



I. MARCO TEORICO

1.1.Introducción

El turismo gastronómico es una actividad importante, a través de la cual se promueve lugares y costumbres de un lugar, además de obtener ganancia económicas, conocer y experimentar, son experiencias únicas e irrepetibles que los turistas disfrutan y se llevan consigo; a la vez, son las actividades que más comentan y comparten con sus familiares y amigos, esta actividad permite al turista conocer una nueva cultura y vivir nuevas experiencias, le permite entrar en el mundo de sabores, de variados platos y bebidas, con ello no solo puede disfrutar de actividades gastronómicas, sino también la forma en que cada plato se prepara y consume en una determinada región. El presente estudio de tesis consiste en la elaboración de un Centro Gastronómico Temático Cultural, en la primera sección de la provincia Méndez comunidad Tomatitas, que contempla análisis, procurando mostrar la realidad de los destinos donde la gastronomía tradicional es la atracción turística principal con el objeto de contribuir a un mejoramiento y conocimiento sobre el fenómeno que involucra el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos

La desvalorización del turismo gastronómico es la principal característica de este ambiente, el actual ritmo de vida de este nuevo siglo está haciendo que muchas de nuestras costumbres a la hora de preparar nuestros alimentos desaparezcan, al mismo tiempo los lugares donde se ofertan este tipo de comida están desprestigiados por diferentes motivos importantes, de esta manera se busca revalorización y difusión del patrimonio gastronómico, ya que este se encuentra estrechamente vinculada con los modos de vida, costumbres, con el medio ambiente natural, pero a su vez con aspectos sociológicos, históricos, filosóficos y antropológicos de cada región.





1.2.Delimitación del tema

La comunidad de Tomatitas, ubicada en la primera sección de la provincia Méndez, es una de las localidades, que cuenta con un gran número de atracciones naturales para ofrecer al turista, sin embargo es su distinguida gastronomía, el atractivo turístico principal, ya que cuenta con varios servicios de degustación mismos que están enfocados a la comida tradicional del departamento, en cuanto a bebidas, entradas, platos fuertes y postres la misma que es un conjunto de saberes y técnicas que reflejan la identidad de la región permitiendo así conocer, costumbres y preferencias

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

El tiempo de estudio es un año, el que me llevara en realizar mi proyecto en la presente gestión, en la que se hará un estudio y análisis para la realización del proyecto arquitectónico a una proyección de 20 años cubriendo las necesidades del equipamiento para las personas que trabajen en ella y su público en general, estará ubicado en la primera sección de la provincia Méndez, comunidad Tomatitas.

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





1.3.Planteamiento del problema

La comunidad de Tomatitas es un nodo convergente y referencial turístico en cuanto a su oferta gastronómica tradicional en la primera sección de la Provincia Méndez, que con el pasar de los años se ha ido debilitando, primero por la pérdida de la esencia en lo que es la elaboración de los platos típicos según las tradiciones pasadas, lo que provoca el pérdida de la identidad gastronómica y por ende de la cultura, ya que la gastronomía no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en una región, las casas que ofrecen este servicio no cuentan con las condiciones de salubridad e higiene ni la infraestructura adecuada para ofrecer un servicio cómodo y ameno al usuario

La mezcla de servicios múltiples, en los reducidos locales, está muy ligada a la venta de bebidas alcohólicas la mayor parte de la semana, que por lo general es descontrolada y en exceso, Han ido desprestigiando al lugar.

1.4.Hipótesis

El centro Gastronómico Temático Cultural Tomatitas, brindará servicios de atención gastronómico tradicional al turista regional, nacional e internacional, donde el usuario pueda conocer cada una de las regiones del Departamento, a través de los distintos sabores de la gastronomía típica regional del Departamental

1.5.Justificación del tema

Una de las actividades que más atrae a los turistas es la gastronomía, la comida es una de las cosas que logra conseguir despertar el interés de los visitantes, ya que captura la esencia del lugar donde se prepara. La comida local nos da a conocer las actividades culturales de la zona, la forma en que se produce, cocina y se consume nos da una idea acerca del que hacer de una población determinada. Por ello, la comida típica representa un rasgo de autenticidad, de ahí que los turistas se sientan interesados y atraídos.





Los turistas por lo general suelen buscar un lugar acogedor que les brinde buena comida, lugares atractivos para visitar. En esto la comida juega un papel importante, ya que es un aspecto que da una primera impresión y que no se debe descuidar, por cuanto es una parte importante que motiva a los turistas a volver a visitar la localidad

Un turista satisfecho atrae a otros 10 más, es una fórmula que se está replicando exponencialmente y que no se puede dejar de desaprovechar. La comida local es algo que da que hablar, el gusto por algún platillo hace que esa receta se destaque y también la localidad sea reconocida y promocionada.

La importancia de los alimentos en el ámbito turístico radica en que al hacer un viaje, es la comida uno de los factores que más se recordará aun cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares o impresionantes monumentos; definitivamente el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas sino también por la higiene, el servicio y el ambiente; todo esto en conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar, La satisfacción gastronómica está en primer lugar, entre los placeres derivados de un viaje y la impresión, favorable o desfavorable que tendrá de ella el viajero, puede condicionar su valoración y recuerdo de los restaurantes que ha visitado, así como de todo lo visto y vivido en el viaje.

Sin embargo, la gastronomía no ha sido considerada en su verdadero potencial, a pesar de que se consolida así como un elemento clave para diversificar la oferta turística y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional con valores de sostenibilidad basados en el territorio y la autenticidad.

al pasar de los años Tomatitas ha ido desarrollando una vocación turística en cuanto a la gastronomía tradicional tarijeña que según la época del año se preparan, diferentes alimentos y bebidas del departamento y se consideran una de las expresiones culturales más importantes, por este motivo lo que se pretende, diseñar una CENTRO GASTRONOMICO de características temáticas culturales, un





centro versátil, que albergue y difunda diversas expresiones culturales, que sea un referente de la actividad gastronómica tradicional , en el cual se dé a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local o porque son de temporada.

El turista disfruta, el compartir los sabores gastronómicos de los destinos e involucrarlos en su preparación pueden convertirse en una experiencia agradable.

Con este tipo de actividades, los turistas no solo comparten la cultura y tradiciones de los destinos, sino que también les permite convivir e intercambiar experiencias con las pobladores locales, La experiencia no solo se refiere a que los turistas vean cómo se preparan los alimentos, es necesario que ellos conozcan y experimenten todo el proceso.

Y el proceso incluye desde la parte de los cultivos, siembra, tiempos de cosecha, historia de los productos, propiedades y algunas leyendas relacionadas pueden resultar agradables e interesantes para los turistas, todo esto acompañado de una atención de calidad tanto visualmente como cordialmente son acciones que aportan a la preferencia del consumidor

1.6.Objetivos

1.6.1. Objetivo general

Diseñar un centro gastronómico temático cultural en la primera sección de la provincia Méndez, que cuente con todas las características morfológicas funcionales y tecnológicas necesarias, con el propósito de promover, preservar y exponer la cultura tradicional gastronómica en condiciones apropiadas dirigido a potencializar el turismo regional.

1.6.2. Objetivos específicos

- Diseñar espacios que satisfagan las necesidades físico-espaciales para el desenvolvimiento de actividades gastronómicas, que allí se realizan.





- Diseñar un espacio culinario, cultural y gastronómico en el que se degusta, se conoce, se disfruta, se visita, se ve, se toca, se huele, se compra, se come, se bebe, se cocina y sobre todo, se disfruta
- Generar espacios propicios para disfrutar de las exhibiciones de la cultura y tradición donde los visitantes interactúen y experimenten las sensaciones de vida con las diferentes regiones del departamento.

1.7. Visión

El Centro Gastronómico Temático Cultural pretende ser un faro urbano para la recuperación de la identidad cultural gastronómica, que preste servicios de calidad, enmarcado en una infraestructura apropiada dentro del contexto de sostenibilidad ambiental que preservara la naturaleza propia del lugar

1.8. Misión

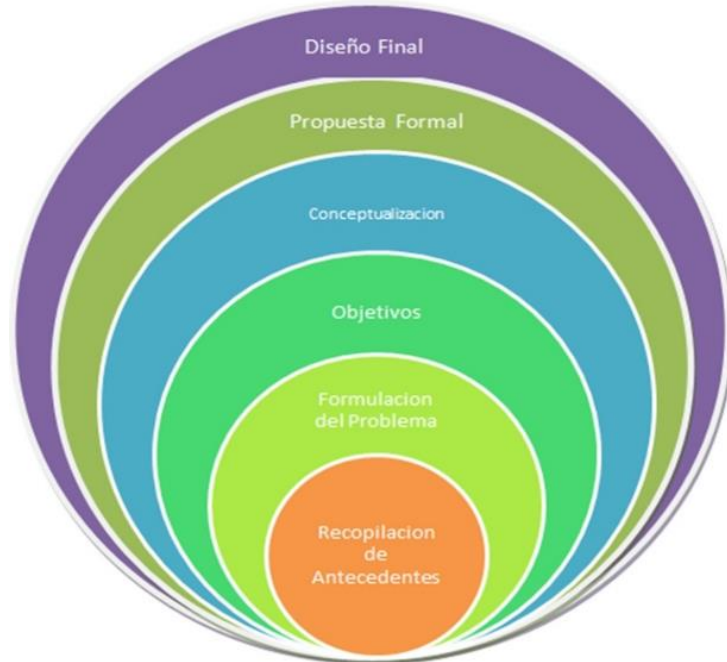
Este proyecto está orientado a la recuperación y conservación del valor de la identidad cultural gastronómica en el departamento de Tarija, posee un carácter de servicio, culinario y turístico al público.

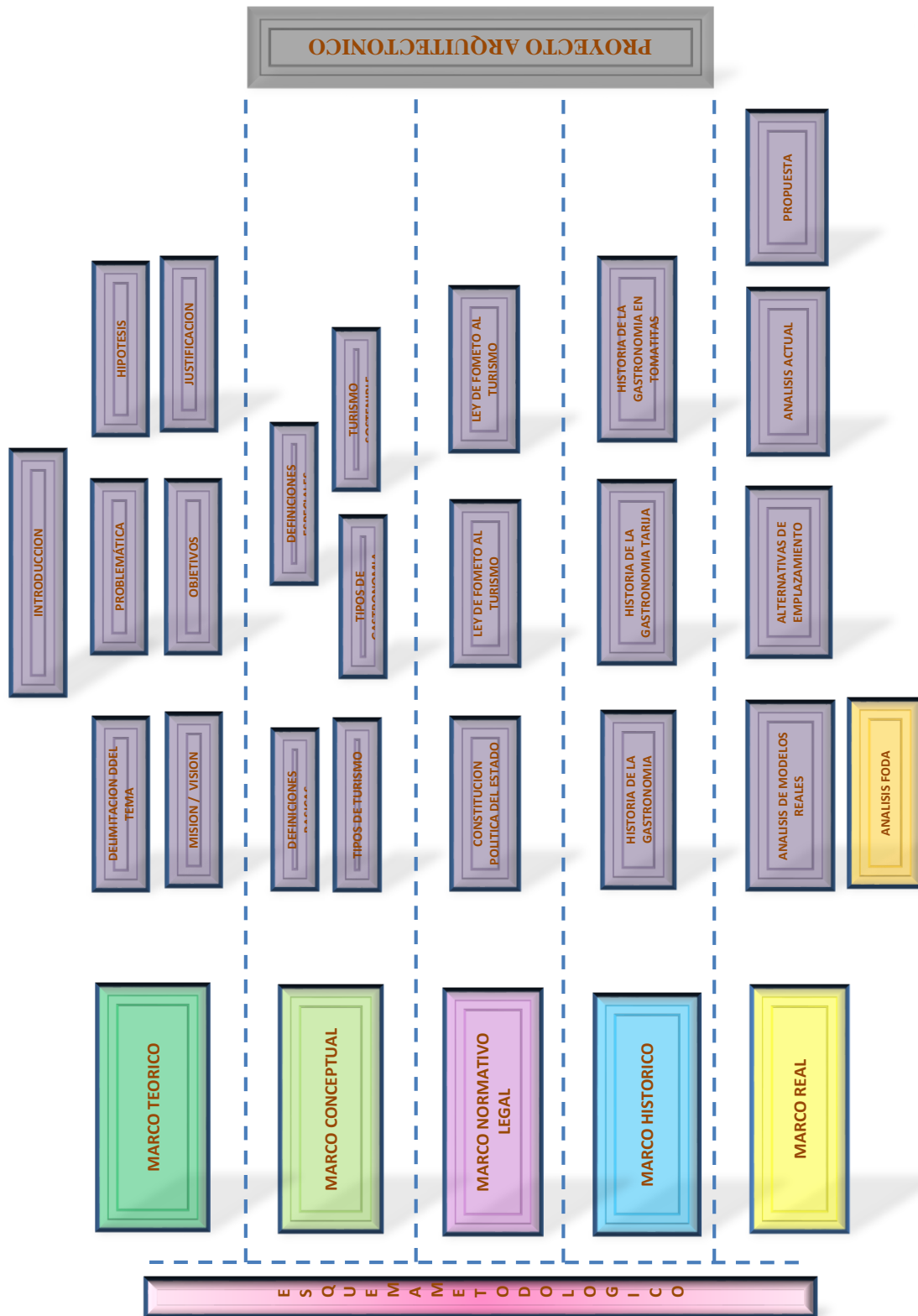




1.9. Metodología

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







II. MARCO TEORICO

2.1. Turismo

El turismo consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno y como máximo son 365 días, por ocio, y otros motivos

2.2. Clasificación del turismo

2.2.1. turismo social.- basado en el derecho al turismo de todas las personas

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

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

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

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

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

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

🌿 Ingredientes e insumos.

🌿 Utensilios ancestrales de preparación.

🌿 Platos tradicionales.

🌿 Bebidas tradicionales entre otros





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

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

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

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

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

- 🌿🌿 Festivales gastronómicos
- 🌿🌿 Ferias gastronómicas.
- 🌿🌿 Congresos gastronómicos.
- 🌿🌿 Exposiciones gastronómicas.
- 🌿🌿 Ruta productos gastronómicos temáticos





- 🌿 Ruta menús temáticos
- 🌿 Ruta productos denominaciones de origen y certificados de calidad
- 🌿 Ruta étnico gastronómica

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

2.3. Tipos de gastronomía

- 2.3.1. Gastronomía frugívora:** En ella se disfruta del consumo de frutas. aunque se debe estar comiendo constantemente por que ellas se digieren demasiado rápido.
- 2.3.2. Gastronomía naturista:** Es la que provienen todos sus productos de la naturaleza, sin que se le añadan ningún tipo de conservantes u otros componentes. Como lo son las carnes, verduras y frutas.
- 2.3.3. Gastronomía vegetariana:** En la cual no se consume ningún tipo de carne y derivados. solo consumen verduras y frutas.
- 2.3.4. Gastronomía macrobiótica:** Basada en la búsqueda del equilibrio del ser humano, los alimentos se dividen en ying que son alimentos pasivos y el yang que son los alimentos activos, se encuentran carnes, verduras, frutas, granos y frutas.
- 2.3.5. Gastronomía criolla:** Aquella que se prepara con ingredientes primarios locales sembrados y cosechados en su lugar de origen.







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


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


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


2.4. Conceptos Fundamentales


 **Turista:** persona que hacen una o más excursiones, especialmente alguien que hace esto por recreación; alguien que viaja por placer o cultura, visitando varios lugares por sus objetos de interés, paisaje, etcétera

 **Inventario y Jerarquía Turística.-** La jerarquización del inventario define los destinos turísticos y gastronómicos prioritarios a desarrollar y evita el “trueque por intereses políticos” por falta de metodologías científicas. siempre ha de contener un detallado inventario de los “recursos gastronómicos y turísticos” con que cuenten las comunidades en la región, a fin de utilizarlo como uno de los elementos indispensables para determinar los segmentos de mercado.

 **La demanda:** formada por el conjunto de consumidores –o posibles consumidores– de bienes y servicios turísticos.

 **La oferta:** compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística

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

 **Visitante** toda persona que se desplaza a un lugar distinto de su entorno habitual, ya sea dentro o fuera de su país de residencia, por una duración menor





de doce meses y cuya finalidad primordial no es la de ejercer actividad remunerada en el lugar visitado.

- 🌳 **Alojamiento:** Es la acción y efecto de alojar o alojarse (hospedar, aposentar). El uso más frecuente del término está vinculado al lugar donde las personas pernoctan o acampan, generalmente en medio de un viaje o durante las vacaciones. Los hoteles, los albergues y las posadas son tipos de alojamiento uno de los principales motivadores y orientadores del flujo turístico.
- 🌳 **Sitio turístico.** Es la denominación que se aplica a un lugar preciso en el que se va a construir las instalaciones, equipos y obras en general indispensables para la exploración de un atractivo turístico.
- 🌳 **Actividad turística.** Acciones del consumidor que requiere para que acontezca el turismo, ser objeto de un viaje y su realización, por lo que necesita de los servicios turísticos.
- 🌳 **Mercado turístico.** Es la oferta y la demanda referida a una época, un lugar determinado, y una área del bien o servicio
- 🌳 **La recreación como necesidad del hombre.**-Es toda aquella actividad que sirve para refrescar la mente o el cuerpo del hombre, o ambos. Su característica es absolutamente voluntaria y no corresponde con nada que es obligatorio ni correspondiente a sus labores rutinarias.
- 🌳 **Infraestructura.** Es la que presta los servicios básicos o de apoyo al sistema turístico. La infraestructura, normalmente, sirve también en la gestión de otras actividades económicas, además de resultar imprescindible para satisfacer necesidades sociales.
- 🌳 **Patrimonio turístico:** Es el conjunto de elementos turísticos con que cuenta un país en un momento determinado. Es la suma de atractivos más la planta e instalaciones turísticas, junto con la infraestructura. Estos pueden ser de carácter cultural, folklóricos o eventos populares incluso, de carácter tradicional o modernos, naturales o contruidos por el hombre. Escenarios y paisajes bellos, etc., que aunados a vías generales de comunicación se constituyen en patrimonios turísticos.





- 🌳 **Demanda turística.** son los servicios requeridos por los turistas. El número de turistas de un lugar determinado.
- 🌳 **Planta turística.** Está constituida por la estructura de producción que define al sector: los servicios turísticos y las instalaciones y quipos necesarios, además de los recursos que motivan aquella producción.
- 🌳 **Estructura turística.** Es la organización compleja tanto pública como privada, que permite armonizar la producción y venta de servicios.
- 🌳 **Corrientes turísticas.-** Son los desplazamientos en el tiempo libre que generan fenómenos socioeconómicos, políticos, culturales y jurídicos, conformados por un conjunto de actividades, bienes y servicios que se planean, desarrollan, operan, y se ofrecen a la sociedad, con fines de consumo, en lugares fuera de la residencia habitual en función de recreación, salud, descanso, familia, negocios, deportes y cultura.

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

2.6. Conciencia Turística. Es la actitud mental que debe normar nuestros actos con los turistas, siempre tratando de ayudar, nunca burlándonos del desconocimiento de nuestro idioma y costumbres. Nunca alterando precios para darles más caro a los turistas. Tratando de recabar la información que sabemos que ellos necesitarán.





III. MARCO NORMATIVO

3.1. Constitución política del estado

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

3.2. Ley de municipalidades 2028

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

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

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

3.3. Ley de participación popular

En su título II, capítulo único, inciso g) y j) indica, conservar y restaurar el patrimonio cultural e histórico así como dotar y construir nueva infraestructura en





educación, cultura, salud, deporte, caminos vecinales y saneamiento básico y promover la cultura en todas sus expresiones

3.4. Ley marco de autonomías y descentralización

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

Y en su Artículo 95. (TURISMO) indica que de acuerdo a la competencia del Numeral 37 del, Artículo 298, Parágrafo II de la Constitución Política del Estado, **el nivel central del Estado** tendrá las competencias exclusivas de: Elaborar las políticas generales de turismo e implementar el Plan Nacional de Turismo en coordinación con las entidades territoriales autónomas para promover y fomentar los emprendimientos de las comunidades indígena originario campesinas y organizaciones de la sociedad civil, para que desarrollen actividades turísticas en coordinación con las instancias correspondientes.

