

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISael SARACHo
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA
CARRERA DE ARQUITECTURA Y URBANISMO**



**“DISEÑO ARQUITECTÓNICO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO
TURÍSTICO EN EL LAGO SANTA MARTHA DE YACUIBA”**

ELABORADO POR: LAIME ROJAS KEVIN JOSUE

DOCENTE: ARQ. PATRICIO ALEJANDRO SANJINES URIBE

**PROYECTO DE GRADO: presentado a consideración de la
“UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISael SARACHo”, como requisito
para Optar el grado académico de Licenciatura en ARQUITECTURA Y
URBANISMO.**

GESTIÓN 2024

TARIJA – BOLIVIA

MSc. Ing. Marcelo Segovia Cortez

**DECANO FACULTAD DE CIENCIAS
Y TECNOLOGÍA**

Ing. Fernando Cortez Michel

**VICEDECANO (a.i.) FACULTAD
DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA**

MSc. Arq. Roger Miguel Terán Cardozo

**DIRECTOR DEPARTAMENTO
ARQUITECTURA Y URBANISMO**

Arq. Patricio Alejandro Sanjines Uribe

DOCENTE GUÍA

APROBADO POR

MSc. Arq. Ilsen Maria Mogro Arroyo

TRIBUNAL

Arq. Enrique Villamil Velasco

TRIBUNAL

Arq. Maria Teresa Ayarde Ponce

TRIBUNAL

AGRADECIMIENTO

A DIOS. - Por darme las fuerzas necesarias para salir adelante, por no desampararme cuando lo necesitaba.

A MIS HERMANOS. - Por el apoyo moral y económico que me brindaron en el transcurso de mi carrera, gracias por todos sus ánimos a no desistir y seguir adelante.

AL DOCENTE GUÍA. - Arquitecto Patricio Alejandro Sanjines Uribe, gracias por compartir su conocimiento y brindarme toda la ayuda necesaria e incondicional.

DEDICATORIA

A mi madre Maxima Rojas Rojas (+),
por darme la vida y ser el motor e
inspiración para lograr una meta tan
importante para mi vida.

A mis hermanos y padre quienes
creyeron en mí.

ÍNDICE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1 INTRODUCCIÓN | 1 |
| 1 MARCO TEÓRICO GENERAL..... | 2 |
| 1.1 Antecedentes..... | 2 |
| 1.1.1 Falta de equipamiento..... | 2 |
| 1.1.2 Salubridad..... | 3 |
| 1.1.3 Ambiental y paisaje | 3 |
| 1.1.4 Vial | 4 |
| 1.1.5 Turismo..... | 4 |
| 1.2 Planteamiento del problema | 11 |
| 1.3 Problemática..... | 11 |
| 1.4 Justificación del tema | 12 |
| 1.4.1 Rentabilidad..... | 12 |
| 1.4.2 Ambiental – turismo | 14 |
| 1.4.3 Urbano | 15 |
| 1.4.4 Social – político..... | 15 |
| 1.4.5 Conclusión..... | 16 |
| 1.5 Planteamiento de objetivos..... | 17 |
| 1.5.1 Objetivo general | 17 |
| 1.5.2 Objetivos específicos..... | 17 |

| | | |
|-------|---|----|
| 1.6 | Delimitación del tema..... | 18 |
| 1.6.1 | Delimitación geográfica | 18 |
| 1.6.2 | Delimitación temporal..... | 19 |
| 1.7 | Misión..... | 19 |
| 1.8 | Visión | 19 |
| 1.9 | Metodología..... | 20 |
| 1.9.1 | El enfoque cualitativo..... | 20 |
| 1.9.2 | El enfoque cuantitativo..... | 20 |
| 1.9.3 | Técnicas de investigación..... | 21 |
| 1.9.4 | Esquema Metodológico | 22 |
| 2 | MARCO CONCEPTUAL | 23 |
| 2.1 | Conceptos sobre el Turismo | 23 |
| 2.2 | Tipos de Turismo..... | 25 |
| 2.2.1 | Turismo gastronómico..... | 25 |
| 2.2.2 | Turismo cultural | 26 |
| 2.2.3 | Ecoturismo..... | 26 |
| 2.2.4 | Turismo educativo | 26 |
| 2.2.5 | Turismo de aventura..... | 26 |
| 2.2.6 | Turismo costero, marítimo y de aguas interiores | 26 |

