

CAPÍTULO I
MARCO TEÓRICO GENERAL

1 MARCO TEÓRICO GENERAL

1.1 Antecedentes

A continuación, paso a mostrar antecedentes reales a través de gráficos y descripción teórica de la situación actual del establecimiento gastronómico en el lago Santa Martha.

1.1.1 *Falta de equipamiento*

La falta de un equipamiento gastronómico es indiscutible, afirma los habitantes del lugar, porque un 70% de la población, se dedica a la venta de alimentos típicos en la infraestructura improvisada que han construido con inversión propia de la federación que vende a orillas del lago.



Fotografía; establecimiento gastronómico actual en el lago Santa Martha.

Arquitectura: La construcción actual es improvisada, adaptada que no cuenta con una infraestructura adecuada para el consumo de alimento, espacios incómodos e improvisados.

Por esta razón, es necesario proyecto arquitectónico que reúna las condiciones espaciales, tecnológicas, funcionales, tectónicas para dar solución con espacios confortables y adecuados a las necesidades del usuario.

La arquitectura no tiene condiciones físicas, materiales estéticos para volverse en un atractivo turístico y dar el confort y seguridad necesario para el cliente. No hay relación entre la arquitectura y el contexto, si bien está construido con materiales del lugar, esto no es la mejor opción para este tipo de equipamiento.

1.1.2 Salubridad

Al no existir los servicios sanitarios apropiados para los clientes (actualmente los comensales recurren a baños públicos de vecinos de en frente del local gastronómico) el proyecto arquitectónico "Centro gastronómico turístico", debe considerar estas deficiencias en su diseño, resolver los problemas de agua, sanitarios, alcantarillado, salubridad e higiene. Se contamina el ambiente, con los olores que desbordan de los criaderos de animales cercano al local gastronómico.



Fotografía; Baño público frente al establecimiento gastronómico en el lago Santa Martha.

1.1.3 Ambiental y paisaje

Existen varios puntos de contaminación a orillas del lago dando un mal aspecto y desprenden aires contaminados a los comensales que recurren la zona y a los habitantes más próximos al lago. Es por ello que el lago necesita revitalización con áreas recreativas, las que existen están en mal estado y no hay una relación con el equipamiento. No se aprovecha la características y potencialidades diversas del paisaje y esto no deja apreciar con calidad las visuales del entorno.

Estos problemas a causa de la deficiencia de salubridad y falta de servicios sanitarios, ponen en riesgo la salud de los visitantes que recurren al establecimiento gastronómico, como también de los habitantes más próximos al lago, es importante tomar acción que soluciones estos aspectos, que también dan una mala imagen urbana.



Fotografía; contaminación en el lago Santa Martha.

1.1.4 Vial

El sistema de circulación es deficiente, debido a que la vía principal es tomada como estacionamiento principal del establecimiento gastronómico, esto dando una inseguridad vial y ocasiona congestión vehicular en toda la zona, El parqueo es deficiente e improvisado.



Fotografía; Vía principal de Santa Martha

La vía principal es apropiada por los motorizados de los visitantes y el sector de transporte público, las aceras peatonales son el parqueo principal de los automotores, esto es porque no existe un área destinada para el estacionamiento público.

1.1.5 Turismo

La segunda problemática identificada, es la falta de espacios recreativos que incentiven al visitante realizar las actividades turísticas relacionadas con el equipamiento, en la

actualidad solo existe el paseo en bote en el lago de Santa Martha, en vista de solo contar con una actividad, los visitantes prefieren volver a la ciudad de Yacuiba, dejando a un lado el excursionismo y otras actividades que se podrían realizar a campo abierto, en conexión directa con el paisaje inmediato.



Fotografía; Actividad principal de turismo en el lago Santa Martha.

Al ser la única actividad en el lago, no cuenta con la seguridad correspondiente, siendo una construcción improvisada e inestable, muchos de los botes no están en buen estado y no todos cuentan con motor de arranque. El proyecto arquitectónico deberá incluir esta y muchas más actividades en conexión con el lago Santa Martha para todos los usuarios, con la seguridad que se requiere.

Antecedente nacional e Internacional

En este apartado se describirá la evolución del equipamiento gastronómico, que permitirán contextualizar al lector los tipos de lugares desde el inicio hasta la actualidad, esto también permitirá un análisis histórico, funcional y morfológico que sustentaran y respaldaran un diseño eficiente para la comunidad de Santa Martha. Para concluir se ilustrará un proyecto real que ha solucionado un problema real en el Lago Titicaca de Bolivia.

Evolución de los establecimientos de alimentos y bebidas

Iglesias y monasterios: Los primeros establecimientos en albergar personas para el consumo de alimentos y bebidas fueron las Iglesias y los monasterios, esto nació a raíz de la necesidad de los visitantes y viajeros a las principales ciudades comerciales, que a su vez también los alojaban en dichos establecimientos, aceptando algunas

donaciones a cambio del servicio de buena fe de los creyentes. Esto permitió una reacción en los mercaderes del momento, y en Egipto durante ese mismo tiempo empezaron a funcionar algunas casas particulares como establecimiento para pernotar y consumir alimentos con una mayor comodidad y seguridad de sus pertenencias adquiridas en el comercio. También contaban con áreas de descanso de sus animales.



La Iglesia de San Pedro – Turquía.



Antiguo Egipto – río Nilo

Conclusión: Como describe la historia en estas líneas, todo nace a raíz de una necesidad, en este caso, la necesidad de los viajeros dio la oportunidad de poder generar un comercio rentable para ese entonces, aunque de manera improvisada y no con todas

las características necesarias para la atención del usuario, pero dio inicio a lo que ahora se conoce como un centro comercial gastronómico. Lo cual fue lo mismo que paso en el lago de Santa Marta en Yacuibá, todo lo que existe es una infraestructura improvisada, pero rentable, es por ello que continua en crecimiento.

Termopolio: En la antigua Roma, un termopolio (en latín thermopolium, plural thermopolia) era un establecimiento comercial en el que podían comprarse alimentos listos para comer. Se considera el antepasado de los restaurantes actuales, comparándose a veces los alimentos que servían con la comida rápida moderna. Estos locales servían principalmente a pobres o a quienes no podían permitirse una cocina privada, lo que a veces hacía que fueran desdeñados por los de clases más altas.

Fuente: Pagina web Wikimedia



Termopolio en Herculano.



Termopolio en Pompeya.

Conclusión: en este tipo de establecimiento se denota que ya cuenta con un diseño más para la atención directa con el usuario, para ese tiempo era la mejor solución para las personas de escasos recursos y los viajeros. El diseño típico, consistía en un ambiente pequeño con mostrador o “mesón” como lo conocemos hoy en día, los materiales de construcción son vistos y empotrados con orificios que permitían poner los recipientes, con poca ornamentación, la arquitectura es simple y cubicada y funcional.

Restaurante: Tour d'Argent de París: uno de los primeros restaurantes de la historia; En lo que concierne al primer restaurante de la historia, también es importante mencionar a la Tour d'Argent de París, que se fundó en 1582, siendo una posada en sus inicios, tal como el restaurante español antes mencionado. El restaurante fue ideado por Mathurin Roze de Chantoiseau, un empresario del sector de la hostelería que se ocupaba de cocinar sopas y otro tipo de recetas que estaban destinadas a restaurar, caracterizándose porque ofrecía a los clientes la posibilidad de sentarse en veladores.



Fotografía: La salle de la Tour d'Argent avant sa rénovation par Franklin Azzi.

Este puede concebirse como el primer restaurante de la historia en lo que respecta a la concepción moderna de lo que representa uno de estos negocios de restauración, puesto que su funcionamiento era muy similar al de los locales actuales. Se distinguía por tener una notoria diferencia con los mesones de la época, ya que el diseño de las mesas de este restaurante era muy distinto al que tenían las tabernas que, en su caso, solían ser bastante grandes. Otra de las principales diferencias que hay que resaltar en particular de este restaurante es que los clientes podían elegir entre distintos platos, mientras que en los fondos y mesones no existían estas variedades en el menú.

Fuente: Pagina Web “Restauración News”

Conclusión: Varias afirmaciones concluyen que la fama repentina fue debido a sus impresionantes vistas a Notre – Dame, además de contar con aberturas amplias, esto

permite amplias visuales del entorno, recorridos fáciles de percibir y la atención única que denotan la identidad de la era del restaurante, esto paso de servirse una comida en un lugar con interacción directa a la cocina a una mejor zonificación de los ambientes de servicio y zona publica de consumo.

Terradentro Lago Titicaca

El Restaurante **Terradentro** queda ubicada en Av. Costanera esq Rigoberto Paredes, Copacabana Bolivia. El establecimiento cuenta con características similares de físicas y topográficas que la realidad actual en el Lago Santa Martha, a continuación, veremos las ventajas y la solución en cuanto al turismo y gastronomía en la zona del lago Titicaca. Terradentro cuenta con una construcción planificada adecuadamente según su contexto y ubicación, esto se visualiza en el confort de sus ambientes y la orientación de en cuanto al asoleamiento, ya que queda ubicada en la zona altiplano del norte de Bolivia.



Fotografía: Terradentro - Lago Titicaca

El restaurante Terradentro surge por la necesidad de un establecimiento que ofrezca comida gourmet a los visitantes nacionales e internacional, además de ello, el restaurante ofrece visuales extraordinarias del lago Titicaca, es por ello que sus aberturas son altas, todos los ambientes cuentan con iluminación natural directa. es un ejemplo de una distribución de espacios entre área verde y área de construcción, cuenta con recorridos verdes y áreas pasivas al exterior, en conexión con el interior. El turismo también se integra con la gastronomía, es por ello que Terradentro ofrece las siguientes excursiones.



Gráfico: página web www.tripadvisor.com

Conclusión: El restaurante Terradentro es un ejemplo que aporta en gran manera para el proyecto arquitectónico en el lago Santa Martha, por la solución social que ofrece, esto por la variedad actividades y gastronomía potencial de la zona, la distribución de los espacios hace que sea un establecimiento fluido y espacioso, esto se aplicará en el proyecto arquitectónico con el fin de poder generar espacios fluidos y direccionales con visuales al lago Santa Martha, los recorridos y actividades turísticas de terradentro cuentan con visitas a las áreas con mejores visuales del lago Titicaca, aprovechando una experiencia peatonal y ciclista, esto también se incorporar en el proyecto en desarrollo, ya que no existe estas actividades en Santa Martha.

1.2 Planteamiento del problema

La investigación de la problemática en Santa Marta se desarrolla en dos aspectos puntuales que atraviesan deficiencia en la zona de estudio, los cuales son; la gastronomía y el turismo, y por añadidura los equipamientos para estas actividades.

Santa Marta queda ubicada a 10mn al norte de la ciudad de Yacuiba, rodeada de riqueza natural, es conocida por su lago y por la gastronomía que se sirve a orillas del lago, Yacuiba es la ciudad más próxima, y por ser una ciudad fronteriza con el País Argentina, esto produce movimiento económico constante por el comercio, recibiendo a muchos visitantes que a su vez necesitan un tiempo de alimentación y descanso, recurren a Santa Martha por la gastronomía y turismo en el sitio, aun cuando la calidad de espacios y falta de muchos servicios básicos son deficientes, improvisados e inseguros, es por ello que surge el proyecto arquitectónico como una solución, a continuación se describe algunos problemas puntuales.

La problemática se centra en la falta de equipamiento que cubra las necesidades del sector gastronómico y turístico de Santa Marta, a continuación, se describirá situación real de la construcción improvisada del establecimiento gastronómico actual.

1.3 Problemática

El problema del turismo gastronómico en el Lago de Santa Martha – Yacuiba, es básicamente la “falta de un equipamiento gastronómico turístico”, que cuente con espacios de recreación activa y pasiva, en la actualidad en Yacuiba la información y difusión de sus riquezas tanto cultural, natural y gastronómica” es deficiente y no valorada. Es por ello que es importante la implementación de una infraestructura gastronómica turística para el desarrollo y difusión del turismo y la gastronomía chaqueña, para tal efecto se considera apropiada y con un potencial diverso a la Laguna de Santa Martha. Además de ser un área en proceso de consolidación, esto da la

oportunidad de una planificación organizada para la actividad turística, gastronómica y de recreación.

1.4 Justificación del tema

El proyecto nace de la necesidad de dos aspectos importantes para el desarrollo económico de la zona adyacente a la laguna de Santa Martha, los cuales son la Gastronomía y el Turismo que es la principal fuente de ingreso para los habitantes de Santa Martha.

A continuación, paso a demostrar que el proyecto potencializará la rentabilidad de la gastronomía Chaqueña del municipio.

1.4.1 Rentabilidad

La rentabilidad del comercio gastronómico es indiscutible, ya que todos los seres humanos debemos consumir diario una alimentación digna y saludable, en Santa Martha existe una variedad de platillos típicos del Gran Chaco y también platos típicos nacionales. En la actualidad la Asociación 20 de abril, a cargo del presidente Eduardo Martínez, dicha organización tiene por deber el administrar y velar por conveniencia de los pobladores de la zona dedicados al rubro de la gastronomía, la asociación debe dotar de un espacio para cada familia de la comunidad, todos tiene derecho de comercializar los alimentos, es por ello que la investigación se realizó de la mano de la asociación con el fin de satisfacer las necesidades de los comerciantes y visitantes, El siguiente cuadro ilustra los platillos que se sirven en el establecimiento actual en la laguna de Santa Martha.

C	
NOMBRE	PRECIO (bs)
Sopa de maní	10
Sopa de arroz	10
Sopa de fideo	10
Picante de pollo	20
Falso conejo	20

Silpancho	25
Pique macho	35
Saice	20
Chanco a la cruz	50
Parrillada mixta	40
Kjaras	35
Ranga	20
Trancapecho	25
Bebidas - Refresco	
Refresco de pelón	3
Refresco de piña	3
Refresco de soya	3
Refresco de frutilla	3
Refresco de canela	3
Refresco de linaza	3
Gaseosas en general	15
Chicha de maní	20
Cerveza	25
Vino	30

Fuente: Asociación 20 de abril

Existe variedad de platos típicos en Santa Martha, y con precios favorables a los comerciantes de alimentos, los visitantes no consideran elevados los precios, debido al contexto físico natural, a continuación, paso a demostrar un listado de puestos de consumo de alimentos y como también el consumo diario en el lago de Santa Martha.

TABLA DE VENTA DE CHANCHO AL DIA					
Nro. de puestos	Sup. Por puesto	Nro. de platos de chanco al día por puesto	precio	total, por Día	ingreso total de todos los puestos al día (bs)
32	3.20m x 15m	120	50	6000	192000

Fuente: Asociación 20 de abril

La tabla de venta muestra el consumo de los días Sábado y domingos de los puestos que actualmente están comercializando los alimentos, los beneficiados tiene un ingreso aproximado de seis mil bolivianos por día, en los días con más visitantes, en los cuales hay mayor ingreso, ahora bien ese ingreso es de las familias afiliadas a la asociación, existen varias familias que también quieren emprender en este rubro, pero al no contar con espacio físico adecuado para la venta, no se animan por que esto requiere una inversión propia. A continuación, paso a mostrar una tabla tomando en cuenta las familias exentas por motivos de no contar con un ambiente para la venta de alimentos en Santa Martha, con el fin de mostrar el benéfico económico para aquellas familias que aún no están afiliadas.

TABLA DE VENTA, TOMANDO EN CUENTA TODAS LAS FLIAS QUE NO ESTAN AFILIADAS					
Nro de puestos	Sup. Por puesto	Nro. de platos de chanco al día por puesto	Ganancia	total por dia	ingreso total al mes
52	3.20m x 15m	120	20	2400	19.200

Fuente: Elaboración propia

Tomando en cuenta las 20 familias que no cuentan con la afiliación para la venta de alimentos en Santa Martha, el ingreso económico con la implantación del equipamiento, favorece a los habitantes de la zona, de esta forma beneficiando a todas las familias que habitan Santa Martha, el proyecto arquitectónico busca satisfacer esta necesidad con un diseño arquitectónico que cumpla con el número de ambientes para todas las familias, con espacios confortables y adecuadamente ubicados.

1.4.2 Ambiental – turismo

La situación ambiental actual es deficiente, sin valor, ni aprovechamiento de la riqueza natural, debido al turismo constante en el sitio a intervenir, el proyecto incluye el

ecoturismo para realizar circuitos turísticos con recorridos verdes, de esta forma atraer más visitantes en la Santa Martha.

1.4.3 Urbano

El sistema de circulación es deficiente, debido a que la vía principal es tomada con estacionamiento principal, el proyecto dará una solución, con un sistema de parqueo y área de abastecimiento de productos, con accesos a la vía principal. En cuanto a equipamientos urbanos, el equipamiento gastronómico aportara positivamente con impacto gastronómico, turístico y económico en Santa Martha.

1.4.4 Social – político

Por el lado político el proyecto se justifica por las siguientes leyes decretado por autoridades locales como también nacionales. A continuación, cito la siguiente ley nacional que incentiva a actividades turísticas gastronómicas.

Ley N° 292, del 25 de septiembre 2012, Ley General de Turismo “Bolivia te espera”

ARTÍCULO 1. (OBJETO). La presente Ley tiene por objeto establecer las políticas generales y el régimen del turismo del Estado Plurinacional de Bolivia, a fin de desarrollar, difundir, promover, incentivar y fomentar la actividad productiva de los sectores turísticos público, privado y comunitario, a través de la adecuación a los modelos de gestión existentes, fortaleciendo el modelo de turismo de base comunitaria, en el marco de las competencias exclusivas asignadas al nivel central del Estado por la Constitución Política del Estado.

Reglamento específico de servicios gastronómicos turísticos.

Artículo 8.- (De los derechos de las Servicios Gastronómicos Turísticos). Todos los Servicios Gastronómicos Turísticos, tienen los siguientes derechos de carácter enunciativo:

a) Acogerse a los beneficios que les otorga la Ley N° 292 de fecha 25 de septiembre de 2012 Ley General de Turismo “BOLIVIA TE ESPERA”, y su Decreto Reglamentario D.S. N°2609.

Como es sabido, las autoridades tienen la obligación de poder contribuir al desarrollo social y económico a través de proyectos en beneficio de la población. Santa Martha es una comunidad en desarrollo, es por ello que necesita el proyecto gastronómico turístico para poder potencializar la economía local.

Por parte de las autoridades competentes, también se tiene apoyo para el desarrollo económico a través del turismo gastronómico, a continuación, una afirmación de autoridades.

El Gobierno Municipal de Yacuiba aprobó el Plan Municipal de Turismo en cumplimiento a lo que establece la Ley 292 Plan tur de Bolivia. El documento fue elaborado en coordinación con un Comité Interinstitucional que se encargará de diseñar programas y proyectos turísticos

*El secretario de Desarrollo Económico y Productivo, Wilder Rengifo, dijo que hay lugares identificados para potenciar el turismo. Recalcó que el objetivo es atraer recursos a través de la visita de turistas que promuevan la economía. “Creo que estamos marchando a paso firme para apuntalar y consolidar lo que es la zona turística en Yacuiba”, dijo el funcionario. Rengifo indicó que hay varios lugares turísticos identificados, como **Santa Martha**, Limitas, el tracking del Aguaragüe, Sanandita, Itavicua, las aguas termales de Timboytiguasu, los que deben consolidarse dentro del área turística de Yacuiba a través de diferentes acciones.*

Fuente: Página web El País

1.4.5 Conclusión

Con todos los aspectos relevantes para la justificación del proyecto arquitectónico gastronómico turístico, los resultados de vital justificación para una infraestructura cuya cobertura sea de carácter municipal y nacional, han sido positivos en apoyo al desarrollo económico del sector, este apoyo se observa con leyes, políticas, normativas

y apoyo financiero para la elaboración y construcción de un equipamiento gastronómico de esta magnitud.

La relevancia de los aspectos mencionados, respalda y fija la viabilidad del proyecto arquitectónico centro gastronómico turístico en el lago Santa Martha de Yacuiba.

1.5 Planteamiento de objetivos

1.5.1 *Objetivo general*

Diseñar un Centro Gastronómico Turístico ecosistémico, mediante una infraestructura que relacione los espacios, tomando como visual principal la Laguna Santa Martha, que responda a la necesidad del lugar y permita generar alternativas económicas que contribuya a ampliar la oferta turística y gastronómica de la región.

1.5.2 *Objetivos específicos*

- Diseñar un modelo Arquitectónico ecosistémico integral de un Centro Gastronómico Turístico, que satisfaga las necesidades con menor impacto ambiental y que cubra la demanda de Turismo y Gastronomía.
- Adoptar materiales vistos en el diseño, de este modo tendrá una identidad con el lugar e Implementar el uso de nuevas tecnologías y materiales de construcción con parámetros de la arquitectura sostenible como elementos reductores del impacto ambiental.
- Generar espacios que correspondan a las necesidades propias de la gastronomía, espacios donde se aprovechen las visuales del paisaje natural y sus alrededores.
- Integrar la arquitectura propuesta con el contexto natural y físico del entorno generando espacios de recreación natural para que el usuario disfrute de la riqueza natural y la biodiversidad que esta posee.

