar la economía del lugar.
- Elaboración gastronomía típica tradicional del departamento
- Acompañar los servicios gastronómicos con presentaciones de música, danza, que promuevan la diversidad cultural de nuestro departamento y se dé a conocer al mismo tiempo.
- Promocionar los productos típicos tradicionales de la región.

#### **1.7. Visión**



Este proyecto pretende recuperar y conservar el valor de la identidad cultural gastronómica en el departamento de Tarija, posee un carácter de servicio educativo, culinario y turístico al público.

### 1.8.Misión

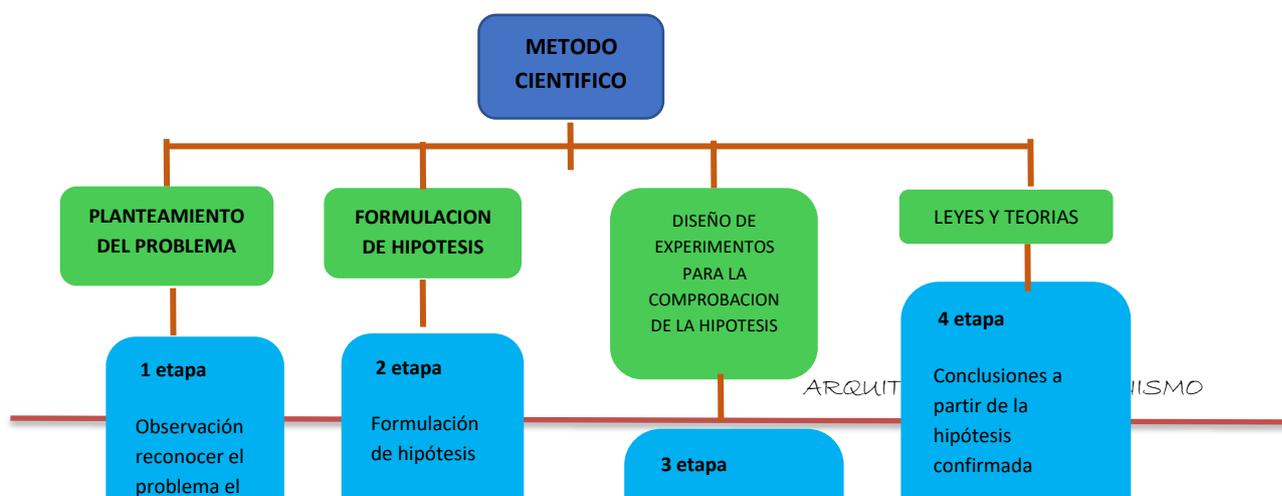
Centro gastronómico temático cultural de la primera sección de la provincia Méndez, orientado a la recuperación, conservación y difusión de las diferentes culturas del departamento, a través de la oferta gastronómica.

### 1.9.Metodología

Utilizaremos el método científico, caracterizado por tener un orden específico, este pretende ser el más adecuado para recoger y analizar la información cualitativa y cuantitativa interpretando la realidad de los hechos para presentarnos una interpretación correcta. Sin embargo propondremos características y particularidades propias a nuestro esquema metodológico para proponer un Centro Gastronómico Temático Cultural.

#### 1.9.1. Descripción del proceso metodológico

- Recopilación de información
- Procesamiento de datos
- Análisis e interpretación
- Propuestas





---

# UNIDAD II

## MARCO CONCEPTUAL



## II. MARCO CONCEPTUAL

### 2.1. Conceptos de turismo.

**2.1.1. Turismo:** Fenómeno social que tiene un impacto económico favorable para las comunidades receptoras, y que consiste en el desplazamiento de personas por diversos motivos, desde su punto de residencia fija a otros lugares en donde se constituye en la población flotante de ese lugar.

### 2.2. Clasificación del turismo

**2.2.1. Turismo social.-** concepto que se basa en el derecho al turismo de todas las personas

**2.2.2. Turismo cultural.-** Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad.

**2.2.3. Turismo histórico.-** Es una modalidad de turismo que hace hincapié en aquellos aspectos históricos que oferta un determinado destino

**2.2.4. Turismo étnico folklore.-** Consiste recorrido por las comunidades aborígenes y las mejores propuestas para conectarse con estas culturas ancestrales

**2.2.5. Turismo religioso.-** Sector que tiene como motivación fundamental la fe

**2.2.6. Turismo gastronómico.-** Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad

**2.2.6.1. Alimentos, bebidas y utensilios tradicionales:** Existen por ser bienes y medios de subsistencia relacionados con la gastronomía, generan desplazamiento principalmente de excursionistas o visitantes de día que no pernoctan:

- Ingredientes e insumos.
- Utensilios ancestrales de preparación.
- Platos tradicionales.



- Bebidas tradicionales entre otros

**2.2.6.2. Atracciones y actividades gastronómicas:** Atraen y tienen fuerza de generar desplazamientos de excursionistas, visitantes y turistas gastronómicos, principalmente de procedencia nacional:

- Cocina tradicional (cotidiana, festiva y ceremonial)
- Mercados generales
- Establecimientos gastronómicos específicos
- Museos Gastronómicos
- Museos etnográficos
- Sitios singulares gastronómicos
- Actividades gastronómicas

**a) agroturismo.** Tipo de turismo basado en el alojamiento en casas rurales y donde el usuario participa en las tareas cotidianas del lugar: agrícolas, ganaderas, artesanales.

**b) enoturismo.-** aquel tipo de turismo dedicado a potenciar y gestionar la riqueza vitivinícola de una determinada zona. Se relaciona con el turismo gastronómico, cultural

**2.2.6.3. Producto gastronómico y turístico:** Es un conjunto de productos, servicios y experiencias gastronómicas tangibles e intangibles en rutas o circuitos pertenecientes a regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria como principal motivo de desplazamiento del turista.



- Festivales gastronómicos
- Ferias gastronómicas.
- Congresos gastronómicos.
- Exposiciones gastronómicas.
- Ruta productos gastronómicos temáticos
- Ruta menús temáticos
- Ruta productos denominaciones de origen y certificados de calidad
- Ruta étnico gastronómica

**2.2.6.4. Destino gastronómico y turístico:** Conjunto de recursos gastronómicos (alimentos, bebidas, utensilios tradicionales, atracciones, actividades y productos gastronómicos) que generan una capacidad de atracción suficiente para inducir a un viajero a realizar los esfuerzos necesarios para desplazarse hacia él. Territorio que con una marca, un precio y un lugar en el mercado mantiene durante una gran parte del año un flujo de visitantes y turistas lo suficientemente numerosos como para convertir esta actividad en una de las bases de su economía y desarrollo

### 2.3. Tipos de gastronomía

**2.3.1. Gastronomía frugívora:** En ella se disfruta del consumo de frutas. aunque se debe estar comiendo constantemente por que ellas se digieren demasiado rápido.

**2.3.2. Gastronomía naturista:** Es la que provienen todos sus productos de la naturaleza, sin que se le añadan ningún tipo de



conservantes u otros componentes. Como lo son las carnes, verduras y frutas.

**2.3.3. Gastronomía vegetariana:** En la cual no se consume ningún tipo de carne y derivados. solo consumen verduras y frutas.

**2.3.4. Gastronomía macrobiótica:** Basada en la búsqueda del equilibrio del ser humano, los alimentos se dividen en ying que son alimentos pasivos y el yang que son los alimentos activos, se encuentran carnes, verduras, frutas, granos y frutas.

**2.3.5. Gastronomía criolla:** Aquella que se prepara con ingredientes primarios locales sembrados y cosechados en su lugar de origen.

**2.3.6. Gastronomía regional:** Un conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundada en la tradición y por el que un grupo social reconoce su identidad”.

**2.3.7. Gastronomía nacional:** En esta depende del país ya que cada uno varía sus recetas nacionales.

**2.3.8. Gastronomía internacional:** Es la que encierra la preparación de platos típicos de diferentes países.

## 2.4. Conceptos fundamentales

- **Turista:** persona que hacen una o más excursiones, especialmente alguien que hace esto por recreación; alguien que viaja por placer o cultura, visitando varios lugares por sus objetos de interés, paisaje, etcétera
- **Temático:** Recinto en el que hay variedad de atracciones y espectáculos con motivos temáticos diferenciados, destinados a la diversión y al entretenimiento.
- **Inventario y Jerarquía Turística.-** La jerarquización del inventario define los destinos turísticos y gastronómicos prioritarios a desarrollar y evita el “trueque por intereses políticos” por falta de metodologías científicas. siempre ha de contener un detallado inventario de los “recursos



gastronómicos y turísticos” con que cuenten las comunidades en la región, a fin de utilizarlo como uno de los elementos indispensables para determinar los segmentos de mercado.

- **La demanda:** formada por el conjunto de consumidores –o posibles consumidores– de bienes y servicios turísticos.
- **La oferta:** compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística
- **Producto gastronómico y turístico:** Es un conjunto de productos, servicios y experiencias gastronómicas tangibles e intangibles en rutas o circuitos pertenecientes a regiones geográficas, que se ofrecen con el propósito de satisfacer los deseos o las expectativas de manera prioritaria y complementaria, como principal motivo de desplazamiento del turista
- **Visitante** toda persona que se desplaza a un lugar distinto de su entorno habitual, ya sea dentro o fuera de su país de residencia, por una duración menor de doce meses y cuya finalidad primordial no es la de ejercer actividad remunerada en el lugar visitado.
- **Alojamiento:** Es la acción y efecto de alojar o alojarse (hospedar, aposentar). El uso más frecuente del término está vinculado al lugar donde las personas pernoctan o acampan, generalmente en medio de un viaje o durante las vacaciones. Los hoteles, los albergues y las posadas son tipos de alojamiento uno de los principales motivadores y orientadores del flujo turístico.
- **Sitio turístico.** Es la denominación que se aplica a un lugar preciso en el que se va a construir las instalaciones, equipos y obras en general indispensables para la exploración de un atractivo turístico.



- **Actividad turística.** Acciones del consumidor que requiere para que acontezca el turismo, ser objeto de un viaje y su realización, por lo que necesita de los servicios turísticos.
- **Mercado turístico.** Es la oferta y la demanda referida a una época, un lugar determinado, y una área del bien o servicio
- **La recreación como necesidad del hombre.**-Es toda aquella actividad que sirve para refrescar la mente o el cuerpo del hombre, o ambos. Su característica es absolutamente voluntaria y no corresponde con nada que es obligatorio ni correspondiente a sus labores rutinarias.
- **Infraestructura.** Es la que presta los servicios básicos o de apoyo al sistema turístico. La infraestructura, normalmente, sirve también en la gestión de otras actividades económicas, además de resultar imprescindible para satisfacer necesidades sociales.
- **Patrimonio turístico:** Es el conjunto de elementos turísticos con que cuenta un país en un momento determinado. Es la suma de atractivos más la planta e instalaciones turísticas, junto con la infraestructura. Estos pueden ser de carácter cultural, folklóricos o eventos populares incluso, de carácter tradicional o modernos, naturales o contruidos por el hombre. Escenarios y paisajes bellos, etc., que aunados a vías generales de comunicación se constituyen en patrimonios turísticos.
- **Demanda turística.** son los servicios requeridos por los turistas. El número de turistas de un lugar determinado.
- **Planta turística.** Está constituida por la estructura de producción que define al sector: los servicios turísticos y las instalaciones y quipos necesarios, además de los recursos que motivan aquella producción.
- **Estructura turística.** Es la organización compleja tanto pública como privada, que permite armonizar la producción y venta de servicios.



- **Corrientes turísticas.-** Son los desplazamientos en el tiempo libre que generan fenómenos socioeconómicos, políticos, culturales y jurídicos, conformados por un conjunto de actividades, bienes y servicios que se planean, desarrollan, operan, y se ofrecen a la sociedad, con fines de consumo, en lugares fuera de la residencia habitual en función de recreación, salud, descanso, familia, negocios, deportes y cultura.

**2.5. Ocio:** tiempo de recreación que un individuo puede organizar y utilizar de acuerdo a su propia voluntad. Esto no solo excluye las obligaciones laborales, sino también el tiempo invertido para la satisfacción de necesidades

**2.5.1. Ocio activo:** Ocio en el que el participante es receptor y emisor de estímulos.

**2.5.2. Ocio pasivo:** Ocio en el que el participante es únicamente receptor de estímulos.

**2.5.3. Ocio de espectáculo:** Todo el ocio relacionado con los espectáculos, entre los que podemos distinguir los culturales, teatro, zarzuela, ópera, cine o espectáculo, en donde el participante es actor principal de su ocio. también se conoce como ocio experiencial.