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

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

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





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

En cuanto a la disposición transitoria 9ª, Se autoriza a los gobiernos autónomos departamentales, financiar hasta un diez por ciento (10%) de los recursos departamentales con financiamiento del Impuesto especial a los Hidrocarburos y sus Derivados y hasta un cinco por ciento (5%) en programas no recurrentes, de apoyo y promoción al turismo con respeto a los principios de equidad de género y plurinacionalidad del Estado

3.5. PDM San Lorenzo.

D. aspectos económico – productivos

d.4. Recursos Turísticos

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

i) Edificios históricos Fiestas tradicionales y religiosas

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





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

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

3.6. Ley de Medio Ambiente.

Título IV

De los recursos naturales en general.

Capítulo VIII

De las áreas protegidas, artículo 61

Las áreas protegidas son patrimonio del Estado y de interés público y social, deber ser administradas según sus categorías, zonificación y reglamentación, con fines de protección y conservación de sus recursos naturales, investigación científica, así como para la recreación, educación y promoción del turismo ecológico.

3.7. Ley de fomento al turismo.

Ley departamental N° 029/2011

Ley de fomento al turismo rural comunitario del departamento de Tarija

Artículo 1, 2 y 3 Impulsar un proceso de desarrollo del turismo en el área rural y poblaciones intermedias del Departamento de Tarija, generando una infraestructura turística adecuada y con recursos humanos capacitados para lograr: el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales; la promoción, conservación y protección del patrimonio cultural, histórico, artístico, arquitectónico, tangible e intangible, la conservación de los ecosistemas naturales de las comunidades campesinas e indígenas, logrando así mejorar la economía y la calidad de vida de





los habitantes de las comunidades campesinas e indígenas; bajo los preceptos de la Constitución Política del Estado y normas legales vigentes por otra parte Garantizar el financiamiento a los emprendimientos turísticos de las comunidades campesinas e indígenas, por parte del Ejecutivo Departamental del Gobierno Autónomo del Departamento de Tarija y los once Ejecutivos Seccionales de Desarrollo.

3.8. Leyes municipales

Ley n° 0016 ley de la fiesta grande patronal de "San Lorenzo"

La presente Ley tiene por objeto la protección, conservación, preservación, difusión, defensa, fomento, investigación, rescate, restauración arquitectónica, mantenimiento, revalorización, vigilancia, difusión del turismo y salvaguarda del patrimonio material, inmaterial, tangible e intangible, cultural e histórico de LA FIESTA GRANDE PATRONAL DE SAN LORENZO





IV. MARCO HISTORICO

4.1. Historia de la Gastronomía

La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender la cocina debemos comprender la razón para cocinar, que es alimentarse, y eso nos remonta a los inicios del hombre

Los primitivos basaban su supervivencia ingiriendo lo que la tierra les daba, desde insectos, plantas, frutos y semillas, luego los animales salvajes eran parte de su dieta diaria. Se estima que fue en torno al año 500.000 A.C. cuando se descubrió por primera vez el fuego, en el sentido de que se consiguió domesticarlo, aprovechando alguna rama candente tras un incendio para luego mantenerlo y conservarlo

Con el pasar de los años, el hombre fue descubriendo nuevos alimentos, formas de conservación y manera consumirlos, la alimentación paso de ser una necesidad diaria a una **EMOCIÓN DE PALADARES**, puesto que los romanos realizaban festines y banquetes en honor a la comida. Buscaban nuevos animales, mezclas poco usuales y bebidas para despertar sus intereses de primero gourmet

Esto fue gracias a los reyes quienes exigían grandes puestas de escena llenas de manjares delicados, uno de los primeros grandes cocineros franceses

Cuentan los libros que en los años 90 a.c. hubo una persona bajo el nombre de *Apicius* que fue considerado como el primer gourmet, ya que escribía libros detallando la buena vida y la buena comida. Exigía a los cocineros de la época preparaciones sofisticadas y mesas decoradas animales, frutas y plantas.

Siempre fomentaba la búsqueda de nuevos sazones para sus alimentos, fue cuando crearon el *Garum*, un condimento salado a base de tripas de pescado fermentado que también era usado como salsa. A *Apicius* se le atribuye la creación del primer





libro de cocina llamado “*de re coquinaria*” donde detallaba los estilos de comer y varias recetas divididas según familia, como aves, carnes y verduras

4.2. Historia de la Gastronomía en Bolivia.

Comenzó la muy importante civilización tiwanaku, 800-900 A.C. técnicas agrícolas eran muy avanzadas, Junto con la llegada a Bolivia de los conquistadores al mando de la corona española, también llegaron los ingredientes que se transformarían en la base de la futura alimentación criolla. Trigo, los cerdos, ovejas, pollos y vacunos. Estos ingredientes bases se mezclaron y así dieron origen a los platos más típicos de Bolivia. La gastronomía Bolivia tiene profundas raíces étnicas europeas y árabes transformadas por el mestizaje y los diferentes momentos históricos en que el país ha experimentado.

Bolivia es uno de los países más ricos en tradiciones, ritos, vestimentas, bailes, gastronomía y costumbres conservado desde la colonia hasta nuestros días. Estos aspectos citados se resumen en una palabra **folklore.**

Folklore el cuerpo de expresión de una cultura, compuesto por cuentos, música, bailes, leyendas, historial oral, gastronomía, proverbios, chistes, supersticiones, costumbres, artesanía y demás, común a una población concreta, incluyendo las tradiciones de dicha cultura, subcultura o grupo social; entonces entenderemos por cultura que es la expresión de la cosmovisión plural e individual, plasmada por perspectivas formales y triviales.

4.3. Historia de la Gastronomía en Tarija.

En la Tarija colonial y republicana, predominaban en las cocinas de los hogares tarijeños los guisos de fideo o de patas, como los caldos de fideo. Hasta la era republicana, el arroz todavía no era parte de la riqueza culinaria de Tarija, recién ingresa por los años 30, modificando totalmente la gastronomía. El saice por ejemplo nace en la época de la Guerra del Chaco, era entregado a quienes estaban de paso hacia la batalla, pues su preparación era sencilla y económica, A





este plato le agregaron el chuño andino, producto que fue adaptado a la gastronomía local, no sólo para la preparación del saice, sino también de otros platos considerados tradicionales como los picantes.

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

Por su cercanía e historia similar con el argentino, el tarijeño también es apegado al placer por la buena carne, pero, su salto desde un punto de vista económico surgió recién en los años 80. Diversas formas de hacer carne a la parrilla surgieron y se hicieron características de la zona.

4.4. Historia de la Gastronomía en Tomatitas

A cinco kilómetros de la ciudad de Tarija se encuentra la localidad de Tomatitas. Está situada al borde del río Guadalquivir y muchas personas, en especial turistas, visitan la zona preguntando por los tradicionales “cangrejitos” que se sirven como un tradicional alimento, acompañado con mote y limón.

“La Higuera”, que se encuentra ubicada al pasar el puente de Erquis. El negocio es atendido por Nelly Altamirano, quien viene de Río San Juan de Loro, pero vive hace más de 35 años en Tomatitas, y son 20 años que cocina cangrejos. Ella comenta que en un principio no se vendían muchos cangrejos, y eran pocas las personas que llegaban al lugar a servirse este alimento. Apenas salían tres platos por día, pero de a poco se empezó a promocionar el plato tradicional. Una vez que salió la película “Sena Quina”, Es decir, que el filme boliviano hizo que se incentivara mucho más su comercialización, ya que viene gente del interior y del exterior del país. Y hoy en día es uno de los lugares referenciales de la gastronomía tarijeña.





V. MARCO REAL

5.1. Análisis de modelos reales

5.1.1. Centro de recuperación y difusión del patrimonio tangible e intangible

5.1.2. Ubicación y emplazamiento



Ubicado en la ciudad de Córdoba – Argentina

El equipamiento está emplazado en una vacante cerca del río Suque, cerca del coliseo y el campo ferial, la reserva natural y la escuela de artes, además cerca de un nodo importante de tránsito vehicular y peatonal

5.1.3. Análisis de emplazamiento



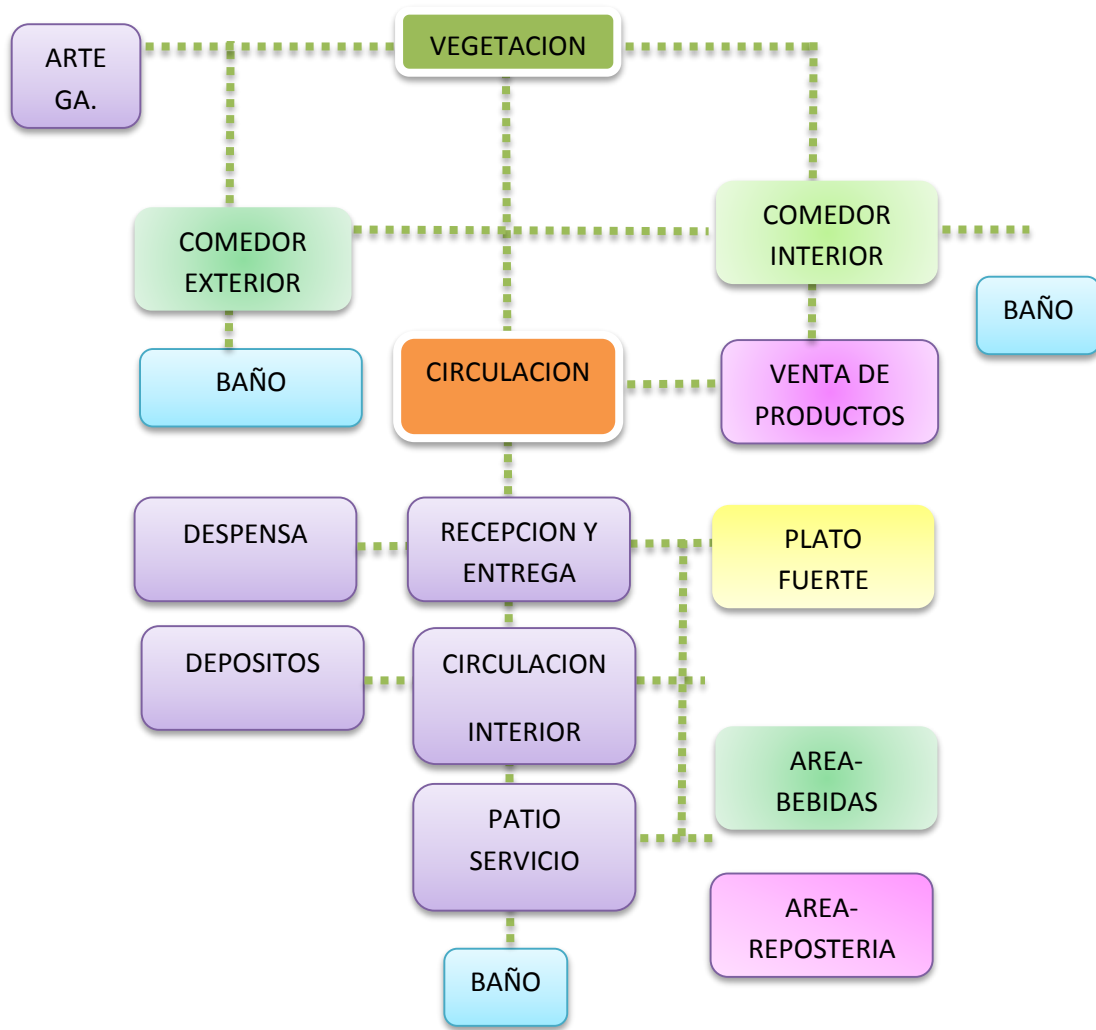
Encajado perfectamente en el paisaje del bosque de Córdoba está en el comienzo de una importante vía costanera que corre a lo largo de toda la ciudad y posee un valor natural que comprende el río Suquia Argentina, con todas sus cualidades topográficas y vegetales, es en forma de imán bordeada de la belleza física natural en el cual se encaja perfectamente haciendo gala del ambiente culinario al cual se enfoca además del valor agregado que es proporcionado por la reserva natural Gral. S. Martín, el estadio Chateau y un Campo ferial

Tiene accesibilidad desde el transporte público y la capacidad de conexión con las vías rápidas de la ciudad AV. Circunvalación y Av. Costanera





5.1.4. Análisis funcional



Se ligaran los espacios por medio de una circulación principal, que nos comunica por todos los espacios de la construcción y que se encuentra enmarcada por dos espacios que son el comedor exterior que nos ayudan a dar iluminación que requería el espacio interior y la sensación espacial de estar en contacto directo con la vegetación



En base a las necesidades del usuario se dio total jerarquía al comedor principal interior y exterior, con el beneficio de un espacio más amplio una terraza que da vista hacia el jardín provoca tranquilidad por su frescura y por el diseño de sus ambientes en estos lugares los visitantes pueden estar cómodos y ponerse a degustar de toda la variedad de servicios que les ofrece





5.1.5. Análisis tecnológico.

-Es una combinación de materiales naturales tales como la madera y el metal juega un papel importante en la composición y estética de la construcción, estos materiales por su resistencia permiten cubrir mayores luces

-La madera es el material más predominante del edificio arquitectónico que combinado con la estructura metálica se forma el techo



Presenta columnas de madera y una combinación de materiales en la estructura de la cubierta, (MADERA – METAL) los elementos metálicos son el encargado de tensionar en un punto central para formar la cubierta, los muros de piedra son los que dividen el ambiente y hacen del lugar un ambiente más natural

Las mesadas de troncos como también las sillas y los pisos de material cerámico que va en concordancia con el ambiente en general

En si lo que podemos observar es armonía con la combinación de materiales en la construcción en general dándole un aspecto lujoso con la decoración en cuanto a iluminación pero a la vez rustico con el mobiliario.



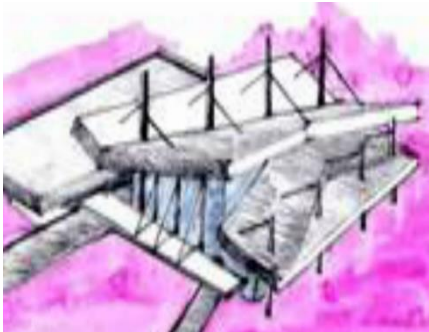


5.1.6. Análisis espacial



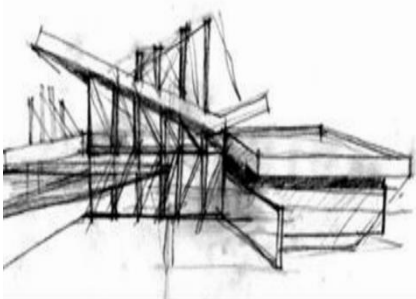
El proceso de diseño formal y espacial del centro gastronómico surge mediante conceptos de la estructura que forma parte del espacio

La estructura principal cubre solo una parte del edificio arquitectónico

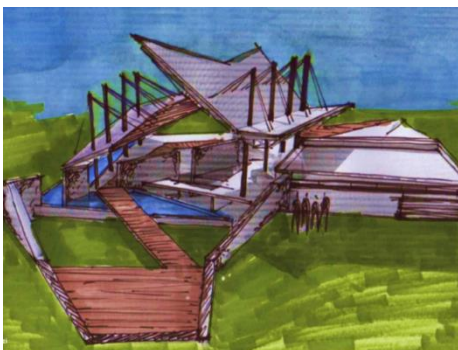


Son dos volúmenes principales uno de mayor altura, el de menor altura penetra al volumen mayor formando así un espacio interior y exterior

Formando así un espacio de circulación interior tanto como exterior este será un ambiente que una los dos volúmenes principales, se inclinan los muros superiores para darle forma a la cubierta, lo que se pretende con la sustracción es crear ambientes en el interior que unan los dos principales.



Los huecos representan la continuidad de ingreso y de salida de las personas al ambiente exterior e interior



El complejo se caracteriza por ser un complejo cerrado para toda la parte de cocina y comedor interior por el clima específico del lugar y abierto, en el comedor exterior para el contacto los atractivos visuales naturales y a artificiales

No existe una simetría en la construcción .





5.1.7. Análisis de contexto



Por un lado el edificio sirve como punto referencial de patrimonio intangible y tangible, proyectando al exterior una imagen fundamentada en el liderazgo tecnológico y en la innovación y por otro respetar e interactuar con el ambiente al cual se incorpora.

Es un lugar de fácil acceso tanto para las personas que se manejan con transporte público como privado, este es un lugar ubicado en un lugar privilegiado por la naturaleza como por la mano del hombre en cuanto a las demás construcciones cercanas vías de acceso ya que se encuentra cerca de un nodo donde convergen avenidas principales, incorporado en un barrio netamente natural ya que en este se encuentran las reservas naturales, un coliseo y un campo ferial como mojones referentes de actividades permanentes en el lugar .





5.2. Centro gastronómico LA CASA DEL CAMBA

5.2.1. Ubicación y emplazamiento



Está ubicado en la ciudad de Santa Cruz, específicamente colinas urubú.

