



Universidad de Panamá

Facultad de Arquitectura y Diseño

Escuela de Arquitectura

**“Mercado Gastronómico en Costa del Este,
Corregimiento de Juan Díaz, Provincia de Panamá”**

Tesis de grado para optar por el título de Licenciatura en Arquitectura

Presentado por: Liza Andrión

Cédula: 8-854-562

Profesor Asesor: Arq. Cristóbal Gómez S.

2022

Cuando construimos, déjanos creer que lo hacemos para siempre"

John Ruskin

Tribunal Examinador

Asesor: Profesor Cristóbal Gómez S.

Profesor Manuel A. Salazar G.

Profesor Gilberto Barrio

Dedicatoria

Dedico esta tesis a mi hermana Sasha, quien ha sido mi gran apoyo de principio a fin durante esta etapa de mi vida. Gracias por todo, Sashis.

Agradecimientos

Quiero agradecer a todas las personas que de forma directa e indirecta me apoyaron y participaron y estuvieron durante todo el proceso de mi formación académica.

Agradezco a mi madre, Ariadna, porque de ella aprendí a ser perseverante y no rendirme a pesar de las dificultades, a mi padre Carlos por apoyarme y ayudarme durante mi proceso académico y a mis mascotas Gatina y Bebé por su compañía, ya que fueron fundamentales para alcanzar el final de este proceso.

Expreso mi gratitud a mi profesor asesor, Cristóbal Gómez, por brindarme su guía, tiempo y paciencia, los cuales fueron de suma importancia para desarrollar y finalizar este proyecto.

Índice General

Dedicatoria.....	iv
Agradecimientos	v
Índice General	vi
Índice de Gráficos	xi
Resumen	xiv
Línea de investigación.....	xv
Diseño e Interdisciplinariedad	xvii
Introducción	20
Capítulo I: Aspectos Generales	22
1.1. Tema de Estudio.....	23
1.2. Planteamiento del Problema.....	24
1.3. Justificación	25
1.4. Objetivos.....	27
1.4.1. Objetivo General	27
1.4.2. Objetivos Específicos	27
1.5. Alcances	28
1.5.1. Alcance del Estudio.....	28
1.5.2. Alcance del Proyecto	29
Capítulo II: Marco Teórico	30

2.1.	Antecedentes.....	31
2.2.	Conceptos y Definiciones del Proyecto	32
2.3.	Características de los Mercados Gastronómicos.....	34
2.4.	Referencia de Mercados Gastronómicos.....	35
2.4.1.	Mercado Gastronómico Nacionales	35
2.4.2.	Mercado Gastronómico Extranjeros.....	37
	Capítulo III. Marco Referencial Contextual.....	43
3.1.	Características Generales del Corregimiento de Juan Díaz	44
3.1.1.	Ubicación Regional	44
3.1.2.	Límites.....	45
3.1.3.	División Política.....	46
3.1.4.	Características Climáticas.....	46
3.1.5.	Hidrografía	47
3.1.6.	Suelos	47
3.1.7.	Cobertura Vegetal	47
3.2.	Aspectos Históricos y Demográficos	48
3.2.1.	Antecedentes del Corregimiento de Juan Díaz	48
3.2.2.	Densidad y Población	49
3.2.3.	Composición de la Población	49
3.2.4.	Composición por edad	50

3.2.5.	Antecedentes de Costa del Este	50
Capítulo IV. Marco Metodológico.....		52
4.1.	Propuesta de Elección de Sitio.....	54
4.2.	Estudio de Sitio.....	55
4.2.1.	Localización General.....	55
4.2.2.	Límites.....	56
4.2.3.	División Política.....	56
4.2.4.	Lote y colindantes	57
4.2.5.	Entorno Urbano	59
4.2.6.	Sistema de transporte	61
4.3.	Análisis de Sitio	63
4.3.1.	Forma y Superficie	63
4.3.2.	Acceso urbano	63
4.3.3.	Suelos y Topografía	64
4.3.4.	Análisis Solar y de Vientos.....	66
4.4.	Diagnóstico del Contexto	67
4.4.1.	El turismo Gastronómico en Panamá.....	67
4.4.2.	Zonas de mayor atractivo gastronómico en Panamá	73
4.4.3.	Usuarios	74
4.5.	Normativas y requerimientos	77

4.5.1.	Normativas de zonificación y uso de suelo de Costa del Este	77
4.5.2.	Normativas de accesibilidad.....	79
4.5.3.	Criterios ambientales	79
4.5.4.	Sistemas constructivos	83
4.5.5.	Sistema de instalaciones	85
4.5.6.	Norma NFPA.....	86
Capítulo V. Propuesta Arquitectónica		89
5.1.	Descripción del proyecto	90
5.2.	Descripción de los espacios	91
5.3.	Criterios de Diseño	107
5.4.	Criterios y descripción del concepto	110
5.5.	Programa arquitectónico.....	114
5.6.	Propuesta arquitectónica	117
5.6.1.	Localización general y topografía.....	118
5.6.2.	Plan Maestro de Mercado Gastronómico de Costa del Este.....	119
5.6.3.	Planta topográfica y niveles finales	120
5.6.4.	Planta baja de Mercado Gastronómico	121
5.6.5.	Planta alta de Mercado Gastronómico	122
5.6.6.	Planta de puesto gastronómico, elevación y concepto	123
5.6.7.	Planta arquitectónica de bar.....	124

5.6.8.	Planta arquitectónica de zona de servicio, mantenimiento y seguridad.....	125
5.6.9.	Elevación del Mercado Gastronómico.....	126
5.6.10.	Planta arquitectónica de Administración	128
5.6.11.	Elevaciones de la Administración.....	129
5.6.12.	Planta arquitectónica y elevaciones de garita de seguridad (A)....	131
5.6.13.	Planta arquitectónica y elevaciones de garita de seguridad (B)....	133
5.6.14.	Secciones del Mercado Gastronómico.....	134
5.6.15.	Corte transversal y longitudinal del proyecto.....	135
5.6.16.	Planta de cimientos y columnas compuestas en planta baja del Mercado Gastronómico.....	136
5.6.17.	Planta de cimientos y columnas compuestas en planta alta del Mercado Gastronómico.....	137
5.6.18.	Isométrico de losas, columnas, vigas y detalles del del Mercado Gastronómico	138
5.6.19.	Vistas	139
5.7.	Propuesta paisajista	144
5.7.1.	Propuesta paisajista exterior	148
5.7.2.	Propuesta paisajista interior	149
	Capítulo VI: Estudio de costos	150
	Conclusiones.....	157

Recomendaciones	158
Referencias bibliográficas.....	159
Anexos	167

Índice de Gráficos

Índice de Fotografías

Fotografía 1 <i>Mercado del Marisco</i>	35
Fotografía 2 <i>Mercado del Marisco exterior</i>	36
Fotografía 3 <i>Mercado del Marisco exterior</i>	36
Fotografía 4 <i>Mercado del Marisco exterior</i>	36
Fotografía 5 <i>Mercado de San Miguel, Madrid</i>	38
Fotografía 6 <i>Mercado de San Miguel, Madrid</i>	38
Fotografía 7 <i>Mercado del Carmen</i>	39
Fotografía 8 <i>Mercado del Carmen interior</i>	40
Fotografía 9 <i>Mercado del Carmen interior</i>	40
Fotografía 10 <i>Markthalle Neun exterior</i>	41
Fotografía 11 <i>Markthalle Neun interior</i>	42
Fotografía 12 <i>Markthalle Neun interior</i>	42
Fotografía 13 <i>Entorno urbano</i>	60
Fotografía 14 <i>Lote en la actualidad</i>	64
Fotografía 15 <i>Hierba de San Juan</i>	144

Fotografía 16 <i>pita</i>	144
Fotografía 17 <i>ayer hoy y mañana</i>	145
Fotografía 18 <i>Bandera de trapo</i>	145
Fotografía 19 <i>Guayacán de sabana</i>	146
Fotografía 20 <i>Campanilla amarilla</i>	146
Fotografía 21 <i>Palma abanico</i>	147
Fotografía 22 <i>Palma robeleni</i>	147

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 <i>Forma y superficie del polígono</i>	65
Ilustración 2 <i>Análisis solar y de vientos</i>	66
Ilustración 3 <i>Viga Pratt</i>	84

Índice de Mapas

Mapa explicativo 1 <i>Localización geográfica del corregimiento de Juan Díaz</i>	44
Mapa explicativo 2 <i>Corregimientos dentro del área de influencia</i>	45
Mapa explicativo 3 <i>Características generales del Corregimiento de Juan Díaz</i>	48
Mapa explicativo 4 <i>Ubicación de Costa del Este</i>	55
Mapa explicativo 5 <i>Ubicación general</i>	57
Mapa explicativo 6 <i>Ubicación del proyecto</i>	58
Mapa explicativo 7 <i>Entorno urbano</i>	59
Mapa explicativo 8 <i>Ruta de transporte Metro Bus</i>	62
Mapa explicativo 9 <i>Acceso Urbano</i>	63

Índice de Diagramas

Diagrama explicativo 1 <i>Turismo existente en Panamá</i>	67
Diagrama explicativo 2 <i>Mayores Generadores de Divisas en Panamá</i>	69
Diagrama explicativo 3 <i>Gráfico Situación Actual del Ciclo de Vida del Producto</i>	70
Diagrama explicativo 4 <i>Turistas que ingresan a Panamá</i>	75
Diagrama explicativo 5 <i>Representación de Mercado Gastronómico</i>	112
Diagrama Explicativo 6 <i>Terraza verde</i>	112
Diagrama explicativo 7 <i>Esquema de relaciones del edificio según su forma</i>	113
Diagrama explicativo 8 <i>Estadísticas del mercado</i>	151

Índice de Tablas

Tabla 1 <i>Turismo Gastronómico: Situación actual</i>	71
Tabla 2 <i>Zonas para abrir locales comerciales dedicados a franquicias</i> <i>gastronómicas</i>	73
Tabla 3 <i>Cuadro de acabados</i>	85
Tabla 4 <i>Costos del terreno</i>	152
Tabla 5 <i>Costos directos / Área abierta</i>	152
Tabla 6 <i>Costos directos / Área cerradas / Mercado gastronómico</i>	153
Tabla 7 <i>Costos directos / Área cerradas / Administración</i>	154
Tabla 8 <i>Costos directos / Área cerradas Exterior</i>	154
Tabla 9 <i>Costos indirectos de obra</i>	155
Tabla 10 <i>Costos de equipamiento</i>	155
Tabla 11 <i>Costo Totales</i>	156

Resumen

El presente trabajo de grado consiste en presentar una propuesta de un mercado gastronómico, la cual surge de la necesidad de impulsar la gastronomía, de crear un espacio innovador y atractivo que permita explotar el ocio, la cultura y el turismo de nuestro país.