- Lograr que el diseño sea una expresión formal con conceptos de una arquitectura Orgánica - sostenible, amigable con el medio ambiente y de esta manera se convierta en un referente urbano y arquitectónico en Yacuiba.
- Diseñar la estructura del conjunto que responda a una planificación coherente y a la vez que armonice la arquitectura con el perfil urbano.

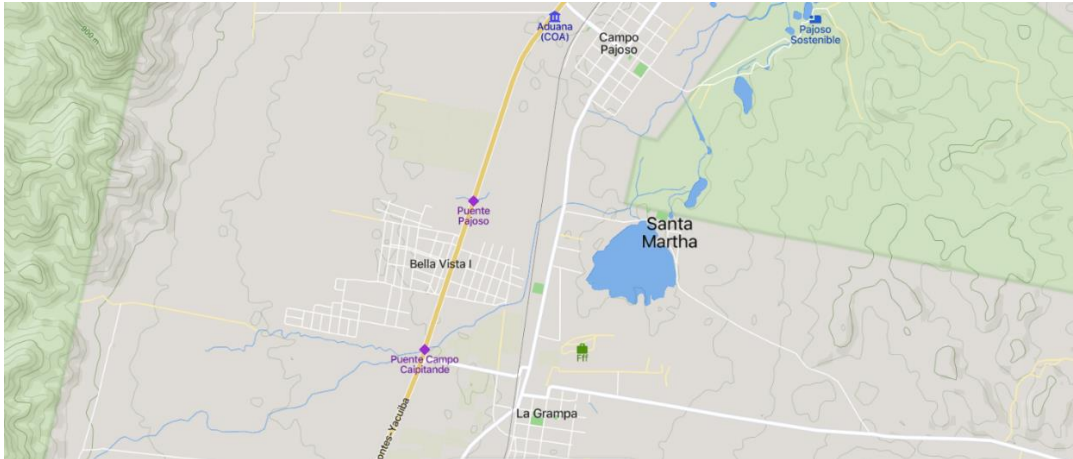
Hipótesis: el proyecto arquitectónico Centro Gastronómico Turístico en el lago Santa Martha de Yacuiba, cubrirá todas las deficiencias de la zona, con un diseño funcional, con espacios confortables orgánicos, que como principal atractivo deberá ser la naturaleza de su entorno, gracias a los espacios que cuenta el diseño.

1.6 Delimitación del tema

El tema de estudio abarca aspectos arquitectónicos, urbano, social, paisajístico y turístico, esto debido a la deficiencia actual en el lago Santa Martha, dado como principal foco de estudio, un centro gastronómico turístico.

1.6.1 Delimitación geográfica

El análisis de estudio se realizará en la comunidad de Santa Martha, provincia Gran Chaco, Santa Martha es una comunidad ubicada en Yacuiba, municipio del Gran Chaco en el Departamento de Tarija, Bolivia y tiene alrededor de 204 habitantes. Santa Martha está situada cerca de Campo Pajoso y La Grampa.



Gráfico; planimetría urbana de Santa Martha.

1.6.2 Delimitación temporal

La proyección de vida útil para el presente proyecto arquitectónico “Centro Gastronómico turístico”, su proyección de vida útil será de 20 años. Tomando en cuenta que en el transcurso del tiempo se incrementara la demanda del sector gastronómico turístico.

1.7 Misión

Proponer un diseño arquitectónico eficiente, funcional, estético, integral y sostenibles que refleje a través del centro gastronómico para lograr mejorar las condiciones espaciales y recorridos turísticos en el lago Santa Martha, manteniendo la identidad cultural y urbana del sitio.

1.8 Visión

Lograr que el Centro Gastronómico turístico sea un modelo rentable, funcional, innovador, sostenible y exitoso, donde se promueva la cultura gastronómica regional y nacional, promoviendo el desarrollo socioeconómico, la inclusión social, la cultura y el turismo en Santa Martha.

1.9 Metodología

Para realizar el siguiente estudio temático proyectual, se utilizará el método mixto, el cual se basa en combinar dos métodos de investigación diferentes, lo que proporcionará una comprensión profunda y completa de la investigación en lo que engloba la problemática central. Este es el método de investigación combina métodos cualitativos y cuantitativos.

Para poder profundizar la investigación en cuanto a los ámbitos sociales, económicos, gastronómicos, turísticos y culturales que son relevantes para el proyecto a realizar, se empleara el método científico. Al relacionar la investigación cualitativa a través de entrevistas, documentaciones y normativas vigentes, con el método cuantitativo que a través de encuestas y análisis estadísticos, como resultado de la combinación de métodos se podrá obtener una información más acertada y detallada de la problemática abordada y como consecuencia la solución para la necesidad actual en Santa Martha.

1.9.1 *El enfoque cualitativo*

El enfoque cualitativo permitirá una recopilación amplia de datos indispensables para el desarrollo de la temática, a través de la comprensión e investigación de conceptos, opiniones, experiencias, testimonios, modelos reales, historia y muchas mas que aportan en gran medida a la investigación con tema central la gastronomía y el turismo, permitiendo filtrar cada una de ellas con el fin de contar con un resultado expresados en palabras.

1.9.2 *El enfoque cuantitativo*

Se enfoca en realizar una recopilación de datos que generan una hipótesis con base analítica numérica y el análisis estadístico para establecer patrones de comportamiento y probar teorías. permitirá un análisis y justificación de los aspectos económicos, esto referido a la rentabilidad del proyecto, cuanto de ingreso diario existe actualmente y a

cuanto se podría alcanzar con la implantación del proyecto, aparte de ello también nos permitirá analizar varios factores sociales, número de habitantes, número de visitantes, etc., con el fin de poder concluir con un equipamiento estratégicamente planificado con una proyección específica, según la investigación cualitativa.

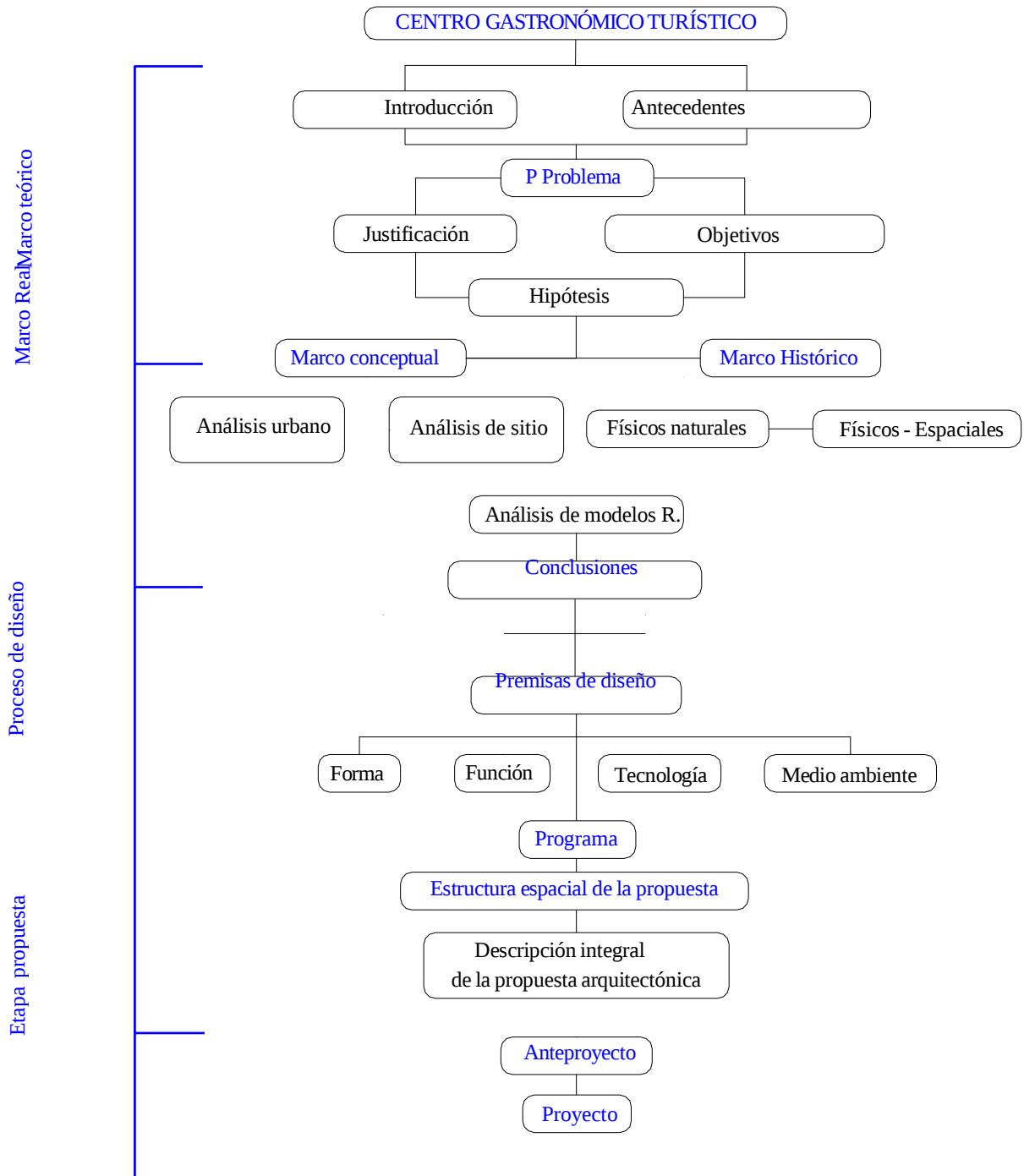
1.9.3 Técnicas de investigación

Las técnicas son indispensables en el proceso de la investigación, nos permite ordenar las etapas de la Investigación y utilizar herramientas para el manejo de la información. Las técnicas empleadas para la presente investigación son:

- a) Observación:
 - De manera directa, en la que se visita y se hace un relevamiento del área de estudio.
 - De manera indirecta, con la consulta de documentos gráficos como ser planos, fotografías y otros.
- b) Entrevista: Con una ayuda memoria que permita motivar e implicar a los entrevistados en el tema objeto de estudio; será aplicada a autoridades, representantes vecinales de la zona de estudio y personas conocedoras involucradas en la temática.
- c) La encuesta: Bajo la modalidad del muestreo a un % de la población que permita obtener información directa de los ciudadanos, con un cuestionario de preguntas cerradas para registrar un abanico de opiniones sobre el tema objeto de estudio.
- d) El fichaje: Para registrar los datos e información teórica y gráfica que se van obteniendo durante la investigación, teniendo como soporte de registro documentos teóricos, esquemas, cuadros, croquis, planos, mapas, etc. (Ejemplo: Expediente Urbano)
- e) Consulta de bibliografía: Estudios, ensayos, tesis, libros, revistas de expertos; Leyes, normativas, regulaciones Nacionales y Municipales

vigentes; fuentes informáticas y cuanta información sea necesaria relacionada con la temática abordada.

1.9.4 Esquema Metodológico



CAPÍTULO II

MARCO CONCEPTUAL

2 MARCO CONCEPTUAL

Para el desarrollo de la investigación y planteamiento de la propuesta Arquitectónica se desarrolla el siguiente el marco conceptual, que servirá de soporte conceptual. La teoría y conceptos sobre el turismo y la gastronomía que se utilizaran para el desarrollo de la investigación y planteamiento de la propuesta arquitectónica será parte fundamental y definirá los aspectos elementales sobre el objeto de estudio.

2.1 Conceptos sobre el Turismo

Artículo 4°. - (Definiciones) Para los fines de la presente Ley, se adoptan las siguientes definiciones:

- a) Turista. Toda persona que se desplaza a un sitio de aquel donde tiene su residencia habitual, que efectúa una estancia de por lo menos una noche y cuyo motivo principal de la visita no es el de ejercer una actividad que se remunere en el lugar visitado.
- b) Servicios turísticos. Son los bienes y servicios producidos por las empresas e instalaciones turísticas que son consumidos y utilizados por los turistas.
- c) Actividades turísticas. Son aquellas derivadas de las interrelaciones entre los turistas, los prestadores de servicios turísticos y el Estado.
- d) Productos turísticos. Son aquellos recursos turísticos que cuentan con infraestructura y servicios que permiten el desarrollo de actividades turísticas.
- e) Turismo interno. Es el realizado dentro del territorio nacional por turistas domiciliados en el país.
- f) Turismo receptivo. Es la actividad realizada dentro del territorio nacional por turistas domiciliados en el exterior del país.

- g) Prestadores de Servicios. Son las empresas legalmente establecidas en el país que se dedican habitualmente al negocio de las actividades turísticas.

Fuente: Ley de Promoción y Desarrollo en la Actividad Turística en Bolivia.

Turismo concepto: Definición de Turismo de Naciones Unidas “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y por otros motivos turísticos, siempre y cuando no sea desarrollar una actividad remunerada en el lugar visitado”.

Impacto económico del turismo: El turismo es una actividad cuyo crecimiento progresivo tiene impactos cada vez más importantes en el ámbito cultural, social y económico de un país. Esto es así porque produce efectos en la balanza de pagos, en las inversiones y en la construcción, y en el mejoramiento del transporte, lo que a su vez repercute en el empleo y, en definitiva, en el bienestar de los miembros de una comunidad.

Fuente: <https://www.indec.gob.ar>

Sector turístico: El sector turístico, según la Cuenta Satélite de Turismo, es la agrupación de unidades de producción en diferentes industrias que suministran los bienes y servicios de consumo que demandan los visitantes. Esas industrias se denominan industrias turísticas porque las adquisiciones de los visitantes representan una proporción tan considerable de su oferta que, en ausencia de visitantes, su producción dejaría de existir en cantidades significativas.

Producto turístico: Un producto turístico es una combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales, para

los posibles clientes. Un producto turístico se comercializa a través de los canales de distribución, que también fijan el precio, y tiene un ciclo vital.

Destino turístico: Un destino turístico es un espacio físico, con o sin una delimitación de carácter administrativo o analítico, en el que un visitante puede pernoctar. Es una agrupación (en una misma ubicación) de productos y servicios, y de actividades y experiencias, en la cadena de valor del turismo, y una unidad básica de análisis del sector. Un destino incorpora a distintos agentes y puede extender redes hasta formar destinos de mayor magnitud. Es además inmaterial, con una imagen y una identidad que pueden influir en su competitividad en el mercado.

Fuente: ONU Turismo / www.unwto.org

2.2 Tipos de Turismo

A continuación, se cita los conceptos de los tipos de turismo más frecuentes y los que más se relacionan con el contexto actual de municipio del Gran Chaco y más puntual en lago de Santa Martha. Los siguientes conceptos son de acceso público en la página web de la ONU turismo (www.unwto.org).

2.2.1 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina. El enoturismo, como un subtipo del turismo gastronómico, se refiere al turismo cuya motivación es visitar viñedos y bodegas, realizar catas, consumir y/o comprar vino, a menudo en el lugar en que se produce o en sus cercanías.

2.2.2 Turismo cultural

El turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos/ productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico. Estos atractivos/productos se refieren a un conjunto de elementos materiales, intelectuales, espirituales y emocionales distintivos de una sociedad que engloba las artes y la arquitectura, el patrimonio histórico y cultural, el patrimonio gastronómico, la literatura, la música, las industrias creativas y las culturas vivas con sus formas de vida, sistemas de valores, creencias y tradiciones.

2.2.3 Ecoturismo

El ecoturismo es un tipo de actividad turística basado en la naturaleza en el que la motivación esencial del visitante es observar, aprender, descubrir, experimentar y apreciar la diversidad biológica y cultural, con una actitud responsable, para proteger la integridad del ecosistema y fomentar el bienestar de la comunidad local.

2.2.4 Turismo educativo

El turismo educativo cubre aquellos tipos de turismo que tienen como motivación primordial la participación y experiencia del turista en actividades de aprendizaje, mejora personal, crecimiento intelectual y adquisición de habilidades.

2.2.5 Turismo de aventura

El turismo de aventura es un tipo de turismo que normalmente tiene lugar en destinos con características geográficas y paisajes específicos y tiende a asociarse con una actividad física, el intercambio cultural, la interacción y la cercanía con la naturaleza.

2.2.6 Turismo costero, marítimo y de aguas interiores

El turismo costero se refiere a actividades turísticas que tienen su base en tierra costera, como la natación, el surf, tomar el sol y otras actividades costeras de ocio, recreo y deporte que tienen lugar a orillas de un mar, un lago o un río. La proximidad a la costa

es también una condición para los servicios e instalaciones que dan apoyo al turismo costero.

2.2.7 Turismo rural

El turismo rural es un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de interés. Las actividades de turismo rural se desarrollan en entornos no urbanos (rurales) con las siguientes características:

1. baja densidad demográfica,
2. paisajes y ordenación territorial donde prevalecen la agricultura y la silvicultura, y
3. estructuras sociales y formas de vida tradicionales

Fuente: ONU Turismo / www.unwto.org

2.2.8 Turismo de Naturaleza

Busca delimitar a un tipo de viajero más exigente, cuya principal motivación es estar en contacto con la naturaleza. Principalmente desarrollado por turistas jóvenes con inquietudes por el deterioro del medio ambiente y preocupados por temas como el calentamiento global, el desarrollo social y el enriquecimiento cultural.

Fuente: página web - www.entornoturistico.com

2.2.9 Cicloturismo

El cicloturismo es una forma de turismo alternativo y sostenible. De acuerdo con la RAE, el cicloturismo se define como el “Turismo que se practica en bicicleta”. La bici se ha convertido en un medio de transporte sano, agradable y lúdico. Los cicloturistas, por su parte, viajan con el deseo de vivir una experiencia única en contacto con la naturaleza y el entorno.

2.2.9.1 Ventajas de hacer turismo en bicicleta:

- El cicloturismo respeta el medio ambiente.
- Es una oportunidad de impulsar a las economías locales.
- Fomenta los hábitos de vida saludables.
- Impulsa el patrimonio histórico, cultural y gastronómico de las diferentes regiones.
- Viajar en bici puede resultar más económico.
- El turismo en bicicleta genera en promedio.

Fuente: Página web luleta.com

2.2.10 Turismo sostenible

El turismo sostenible o turismo sustentable es aquel que sigue los principios de sostenibilidad, minimizando el impacto sobre el medio ambiente y la cultura local, al tiempo que contribuye a generar ingresos y empleo para la población local, el turismo sostenible debe:

1. Dar un uso óptimo a los recursos medioambientales, que son un elemento fundamental del desarrollo turístico, manteniendo los procesos ecológicos esenciales y ayudando a conservar los recursos naturales y la diversidad biológica.
2. Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, conservar sus activos culturales y arquitectónicos y sus valores tradicionales, y contribuir al entendimiento y la tolerancia intercultural.
3. Asegurar unas actividades económicas viables a largo plazo, que reporten a todos los agentes unos beneficios socioeconómicos bien distribuidos, entre los que se cuenten oportunidades de empleo estable y de obtención de ingresos y servicios sociales para las comunidades anfitrionas, y que contribuyan a la reducción de la pobreza.

Fuente: ONU Turismo / www.unwto.org

2.3 Actividades de turismo gastronómico:

Para conocer la tradición culinaria de un país o región es imprescindible sumergirse en ella. Algunas de las actividades de turismo gastronómico que puedes realizar son las siguientes:

- Degustaciones y catas. Consisten en probar un alimento o bebida, como vinos, quesos, aceites, cervezas artesanales, licores, chocolates y otros productos locales.
- Visitas a mercados locales. En los mercados de alimentos y bebidas los turistas pueden comprar productos frescos de proximidad y aprender sobre los platos típicos locales.
- Clases de cocina. Se trata de una experiencia educativa e interactiva, a través de la cual los viajeros pueden conocer técnicas culinarias y aprender a preparar recetas típicas de la zona.
- Comer en restaurantes locales. Para disfrutar de la gastronomía tradicional de una región, no hay nada como comer en un establecimiento recomendado por los lugareños.
- Visitas a bodegas y viñedos. En las regiones vinícolas, los turistas pueden hacer visitas guiadas en bodegas y viñedos para aprender sobre el proceso de elaboración del vino, hacer catas y maridajes.
- Festivales y eventos gastronómicos. En muchos pueblos y ciudades se organizan festivales y eventos dedicados a la comida local, como ferias, muestras gastronómicas o mercados.
- Tours gastronómicos. Los tours especializados en gastronomía consisten en realizar un circuito culinario a través de diversos restaurantes y establecimientos.
- Eventos de “street food”. Explorar la cultura de la comida callejera permite descubrir platos populares y sabores de todo tipo.
- Turismo gastronómico sostenible. Algunas actividades se centran en la sostenibilidad y la relación entre la gastronomía y el medio ambiente.

Esto puede incluir visitas a huertos urbanos, la participación en programas de agricultura ecológica o la degustación de alimentos orgánicos y de comercio justo.

Fuente: Pagina web de ilerna

2.3.1 Características del turismo gastronómico

Ahora que ya sabemos qué es el turismo gastronómico, vamos a explicar sus principales características y cómo afecta de forma positiva tanto al turista como a la región a la que este viaje.