5.2.2. Análisis de emplazamiento

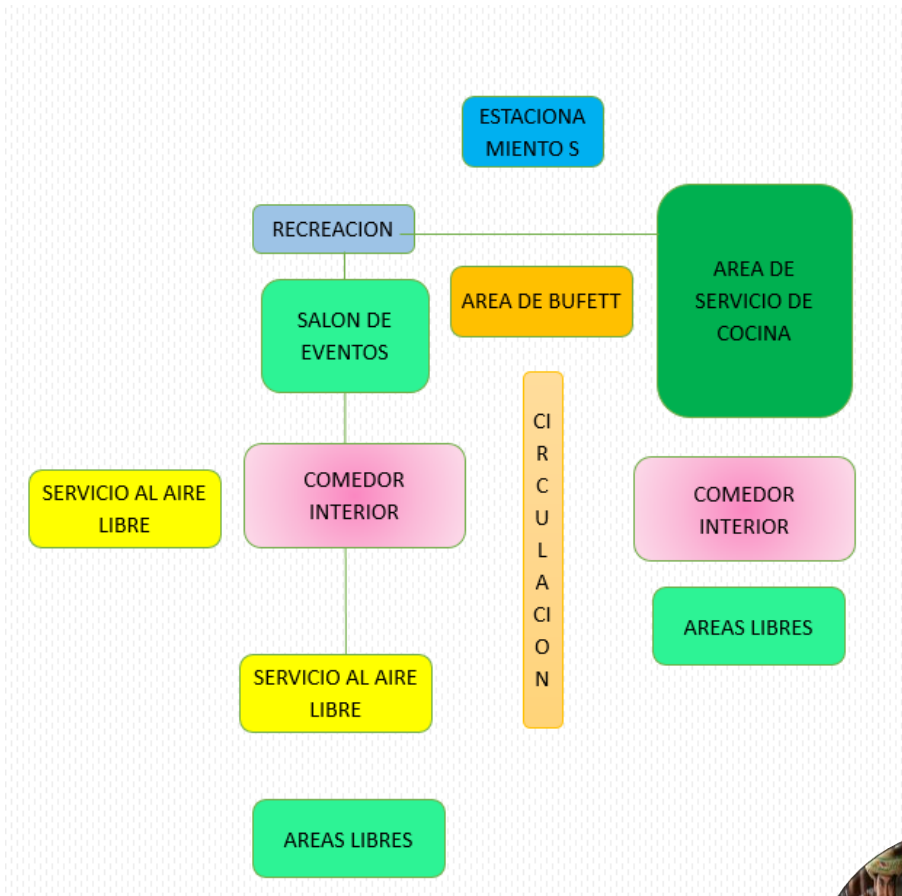


La Casa del Camba Urubú es un restaurante campestre que se encuentra en una de las zonas más privilegiadas de la ciudad (**colinas del Urubú**) por su topografía, extensas áreas verdes y hermosas viviendas





5.2.3. Análisis funcional



Los espacios se articulan por una circulación compartida, a través de la cual se puede ingresar a los ambientes principales del lugar





5.2.5. Análisis espacial



Penetración de volumen

Creación de espacios interiores y exteriores

Techos inclinados

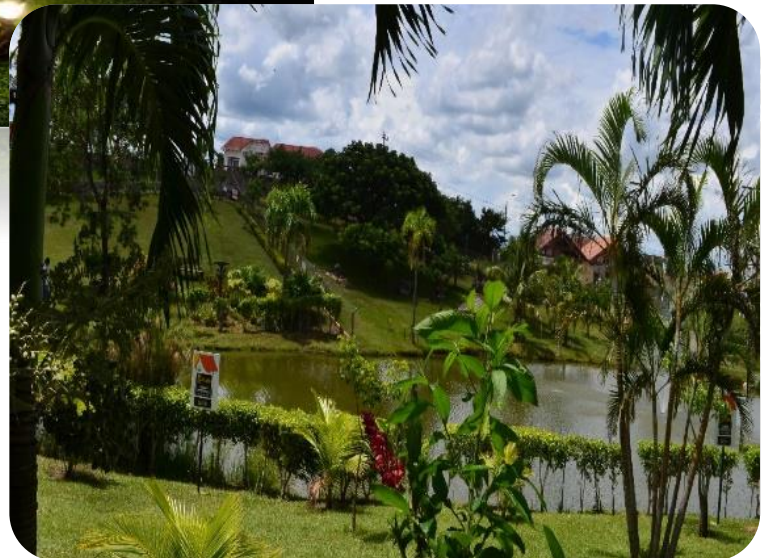
Los huecos representan la continuidad de ingreso y de





5.2.6. Análisis de contexto

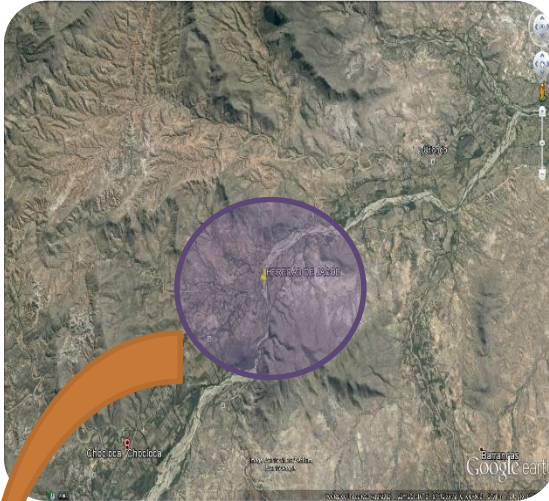
El paisaje del lugar brindó todas las condiciones necesarias para convertirse en un ATRACTIVO turístico, a diferencia de otros centros turísticos, Los visitantes que llegan al lugar pueden disfrutar de la maravillosa vista de la colina es de fácil acceso para la personas, ya que se encuentra ubicado en una avenida principal de primer orden





5.3. Centro Gastronómico LA HEREDAD DE JACOB

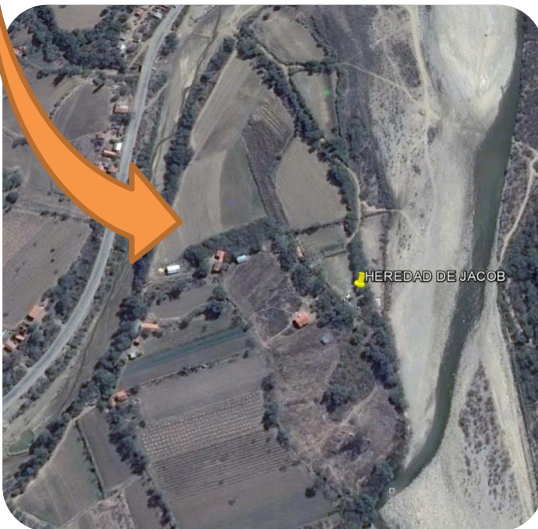
5.3.1. Ubicación y emplazamiento



Ubicado, en el departamento de Tarija en la Provincia Uriondo antes de llegar a Chocloca., comunidad, saladillo.

El equipamiento está emplazado cerca del río Camacho con pozas a pequeños metro del lugar provenientes del mismo totalmente en contacto con la naturaleza

5.3.2. Analisis de emplazamiento



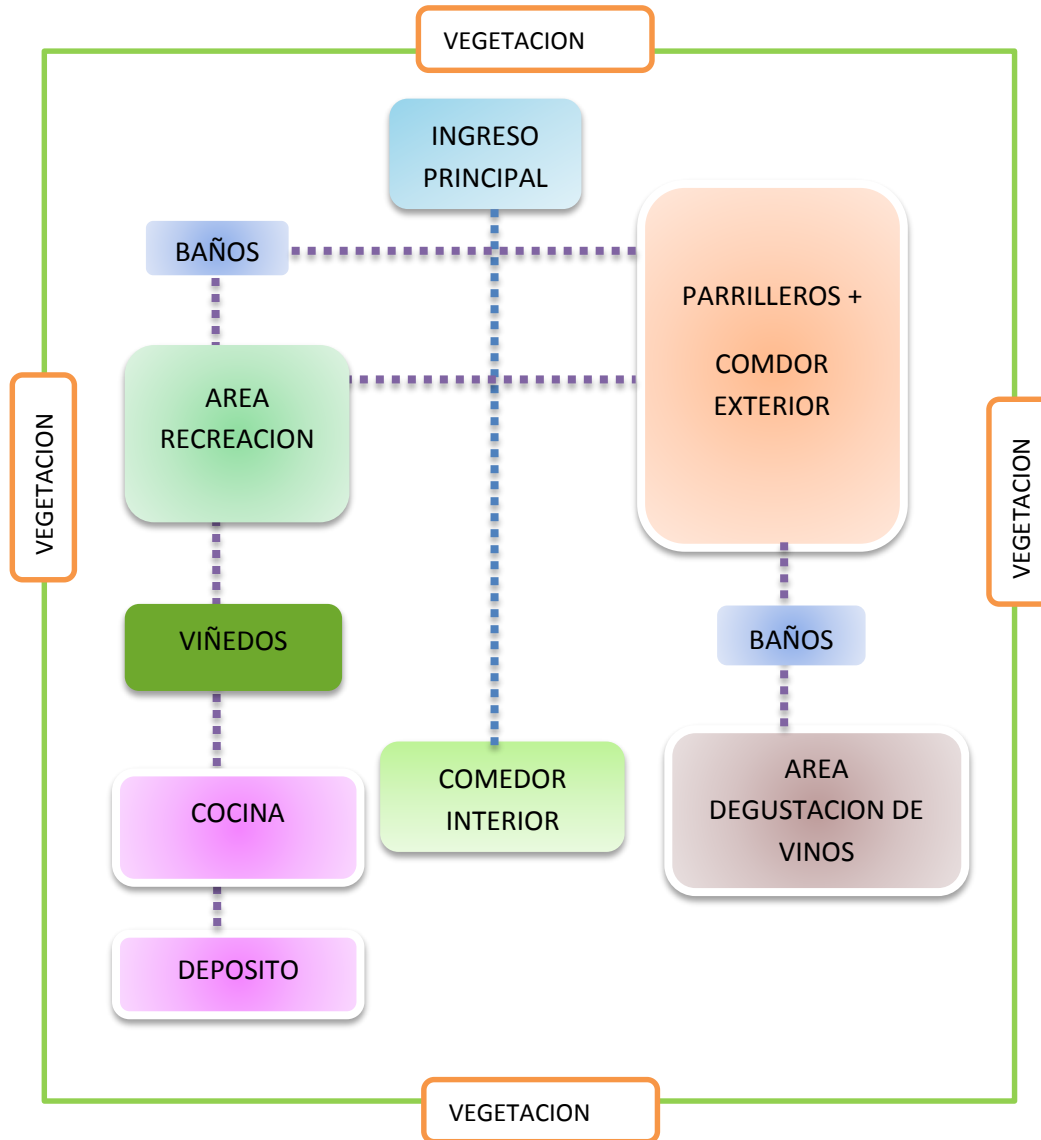
Encajado perfectamente en el paisaje del valle de la concepción está a pocos metros de la carretera principal que corre a lo largo de toda la provincia, un valor natural que comprende el río Camacho, con todas sus cualidades topográficas y vegetales, que encaja perfectamente haciendo gala del ambiente culinario al cual se enfoca.

Su accesibilidad desde el transporte público y la capacidad de conexión con las vías rápidas de la localidad





5.3.3. Análisis funcional



Apostar por el turismo aprovechando los paisajes naturales que ofrece el lugar, pues sólo fue necesario acondicionar el espacio al esplendor del sol y bajo el techo que forman los molles y algarrobos, está basando en un circulación principal la cual está conectada con los demás ambientes dentro del recinto natural, A lo criollo la gente de la ciudad y otros visitantes del interior le dan mucho valor, pues le servimos en platos de barro, palo y en ocasiones dejamos que ellos se sirvan a gusto y la gente lo aprecia mucho. Los familiares que apoyan con el servicio siempre visten atuendos típicos de la región, ya que su objetivo es rescatar las costumbres y tradiciones que de a poco se van perdiendo.





5.3.4. Análisis tecnológico

Es una combinación de los materiales propios del lugar es decir los tradicionales tales como la piedra la madera los pisos cerámicos en los ambientes interiores combinados con el resto de materiales ornamentales.

Existe armonía en la combinación de estos materiales dándole un aspecto atractivo campestre.

La HEREDAD presenta una morfología similar al de una casa de campo con cabañas y en sus techos pendientes pronunciadas y otras partes con teja colonial, esta adecuada perfectamente con la naturaleza la vegetación y la piscina diseñada de una manera orgánica que hace más ameno el lugar

En la entrada principal se puede observar un enmallado de alambre que cubre todo el límite del lugar, y una entrada sobre todo con grandiosos arcos hechos de ramas de los arboles muy acogedor.

El lugar está cerca al río grande de Camacho y además de duchas, baños y espacios deportivos, pero otro de los servicios que ofrece son espacios ideales para acampar.



5.3.5. Análisis espacial

El balneario natural presenta una forma cubica cubierta por un techo el cual está recubierto por teja

Desde cualquier punto de las áreas del proyecto se puede llegar fácilmente a cualquier otro.

Así este proyecto se apoya sobretodo en la parte superior, que estas interactúen hacia los espacios abiertos, el espacio es completamente dinámico ya que no es posible saber en qué momento cambias de espacio, simplemente de manera psicológica y por los elementos que las áreas contienen, se puede tener el conocimiento de posición

En la foto podemos observar, elementos verticales que hacen la división del espacio (comedor – recreación) como son los arboles además que existe una diferencia en el ambiente por el tipo de mobiliario que hace más clara la referencia del acceso





5.3.6. Análisis de contexto



El paisaje del lugar brindó todas las condiciones necesarias para convertirse en un balneario turístico natural, a diferencia de otros centros turísticos, Los visitantes que llegan al lugar pueden disfrutar de ríos cristalinos, de una vegetación que empieza a retoñar, tras el crudo invierno vivido, lo calificaron como un paraíso escondido. Éste calificativo se lo ganó por contar con todos los complementos necesarios para que el visitante disfrute de la naturaleza y de los paisajes que ofrece la campiña tarijeña. Además que es de fácil acceso para la personas ya que se encuentra, a 5 kilómetros y medio del Valle de la Concepción, camino a Chocloca, en la comunidad de Saladillo, El visitante podrá identificar el sitio con sólo mirar unos palos de caña que se encuentran a la orilla del camino que son un nodo convergente, que lo dirigen al paraíso escondido





5.4. CONCLUSIONES

Un análisis de modelos reales nos ayuda a desarrollar el proyecto teniendo una base de datos específicos en cuanto:

Equipamiento: se tomó en cuenta 3 tipos de equipamientos los cuales nos dan a conocer la complejidad que cada uno tiene y poder seleccionar las virtudes que cada uno ofrece para desarrollar en el proyecto en cuanto forma y volumen.

Análisis de Emplazamiento nos ayudó a relacionar las diferentes zonas de la ciudad de Tarija con las ubicaciones de los modelos reales, para poder formular el Centro Gastronómico con estrategias de emplazamiento mediante actividades y así tener una óptima propuesta de ubicación donde se podrá desenvolver el proyecto.

Análisis Funcional se pudo detectar la relación directa e indirecta de cada área como también el estudio transparente de cada ambiente que contiene y requiere un Centro Gastronómico Temático Cultural

Análisis Tecnológico proporciono información acerca de los diferentes materiales de construcción que contiene un centro Gastronómico en sus ambientes como también el acabado del equipamiento. En este caso se utilizaron materiales del lugar





5.4.EMPLAZAMIENTO

5.4.1. ALTERNATIVA 1

➤ SITIO

Está ubicado en la zona noroeste de la localidad de Tomatitas

Accesibilidad

Cuenta con una sola vía de ingreso de tierra calle Tomatitas y dos colindantes vecinos, poco flujo vehicular mayormente privado

Dimensión

El terreno tiene de frente 90m y de fondo 73.5 m

Superficie 6615 m²

➤ ASPECTOS FISICOS NATURALES

Termometría

Temperatura promedio anual es de de 16.7°

Anemometría

Vientos predominantes norte este velocidad 4.6km/h

Pluviometría

466.1mm promedio anual

➤ ESTRUCTURA GEOGRAFICA

Topografía

No presenta ningún desnivel y el terreno es apto para la construcción y posible ampliación

Orografía

Terreno presenta una montaña llena de matorrales

Geografía

Suelo formado por rocas apto para la cimentación

Hidrológico





No se encuentra cerca de un río como recurso natural

➤ **CONTEXTO**

➤ **REDES DE INFRAESTRUCTURA**

Agua potable

Cuenta con el servicio de agua potable **sistema de riego**

No cuenta con sistema de riego cerca del lugar

Desalojo de aguas negras

No cuenta con desalojos de aguas negras

Energía eléctrica

Cuenta con energía eléctrica

Gas

No cuenta con red de gas domiciliario

Control de desechos

No existe control de desechos

Equipamientos

No cuenta con equipamientos relevantes cerca del lugar

➤ **ESTRUCTURA ECOLOGICA**

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

Fauna: variedad de especies en la zona

5.4.2. ALTERNATIVA 2

➤ **SITIO**

Está ubicado en la zona noreste de la localidad de Tomatitas

Accesibilidad

Cuenta con una vía de primer orden asfaltado por donde transitan transporte privado y público.

Dimensión

El terreno tiene de frente 157 m y de fondo 142 m

Superficie 22535.8 2m²

➤ **ASPECTOS FISICOS NATURALES**





Termometría

Temperatura promedio anual es de 16.7°

Anemometría

Vientos predominantes sureste velocidad 5.1km/h

Pluviometría

466.1mm promedio anual

➤ **ESTRUCTURA GEOGRAFICA**

Topografía

No presenta ningún desnivel y el terreno es apto para la construcción y posible ampliación

Hidrológico

Se encuentra a pocos metros de los ríos Guadalquivir

Orográfico

El terreno en la parte posterior tiene una leve montaña llena de matorrales, el espacio restante es relativamente plano, con la presencia de vacío en la parte

Geográfico

Suelo formado por rocas apto para la cimentación

➤ **CONTEXTO**

REDES DE INFRAESTRUCTURA

Agua potable

Cuenta con el servicio de agua potable

Sistema de riego

Cuenta con sistema de riego cerca del lugar

Desalojo de aguas negras

Cuenta con desalojos de aguas negras

Energía eléctrica

Cuenta con energía eléctrica

Gas

Cuenta con red de gas domiciliario

Control de desechos





No existe control de desechos

Equipamientos

No cuenta con equipamientos relevantes cerca del lugar

➤ **ESTRUCTURA ECOLOGICA**

Flora se encuentra ubicado cerca de plantaciones agrícolas con vegetación nativa del lugar abundante

Fuana

Gran variedad de especies en la zona

5.4.3. ALTERNATIVA 3

➤ **SITIO**

Está ubicado en la zona noroeste de la localidad de Tomatitas

Accesibilidad

Cuenta con una sola vía de ingreso de tierra calle Tomatitas y dos colindantes vecinos, poco flujo vehicular mayormente privado.

Dimensión

El terreno tiene de frente 126.3 m y de fondo 99.8 m

Superficie 12.604.17 m²

➤ **ASPECTOS FISICOS NATURALES**

Termometría

Temperatura promedio anual es de 16.7°

Anemometría

Vientos predominantes norte este velocidad 5.1km/h

Pluviometría

466.1mm promedio anual

➤ **ESTRUCTURA GEOGRAFICA**

Topografía

No presenta ningún desnivel y el terreno es apto para la construcción y posible ampliación





Orografía

Presenta un gran vacío en la parte posterior del terreno y poca vegetación

Geología

Terreno formado por rocas apto para la cimentación

Hidrológico

No se encuentra cerca de un río como recurso natural

➤ **CONTEXTO**

REDES DE INFRAESTRUCTURA

Agua potable

Cuenta con el servicio de agua potable

Sistema de riego

No cuenta con sistema de riego cerca del lugar

Desalojo de aguas negras

No cuenta con desalojos de aguas negras

Energía eléctrica

Cuenta con energía eléctrica

Gas

No cuenta con red de gas domiciliario

Control de desechos

No existe control de desechos

Equipamientos

No cuenta con equipamientos relevantes cerca del lugar

➤ **ESTRUCTURA ECOLOGICA**

Flora

Se encuentra ubicado cerca de plantaciones agrícolas con vegetación nativa del lugar abundante

Fauna:

Gran variedad de especies en la zona





Alternativa	sitio	accesibilidad	dimensión	Asp.físicos naturales	contexto	Atracción turística	Total
1	7.5	4	6	7	7	8	7
2	8.	8	7.5	9	8	10	9
3	6	6	6.8	6	7	7	6.4

La alternativa elegida es la N° 2, por las cualidades que presenta el terreno en todos los puntos tomados en cuenta para el análisis.





9. PREMISAS AMBIENTALES

9.1. VENTILACION NATURAL

Mejorar la salubridad de la vivienda mejorando la calidad del aire de manera natural.



La edificación se ubicara convenientemente para proporcionar una buena ventilación mediante aberturas amplias, ya que se tendrá una mayor relación y conexión con el exterior. En su forma más simple la ventilación natural implica permitir el ingreso y la salida del viento en los espacios interiores de los edificios, una estrategia que se conoce como ventilación cruzada.





La ventilación cruzada. Dicha estrategia consiste en generar aberturas estratégicamente ubicadas para facilitar el ingreso y salida del viento a través de los espacios interiores de los edificios, considerando de manera cuidadosa la dirección de los vientos dominantes. Siendo más precisos, la ventilación cruzada implica generar aberturas en zonas de alta y baja presión de viento de la envolvente arquitectónica.