**10. Turismo Sostenible.-** Es aquel que satisface las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras, al mismo tiempo que protege e incrementa las oportunidades para el futuro. Este es concebido de tal manera que conduzca al manejo de todos los recursos de forma tal que las necesidades económicas, sociales y estéticas puedan ser satisfechas, manteniendo a la vez la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica u los sistemas que soportan la vida.

**11. Conciencia Turística.** Es la actitud mental que debe normar nuestros actos con los turistas, siempre tratando de ayudar, nunca burlándonos del desconocimiento de nuestro idioma y costumbres. Nunca alterando precios



para darles más caro a los turistas. Tratando de recabar la información que sabemos que ellos necesitarán.

**11.1.1. Turismo de naturaleza.** Se desarrolla en zonas naturales.

Existen las de interés específico y las que buscan beneficios personales de la relación con el entorno natural.

**11.1.2. El ecoturismo.** Es el turismo de naturaleza que promueve los rasgos biológicos y físicos de la naturaleza, la conservación del entorno natural y la gestión sostenible de los recursos. Comprende la observación de la naturaleza, en busca de una visión general del paisaje y la biodiversidad de lugares turísticos, como también el interés científico, que permite el estudio de la flora y fauna a profesionales en la materia.



---

## **UNIDAD III**

# **MARCO NORMATIVO**



### III. MARCO NORMATIVO

#### 3.1. Constitución Política del Estado

La constitución política del estado en su capítulo 8vo “Distribución de competencias” en los artículos 18, 19, y 20 indica que son competencias exclusivas de los gobiernos departamentales autónomos, en su Jurisdicción *la Promoción y conservación del patrimonio natural, cultural, histórico artístico, monumental, arquitectónico, arqueológico, paleontológico, científico, tangible e intangible departamental, a través de las políticas de turismo departamental.*

#### 3.2. Ley de Municipalidades 2028

En su título 1º municipalidad y gobierno municipal, Capítulo II *Promueve e incentiva el turismo en el marco de las políticas y estrategias nacionales y Departamentales, preservando los bienes patrimoniales arqueológicos, precolombinos, coloniales, republicanos, históricos, procedentes del culto religioso o que se encuentren en su jurisdicción sean públicos o Privados así como restaurar los que sean de propiedad pública municipal.*

*Promoviendo sus usos y goce lucrativo fomentando e incentivando las actividades culturales, artísticas y deportivas.*

En su Artículo 133º (Patrimonio Histórico, Arquitectónico y Paisajístico) Todo proyecto de urbanización deberá respetar el patrimonio histórico - cultural y arquitectónico, los recursos naturales y los valores paisajísticos del terreno, de acuerdo con las normas técnicas, bajo responsabilidad civil y penal de las autoridades, funcionarios y particulares infractores

#### 3.3. Ley de Participación Popular

En su título II, capítulo único, inciso g) y j) indica, conservar y restaurar el patrimonio cultural e histórico así como dotar y construir nueva infraestructura en educación, cultura, salud, deporte, caminos vecinales y saneamiento básico y promover la cultura en todas sus expresiones.



### 3.4. Ley Marco de Autonomías y Descentralización

Indica en el Artículo 91 (DESARROLLO RURAL INTEGRAL) que acuerdo a la competencia concurrente del Numeral 16, Parágrafo II del Artículo 299 de la Constitución Política del Estado, se distribuyen las competencias a nivel central del Estado: Formular, aprobar y gestionar políticas, planes, programas y proyectos integrales de apoyo a la producción agropecuaria, agroforestal, pesca y turismo.

Y en su Artículo 95. (TURISMO) indica que de acuerdo a la competencia del Numeral 37 del, Artículo 298, Parágrafo II de la *Constitución Política del Estado*, **el nivel central del Estado** tendrá las competencias exclusivas de:

*Elaborar las políticas generales de turismo e implementar el Plan Nacional de Turismo en coordinación con las entidades territoriales autónomas para promover y fomentar los emprendimientos de las comunidades indígena originario campesinas y organizaciones de la sociedad civil, para que desarrollen actividades turísticas en coordinación con las instancias correspondientes.*

De acuerdo a la competencia del Numeral 17, Parágrafo I, del Artículo 302, de la Constitución Política del Estado los **gobiernos municipales autónomos** tendrán las competencias exclusivas:

Elaborar e implementar el Plan Municipal y políticas de turismo local, realizar inversiones supervisar y controlar infraestructura, programas y proyectos públicos de emprendimientos de apoyo al turismo.

De acuerdo a la competencia Numeral 11, Parágrafo I del Artículo 304, de la Constitución Política del Estado, **los gobiernos indígena originario campesinos autónomos** tendrán las siguientes competencias exclusivas:



Formular, ejecutar y aprobar políticas de turismo destinadas a fomentar el desarrollo del turismo sostenible, proyectos que contribuyan a facilitar emprendimientos comunitarios turísticos.

En cuanto a la disposición transitoria 9ª

*Se autoriza a los gobiernos autónomos departamentales, financiar hasta un diez por ciento (10%) de los recursos departamentales con financiamiento del Impuesto especial a los Hidrocarburos y sus Derivados y hasta un cinco por ciento (5%) en programas no recurrentes, de apoyo y promoción al turismo con respeto a los principios de equidad de género y plurinacionalidad del Estado.*

### **3.5. PDM San Lorenzo**

#### **D. Aspectos económico – productivos**

##### **d.4. Recursos Turísticos**

##### **d.4.1. Ruinas, cavernas, aguas termales, balnearios, templos, fiestas y otros**

##### **i) Edificios históricos Fiestas tradicionales y religiosas**

El Municipio de San Lorenzo se caracteriza por tener recursos turísticos muy importantes tal es el caso de los Chorros de Jurina, localizado cerca de la comunidad de la Calama, Las pozas de Corana, donde es visitado por una gran cantidad de bañistas en especial en época de calor, de igual manera se tiene los chorros de Coimita, donde se tienen espacios con implementos de cocina tales como parrillas y asientos para que los turistas puedan compartir con la familia. De igual manera se tiene en la Capital de la Primera Sección el Museo del Moto Méndez, que es un patrimonio del Municipio, cuyas antigüedades hacen relevancia a la vida del Héroe de la Provincia Méndez don José Eustaquio Méndez, esta estructura arquitectónica es visitada por turistas todos los días de la semana, cuya atención está supervisada por un responsable.

En la actualidad se tiene en la comunidad de Tomatas Grande fósiles de dinosaurios propiamente huevos los mismos que están siendo desenterrados para su posterior estudio y conservación.



Dentro de las fiestas tradicionales del Municipio de San Lorenzo se tienen la Fiesta Religiosa del Señor del Milagro que se realiza en la comunidad de El Rancho, la misma que es en el mes de septiembre; la fiesta de la Pascua Florida.

### **3.6. Ley de Fomento al Turismo**

#### **3.6.1. Ley departamental N° 029/2011**

##### **Ley de fomento al turismo rural comunitario del departamento de Tarija Artículo 1, 2 y 3**

Impulsar un proceso de desarrollo del turismo en el área rural y poblaciones intermedias del Departamento de Tarija, generando una infraestructura turística adecuada y con recursos humanos capacitados para lograr: el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales; la promoción, conservación y protección del patrimonio cultural, histórico, artístico, arquitectónico, tangible e intangible, la conservación de los ecosistemas naturales de las comunidades campesinas e indígenas, logrando así mejorar la economía y la calidad de vida de los habitantes de las comunidades campesinas e indígenas; bajo los preceptos de la Constitución Política del Estado y normas legales vigentes por otra parte *Garantizar el financiamiento a los emprendimientos turísticos de las comunidades campesinas e indígenas*, por parte del Ejecutivo Departamental del Gobierno Autónomo del Departamento de Tarija y los once Ejecutivos Seccionales de Desarrollo.

### **3.7. Ley de Medio Ambiente**

#### **Título IV De los recursos naturales en general**

##### **Capítulo VIII**

##### **De las áreas protegidas, artículo 61**

Las áreas protegidas son patrimonio del Estado y de interés público y social, deber ser administradas según sus categorías, zonificación y reglamentación, con fines de protección y conservación de sus recursos



naturales, investigación científica, así como para la recreación, educación y promoción del turismo ecológico.

## **UNIDAD IV**

# **MARCO HISTORICO**



#### IV. MARCO HISTORICO

Cuando nos referimos a la historia de la gastronomía debemos darnos cuenta de su estrecha relación con la evolución del hombre como el proceso de civilización del mismo, al aprender las técnicas de supervivencia que llevaron a la perduración de la humanidad



*El hombre prehistórico se preocupaba sobre todo por la cantidad de alimento, ya que su mayor interés se basaba en la supervivencia.*

#### Historia de los restaurantes



Esta situación fue aprovechada por comerciantes de la época para crear

Origen de los Restaurantes En la antigüedad, las iglesias y los monasterios tenían por costumbres, albergar los viajeros y alimentarlos aceptando algunas donaciones a cambio

establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas.



En Egipto también durante ese mismo período existían las posadas, donde se ofrecían habitaciones y comidas a los viajeros que se detenían con sus caravanas.

A principio de la época moderna en el año 1658, se introdujeron los carruajes en Inglaterra, impulsando este desarrollo de la transportación el auge de las posadas y tabernas. El término “RESTAURANTE” es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas peor como algo distinguido a las posadas, tabernas y casas de comida. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos. Después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número.



#### 4.1. Historia del Turismo Gastronómico en el Mundo

El impulso del turismo gastronómico comenzó en Europa, en el siglo XIII, cuando comenzaron a promocionarse las primeras guías gastronómicas que comprendían una relación de las mejores posadas y restaurantes. Tales guías eran realizadas por los famosos "gourmets" o "gastronomers", personas de gran apetito que se dedicaban a clasificar los restaurantes.

#### 4.2. Desarrollo del Turismo Gastronómico a Nivel Mundial

El turismo gastronómico es muy demandado en países como Italia y Francia donde la oferta está completamente estructurada. En España este tipo de servicio se comercializa y conforme pasa el tiempo adquiere mayor fuerza.



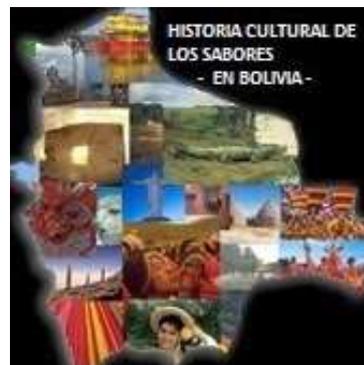


En América Latina el sector está en pleno desarrollo; países como Perú, Chile, Argentina y por supuesto México representan una oferta realmente atractiva para el turista que le encanta el buen comer.

De manera especial, hay países con una extraordinaria riqueza gastronómica; cada estado, región y cada pueblo, cuentan con una amplia lista de platillos que son únicos, ya que conforme va cambiando el medio geográfico y el paisaje, los olores y sabores son distintos pero que representan su identidad y sello autóctono

### **Gastronomía en Bolivia**

Bolivia fue habitada durante los últimos 20.000 años, al comienzo en pequeños pueblos y alrededor del 220 a. C. entre estos pequeños pueblos y culturas una de ellas que se destacó es la cultura del Tiwanaku que se desarrolló en la región del lago Titicaca, fue una civilización muy avanzada, dejando muestras de un gran desarrollo arquitectónico y técnicas muy avanzadas en el campo de la agricultura.



También las culturas del pueblo Mollo y del pueblo Moxo se destacaron, en las tierras bajas también habían desarrollado técnicas de agricultura avanzada. El extenso territorio era de una gran complejidad topográfica y climática, (tanto es verdad, que el territorio boliviano es considerado, por algunos especialistas como la síntesis de la tierra).

Los habitantes de la época supieron dominar el medio ambiente para el manejo inteligente y sustentable de los recursos naturales, así que tierras áridas se convirtieron en extensas áreas de producción agrícola intensiva.

La cocina de Bolivia difiere mucho de una región a otra, porque Bolivia tiene muchas zonas geográficas y distintos orígenes culturales. Pero lo que es similar en todos ellos es la abundancia de carnes, papas y maíz. Y el agregado de distintos condimentos hace que cada región tenga un sabor diferente y especial.



#### 4.2.1. Gastronomía en Tarija

En la Tarija colonial y republicana, predominaban en las cocinas de los hogares tarijeños los guisos de fideo o de patas, como los caldos de fideo.

