

1. INTRODUCCIÓN DEL PROYECTO DE GRADO

La FAO (organización de naciones unidas para la alimentación y de la acuicultura), apoya al desarrollo de la acuicultura y la pesca, con la elaboración de ante proyectos y leyes para la producción explotación de la carne de pescado.

Según estudios del periódico de la razón y corroborando con datos de la FAO (organización de naciones unidas para la alimentación y de la acuicultura), se determinó que Bolivia tiene el menor índice de consumo de la carne de pescado a un porcentaje de 2 kilos por persona al año, donde lo normal sería 12 kilos por persona al año para una vida saludable, hay una diferencia que en el departamento de Tarija pasa lo contrario el consumo es masivo y notorio por el ingreso de una variedad de pescados, mariscos, almejas, ostiones, langostinos, calamares, paiche, salmón, tilapias. Estos productos son importados de Perú y Chile. Pero a toda esta información se notó que los productos ingresados al departamento no se venden en el mercado (abasto de pescado 'el dorado'). Por lo que su infraestructura es muy precaria e inadecuada para la conservación de estos productos que son muy delicados a la descomposición, si no están en un ambiente adecuado para la conservación de la carne. De esta manera, se los vende en supermercados y comercios privados.

Bolivia es un país muy potencial para la producción de la carne de pescados según estudios de la FAO, por sus condiciones climatológicas y tierras para crear represas, para generar un desarrollo económico en la comercialización de una variedad de pescados.

La FAO realizó una clasificación y tipos de peces más comunes en la amazonia boliviana y son el Surubí, Pacú, Corvina, tambaquir, dorado de escama, dorado de piel, paleta, general, blanquilo, sábalo, tucunare, palometa, muturu, benton, bagre, pintado paiche y yatuarana.

En el ámbito del departamento de Tarija – Cercado el aumento constante del consumo de la carne de pescado en los últimos años es notorio por la afluencia de los compradores en todo el año, más que todo en temporadas festivas como en la semana santa, otro antecedente es cuando levantan la temporada de veda y traen pescados del río Pilcomayo siendo un gran aperitivo para la población de Tarija.

Ante la gran demanda y comercialización de la carne de pescado por el crecimiento de la mancha urbano que se está viviendo en Tarija. Donde se notó que el MERCADO ABASTO

DE PESCADO EL DORADO (así denominado), no cumple con la infraestructura adecuada ni con los servicios básicos para su comercialización ni conservación de la carne de pescado por lo que diariamente se encuentra expuesto al aire libre donde está en contacto directo con el sol, la tierra el viento.

No cuentan con los servicios sanitarios adecuados e higiénicos por lo que son muy precarios, incómodos por los malos olores que despiden y sin hablar la basura por falta de contenedores, para las personas que pelan pescado no cuentan con lugares óptimos para su respectivo trabajo y mucho menos con el acceso del agua potable y de igual forma están expuestos a la intemperie del lugar.

Por tal motivo, he decidido intervenir con una solución de rediseñar un equipamiento urbano (mercado municipal), donde se pueda suplir todas las necesidades carentes que se pueden notar en la actualidad del estado que se encuentra el mercado (Abasto el Dorado), generando espacios públicos de recreación, peatonales, parqueos y estacionamientos, etc. Por otra parte, el mercado estará compuesto de una arquitectura moderna y contemporánea asiendo la diferencia y volviéndose un hito en la ciudad de Tarija – Cercado.

Con el objetivo de brindar una solución a la problemática generando conformidad para los administrativos, comerciantes, y compradores, a toda la ciudad de Tarija – Cercado, donde se generarán fuentes de trabajo con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la población con el adecuado mantenimiento de la carne de pescado y otros productos que se comercializan.

De tal manera, el equipamiento contemporáneo se va a proyectar, y se realizará una masiva campaña de socialización para la información sobre las bondades nutritivas que tiene la carne de pescado entre ellas omega 3 y fósforo, con el objetivo de que la población opte un hábito de consumir pescado por lo menos una vez a la semana o al mes.

Con este presente documento se mostrará la solución del problema en los tres capítulos siguientes: capítulo I su contenido está en el planteamiento al problema, justificación, alcance teórico, viabilidad y objetivos de innovación diseño e investigación., capítulo II con el análisis de sitio con el contenido de análisis urbano, análisis de modelos referenciales, interpretación de síntesis y características, programa de propuesto, selección de sitio e implantación del

proyecto. Capítulo III su contenido está en programa de diseño, respuesta al equipamiento concepto de diseño o premisas de diseño. Con este contenido se logrará obtener buenos resultados con el diseño del equipamiento urbano demostrando equilibrio e integración en el sitio generando un ambiente que exprese una variedad de sensaciones y comodidades para la población de Tarija.

.1. MISIÓN

Será una institución que brinda servicios integrales de calidad a todos sus usuarios, así como expendedores y consumidores, con el objetivo de preservar la tradición de mercados y alineada a los cambios y requerimientos de un equipamiento moderno.

.2. VISIÓN

Es la primera institución líder y vanguardista en la prestación de servicios al municipio, mediante una gestión transparente y eficiente, integrando tradición y modernidad a fin de fortalecer la cultura ciudadana del municipio.