Las plantas (vegetación) pueden ser utilizadas para crear condiciones micro climáticas para efectos ambientales y estéticos. Existen cuatro acciones que la vegetación, pueden ejercer sobre el viento para controlarlo:

1. Obstrucción. Bloquea el flujo de aire en una zona.
2. Deflexión. Desvía el viento y disminuye su velocidad.
3. Filtración. Reduce la velocidad del viento al pasar por una barrera permeable.
4. Encauzamiento. Cambia la dirección del viento, conduciéndolo hacia una zona donde se requiera

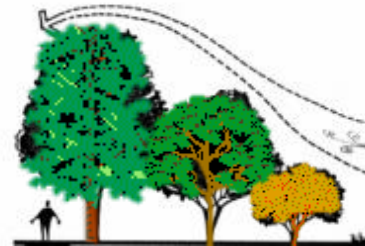


FIGURA 60

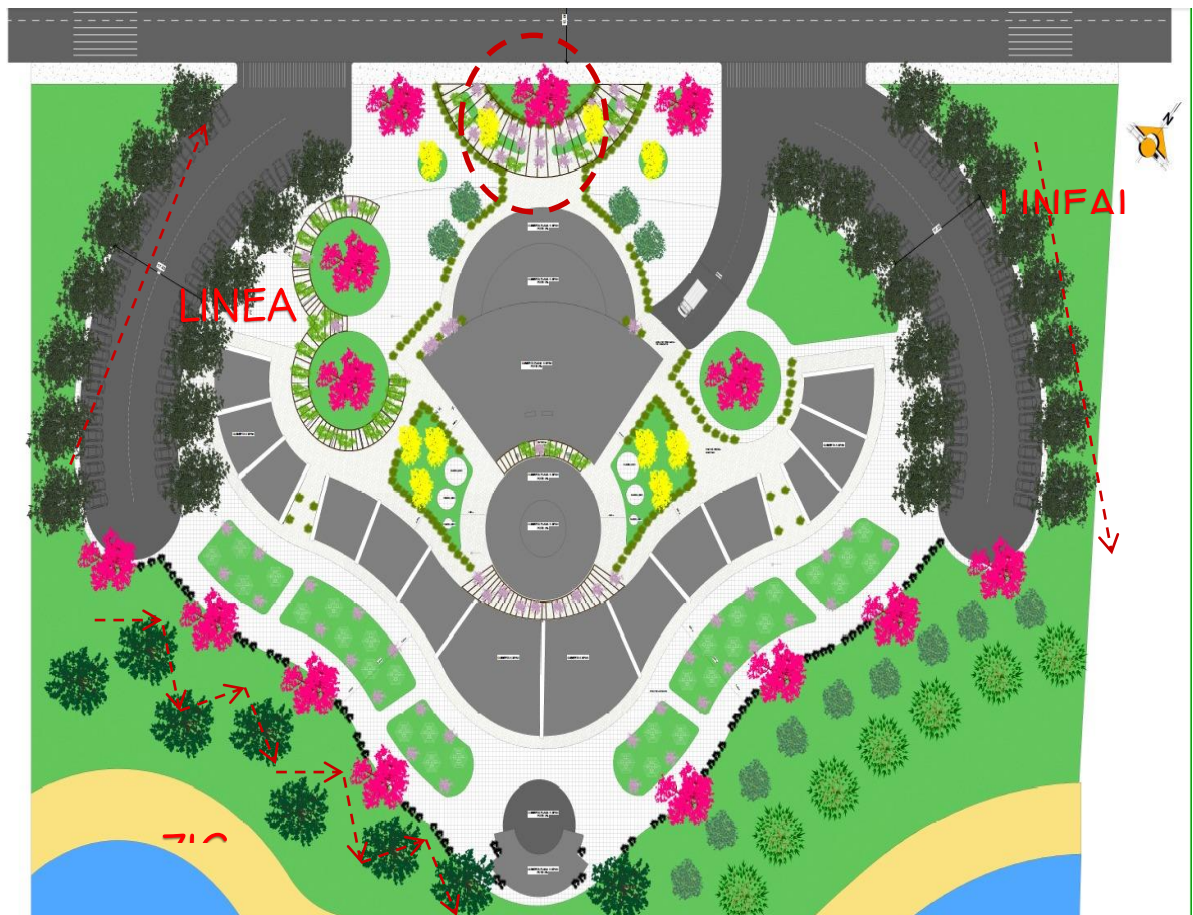




9.2.Utilización de vegetación para crear microclimas e implementación de áreas verdes.

Los árboles de grandes sombras por lo general proveen zonas más frescas en áreas de uso público, tales como áreas verdes. La sombra también reduce la evaporación de las fuentes de agua superficial. La cobertura vegetal y los árboles individuales proveen sombra. El efecto de enfriamiento que nos proporciona puede obtenerse, ya sea mediante la preservación del bosque natural o a través de plantaciones estratégicas. En último caso, los tipos de árboles que más soportan deberán ser considerados cuidadosamente de acuerdo al clima que los rodea, los suelos, la altitud y otros factores.

L











NOMBRE CIENTIFICO: SALIX BABILONICA		FAMILIA A LA QUE PERTENESE:									
NOMBRE COMUN: SAUCE LLORON		SALICACEAS									
FOTO GENERAL DE LA PLANTA: 		DIAMETRO Y RADIO: 	LA FORMA: 								
<p>ES UN ARBOL QUE POR SER DE HOJA CADUCA EN INVIERNO CUANDO ESTA INISIANDO SU DEFOLIACION EXPULSA UNA RECINA PEGAJOSA A LA QUE SE LO LLAMA "EL LLORO", TAMBIEN EXPULSA UNA GRAN CANTIDAD DE HOJAS QUE SE DESCONPONEN EN MUCHA MATERIA ORGANICA. EN PRIMAVERA PRECENTA GRAN CANTIDAD DE FLORES CON ABUNDANTE CANTIDAD DE POLEN PARA ALIMENTO DE ABEJAS.</p>		<table border="1"> <tr> <td>PRIMAVERA:</td> <td>VERANO:</td> <td>OTOÑO:</td> <td>INVIERNO:</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		PRIMAVERA:	VERANO:	OTOÑO:	INVIERNO:				
PRIMAVERA:	VERANO:	OTOÑO:	INVIERNO:								
		DESCRIPCION PAISAJISTICA: ES UN ARBOL ALTO DE BUEN PORTE, TIENE MOVIMIENTO Y COLORACION EN SUS HOJAS. ES MUY DECORATIVO CUANDO ESTA PLANTADO EN MEDIO DE JARDINES Y DE ACERAS VERDES NATURALES, PRODUCE UN ESPASIO CON SOMBRA PARA EL DESCANSO, EN MUCHOS CASOS SE LO APROVECHA A SUS GAJOS COMO UN COLUMPIO NATURAL.									

NOMBRE CIENTIFICO: Schinus Mollo L.		FAMILIA A LA QUE PERTENESE:	
NOMBRE COMUN: MOLLE		Anacardiaceae	
IDENTIFICACION: VISTA EN PLANT. ALZADO DIAMETRO: 6 - 8m ALTURA: 10 - 15m MOLLE		CARACTER PAISAJISTICO FUNCION: HITO: <input checked="" type="checkbox"/> PANTALLA: <input type="checkbox"/> CONJUNTO: <input type="checkbox"/> ESPACIO: AISLADO: <input checked="" type="checkbox"/> RECINTO: <input type="checkbox"/> CANAL: <input type="checkbox"/> ORNAMENTACION: <input checked="" type="checkbox"/>	CARACTER BIOLÓGICO: SUELO: ACIDO: <input checked="" type="checkbox"/> ARCILLOSO: <input checked="" type="checkbox"/> ARENOSO: <input checked="" type="checkbox"/> CLIMA: CALIDO: <input type="checkbox"/> TEMPLADO: <input checked="" type="checkbox"/> FRIO: <input type="checkbox"/> REPRODUCCION: SEMILLA: <input checked="" type="checkbox"/> ESQUEJE: <input type="checkbox"/> DESARROLLO: RAPIDO: <input checked="" type="checkbox"/> MEDIO: <input type="checkbox"/> LENTO: <input type="checkbox"/> RAIZ: PROFUNDA: <input checked="" type="checkbox"/> SUPERFICIAL: <input type="checkbox"/> AGRESIVA: <input type="checkbox"/>
		MIEMBRO DE INTERES HOJA: <input checked="" type="checkbox"/> FRUTO: <input type="checkbox"/> FLOR: <input type="checkbox"/> HOJA CADUCA: <input type="checkbox"/> HOJA PERENNE: <input checked="" type="checkbox"/>	CARACTER ECOLÓGICO: - BARRERA FISICA CONTRA RUIDO, VIENTO - CAPTACION DE PARTICULAS EN SU SPENSION - CAPTACION DE CO2 -CONTROL EROSION - ENRIQUICIMIENTO DEL SUELO - PROMSION DE NICHYO HABITAT - REGULADOR CLIMATICO Y DE TEMPERATURA - PROTECCION DE CUENCAS Y CUERPOS DE AGUA - APORTE CULTURAL, ESTETICO, RECREACION.








NOMBRE CIENTIFICO: Cassia Carnaval		FAMILIA A LA QUE PERTENESE:	
NOMBRE COMUN: CARNAVALITO		Caesal Pinaseae	
IDENTIFICACION:		CARACTER PAISAJISTICO	
		FUNCION: HITO: <input type="checkbox"/> BARRERA: <input type="checkbox"/> CONJUNTO: <input checked="" type="checkbox"/> ESPACIO: AISLADO: <input type="checkbox"/> RECINTO: <input checked="" type="checkbox"/> CANAL: <input type="checkbox"/> ORNAMENTACION: <input type="checkbox"/>	
VISTA EN PLANTA  DIAMETRO: 3-5 m		MIEMBRO DE INTERES HOJA: <input checked="" type="checkbox"/> FRUTO: <input type="checkbox"/> FLOR: <input checked="" type="checkbox"/> HOJA CADUCA: <input checked="" type="checkbox"/> HOJA PERENNE: <input type="checkbox"/>	
ALZADO  ALTURA: 5-6m		CARACTER BIOLOGICO: SUELO: ACIDO: <input type="checkbox"/> ARCILLOSO: <input checked="" type="checkbox"/> ARENOSO: <input type="checkbox"/> CLIMA: CALIDO: <input type="checkbox"/> TEM PLADO: <input checked="" type="checkbox"/> FRIO: <input type="checkbox"/> REPRODUCCION: SEMILLA: <input checked="" type="checkbox"/> ESQUEJE: <input type="checkbox"/>	
CARNAVALITO		CARACTER ECOLOGICO: - CAPTACION DE PARTICULAS EN SUSPENSION - CAPTACION DE CO2 - CONTROL DE EROSION - ENRIQUECIMIENTO DEL SUELO - REGULADOR CLIMATICO Y DE TEMPERATURA - PROVISION DE NICHOS Y HABITAT - APORTE CULTURAL, ESTETICO - BIENESTAR PSICOLOGICO RECREACION	

NOMBRE CIENTIFICO: JASMINUM		FAMILIA A LA QUE PERTENESE:	
NOMBRE COMUN: DURAZNERO		Rosaceas	
IDENTIFICACION:		CARACTER PAISAJISTICO	
		FUNCION: HITO: <input type="checkbox"/> PANTALLA: <input checked="" type="checkbox"/> CONJUNTO: <input type="checkbox"/> ESPACIO: AISLADO: <input checked="" type="checkbox"/> RECINTO: <input type="checkbox"/> CANAL: <input checked="" type="checkbox"/> ORNAMENTACION: <input checked="" type="checkbox"/>	
VISTA EN PLANTA  DIAMETRO: 6-8 m		MIEMBRO DE INTERES HOJA: <input type="checkbox"/> FRUTO: <input type="checkbox"/> FLOR: <input checked="" type="checkbox"/> HOJA CADUCA: <input checked="" type="checkbox"/> HOJA PERENNE: <input type="checkbox"/>	
ALZADO  ALTURA: 6-8 m		CARACTER BIOLOGICO: SUELO: ACIDO: <input type="checkbox"/> ARCILLOSO: <input checked="" type="checkbox"/> ARENOSO: <input type="checkbox"/> CLIMA: CALIDO: <input checked="" type="checkbox"/> TEM PLADO: <input type="checkbox"/> FRIO: <input type="checkbox"/> REPRODUCCION: SEMILLA: <input checked="" type="checkbox"/> ESQUEJE: <input checked="" type="checkbox"/>	
DURAZNERO		CARACTER ECOLOGICO: - ENRIQUECIMIENTO DEL SUELO - CAPTACION DE CO2 - APORTE ESTETICO - PROVISION DE NICHOS Y HABITAT - APORTE AL BIENESTAR PSICOLOGICO - AMORTIGUA LA DEMANDA DE ALIMENTOS AL SISTEMA DE SOPORTE - VALORACION A LA RECREACION - APORTE CULTURAL, ESTETICO	





NOMBRE CIENTIFICO: ERIBOTUYA JAPONICA		FAMILIA A LA QUE PERTENESE:	
NOMBRE COMUN: MISPERO		Rosaceas	
IDENTIFICACION:		CARACTER BIOLOGICO:	
 <p>VISTA EN PLANTA</p>  <p>DIAMETRO: 4m</p> <p>MISPERO</p>	<p>CARACTER PAISAJISTICO</p> <p>FUNCION:</p> <p>HITO: <input type="checkbox"/></p> <p>PANTALLA: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>CONJUNTO: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>ESPACIO:</p> <p>AISLADO: <input type="checkbox"/></p> <p>RECINTO: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>CANAL: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>ORNAMENTACION: <input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>SUELO:</p> <p>ACIDO: <input type="checkbox"/></p> <p>ARCILLOSO: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>ARENOSO: <input type="checkbox"/></p> <p>CLIMA:</p> <p>CALIDO: <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPERADO: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>FRIO: <input type="checkbox"/></p> <p>REPRODUCCION:</p> <p>SEMILLA: <input type="checkbox"/></p>	
		<p>ALZADO</p>  <p>ALTURA: 6-8m</p>	<p>DESARROLLO:</p> <p>RAPIDO: <input type="checkbox"/></p> <p>MEDIO: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>LENTO: <input type="checkbox"/></p> <p>RAIZ:</p> <p>PROFUNDA: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>SUPERFICIAL: <input type="checkbox"/></p> <p>AGRESIVA: <input type="checkbox"/></p>
MIEMBRO DE INTERES		CARACTER ECOLOGICO:	
<p>HOJA: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>FRUTO: <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>FLOR: <input type="checkbox"/></p> <p>HOJA CADUCA: <input type="checkbox"/></p> <p>HOJA PERENNE: <input checked="" type="checkbox"/></p>		<p>ENRIQUICIMIENTO DEL SUELO</p> <p>CAPTACION DE CO2 - APORTE ESTETICO</p> <p>PROVISION DE NICHOS Y HABITAT</p> <p>APORTE AL BIENESTAR PSICOLOGICO</p> <p>AMORTIGUA LA DEMANDA DE ALIMENTOS AL SISTEMA DE SOPORTE</p> <p>VALORACION A LA RECREACION</p>	

FICHA 20

JACARANDA

NOMBRE COMUN: Jacaranda mimosifolia

NOMBRE CIENTIFICO: Introducida (Sudamerica)

ORIGEN: Requiere un clima suave en los que no se produzcan heladas y en los que el descenso de temperatura sea esporádico, con heladas débiles.



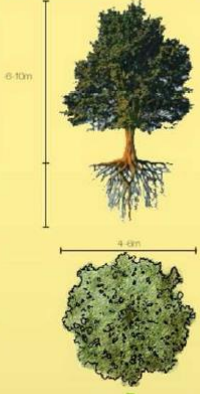

CLIMA Y ASOLEAMIENTO: Requiere un clima suave en los que no se produzcan heladas y en los que el descenso de temperatura sea esporádico, con heladas débiles.

CONDICIONES: La jacaranda vive mejor en la cercanía de la costa, aunque a resguardo de vientos marinos fuertes; en todo caso, es necesario que su ubicación no supere unos pocos centenares de metros sobre el nivel del mar.

CARACTERISTICAS:

- Arbol ornamental, con flores azules, copa irregular, ramos bien desarrollados.
- Uso en parques, plazas.
- Especímenes separados o en grupos.
- Arbol no demasiado exigente y de crecimiento relativamente rápido.

Marco de siembra aconsejado: De 8 mt de distancia.





9.3.UTILIZACION DE MATERIALES RECICLABLES



Utilizaremos materiales reciclables con los cuales ornamentaremos el lugar a través de los mismos.

El reciclaje es un gesto muy útil y sencillo que el medio ambiente agradece de varias formas. La necesidad de nuevas materias primas para crear productos y todo su proceso de extracción, transporte, elaboración y gasto energético disminuye al reaprovechar los residuos reciclados

La ornamentación del centro gastronómico en una gran parte se realizara a través de materiales reciclables con el objetivo de colaborar con el medio ambiente además que a través de la reutilización se pueden conseguir formas grandiosas e ideas novedosas de decoración

El reciclaje es un gesto muy útil y sencillo que el medio ambiente agradece de varias formas. La necesidad de nuevas materias primas para crear productos y todo su proceso de extracción, transporte, elaboración y gasto energético disminuye al reaprovechar los residuos reciclados





Los palets o bases de madera utilizadas para mover mercancías ya sea dentro o fuera del país, también pueden tener un segundo uso como muebles dentro de la casa. Es importante que antes de que hagas algo así sepas de donde viene el palet pues algunos son tratados químicamente para repeler plagas o para aumentar su resistencia dado que la madera no es de la mejor calidad. Te sugiero que antes de que pongas manos a la obra, investigues un poco sobre el lugar de procedencia y posibles tratamientos a los que estuvo expuesto



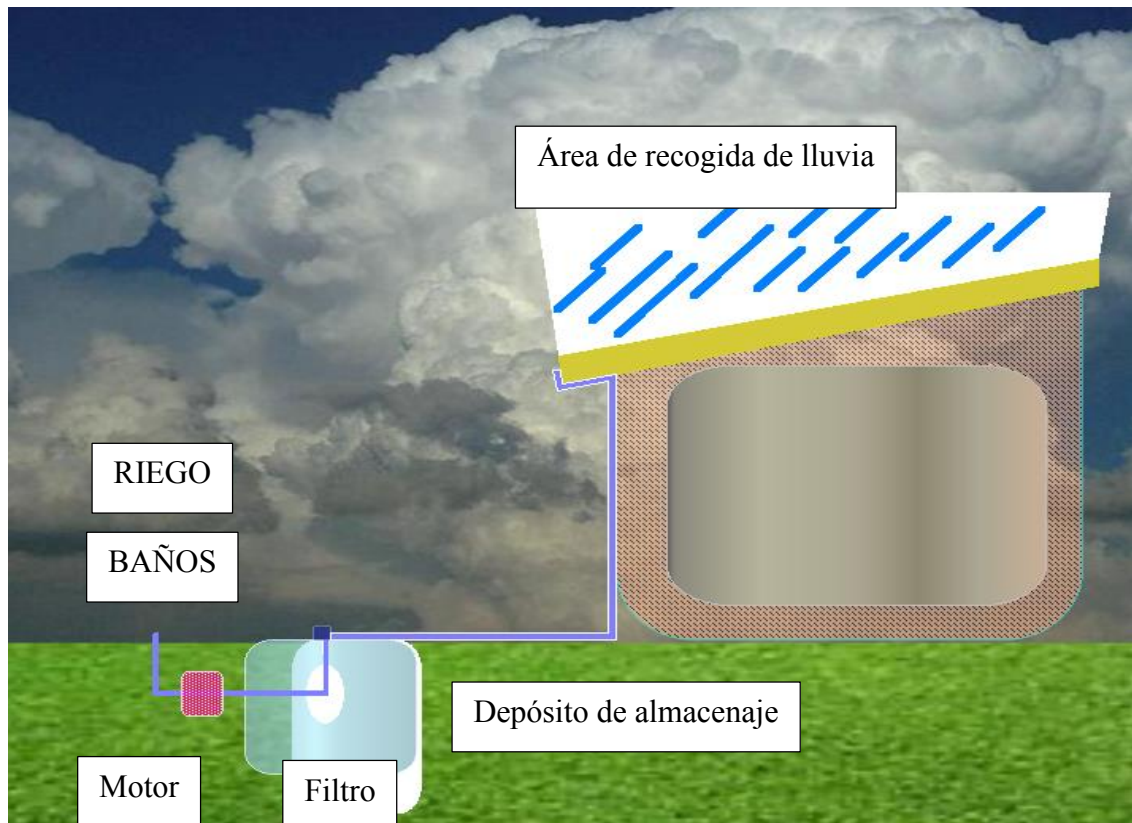


En la decoración interior se hará presente en la parte de iluminación a través de botellas de vino que aparte de ser ornamentación interesante es representativa del lugar