Sin lugar a dudas el plato tradicional más conocido de Tarija es el Saice, como también la sopa o caldo de maní, pero desde la colonia hasta la fecha, su gastronomía es riquísima, teniendo diversos cambios en base a los productos existentes y la producción creciente.

Hasta la era republicana, el arroz todavía no era parte de la riqueza culinaria de Tarija, recién ingresa por los años 30, modificando totalmente la gastronomía.

Los guisos también adquieren nuevos sabores con la adaptación de otros productos como el arroz, tal el caso del denominado guiso chapaco, también surgen platos como la chanfaina. Podríamos ahondar más en la gastronomía tarijeña, pero llevaría páginas enteras por su riqueza en refrescos, vinos y masas.

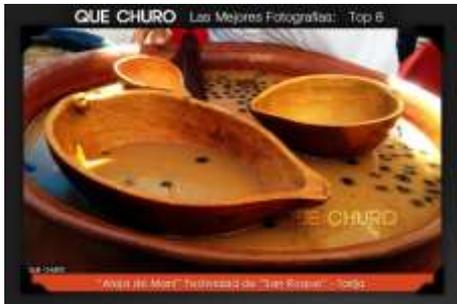
Diversas formas de hacer carne a la parrilla surgieron y se hicieron características de la zona, como ser por ejemplo, el chanco a la cruz, plato que llegó a consolidarse casi tan típico de la región como lo era hasta la fecha el Saice.

Así vio la manera de cómo preparaban chivos y corderos a la cruz, quedando con la idea de hacer algo similar con los lechones a su retorno a Tarija por la producción existente de esa carne en dicha región.

“De esta manera se empieza con el boom del asado en Tarija”, asegura el “Negro Díaz”, quien empezó a tener éxito con los lechones a la cruz siendo uno de los nuevos platos que se ofrecían los restaurant



## Gastronomía tarijeña





Ancu... situada al borde del río Guadarquivir y muchas per... zona preguntando por los tradicionales “cangrejos” que se sirven como un tradicional alimento, acompañado con mote y limón.



Cuando uno pasa el primer puente de Tomatitas, ya se puede visualizar una docena de restaurantes y puestos de venta en las calles ofreciendo los “cangrejitos”. Estos singulares “animalitos” causan admiración por la forma que adquieren al ser cocinados, ya que lucen un color naranja cuando están listos para servirse.

Definitivamente se convirtió en el principal plato del lugar y los visitantes tienen una gama de ofertas para acompañar los crustáceos, como ser los doraditos, misquinchos (pescados pequeños), mote, limón, entre otros.





# UNIDAD V

## MARCO REAL

### V. MARCO REAL

#### 5.1. Análisis de Modelos Reales

##### 5.1.1. Centro Culinario Vasco



**Nombre:** Centro Culinario Vasco

**Ubicación:** Parque Tecnológico Empresarial de Miramón España.

**Autor:** VAUM Arquitectos Ignacio Borrego, Néstor Montenegro y

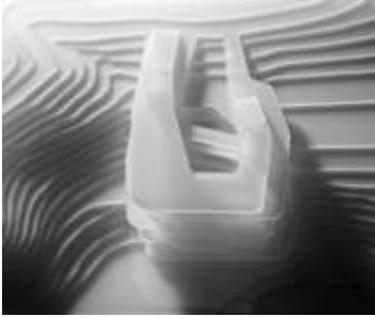


### 5.1.2. Análisis de Emplazamiento

Se sitúa en una parcela tangencial al parque tecnológico de Miramón Vinculando perfectamente en el paisaje, El edificio busca en su implantación una integración respetuosa en la ladera en la que se pernocta.



El edificio se sirve del desnivel existente en el terreno para plantear una estrategia de implantación en base a plantas escalonadas que descienden al ritmo de la ladera existente y que le permiten generar los accesos a diferentes niveles con una total integración en la topografía



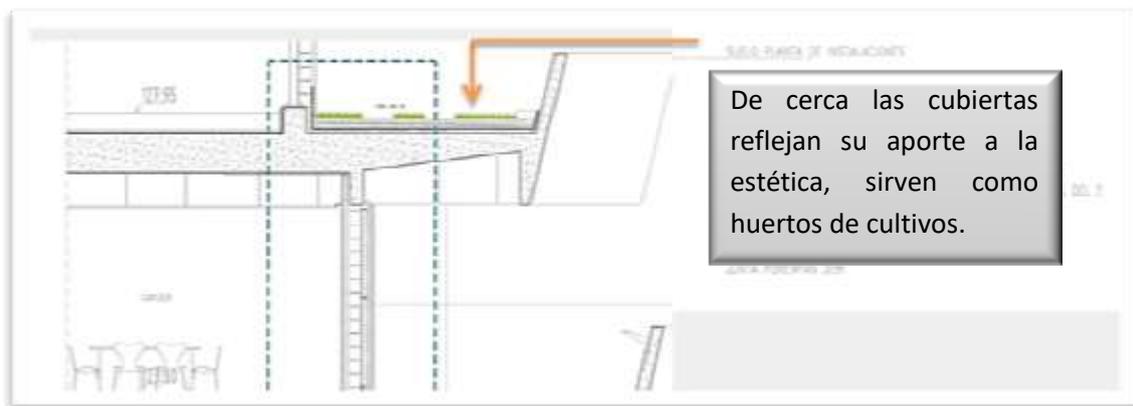
### 5.1.3. Analisis Tecnológico

El edificio es sensible a estrategias de ahorro energético incorporando, de forma natural, medidas activas y pasivas que buscan el ahorro energético a través del empleo de energías renovables, apoyando la imagen fundamentada en la innovación y el liderazgo tecnológico. El edificio transmite una imagen contemporánea y vanguardista, en la manera en la que se emplean los materiales





Se ejecutó con materiales cotidianos, pero se busca innovar en la forma de usarlos y de colocarlos. Contraste y relación de un mundo natural, en contacto con la tierra, con el mundo de la innovación y



De cerca las cubiertas reflejan su aporte a la estética, sirven como huertos de cultivos.

#### 5.1.4. Análisis Funcional

El edificio se aprovecha del desnivel de la ladera para organizar su programa funcional de arriba hacia abajo, colocando las partes públicas del programa en la planta de acceso, y favoreciendo la especialización del programa según vamos bajando, es decir adentrándonos en el edificio de tal modo que la interconexión entre todos los espacios, tanto para las personas como para la mercancía, sea directa, y permita a su vez la optimización de las instalaciones técnicas.

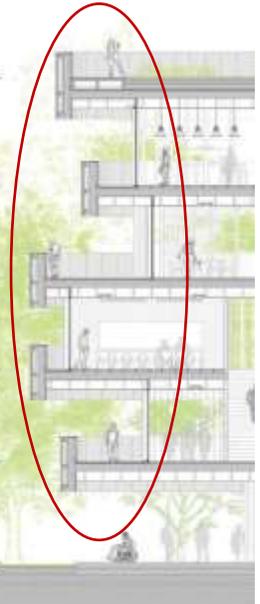


En el interior dota de múltiples espacios de relación, buscando la continuidad interior exterior en las que poder disfrutar del paisaje y extender la actividad del interior al exterior de forma natural

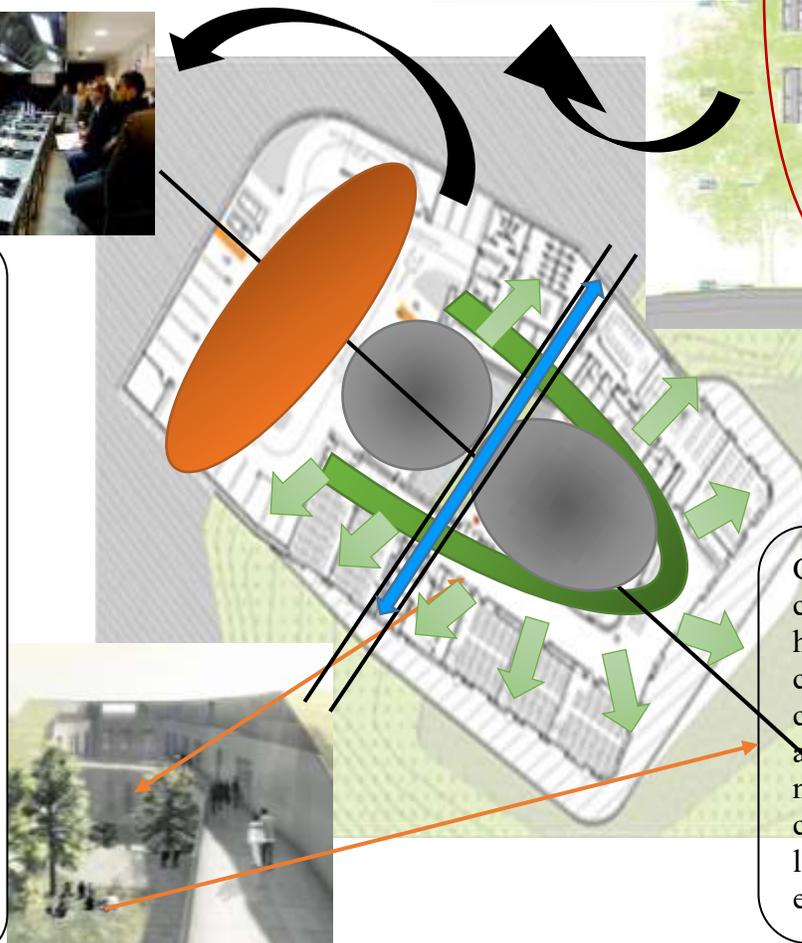


### 5.1.1. Esquema de funcionalidad

La agrupación en vertical de todos los espacios del programa dedicados a la aplicación práctica de la gastronomía



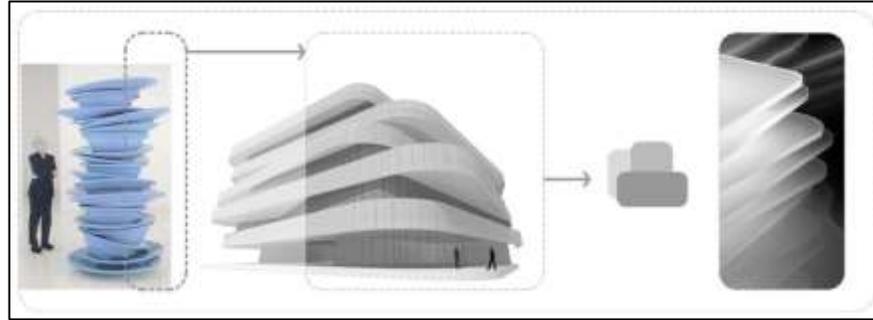
El edificio adopta una forma de U, mediante la cual se permite el tránsito por la ladera, además de configurarse un espacio interior a través del cual se desarrollan todas las circulaciones, configurándose de este modo un espacio lleno de actividad



Cubiertas se convierten en huertos de cultivo de plantas comestibles y aromáticas, neutralizando casi por completo la presencia del edificio en su

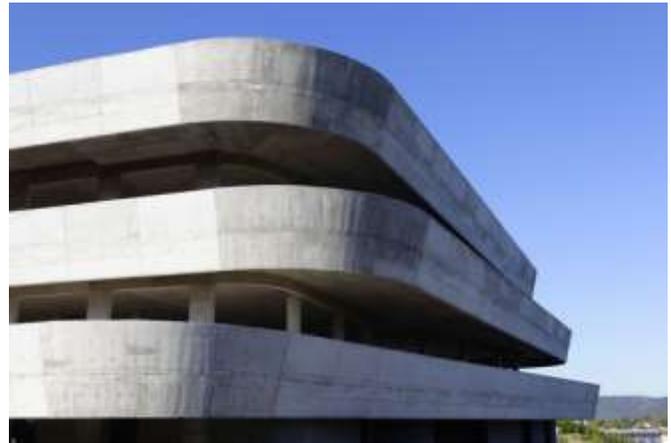


### 5.1.2. Análisis Espacial

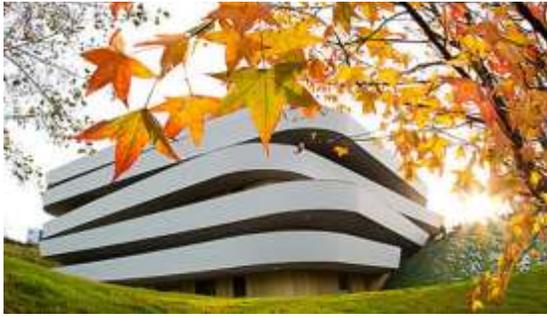


La concepción del proyecto recuerda en su volumen, una construcción de platos apilados en conjunto sobre el paisaje. El plano de la cubierta está cubierto con hierbas aromáticas y comestibles, utilizables por los mismos cocineros

Esta misma operativa ha sido llevada a la definición volumétrica exterior del edificio, en la que esos mismos platos de Therrien, servirán como soporte cotidiano a unos espacios dedicados al desarrollo tecnológico y a la



innovación en la gastronomía. Se cierra así un camino de ida y vuelta, mediante el planteamiento de una metáfora en la que el “plato vuelve a ser el soporte de la gastronomía”. La utilización de geometrías que recuerdan tanto el apilamiento de platos como la suavidad de las ondas que representan la topografía de la ladera original consigue dar un efecto unitario al conjunto que sirve de estrategia de fusión entre arquitectura y paisaje



El edificio proyecta una imagen rotunda, innovadora, sugerente y audaz a la vez.