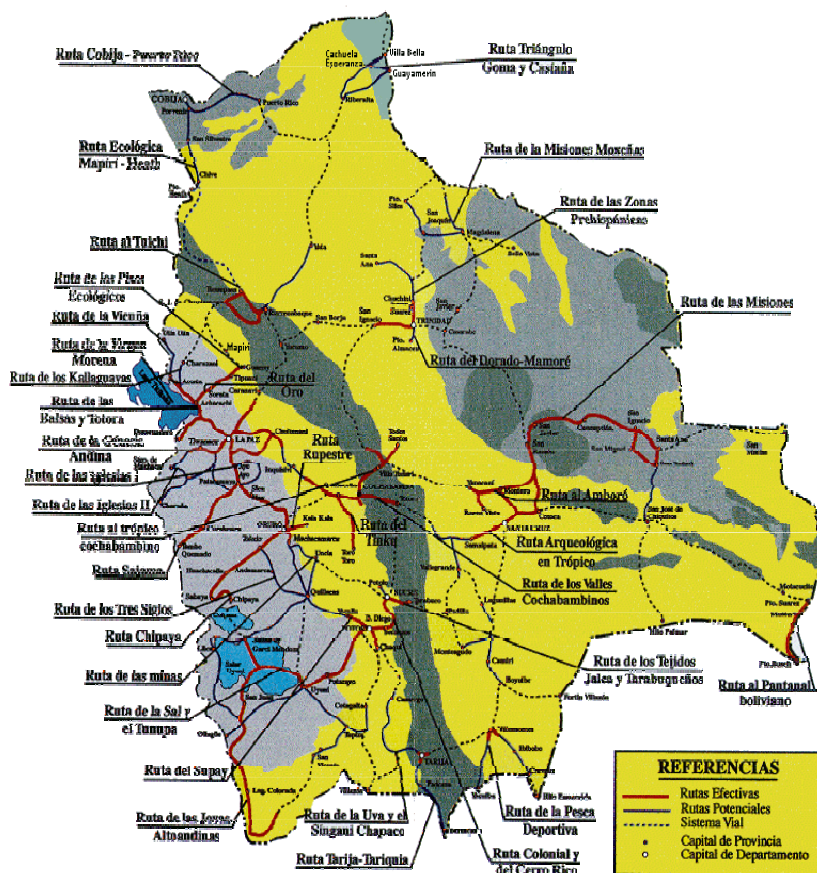
- El turismo gastronómico consigue concentrar la gastronomía de un país, ciudad o región.
- La cultura culinaria representa una pieza elemental dentro del turismo general.
- Dentro del sector turístico se considera una de las mayores fuentes de ingresos para un lugar determinado.
- Para los turistas, la gastronomía constituye una de las experiencias más valoradas a la hora de realizar sus viajes.
- Se caracteriza por la búsqueda de nuevas vivencias gastronómicas.
- El turismo gastronómico es un elemento esencial para entender la cultura de una región determinada.
- Actualmente, la gastronomía mueve el 60% del turismo. Los turistas aprecian mucho aprender sobre la cultura culinaria y disfrutan aún más comiendo bien. *Fuente:*

Página web cocinea

Turismo en Bolivia: El turismo en Bolivia representa una de las principales actividades económicas del país, contribuyendo con el 2,33% al producto interno bruto (PIB) al año 2022, generando más de 400 mil empleos directos e indirectos.

Fuente: Wikipedia

Bolivia cuenta con un sinfín de destinos turísticos y de todas clases, mayormente se caracteriza por la cultura diversa en las diferentes zonas, valle, altiplano y los llanos, siendo uno de los países denominado Estado Plurinacional. A continuación, se muestra un mapa general de lugares turísticos en Bolivia.



Mapa de Circuitos y Rutas Turísticas efectivas y potenciales en Bolivia.

Fuente: Vice – Ministerio de Turismo de Bolivia

Turismo en Yacuiba: Yacuiba y San José de Pocitos son dos localidades diferentes distantes a 3 kilómetros una de otra, pero con el tiempo y crecimiento poblacional se fueron uniendo en un mismo centro urbano. Estas dos poblaciones de frontera tienen un intenso intercambio comercial con la localidad de Salvador Mazza en la provincia argentina de Salta. Los visitantes eligen a Yacuiba como ciudad de paso para cruzar la frontera entre Bolivia y Argentina. La ciudad presenta una intensa actividad comercial con tiendas, negocios, comercios y ferias que ofrecen las más variadas mercaderías. Yacuiba se encuentra junto a la Serranía de Aguarangüe y cuenta con la estación de tren, una plaza principal, el mercado central, la alcaldía, la iglesia San Pedro y un hospital. También funcionan varios hoteles y alojamientos, bancos y casas de cambio. La ciudad es confortable para aquellos que tengan que hacer un alto en el camino. Desde Yacuiba se pueden visitar pueblos del Chaco boliviano y conocer las costumbres de sus pobladores junto con la flora y fauna autóctona. *Fuente: Bolivia Turismo.*

2.4 Gastronomía:

A continuación, los conceptos y definiciones sobre la gastronomía y los tipos de equipamientos gastronómicos. A continuación, los conceptos recabados son de la página web “crehana”.

¿Qué es la gastronomía? La definición de gastronomía, según autores, es la disciplina entendida como el arte que estudia las relaciones del ser humano con su forma de alimentarse y con el entorno cultural en el que se desarrolla la cocina. Entonces, ¿qué es la gastronomía cultural? La gastronomía aporta un acercamiento a la cultura utilizando la comida como eje central. Se trata tanto de técnicas de cocina, datos nutricionales y ciencias de la alimentación, como del manejo profesional de sabores y aromas en la elaboración de un plato culinario.

2.4.1 Tipos de gastronomía

Ya conocimos qué es la gastronomía, cuál es la historia de la gastronomía y su importancia. Pero nos está faltando lo más interesante: descubrir los diversos tipos de gastronomía. A continuación, te enseñaremos 8 tipos de gastronomía en los que la cultura, la mezcla de sabores y la ciencia se han fusionado junto al arte culinario.

2.4.2 Gastronomía nacional:

Probablemente nos hayamos preguntado qué es la gastronomía nacional. Esta es la representación de los gustos particulares de una nación. Son comidas que contienen ingredientes locales, con los que están identificados los habitantes nacionales.

2.4.3 Gastronomía internacional:

¿Qué es la gastronomía internacional? Se trata de una cocina que te permite conocer una parte esencial de otras culturas. Es una forma de viajar por el mundo y conocer otras tradiciones, a través de los sabores.

2.4.4 Gastronomía gourmet:

Hoy en día, es muy probable que todos sepamos qué es la gastronomía gourmet gracias a su fama, sin embargo, si no estás enterado, te lo contamos.

2.4.5 Gastronomía vegetariana:

Te preguntas ¿qué es la gastronomía vegetariana? La cocina vegetariana utiliza ingredientes como verduras, frutas, arroz, huevos y productos lácteos de almendras o coco. Esta excluye la carne y los productos derivados de tejido animal.

2.4.6 Gastronomía sostenible:

Te preguntas ¿qué es la gastronomía sostenible? Según la Organización de las Naciones Unidas, este tipo de gastronomía es un conjunto de platos que tienen en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos, siempre respetando los aspectos ligados a la sostenibilidad.

2.5 Conceptualización de equipamientos gastronómico.

2.5.1 *Centro Gastronómico:*

El centro gastronómico es un proyecto que busca satisfacer las necesidades creadas por el crecimiento gastronómico en nuestra ciudad, cuenta con cuatro espacios diferenciados: talleres de cocina, áreas de servicio, espacios públicos y áreas de cultivos y compostaje.

2.5.2 Concepto de Establecimiento Gastronómico Turístico.

Establecimientos dedicados a la prestación de servicios de alimentos y bebidas preparados en el mismo local, que difunden la cultura a través de la gastronomía, de la música, del baile y/o del entretenimiento. Las categorías de establecimientos gastronómicos turísticos son las siguientes:

- Restaurante cinco tenedores - Restaurante cuatro tenedores - Restaurante tres tenedores - Restaurante dos tenedores - Restaurante un tenedor.

Fuente: Canotur doc. Pdf.

¿Qué es un atractivo turístico gastronómico?: Se trata de itinerarios que enlazan diferentes destinos y en los que se realizan distintas actividades que se centran en la gastronomía de manera prioritaria, basándose en conocer la cultura de un destino, así como sus tradiciones, usos y costumbres a través de un patrimonio inmaterial.

“El mercado como idea integradora”

De los restaurantes rígidos y formales pasamos a un modelo distinto donde la actividad gastronómica vinculara e interrelacionara actividades de venta, consumo, cultura, recreación, conocimiento y naturaleza.

¿Qué es un Mercado Gastronómico o Food Hall? Un mercado gastronómico o food hall es un lugar rodeado de cocinas y puestos gastronómicos con diferentes estilos donde prima el buen ambiente. Estos espacios gastronómicos nacen inspirados en los mercados tradicionales de las ciudades, de hecho, muchos son antiguos mercados reformados. Disponen de zonas comunes para comer.

2.6 Principales características de un mercado gastronómico

La principal característica de estos entornos es existen multitud de cocinas que operan en un mismo lugar, compartiendo un mismo espacio. El cliente puede elegir entre una amplia variedad de pequeñas cocinas especializadas que tipo de plato comer. Los mercados gastronómicos no pretenden competir con el sector de la comida rápida, sino ofrecer productos de gran calidad y artesanales, lo cual está muy alejado del concepto fast food. Es importante tener esto en cuenta, ya que como hemos mencionado antes, los food hall pretenden proporcionar una autentica experiencia gastronómica.

Fuente: foodhall investment

Reglamento específico de servicios gastronómicos turísticos:

Artículo 4.- (Definiciones). Para fines del correcto entendimiento e interpretación del presente reglamento, se establecen las siguientes definiciones

- a) Restaurante. Establecimiento que expende alimentos y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes.

De los servicios gastronómicos turísticos:

Artículo 5.- (De la definición de los Servicios Gastronómicos Turísticos). - Los Servicios Gastronómicos Turísticos, son aquellos establecimientos legalmente constituidos como tales, dedicados a la prestación de servicios de alimentos y bebidas preparados en el mismo local, que difunden la cultura a través de la gastronomía, de la música, del baile y/o del entretenimiento.

Las categorías de establecimientos gastronómicos turísticos son las siguientes:

- Restaurante cinco tenedores
- Restaurante cuatro tenedores
- Restaurante tres tenedores
- Restaurante dos tenedores
- Restaurante un tenedor

Fuente: ley “Bolivia te Espera” N° 292

Conclusión: el marco conceptual permite conocer con palabras técnicas todo lo relacionado con la temática, también investiga a profundidad un concepto cabal en cuanto a equipamiento y sus tipos en relación a la arquitectura. Gracias a la información recabada se podrá nombrar y con un concepto propio el poder defender el trabajo en cuestión.

CAPÍTULO III
MARCO HISTÓRICO

3 MARCO HISTÓRICO

En el siguiente apartado abordaremos el desarrollo histórico de en cuanto a la gastronomía y los establecimientos gastronómicos en el mundo hasta la actualidad y sus características. el primero es la evolución de la gastronomía en el mundo con en Bolivia., el segundo es el desarrollo histórico de los establecimientos gastronómicos.

3.1 Historia de la gastronomía.

La historia de la gastronomía es fascinante y está llena de sabores y tradiciones que han evolucionado a lo largo del tiempo. En este artículo, te llevaremos en un recorrido por una línea del tiempo para descubrir los momentos clave que han dado forma a nuestra cocina actual. ¡Prepárate para deleitar tu paladar con la riqueza de la historia culinaria!



Fuente: grafico de pg. web genially

3.1.1 La evolución de la gastronomía a través del tiempo

3.1.1.1 Prehistoria:

En la prehistoria, los seres humanos eran cazadores y recolectores, por lo que su alimentación dependía de la caza de animales y la recolección de frutas, raíces y otros alimentos vegetales. No existían técnicas de cocina como las conocemos hoy en día, por lo que estos alimentos se consumían crudos o se cocinaban directamente sobre fuego abierto.

3.1.1.2 Antigüedad:

Durante la antigüedad, diversas civilizaciones desarrollaron nuevas técnicas culinarias y descubrieron ingredientes que aún se utilizan en la actualidad. Por ejemplo, en la antigua Mesopotamia se utilizaba el pan como alimento básico, mientras que en la antigua Grecia destacaba el consumo de vino y aceite de oliva. Además, en Egipto se llevaban a cabo prácticas de conservación de alimentos como el secado y la salazón.

3.1.1.3 Edad Media:

Durante la Edad Media, la gastronomía sufrió grandes cambios debido a la influencia de las diferentes culturas que se encontraban en contacto. Se comenzaron a utilizar especias exóticas importadas de oriente, como la pimienta y la canela, para añadir sabor a los platos. También se desarrollaron técnicas de cocción más elaboradas, como el asado y el guisado. Además, surgieron las primeras recetas escritas en forma de libros de cocina.

3.1.1.4 Renacimiento:

Durante el Renacimiento, la gastronomía experimentó una verdadera revolución. Se introdujeron nuevos ingredientes en Europa gracias al descubrimiento de América, como el tomate, el maíz y las papas. Además, se comenzaron a utilizar técnicas más refinadas de cocción, como el flambeado y la preparación al baño maría. También se desarrolló la pastelería y se crearon nuevos postres y dulces.

3.1.1.5 Época moderna:

En la época moderna, la gastronomía se convirtió en todo un arte. Surgieron los primeros grandes chefs y se crearon nuevas técnicas culinarias, como la cocina al vacío y la espuma. Además, se empezó a valorar la presentación de los platos y se crearon nuevas formas de servicio, como la comida gourmet y la alta cocina. También se impulsó la investigación gastronómica y se descubrieron nuevas combinaciones de sabores y texturas.

3.1.1.6 Actualidad:

En la actualidad, la gastronomía sigue evolucionando constantemente. Se han popularizado las tendencias como la comida orgánica, la cocina de autor y la fusión de diferentes estilos culinarios. Además, se ha puesto un mayor énfasis en la sostenibilidad y en el respeto por los ingredientes locales y de temporada. La cocina también ha ganado protagonismo en los medios de comunicación, con numerosos programas de televisión dedicados a la gastronomía y una gran presencia en las redes sociales.

Fuente: lineadetiempo.top

3.2 La gastronomía de Bolivia:

La gastronomía boliviana posee orígenes españoles e indígenas. Ambas culturas aportaron con sus respectivos productos para elaborar los platillos típicos y diarios que forman parte de la vida diaria de los habitantes del país. Dichas comidas fueron evolucionando a lo largo de los siglos, amoldándose a las diferentes regiones, ciudades y situaciones por las que atravesó el país en la historia. En este artículo hablaré sobre la evolución de la cocina boliviana a través del tiempo.

Época Precolombina:

Durante la época precolombina, Bolivia fue poblada por distintas comunidades indígenas. Entre ellos destacó la civilización Tiwanacota, que se formó a orillas del lago Titicaca y se caracterizaban por sus avanzadas técnicas agrícolas. Entre los productos que cosechaban estaban la papa, el chuño, el maíz, la tunta, la quinua, entre otros.

Llegada de los españoles:

Con la llegada de los españoles al territorio boliviano, los productos indígenas se mezclaron con los productos traídos desde Europa, conformando lo que sería la futura alimentación criolla. Entre los ingredientes traídos por los españoles están el trigo, el cerdo, la oveja, la vaca y el pollo.

Siglo XIX:

Durante el siglo XIX, la cocina mestiza pasó por un proceso de transición, haciendo que las comidas comenzaran a dejar de lado la proliferación de los dulces y las carnes, para luego conformar la cocina nacional. Así también la comida boliviana fue variando de acuerdo a las regiones y ciudades que conforman el país. De esta forma, en el siglo XX, se logra apreciar la cocina boliviana actual como una cocina variada, rica y diferenciada.

Es así que se pueden distinguir las ciudades cuya culinaria refleja parte de la identidad cultural del país. Las ciudades gastronómicas más famosas de Bolivia son La Paz, Oruro, Potosí, Cochabamba, Tarija y Chuquisaca.

La Paz:

La comida de La Paz es una de las más singulares del país. Entre todo el repertorio de comidas típicas paceñas se pueden destacar dos platos esenciales en la dieta diaria de los ciudadanos: el chairo y el plato paceño. El chairo es una sopa cuyos ingredientes incluyen chuño, carne de cordero, chalonga, papa, zanahoria, cebolla, habas, maíz y otras especias. El plato paceño, por su parte, incluye ingredientes como choclo, habas, papa y queso de oveja. La receta actual incluye también carne asada y acompañada de llajua.

Oruro:

En Oruro se pueden degustar el charquekan y el intendente, ambos platillos emblemáticos de la ciudad. El charquekan consiste en carne o charque de llama a la sartén acompañada de huevo duro, maíz, papa y queso. El intendente, en cambio, consiste en una variedad de carnes de vaca, pollo, pescado y cordero, acompañado con tripas de cordero y ternera, chorizo de cerdo, corazón de ternera, papas cocidas, arroz, lechuga, locote, cebolla y tomate.

Potosí:

En cuanto a Potosí, se puede degustar la salteña potosina y el ají de pataskha. La salteña potosina es un preparado con jigote en el que la carne, el huevo y la aceituna

se colocan en una masa de harina. El ají de pataskha, por su parte, se elabora con maíz pelado, aderezo de ají y carne de cerdo.

Cochabamba:

En Cochabamba se puede encontrar el conejo lambreado, el silpancho y el jaka lawa. El conejo lambreado consiste en fritar el cuy con pan molido, rociado con chorrellana y guarniciones de papa blanca. El silpancho, en cambio, consiste en carne frita con arroz, papas, huevo frito y salsa de cebolla. Por su parte, el jaka lawa contiene choclo con carne de cerdo y se sirve acompañado de queso fresco.

Tarija:

Siguiendo con Tarija, se puede encontrar platillos interesantes como chupe de camaroncillo del río, arvejada y sábalo de Villamontes. El chupe de camaroncillo incluye, aparte del camaroncillo, papa, choclo y diferentes verduras. La arvejada, por su parte, consiste en un plato de arvejas con papa frita, cebolla, huevo y condimentos acompañado de arroz o ensalada de tomate y cebolla. Y el sábalo de Villamontes es un pescado del río el cual se lo frita o se cocina a las brasas.

Chuquisaca:

Y por último está Chuquisaca, donde se puede degustar el mondongo chuquisaqueño y la fritanga. El mondongo chuquisaqueño consiste en motes de maíz cocido con piel de cerdo y acompañado de costillas de cerdo freídas con ají. La fritanga, por su parte, incluye carne de cerdo, ají colorado, cebolla y motes de maíz.

Fuente: página web recetas de Bolivia

3.3 La gastronomía en el Gran Chaco:

La rica gastronomía chaqueña en Bolivia, algunas probablemente compartidas por tradición regional con las de otros países vecinos. Como puede verse, hay una fuerte raíz indígena guaraní, por la historia y presencia de este pueblo asentado en la región; también se nota la influencia de otras poblaciones que fueron llegando posteriormente, sobre todo criollos y quechuas, cuyas costumbres sobre alimentación enriquecen los

hábitos tradicionales con la incorporación de productos y formas de cocinar diferentes. A esto se añadieron algunos elementos de innovación que chefs de la propuesta Manq'a propusieron y experimentaron con tres grupos de mujeres y hombres guaraníes a lo largo de tres cursos, por iniciativa del IPDRS.



Cuenta una leyenda de los guaraní que un joven de este pueblo, para apaciguar la furia de Tupá se brindó a ser sacrificado para que de esta forma regresaran a la zona, la exuberancia y bienestar para todos. Lo enterraron en una fosa, pero su nariz quedó descubierta. Al transcurrir las semanas, sus familiares se dirigieron al lugar para observar una planta que no conocían con un fruto en forma de elegante espiga con semillas amarillas, que llamaron avati, que en lenguaje guaraní, quiere decir “nariz de indio”.

Fuente: Libro Sabores del Chaco

3.3.1 Gastronomía en Santa Martha

El ganado, las aves y los animales del monte nos dan su carne

- Churrasco criollo
- Chancho a la cruz
- Guiso de caruro con flor de zapallo y charque
- Tostado de maíz blando con cuajada
- Ambrosía



Trabajo, buena comida y poro Un buen día puede iniciarse con ambrosía, antes de que caliente el sol y al pie de la vaca. De ese modo la jornada comienza bien. De ahí, ¡Al trabajo en el campo! Arreando ganado, cuidando las plantas de maíz, los animales menores o aporcando las plantas del chaco. Nosotros decimos que el chaco es nuestra despensa, porque de ahí salen muchos productos esenciales para la dieta diaria. La comunidad de Santa Martha ofrece un paraíso turístico natural para las familias que desean tener momentos agradables, es muy conocida por su gran laguna, un paisaje natural donde los visitantes pueden pescar y realizar paseos en canoas y disfrutar de un ambiente natural, donde los comunarios preparan diversas comidas típicas para ofrecer a los visitantes, como ser: sopa de gallina criolla, sopa de maní, chanchito a la olla, chanchito a la cruz, entre otras delicias.



Gráfico: laguna Santa Martha

La Feria Turística de Santa Martha a realizarse los sábados, ofrecerá a la población lo mejor de la gastronomía chaqueña criolla en un ambiente de agradable naturaleza a las riveras de la laguna. Asimismo, en el espacio turístico, las asociaciones ofrecerán actividades recreativas como paseos en lanchas.