Reutilización del corcho del vino e materiales interiores





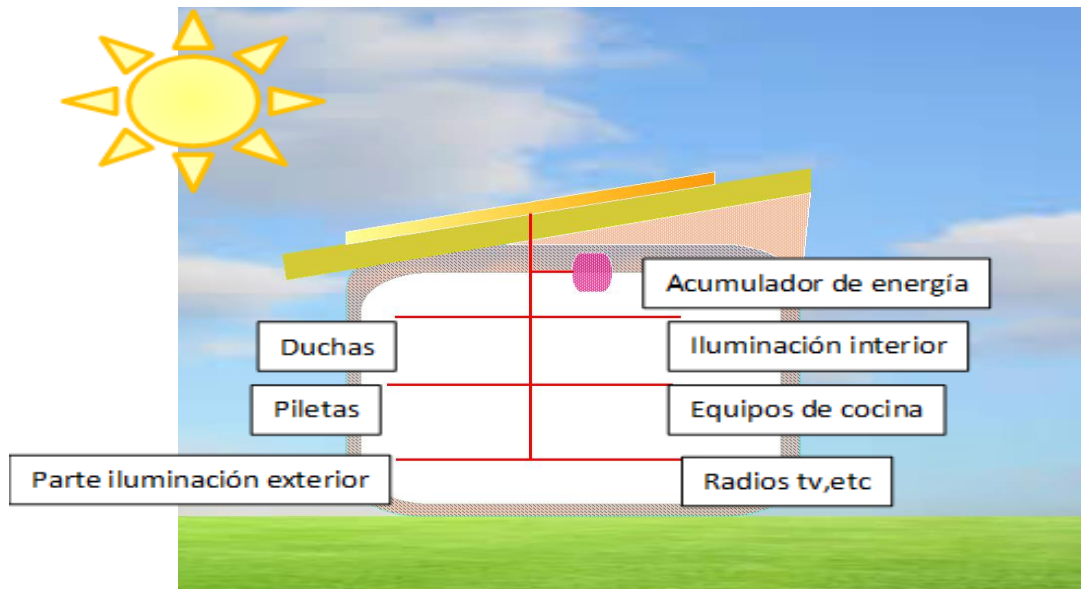
Se utilizara el reciclaje de agua de lluvia

El diseño que presentamos a continuación toma como criterio la búsqueda del aprovechamiento máximo del agua de lluvia y sus sistemas de almacenaje, preservando el circuito de aguas pluviales de cualquier mezcla o contaminación con agua de otra calidad

Para recuperar esa agua que cae cuando llueve, se basa en una simple instalación fácil y rápida, y consiste en la filtración del agua de esa lluvia en un lugar determinado que puede ser en una azotea, o en el tejado por medio de sumideros o canalones y luego se va almacenando en un depósito



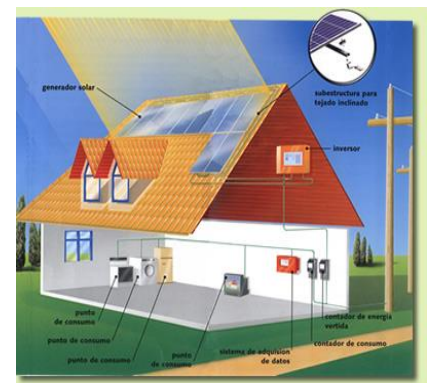
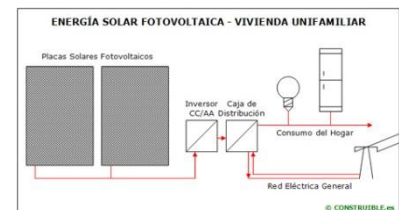
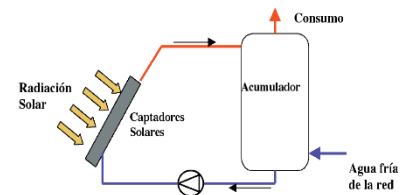
9.5.UTILIZACION DE PANELES SOLARES



Se basa en el efecto fotovoltaico que transforma la energía solar en energía eléctrica por medio de células solares, elemento base. Esta transformación se produce sin mecanismos móviles, sin ciclos termodinámicos y sin reacciones químicas, se podría afirmar que es una energía renovable con sencillez técnica

Las células solares están elaboradas a base de silicio puro, con adición de impurezas de ciertos elementos químicos; dispositivos sólidos excitables al recibir la luz solar y que son capaces de generar pequeñas cantidades de electricidad debido al flujo de electrones el interior de los materiales y la diferencia de potencial.

Las células se montan en serie sobre paneles o módulos solares para conseguir un voltaje adecuado a las aplicaciones eléctricas; los paneles se orientan hacia el norte para un mayor aprovechamiento de la energía solar que, una vez captada, se transforma en energía eléctrica en forma de corriente continua con conexión a un sistema de almacenamiento (baterías).

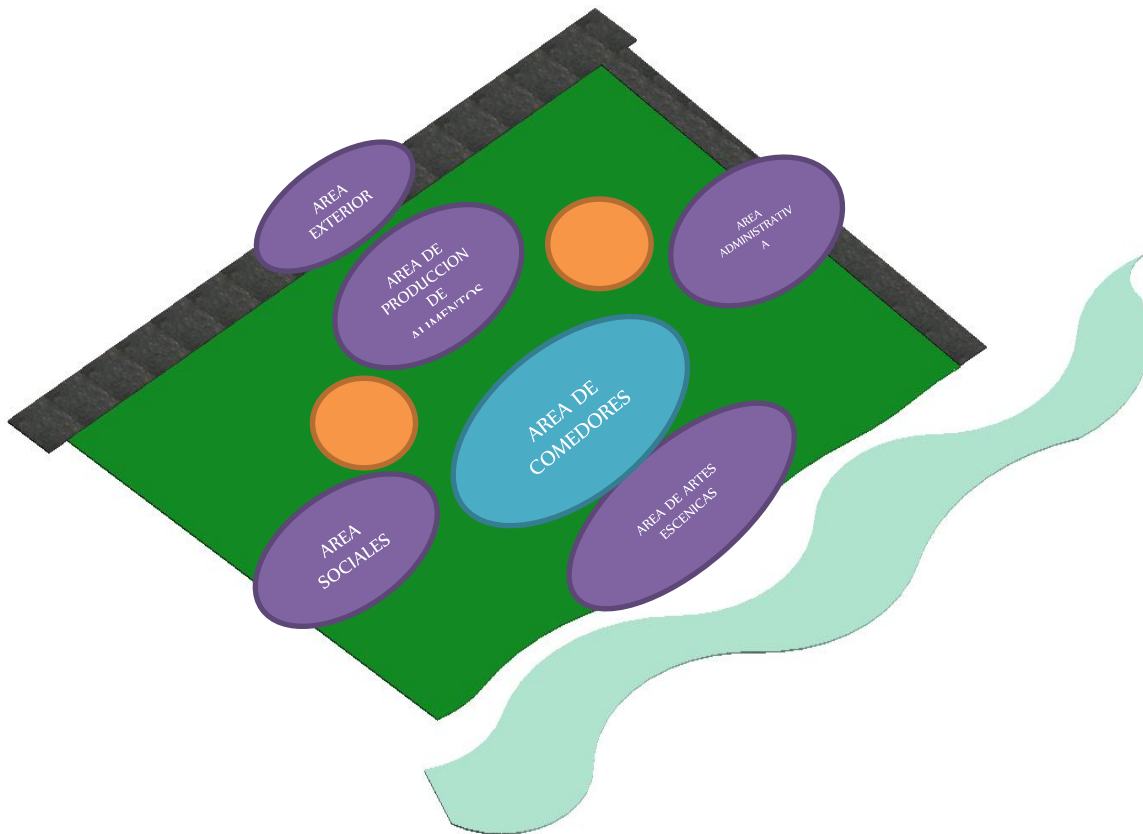




8. PREMISAS FUNCIONALES

8.1. Delimitación de todas las áreas

8.2. Zonificación general



AREA EXTERIOR

AREA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

AREA DE COMEDORES

AREAS SOCIALES

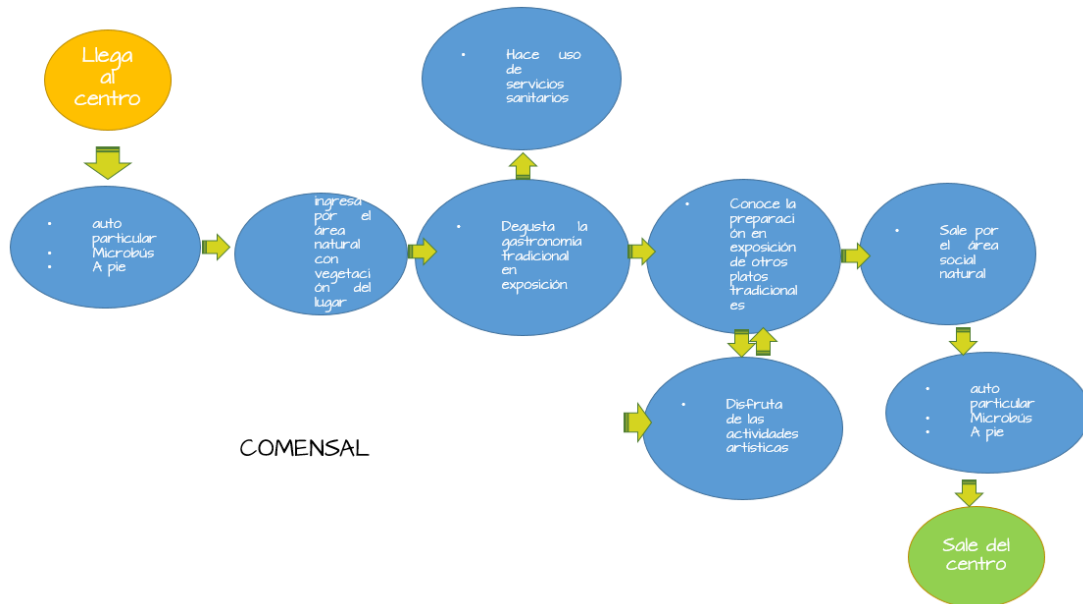
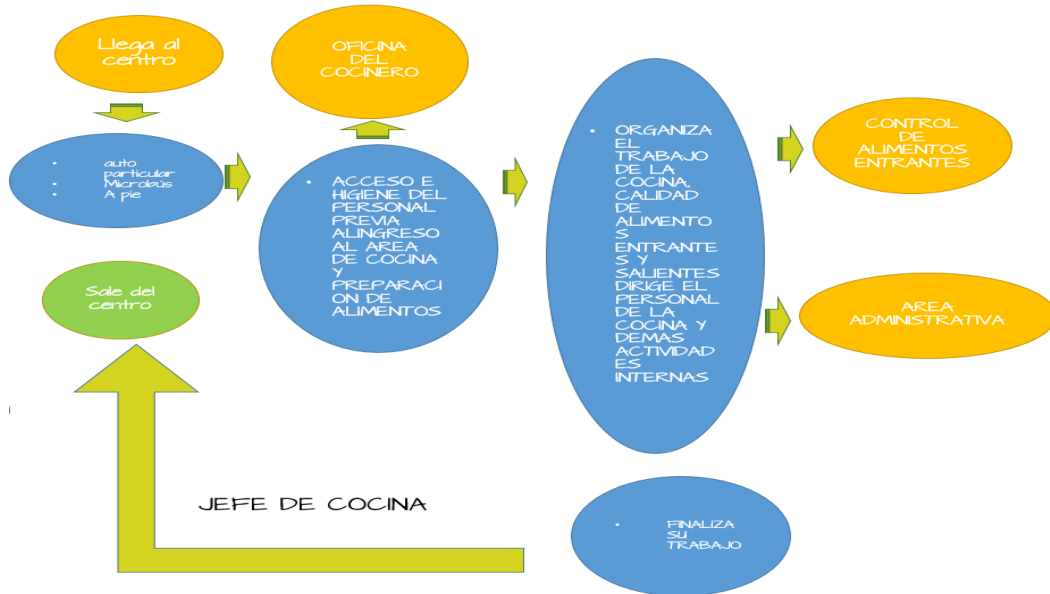
AREA ADMINISTRATIVA

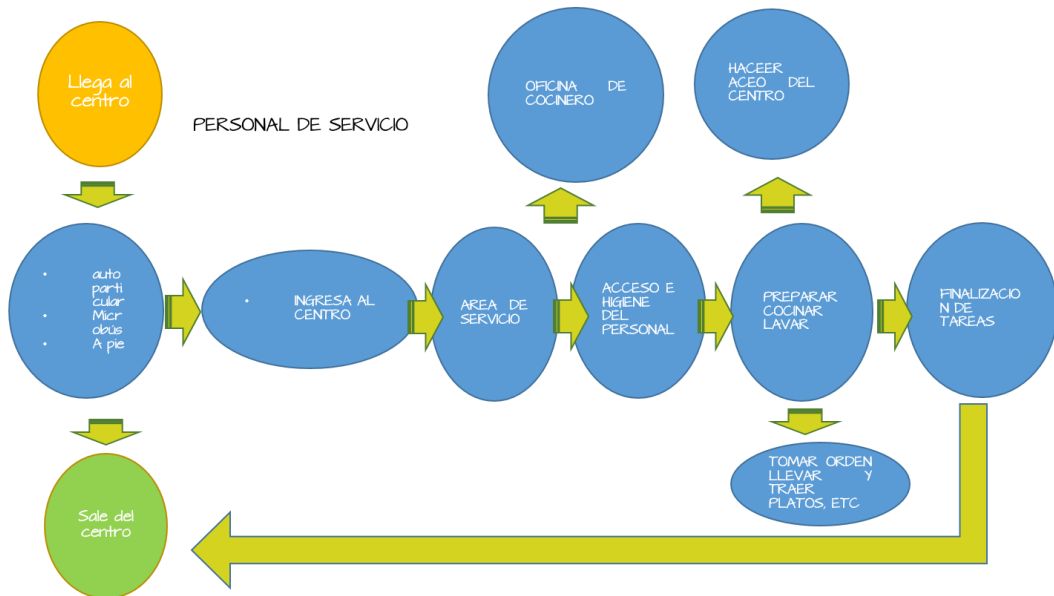
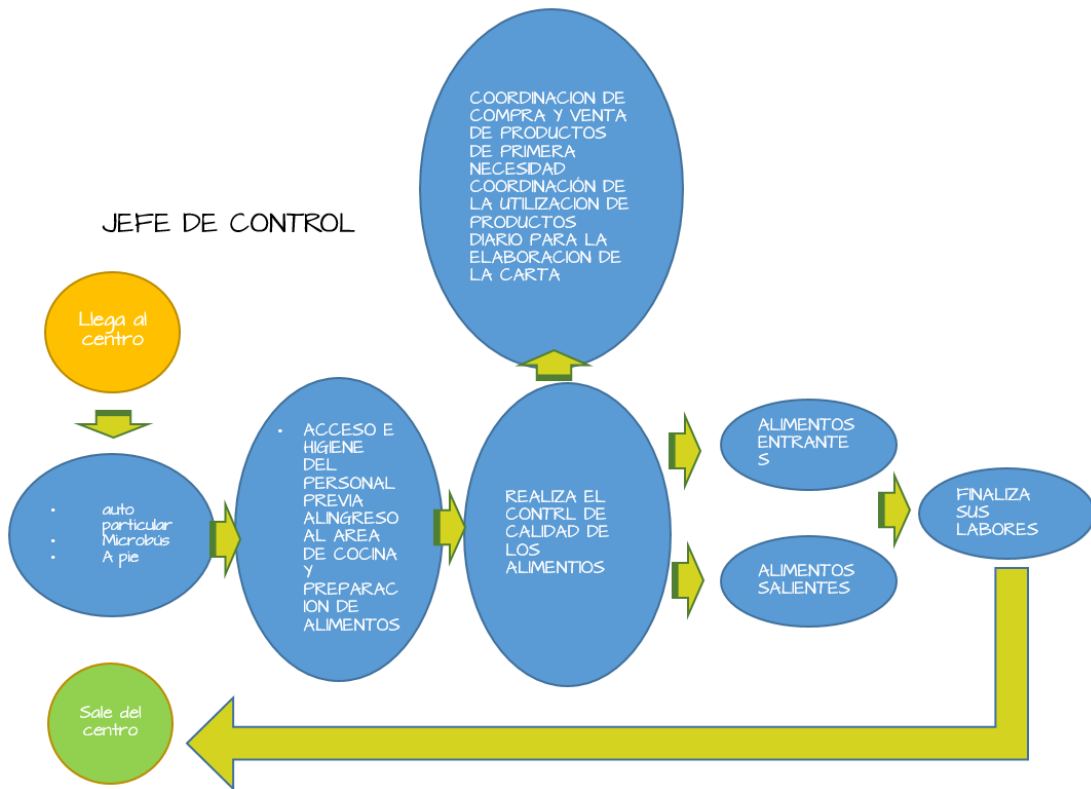
AREA DE ARTES ESCENICAS

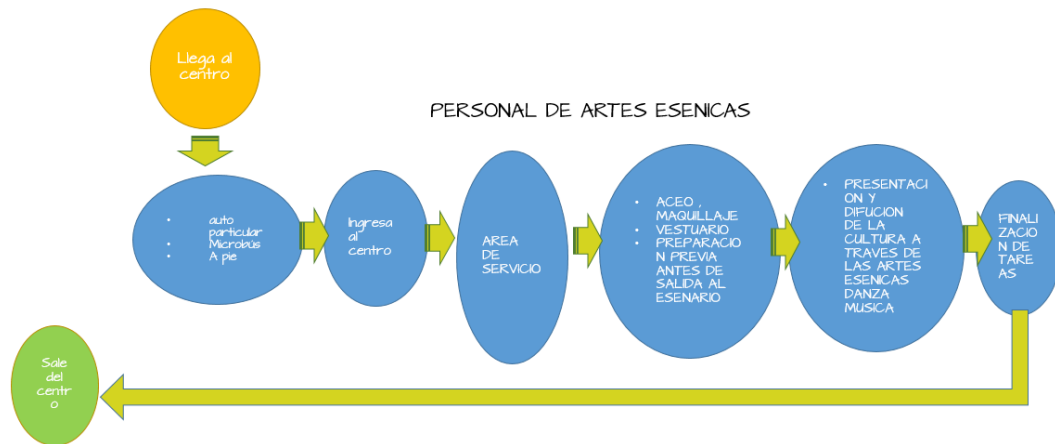




8.3. Flujo de actividades y necesidades







AREA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	AMBIENTE	CUALIDAD	MOBILIARIO
EXTERIOR	Comer en un lugar agradable	Ingreso al interior del centro gastronómico	Ingreso principal	Sistemas de cámaras de seguridad cerrado	Ornamentación
			Ingreso secundario		Ornamentación
			Ingreso personal		Ornamentación
			Estacionamiento personal		Focos Basureros Ornamentación
			Estacionamiento publico		Focos Basureros Ornamentación
			Plazita publica		Bancos Basureros Espejos de agua Estatuas representativas