Las formas generan la sensación de movimiento y su orden le imprime dinamismo al espacio, dejándose ver imponente.



En larga distancia del edificio muestra los diferentes niveles que dan forma a la misma, comparando su escala de los edificios de la Tecnológica Business Park, mientras que a poca distancia de los techos se convierten en áreas utilizadas para el cultivo de plantas comestibles y aromáticas, casi neutralizar el efecto de la construcción hacia las viviendas adosadas más cercanas.

### 5.1.3. Análisis del Contexto



La frontera de los cinco grupos de cada planta, logra ocultar mediante una envolvente, las galerías que permiten vistas panorámicas de la naturaleza circundante. Formando así un espacio de circulación interior tanto como exterior

### 5.2.1. Centro Gastronómico Cultural Bella Vista





**Nombre:** Centro Gastronómico Cultural Bella Vista

**Ubicación:** Constitución, Providencia, Santiago Metropolitana

**Región, Chile** (frente a la Casa Museo La Chascona del poeta Pablo Neruda, entre las calles Constitución, Márquez de la Plata y Chucre Manzur)

**Autor:** oficina de arquitectura y asociados BMA con sedes en Argentina y Chile

### 5.2.2. Análisis de Emplazamiento



El terreno en cuestión se muestra claramente como espacio vacío dentro de una homogénea y conformada trama urbana donde existe gran valor cultural.



Hito, que destaca las relaciones peatonales y de espacios públicos, aportando al entorno residencial y comercial, un nuevo espacio que reúne el paisaje con lo urbano. Se conciben nuevos espacios para actividades culturales y urbanas. Se permite además relaciones y variaciones entre el uso comercial y urbano.

### 5.2.3. Análisis Tecnológico

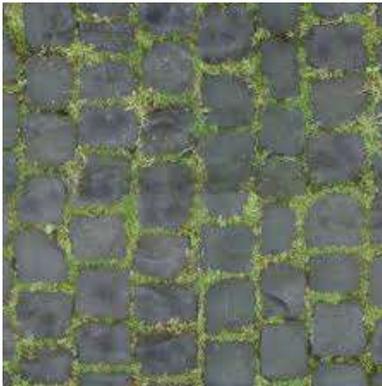
La Estructura del edificio está considerada en H°A° tradicional, planteando en Subsuelos losas sin vigas con capiteles. En los pisos superiores se consideró trabajar con losas y vigas tradicionales debido a que las luces a salvar no son de dimensiones excesivas y no hay restricciones ni limitantes de alturas. Podría considerarse por un tema de velocidad de construcción la inclusión de pilares y vigas metálicas, no hay



aspectos que lo impidan.

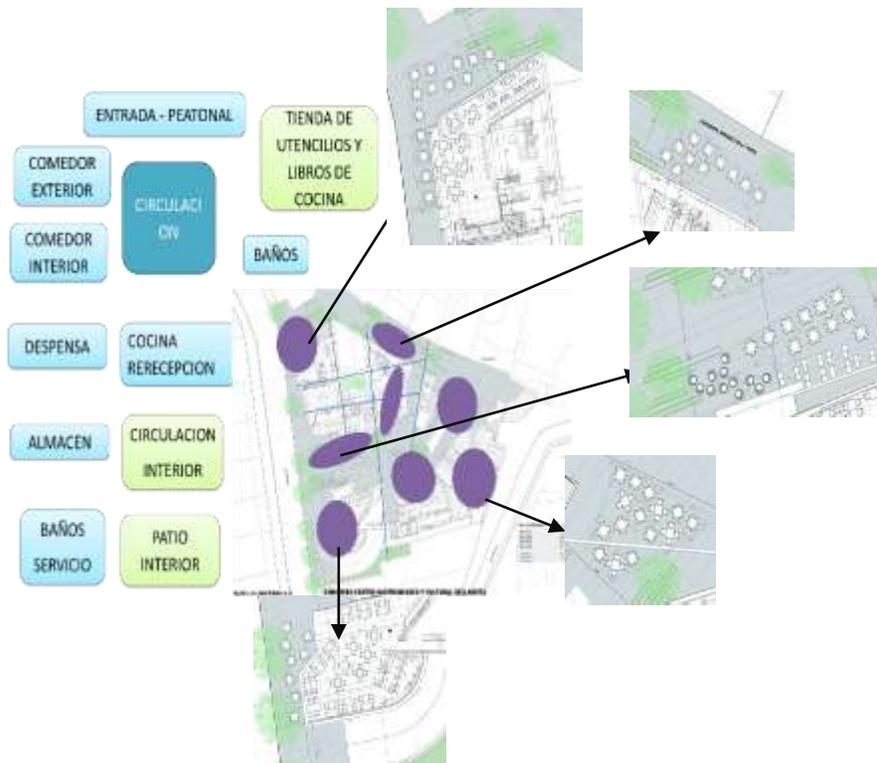


En los niveles superiores se propone usar sistemas livianos de revestimiento para fachadas con posibilidad de ser ventilada. Estructuralmente alivianan el peso de los edificios. Funcionalmente permiten subdividir o acoplar locales sin mayores dificultades, permitiendo flexibilidad de usos. Y medioambientalmente puedan responder a los requerimientos de eficiencia energética en la performance de la envolvente, reduciendo las pérdidas térmicas en invierno, evitando las sobrecargas de ganancia de calor en verano y propiciando la ventilación natural. Todas las fachadas acristaladas, vitrinas y claraboyas serán en termopaneles y sellados según cálculo para evitar infiltraciones de aire y pérdidas o ganancias térmicas no deseadas. Se usarán materiales de revestimiento exterior en techos y pavimentos de alta reflectancia solar para reducir la absorción de radiación solar evitando así mayores cargas térmicas para el cálculo de la instalación de aire acondicionado y reduciendo consecuentemente los costos de las mismas.



Los pisos serán de piedra natural permitiendo combinado con franjas de césped que se pliegan y transforman en bancos acompañados por una especie vegetal, recreando situaciones tipo plaza.

#### 5.2.4. Análisis Funcional



Este palpitante vacío se presenta como plataforma de múltiples actividades programáticas al aire libre y principal expansión de los locales comerciales a nivel calle.

Las acciones de consumo -mercado y arte y contemplación conviven y se mezclan con las activas de recreación. La conexión entre el Anfiteatro como elemento distintivo y la calle Constitución se da naturalmente y a simple vista.



La transformación a peatonal de la calle sin salida Fdo. Márquez de la Plata y de allí su tratamiento en el proyecto.



Se propone la utilización de vegetación nativa o especies bien adaptadas que permite el bajo consumo de agua de riego. El objetivo principal de la proporción y configuración del verde responde a aumentar las superficies permeables y reducir los efectos de isla de calor

A este sistema se le suma un subsistema agua de tres fuentes/estanques interconectados que suman al propósito del primero. La disposición programática propuesta junto al diagrama de circulación peatonal, vehicular y de estacionamiento configura un patrón urbano interconectado y abierto de excelente accesibilidad al visitante y a los empleados del complejo de forma natural y con una mínima irrupción al lugar y su comunidad. La flexibilidad de los límites del proyecto permite el cierre eventual durante la noche mediante portones desmontables alcanzando las condiciones de seguridad requeridas.

### 5.2.5. Análisis Espacial

La configuración morfológica da lugar a una isla programática de grandes locales gastronómicos desarrollada en tres niveles aterrizados que agrega a la trama urbana una nueva partición que invita al recorrido perimetral en todas sus caras.



Así nuestra propuesta se apoya en la cara sur en los laterales de los edificios existentes completando tejido según normativa dejando que todas las fachadas miren e interactúen hacia los espacios urbanos generados para expansiones y hacia todos los vecinos. En el trabajo del borde interno del proyecto, llámense construcción de las fachadas internas, se propone una relación vacío-llena equilibrada y acorde a la fisonomía del entorno. Que junto con el sistema de toldos y sombrillas minimizan las ganancias de calor al interior, colaborando con el alcance de la calidad del ambiente interior y la eficiencia energética del edificio.



La necesidad y conveniencia de vincular puntos estratégicos indicó la dirección de la implantación de los volúmenes/lLENOS así también el sentido del movimiento dentro de las distintas categorías de vacíos.

La idea de una respetuosa y armoniosa convivencia entre el nuevo emprendimiento y el barrio, y en la búsqueda de potenciarse mutuamente, alcanza su expresión mediante volúmenes cuya escala dialogan integralmente con las construcciones aledañas poniendo en valor el carácter histórico urbano del entorno.



El proyecto contempla un sistema de verdes en superficies horizontales y verticales en todos sus niveles.

### **Análisis del Contexto**

El punto histórico del museo Neruda se incorpora como parte del proyecto siendo remate de la calle-plaza central incrementando los lazos con la comunidad y preservando el patrimonio cultural del área. Por eso, en este gesto se incorpora la posibilidad de transformación de este sector del barrio, que ineludiblemente se contagiará de los aires nuevos que traerá esta intervención.

#### **5.3.1. Casa del Camba (Santa Cruz -Bolivia)**



#### **5.3.2. Análisis de Emplazamiento**



Santa Cruz de la Sierra, Andrés Ibáñez, avenida Urubú, 4to Anillo Norte

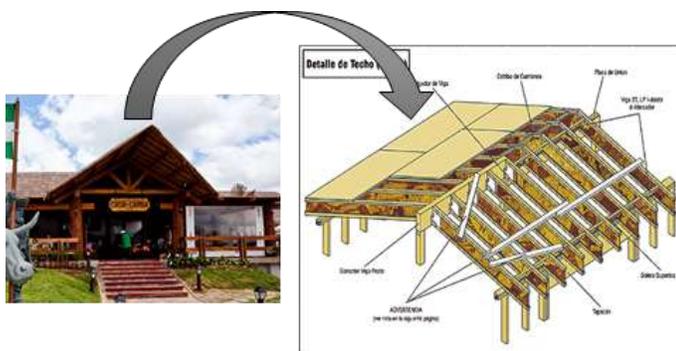
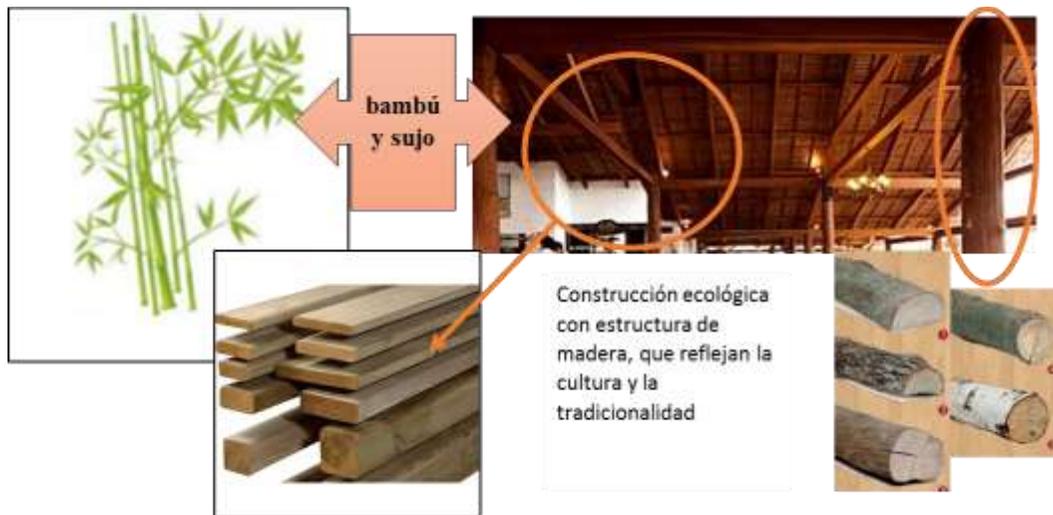