En ese orden, Santa Martha ofrece las condiciones para desarrollar actividades de servicios y consolidarse como un atractivo importante.

Los lugareños, trabajan para que la oferta turística cultural del Chaco sea conocida, apreciada, comercializada y difundida en todos los departamentos del país y países vecinos. De ese modo decidieron establecer al rubro como un espacio generador de oportunidades de desarrollo para las comunidades que desarrollan esa vocación productiva.

Fuente: periódico El Gran Chaco

Conclusión: la gastronomía Boliviana es ofrece variedad de platos típicos de la región, esto hace que la gastronomía boliviana se pueda extender a todo el mundo, para ello se necesita un plan de desarrollo y apoyo a la gastronomía nacional, es en este sentido que el proyecto arquitectónico tiene como objetivo satisfacer las necesidades de la gastronomía, con la implantación de un equipamiento gastronómico en la comunidad de santa Martha.

A continuación, gráficos de la gastronomía boliviana y la gastronomía Chaqueña.



CAPÍTULO IV
MARCO LEGAL

4 MARCO LEGAL

4.1 Nivel nacional

4.1.1 *Reglamento específico de servicios gastronómicos turísticos*

El presente Reglamento establece el marco normativo para el funcionamiento y supervisión de los Servicios Gastronómicos Turísticos en el marco de lo establecido por la ley General de Turismo “Bolivia te Espera” N° 292 y el Decreto Supremo N°2609.

Artículo 2.- (Del ámbito de aplicación). - En aplicación de la Ley General de Turismo “BOLIVIA TE ESPERA” No 292, el presente Reglamento norma y establece los mecanismos del funcionamiento de los Servicios Gastronómicos Turísticos en todas sus categorías.

Se encuentran sujetos a las normas del presente Reglamento, todos los establecimientos que prestan el servicio de restaurante. Los establecimientos de hospedaje turístico que a su vez prestan el servicio de restaurante, en forma integrada, tanto a sus huéspedes como al público en general, están sujetos al presente Reglamento, solo en lo concerniente a la prestación del servicio de restaurante.

Artículo 3.-

De acuerdo al artículo 21 de la Ley N°292 los Gobiernos Autónomos Departamentales o los Gobiernos Autónomos Municipales en el marco de sus competencias, controlarán el funcionamiento de las Empresas Prestadoras de Servicios Turísticos en función al presente Reglamento y de las disposiciones y resoluciones que permitan el logro de los objetivos del desarrollo turístico del país, así como la tutela del Patrimonio Natural, Cultural y Turístico Tangible e Intangible, la imagen del país y los derechos de los turistas y de las empresas que operan en el turismo nacional.

Artículo 6.- (De los requisitos mínimos que deben cumplir las Servicios Gastronómicos Turísticos). - Todos los Servicios Gastronómicos Turísticos dedicados a la planificación, organización, promoción, comercialización de espacios, productos y

servicios; y administración de los recursos para la realización de este tipo de eventos deben cumplir a cabalidad con los requisitos relativos a las características Generales, equipamiento y servicios contenidos en los módulos técnicos.

Artículo 7.- (De las obligaciones de los Servicios Gastronómicos Turísticos).- Los Servicios Gastronómicos Turísticos tienen las siguientes obligaciones:

- a)** Contar con personal debidamente acreditado y calificado en el manejo y preparación de alimentos y atención al cliente.
- b)** Cumplir las normas sanitarias vigentes.
- c)** Cumplir con las medidas generales establecidas en el Sistema de Prevención y Protección Contra Incendios - SIPPCI de acuerdo con el Decreto Supremo N°2995, a cuyo fin deberán observar su cumplimiento en caso de utilizar espacios propios o ajenos para el desarrollo de los eventos.
- d)** Cuando se ofrezcan servicios complementarios como espectáculos culturales de índole vernácula, sean de musicales o baile, estos no deberán desvirtuar la cultura o el folklore.
- e)** Constituirse en defensores y preservadores del Patrimonio Natural y Cultural, Tangible e Intangible del Estado Plurinacional de Bolivia, desarrollando sus actividades dentro del marco de del Desarrollo Turístico promoviendo el cumplimiento de los objetivos del turismo contemplados en La Ley General de Turismo “Bolivia Te Espera” N° 292.

Artículo 8.- (De los derechos de los Servicios Gastronómicos Turísticos). Todos los Servicios Gastronómicos Turísticos, tienen los siguientes derechos de carácter enunciativo:

- a)** Acogerse a los beneficios que les otorga la Ley N° 292 de fecha 25 de septiembre de 2012 Ley General de Turismo “BOLIVIA TE ESPERA”, y su Decreto Reglamentario D.S. N°2609.
- b)** Recibir la capacitación en materia turística.

c) Contar con seguridad turística durante la prestación de sus servicios, a través de las autoridades competentes.

d) La obtención del sello de calidad turística cuando cumplan a cabalidad con los requisitos y condiciones previstos en los módulos técnicos correspondientes a su categoría.

Artículo 17.- (Del servicio) –Todo Establecimiento de Servicio Gastronómico Turístico debe ofrecer al cliente sus servicios en óptimas condiciones de higiene, buena conservación del local, mobiliario y equipos, además, debe cumplir con las normas de sanidad y seguridad vigentes.

Artículo 26.- (Del turismo sostenible y ecoturismo).- Las políticas generales y el régimen del turismo del Estado Plurinacional de Bolivia, en base a las riquezas de las culturas y el respeto al medio ambiente exige que dentro de una actividad turística se tome absoluta conciencia sobre la ecología (ecoturismo) y el desarrollo del turismo, motivando un cambio sustancial en el comportamiento del individuo por las expectativas del crecimiento del turismo a nivel mundial.

Fuente: Reglamento específico de servicios gastronómicos turísticos

Conclusión; de acuerdo a la presente ley los gobiernos locales deberán controlar y deberán apoyar al desarrollo de los centros gastronómicos en Bolivia, prevaleciendo los patrimonios naturales y culturales.

Ley de Promoción y Desarrollo en la Actividad Turística en Bolivia, 14 de abril de 2000: Ámbito de aplicación y disposiciones generales.

Artículo 1º. - (Ámbito de aplicación) La presente Ley constituye el marco legal para la promoción, el desarrollo y la regulación de la actividad turística en Bolivia.

Artículo 2º. - (Importancia del turismo) El turismo es una actividad económicamente estratégica para el desarrollo integral del país. El turismo receptivo es actividad de exportación fundamental para la generación de divisas.

4.2 Competencias de otros organismos:

Artículo 8°. - (Gobiernos Municipales) Los Gobiernos Municipales tienen la facultad de promover y promocionar los recursos turísticos en su jurisdicción territorial, ejecutando las acciones y programas acordes con los objetivos y estrategias que formule el Ministerio de Comercio Exterior e Inversión, a través del Viceministerio de Turismo.

Artículo 9°. - (Prefecturas) Las Prefecturas Departamentales, en tanto representantes del Poder Ejecutivo central, ejecutan y administran programas y proyectos de promoción y desarrollo turístico, emanados por el ente rector en estrecha coordinación con los Gobiernos Municipales.

Fomento al turismo:

Artículo 26°. - (Zonas prioritarias de desarrollo turístico) Los Concejos Municipales, en estrecha coordinación con los Consejos Departamentales de turismo y en función a la articulación de los Planes de Desarrollo Municipal y Departamental, podrán determinar zonas prioritarias de desarrollo turístico con la aceptación del Consejo Nacional de Turismo. En el caso de territorios indígenas los Planes de Desarrollo Distrital Indígena articulados con la participación de las autoridades originarias en igual forma. Tal determinación producirá los siguientes efectos: Obligatoriedad de utilización del suelo afectado en el desarrollo prioritario de actividades turísticas.

- a) Apoyo local en servicios públicos e infraestructura básica acorde con los planes de desarrollo municipal y regional.
- b) Apoyo técnico a los prestadores de servicios turísticos que vayan a desarrollar sus actividades en esas áreas.

Infraestructura:

Artículo 27°. - (Infraestructura) Las obras de infraestructura básica y aeroportuaria, implementadas o por implementarse por parte del Estado, tomarán en cuenta los requerimientos del desarrollo turístico para facilitar el transporte terrestre, fluvial, lacustre y aéreo, de tal forma que se garantice su competitividad.

La Ley N° 1333 del Medio Ambiente Reglamento en Materia de Contaminación

Hídrica: La presente disposición legal reglamenta la Ley del Medio Ambiente N° 1333 del 27 de abril de 1992 en lo referente a la prevención y control de la contaminación hídrica, en el marco del desarrollo sostenible.

Cuerpo De Agua: Arroyos, ríos, lagos y acuíferos, que conforman el sistema hidrográfico de una zona geográfica.

4.3 Guía Boliviana de Construcción de Edificaciones:

Artículo 1.- (OBJETO). La Guía Boliviana de Construcción de Edificaciones tiene por objeto, facilitar a los Gobiernos Autónomos Municipales de un instrumento que les pueda servir para elaborar su propia normativa, rescatando partes o todo de este documento, que les permitirá contar con un método, sistema de valoración, forma de apreciación y requisitos mínimos para la construcción o mejoramiento de edificaciones públicas o privadas, y puedan establecer lineamientos para determinar responsabilidades y obligaciones de todas las entidades participantes en el proceso, en el marco de sus competencias.

Artículo 2.- (ÁMBITO DE APLICACIÓN). I. Esta Guía se aplica para los procesos de construcción de toda clase de edificación, considerando los materiales constitutivos, los sistemas constructivos y la diversidad de usos, para el ámbito público o la iniciativa del sector privado, y podrá regular la ejecución de todas las construcciones nuevas, ampliación, modificación, instalación, reparación o rehabilitación, demolición, que alteren parcial o totalmente la configuración arquitectónica de las edificaciones o que produzcan una variación esencial en el conjunto del sistema estructural.

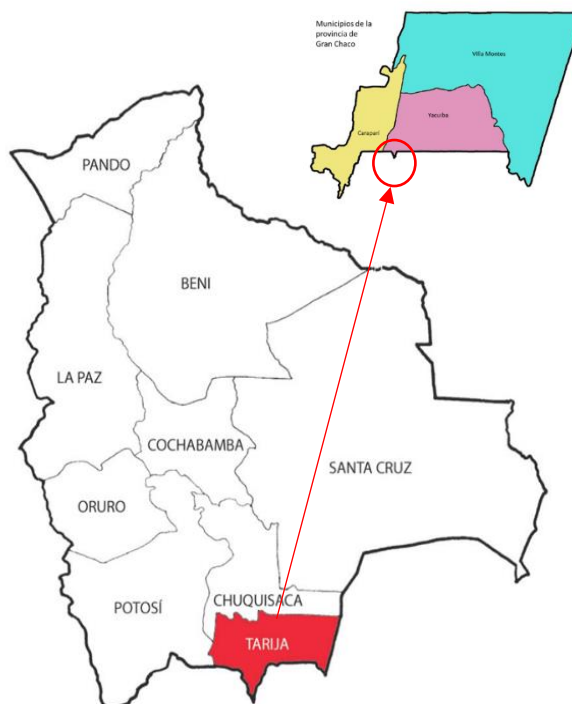
CAPÍTULO V
MARCO REAL

5 MARCO REAL

5.1 Análisis urbano

5.1.1 Ubicación

El proyecto se haya ubicado en el departamento de Tarija, en la provincia Gran Chaco, que se encuentra en la zona sur del Departamento de Tarija, que está ubicado al sur de Bolivia, limita al norte con el Departamento de Chuquisaca, al sur con la República Argentina, al este con la República del Paraguay y al oeste con los Departamentos de Chuquisaca y Potosí.



Geográficamente se encuentra entre los paralelos Latitud: -22.0028, Longitud: -63.6692, Latitud: 22° 0' 10" Sur, Longitud: 63° 40' 9" Oeste.

5.1.2 División

Política

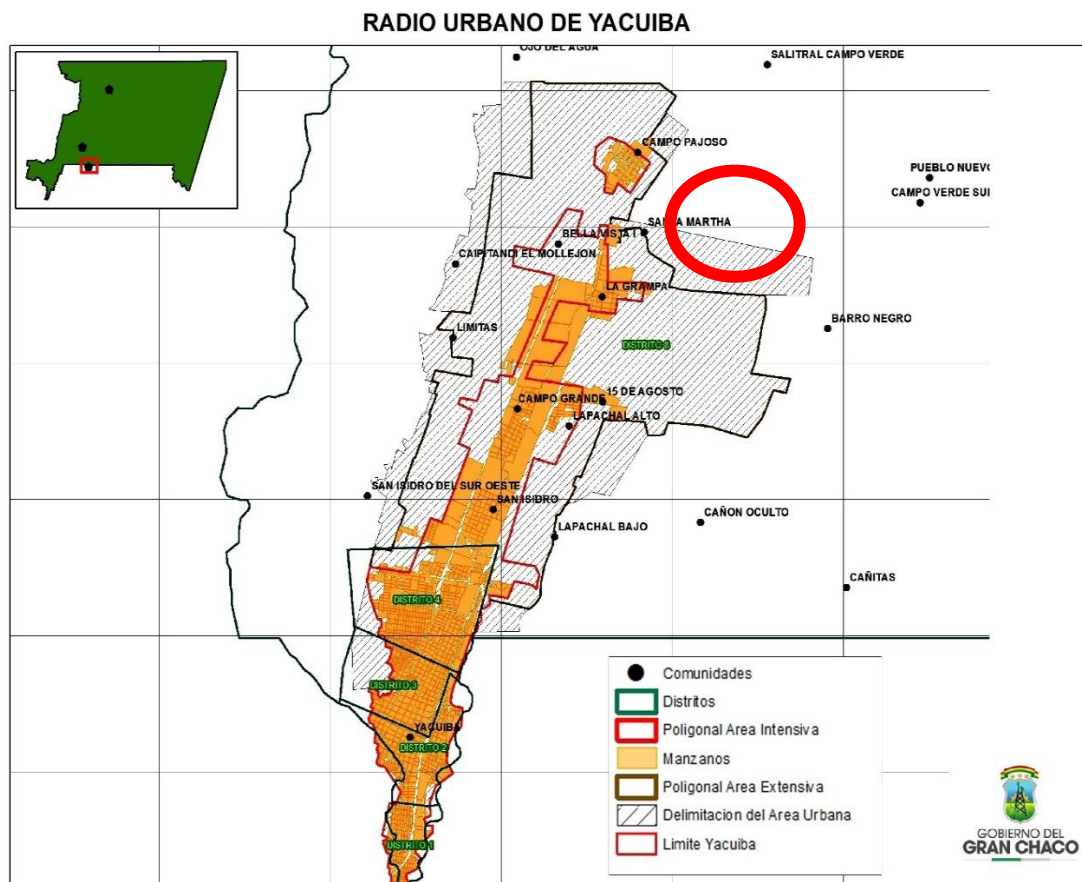
El Municipio del gran chaco se divide en 3, la ciudad de Yacuiba, Villamontes y Carapari. El proyecto se haya



ubicado en una comunidad llamada Santa Martha. Esta adyacente a la mancha urbana de la ciudad de Yacuiba.

5.1.1 Ubicación del proyecto

Santa Marta geográficamente pertenece a los distritos rurales de la ciudad de Yacuiba, Está ubicado a 12 km del centro de la ciudad Yacuiba, es accesible todo el año a través de la carretera asfaltada ruta N° 9.



Distritos Rurales, cada distrito rural está conformado por comunidades, entre ellos tenemos a los siguientes: Distrito 8: Conformado por 15 comunidades.

1. Comunidad San Isidro
2. Comunidad Cañón Oculto
3. Comunidad Limitas
4. Comunidad Campo Grande
5. Comunidad La Grampa

6. Comunidad Bella Vista

7. Comunidad Santa Martha

8. Barrio Las Praderas

9. Comunidad Peña Colorada

10. Comunidad Campo Pajoso

11. Comunidad La Purísima

12. Comunidad La Tradición

13. Comunidad Virgen de Guadalupe

14. Comunidad Itavicua

15. Comunidad Ojo del Agua

5.1.2 Aspectos Físicos Naturales

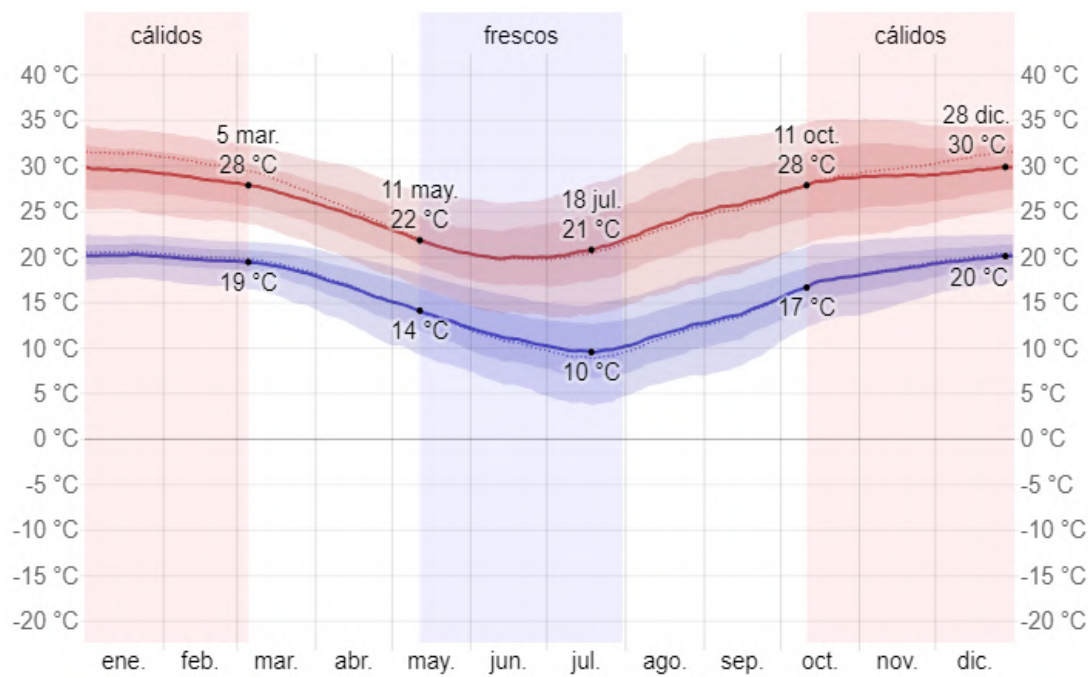
5.1.2.1 Temperatura

El clima es semi-tropical con veranos cálidos (45 °C) e inviernos tibios (10 °C) . En el verano las lluvias son muy comunes en cambio en invierno apenas llueve. la temperatura media es de 21 °C. El clima de Yacuiba es del tipo clima subtropical húmedo con invierno seco (Cwa) , de acuerdo con la clasificación climática de Köppen.

 Parámetros climáticos promedio de Yacuiba  [ocultar]													
Mes	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Temp. máx. media (°C)	32.0	30.6	28.7	26.3	24.1	21.2	23.4	26.6	29.0	30.2	31.0	32.1	27.9
Temp. media (°C)	25.6	25.0	23.2	20.8	18.6	15.6	15.8	18.1	21.1	23.6	24.5	25.6	21.5
Temp. mín. media (°C)	19.2	19.5	17.8	15.3	13.1	10.0	8.3	9.7	13.2	17.1	18.1	19.2	15.0
Precipitación total (mm)	171	150	136	75	33	16	20	9	24	69	116	136	955
Días de lluvias (≥ 0.1 mm)	21	20	17	12	10	3	5	5	9	12	16	20	150
Horas de sol	270	269	239	216	189	159	166	175	200	218	236	256	2593
Humedad relativa (%)	82	79	79	76	75	66	66	67	72	75	80	83	75

Fuente: Climate-Data Org

La Temperatura máxima y mínima promedio en Santa Martha.

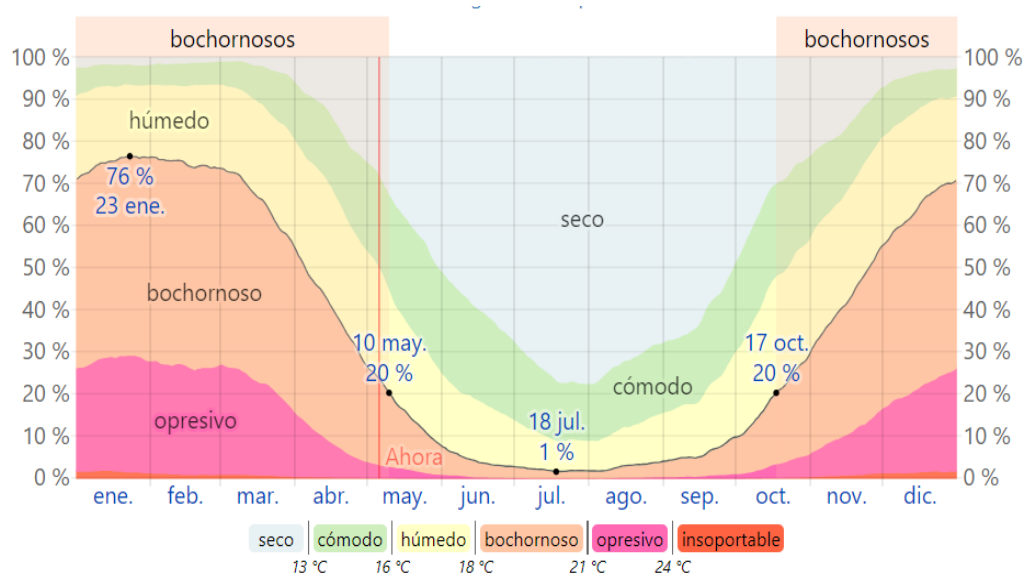


La temperatura máxima (línea roja) y la temperatura mínima (línea azul) promedio diario con las bandas de los percentiles 25° a 75°, y 10° a 90°. Las líneas delgadas punteadas son las temperaturas promedio percibidas correspondientes.