Se realiza la investigación necesaria que permita conocer los aspectos generales de los mercados y del entorno de la zona y el lote a proponer para finalmente diseñar una propuesta atractiva del mercado.

Línea de investigación

La línea de investigación utilizada para el presente proyecto es **Diseño e Interdisciplinariedad**. Para esto se inicia con el desarrollo conceptual, donde se conocen los antecedentes y los conceptos relacionados con el tema de mercado gastronómico. Se realiza el planteamiento del problema para conocer su demanda y se toman en cuenta los aspectos sociales, geográficos y de infraestructura de la zona.

El proceso de esta investigación se apoya de las definiciones, noticias, observaciones, visitas al terreno y alrededores, visitas a los mercados que se encuentran en Panamá, y normativas de la zona.

La línea investigativa se puede dividir en tres fases:

Fase 1: Planteamiento del problema

En este punto se busca dar una respuesta a una pregunta surgida de la observación de un problema.

Fase 2: Análisis del tema y diagnóstico

Se recopila la información necesaria para conocer el área de estudio, las necesidades de la zona y así realizar un diagnóstico, para así desarrollar el presente proyecto. Se dan a conocer los conceptos, características y referencias que se necesitan para desarrollar el mercado gastronómico con la utilización de distintas

herramientas, como son los mapas, internet, artículos, revistas, periódicos, tesis, libros, artículos, videos, entre otros.

Fase 3: Propuesta arquitectónica

Después de haberse realizado el análisis del tema y el diagnóstico se realiza la propuesta arquitectónica: Mercado Gastronómico en Costa del Este, Provincia de Panamá. El diseño de este se mostrará mediante planos arquitectónicos, elevaciones, cortes, renders y cualquier otra información que sea necesaria para su óptimo desarrollo.

Diseño e Interdisciplinariedad

El fundamento teórico de esta tesis se basa en el **Diseño e Interdisciplinariedad** y para esto se necesita conocer el concepto separado de estas dos palabras, por lo tanto, se utiliza la definición proporcionada de varios autores.

Diseño

Para Reswrich (1982), "El diseño es una actividad creativa que supone la existencia de algo nuevo y útil sin existencia previa".

Para Fraseara (2000), "El diseño es una actividad humana volitiva, una actividad abstracta que implica programar, proyectar, coordinar una larga lista de factores materiales y humanos, traducir lo invisible en visible, en definitiva, comunicar. Incluye juicios de valor, aplicaciones de conocimientos, adquisición de nuevos conocimientos, uso de intuiciones educadas y toma de decisiones".

El diseño arquitectónico tiene como objetivo satisfacer las necesidades de las personas, en este caso el diseño corresponde a las necesidades de nuestro Mercado Gastronómico en Costa del Este.

Se deben tomar varios factores en cuenta al momento de realizar nuestro diseño, para lograr la integración de lo estético y funcional, los cuales se van a mencionar a continuación:

- Se debe conocer el tipo de negocio, el tipo de personas que lo van a frecuentar y las necesidades a surgir.
- El espacio debe ser accesible y debe permitir la circulación fluida.
- Debe contener zonas públicas y zonas privadas.
- Los muebles deben ser cómodos, estéticos y funcionales.
- La iluminación es uno de los puntos más importantes de nuestro proyecto, se debe garantizar la entrada de luz natural, implementar luces indirectas y luces ambientales para dar una sensación de confort y agrado.
- Se debe cuidar la acústica del ambiente, lo cual se logra con la elección de materiales que sirven como absorbentes, como lo son la madera, cielo raso, follaje natural, etc.
- Se debe determinar el sistema de climatización, tomando en cuenta el tamaño de los espacios y así evitar la concentración de calor que generan las cocinas.
- Se recomienda utilizar tecnologías que permitan la gestión eficiente en el consumo de agua para reducir su consumo.
- Por la cantidad de comida que podría terminar en la basura y otros desperdicios se recomienda implementar la gestión de manejo de los desperdicios.

Interdisciplinariedad

De acuerdo con Jantsch (1980), “surge como respuesta a esta problemática, en el sentido, que promueve la interacción entre dos o más disciplinas para abordar el estudio de un objeto específico con un nuevo enfoque, que se establece a partir del diálogo, interdisciplinariamente”.

En resumen, el diseño y la interdisciplinariedad, no es más que la capacidad que tiene el diseño de trabajar en conjunto con otras disciplinas, que cada área o disciplina tenga la facultad de trabajar de forma independiente, pero en armonía para cumplir con el objetivo deseado.

Al entender cómo trabajan estos dos es posible fortalecer el proceso de diseño, entender mejor el diseño y de cómo satisfacer las distintas necesidades de este.

Introducción

El presente proyecto de tesis de grado corresponde al Diseño arquitectónico y análisis de un Mercado gastronómico ubicado en el área de Costa del Este.

Costa del Este es una de las zonas de gran desarrollo inmobiliario y desarrollo humano, el cual está ubicado en la Ciudad de Panamá, en el corregimiento de Juan Díaz cerca del límite con Parque Lefevre.

La oferta gastronómica en la ciudad capital sigue creciendo y cada vez tiene más auge entre la población. En la actualidad, son pocos los lugares que cuentan con mercados gastronómicos, en su gran mayoría son mercados de abastos o pequeños mercados urbanos y uno que otro que funciona algunos días de la semana. Uno de los pocos mercados más conocidos y que se podrían considerar como gastronómico es el Mercado de Mariscos.

En países como España, este tipo de mercados se han vuelto populares para la población. Entre los mercados gastronómicos más famosos se encuentra el Mercado de San Miguel, el cual permite a sus visitantes recorrer y degustar los platillos que ofrece la gastronomía española. Estos mercados no son solo espacios para vender productos, sino que su atractivo es que las personas puedan reunirse, comer y disfrutar de la gastronomía.

En esta tesis, se desarrolla y se realiza el diseño arquitectónico del Mercado Gastronómico en Costa del Este, con la intención de posicionarnos como uno de los destinos gastronómicos de la capital.

Capítulo I: Aspectos Generales

1.1. Tema de Estudio

Se investigaron globos de terrenos apropiados para el proyecto: Mercado Gastronómico en Costa del Este, el cual puede ofrecer una gran variedad de alternativas gastronómicas en un solo lugar, desde platillos típicos nacionales, así como de otros países, como lo son la comida hebrea, china, española, libanesa, francesa, griega, del Caribe, colombiana, mexicana, por mencionar algunos.

Se considera como una necesidad que el Mercado gastronómico sea, además, un sitio turístico y de entretenimiento en el que se realicen actividades familiares y culturales.

Se propone una eficiente planificación de los espacios para los consumidores y para que los visitantes disfruten de un agradable paseo turístico y gastronómico. Para esto se tomará en cuenta los factores climáticos para el desarrollo del diseño, así como la recomendación de ciertos materiales constructivos que cumplan con las características térmicas. En cuanto a los estacionamientos se tomará en cuenta todas las normativas para crear facilidades de estacionamientos accesibles y cumplir con la cantidad necesaria de estos.

1.2. Planteamiento del Problema

En la actualidad, los pocos mercados que existen en Panamá son lugares y/o restaurantes que se ven deteriorados, dan la impresión de ser espacios improvisados, que se llegan a ver desordenados, en donde no existe una circulación definida, y da la impresión de que las medidas higiénicas no son las más adecuadas. Tampoco se cuenta con una tipología de mercado enfocado solamente en la gastronomía. La inadecuada infraestructura no permite satisfacer las necesidades de los clientes.

La higiene es otro de los problemas, ya que estos lugares no cuentan con espacios apropiados ni destinados a los desechos, sino que estos están al aire libre.

En cuanto a lo estético, no se mantiene una coherencia, que le brinde personalidad al sitio, sino que son zonas improvisadas a las que no se les da ningún tipo de mantenimiento.

El turismo es una de las actividades más importantes porque no solo ayuda a generar ganancias económicas, sino que le da un realce adicional al lugar. La gastronomía en general es uno de esos temas que logra despertar el interés de cualquier persona, sin importar el lugar y es así como se busca brindar protagonismo a este mercado gastronómico.

1.3. Justificación

Considerando el auge de la gastronomía en nuestro país y tomando en cuenta la escasa infraestructura existentes en cuanto a este rubro, se presenta la siguiente propuesta de mercado gastronómico en Costa del Este. Si bien el proyecto tiene como fin impulsar el turismo gastronómico, también se enfoca en generar espacios culturales y revitalizar la experiencia de lo que es un mercado tradicional. Así, también la implementación de áreas de recreación.

Panamá por ser un país donde convergen muchas culturas y etnias, se pueden dar fusiones interesantes entre estas, ofreciendo así un panorama gastronómico aún más variado y atractivo.