La Casa del Camba Urubú es un restaurante campestre que se encuentra en una de las zonas más privilegiadas de la ciudad (colinas del Urubó) por su topografía, extensas áreas verdes y hermosas viviendas

### 5.3.3. Análisis Tecnológico



Las principales estructuras de este lugar mantienen la tradición de la construcción usando cañas y bambú, que son materiales extraídos del lugar y que son aptos para las condiciones climáticas que se presentan

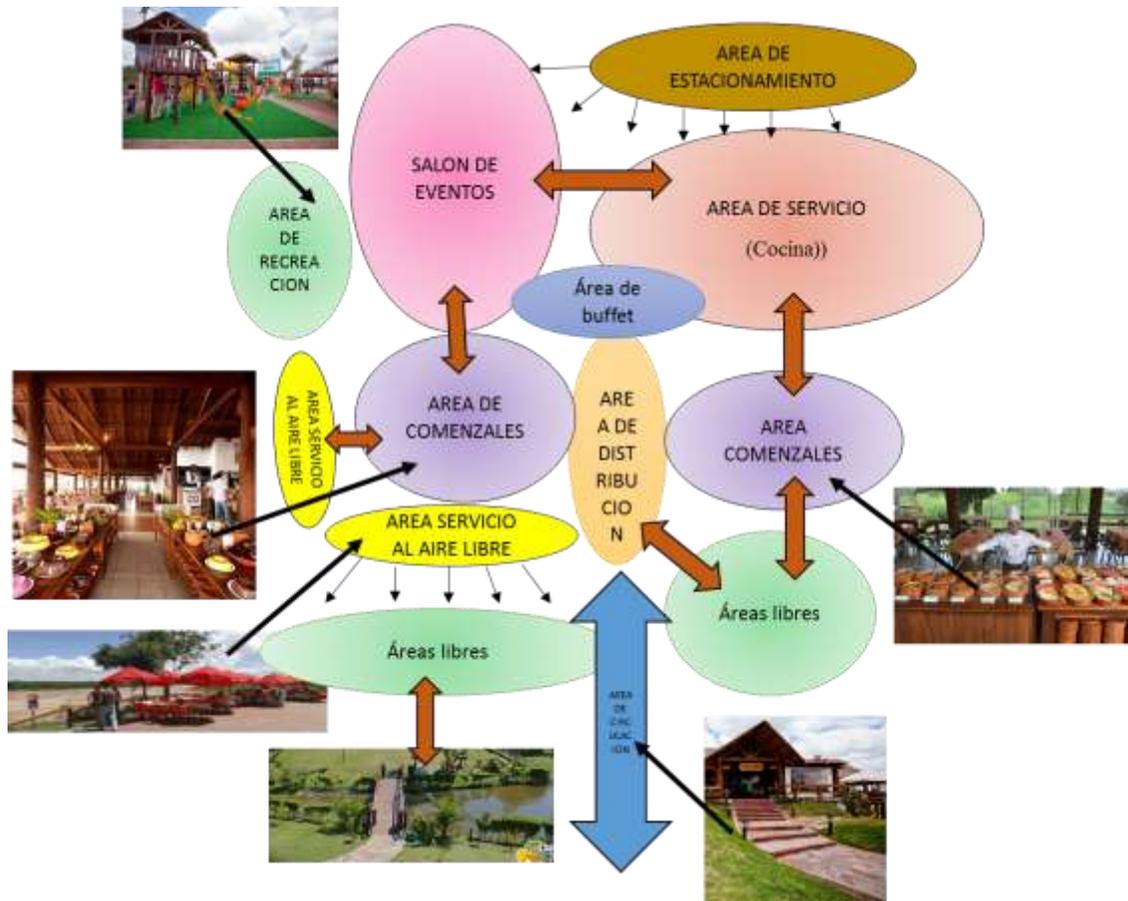


La característica principal de este restaurant es que la sencillez en su construcción como el techo de son distribuidos en una cercha de madera de dos aguas, que dan refugio a los visitantes permitiéndoles gozar de una fresca sombra y un agradable ambiente, el cual climatiza de manera adecuada, según las características que presenta este departamento

#### 5.3.4. Análisis Funcional

La Casa del Camba cuenta con una infraestructura capaz de brindar atención simultánea a 800 comensales. Su variado Menú ofrece los más exquisitos platos.

#### Esquema Funcional



Restaurante para degustar los típicos sabores cambas. La mejor culinaria criolla servida con la mejor categoría.



**Áreas de Entretenimiento.-** las áreas de entretenimiento son el factor más importante después de la comida, para el visitante el cual puede no solamente disfrutar de un espectáculo, bailes y una buena atención si no también la vista de una hermosa naturaleza que presenta el lugar como ser: lagunas, parques, campos al aire libre.



- Música al vivo (Sábados y Domingos)
- Tamborito (Sábados a Domingos)
- Mini – Zoológicos
- Parques infantiles temáticos
- Cabaña de las hamacas.
- Ballet Típico

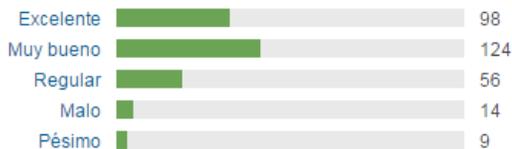


Cuenta con áreas de recreación activa y pasiva para los diferentes usuarios que asisten al lugar



Salón de Eventos en la zona del Urubó, que cuenta con una central de aire acondicionado, una estructura de más de 7 metros de altura y una superficie de 320 metros cuadrados, con vista a la laguna y a las áreas verdes. La capacidad del salón es de 300

Calificación de los visitantes



Calificación de los usuarios sobre del servicio y el ambiente que ofrece este centro gastronómico

(Fuente: Pag. Casa del Camba)

### Conclusión.

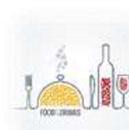
Al analizar los modelos reales que podemos encontrar en los distintos niveles, estos centros presentan algo en común y es el de ofrecer al usuario un lugar que sea apropiado, atractivo y confortable con un servicio de calidad, que tenga relación con la naturaleza y las culturas, en donde los visitantes puedan servirse platos exquisitos



que satisfagan cualquier paladar, y en donde los materiales utilizados para la construcción son muy importantes ya que le dan un estilo único de autenticidad a cada centro.

El emplazamiento es un factor importante para poder destacar un centro gastronómico.

## **5.2. Análisis de emplazamiento**



### **Alternativa 1**

- **Sitio.-** Está ubicado en la primera sección del municipio de Méndez, zona noroeste
- **Accesibilidad.-** Cuenta con una sola vía de ingreso asfaltada calle Tomatitas y dos colindantes vecinos, poco flujo vehicular mayormente privado.
- **Dimensión.-** El terreno tiene de frente 60m y de fondo 54 m haciendo un total de área de: 3240 m<sup>2</sup>

### **Aspectos físicos naturales**

- **Termometría.-** Temperatura promedio anual es de 16.7°
- **Anemometría.-** Vientos predominantes norte sur velocidad
- **Pluviometría.-** 466.1 mm promedio anual

### **Estructura Geográfica**

- **Topografía:** No presenta ningún desnivel y el terreno es apto para la construcción y posible ampliación
- **Hidrológico.-** No se encuentra cerca de un río como recurso natural

### **Contexto**

#### **Sistema de transporte (perfil material)**

#### **Redes de infraestructura**

- **Agua potable.-** Cuenta con el servicio de agua potable
- **Sistema de riego.-** No cuenta con sistema de riego cerca del lugar
- **Desalojo de aguas negras.-** No cuenta con desalojos de aguas negras
- **Energía eléctrica** Cuenta con servicio energía eléctrica
- **Gas.-** No cuenta con red de gas domiciliario
- **Control de desechos.-** No existe control de desechos
- **Equipamientos.-** No cuenta con equipamientos relevantes cerca del lugar



### Estructura ecológica

- **Flora:** se encuentra ubicado cerca de plantaciones agrícolas con vegetación nativa del lugar abundante.

### ALTERNATIVA 2

- **Sitio.-** Está ubicado en la zona noreste de la localidad de Tomatitas
- **Accesibilidad.-** Cuenta con dos vía de ingreso de tierra calle S/N y dos colindantes vecinos, poco flujo vehicular mayormente privado.
- **Dimensión.-** El terreno tiene de frente 55m y de fondo 62m

### Aspectos físicos naturales

- **Termometría** Temperatura promedio anual es de 16.7°
- **Anemometría** Vientos predominantes norte sur velocidad 9 km/h
- **Pluviometría** 466.1 mm promedio anual

### Estructura geográfica

- **Topografía.-** No presenta ningún desnivel y el terreno es apto para la construcción y posible ampliación
- **Hidrológico** Se encuentra a pocos metros de los ríos Guadalquivir

### Contexto

#### Redes de infraestructura

- **Agua potable.-** Cuenta con el servicio de agua potable
- **Sistema de riego.-** No cuenta con sistema de riego cerca del lugar
- **Desalojo de aguas negras** No cuenta con desalojos de aguas negras
- **Energía eléctrica** Cuenta con energía eléctrica
- **GAS** No cuenta con red de gas domiciliario
- **Control de desechos.-** No existe control de desechos



- **Equipamientos.-** No cuenta con equipamientos relevantes cerca del lugar

**Estructura ecológica.-** Flora se encuentra ubicado cerca de plantaciones agrícolas con vegetación nativa del lugar abundante

- **Fauna:** gran variedad de especies en la zona

### Alternativa 3

- **Sitio.-** Está ubicado en la zona noroeste de la localidad de Tomatitas
- **Accesibilidad.-** Cuenta con una sola vía de ingreso de tierra calle Tomatitas y dos colindantes vecinos, poco flujo vehicular mayormente privado.
- **Dimensión.-** El terreno tiene de frente 41m y de fondo 57m

### **Aspectos físicos naturales**

- **Termometría.-** Temperatura promedio anual es de 16.7° **anemometría.-** Vientos predominantes N-E velocidad 2.6 km/h
- **Pluviometría.-** 466.1 mm promedio anual

### **Estructura geográfica**

- **Topografía.-** el terreno tiene pendientes muy pronunciadas
- **Hidrológico.-** No se encuentra cerca de un río como recurso natural

### **Redes de infraestructura**

- **Agua potable.-** Cuenta con el servicio de agua potable
- **Sistema de riego.-** **No cuenta con sistema de riego cerca del lugar**
- **Desalojo de aguas negras.-** **No cuenta con desalojos de aguas negras**
- **Energía eléctrica.-** Cuenta con energía eléctrica
- **Gas.-** No cuenta con red de gas domiciliario
- **Control de desechos.-** No existe control de desechos

**Equipamientos.-** No cuenta con equipamientos relevantes cerca del lugar



**Estructura ecológica.-** Flora se encuentra ubicado cerca de plantaciones agrícolas con vegetación nativa del lugar abundante