5.1.2.2 Humedad

En Santa Martha la humedad percibida varía *extremadamente*. El *período más húmedo* del año dura 6,8 meses, del 17 de octubre al 10 de mayo, y durante ese tiempo el nivel de comodidad es *bochornoso*, *opresivo* o *insoporable* por lo menos durante el 20 % del tiempo. El mes con más días *bochornosos* en Santa Martha. es *enero*, con 23,2 días *bochornosos* o peor. El mes con menos días *bochornosos* en Santa Martha. es *julio*, con 0,6 días *bochornosos* o peor.

Niveles de comodidad de la humedad en Santa Martha.

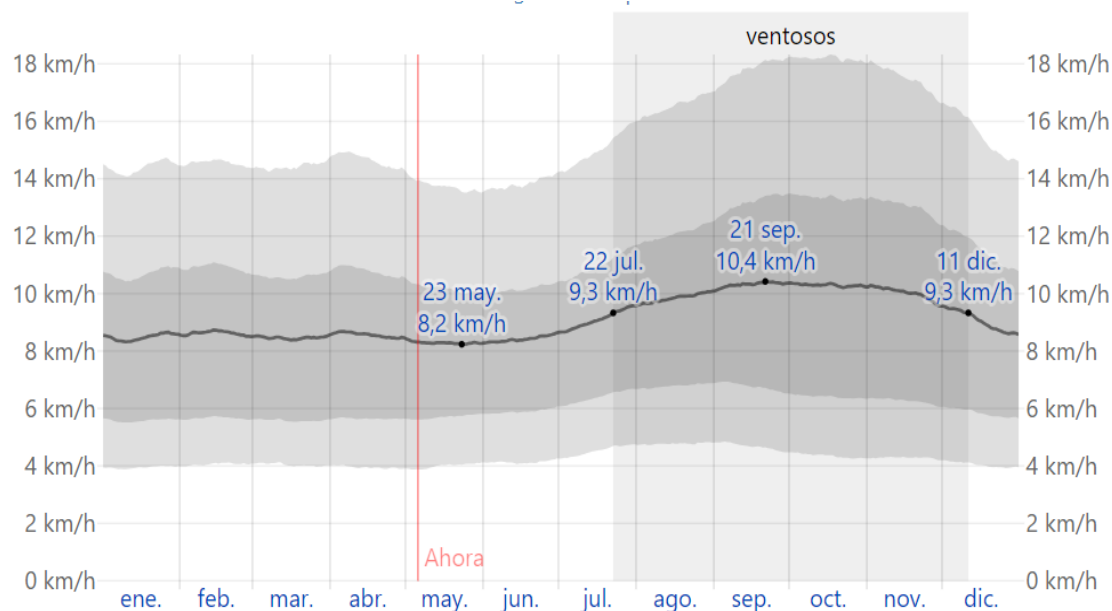


Fuente: Weather Spark

5.1.2.3 Vientos

La velocidad promedio del viento por hora en Santa Martha. tiene variaciones estacionales leves en el transcurso del año. La parte más ventosa del año dura 4,6 meses, del 22 de julio al 11 de diciembre, con velocidades promedio del viento de más

de 9,3 kilómetros por hora. El mes más ventoso del año en Santa Martha. es septiembre, con vientos a una velocidad promedio de 10,3 kilómetros por hora.

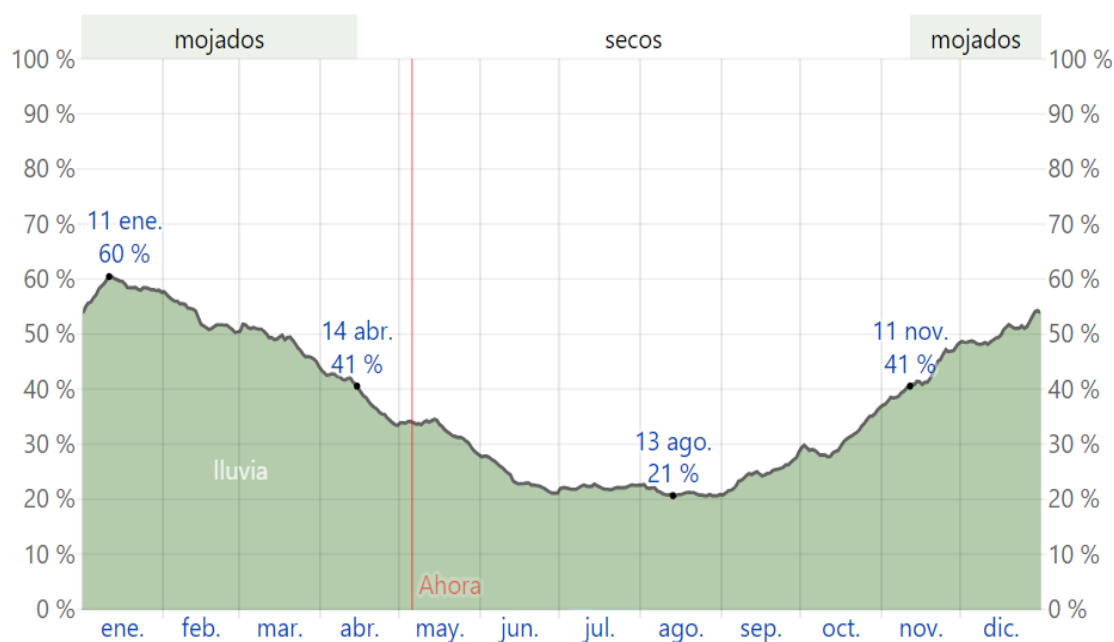


El promedio de la velocidad media del viento por hora (línea gris oscuro), con las bandas de percentil 25° a 75° y 10° a 90°. La dirección del viento promedio por hora predominante en Santa Martha. es del norte durante el año.

Fuente: Weather Spark

5.1.2.4 Precipitación Pluvial

La temporada más mojada dura 5,1 meses, de 11 de noviembre a 14 de abril, con una probabilidad de más del 41 % de que cierto día será un día mojado. El mes con más días mojados en Santa Martha es enero, con un promedio de 18,0 días con por lo menos 1 milímetro de precipitación.



El porcentaje de días en los que se observan diferentes tipos de precipitación, excluidas las cantidades ínfimas: solo lluvia, solo nieve, mezcla (llovió y nevó el mismo día).

SANTA MARTHA: POBLACIÓN POR EDAD DEL AREA DE INFLUENCIA DEL PROYECTO

No. DE MIEMBROS DE LA FAMILIA	E D A D																TOTAL	
	0 - 9		10 a 19		20 a 29		30 a 39		40 a 49		50 a 59		60 a 69		70 a 79			
	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
1 - 5	4	5	7	5	8	7	3	1	0	1	2	2	2	1	0	0	26	22
5 - 10	13	17	13	20	13	11	7	7	4	3	2	4	3	0	1	0	56	62
TOTALES	17	22	20	25	21	18	10	8	4	4	4	6	5	1	1	0	82	84
PORCENTAJE	23.49		27.11		23.49		10.84		4.82		6.02		3.61		0.60		100	

FUENTE: ENCUESTA SOCIOECONÓMICA SPC SLL

Fuente: Weather Spark

5.1.3 Población

El Municipio de Yacuiba cuenta con 92 245 habitantes que forma el 0.0020% de población de Bolivia, de ese total 49.86% es mujer y 50.14% hombre a diferencia de censos anteriores tuvo un aumento de 25%.

Población de la comunidad de Santa Martha: Para el Censo 2012, Santa Martha contaba con 202 habitantes, actualmente el municipio alberga aproximadamente a 255 personas, de las cuales 49,2% es hombre y 50,8%, mujer, según proyecciones.

Fuente: INE

5.1.4 Economía

En los siguientes cuadros se detalla la actividad económica y categoría ocupacional de los habitantes de la comunidad de Santa Martha, de tal manera poder asumir las principales actividades económicas son: gastronomía, ganadería, pesca y agricultura.

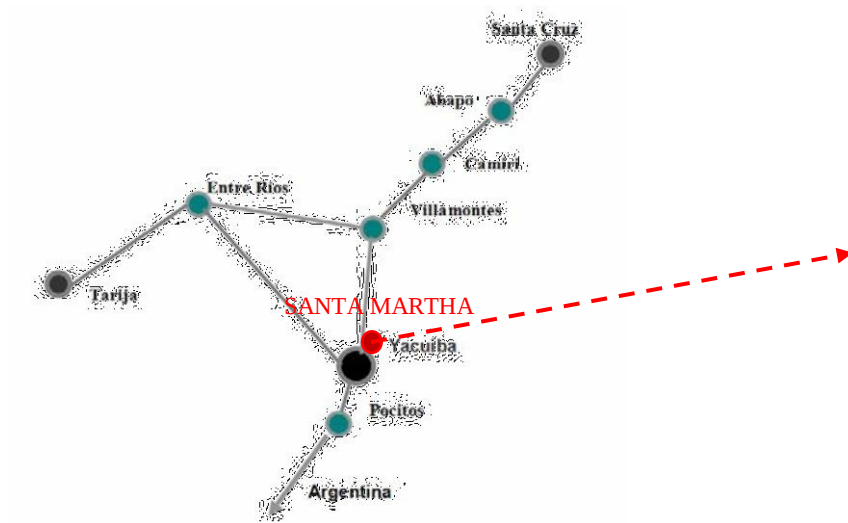
Sector económico	Total	Hombres	Mujeres
Total	73	58	15
Agricultura, ganadería, caza, pesca y silvicultura	50	39	11
Minería e hidrocarburos	0	0	0
Industria manufacturera	1	1	0
Electricidad, gas, agua y desechos	0	0	0
Construcción	5	5	0
Comercio, transporte y almacenes	6	6	0
Otros servicios	4	0	4
Sin especificar	5	5	0
Descripciones incompletas	2	2	0

Categoría ocupacional	Total	Hombres	Mujeres
Total	73	58	15
Obrera/o o empleada/o	9	9	0
Trabajadora/or del hogar	0	0	0
Trabajadora/or por cuenta propia	54	41	13
Empleadora/or o socia/o	1	1	0
Trabajadora/or familiar o aprendiz sin remuneración	1	1	0
Cooperativa de producción/servicios	0	0	0
Sin especificar	8	6	2

Fuente: INE

5.1.5 Accesibilidad

La laguna de Santa Martha se encuentra al norte de la ciudad de Yacuiba, entre 10 a 15mn del centro de la ciudad, esta se conecta con vías principales, principalmente con la ruta asfaltada que une Yacuiba y Villamontes, con el desvío de la ruta hacia la zona militar, se encuentra Santa Martha, estructurada por la vía principal, también cuenta con vías secundarias, en el siguiente gráfico se clasifican las vías existentes, así también se aprecia la unión de las dos vías principales que recorren los visitantes para llegar al Lago de Santa Martha.



5.2 Vías de Acceso a Santa Martha

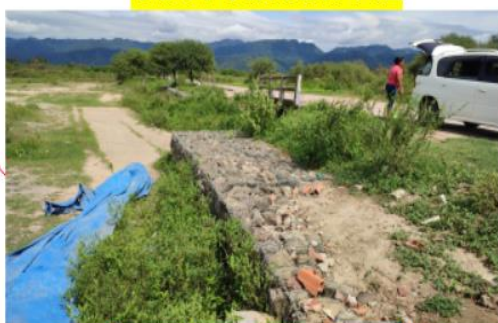
Vías de acceso a Santa Martha, en su mayor porcentaje, no cuenta con asfalto.



VIA PRINCIPAL



VIA SECUNDARIA



Quebrada pajoso



Vía de tercer orden

Equipamientos existentes:

Uso del suelo dentro del área de estudio

- Residencial
- Comercial y de Servicios
- Administración
- Equipamiento
- Áreas Verdes
- Usos Específicos
- Talleres
- Áreas Productivas

EQUIPAMIENTOS URBANOS



Cuartel Aroma



Unidad Educativa



Vías de tren



Parada de transporte



Iglesia



Baño Público

- Vías
- Tenencia: Áreas de propiedad privada y pública

Aspectos físicos – naturales:

La Laguna de Santa Martha cuenta con Sup. de 21 has., 3.738 m², no cuenta con un desemboque, es por ello que la que lo usan para el riego de los cultivos más próximos.



5.3 Alternativas de localización del proyecto

Elección de alternativas para la implantación del proyecto arquitectónico, se tomará en cuenta aspectos urbanos, orientación y uso de suelo. Conforme a la orientación que establece el Plan de uso de suelo, se plantea dos opciones que cumplen con las exigencias de flujo vial, como de conexión directa con el área consolidada urbana en Santa Martha.

Opción A

Ubicado al norte de la laguna de Santa Martha, donde actualmente funciona el establecimiento gastronómico, sobre vía principal. con dirección al oeste que tiene conexión con la ruta a Yacuiba.

Opción B

Ubicado al oeste del lago de Santa Martha, sobre vía principal. con dirección al oeste que tiene conexión con la ruta a Yacuiba.



Los factores a considerar deberán ser propios del sitio, con el fin de poder intervenir en un sitio que favorezca estratégicamente en su localización y orientación de los ambientes y espacios.

5.4 Tabla de factores de localización:

El proyecto arquitectónico tiene alternativas adyacentes al lago, de esta forma podrá integrar las actividades turísticas, teniendo la oportunidad de situarse en los terrenos destinados para equipamientos diversos, contando dichos terrenos con áreas limitadas por los accidentes naturales.

	FACTORES A CONSIDERAR	Vía principal - este		Vía principal - oeste	
		Opción A		Opción B	
1	Accesibilidad	Terrestre	10	Terrestre	10
2	Uso de Suelo	Urbano consolidado	no 4	Urbano Consolidado	no 10

3	Vocación	Gastronomía y para transporte	6	Gastronomía y turismo	10
4	Ejes Vinculantes	via regional - av. Principal	10	via regional - av. Principal	10
5	Desarrollo Sectoria	mediano	5	Mediano	5
6	Superficie total	Reducida	4	Sup. Considerable.	10
7	Recursos naturales	conexcion directa con la laguna productores y agricultores	7	conexcion directa con la laguna conexcion directa con area urbana residencial	10
	Total		46		65

Fuente: elaboración propia

En función del estudio de flujo y sectorización turística gastronómica en la actualidad de las dos alternativas para la implantación del Proyecto arquitectónico, se determina que la opción B es la más adecuada por las siguientes razones:

5.4.1 Acceso vial:

Ubicado en la vía principal del área consolidada de Santa Martha; próximo al ingreso vehicular, con dirección al sur a 2 kilómetros de la vía regional.

5.4.2 Entorno envolvente y abierto:

Rodeado de riqueza natural como el lago, ríos, su topografía y su suelo, es apto para poder insertar un espacio arquitectónico en una superficie adyacente al Lago Santa Martha.

5.4.3 *Entrada y Salida:*

El sitio cuenta con excelente conectividad necesaria para tener relación en el entorno del área a intervenir, de tal forma que pueda ofrecer alternativas estratégicas de enlazar la mancha urbana.

5.4.4 *Conexión con el área consolidad:*

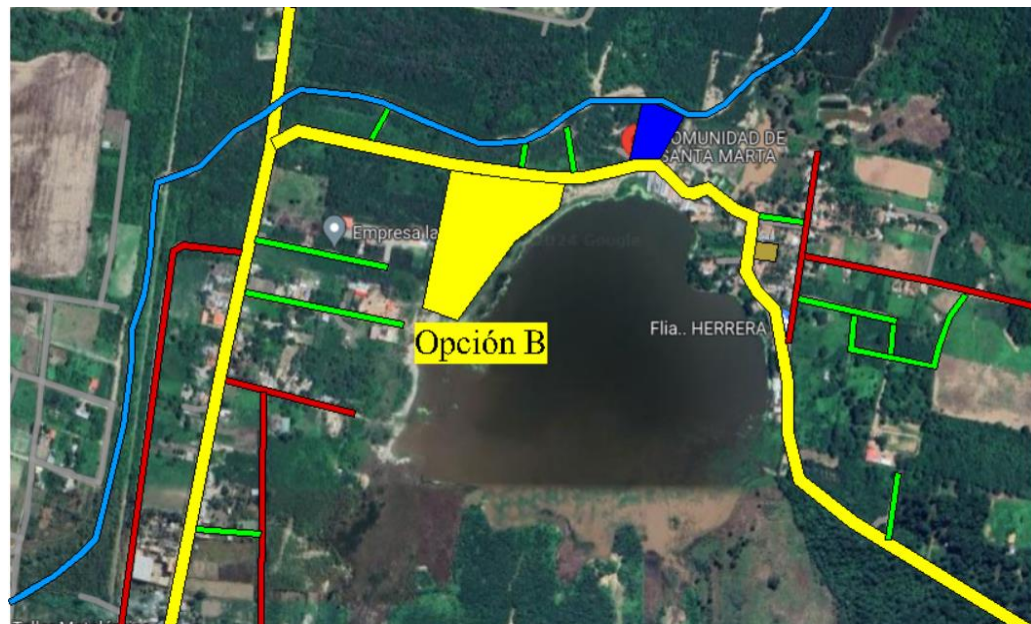
Ubicado en un área extensiva de planificación urbana-media, contemplando terrenos vecinales de mayor magnitud destinados a la agricultura y el turismo.

Acceso y servicios básicos: Agua potable, Teléfono, Alcantarillado, electricidad.

Estabilidad geológica: Indispensable para la plataforma principal de la infra estructura.

Pendientes y orientación: Una pendiente de 2 a 10%.

Sitio elegido:



5.5 Análisis de sitio

A continuación, el análisis y relevamiento del sitio que es apoderado como el más favorable para la implantación del centro gastronómico turístico en el lago Santa Martha de Yacuiba.

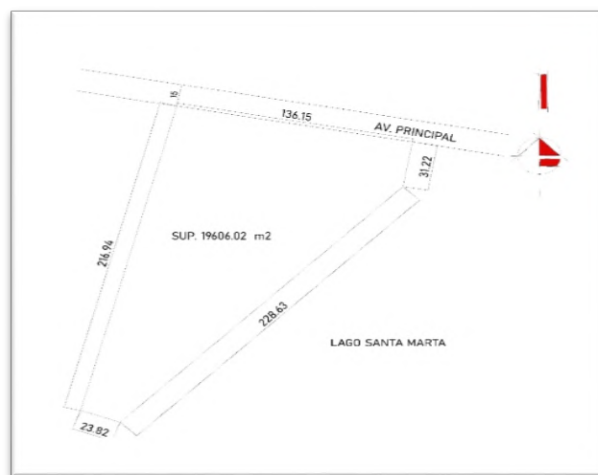
5.5.1 Límites

Los límites y colindancias del proyecto son: al norte con la unidad educativa Santa Martha, al oeste con el área urbana consolidada del distrito 8, al sur el cuartel regimiento Aroma y al este con la laguna de Santa Martha.

El terreno cuenta con el tipo de suelo y su ubicación apropiada respecto a calles y avenidas de alto tráfico vehicular para este tipo de servicio, la ubicación exacta es sobre la vía principal de Santa Martha adyacente a la laguna.