Panamá se encuentra en constante crecimiento y esto se puede ver en el negocio de la comida, el cual se ha convertido en uno de los mejores negocios que existe en el país. Prácticamente todos los días se puede ver cómo surgen nuevos negocios de comidas y restaurantes de diversas gastronomías. Por lo tanto, un lugar que tenga como opción esta variedad gastronómica lo convierte en un lugar mucho más atractivo.

Esta expansión continua de restaurantes no solo beneficia a los nacionales y extranjeros, sino a todo el personal involucrado en el funcionamiento y operación en el rubro de la gastronomía, con más oportunidades de empleo. Tomando en cuenta a su

vez a todo el personal de atención al cliente, los de seguridad, los que brindan limpieza y mantenimiento a estos lugares.

Los beneficios para la ejecución del presente proyecto de tesis es el de contar con un documento de anteproyecto, que permita a los interesados orientarse para su desarrollo. Se incluirán los lineamientos necesarios en cuanto diseño y normativas para su buen funcionamiento. Los criterios de selección del lote están basados en que posee una topografía adecuada, es una zona con un alto volumen de personas, posee 4 vías de acceso, y posee la zonificación para su desarrollo.

Se puede considerar la accesibilidad universal para satisfacer la demanda local e internacional que necesita de espacios accesibles para también disfrutar de la gastronomía

Se solicita permiso por parte de Empresas Bern, propietarios del lote, para el uso del terreno para el propósito de la tesis y por medio de una nota se informa que la propuesta es aceptable y viable por un comercio que no le ve inconveniente al proyecto. (ver **Anexo 1**)

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Realizar una propuesta innovadora de diseño arquitectónico para un mercado gastronómico para usuarios nacionales y extranjeros en Costa del Este, corregimiento de Juan Díaz.

1.4.2. Objetivos Específicos

- Definir los aspectos reglamentarios para elaborar el presente proyecto.
- Definir y aplicar las normas de accesibilidad y arquitectura sostenibles.
- Diseñar espacios propicios para la venta de productos gastronómicos nacionales e internacionales.
- Diseñar espacios culturales de artesanía y folclóricos integrados al mercado gastronómico turístico.

1.5. Alcances

En la presente tesis de diseño arquitectónico se desarrolla un mercado gastronómico que propone innovar e impulsar la diversidad gastronómica, creando espacios que permitan a las personas reunirse y disfrutar de la experiencia gastronómica nacional e internacional y de los productos artesanales de buena calidad e impulsar a los pequeños y medianos empresarios que pertenecen a este rubro.

Bajo este contexto se planea desarrollar el proyecto arquitectónico a nivel de anteproyecto, el cual contendrá la siguiente información para su desarrollo y el cual se dividirá de la siguiente forma:

1.5.1. Alcance del Estudio

- Análisis de sitio: se obtienen todos los datos del terreno y sus alrededores con la intención de conocer sus características, ventajas y desventajas. Se realiza el estudio espacial con el uso de mapas digitales extraídos de internet y fotografías de las idas al campo. Se toman en cuenta los factores climáticos para el desarrollo del diseño.
- Estudio del entorno urbano: se analiza y estudia la manera en que impacta la edificación a su entorno.

- Estudio demográfico: se analiza la población actual con la intención de poder conocer la cantidad de espacios libres que se necesitan, la cantidad de estacionamientos y espacios recreativos.
- Herramientas de investigación: se utiliza como referencias tesis nacionales y extranjeras relacionadas a los mercados gastronómicos, así como revistas, libros y de la internet con el fin de conocer y comprender las dimensiones y el funcionamiento de estos mercados.

1.5.2. Alcance del Proyecto

- Propuesta de lote: el proyecto se desarrollará en Costa del Este. Se indica el terreno por medio de un plano general. Por ser lote privado, se contacta con Empresas Bern, quienes son los dueños del lote y por medio de una nota informan que es una propuesta aceptable.
- Diseño: cuenta con una eficiente distribución de los espacios, corredores amplios que permita la libre circulación, diseño de los locales y de los espacios recreativos.
- Normativas: se toman en cuenta normativas urbanísticas y de diseño y se incluyen las normativas de accesibilidad para crear un entorno accesible que permita el uso de los espacios y servicios a la población en general.

Capítulo II: Marco Teórico

2.1. Antecedentes

Los mercados forman parte importante de la historia del comercio que se conoce hoy en día. Los mercados se originan debido a la necesidad de obtener mediante algún comerciante algún producto específico.

La gastronomía existe desde la aparición de los primeros hombres, de modo que está relacionada a la evolución de este, la cual puede derivar de cambios, dependiendo del clima, de las condiciones en el ambiente y el entorno y la aparición y desaparición de ciertos animales y/o especies. Al principio de la civilización la mayoría de los alimentos eran frutos y/o raíces y los animales cazados, posteriormente y gracias al descubrimiento del fuego, la llegada de la agricultura y a la domesticación de los animales, cambia la forma de comer.

Actualmente Panamá está buscando innovar en el tema del turismo gastronómico, sin embargo, no se ha propuesto crear un lugar accesible para que todas las personas puedan disfrutar de esta actividad y seguir posicionando a Panamá como uno de los sitios culinarios más importantes del país. Es importante invertir en una infraestructura que permita potenciar la imagen del sector y brindar un espacio que permita influir positivamente en la calidad de vida la población.

2.2. Conceptos y Definiciones del Proyecto

Mercado

(Del lat. *mercātus*)

Sitio público destinado permanentemente, o en días señalados, para vender, comprar o permutar bienes o servicios. (Real Academia Española, 2001, s/p.)

Gastronomía

(Del gr. *γαστρονομία*)

Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. (Real Academia Española, 2001 s/p.)

Turismo gastronómico

Personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. (Montecinos, 2018)

Turista gastronómico

Visitante entendido en gastronomía, cuyo principal motivo de desplazamiento tiene como fin consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria, que está al menos una noche en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado. (Montecinos, 2018)

2.3. Características de los Mercados Gastronómicos

- Son lugares que proveen de un buen ambiente, en donde se cuida mucho la calidad, la estética del lugar, de proveer una iluminación adecuada y la eficiente ventilación de sus espacios.
- Está rodeado de puestos gastronómicos con diferentes estilos de platillos proporcionando una experiencia inolvidable a los clientes.
- Mantener el servicio al cliente con el recurso humano capacitado.
- Lugares para reunirse y/o puntos de reunión, ya que los espacios que se utilizan para comer son zonas en común que permiten esta interactividad. Además, que son espacios de ocio, los cuales pueden atraer a personas que desean socializar y no solo ir a comer.
- Dentro de sus objetivos es el de ofrecer productos de superior calidad, autóctonos y artesanales.
- Son edificios que logran revitalizar el turismo de la zona y como se verá en los siguientes capítulos, estos mercados se han convertido en todo un éxito en distintas partes del mundo.
- Espacios donde se deben mantener los controles de calidad y garantizar la higiene con la implementación de las normas de salubridad.

2.4. Referencia de Mercados Gastronómicos

2.4.1. Mercado Gastronómico Nacionales

Mercado de Mariscos

Situado a la entrada del barrio colonial San Felipe. Fue creado por el Consejo Municipal de Panamá, el 12 de septiembre de 1995, mediante el Acuerdo Municipal N°141. Sus instalaciones fueron diseñadas y construidas mediante el apoyo del gobierno de Japón a través de la Agencia de Cooperación Japonesa (JICA), (Domínguez, 2018). Esto se hace con la intención de albergar en un solo lugar a los vendedores de pescados y así poder cumplir con las normas sanitarias.

Es un lugar típicamente panameño en donde se venden todo tipo de pescados, mariscos y especias. En su parte superior se encuentra un restaurante donde se puede comer comida criolla y también preparan el pescado que el cliente compra en el mercado.



Fotografía 1 Mercado del Marisco
Tomada por el autor



Fotografía 2 Mercado del Marisco exterior
Tomada por el autor



Fotografía 3 Mercado del Marisco exterior
Tomada por el autor



Fotografía 4 Mercado del Marisco exterior
Tomada por el autor

2.4.2. Mercado Gastronómico Extranjeros

Mercado San Miguel

Situado en la plaza San Miguel, junto a la Plaza Mayor de Madrid, España .

En mayo de 1916 abre sus puertas por primera vez como mercado de abastos y pasa a convertirse en mercado gastronómico en el 2009. Es un edificio histórico, catalogado como uno de los principales mercados gastronómicos del mundo. Cuenta con una planta rectangular de dos niveles con una superficie de casi 2000 m2.

Su gastronomía consiste en productos y vinos de primera calidad de todos los rincones de España.

Su diseño consiste en el uso del hierro y el cristal, el cual permite la entrada de la luz natural.

Cuando era un mercado, los puestos de su interior se organizaban a lo largo de nueve calles de la zona superior. Actualmente los puestos de venta se han convertido en bares y en zonas de estancia con mesas altas. Para garantizar la higiene del local se construyó con entarimado. (Wikipedia , 2022)



Fotografía 5 Mercado de San Miguel, Madrid

Tomada de Pinterest [Fotografía] Mercado de San Miguel, s/f., <https://www.pinterest.es/porsoleaSpain/>



Fotografía 6 Mercado de San Miguel, Madrid

Tomada de Artiem [Fotografía] Mercado de San Miguel, 2018, <https://www.artiemhotels.com/blog/la-gastronomia-gourmet-mercado-san-miguel-madrid>

Mercado del Carmen

Diseñado por el arquitecto José Manuel Jurado. Situado en el área de Pedregal de San Ángel, Ciudad de México. Considerado uno de los mercados más grandes de México.

Es un corredor gastronómico que cuenta aproximadamente con 30 opciones gastronómicas, el cual surge con la intención de apoyar e impulsar a los pequeños y medianos empresarios.

Su diseño consiste la adaptación de una antigua casona colonial de dos pisos.