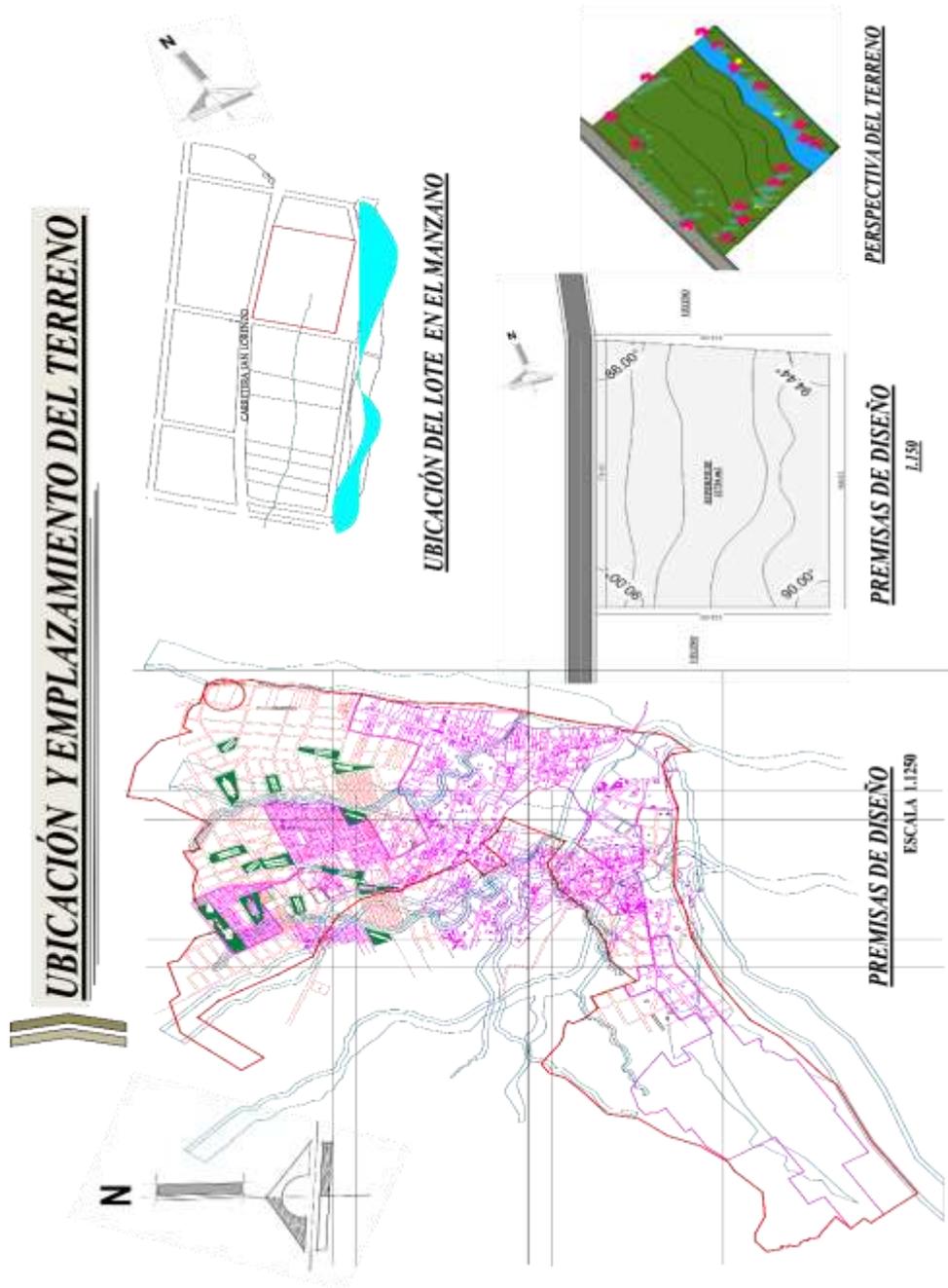
### **Elección Del Sitio Valoración y elección de las alternativas de emplazamiento**

Alternativa	sitio	accesibilidad	dimensión	Aspectos físicos naturales	contexto	Atractivo. turístico	Puntuación
1	7,5	4	6	4	7	5	5.5
2	8.5	9.5	9.2	8.5	8.5	8.3	8.75
3	6	5	6,8	7	6	7	6.3

Terminando el análisis y calificación de alternativas de sitio, podemos constatar que el puntaje más alto del análisis pertenece a la alternativa 2, dando así un puntaje de **8.75** favorable para el emplazamiento del proyecto.

### **5.3. ANALISIS DE SITIO (Alternativa 2)**

#### **Zona de Estudio**



**Zona de Baja Densidad.** La calidad paisajística de la zona, ha originado la incursión de nuevos asentamientos mediante urbanizaciones, incorporándose a continuación del



asentamiento original de Tomatitas, estas han ocupado sitios elevados como también las partes bajas próximas al Guadalquivir. Estos nuevos asentamientos consideraron en el fraccionamiento de los predios, lotes entre los 1.000 y 2.000 metros, lo que ha permitido mantener las condiciones paisajísticas y ambientales de la zona.



 Zona de baja densidad

**Reglas de Uso**

Esta zona abarca la parte alta de Tomatitas como también una fracción de la parte baja, estructurada por la carretera principal que la atraviesa, para una mayor identificación

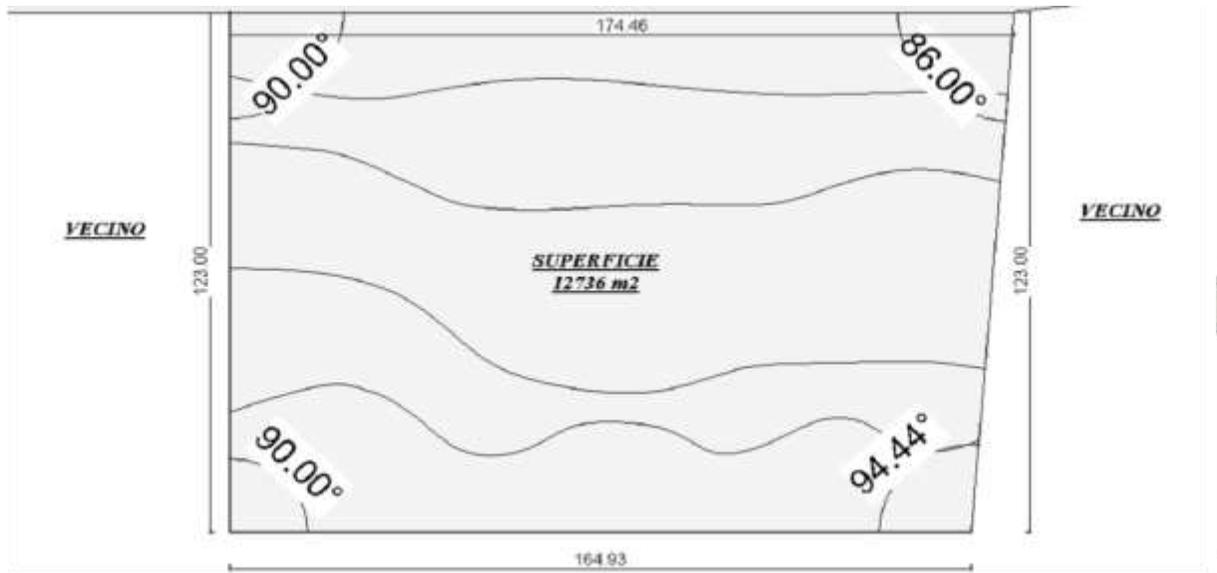
**Permitido**

La actividad de servicios de restaurantes, que deben contar con estacionamiento propio y no agredir morfológicamente el paisaje natural.

El terreno elegido está ubicado en el área urbana de la Primera Sección del Municipio de Méndez en la comunidad de Tomatitas, perteneciente al barrio la Banda. A 8 Km aproximadamente al noreste del departamento de Tarija.



### Dimensión





## Aspectos Físicos Naturales

INDICE	Unidad	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	MEDIA
Temp.Max. Media	°C	24,1	25,8	25,2	23,9	23,3	23,5	24,0	24,3	23,8	25,2	25,3	25,2	25,8
Temp. Min. Media	°C	7,2	8,4	8,5	8,5	8,6	8,7	8,8	8,6	8,1	8,2	8,3	6,2	8,85
Temp. Media	°C	19,6	19,2	18,9	17,1	14,7	13,8	13,7	14,5	15,0	17,2	18,3	18,7	16,7
Temp.Max.Extr.	°C	34,5	32,2	34,0	36,0	34,0	34,0	35,0	39,8	37,0	37,5	35,0	34,4	39,8
Temp.Min.Extr.	°C	5,7	5,0	3,5	-2,0	-3,0	-9,02	-8,0	-9,0	-5,0	-1,0	2,0	3,2	-9,02
Días con Helada		0	0	0	0	1	4	4	2	1	0	0	0	13

- **Termometría**

La temperatura Media Anual es de 16.7° C., la Máxima Media Anual de 25.8 °C, y la Mínima Media de 8.85 °C. La Máxima Extrema, ha sido de 39,82 °C, y la Mínima Extrema de -9.02 °C. En la zona Alta la temperatura media está alrededor de los 15 °C.

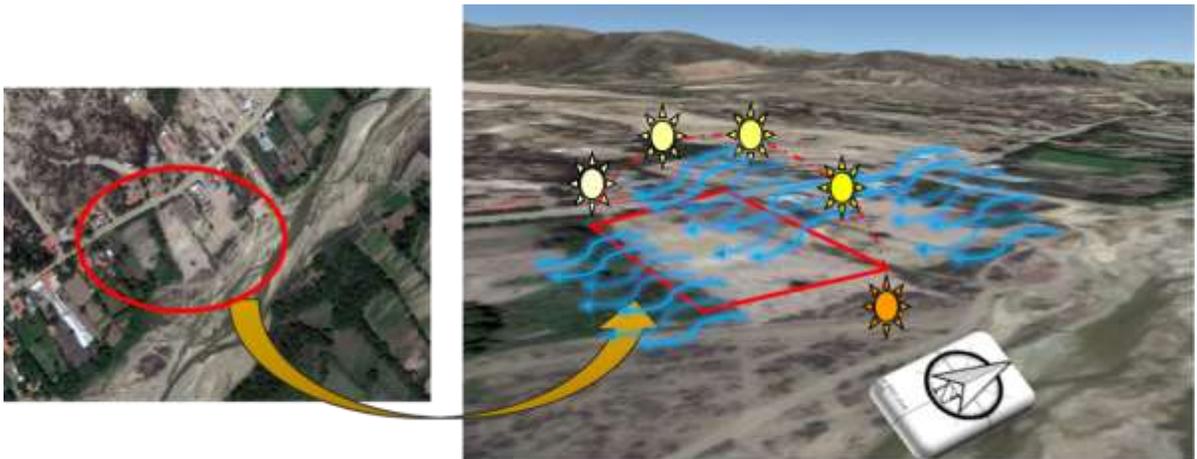
Referente a la insolación que se presenta en la Sección, se tiene que la media anual es de 6.5 hrs. /día, siendo la máxima media de 8.0 hrs. /día que corresponde al mes de agosto y la mínima que se presenta en enero con 5.5 hrs. /día.

Índice	Unidad	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	MEDIA
Dirección Del Viento		S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Vel. Del Viento	km/hra	4,1	4,2	3,9	4,1	4,3	4,0	4,2	5,1	4,0	3,7	3,9	3,2	4,2



- **Anemometría**

La dirección predominante del viento es del Sur, la misma alcanza una velocidad promedio de 4.2 Km/Hr. La intensidad de la velocidad máxima del vientos alcanzan en los meses de Agosto a Febrero de 5,1 – 4,1 Km/Hr.



- **Pluviometría**

Índice	Unidad	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	MEDIA
Humad. Relativa	%	72	75	72	70	65	62	60	58	62	63	68	70	67
Precipitación	mm	145,4	108,4	90,1	23,3	3,9	1,1	1,0	4,2	10,7	46,5	71,8	113,5	619,9
Pp. Max. 24 hrs.	mm	93,0	61,0	44,0	48,7	19,0	6,0	8,0	20,5	30,0	28,0	39,0	91,0	93,0
Días con Lluvia		14	13	10	4	1	0	0	1	2	6	9	11	71

En la zona, tomando en cuenta que el 86% de las precipitaciones se concentran entre los meses de noviembre a marzo, se tiene que la misma alcanza a 619.9 mm

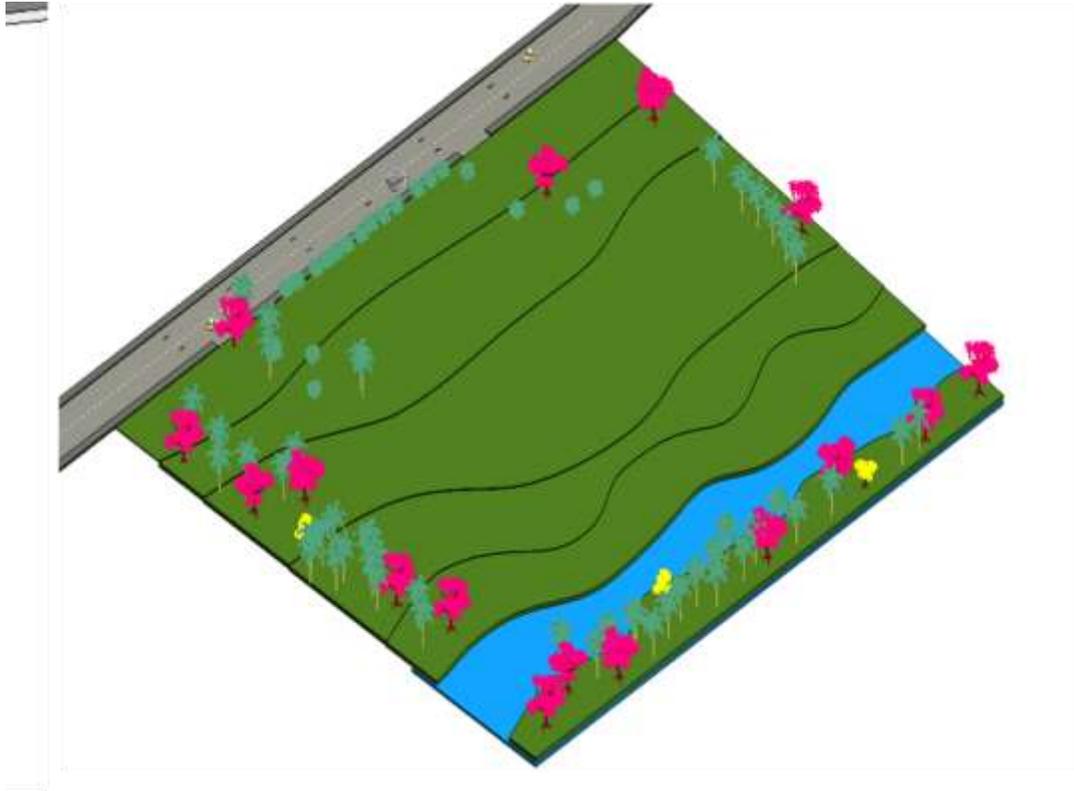


## Estructura Geográfica

- **Topografía**

La topografía del sitio es la característica de un valle, el terreno se encuentra en la parte baja donde cuya superficie es plana con mínimas pendientes la declinación va de su este

- El análisis de pendientes, el terreno presenta cuatro niveles de pendiente de 5%
- El sitio presenta pequeñas depresiones y ondulaciones
- La diferencia entre el punto más alto y el punto más bajo de 1mt



- **Orografía**

El terreno en la parte posterior tiene un leve montaña llena de matorrales, el espacio restante es relativamente plano y no presenta ningún vacío.