5.5.2 Medidas

Para el desarrollo del proyecto se ha tomado una superficie de 19606.02 m²

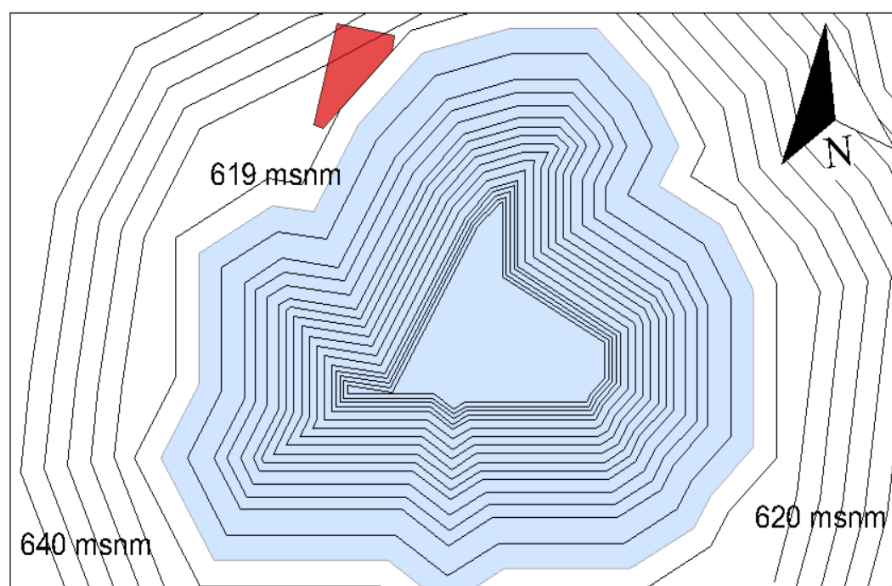


Plano de lote, perteneciente al gobierno municipal

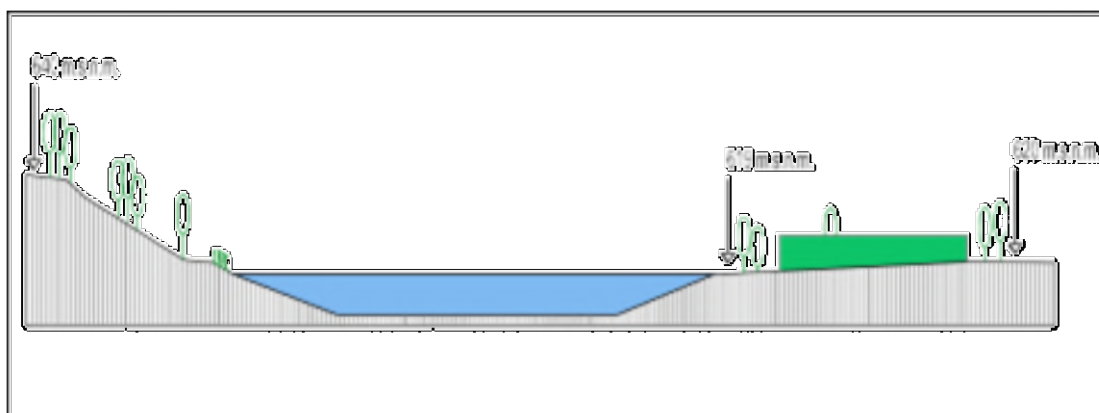
Cuenta con las siguientes dimensiones; un frente sobre av. Principal de 135 m., lateral al este con 216 m., lateral al sur con 228 m. y una superficie total de 19606.02 m²., superficie que permiten la fluidez, distribución y comodidad de los espacios.

5.5.3 Topografía

El área de intervención presenta una muy ligera pendiente de 3% a lo largo del terreno (Oeste Este). Presenta una topografía relativamente plana, y de suelo firme, destacándose una elevación en el área residencia consolidada, presentando una diferenciación en altitud, la altura de la laguna es la superficie más inferior y de contacto directo con el suelo.



Plano topográfico laguna Santa Martha



Perfil topográfico laguna Santa Martha

5.5.4 Asoleamiento – vientos

El asoleamiento del eje se direcciona de naciente hemisferio Este a poniente hemisferio oeste. Los vientos circulan desde el sur este, al noroeste.



5.5.5 Vegetación

En las áreas verdes se destacan variedad de árboles propias del Gran Chaco, arbustos y flores que sirven para ornamentar y embellecer estos espacios sin recorridos. En el área de estudio se encuentran arboles de mediano y gran porte como ser quebracho, algarrobo, cedrón, roble, etc.



Quebracho blanco



Algarrobo



Cedron



Roble

5.6 Transporte: En la zona recorre el transporte público “Asociación de Transporte Libre – 12 de diciembre” dicha asociación cuenta con su parada ubicada frente al lago y a lado de la Unidad Educativa Santa Martha; Los motorizados recorren la zona cada 10 min.



Al interior del lago, las lanchas con motor están destinadas para el recorrido turístico, al no contar con un sistema de abordaje de los visitantes, varios prefieren no subir, por la falta de seguridad.



Fotografía: Lanchas en el Lago Santa Martha.

5.7 Análisis de modelos reales

5.7.1 Centro gastronómico *campestre*

Arquitectos: ARSIS Arquitectos

Ubicación: Aguas Calientes, México

Colaboración: Ignacio Herrera Fecha

Concurso: octubre de 2010

Premio: Desarrollo Del Proyecto Ejecutivo Área Proyecto: 1025 m2

El Club Campestre de Aguascalientes en los meses pasados convocó al concurso del anteproyecto del Restaurante-bar, se inscribieron un total de 24 despachos seleccionados y se contó con la entrega de 16 propuestas de diseño, resultando ganadora la propuesta perteneciente al grupo de diseño ARSIS arquitectos, integrado por el m. en arq. José Luis Jiménez García y el Arq. Fernando Esparza Ortiz.

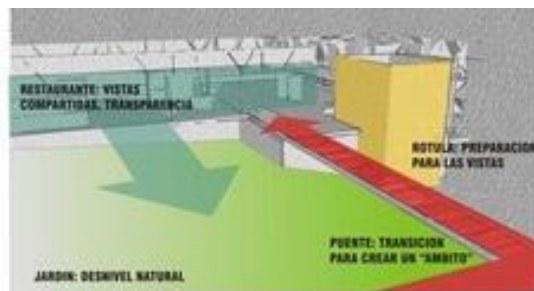


La fachada conecta con el acceso principal que dirige al área social, la volumetría tiene la característica de una fachada predecible, con vanos totalmente transparente y libres con conexión directa con el exterior (Jerarquía).

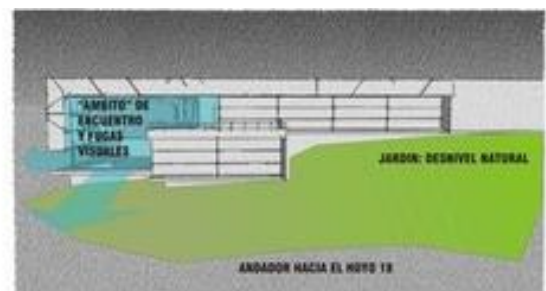
5.8 Concepto formal:

En cuanto a la expresión formal, esta debe ser única y novedosa. Contemporánea e integrada a la arquitectura única del club campestre. Creemos que la arquitectura es lenguaje y significado, sus palabras son el muro, el vacío sus metáforas, transmitir es nuestra labor como arquitectos, como diseñadores, por lo tanto la responsabilidad es grande y significativa. La idea generadora para este proyecto fue la permeabilidad sensorial, enfatizada en cada una de las transiciones y permanencias. La permeabilidad con el paisaje, pero también la permeabilidad social. El diseño como el entretejedor de la vida social del club.

En este proyecto en especial, más allá de las necesidades funcionales, está el tejido social y familiar que el club representa. Red, comunión, integración, son los conceptos que retomamos como punto de partida para el diseño de estos espacios.



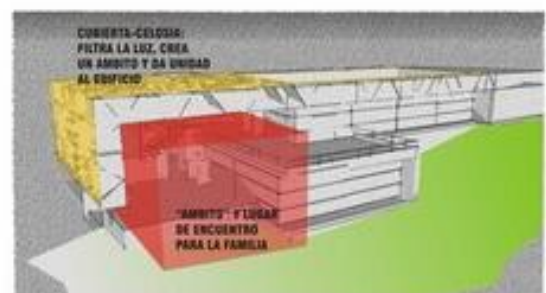
VISTA DEL ACESO



VISTA SUR: INTEGRACION TOPOGRAFICA



FUGAS VISUALES



CUALIDAD ESPACIAL INTEGRADORA

La volumetría se conforma de volúmenes regulares, direccionados por algunos elementos de composición formal, como ser; sustracción, adición, tensión espacial y entre otros que ha logrado generar una composición que se adapta a la topografía del sitio.

5.8.1 *Función*

Básicamente el programa nos hablaba de dos grandes conjuntos, el restaurante y el bar, cada uno debía generar sus propios ámbitos, sin embargo, debía existir un espacio que los hilvanara, y por lo tanto este lugar se iba a convertir en la comunión, en el espacio de encuentro.



Circulación pública: 

Circulación de servicio: 

5.8.2 La circulación

pública no se cruza con la de servicios, es lo que vuelve eficiente funcionalmente, la planta baja y alta tienen relación directa con el exterior, de esta forma se logra la ventilación e iluminación natural.



5.8.3 Relación con el entorno:

En cuanto a la aproximación al edificio, creemos que en un club donde el contacto con la naturaleza y los ámbitos al aire libre son la constante, el diseño debía mantenerse integrado, pasar del espacio abierto al espacio cerrado a través del espacio semi-abierto y provocar que el acceso al restaurante o al bar fuera natural y en armonía con el paisaje del club; esto se reflejaría en el diseño en la generación de espacios de transición con terrazas y puentes, donde los envuelva la vegetación existente y sobre todo las bellísimas vistas al campo de golf.



La generación volumétrica permite esta transparencia entre el exterior con el interior, dando la sensación de un conjunto, y no pone límites de transición entre área de consumo con área verde.

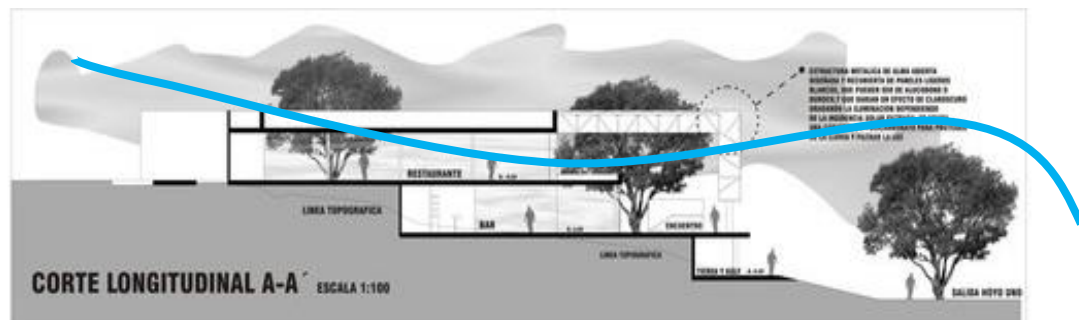
5.8.4 Tecnología:

Formalmente está compuesta por una gran cubierta calada que envuelve todos los espacios, que protege y enmarca las vistas naturales al campo de golf. Esta cubierta calada tiene la facultad de permear y filtrar la luz para acentuar el contacto con el espacio semi abierto, lo que es la expresión conceptual del tejido. En la cubierta se entretene la luz con la sombra y en el espacio que provoca, se entretene las relaciones familiares y sociales.



5.8.5 Espacialidad:

Una de las características espaciales es la altura del ambiente principal para los comensales, esto brinda un confort único en el proyecto.



Terrazas libres, cada planta corresponde a una terraza según la topografía. Esto permite un acondicionamiento térmico natural.

Fuente: Arch daily

Conclusión: el proyecto tiene varios aspectos a recopilar para el proyecto arquitectónico centro gastronómico turístico, por las condiciones físicas topográficas se asemejan al sitio actual en Santa Martha, la adaptación de la arquitectura con

ecosistema es una de las soluciones arquitectónicas que se replicaran conceptualmente en el proyecto en el lago Santa Martha.

El sistema espacial de doble altura también otro componente a rescatar del presente proyecto, por la flexibilidad y confort que brinda a los usuarios, la relación con el exterior es la identidad del proyecto dando una relación única con el área verde, son principios sustentables.

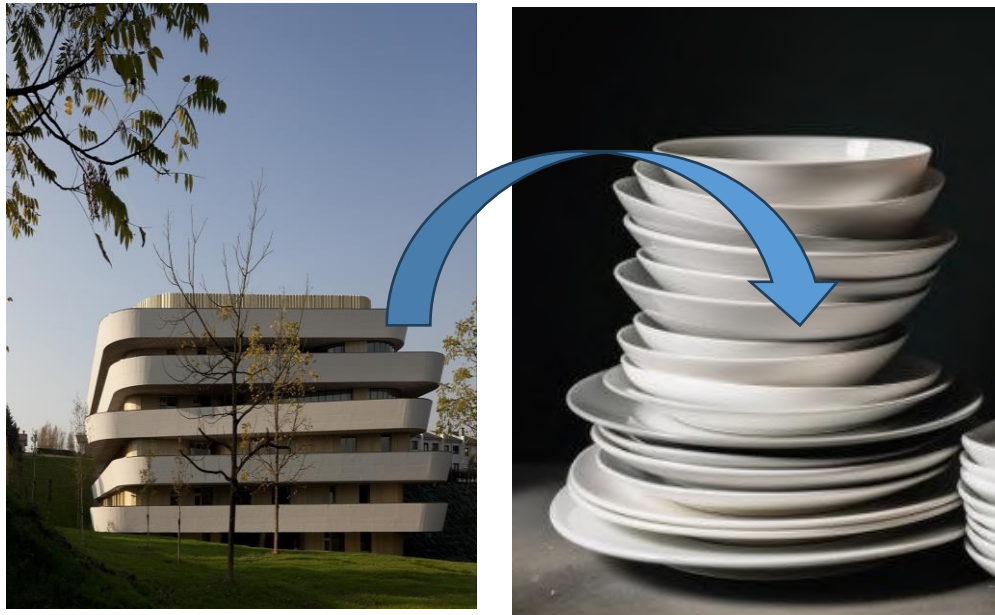
5.9 El Basque Culinary Center

Ubicación: Parque Tecnológico Empresarial de Miramón España.

Autor: VAUM Arquitectos Ignacio Borrego, Néstor Montenegro Y

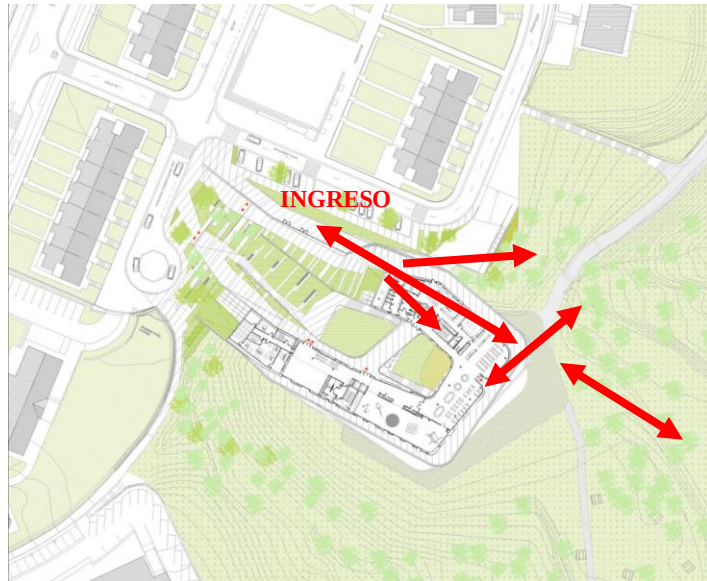
- Área: 15000 m²

Descripción enviada por el equipo del proyecto. El nuevo edificio que albergará la sede del Basque Culinary Center, se sitúa en una parcela tangencial al parque tecnológico de Miramón. Esta condición de proximidad junto con la acusada pendiente del solar aporta el necesario punto de partida de esta propuesta arquitectónica.



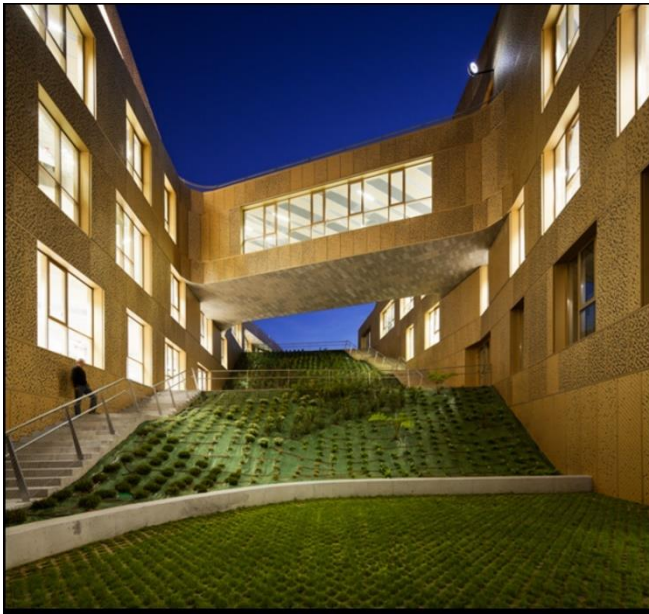
Analogía formal: El edificio expresa su condición de topografía extraída del lugar remarcando el carácter de soporte de los forjados que se amontonan como platos desordenados siguiendo las curvas de nivel. Es la condición estructurante en cuanto soportes de la actividad del edificio la que los forjados atesoran, al igual que el plato mantiene el valor iconográfico de soporte del trabajo desarrollado en la cocina.

Función: Desde un punto de vista funcional solo cabe destacar, que este esquema ha permitido organizar el programa de forma sintetizada, en dos grupos, uno dedicado a la parte académica y otro a la práctica. La agrupación en vertical de todos los espacios del programa dedicados a la



aplicación práctica de la gastronomía, como son los vestuarios, talleres, cocinas de preelaboración, acceso de materias primas y las cocinas de los espacios de restauración,

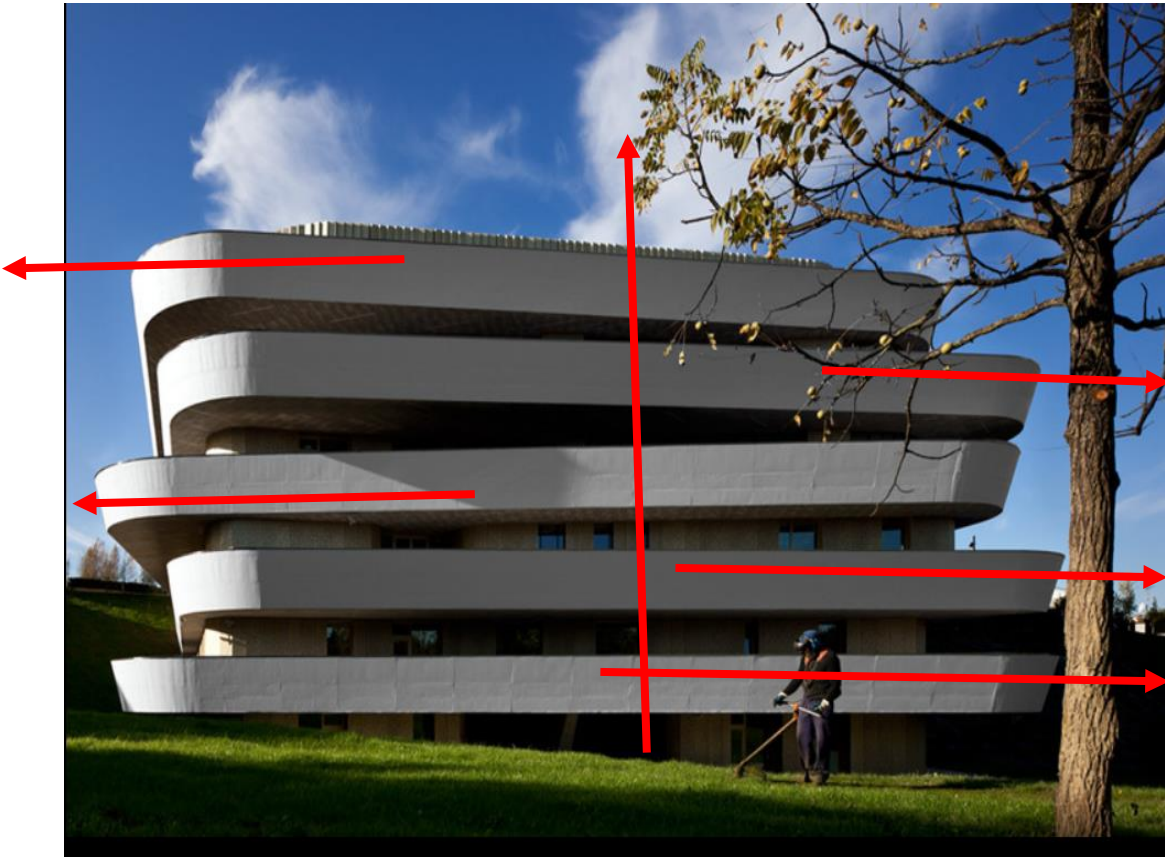
de tal modo que la interconexión entre todos ellos, tanto para las personas como para las mercancías sea directa.



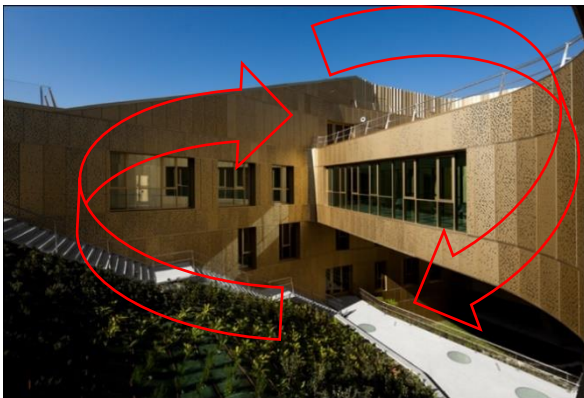
Sostenible – cubiertas con huertos

Mientras en la aproximación cercana las cubiertas se convierten en huertos de cultivo de plantas comestibles y aromáticas, neutralizando casi por completo la presencia del edificio en su relación con las viviendas del entorno.