Fotografía 7 Mercado del Carmen

Tomada por getstd_property_photo [Fotografía] Mercado del Carmen, 2014,
https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g150800-d7319729-Reviews-Mercado_del_Carmen-Mexico_City_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html#photos;aggregationId=&albumid=101&filter=7&ff=118383756



Fotografía 8 Mercado del Carmen interior

Tomada por Gutiérrez, J.C. [Fotografía] Mercado del Carmen, 2020, 19 septiembre,
<https://www.gentleman.excelsior.com.mx/el-mercado-del-carmen-reabre-con-la-nueva-normalidad/>



Fotografía 9 Mercado del Carmen interior

Tomada por Mercado del Carmen. [Fotografía] Mercado del Carmen, s/f., <https://mercado-del-carmen-food-court.negocio.site/>

Markthalle Neun: Berlín, Alemania

Situado en el histórico mercado en el barrio de Kreuzberg, es un mercado que ofrece comida internacional, cócteles y cervezas. Cuenta con una diversidad de eventos y uno de ellos consiste en que cada uno de los puestos compiten por sus manjares gastronómicos.



Fotografía 10 *Markthalle Neun exterior*

Tomada por Husa. [Fotografía] Markthalle Neun exterior, 2019, 27 enero, <https://andershusa.com/markthalle-neun-one-of-the-last-remaining-food-halls-in-berlin>



Fotografía 11 *Markthalle Neun interior*

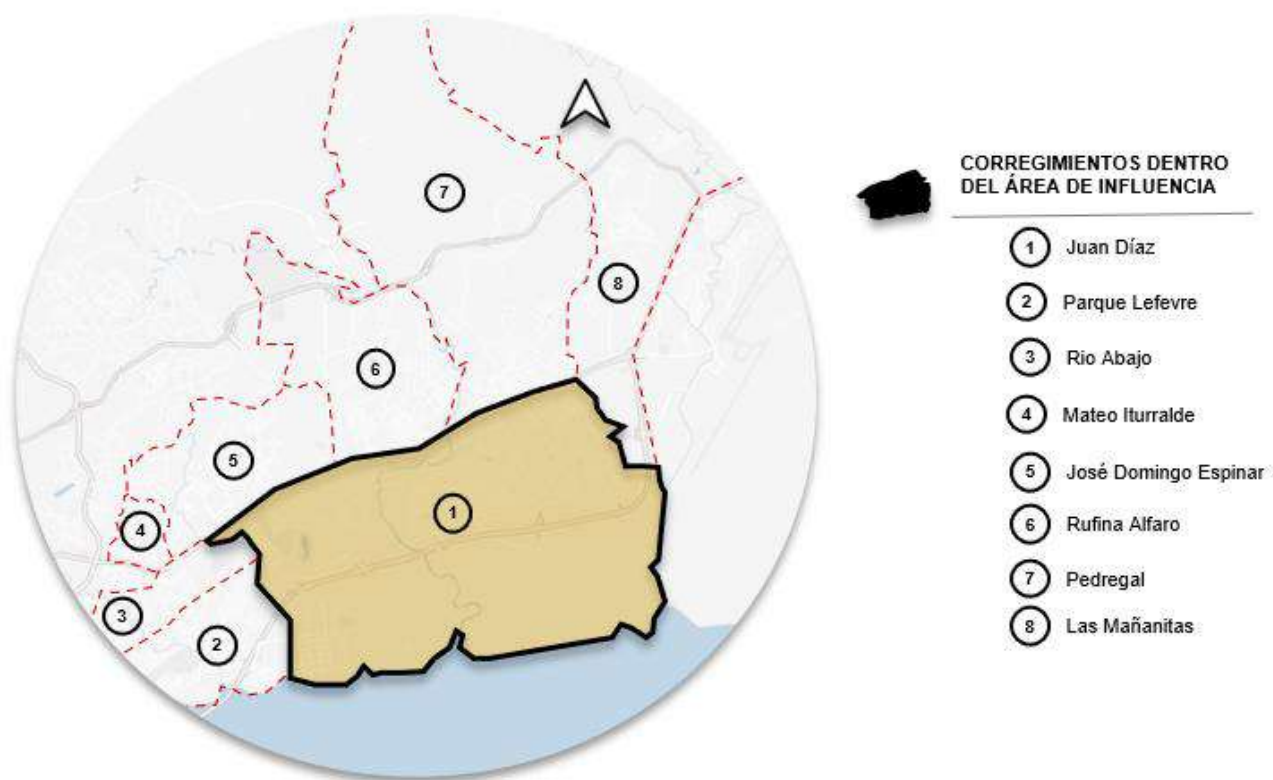
Tomada por Visit Berlin. [Fotografía] Markthalle Neun, s/f., <https://www.visitberlin.de/es/markthalle-neun>



Fotografía 12 *Markthalle Neun interior*

Tomada por Husa. [Fotografía] Markthalle Neun exterior, 2019, 27 enero, <https://andershusa.com/markthalle-neun-one-of-the-last-remaining-food-halls-in-berlin>.

Capítulo III. Marco Referencial Contextual



Mapa explicativo 2 *Corregimientos dentro del área de influencia*
Elaborado por el autor

3.1.2. Límites

- Norte: distrito de San Miguelito, la vía Tocumen o Domingo Díaz, y el corregimiento de Pedregal.
- Sur: Océano Pacífico.
- Oeste con el río Matías Hernández, los corregimientos de Río Abajo y Parque Lefevre.
- Este: río Tapia y el corregimiento de Tocumen.

3.1.3. División Política

Está compuesto por las siguientes comunidades: Santa Clara, Campo Lindbergh, Jardín Olímpico 1 y 2, Villa del Sol, Villa Inés, San Cristóbal, El Sitio, San Pedro, San Pedro Sur, Altos del Hipódromo, Llano Bonito, San Fernando, Villa Venus, Los Guayacanes, Villa Norma, Costa del Este, Guayabito 1 y 2, Nueva California, Las Terrazas, Concepción la Nueva, Concepción Municipal, El Nance, Ciudad Radical, Francisco Arias Paredes, Manuel E. Melo y El Trébol.

3.1.4. Características Climáticas

Mediante la información recopilada del Atlas Nacional de Panamá del año 1988 y según la Clasificación climática de Köppen, en el Corregimiento de Juan Díaz predomina el clima Tropical de sabana o Awi según su nomenclatura, el cual presenta las siguientes características:

Precipitación anual menor que 2,500 m.m., estación seca prolongada (meses con lluvia menor 60 m.m.) en el invierno del hemisferio norte; temperatura media del mes más cálido y el mes más fresco, menor de 5°C.

El clima en Juan Díaz en temporada de lluvia es nublado y durante la temporada seca es parcialmente nublado, muy caliente y opresivo durante todo el año.

La temperatura puede variar entre 23 °C a 33 °C y rara vez baja a menos de 22 °C o sube a más de 35 °C.

3.1.5. Hidrografía

Hacia la zona Sur de Juan Díaz se encuentran zonas pantanosas y un área de manglares. En la zona este se encuentra el río Tapia, hacia el oeste el río Matías Hernández y en la parte central con el río Juan Díaz. A su vez cuenta con la quebrada La Gallinaza y en conjunto con los ríos estas vierten sus aguas en la Bahía de Panamá y el Océano Pacífico en el extremo sur del corregimiento.

3.1.6. Suelos

(González, 2011) En cuanto a los suelos que encontramos en el corregimiento de Juan Díaz se pueden mencionar dos:

- Tipo VI: no arable con limitaciones severas.

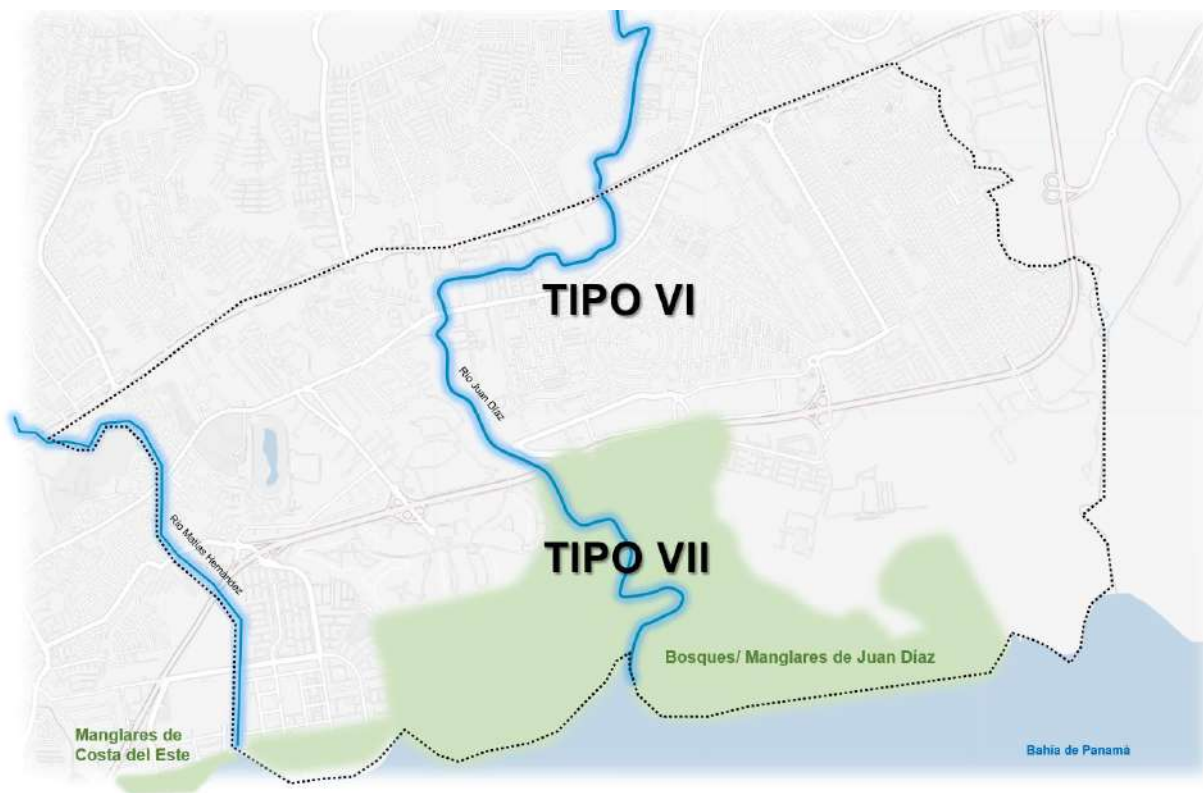
Situado en el norte el cual comprende la parte poblada.