- **Hidrografía**



Cuenta con una importante cuenca el rio Guadalquivir que revaloriza el lugar. Escogido y permite una vista panorámica para quien visita el lugar también sirve de extracción de peces para la alimentación como ser los cangrejos

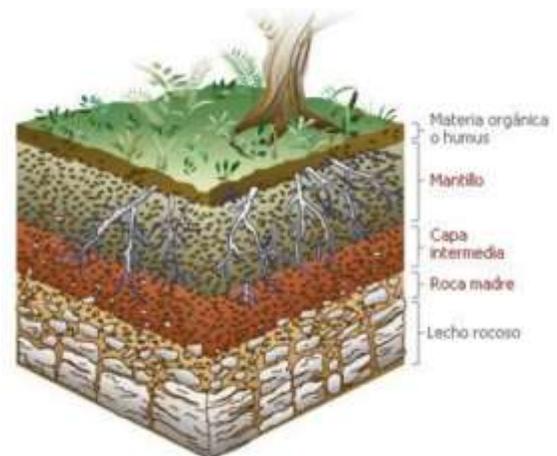


- **Geológico**

Este suelo permite dar a conocer las características físicas y mecánicas del [suelo](#), es decir la composición de los elementos en las capas de profundidad, así como el tipo de [cimentación](#) más acorde con la obra a construir y los asentamientos de la estructura

En relación al [peso](#) que va a soportar

Terrenos naturales: Prescindiendo de los terrenos formados por rocas óptimas para cimentar



## Estructura Ecológica



- **Vegetación.-** La conservación de una vegetación rica y diversa es de interés para unas condiciones de vida agradable y sana por ello en el invierno debe mencionarse la vegetación

La vegetación típica de la zona son los molles que se ubican en el terreno evitando en gran medida la erosión del terreno en esta zona, churquis, acacias, matorrales, vegetación herbácea



## Contexto

## Redes de infraestructura





## Equipamiento Comercial



La calidad paisajística de la zona, ha originado la incursión de nuevos asentamientos mediante urbanizaciones, incorporándose a continuación del asentamiento original de Tomatitas, estas han ocupado sitios elevados como también las partes bajas próximas al Guadalquivir. Estos nuevos asentamientos consideraron en el fraccionamiento de los predios, lotes entre los 1.000 y 2.000 metros, lo que ha permitido mantener las condiciones paisajísticas y ambientales de la zona.

Esta zona abarca la parte alta de Tomatitas como también una fracción de la parte baja, estructurada por la carretera principal que la atraviesa, para una mayor identificación, la zona abarca una extensión de 22,93 hectáreas, con 114 viviendas establecidas en su interior, manteniendo una densidad bruta de aproximadamente 25 hab. /ha.



**Área de comercio.**- está referida a las edificaciones de uso comercial como ser restaurantes, tienda, mini mercados, etc.

En el municipio está ubicado en toda la avenida principal.



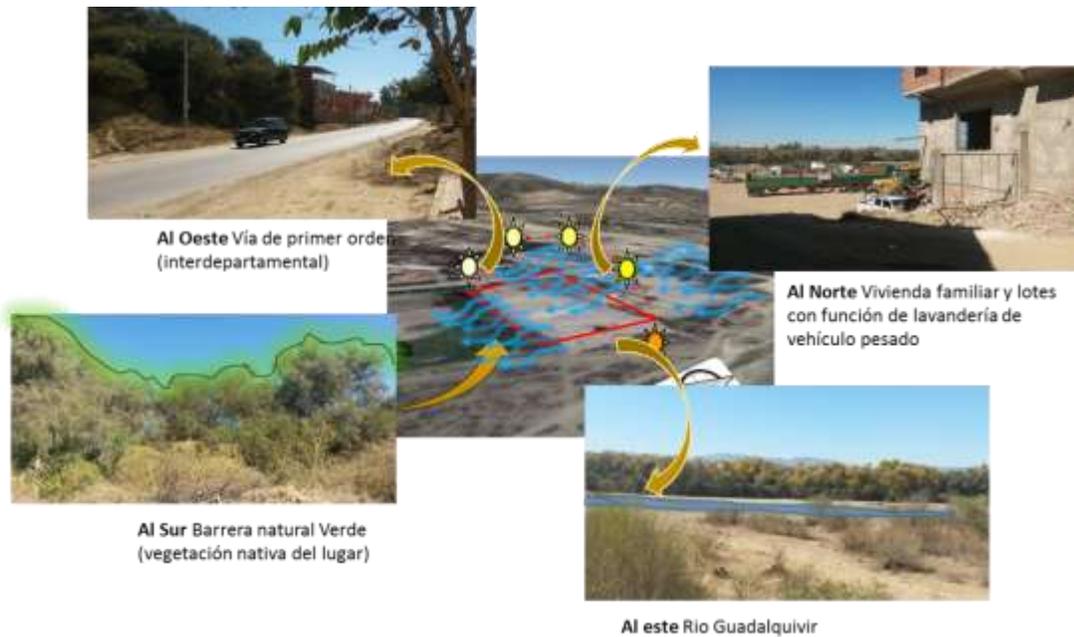
La zona se destaca por la oferta de la gastronomía típica tradicional pero los lugares que prestan este servicio no cumplen con las condiciones óptima de salubridad ni de atención óptima a los usuarios.



### **Morfología Sitio**

El entorno inmediato de puede observar terrenos grandes que no están delimitados aun a las orillas del rio Guadalquivir, en este entorno también se puede percibir abundante vegetación nativa con calles no consolidadas la cual en la actualidad está en un mal estado y los pobladores del lugar solo la utilizan como vía peatonal alternativa para ir hacia el rio, colindante a esta una barrera verde natural con una infinidad de especies vegetales tradicionales del lugar y solamente la vía principal que está calificada como una vía de primer orden ya que es una vía interdepartamental que se encuentra asfalta sobre esta avenida se puede observar la presencia de algunas casas de estilo colonial que se hallan realizadas con materiales tradicionales del lugar con cubiertas de teja colonial y muros de ladrillo revestido siempre con abundante vegetación.

Al noreste de la ubicación del terreno se observa un gran paisaje natural que está compuesto por una vista panorámica del rio Guadalquivir.



### Contexto Socioeconómico (aspecto demográfico)

analizando varios componentes del Diagnostico Económico y Social así como elementos potenciales emergentes del Ordenamiento Territorial Productivo, por el número y calidad de ATRACTIVOS naturales y culturales que se localizan en la sección municipal, se ha identificado al TURISMO como uno de los sectores económicos productivos relevantes.

Por su cercanía e íntima relación con la ciudad Capital del Departamento de Tarija se hace imprescindible vincular a los actores públicos locales con los de la Provincia Cercado y particularmente con el Municipio de Tarija, que proporcionaran el dato del flujo turístico que entra a la Provincia y hace incidencia en la comunidad de Tomatitas

### Población turística que llega a Tarija (2014)





Proyección de flujo turístico

$$P_p = 98,544 * (1 + (3,6 * 10 / 100))$$

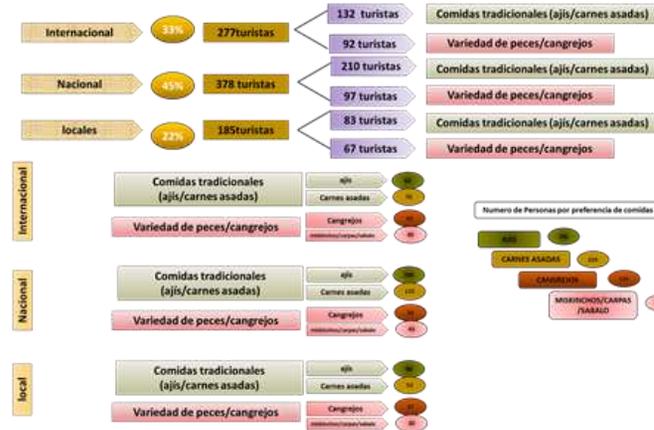
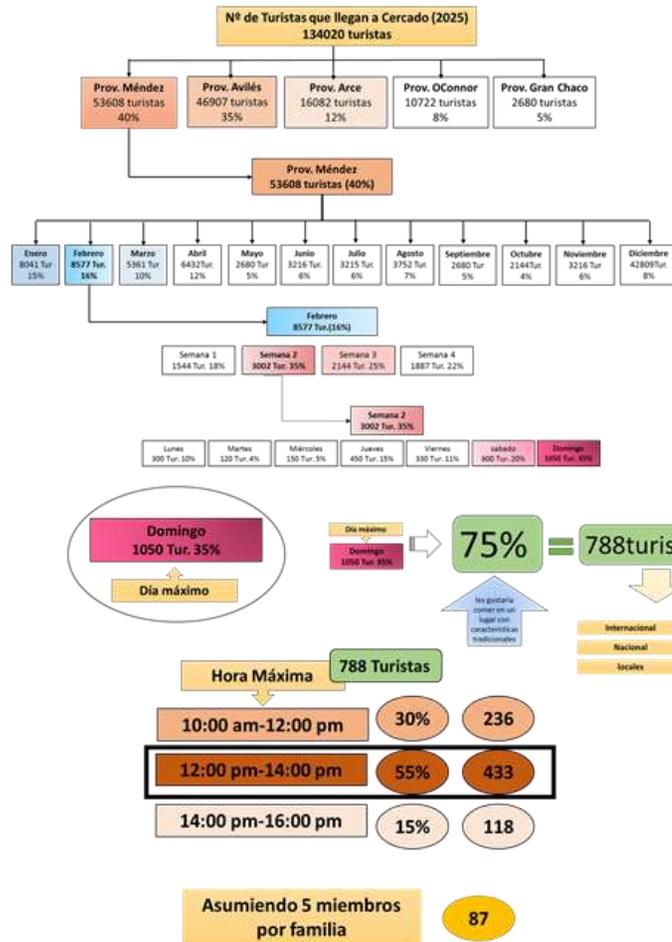
$$P_p = 134,020$$

(Pp = Población proyectada)

(Población proyectada a 10 años)



## CALCULO DE USUARIO



### Respeta el tradicional 60% - 40%.

Dentro del sector restaurantero existe una ley escrita y que es de uso común. Establece que del total de espacio del local donde vas a instalar tu restaurante debes reservar el 60% de los metros cuadrados para el área de servicio y 40% para el área de producción.

parámetro de 1.5 a 2 m2 por persona.

### Por razonamiento matemático

433 comensales x **1.6 m2** = **693 m2** (área de comensales)

Por regla de tres

(693m2 x 40)/60 = **462 m2** (área de producción)

Por lo tanto

693 m2 + 462 m2 = **1155 m2 de superficie total (20%)**

924m2 área construida

231m2 al aire libre



## Estructura Sociocultural

Los naturales de Tarija se les llaman *tarijeños* o *chapados*. Histórica, étnica, económica y culturalmente la región tarijeña se encuentra estrechamente relacionada en el [Cono Sur](#).