El artista Robert Therrien (Chicago 1947) manipula objetos de uso cotidiano en la cocina como elementos de vajilla, cacerolas o menaje para elevarlos a la categoría de objetos de arte. Mediante amontonamientos, acumulaciones o multiplicaciones de escala, traslada esos mismos objetos presentes en la cotidianeidad a un registro artístico. La normalidad de los objetos contrasta con la presencia iconográfica que adquieren en su nueva dimensión.



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, en el que se ponen de manifiesto las relaciones y el intercambio como dos elementos determinantes bajo la óptica de la innovación.



Relación con el entorno:

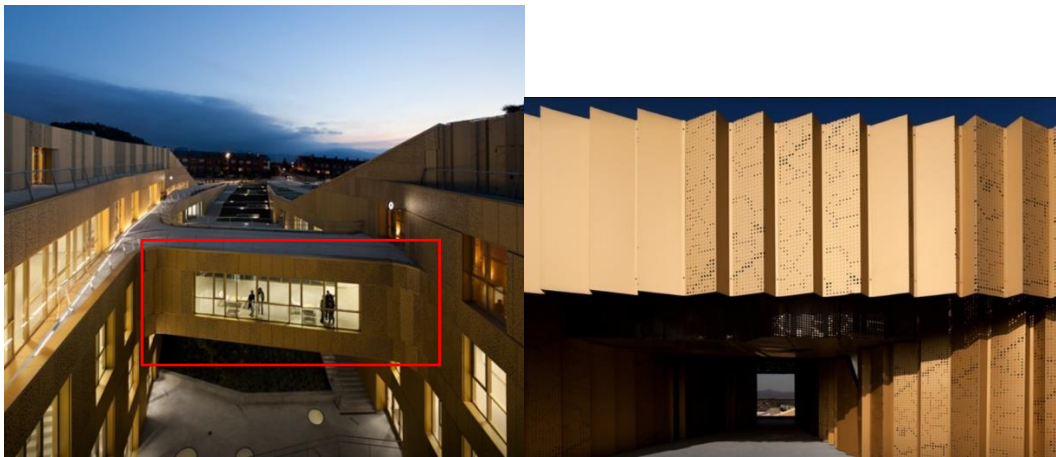
El edificio expresa su condición de topografía extraída del lugar remarcando el carácter de soporte de los forjados que se amontonan como platos desordenados siguiendo las curvas de nivel. Es la condición

estructurante en cuanto soportes de la actividad del edificio la que los forjados atesoran, al igual que el plato mantiene el valor iconográfico de soporte del trabajo desarrollado en la cocina.



Elementos de conexión horizontal

El proyecto tiene con elemento de conexión un pasaje flotando sobre el huerto de ingreso, dando a la vez sombra a la zona de área pasiva, este elemento ayuda en la función del equipamiento debido a la clasificación en U que tienen por función concéntrica, contando con un área verde central.



Fuente: Arch daily

5.10 Casa del Camba (Santa Cruz -Bolivia)

La Casa del Camba se fundó el 6 de diciembre de 1986 en la avenida Cristóbal de Mendoza, segundo anillo; en el ambiente que ocupan hoy en día pero que por entonces era alquilado. Tuvieron un comienzo difícil pero paulatinamente fueron ganando

clientes. “Nos dimos cuenta de su valor cuando los cruceños que vivían en el extranjero y retornaban, venían en busca de los sabores de antaño. Comían su loco o su majadito y revivían recuerdos de su niñez”, comenta su propietaria.



Fuente: espacio empresarial

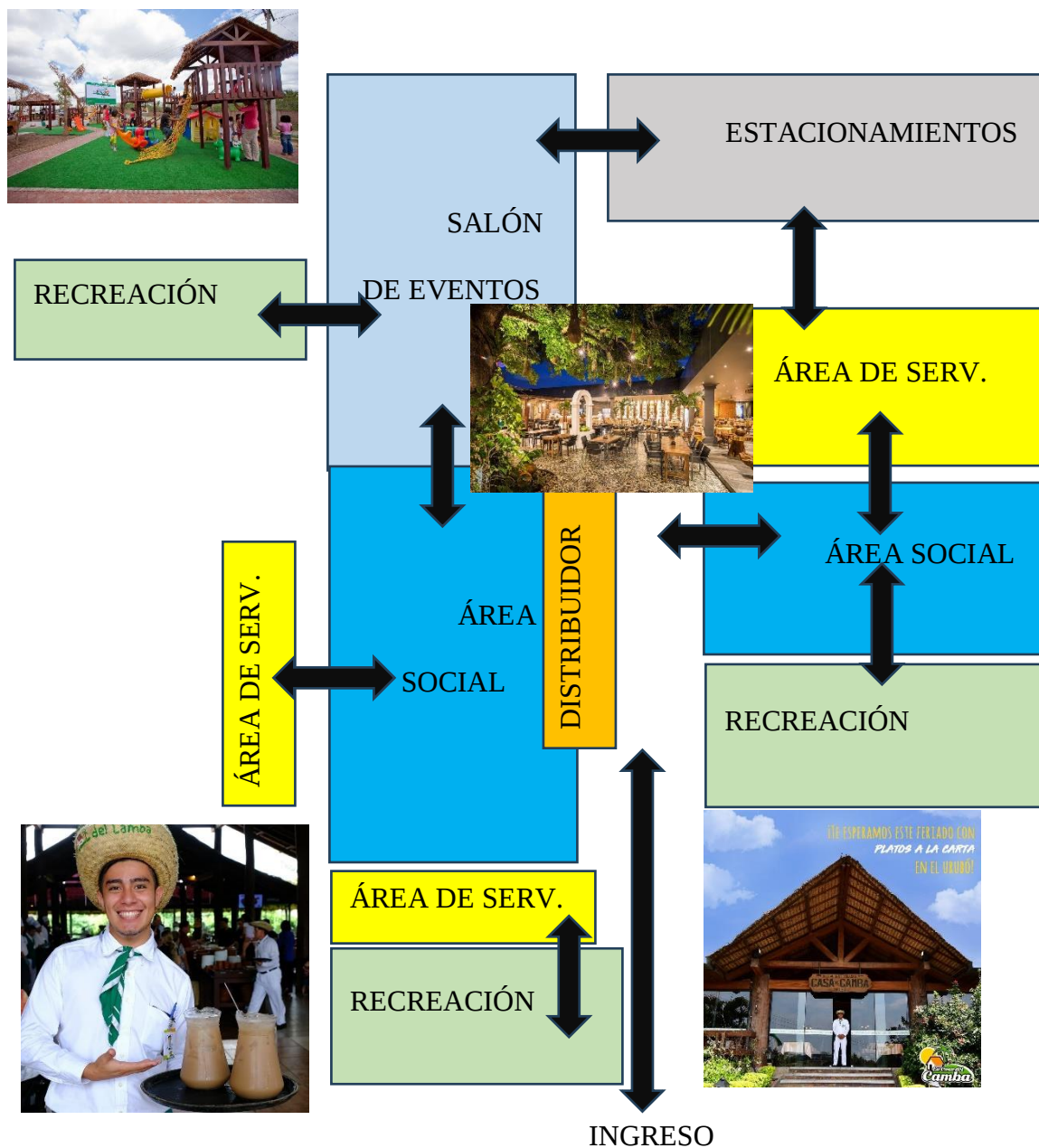
5.10.1 Análisis de emplazamiento:

La Casa Del Camba dentro de su predio, ofrece una variedad de actividades, como principal atractivo es la gastronomía Cruceña. Es por ello que el bloque principal se concentra un hall y el área pública de consumo de alimentos.

A continuación, se analiza un croquis con las áreas que ofrece el establecimiento gastronómico en el oriente boliviano.

En cuanto a la distribución, todo se integra alrededor del patio central, el exterior con el paisaje y con áreas de recreación hacen del establecimiento gastronómico un

conjunto funcional, valorizando el ecosistema del predio. No cuenta con circulación cruzada.



5.10.2 Tecnología:

La tecnología toma su valor propio de la arquitectura oriental boliviana, cuenta con una estructura principal de madera y la cubierta es de cañas de bambú con paja, estos son

CAPÍTULO VI

INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO

6 INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO

6.1 Premisas de diseño

6.1.1 Premisas Urbana:

Ciclovías: La ciclovía será diseñada de manera integral, tomando en cuenta la topografía local, las necesidades de los



ciclistas, peatones y los turistas, así como la conectividad con otras áreas relevantes de la zona.

Estacionamiento vehicular:

dotar de un área estacionamientos de acuerdo a sus necesidades de transporte público y privado, tomando en cuenta las



especificaciones de dimensiones para estacionamientos de vehículos.

Peatonales turísticos: Recorrer espacios al aire libre llenos de vegetación nos genera una sensación de confort incomparable, por lo cual se propone generar senderos peatonales con todas las comodidades apropiadas, para que toda la población pueda disfrutar de todos los recorridos que se proporcionara en el proyecto.



Mobiliario Urbano: Se implementará una serie de mobiliarios urbanos funcionales, como:

Bancas, Luminarias peatonales, luminarias urbanas, pergolados, fuentes de agua, bebederos, botes de basura, contemplando los lugares estratégicos dentro del proyecto para el goce y confort de toda la población.





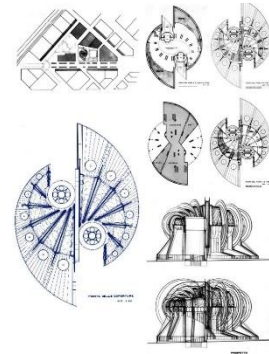
Jardineras: Se generarán amplios y hermosos jardines como recorridos verdes los cuales se sectorizarán por medio de vegetación alta, media y baja, generando así sectores que enmarquen un tipo de entretenimiento el cual posee un tipo de árbol característico brindando belleza natural al sector. El movimiento de los peatones debe ser dirigido por medio de sendas turísticas que a su vez se subdividen en principales y secundarias, las cuales generaran forma y movimiento para la creación de áreas verdes alrededor del lago.



6.2 Premisas Arquitectónicas

6.2.1 Premisas formales

Que el diseño formal del edificio manifieste carácter gastronómico, el cual se vea reflejado a su funcionalidad, Aplicación de diferentes métodos de actitudes con respecto al medio ambiente, Adaptación del entorno inmediato en cuanto la forma del terreno y una ubicación adecuada, la forma será una atracción del plato típico de la región.



6.2.2 Premisas Tecnológicas

Materiales

Priorizar materiales locales, Deben mostrar resistencia a agentes climáticos, contaminación, Deben ser de alta resistencia, Prever el menor costo tanto para su construcción, limpieza, mantenimiento y reparación e incentivar el uso de materiales con contenido reciclado.

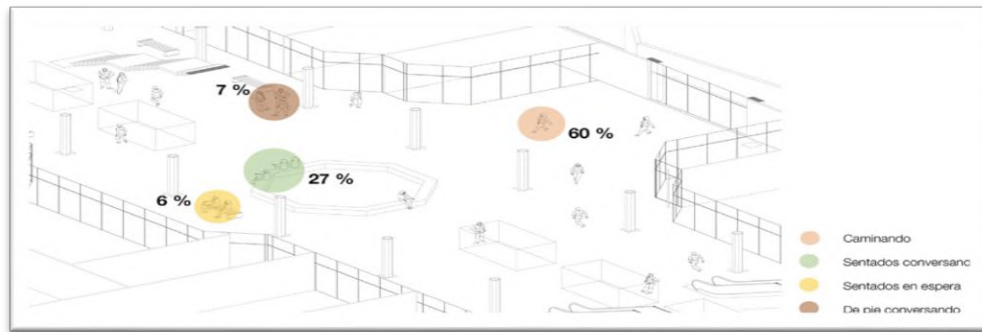
- Panel fenólico o HPL
- Acero
- Tablillas de terracota extruida
- Fibrocemento
- Madera – paja

6.2.3 Premisas funcionales

Accesos: Que el equipamiento sea accesible para todo tipo de usuarios específicamente para las personas con limitaciones físicas.

Circulaciones: Lograr ejecutar circulaciones seguras, eficientes aplicando dimensionamientos extensos y confortables. Circulaciones libres para recorrer en

momentos de emergencia lo cual resguarde la seguridad de ellos usuarios y funcionarios.



6.3 Premisas Ambiental

Eficiencia energética: Maximizar la entrada de luz natural para reducir la necesidad de iluminación artificial. Emplear materiales de construcción con propiedades aislantes para optimizar la eficiencia térmica del edificio. Incorporar sistemas de calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) de alta eficiencia energética.

Captación de agua de lluvia: Se implementará sistemas para recolectar y almacenar agua de lluvia, que luego puede ser utilizada para riego y otras necesidades no potables.

Reforestación con Vegetación Nativa: Se incrementará la reforestación en el sector completando especies propias de la región. Sembrando plantas y árboles cercanos al equipamiento con el fin de proporcionar áreas sombreadas que mantengan fresco el interior del mismo, del mismo modo la vegetación ayudará a disminuir la alteración ambiental en el sector y como beneficio evitara el aire contaminado y el ruido producido por los vehículos.



6.4 Programa cualitativo

PROGRAMA CUALITATIVO CENTRO GASTRONÓMICO TURISTICO				
ÁREA	AMBIENTE	FUNCIÓN	ACTIVIDAD	MOBILIARIO / EQUIPO
INGRESO PRINCIPAL	HALL	Vinculación y circulación	Caminar, esperar	
	RECEPCIÓN E INFORMACIÓN	Atención	Apoyo y orientación	Mesón de atención, sillas
	ESTAR - SALA DE ESPERA	Esperar	Comodidad	Juego de sofás
	ESCALERAS	Conector	Circulación vertical	
ADMINISTRACIÓN			Apoya y organizar	Escritorio, repisas, sillas, sillón, mob/equi
	SECRETARIA	Atención		
	SALA DE ESPERA	Esperar	Comodidad	Juego de sofás
	OFICINA DE ADMINISTRACIÓN	Administrar	Coordinar	Escritorio, repisas, sillas, sillón, mob/equi
	OFICINA DEL GERENTE GENERAL	Dirección	Dirigir, organizar	Escritorio, repisas, sillas, sillón, mob/equi
	SALA DE REUNIONES	Reunión de miembros directivos	Toma de decisiones	Mesa oval, sillas, estante

	SANITARIOS	Cubrir necesidades	Higiene	Inodoro, lavamanos
	COCINETA	Cocinar	Ingerir alimentos	Mesones, cocina, artefactos
AREA TURISMO	expo de articulos	Aprender	educación	Mesas, sillas, escritorio
	AREA DE EXPOSICION VISUAL	Aprender	educación	Mesón, cocina, lavaplatos, horno
AREA DE USO MULTIPLE	COMERCIO	comercio	compra y venta	cacetas moviles
	REUNIONES	reunion	reunion	Mesa, sillas, estante
	EXPOSICION	expocision	expocision	Mesa, sillas, estante
AREA GASTRONOMICO	GASTRONOMIA LOCAL	COMEDOR	COMER	Mesa, sillas, estante
	GASTRONOMIA NACIONAL	COMEDOR	COMER	Mesa, sillas, estante
	BEBIDAS Y DESAYUNOS	COMEDOR	COMER	Mesa, sillas, estante
	COMEDOR EXTERIOR	COMEDOR	COMER	Mesa, sillas, estante
AREA SOCIAL	ESCENARIO	PALCO	TARIMA	Multimedia
	PATIO SOCIAL	SOCIAL	DANZA	Area libre
ÁREA DE SERVICIOS COCINA	AREA DE COCCION	COCINAR	COCCION	CACINA
	AREA DE PREPARADO	PREPARAR	PREPARAR	MESONes
	AREA DE LAVADO	LAVAR	HIGiene	LAVA PLATOS
	DESPENSA	Guardar	Guardar objetos persobales	Casilleros
	COMEDOR	COMEDOR	Comer	Juego de mesas
	RECEPCIÓN	CAJA	INFORMACION	SILLA
	MONTA CARGA	Subir y bajar	Levantar objetos	

CIRCULACIÓN VERTICAL SERVICIOS	ESCALERAS	Conector	Circulación vertical	
SERVICIOS SANITARIOS	BAÑO DE HOMBRES	Cubrir necesidades	Higiene	Inodoro, lavamanos
	BAÑO DE MUJERES	Cubrir necesidades	Higiene	Inodoro, lavamanos
	BAÑO DE DISCAPACITADOS	Cubrir necesidades	Higiene	Inodoro, lavamanos
ÁREA DE JUEGOS	PARQUE INFANTIL	Distracción	Jugar	Juegos
	JUEGOS LUDICOS	Distracción	Jugar	Mesa, sillas, estante
	JUEGOS ACTIVOS	Distracción	Jugar	Juegos
	JUEGOS PASIVOS	Distracción	Jugar	Juegos
ÁREA DE SERVICIO	BAÑO DE HOMBRES	Cubrir necesidades	Higiene	Inodoro, lavamanos
	BAÑO DE MUJERES	Cubrir necesidades	Higiene	Inodoro, lavamanos
	TANQUE DE RECOLECCIÓN DE AGUA	Mantenimiento	Servicio	
	VESTIDORES	VESTIDOR	Higiene	CACETAS
	DEPÓSITO DEL LAVADO	Guardar	Almacen	Estantes
ECOHUERTOS	DEPÓSITO DE BASURA	Depositar	Almacen de basura orgánica	Estante, mesón
	DEPÓSITO DE COMPOSTAJE	Depositar	Almacen de compostaje	Estante, mesón
CULTIVOS	DEPÓSITO DE HIDROPONIA	Depositar	Almacen de cultivos	Estantes
	DEPÓSITO DE HERRAMIENTAS	Depositar	Guardado de herramientas	Estantes
SERVICIO GENERAL	CUARTO DE CIRCUITO	Control y mantenimiento	Reparación y mantenimiento	Tablero de distribución
	CUARTO DE BOMBAS DE AGUA	Control y mantenimiento	Reparación y mantenimiento	Bomba de agua
	CUARTO DE RECOLECCIÓN DE AGUA	Mantenimiento	Servicio	Tanque de recolección

	CUARTO DE CALEFACCIÓN	Control y mantenimiento	Reparación y mantenimiento	Ductos de calefacción
SERV. COMPLEMENTARIOS	ESTACIONAMIENTO			
	AREA EXTERIOR PASIVA			
	AREA EXTERIOR ACTIVA			
	PATIO CENTRAL			
	INGRESO SERV.			
	ESPEJOS DE AGUA			
LAGUNA	MIRADOR			
	PEATONALES			
	CICLOVIAS			
	ACTIVIDAD TURISTICAS			

6.5 Programa cuantitativo tentativo

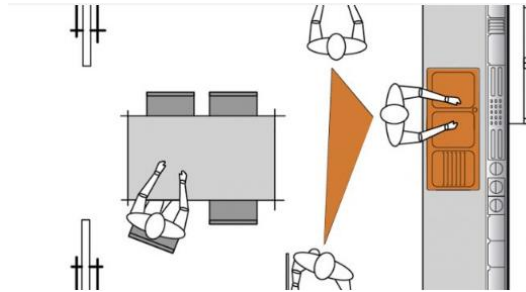
PROGRAMA CUANTITATIVO CENTRO GASTRONÓMICO TURISTICO					
ÁREA	AMBIENTE	M2	NECESIDAD	CAN. AMBIENTES	TOTAL M2
INGRESO PRINCIPAL	HALL	25		1	25
	RECEPCIÓN E INFORMACIÓN	9		1	9
	ESTAR - SALA DE ESPERA	15		1	15
	ESCALERAS	8		1	8
ADMINISTRACIÓN	SECRETARIA	9		1	9
	SALA DE ESPERA	15		1	15
	OFICINA DE ADMINISTRACIÓN	9		1	9
	OFICINA DEL GERENTE GENERAL	9		1	9
	SALA DE REUNIONES	15		1	15
	SANITARIOS	5		1	5
	COCINETA	9		1	9
AREA TURISMO	expo de articulos	20		2	40
	AREA DE EXPOSICION VISUAL	20		2	40
	COMERCIO	20		1	20

AREA DE USO MULTIPLE	REUNIONES	20		1	20
	EXPOSICION	20		1	20
AREA GASTRONOMICO	GASTRONOMIA LOCAL	80		2	160
	GASTRONOMIA NACIONAL	50		2	100
	BEBIDAS Y DESAYUNOS	50		2	100
	COMEDOR EXTERIOR	50		2	100
AREA SOCIAL	ESCENARIO	15		1	15
	PATIO SOCIAL	45		1	45
ÁREA DE SERVICIOS COCINA	AREA DE COCCION	3		1	3
	AREA DE PREPARADO	3		1	3
	AREA DE LAVADO	3		1	3
	DESPENSA	3		1	3
	COMEDOR	3		1	3
	RECEPCIÓN	3		1	3
CIRCULACIÓN VERTICAL SERVICIOS	MONTA CARGA	5		1	5
	ESCALERAS	8		3	24
SERVICIOS SANITARIOS	BAÑO DE HOMBRES	20		4	80
	BAÑO DE MUJERES	20		4	80
	BAÑO DE DISCAPACITADOS	9		4	36
ÁREA DE JUEGOS	PARQUE INFANTIL	20		1	20
	JUEGOS LUDICOS	20		1	20
	JUEGOS ACTIVOS	20		1	20
	JUEGOS PASIVOS	20		1	20
ÁREA DE SERVICIO	BAÑO DE HOMBRES	10		2	20
	BAÑO DE MUJERES	10		2	20
	TANQUE DE RECOLECCIÓN DE AGUA	10		2	20
	VESTIDORES	10		2	20
	DEPÓSITO DEL LAVADO	10		1	10
ECOHUERTOS	DEPÓSITO DE BASURA	10		1	10
	DEPÓSITO DE COMPOSTAJE	10		1	10
CULTIVOS	DEPÓSITO DE HIDROPONIA	20		1	20
	DEPÓSITO DE HERRAMIENTAS	9		1	9
SERVICIO GENERAL	CUARTO DE CIRCUITO	9		1	9
	CUARTO DE BOMBAS DE AGUA	10		1	10
	CUARTO DE RECOLECCIÓN DE AGUA	10		1	10
	CUARTO DE CALEFACCIÓN	10		1	10
	ESTACIONAMIENTO	80		2	160