- Tipo VII: no arable con limitaciones muy severas.

Situado en la parte sur, en donde se pueden encontrar áreas de manglares y zonas pantanosas. Son tierras aptas para pastos y bosques. (pág. 24)

3.1.7. Cobertura Vegetal

La cobertura vegetal de este corregimiento es de vegetación leñosa natural y especies cultivadas. Hacia la parte sur está ubicada la zona de manglares, la cual corresponde a un 22.16% del territorio y la vegetación intervenida corresponde a un 23.84%.



Mapa explicativo 3 Características generales del Corregimiento de Juan Díaz
Elaborada por el autor

3.2. Aspectos Históricos y Demográficos

3.2.1. Antecedentes del Corregimiento de Juan Díaz

El Corregimiento de Juan Díaz es el más poblado de la capital.

Posee conexión con el Corredor Sur hacia el centro de la ciudad y hacia el Aeropuerto Internacional de Tocumen, el cual permite el acceso hacia el centro de la ciudad.

De acuerdo con el portal MAPNALL los orígenes de este corregimiento se remontan a los tiempos de la colonización española. De hecho, se

cree que el nombre de Juan Díaz es el de un soldado español que se instaló en una porción de tierra, ubicada en lo que constituye hoy el centro urbano del corregimiento. La población original fue declarada corregimiento mediante el Acuerdo Municipal n.º 24 del 14 de agosto de 1913, bajo la presidencia de Belisario Porras. (MAPNALL, s/f, s/p.)

3.2.2. Densidad y Población

La densidad de la población es un indicador que permite conocer la cantidad de personas que habitan en una determinada región.

El corregimiento de Juan Díaz cuenta con una densidad de 2,959.9 km².

Actualmente es el más poblado de la capital de Panamá y según las cifras obtenidas del censo del 2010, por medio del Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) tiene una población de 100,636 habitantes.

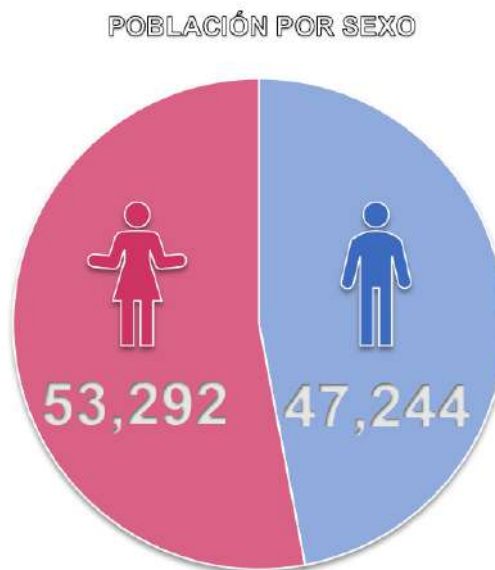


Esto corresponde a un 2.9% población del Corregimiento de Juan Díaz en base a la población total del país.

3.2.3. Composición de la Población

La composición de la población permite tener una evaluación del potencial de la población que es económicamente activa.

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) el corregimiento de Juan Díaz la distribución por sexo se da la siguiente forma: hombres con un total de 47,244 y las mujeres con un total de 53,292.



3.2.4. Composición por edad

Según la edad, la población se compone mayormente por personas entre las edades de 20 y 74 años, mientras que las personas de 75 y más son la minoría.

3.2.5. Antecedentes de Costa del Este

Costa del Este es una de las zonas mejor planificadas y es considerada la de mayor desarrollo en Panamá.

De acuerdo con el portal COSTA DEL ESTE PANAMA la historia de Costa del Este se remonta a mediados de los años 90s. El plan maestro fue diseñado en 1996 por la firma internacional Bermello, Ajamil & Partners, Inc., con sede principal en Miami, impulsado por un grupo de empresarios panameños: Los hermanos Motta, Casimiro López y

Herman Bern, y de las promotoras Sucasa, Ventaviv y Provivienda.
(costadeleste507, 2014, s/p.)

En uno de sus sectores, donde se ubica el Parque Industrial fue conocida como el “Vertedero de Panamá Viejo”, el cual se trata de una fracción de terreno artificial realizada con el depósito del material que fue desenterrado para la construcción del Canal de Panamá, por años esta gran porción de terreno se encontraba descuidada, pero actualmente se convirtió en el Área Industrial, usada para los Centros de Distribución de Mercancía. El resto de las partes, eran selva virgen y manglares, donde se han ido construyendo las más modernas edificaciones de la ciudad. Para poder usar las tierras de manglares, se vertieron millones de toneladas de rocas y tierra, en su mayoría procedentes de una colina que estaba cerca al área de Villa Guadalupe, la cual fue eliminada totalmente.
(Panamá 50, s.f. s/p.)

A mediado de los años 80, el relleno sanitario fue reubicado en Cerro Patacón, en el corregimiento de Ancón.

Capítulo IV. Marco Metodológico

La recopilación de la presente información se realiza mediante el estudio y la investigación. Se recopila y compara la información con proyectos similares para comprender las ventajas, desventajas y los obstáculos, para así tomarlos en cuenta al momento de diseñar, lo cual se hará en el siguiente orden:

- **Análisis del tema:** Inicia desde el desarrollo de la propuesta hasta las limitaciones del proyecto. Se recopilan referencias bibliográficas y se utilizan los siguientes instrumentos para la recolección de datos: internet, mapas/planos, fotografías, tesis, artículos, revistas y periódicos.
- **Propuestas de elección de sitio:** Se eligen mediante el estudio de sus características las opciones de lote para el desarrollo del proyecto.
- **Diagnóstico:** Luego de analizar el tema y el estudio del sitio se realiza el diagnóstico del contexto.
- **Normativas y requerimientos:** En este punto se estudian las normativas y/o requerimientos acordes al presente proyecto.
- **Programa Arquitectónico:** Luego del análisis del sitio, diagnóstico y de las normativas se elabora el programa arquitectónico.
- **Propuesta del diseño arquitectónico:** Se utilizan los conocimientos adquiridos durante el proceso de investigación para realizar la propuesta de diseño del presente proyecto. La información recopilada se presentará de la siguiente forma: planos/plantas, cortes, elevaciones, perspectivas y detalles arquitectónicos.
- **Presentación final:** exposición oral del presente trabajo de tesis.

4.1. Propuesta de Elección de Sitio

La selección del terreno es uno de los puntos más importantes del proyecto y el mismo debe cumplir con las características de:

- Accesibilidad: Con accesos peatonales y de transportes privados y públicos. Calles o vías que permitan la entrada a los vehículos de insumos y de recolección de basura.
- El tamaño de lote, lo suficientemente grande que permita diseñar las instalaciones necesarias para el presente proyecto.
- Infraestructura que cuente con el acceso a servicios básicos y comunicación.
- Topografía adecuada
- Costos

Dentro de las ventajas para la elección del lote propuesto se encuentra:

- Lote relativamente plano.
- Posee acceso a los servicios de luz eléctrica, acueducto, alcantarillados, internet y telefonía.
- En su entorno se encuentran zonas residenciales y comerciales.
- Cercanía a la Vía Centenario.

Cercanía al centro comercial Town Center y al Aeropuerto Internacional de Tocumen.

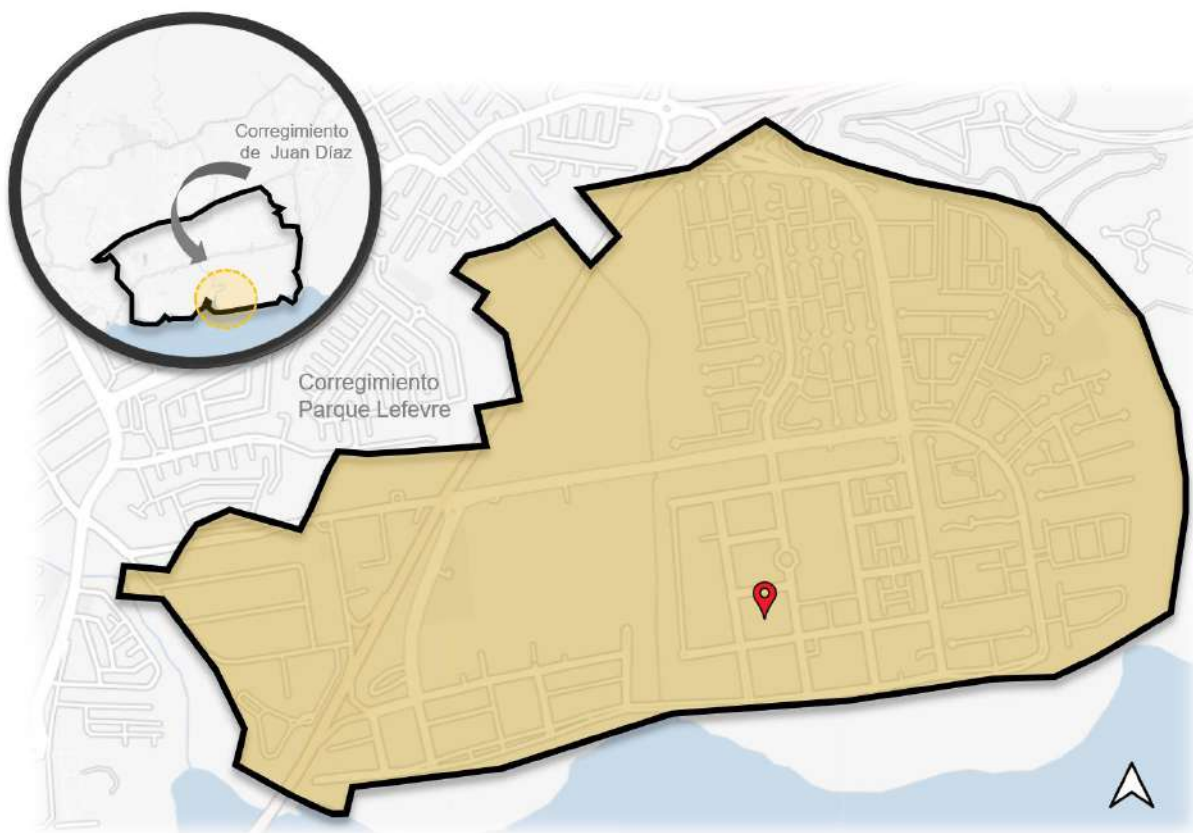
Dentro de sus desventajas se encuentran:

- Por ser una zona de alto valor comercial el costo del terreno es alto.
- Alto tráfico vehicular a horas pico.

4.2. Estudio de Sitio

4.2.1. Localización General

El terreno se encuentra en Costa del Este, corregimiento de Juan Díaz, cerca del límite con el corregimiento de Parque Lefevre.



Mapa explicativo 4 Ubicación de Costa del Este
Elaborado por el autor

4.2.2. Límites

Norte: Corredor Sur, Campo Lindbergh, área del Gimnasio Nuevo Panamá y el Hipódromo.

Sur: La Bahía de Panamá.

Este: Manglares de Juan Díaz y Llano Bonito.

Oeste: Panamá Viejo, Urbanización la Fontana y San Gerardo Mayela.

4.2.3. División Política

Subdividido en 11 zonas distintas:

- Costa del Este
- El Parque Comercial
- El Área Comercial Adicional de alta densidad
- El Parque de Oficinas
- El Área residencial de Alta Densidad
- El Parque Felipe E. Motta
- El centro de ciudad
- La Plaza Central
- Áreas Residenciales de Baja Densidad
- Áreas de uso mixto
- Áreas de servicios públicos

4.2.4. Lote y colindantes

La ubicación de Costa del Este es ventajosa, ya que se encuentra próxima a la Ciudad de Panamá y se conecta a través de un puente marino de dos kilómetros de largo y a su vez cuenta con acceso directo al Aeropuerto Internacional de Tocumen.

El lote propuesto se encuentra cerca de la Vía Centenario, y diagonal al Centro Comercial, Town Center.



Mapa explicativo 5 *Ubicación general*

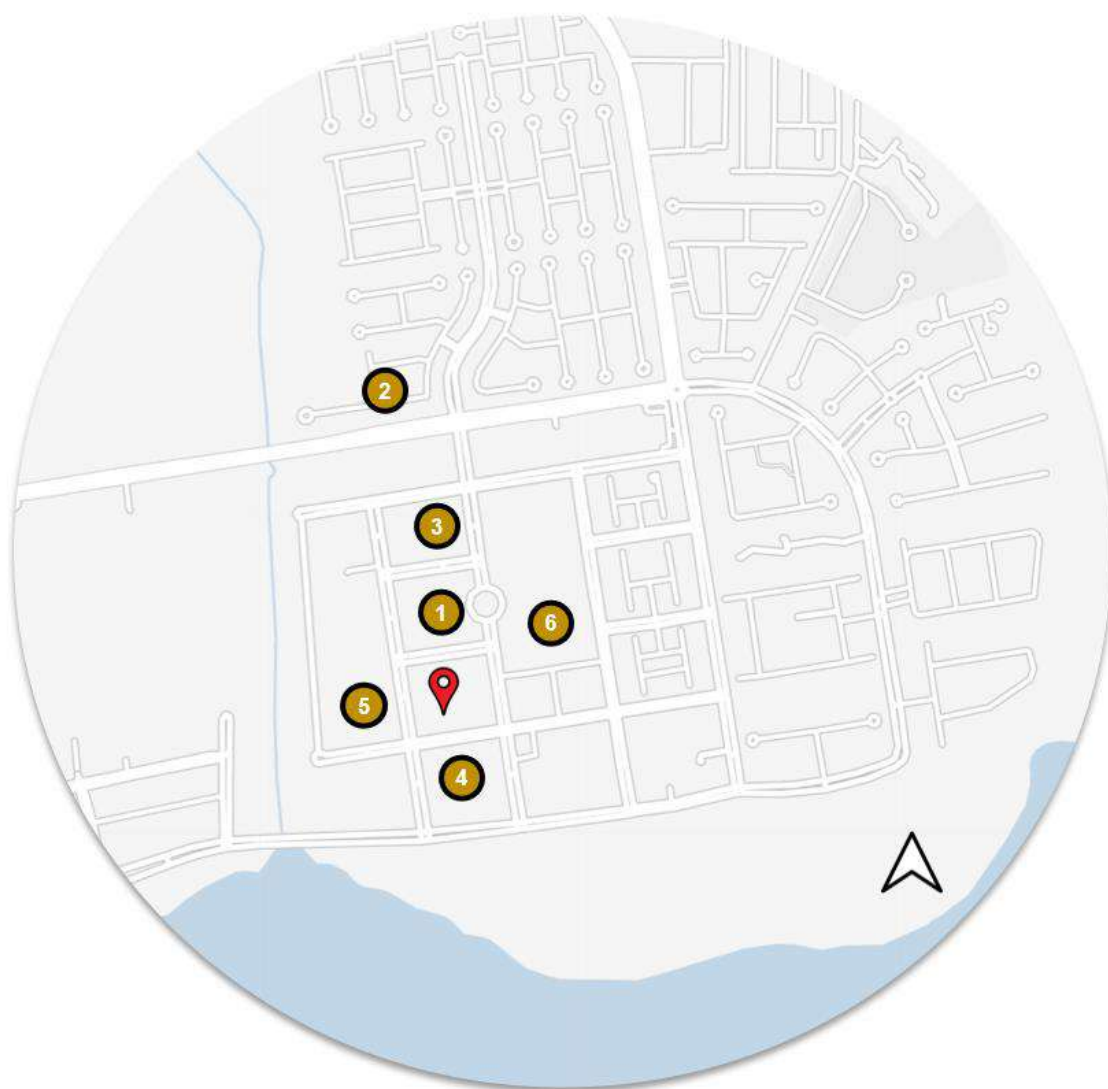
Adaptada de Google Maps [Mapa] Lote propuesto, <https://www.google.com/maps/>



Mapa explicativo 6 *Ubicación del proyecto*
Elaborada por el autor

4.2.5. Entorno Urbano

Actualmente Costa del Este cuenta con 1,000 casas, 60 edificios y alrededor de 250 locales comerciales. Cuenta con un hotel, 2 colegios, 3 iglesias, una estación de policías y diversos supermercados.



Mapa explicativo 7 Entorno urbano
Elaborado por el autor



Fotografía 13 *Entorno urbano*
Tomada por el autor

Dentro del radio de 500 metros se pueden encontrar las siguientes zonas:

Residencias:

- P.H. Paramount
- P.H. Ocean Two
- P.H. Acqua 2
- Casa Bianca
- P.H. Pearl at the Sea
- Entre otros.

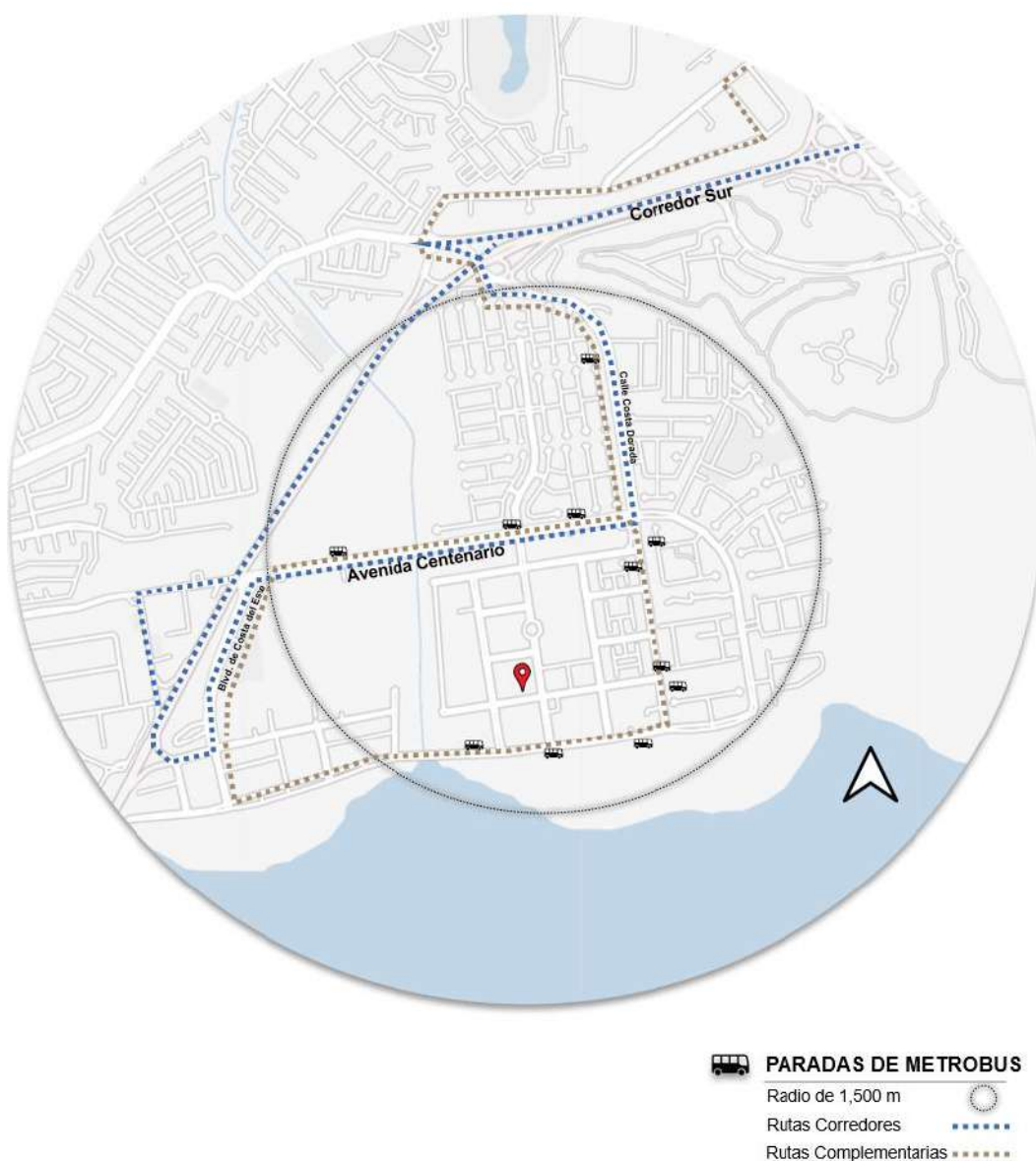
Comercios:

- Centro Comercial Town Center: que cuenta con diversos almacenes y restaurantes.
- Restaurantes variados
- Supermercados
- Bancos
- Entre otros.

4.2.6. Sistema de transporte

Se puede acceder a la zona mediante el uso de taxis, autos particulares, bicicletas, motos y scooter eléctricos, no obstante, el sistema de transporte masivo en Costa del Este se da mediante el uso del Metrobús de la empresa Mi Bus. Actualmente se

encuentran tres rutas de corredor, las cuales son: S447 Corredor Sur- Costa del Este-24 de Diciembre (Ida), S487 Corredor Sur- Costa del Este-Corredor Sur-ZP La Siesta (Ida), S662 Corredor Sur- Costa del Este-Santa María-ZP 5 de Mayo (Ida) y las rutas complementarias: E537 Llano Bonito-Costa del Este-Metro Pedregal (Ida) y E664 Costa del Este-Metro San Miguelito (Ida).



Mapa explicativo 8 Ruta de transporte Metrobús
Elaborado por el autor

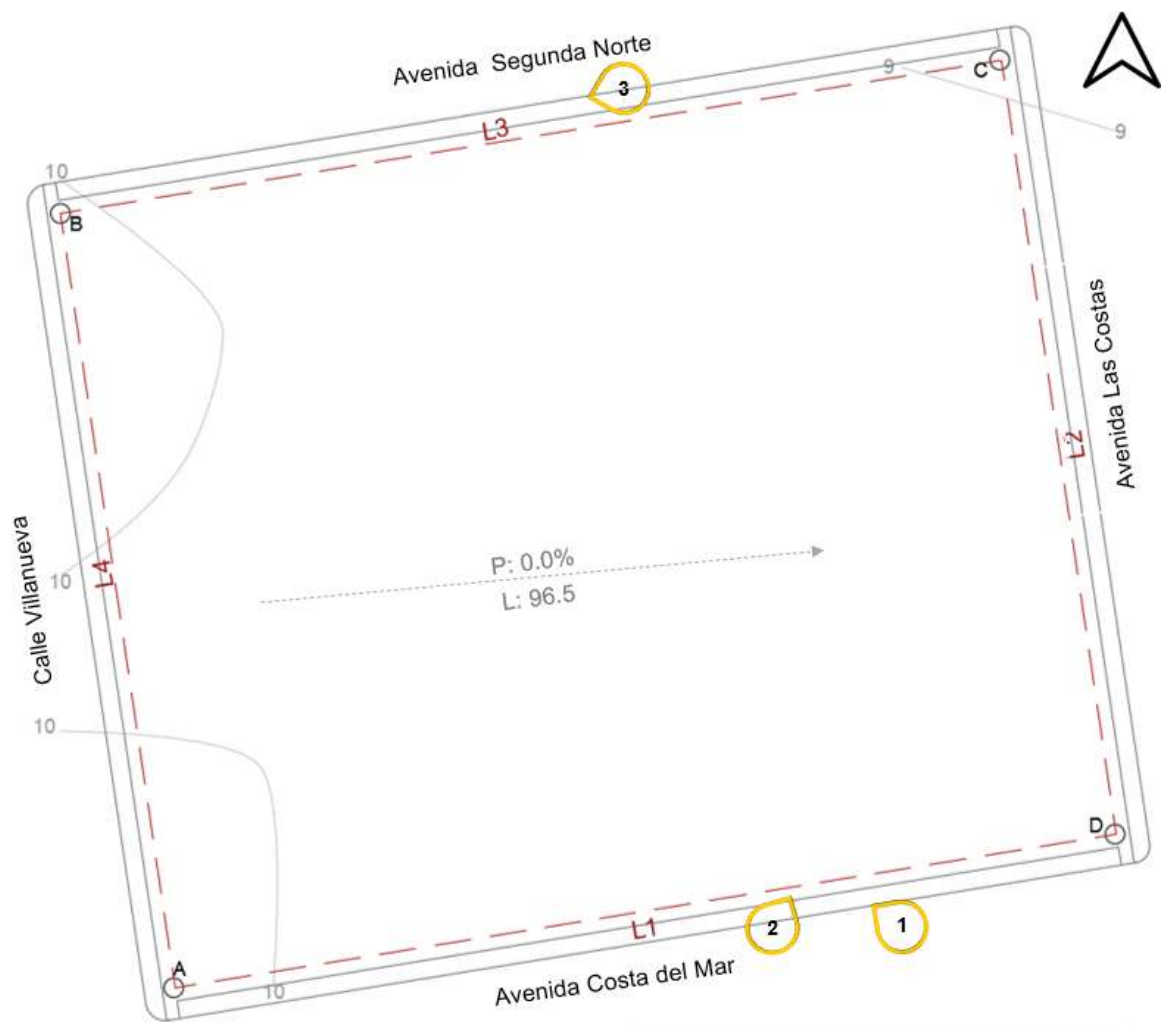
4.3.3. Suelos y Topografía

El terreno propuesto se encuentra en la zona conocida actualmente como Parque industrial que era conocido como el: "Vertedero de Panamá Viejo", que es una porción de terreno artificial creada con el depósito del material que fue extraído para la construcción del Canal de Panamá.

Desde el nivel de la calle Villanueva hacia la avenida La Antigua, el polígono cuenta con una pendiente del 0.0%. El lote actualmente se encuentra sin uso, mantiene el césped recortado y está rodeado por palmas.



Fotografía 14 *Lote en la actualidad*
Tomada por el autor



CUADRO DE RUMBOS Y DISTANCIAS		
LINEA	DISTANCIA	RUMBO
L1	158.48 m	N 80d42' E
L2	130.53 m	N 8d24' W
L3	158.48 m	S 80d42' W
L4	130.53 m	S 8d24' E

Ilustración 1 Forma y superficie del polígono
Elaborado por el autor

4.3.4. Análisis Solar y de Vientos

Los vientos predominantes provienen del noroeste (NO). El sol de la mañana se presenta por el este frente a la avenida Las Costas y se esconde al oeste frente a la calle Villanueva.