DE CONTROL	verificar alimentos	control de entrega de los alimentos	Acceso de proveedores	Libre de conexión a internet	Focos de iluminación
			vestíbulo de recepción		Sillones Mesones
			control de acceso de alimentos		Mesones Sillas
AREA SOCIAL	Mostrar alimentos	Vender distintos alimentos y recuerdos	salida de proveedores	Cámaras de seguridad	Focos de iluminación
			Venta de souvenir		Mesones de exposición Armarios Vitrinas Sillas Escritorio
			Venta de alimentos tradicionales		Armarios Mesones





					Vitrinas Sillas
--	--	--	--	--	--------------------

AREA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	AMBIENTE	CUALIDAD	MOBILIARIO
ADMINISTRATIVA		Organización y promoción del centro gastronómico	Oficina director general	Libres de conexión a internet	Escritorio Silla Sofá Estantes Libreros Gabinets Mueble para computadora Percheros
			Oficina secretaria		
			Oficina de contabilidad		
			Oficina de marketing		
			Oficina de informática		
			Sala de reuniones		
cocineta	Escritorio Muebles para computadoras Sillas de trabajo Percheros Estantes				
Sala de espera	Sofá Mesa de te Vitrina de avisos Tv con soporte Reloj de pared				





PERSONAL DE SERVICIO		Atención al público en general	Hall	sillas reloj de pared registrator
			Vestidor mujeres	Espejos
			Vestidor hombres	Casilleros metálicos Bancos Carros de ropa sucias Lavamanos con accesorios
			Baños mujeres	Inodoro con accesorios
			Baños hombres	Lavamanos con accesorio Porta rollo Dispensador de jabón Basurero
			Ducha hombre	Base de ducha
			Ducha mujeres	Dispensador de jabón Colgadores de toalla
			Comedor	Mesa para almuerzo
				Sillas Basurero
			Lavadero	Lavandería





			Deposito general		Lavadora Armario para ropa Colgadores Mesones Planchador Secador
			Cuarto de limpieza		Basureros Escobas Tapiadores Detergentes Estantes
PREPARACION DE ALIMENTOS	higienizar los alimentos, Asegurar la higiene en los procesos	Preparar las principales producciones Culinarias calientes. salsas, pastas, carnes,	Almacén general	Ambiente higiénico con ventilación adecuada.	Estantes Mesones Sillas
			Limpieza		Mesones Vajillas Cuchillos Piletas Secadores
			Lavados		
			Área de congelación		Congelador Refrigerador Mesones Vajillas
			Área de refrigeración Dispensa		Estantes Mesones





			Insumos secos		
			Bebidas heladas		Refrigeradores Vasos
			Bebidas calientes		Estantes Mesones
			Cocina caliente		horno (convencional o combinado), cocina, plancha o parrilla, campana extractora, freidora
			Cocina fría		Mesones Heladera pequeña
			Cocina exterior		Mesones Parrillas hornos
COMENSALES	Satisfacer el hambre y sed de la comida tradicional	Servir los alimentos a la mesa del cliente	Hall		Reloj de pared Decoraciones rústicos
			Caja		Mesón Escritorio Fichero Silla





				Cámaras de seguridad Conexión libre de internet wi fi	Caja de seguridad Mueble para computadora Basurero Equipo de radio comunicaciones
			Área comedor interior		Mesas Sillas Estantes Basurero
			Área comedor exterior		
			Baños hombres		Inodoro con accesorios Lavamanos con accesorio Porta rollo Dispensador de jabón Basurero
Baños mujeres					
ESPECTACULOS	Entretención del público en general	Mostrar la cultura a través de la tradiciones	escenario	Cámara de seguridad Conexión libre de internet wi fi Ambientación tradicional para el confort e identificación del usuario	
			Vestidores hombres		Espejos Casilleros metálicos Bancos Carros de ropa sucias Lavamanos con accesorios
			Vestidores mujeres		
			Baños hombres		Inodoro con accesorios
			Baños mujeres		





					Lavamanos con accesorio Porta rollo Dispensador de jabón Basurero
			Duchas hombres		Base de ducha Dispensador de jabón Colgadores de toalla
			Duchas mujeres		
			Depósito de ropa		Armario para ropa Colgadores Mesones Planchador Secador
			Cuarto de limpieza		Basureros Escobas Tapiadores Detergentes Estantes
RECREACION	Entrenamiento y admiración de la naturaleza y los paisajes y jardines ornamentales que ofrece el lugar	Caminar a través de senderos	Mirador	Disfrute del ecosistema del lugar Libre de conexión a internet	Bancas Mesas Basureros Postes de luz Ornamentación Vegetación Vegetación natural
			Patio jardín Espejos de agua		
			Áreas de descanso		





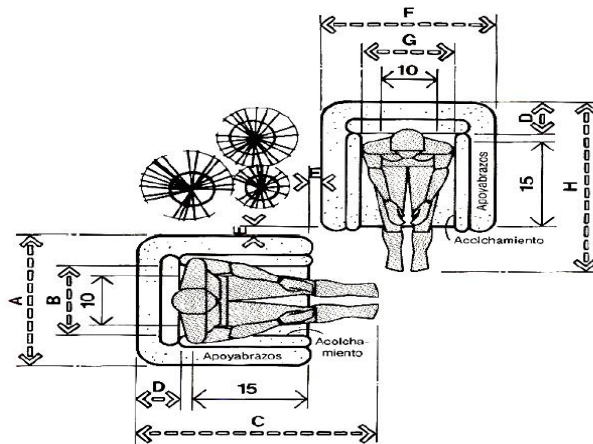
PROGRAMA CUALITATIVO				
AREA EXTERIORES	Nº	SUPERFICIE	m2	TOTAL
AREA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS				
AREA SECA				
almacen general	1	30	m2	30
almacen de secos	1	32	m2	32
depositos de materiales	1	32,88	m2	32,88
sala de maquinas	1	9,09	m2	9,09
deposito de limpieza	1	8,37	m2	8,37
control de alimentos	1	10,93	m2	10,93
oficina jefe de cocina	1	8,91	m2	8,91
AREA HUMEDA				
frigorifico carnes	1	8,91	m2	8,91
frigorificos carnes blancas	1	8,91	m2	8,91
frigorificos lacteos	1	8,91	m2	8,91
frigorificos frutas y verduras		15,26	m2	15,26
depositos de bebidas		18,76	m2	18,76
cavas	1	22,76	m2	22,76
AREA DE SERVICIOS PARA EMPLEADOS				
vestidor hombres	1	24,7	m2	24,7
vestidor mujeres	1	24,7	m2	24,7
AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS				
depositos de diarios	1	14,98	m2	14,98
area de pre - elaboracion	1	20,5	m2	20,5
cocina fria	1	40,4	m2	40,4
cocina caliente	1	40,3	m2	40,3
pasteleria	1	40,6	m2	40,6
lavado de vajillas	1	23,96	m2	23,96
AREA COMEDORES				
comedor interio	1	894,9	m2	894,9
comedor al aire libre	1	313,84	m2	313,84
sanitarios hombres	2	1,48	m2	2,96
sanitarios mujeres	2	1,48	m2	2,96
sanitarios discapacitados	2	2,3	m2	4,6
AREAS SOCIALES				
Venta de souvenirs	1	41,74	m2	41,74
venta de productos artesanales	1	41,56	m2	41,56
AREA ADMINISTRATIVA				
Secretaria	1	20	m2	20
sala de espera	1	60	m2	60
oficina gerente general	1	17,53	m2	17,53
oficina de marketing	1	16,69	m2	16,69
of contabilidad e informatica	1	24,82	m2	24,82
sala de juntas	1	35	m2	35
cocineta	1	8,3	m2	8,3
sanitarios hombres	2	1,3	m2	2,6
sanitario mujeres	2	1,3	m2	2,6
AREA DE ARTES ARTISTICAS				
Vestuarios hombres	1	19,63	m2	19,63
vestuarios mujeres	1	19,63	m2	19,63
sanitarios hombres	2	1,3	m2	2,6
sanitarios mujeres	2	1,3	m2	2,6
control de sonido	1	7,15	m2	7,15
deposito de limpieza	1	6,61	m2	6,61
			TOTAL	2003,06





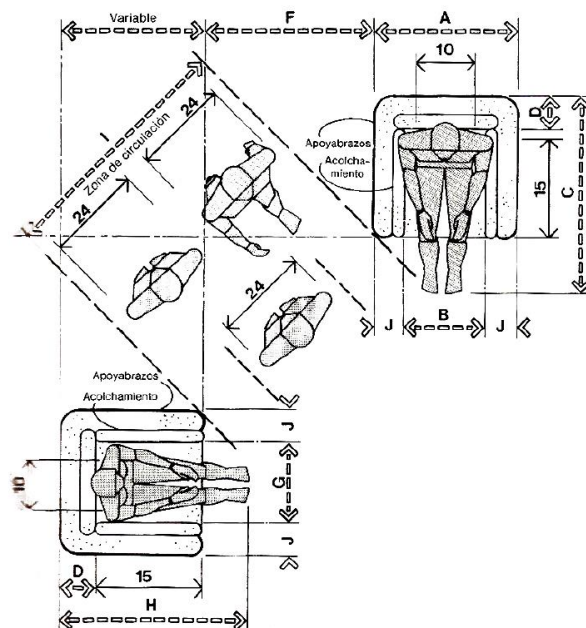
8.4. ERGONOMÉTRICA Y ANTROPOMETRÍA

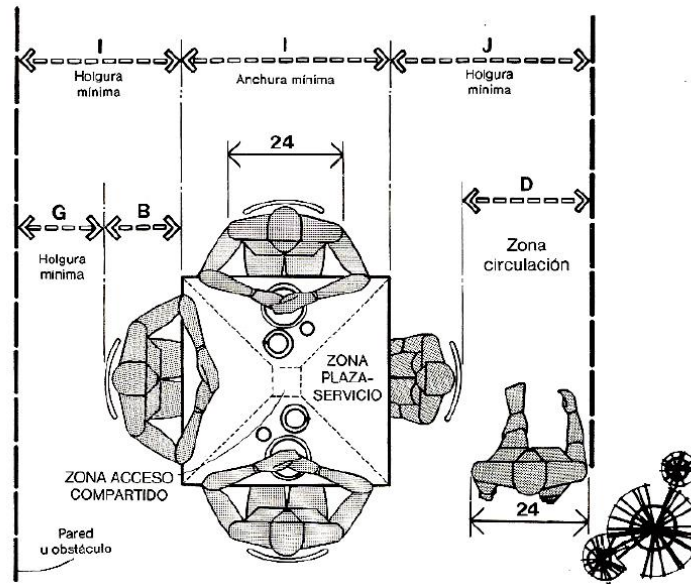
Con el estudio Antropométrico y Ergonómico podemos determinar con mayor precisión las dimensiones de los ambientes más relevantes dentro del Ce



Sillón rinconera/circulación

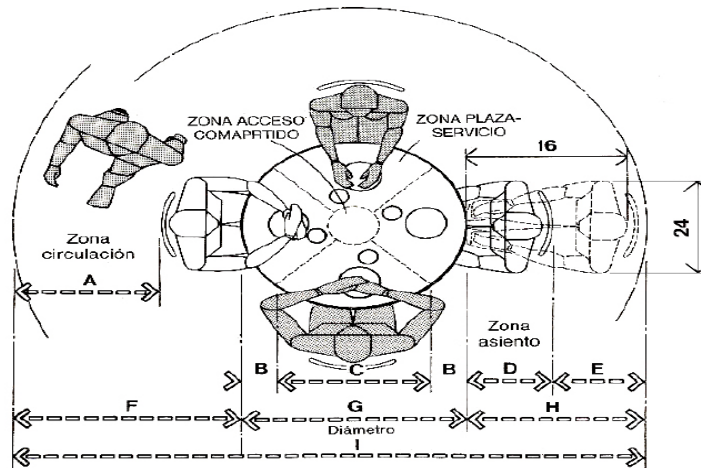
El dibujo es meramente ilustrativo y propone tolerancias que faciliten una circulación cómoda, sobre todo en agrupaciones de asientos en esquinas de salas de estar o reunión. Antropométricamente, la clave se encuentra en la anchura máxima del cuerpo, es decir, de la holgura; es obvio que se trabajará con los datos relativos a personas de gran tamaño y no lo contrario.





**Espacios para comer.
Mesa cuadrada para cuatro personas**

La anchura y profundidad de las zonas de servicio son iguales que en las mesas rectangulares, su forma cuadrangular reduce significativamente la superficie la zona de acceso compartido. Entre el canto de la mesa y la pared u obstáculo físico más próximo debe haber una distancia mínima de 121,9cm para no interferir con la holgura de la silla ni con la libre circulación perimetral, ante la necesidad de que esta circulación sea restringida, se optará por una holgura de 91,4 a 106,7cm, con la desventaja de obligar a las personas a dejar paso o arrimar las sillas a la

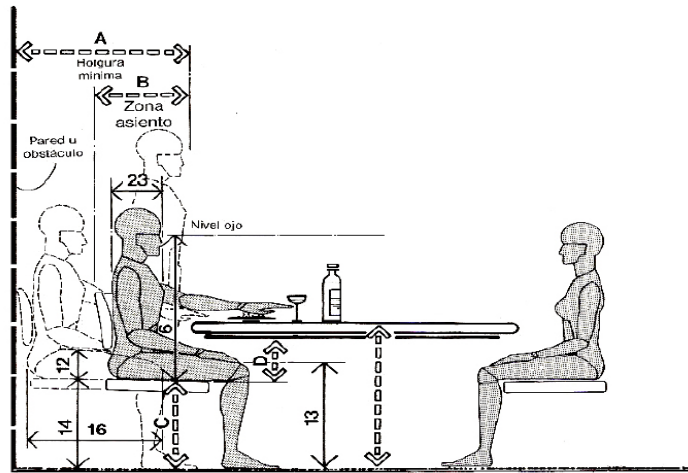


MESA CIRCULAR DE DESAYUNO/COCINA PARA CUATRO PERSONAS, DIÁMETRO 91,4 cm (36 pulgadas)

Mesa circular para cuatro personas

Mesa circular mínima para cuatro personas, 90cm de diámetro y las correspondientes holguras perimetrales. En una mesa tan pequeña cuatro personas no pueden estar cómodas, las zonas de servicio individuales son extremadamente reducidas y la de acceso compartido central no tendrá cabida para las tuestas. La mínima holgura entre el perímetro de la mesa y la pared u obstáculo físico más cercano para circular por detrás de las personas sentadas es de 121,9cm.





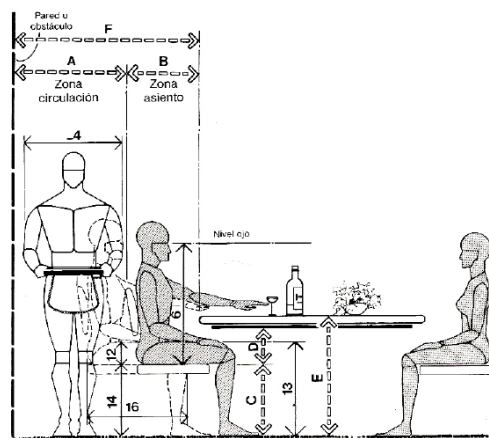
HOLGURA MÍNIMA PARA SILLA/SIN CIRCULACIÓN

**Holgura mínima para silla sin circulación
Holgura mínima detrás de la silla**

Entre el asiento y la mesa de comedor se establece una importantísima relación.

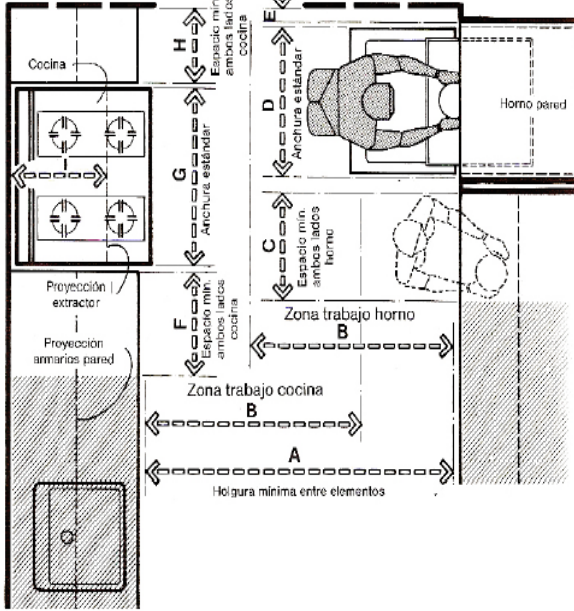
Existen diferentes posiciones que toma la silla respecto a la mesa en el curso de la comida, así como de las holguras necesarias; se estima que durante este periodo pueden sucederse hasta cuatro cambios. Al principio la silla está muy cerca de la mesa. Finalizada la comida, al levantarse el comensal, la silla queda a 91,4cm. Entre el borde de la mesa y la pared u obstáculo físico más cercano deben mediar 91,4cm, distancia suficiente para acomodar estos movimientos.

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.