| | | |
|--------|--|----|
| 2.2.7 | Turismo rural | 27 |
| 2.2.8 | Turismo de Naturaleza | 27 |
| 2.2.9 | Cicloturismo | 27 |
| 2.2.10 | Turismo sostenible..... | 28 |
| 2.3 | Actividades de turismo gastronómico: | 29 |
| 2.3.1 | Características del turismo gastronómico..... | 30 |
| 2.4 | Gastronomía | 32 |
| 2.4.1 | Tipos de gastronomía | 33 |
| | culinario..... | 33 |
| 2.4.2 | Gastronomía nacional:..... | 33 |
| 2.4.3 | Gastronomía internacional: | 33 |
| 2.4.4 | Gastronomía gourmet:..... | 33 |
| 2.4.5 | Gastronomía vegetariana..... | 33 |
| 2.4.6 | Gastronomía sostenible | 33 |
| 2.5 | Conceptualización de equipamientos gastronómico. | 34 |
| 2.5.1 | Centro Gastronómico: | 34 |
| 2.5.2 | Concepto de Establecimiento Gastronómico Turístico. | 35 |
| 2.6 | Principales características de un mercado gastronómico | 35 |
| 3 | MARCO HISTÓRICO | 38 |

| | | |
|-------|---|----|
| 3.1 | Historia de la gastronomía..... | 38 |
| 3.1.1 | La evolución de la gastronomía a través del tiempo | 38 |
| 3.2 | La gastronomía de Bolivia: | 40 |
| 3.3 | La gastronomía en el Gran Chaco: | 42 |
| 3.3.1 | Gastronomía en Santa Martha | 43 |
| 4 | MARCO LEGAL..... | 46 |
| 4.1 | Nivel nacional..... | 46 |
| 4.1.1 | Reglamento específico de servicios gastronómicos turísticos.... | 46 |
| 4.2 | Competencias de otros organismos: | 49 |
| 4.3 | Guía Boliviana de Construcción de Edificaciones: | 50 |
| 5 | MARCO REAL | 51 |
| 5.1 | Análisis urbano..... | 51 |
| 5.1.1 | Ubicación..... | 51 |
| 5.1.2 | División Política | 51 |
| 5.1.1 | Ubicación del proyecto..... | 52 |
| 5.1.2 | Aspectos Físicos Naturales..... | 53 |
| 5.1.3 | Población | 57 |
| 5.1.4 | Economía..... | 58 |
| 5.1.5 | Accesibilidad..... | 58 |

| | | |
|-------|--|----|
| 5.2 | Vías de Acceso a Santa Martha | 60 |
| 5.3 | Alternativas de localización del proyecto..... | 61 |
| 5.4 | Tabla de factores de localización: | 62 |
| 5.4.1 | Acceso vial: | 63 |
| 5.4.2 | Entorno envolvente y abierto: | 63 |
| 5.4.3 | Entrada y Salida..... | 64 |
| 5.4.4 | Conexión con el área consolidada:..... | 64 |
| 5.5 | Análisis de sitio | 65 |
| 5.5.1 | Límites..... | 65 |
| 5.5.2 | Medidas | 65 |
| 5.5.3 | Topografía | 66 |
| 5.5.4 | Asoleamiento – vientos | 67 |
| 5.5.5 | Vegetación..... | 67 |
| 5.6 | Trasporte..... | 68 |
| 5.7 | Análisis de modelos reales | 69 |
| 5.7.1 | Centro gastronómico campesino | 69 |
| 5.8 | Concepto formal: | 70 |
| 5.8.1 | Función..... | 71 |
| 5.8.2 | La circulación | 72 |

| | |
|--|-----|
| 5.8.3 Relación con el entorno:..... | 73 |
| 5.8.4 Tecnología:..... | 74 |
| 5.8.5 Espacialidad:..... | 75 |
| 5.9 El Basque Culinary Center | 76 |
| 5.10 Casa del Camba (Santa Cruz -Bolivia)..... | 80 |
| 5.10.1 Análisis de emplazamiento:..... | 81 |
| 5.10.2 Tecnología: | 82 |
| 6 INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO..... | 84 |
| 6.1 Premisas de diseño | 84 |
| 6.1.1 Premisas Urbana..... | 84 |
| 6.2 Premisas Arquitectónicas | 88 |
| 6.2.1 Premisas formales..... | 88 |
| 6.2.2 Premisas Tecnológicas | 88 |
| 6.2.3 Premisas funcionales | 88 |
| 6.3 Premisas Ambiental..... | 89 |
| 6.4 Programa cualitativo..... | 90 |
| 6.5 Programa cuantitativo tentativo..... | 93 |
| 6.6 Diagramas De Funcionamiento | 99 |
| 6.6.1 Diagrama De Ponderaciones De Centro Gastronómico | 100 |

| | | |
|--------|--|-----|
| 6.6.2 | Diagrama De Relaciones | 100 |
| 6.7 | Esquema De Relaciones Funcionales De Centro Gastronómico..... | 101 |
| 6.8 | Bosquejo Inicial - Zonificación En El Terreno | 102 |
| 6.9 | Justificación De La Forma..... | 103 |
| 6.9.1 | Diseño Volumétrico..... | 103 |
| 6.9.2 | Generación De Forma..... | 103 |
| 6.10 | Aplicación De Conceptos De Diseño Arquitectónicos En Planta... | 104 |
| 6.10.1 | Composición De La Forma | 104 |
| | ANEXOS..... | 106 |
| | PLANOS | 125 |
| | BIBLIOGRAFIA..... | 133 |