SERV. COMPLEMENTARIOS	AREA EXTERIOR PASIVA	80		2	160
	AREA EXTERIOR ACTIVA	80		2	160
	PATIO CENTRAL	80		2	160
	INGRESO SERV.	20		2	40
	ESPEJOS DE AGUA	80		2	160
LAGUNA	MIRADOR	80		1	80
	PEATONALES	50		1	50
	CICLOVIAS	50		1	50
	ACTIVIDAD TURISTICAS	50		1	50
TOTAL					2359

ERGONOMÍA

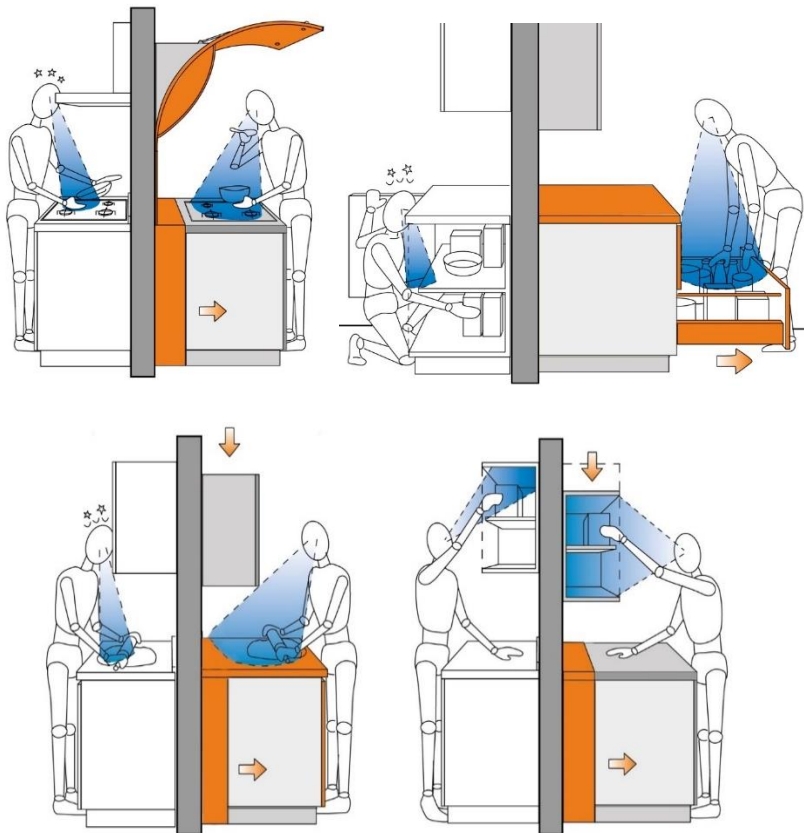
La ergonomía gastronómica tiene como objetivo el organizar los espacios con las actividades de manera eficiente y funcional, con la precaución que se requiere, para ello se recaba información



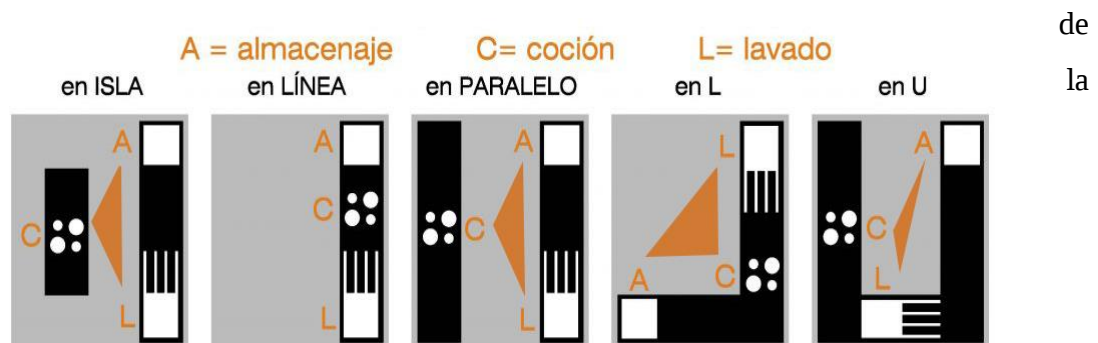
del libro: Distribución y ergonomía en la cocina. Distribución y ergonomía en la cocina, dos aspectos de vital importancia que debemos tener en cuenta si diseñamos un nuevo proyecto y queremos que sea funcional. En algunas ocasiones la estética nos ciega y no nos deja ver la parte poco práctica que tienen algunos muebles o distribuciones de cocinas.

Ergonomía en la cocina

La ergonomía en la cocina es un tema muy a tener en cuenta. Diariamente cocinamos y preparamos alimentos y a menudo son varias las generaciones las que se reúnen. Por ello se deben satisfacer diferentes necesidades. Una altura de trabajo correcta es igual de importante que unos cajones completamente extraíbles o que los aparatos se puedan manejar en postura erguida y sin impedimentos.



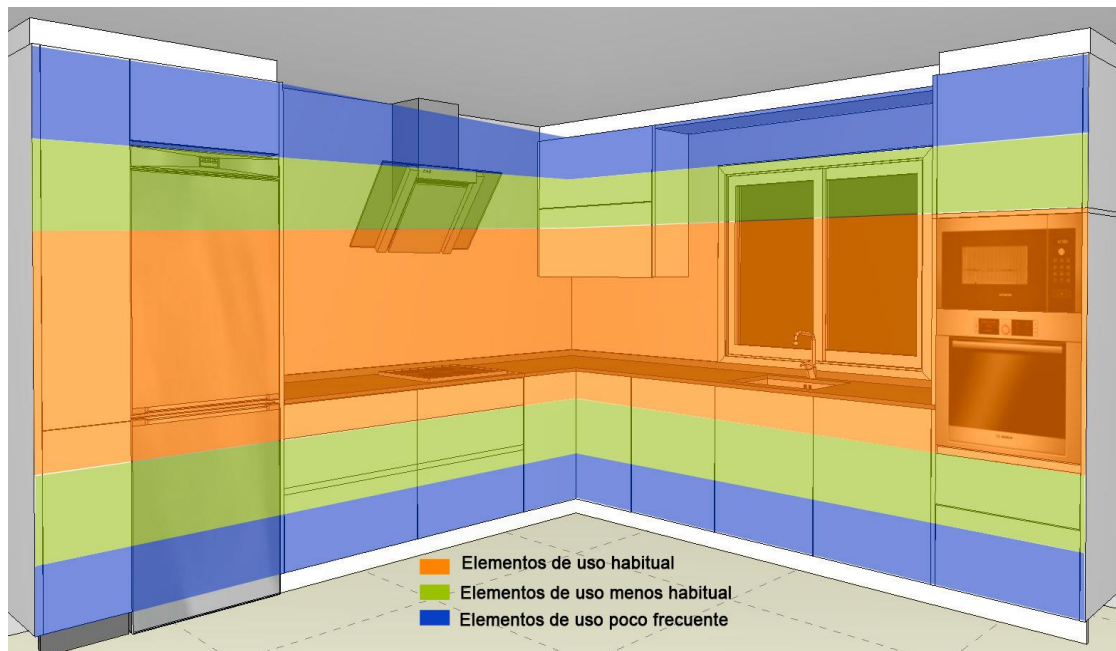
La altura del horno, del fregadero y del frigorífico debe estar adaptada a la estatura para evitar molestias físicas duraderas. También el interior de los armarios se debe configurar de forma apropiada. Por ejemplo, con cestas o fondos extraíbles igual que y los módulos altos deben montarse con sistemas de alzamiento apropiados y a la altura



vista. Debemos respetar también las distancias mínimas de paso para que la cocina y el espacio en general sean completamente funcionales.

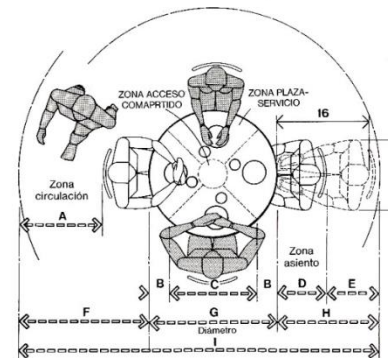
Para el equipamiento, Centro Gastronómico se optará por la función en paralelo, para una mejor funcionalidad, esto debido a que tendrá atención en cada extremo de la caceta cocina gastronómica.

La optimización y organización de cada cocina deberá ser eficiente, más allá de organizar el espacio, se debe priorizar las aberturas del mobiliario y según su función.



Fuente: Distribución y ergonomía en la cocina. (web)

	cm.
A	76,2 min.
B	15,2
C	61,0
D	45,7 – 61,0
E	30,5
F	121,9 – 137,2
G	91,4
H	76,2 – 91,4
I	289,6 – 320,0

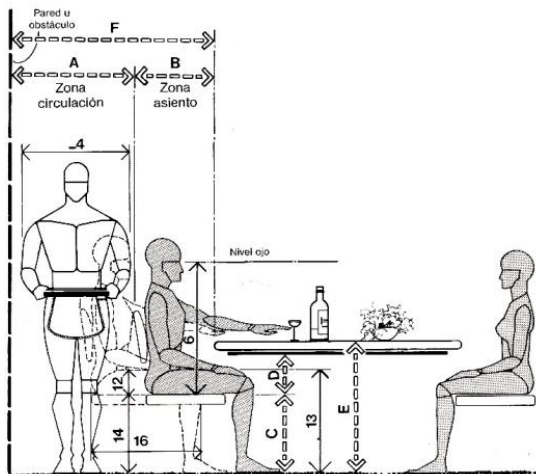


Fuente: Ergonomía en la vivienda (web)

El inmobiliario deberá ser un complemento del espacio, y no así un obstáculo a la circulación.

Para no estorbar la circulación de quien pase o sirva la mesa, la separación entre esta y la pared ha de ser entre 121,9 y 152,4cm.

	cm.
A	76,2 – 91,4
B	45,7 – 61,0
C	40,6 – 43,2
D	19,1 min.
E	73,7 – 76,2
F	121,9 – 152,4

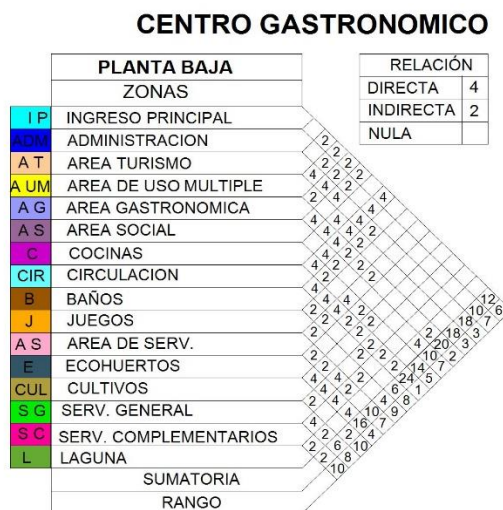


Fuente: Ergonomía en la vivienda (web)

6.6 DIAGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO

MATRIZ DE RELACION-GENERAL

Matriz de relación de las áreas del Centro Gastronómico.

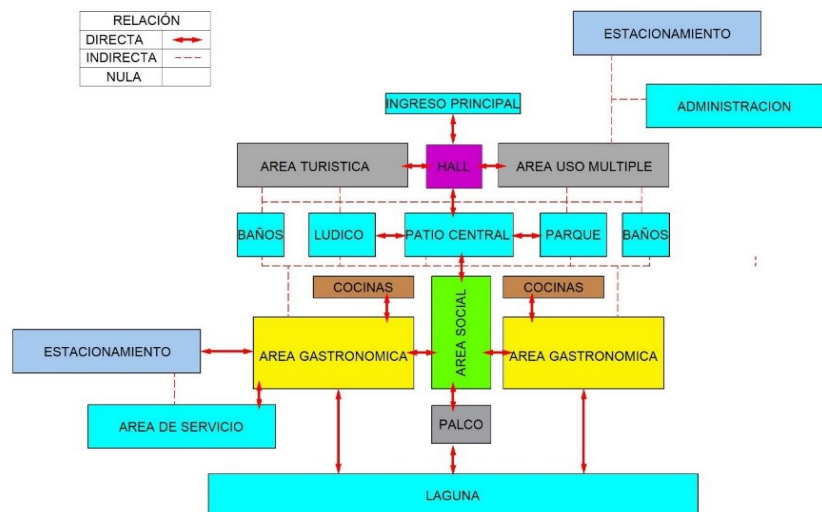


Fuente: elaboración propia

6.7 Esquema De Relaciones Funcionales De Centro Gastronómico

Fuente: elaboración propia

ESQUEMA DE RELACIONES FUNCIONALES



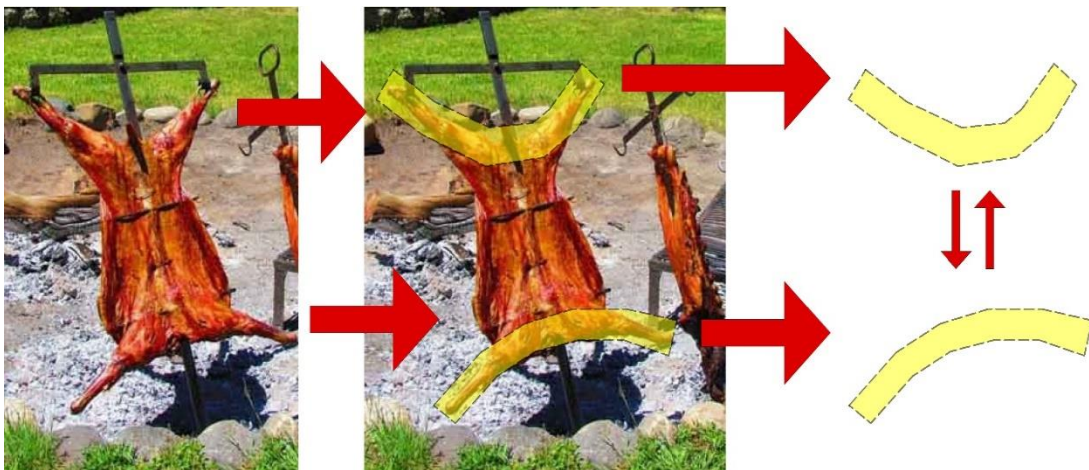
Fuente: elaboración propia

6.9 JUSTIFICACIÓN DE LA FORMA

6.9.1 DISEÑO VOLUMÉTRICO

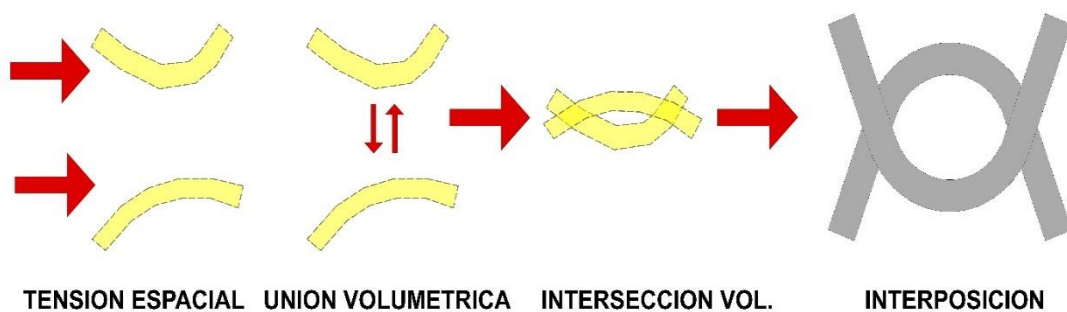
MORFOLOGÍA ARQUITECTÓNICA:

Las formas orgánicas, parte de la analogía formal del cuerpo de un “Chanco a la Cruz”, plato que es típico del Gran Chaco, el más relevante y comercializado en el establecimiento actual de comidas del lago Santa Martha, las extremidades que presenta el cuerpo de un Cerdo que se han abstraído son la parte de las piernas.



6.9.2 GENERACIÓN DE FORMA

Elementos geométricos: los elementos geométricos fundamentales que se toma par el diseño de plantas y volúmenes son los siguientes:



Fuente: elaboración propia

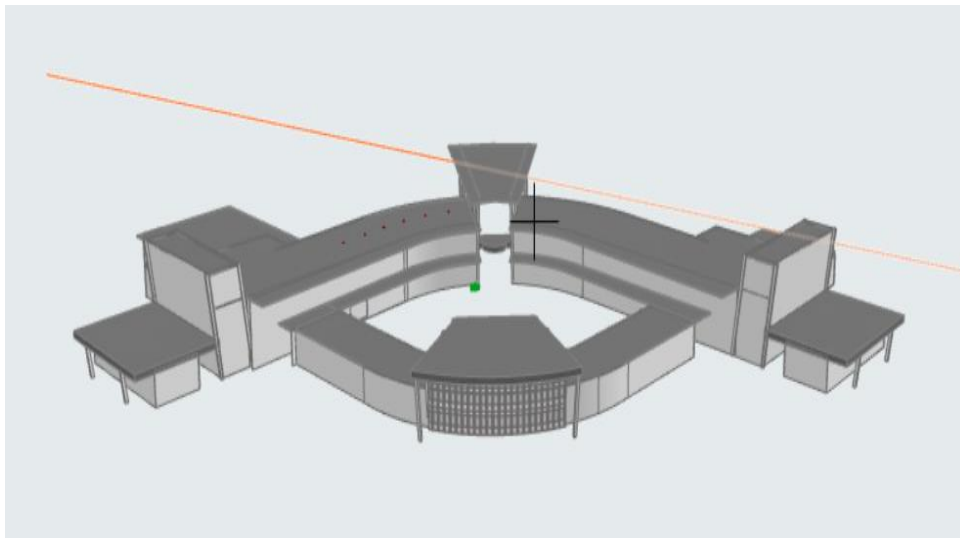
6.10 APLICACIÓN DE CONCEPTOS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICOS EN PLANTA



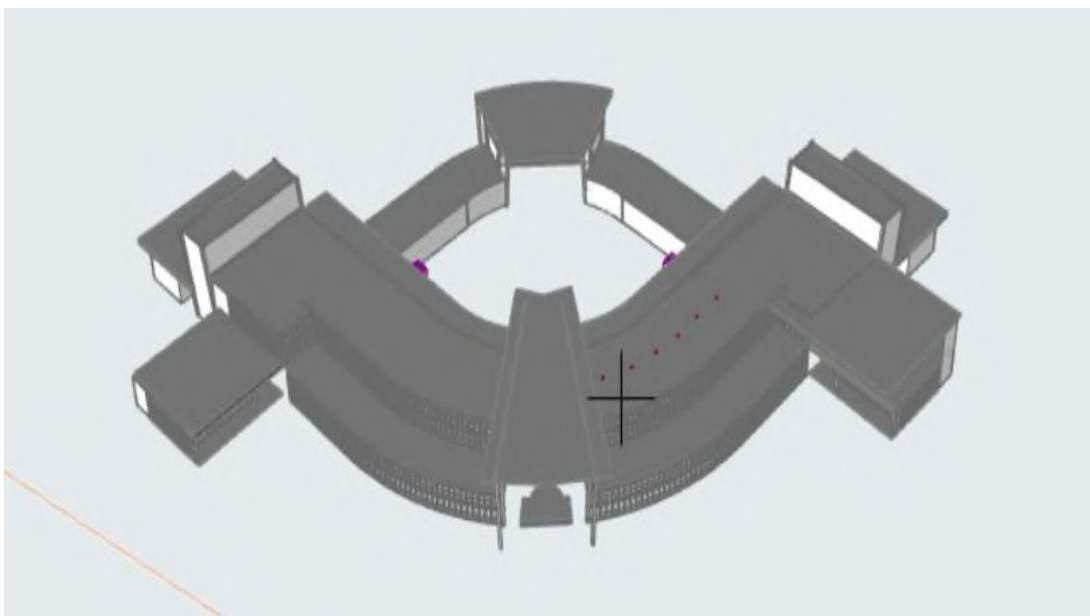
La Planta esta compuestas por parábolas invertidas, esta composición es extraída de las extremidades del cuerpo del cerdo, dando como resultado una forma orgánica, adecuada para la función del centro gastronómico.

6.10.1 COMPOSICIÓN DE LA FORMA

Vista frontal



Vista Aérea



Vista lateral