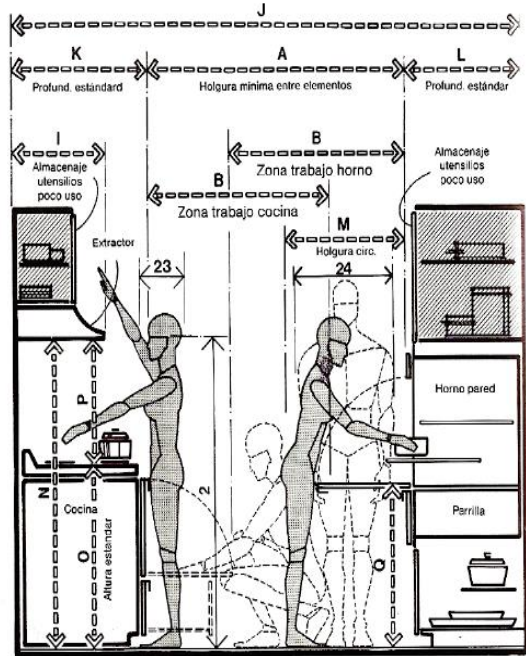


HOLGURA MÍNIMA DETRÁS DE LA SILLA

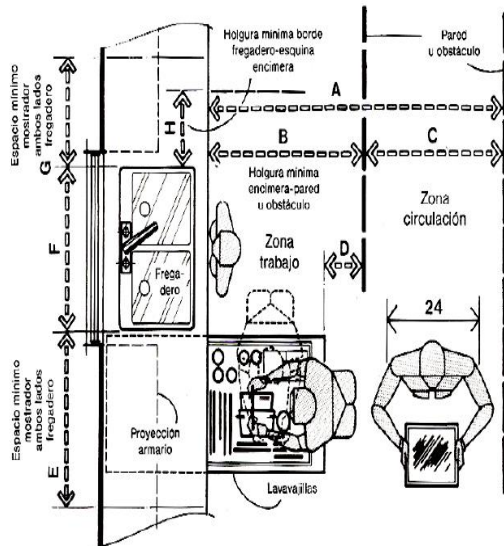




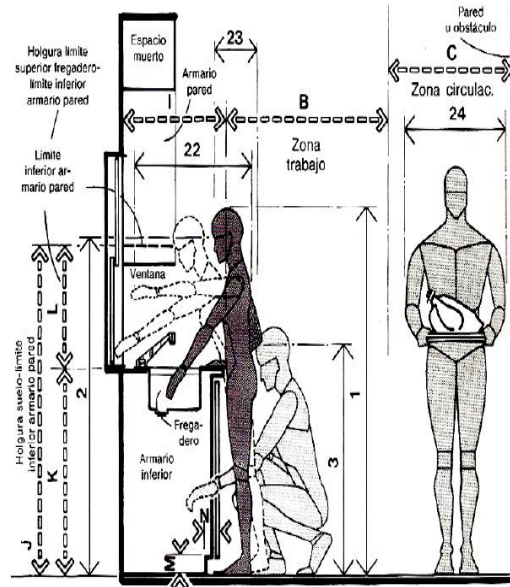
COCINA



COCINA

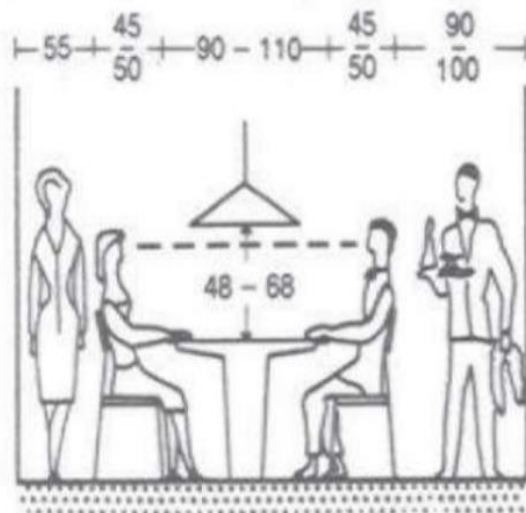
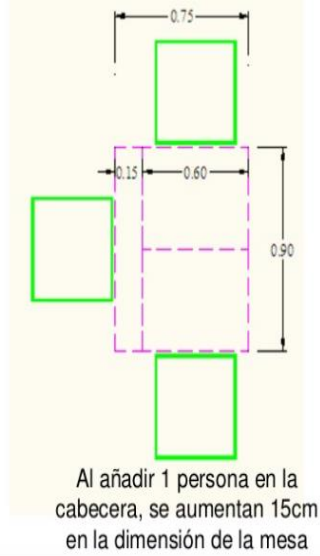
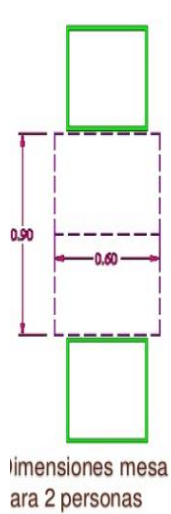
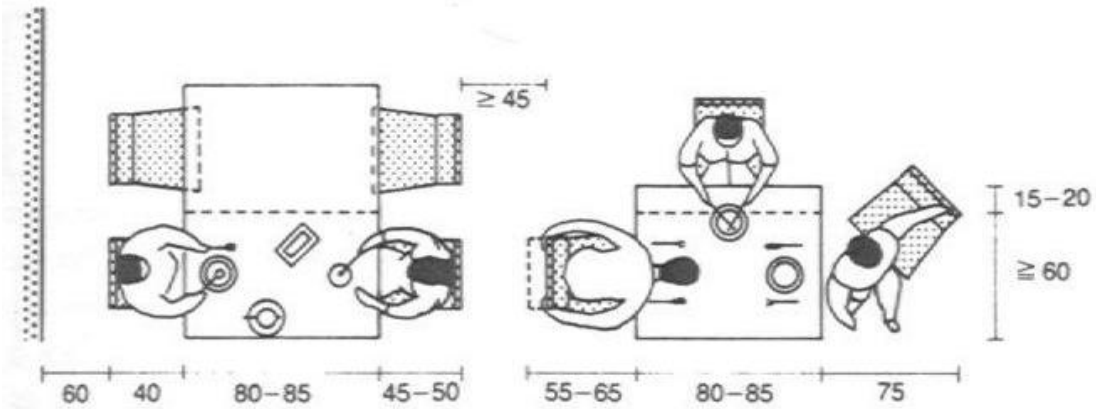


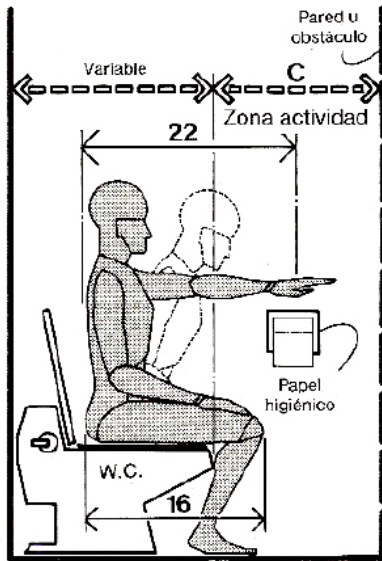
FREGADERO



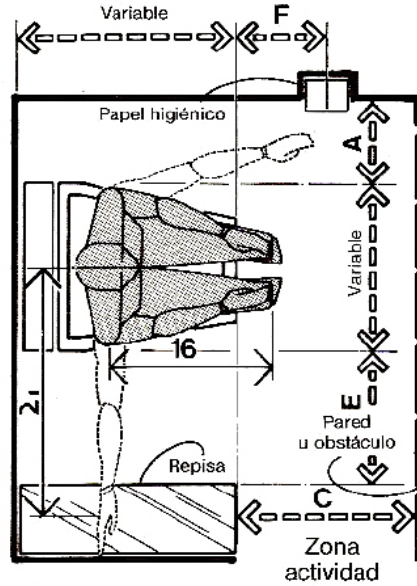
FREGADERO



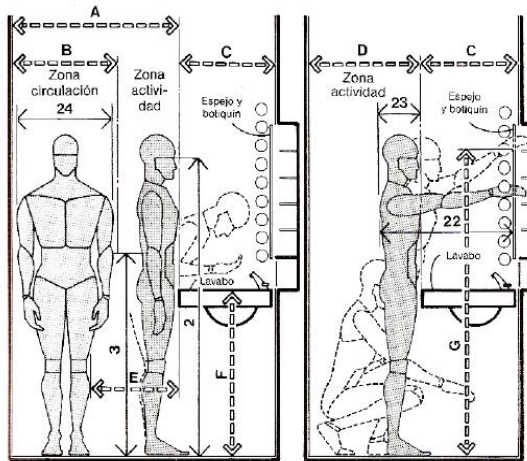




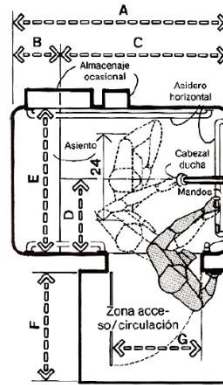
INODORO



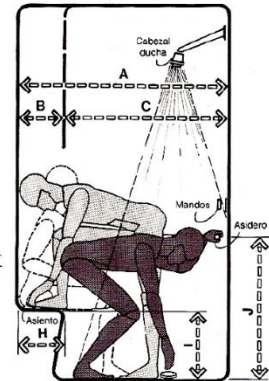
INODORO



LAVABO / CONSIDERACIONES ANTROPOMETRICAS PARA HOMBRE

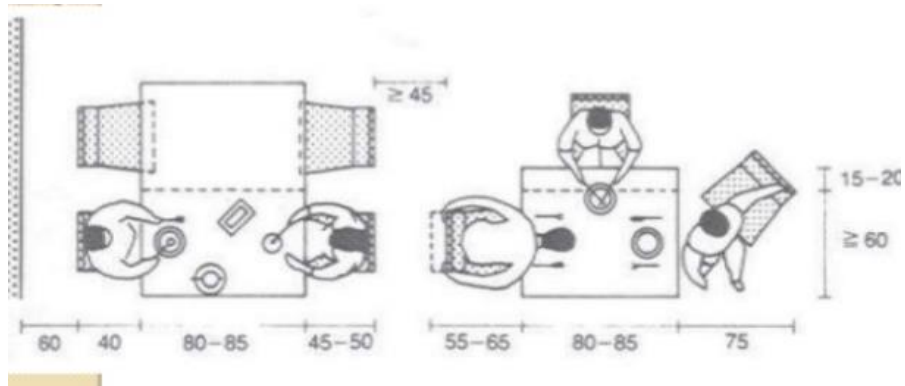


HOLGURAS MÍNIMAS PARA DUCHAS



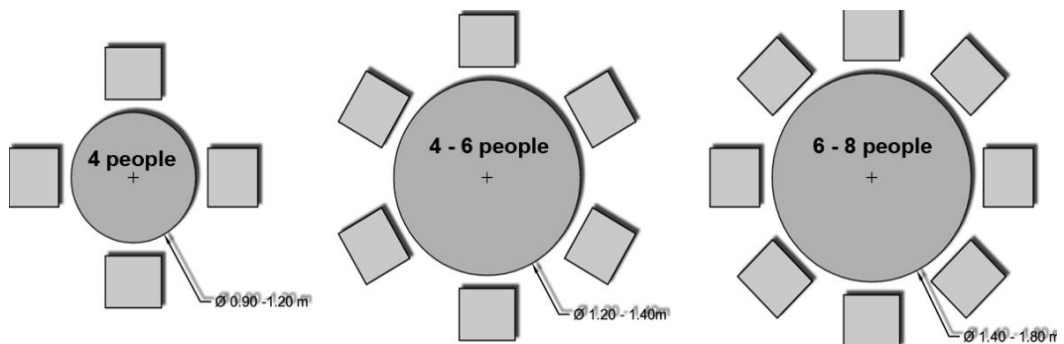
HOLGURAS MÍNIMAS PARA DUCHAS

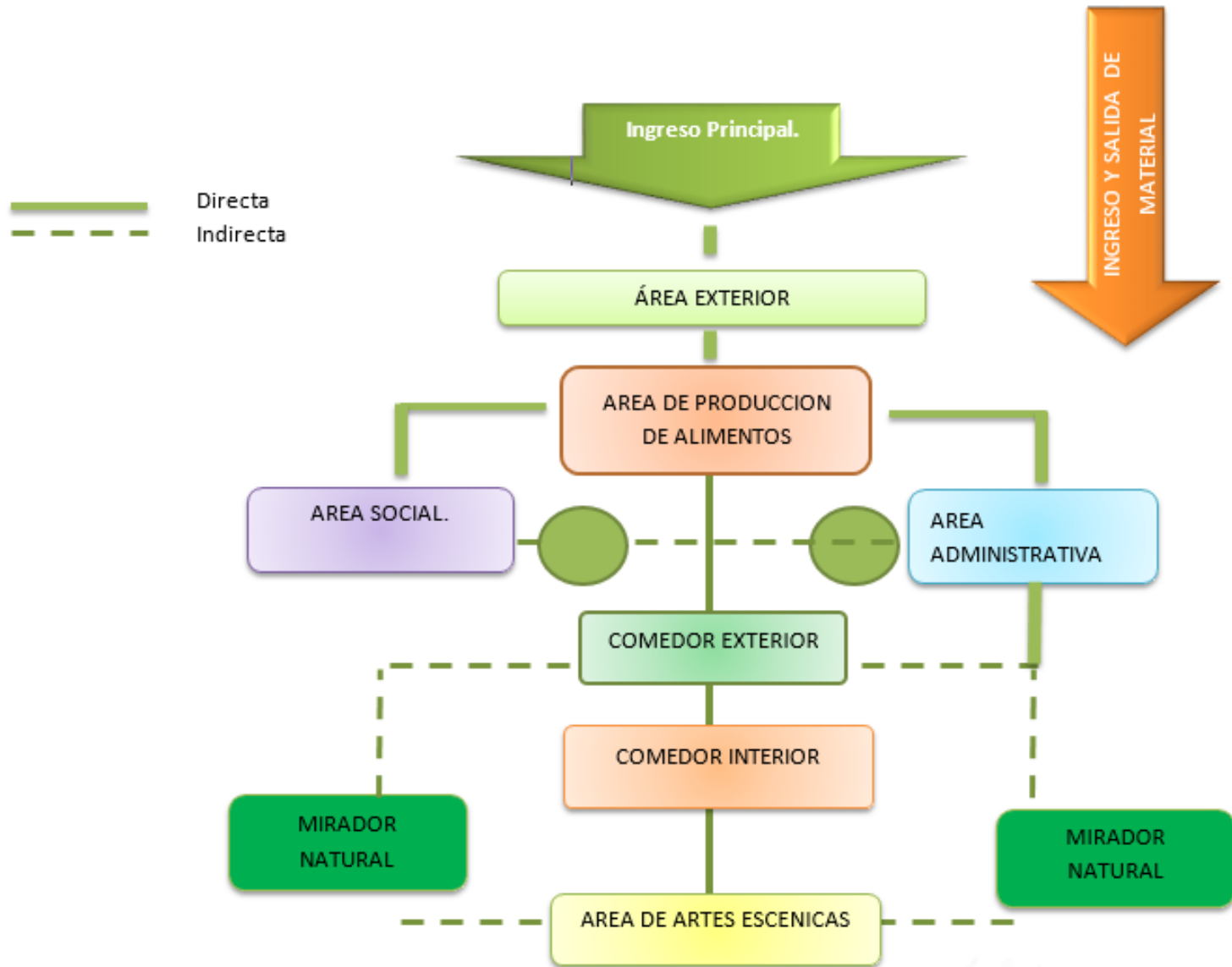




MESAS CIRCULARES

4 personas area modulo 3.8 m ²	6 personas area modulo 5.3 m ²	8 personas area modulo 6.4 m ²	10 personas area modulo 7.55 m ²







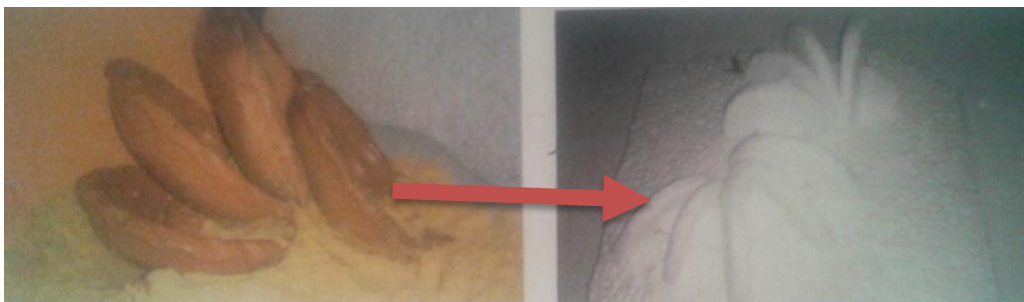


10. PREMISAS MORFOLOGICAS

La idea formal parte de un elemento importante en la gastronomía, el cual es el plato, utensilio domestico común a todas las culturas, es un recipiente útil empleado para diferentes usos especialmente empleado como pieza de la vajilla para comer, así mismo es el soporte principal para servirse los alimentos



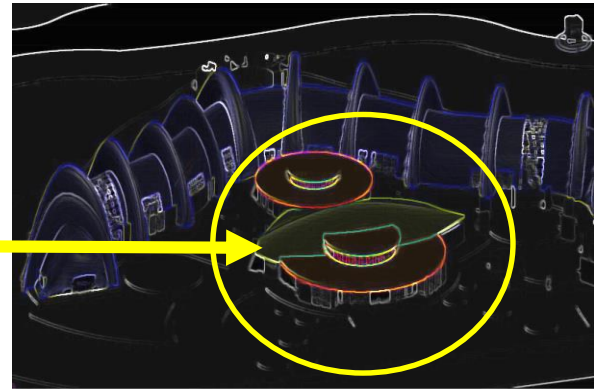
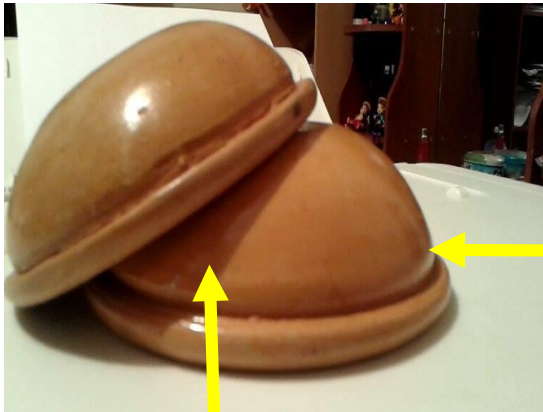
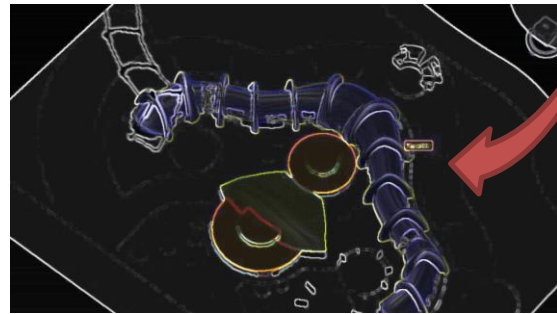
La morfología parte de Platos apilados en reposo que dan la sensación de caída y se insertan en el suelo, para dar forma al elemento principal planos seriados





Se generaron dos bloques con distintas formas y dimensiones con el propósito de jugar con nuestra forma partiendo de un significado

Platos representados en forma de planos seriados son el elemento formal principal del equipamiento



Platos que se encuentran volcados a causa del movimiento que se da para formar el elemento formal principal del equipamiento

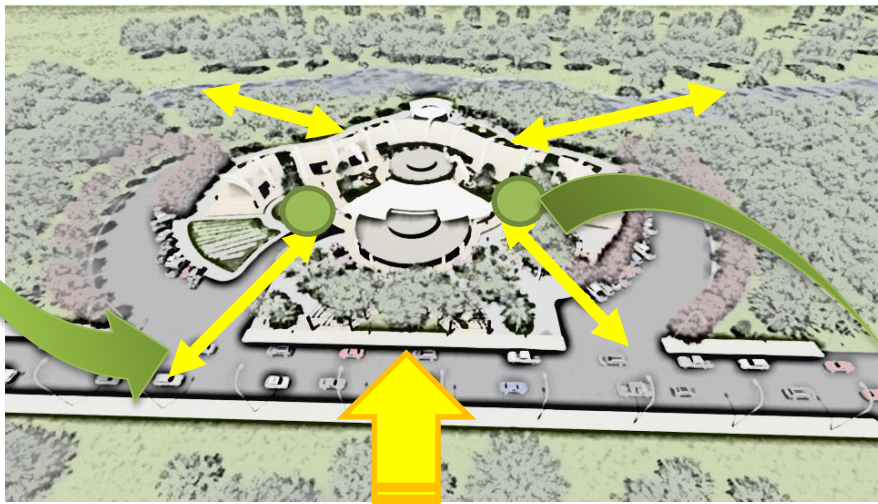




En el conjunto se puede observar que para acceder al equipamiento, se hace un cierto recorrido para disfrutar de las vistas del conjunto existen recorridos exteriores con el mismo objetivo de percibir las distintas vista que ofrece.

Existe un área de exposición al aire libre con el propósito de integrar el conjunto con la naturaleza

En pleno centro se encuentran las áreas de descanso



Posteriormente se diseñaran espacios verdes en el área central entre estos bloques, con el objetivo de generar un punto de concentración de actividades tradicionales combinado con la naturaleza, los mismos espacios se encuentran conectados a distintas áreas de importancia que son fundamentales en el equipamiento.





11. PREMISAS TECNOLOGICAS

Estas premisas proporcionan los criterios con relación al uso de los materiales de construcción y los sistemas constructivos a utilizar.

CURVOTECHO es un sistema que se fabrica totalmente en obra lo que nos permite construir edificios en un menor tiempo comparado con el sistema tradicional de estructura metálica.



Los arcos de las cubiertas CURVOTECHO son completos sin traslapes transversales y las uniones laterales entre arcos son engargoladas característica que las hace impermeables.



CURVOTEHO es un sistema auto-soportante, por lo que se elimina la estructura interna de soporte proporcionando espacios interiores más amplios y libres de obstáculos

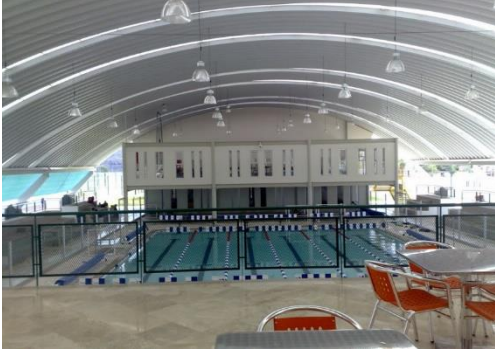


La geometría de la sección transversal de las cubiertas CURVOTECHO proporciona una gran capacidad de carga soportando velocidades de viento hasta 180 kph.