En la segunda semana de abril de cada año (teniendo por centro el día [15 de abril](#)) se celebra la [Fiesta de la Tarijeñidad](#) o [Fiesta de la Tradición Chapaca](#) ya que esa fecha conmemora a la [Batalla de La Tablada](#) con la cual Tarija se liberó del yugo colonial.

### 1.1.1. Gastronomía tarijeña o chapaca

Algunos platos y bebidas de la [gastronomía](#) chapaca:



- [Ají de patitas](#)
- [Ají de arroz \(guiso chapaco\)](#)
- [Anchi](#)
- [Arvejada](#) (se consume principalmente en [Semana santa](#))
- [Asado](#) que incluye las siguientes variedades:
  - [Chivo a la cruz](#) (colocado entero en una cruz de palo y asado a fuego lento)
- [Chanfaina](#)
- [Sopa de maní](#)
- [Sopa de maíz y papa con queso](#)
- [Sopa de zapallo](#)
- [Aloja](#)
- [Locro chaqueño](#) ( de maíz duro hervido con [charque](#) o, si no, espinazo fresco de cordero)
- Chanco a la Cruz
- [Chirriadas](#) (especie de tortillas de maíz)
- [Masitas](#) (de [coime](#))
- [Picante de patas](#)
- [Picante de pollo](#)
- [Ranga](#)
- [Canelao](#) ("cóctel" de singani con canela).
- [Diana](#) ("cóctel" de singani con leche)



- [Asado chaqueño](#) (un [asado](#) a fuego lento al modo [rioplatense](#) )
- [Parrillada](#) de menudencias de [cordero](#) o [chivo](#)
- [Asado de chanco a la olla](#)
- [Empanadas](#) blanqueadas
- [Rosquetes](#)
- [Vino](#)
- [Queso](#)
- [Mate](#)
- [Guiso chapaco](#)
- [Humintas](#) o humitas (son renombradas las de [Tomatitas](#))
- [Pastel de queso y cebollas](#)
- [Singani](#)
- [Saice](#)
- [Pito de coime](#)
- [Carbonada de zapallo](#)
- [Chancao](#)
- [Chanco al horno](#) (cerdo cocinado al horno)
- [Huarapo](#) (bebida)
- [Jugo de caña](#)
- [Tamales](#)

La mayoría de estas comidas son típicas de toda la región durante todo el año, algunas son más características de ciertas zonas o de ciertas fechas.

### 1.1.2. Danzas y músicas folclóricas chapacas

- [Cueca](#)
- [Chacarera](#)
- [Zamba](#)
- [Chamamé](#)
- [Rueda chapaca](#)
- [Bailecito](#)
- [Cacharpaya](#)
- [Tonada](#)
- [Copla](#)
- [Tobas](#)
- [Atico](#)
- [Chunchos](#)
- [Gato](#)
- [Escondido](#)





- [Taquirari](#)
- [Malambo](#)

Estas danzas se acompañan con el son de [guitarras](#), [violines](#) y [bombos](#). En las celebraciones se ejecuta el [erke](#), la [caña](#), la [camacheña](#), la [caja](#), la [quenilla](#) y el tambor. Estos instrumentos se ejecutan según la época del "[calendario chapaco](#)"; por ejemplo, en la época de lluvias (verano) se ejecuta el [erke](#) acompañado de la [caja](#), se baila la "[rueda del erke](#)" y se cantan coplas y tonadas particulares. En la [Semana Santa](#) se ejecuta el [violín chapaco](#), se baila la "[rueda del violín](#)" y se cantan las tonadas de la época. En otoño e invierno, denominada por los [chapacos](#) como la "época seca", se toca el instrumento de la "[caña](#)", se baila la "[rueda de la caña](#)" y se cantan tonadas según la festividad o fiesta. Lo mismo sucede con la [camacheña](#) (que es una variante de la [quena](#)) que se toca acompañada de la [caja](#) en la [Fiesta Grande de Tarija: San Roque](#) y en festividades sucesivas.



**ANALISIS DE F.O.D.A.**

PARTICIPACION ECONOMICA DEL SECTOR SECUNDARIO	
TEMA Y /O VARIABLE	ANALISIS INTERNO
<b>Fortaleza</b> El área urbana del lugar es un atractivo turístico en sí por sus características arquitectónicas, posee un equipamiento cultural (casa de museo, mercados) y posee en toda la región atractivos naturales (comparables por su belleza natural).	<b>FORTALEZA</b> -El área urbana del lugar es un atractivo turístico en sí por sus características arquitectónicas. -posee un equipamiento cultural (casa de museo, mercados) y posee en toda la región atractivos naturales (comparables por su belleza natural).
	<b>OPORTUNIDAD</b> -ordenar el área urbana de tal manera que se fortalezca este sector. -Mejorar las infraestructuras para atraer más visitantes y fortalecer así el equipamiento. -ordenar el tráfico a través de las calles para poder disponer de espacios más atractivos.
	<b>DEBILIDADES</b> -Falta de políticas que permitan el mejor patrimonio de la localidad. -Falta de proyectos que fortalezcan los atractivos naturales como valor turístico potencial.
	<b>AMENAZAS</b> -Pérdida de la identidad cultural.

EQUIPAMIENTO URBANO	
TEMA Y /O VARIABLE	ANALISIS INTERNO
<b>Equipamiento urbano</b> Necesidad de equipamiento.	<b>FORTALEZA</b> -El área urbana, cuenta con todos los equipamientos urbanos básicos. -Iniciativa de un centro de investigación y desarrollo agrícola. -Implementación de un campo ferial integral. -Implementación de un centro gastronómico.
	<b>OPORTUNIDAD</b> -Existen áreas en las que se pueden emplear a un futuro equipamientos necesarios. -Iniciativa de un centro de investigación y desarrollo agrícola. -Implementación de un campo ferial integral. -Implementación de un centro gastronómico.
	<b>DEBILIDADES</b> -Insuficiente de espacios públicos de memoria y recreación. -Falta de equipamiento en apoyo a potenciar el sector comercial, agrícola, turístico y gastronómico.
	<b>AMENAZAS</b> -Declinamiento del sector agrícola comercial y turístico representado en la zona.
	<b>AMENAZAS</b> -Pérdida de la identidad gastronómica tradicional.

CULTURA Y TRADICIONES			
TEMA Y /O VARIABLE	FORTALEZA	OPORTUNIDAD	DEBILIDADES
<b>Investigación, cultura, tradiciones</b> Museos y eventos.	-Existe equipamiento cultural como la casa de don Mateo. -Diversas actividades culturales. -Ferias de San Lorenzo. -Ferias gastronómicas y agrícolas.	-Fomentar la expresión de la cultura y tradiciones. -Atenciones turísticas. -Apoyar al potencial gastronómico y agrícola. -Impulsar la importancia de la comida tradicional como turismo.	-Deficiencia de infraestructura destinada a actividades del ámbito cultural gastronómico.
	<b>Tradiciones</b> Festivales y eventos.	-Generar proyectos que vayan en beneficio de los turistas. -Fomentar a los productores a exponer sus productos en dichas ferias. -Feria de la papa agosto. -Feria de San Lorenzo. -Carnaval. -Feria de la papa agosto. -Feria de la papa agosto. -Feria agrícola - junio. -Feria del maíz - agosto. -Feria del queso - julio. -Feria de la corrida - oct. -Feria del vino - junio. -Feria del marisco - oct. -Feria del pan - agosto. -Feria de la uva - oct.	-Falta de políticas que vayan en apoyo a estas ferias. -Falta de infraestructura adecuada donde se expongan estos productos agrícolas.
<b>Condiciones</b> microeconómicas, raciales, étnicas y religiosas que inciden en el desarrollo de la cultura y preservación de las tradiciones.		-Dar a conocer la cultura y tradiciones de nuestra tierra a turistas internacionales, regionales, estatales y nacionales.	-Pérdida de identidad cultural.
	<b>Políticas, instituciones</b> y acciones que inciden en la identidad cultural.	-Desarrollo y crecimiento cultural. -Potenciar la cultura y áreas naturales nativas a través de proyectos. -Creación de políticas que apoyen los sectores potenciales de la región.	-Falta de políticas actualizadas y orientadas a preservar y fortalecer la cultura. -Falta de implementación de acciones para proteger estos diferentes áreas.

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIAS  
**ARQUITECTURA Y URBANISMO**

ESTUDIANTES:  
 • ESPERIDIA LACAYOLA ORTA, J. LITIA  
 • U.A.J.M.S

**CENTRO GASTRONOMICO TEMATICO CULTURAL**

**TOMATITAS**

LAMINA N°

VENTANA  
 DISEÑO:

• PROYECTO DE GRADO TECNICO  
 • ARO AMARILLO VENTURA FLORES



## ANALISIS DE F.O.D.A.

TEMA Y/O VARIABLE	MEDIO FISICO NATURAL		
	ANÁLISIS INTERNO	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES
<b>Hidrología /Aguas</b>	<b>FORTALEZA</b> La sección cuarta con 2 cuencas hidrográficas, la 1ª fuerza potencial de agua para irrigación de riego comprende las Playas y sus afluentes, la 2ª comprende al Río Guadaluquivir con 4 tributarias y ríos existentes.	Opportunidades -Fuerte potencial de agua para irrigación de riego. -Incluir otras de influencia al río, crear corredores verdes. -Fortalecer las áreas naturales aportando al objetivo de potenciar el turismo. -Captación y almacenamiento de agua.	DEBILIDADES -Contaminación de aguas superficiales por eliminación de aguas servidas y la presencia de metales pesados, que restringen su uso para el consumo humano y el riego en la producción agrícola. -Contaminación del agua por los pozos sépticos y drenajes. -Existencia de una contaminación y análisis de los datos de las tendencias del clima.
<b>Clima</b>	Temperatura relativamente alta en verano y baja en invierno. - De julio a octubre la velocidad de los vientos alcanza de 18 a 36 Km/h, con vientos extraordinarios de 90 Km/h. La alta para el desarrollo de la producción agrícola. -Frecuencia de vientos del Sur y Sur este.	Opportunidades - El clima genera una variedad de paisajes, se puede crear energías alternativas. -Las condiciones climáticas presentes en la zona baja, son ideales para el desarrollo de la producción agrícola.	DEBILIDADES - Heladas en los meses de mayo a septiembre limitando el desarrollo de cultivos agrícolas.

TEMA Y/O VARIABLE	ALTERACIONES DEL MEDIO NATURAL		
	ANÁLISIS INTERNO	OPORTUNIDAD	DEBILIDADES
<b>Agua</b>	<b>FORTALEZA</b> El río Guadaluquivir presenta un caudal mínimo de 0.96 y máximo de 74.628 m <sup>3</sup> /s.	Opportunidad -Captación y almacenamiento de agua. -Saneamiento de las quebradas y ríos para poder rescatar los derechos. -Falta de programas de educación y concienciación hacia el uso del agua. -El 75% de los ríos de la zona se encuentran contaminados.	DEBILIDADES -Contaminación del agua por los pozos sépticos y drenajes. -Contaminación total de aguas. -Pérdida de acuíferos. -Pérdida de especies.

TEMA Y/O VARIABLE	MERCADO LABORAL EMPLEO Y SALARIOS		
	ANÁLISIS INTERNO	OPORTUNIDAD	DEBILIDADES
<b>Populación económica-mente activa</b>	<b>FORTALEZA</b> -Población en su mayoría joven y adultos de 18 a 40 años. -Alfabeto de obra calificada.	OPORTUNIDAD -Falta de fuentes laborales para la población profesional.	DEBILIDADES -Falta de fuentes laborales para la población profesional.
<b>Mercado laboral</b>	-Gastronomía 20% -Actividad informal en plano secundario.	Opportunidad -Implementación de ambientes con espacios adecuados que fortalezcan el potencial gastronómico del lugar. -Generar espacios para actividades comerciales.	DEBILIDADES -Falta de competencias laborales. -Pérdida de ingresos al municipio. -Fragos urbano deteriorada y congestionamiento de vías públicas.



ESCUELA DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS  
ARQUITECTURA Y URBANISMO

ESTUDIANTES: ESPINOZA ACOSTA, GINA ZULEYMA

U.A.J.M.S.

## CENTRO GASTRONOMICO TEMATICO CULTURAL TOMATITAS

LAMINA N°

MAQUILLA  
DOCENTE:  
PROYECTO DE GRADO TES-80  
AÑO TRABAJO VENTURAS FLORES