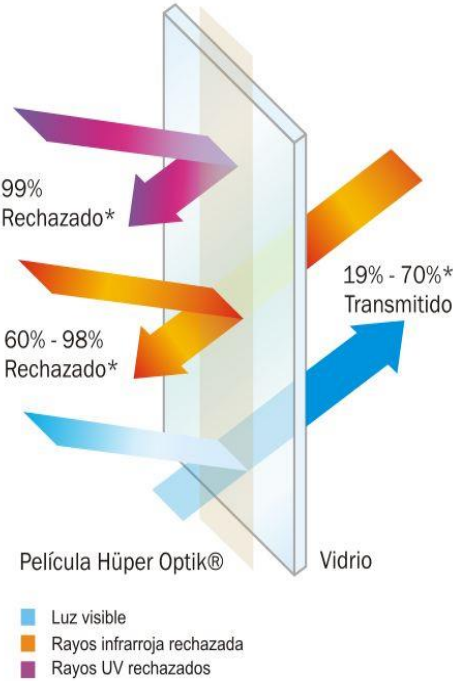
El sistema de cubiertas CURVOTECHO reduce altamente los costos en mano de obra, tiempos de ejecución y mantenimiento, haciendo de este sistema una alternativa real, económica y efectiva.



CURVOTECHO es un sistema totalmente arquitectónico, agradable a la vista; esto permite al Diseñador lograr innovar con mucha más creatividad.



VIDRIO DOBLE REFLECTIVO



Es una línea de vidrios laminados reflectivos diseñada para reducir significativamente el pasaje de calor de radiación solar hacia el interior de los edificios. Producido mediante el proceso de metalización en vacío (soft coat), asegura coeficientes de sombra muy bajos proporcionando mayor confort ambiental y reduciendo los gastos de energía generados por los sistemas de refrigeración.





11.1 PISO INTERIOR

11.1.1 PISO EPOXICO

Los pisos epóxicos sanitarios son ideales para ser aplicados en cocinas, ya que proporcionan una gran higiene. Esto debido a que no poseen grietas, ni uniones entre muros donde pueda acumularse suciedad o microorganismos; así, debido a que son lisos y repelentes a sustancias, su limpieza es fácil y óptima.

A parte de que estos pisos son antisépticos, también son bastante estéticos, pues poseen un extraordinario brillo y existen en una gran gama de colores que pueden ser combinados en patrones decorativos.



PISO EXTERIOR

PISO DE PIEDRA



Los pisos serán de piedra natural permitiendo combinado con franjas de césped que se pliegan y transforman en bancos acompañados por una especie vegetal, recreando situaciones tipo plaza. Todos los niveles tendrán presencia de verde dispuesto en jardineras y espacios dejados para tal fin. Encontramos la presencia del agua como elemento que otorgará frescura y conducirá al mirador para poder apreciar parte del rio Guadalquivir en la zona.



11.1.2. PISO ECOLOGICO



Adoquines reticulares, que permiten que la grama crezca y el drenaje de las aguas sea natural fueron parte de las exhibiciones. Opciones ambientalmente amigables mostradas fueron también los mantos de control de erosión, los cuales se constituyen en grandes aliados de la naturaleza porque logran que se frene la pérdida de capa vegetal y renazca la vida allí donde potentes aguas se llevaron el suelo.

Muros, para los muros serán utilizados los ladrillos ecológicos los cuales son muy resistentes, livianos y económicos. su formato está diseñado para recibir "fuerza de presión" y trabajando como un material de sellado, sino que también ayuda en el acondicionamiento estructural como columnas de ladrillo dentro de la misma, eliminando la madera desechable cara.

Resistencia; su fuerza es seis veces mayor en relación con los convencionales y aumenta con el tiempo. Entre las muchas ventajas de ladrillos ecológicos ofrece confort, comodidad y mucha economía. Él tiene un formato diferente y requiere no sólo ser acoplado para la colocación de mortero. La economía en el coste final de la obra puede alcanzar el 30%, ya que aporta una reducción del 50% del gasto en los ladrillos y se reduce a la mitad del tiempo de construcción





6. PREMISAS

URBANAS

6.1. DELIMITACION DEL SITIO

Proponer un equilibrio urbano con la implementación de un Centro Gastronómico Temático Cultural para el Departamento de Tarija en el área urbana de Tomatitas para generar el desarrollo en el área de turismo como también un impacto de mejoramiento en la zona.

6.2. DELIMITACION DEL AREA DEL TERRENO

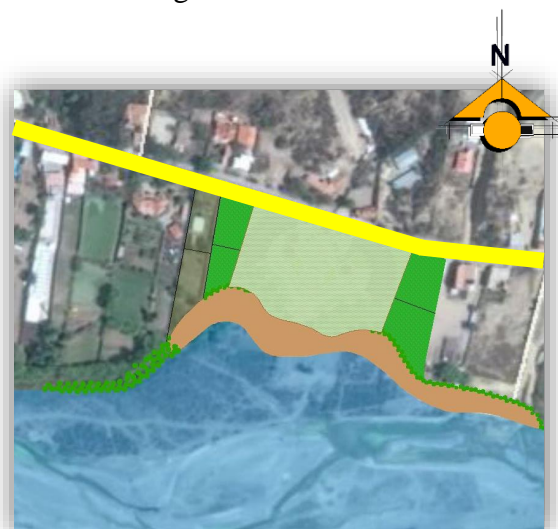
El terreno se encuentra en el distrito 7, ubicado en una zona de baja densidad, cuenta con una superficie de 22535.8 m² perteneciente a la gobernación.

NORTE.....lavandería de autos

ESTE.....Rio Guadalquivir

SUR.....vivienda urbanizadas

OESTE.....viviendas urbanizadas



6.3. POLITICO SOCIAL

Se pretende la recuperación y puesta en valor del patrimonio cultural tangible e intangible del departamento para de esta manera apoyar a la cultura gastronómica a través de un equipamiento de características tradicionales

6.4. ASPECTOS BIOFISICOS

Conformación de una red de equipamientos de turismo que tengan una relación funcional para la revalorización la cultural

Considerar en primer lugar, el potencial agrícola de la población de la región para mejorar su calidad de vida para satisfacer sus necesidades económicas,..... físicas



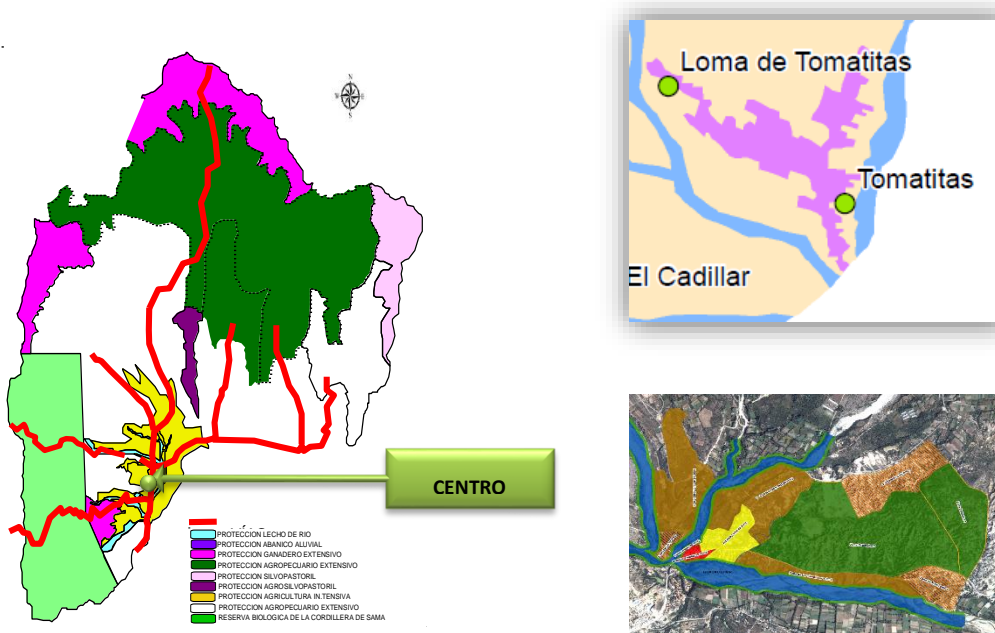
y espirituales, la implementación del proyecto debe en primer lugar buscar que mejoren su vida en todos los aspectos.

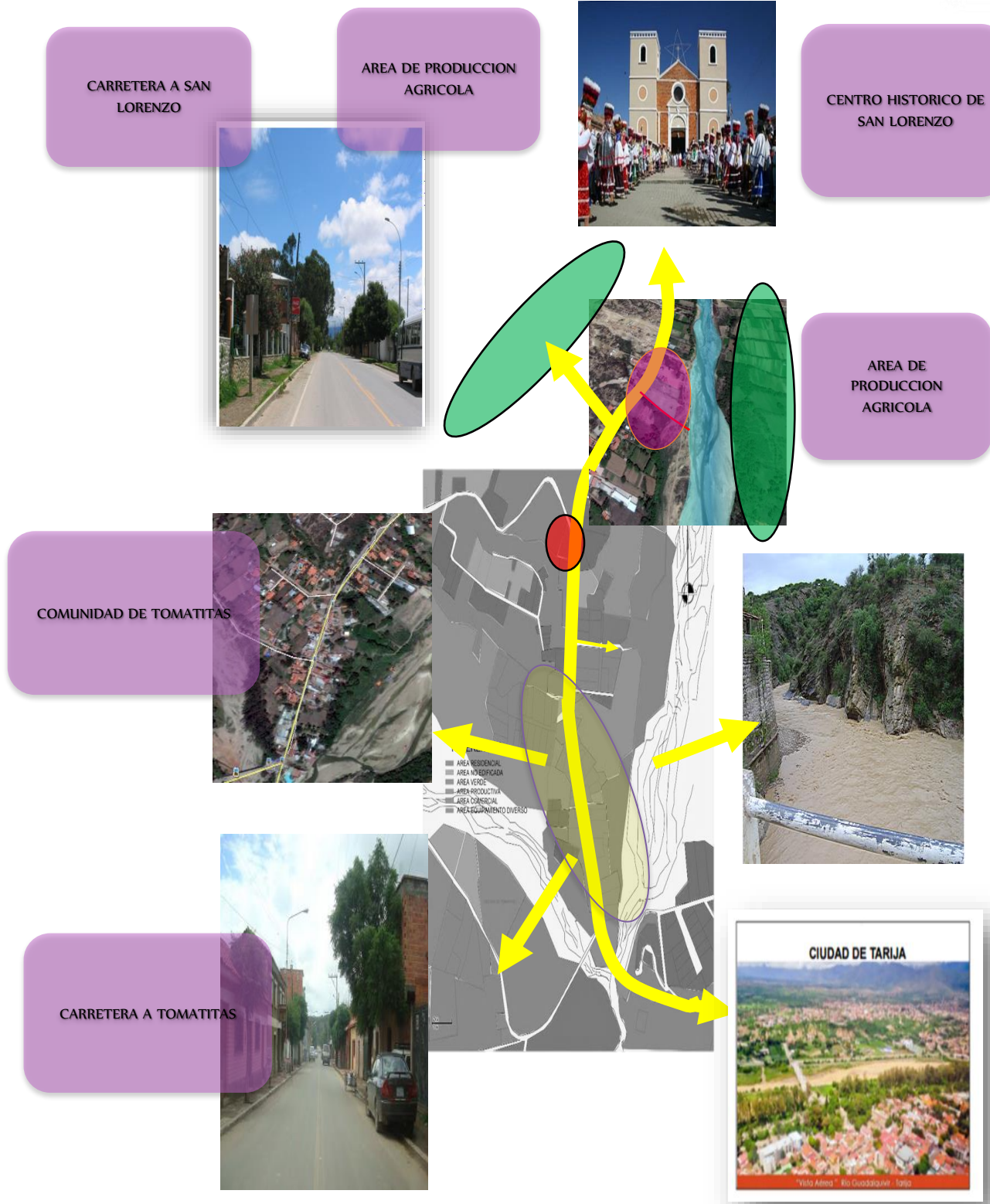
6.5. ESTRUCTURACION URBANA

Implementación de un sistema de mejoramiento ambiental a partir de la construcción de la infraestructura adecuada que tiene a establecer los criterios y de uso racional de uso de suelo y protección del medio ambiente

6.6. RELACIONES ESPACIALES CON ZONAS IMPORTANTES DE LA CIUDAD

La ubicación del sitio en lo regional está ubicada en el área de mayor ACTIVIDAD GASTRONOMICA y sus vías principales logran articular con todas las comunidades en general de la 1ra sección. Logrando así que todos los pobladores interesados en este tipo de servicio tengan accesibilidad al Centro de gastronómico Temático Cultural Tomatitas







6.7.RELACIONES ESPACIALES CON ZONAS IMPORTANTES DEL SECTOR



AREA PRODUCTIVA.-ES EL SUELO SUBURBANO DESTINADA A LA PRODUCCION AGRICOLA Y GANADERA.

AREA RESIDENCIAL.-FORMA PARTE DEL QUIPAMIENTO URBANOY ESTA ES TODO AQUEL SUELO ESPECIFICO PAR LA CONSTRUCCION DE VIVIENDAS

AREA DE COMERCIO.-ESTA REFERIDA A LA EDIFICACIONES DE USO COMERCIAL COMO SER REESTAUNANES, TIEDA, MINIMERCACOS, ETC. EN EL MUNICIPIO ESTA UBICADO EN TODA LA AVENIDA PRINCIPAL.

AREA EQUIPAMIENTO DIVERSO.- ESTA DESTINADA PARA LAS EDIFICACIONES DIVERSAS TALES COMO: PUESTO POLICIAL, PARADA DE MICRO, POSTA MUNICIPAL, UNIDAD EDUCATIVA.

AREA VERDES.-ESTA REFERIDAS A AREAS LIBRES Y VERDES. EN EL MUNICIPIO TENEMOS "EL BOSQUESILLO" EL CUAL ES UN AREA VERDE PROTEJIDA.





El sector de estudio se ubica en la zona Nor Este de la ciudad, zona que se ha caracterizado por poseer una amplia zona comercial de importancia, enfocada en su mayoría sector al sector gastronómico, así como residencial de baja y media densidad y en sus cercanías barrios de alta densidad poblacional. La Zona se proyecta como un potencial de crecimiento por lo que la ubicación del terreno es óptimo a nivel comercial, y existen las adecuadas vías que comunican las demás zonas importantes con el sector como ser la carretera principal que comunica al norte de Bolivia así mismo al centro histórico de San Lorenzo, como también comunidades como la victoria, lo cual creara facilidades para el usuario en cuanto a la realización de tareas cotidianas o periódicas

6.8. LINEAMIENTOS URBANOS

El Terreno está ubicado al Nor Este de la ciudad de Tomatitas y se encuentra Emplazado en el distrito, el terreno cuenta con las siguientes potenciada des:

- o Los Límites son naturales.. Rio Guadalquivir gran valor natural
- o Posee como acceso principal una vía de primer orden, y una vía de segundo orden .al margen del rio Guadalquivir
- o Topografía ligeramente escarpada, lo que favorece en la construcción de este tipo de equipamientos.
- o Orientación óptima, favoreciendo el uso de tecnología generadoras de energía como paneles fotovoltaicos.
- o Está ubicado en una zona de mínima densidad extensiva.(apta para este tipo de equipamiento)
- o Con relación al centro urbano, esta distanciado a 5 minutos, conectándose por vías principales..)





Impactos de la población: La población cercana al proyecto es de baja y media densidad con un rango económico de tipo media y media alta en su mayoría, esto permite percibir una entrada económica durante el funcionamiento del proyecto, ya que se puede observar en previo estudio que la Gastronomía es el sector que más genera ingresos a este sector además las zonas de viviendas coloniales que se pueden observar serán favorecidas

Impacto vial. La vialidad existente que presta el sector para el acceso al proyecto cumple en su totalidad con el ancho de vía requerido donde se propondrá rodamiento peatonal, las vías tienen una gran afluencia vehicular lo cual es benéfico si se puede controlar los puntos de conflicto

Impacto a nivel de equipamiento. El equipamiento que presta el sector es óptimo para las necesidades de los usuarios del proyecto dado que hay elementos urbanos comerciales enfocados a la gastronomía esto para fortalecer este sector turístico que es el máximo potencial





7. PREMISAS ECONOMICAS

Guiaran aquellos criterios que aseguren la realización del proyecto y su rentabilidad a futuro

Financiamiento publico

Fuentes de financiamiento del sector Turismo.

sub sector	fuentes actuales de financiamiento
publico (Sub Gobernación del departamento autónomo de Tarija)	gobiernos autónomos departamentales, financiar hasta un diez por ciento (10%) de los recursos departamentales con financiamiento del Impuesto especial a los Hidrocarburos y sus Derivados

Son los recursos económicos destinados para el municipio de San Lorenzo, los cuales son distribuidos de la siguiente manera:

- **Ingresos propios al Municipio.**- se sirven en proyectos de inversión del municipio, impuestos de vehículos y de inmuebles, ingresos que haciende a los Bs. 44.508.642 donde el 3% se destinan para apoyo a la producción Agrícola destinado para infraestructura 1.225.832 Bs.
- **Impuesto Directo a los Hidrocarburos IDH.**- Ingresos que viene del impuesto a los hidrocarburos. Es para invertir en salud, educación, desarrollo local, producción, empleo y ciudad ciudadana. (Bs. 32.105.137 del cual se destina para el apoyo a la producción Agrícola el 12% igual a 3.852.623 Bs) de este monto designado para infraestructura el 22% igual a 847.577Bs.





platos a la carta	población de consumidores total ()	% de atención (día)	N° de población (día)	promedio de costo por plato (Bs)	unidad	total de ingresos
platos tipicos						
saice	630	31%	197	15	plato	2955
ranga ranga					plato	
picante de pollo					plato	
costillias de chancho					plato	
carnes asadas						
parrillada		38%	242	60	plato	14520
chancho a la cruz					plato	
pescados						
cangrejos		17%	104	35	plato	3640
miskinchos		14%	86		plato	3010
sabalos	plato					
sopas						
sopa de mani	630	70%	441	10	plato	4410
sopa de arroz					plato	
reposteria						
masitas	630	17%	107	2	unidad	214
empanadas blanqueadas		20%	126	2	unidad	252
rosquetes humintas		22%	139	3	unidad	417
chirriadas		30%	189	2	unidad	378
tamales		11%	69	3	unidad	207
bebidas						
chicha de uva	630	20%	126	30	litro	3780
vino		22%	138	35	litro	4830
aloja de mani		13%	81	25	litro	2025
refrescos		20%	126	25	litro	3150
chicha de maíz		18%	113	30	litro	3390
soda		7%	44	10	litro	440
N de Días	ingreso por día	ingreso anual				
317	47618	15094906				





personal	mes	N° de meses	costo	N° de personal	gasto anual
personal de limpieza	mes	12	1500	6	108000
meseros	mes	12	1700	15	306000
cocineros	mes	12	2300	5	138000
ayudantes de cocina	mes	12	1500	5	90000
administrador	mes	12	2500	1	30000
secretaria	mes	12	2000	1	24000
jardinero	mes	12	50	2	1200
					697200
musicos	mes	12	600	grupo	7200
ballet	mes	12	500	grupo	6000
					13200
					710400

15094906-710400= **14384506** TOTAL DE INGRESOS GENERADOS AL AÑO.