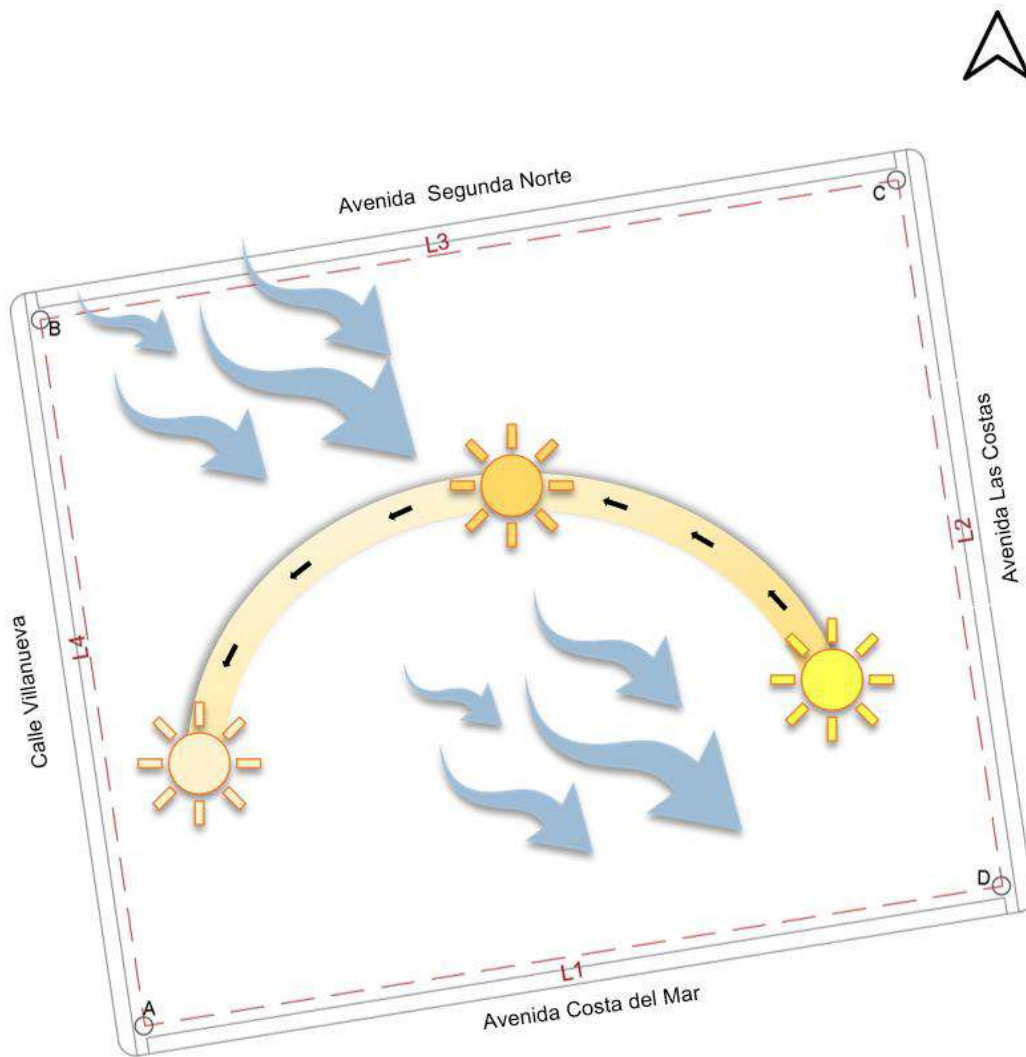


Ilustración 2 Análisis solar y de vientos
Elaborado por el autor

4.4. Diagnóstico del Contexto

Según las cifras que proporciona la Autoridad de Turismo en el país, el 71.8% de los turistas viene a Panamá por recreación y solo el 3.3% viene por negocios al país.



Diagrama explicativo 1 *Turismo existente en Panamá*
Elaborado por el autor

4.4.1. El turismo Gastronómico en Panamá

Panamá es uno de los países que ha servido de tránsito y comercio mundial a través de los años, lo que ha ocasionado que turistas e inversionistas elijan nuestro país como destino. Gracias a esto, gozamos con una gran diversidad étnica, costumbres culturales y la gastronomía es uno de ellos.

La gastronomía de Panamá se caracteriza por tener influencia indígena, afroantillana e hispana y a su vez de la diversidad de nacionalidades que habitan en nuestro país, entre la que destacan la comida china, japonesa, peruana, española, griega, alemana, árabe, entre otras.

Se conoce que Panamá busca promoverse como ruta gastronómica y se ha convertido en uno de los proyectos ambiciosos de la Autoridad de Turismo de Panamá (ATP)

Como menciona la Autoridad de Turismo de Panamá en su página web:

El Turismo Gastronómico ocupa hoy en día, un sitio muy importante en la escena del turismo a nivel mundial y la Autoridad de Turismo de Panamá (ATP), tiene como meta impulsarlo y darle el reconocimiento que merece por su versatilidad, influencia multiétnica y su autenticidad, desde su comida callejera y sus coloridos mercados hasta la más sofisticada expresión de su cocina, que representan nuevas experiencias únicas en su clase, para los conocedores. (Autoridad de Turismo de Panamá, s/f, s/p.)

Actualmente el turismo representa alrededor del 10% del Producto Interior Bruto de Panamá.

El turismo es una de las actividades económicas más prometedoras del país. Su tendencia ha reflejado ser independiente de las variaciones del Producto Interno Bruto (PIB), lo que es un indicativo de la fortaleza del sector. Sus ingresos superan las divisas generadas por las exportaciones

del banano y el camarón, principales productos tradicionales para exportación del país. (Condo, Inman, & Turner, 2001, p. 9)



Diagrama explicativo 2 *Mayores Generadores de Divisas en Panamá*

Fuente: Informes económicos anuales. Ministerio de Economía y Finanzas. Instituto Panameño de Turismo (2000).

Desde hace años Panamá busca posicionarse como ruta gastronómica y se han hecho varias programas y propuesta para explotar este rubro.

En octubre de 2017, Panamá fue reconocida como Ciudad Creativa en gastronomía por la Unesco, esto significa que Panamá es la primera ciudad centroamericana en ser designada Ciudad creativa en cualquiera de las siete categorías existentes que son

las artesanía y artes populares, las artes digitales, el cine, el diseño la literatura, la música y la gastronomía. (Excelencias Gourmet, 2017)

A través del Instituto Panameño de Turismo o conocido por sus siglas (IPAT) que actualmente es La Autoridad de Turismo de Panamá, se crea un plan de carácter integral para el desarrollo turístico de Panamá, de ahí nace El Plan Maestro de Turismo de Panamá 2007-2020 que es una propuesta que intenta impulsar el turismo en Panamá, promoviendo el desarrollo turístico sostenible, entre ellos la gastronomía.

A continuación, se muestra un gráfico y una tabla con datos para conocer cómo es la situación actual de este mercado, nuestra competencia a nivel internacional y las limitaciones existentes. (Análisis Diagnóstico General del Turismo en Panamá , 2008)

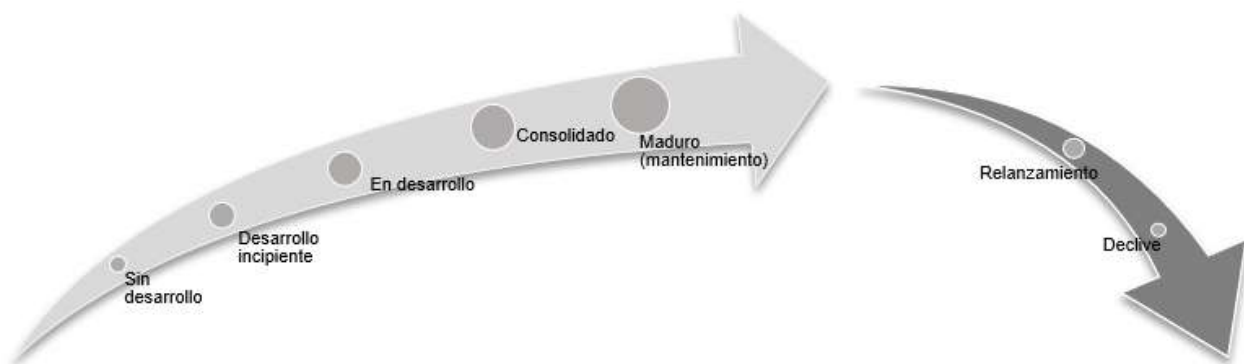


Diagrama explicativo 3 Gráfico Situación Actual del Ciclo de Vida del Producto

Fuente: ANÁLISIS DIAGNÓSTICO GENERAL DEL TURISMO EN PANAMÁ Plan Maestro de Turismo Sostenible de Panamá 2007-2020, <https://www.nacionmulticultural.unam.mx/empresasindigenas/docs/2104.pdf>

Tabla 1 Turismo Gastronómico: Situación actual

Datos del producto		
Situación actual	Presenta en la capital una buena y variada oferta gastronómica de carácter multicultural. Este tipo de turismo complementa a los principales productos turísticos consumidos en la actualidad por un volumen intermedio de turistas.	
Posición competitiva		
Competitividad: media		
Atractividad: muy alta		
Destinos con potencialidad para el producto		
En desarrollo: Boquete, Volcán-Cerro Punta, Antón, Playas de Coclé y Ciudad de Panamá.		A desarrollar: Golfo de Montijo (Costa Sur), Chitré, Pedasí, Portobelo y Costa Arriba.
Mercados potenciales		
Importancia Alta: EE. UU.	Importancia Media: España, Francia, Italia y Venezuela.	Importancia Baja: Suiza, Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica y Ecuador.
Destinos competidores de referencia		
Importancia Media: México		
Limitaciones al desarrollo del producto		
- Deficiencias de profesionalización del servicio. - Escasez de restaurantes de calidad contrastada, a excepción de la capital. - Inexistencia de tours gastronómicos. - Escasez de centros de formación superior hotelera: facultades, academias, centros de profesionalización del trabajo, etc. - Falta de eventos gastronómicos que motiven un flujo turístico dinámico. - Escasa asociación de la imagen del país a este producto en los principales mercados.		

Fuente: ANÁLISIS DIAGNÓSTICO GENERAL DEL TURISMO EN PANAMÁ Plan Maestro de Turismo Sostenible de Panamá 2007-2020, <https://www.nacionmulticultural.unam.mx/empresasindigenas/docs/2104.pdf>

(Autoridad de Turismo de Panamá, 2020) Actualmente ya tenemos la última actualización: Plan Maestro de Desarrollo Turístico Sostenible de Panamá Actualización 2020-2025, en donde informan que dentro de sus directrices están:

- Desarrollar la gastronomía en Panamá como una industria creativa y hacer de ella un referente cultural;
- Crear un conjunto de 'ecosistemas gastronómicos' diferenciados que pudieran constituir una ruta por todo el país;
- Impulsar una estrategia de gastronomía intercultural y creativa en Panamá que contribuya a un desarrollo sostenible. Es especialmente importante en el período post-Covid19, pues la gastronomía es un elemento clave en la generación de confianza en el consumidor. (pág. 163)

Y como lo menciona el Primer Informe del Plan Maestro de Turismo Sostenible de Panamá 2007-2020, se posiciona el turismo gastronómico como uno de los complementos mejor posicionados y más solicitados.

4.4.2. Zonas de mayor atractivo gastronómico en Panamá

Como se observará en la tabla a continuación, Costa del Este se encuentra liderando la lista de las mejores zonas gastronómicas del país.

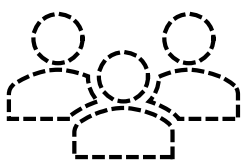
Tabla 2 Zonas para abrir locales comerciales dedicados a franquicias gastronómicas

Zonas	Clientes potenciales	Ventajas	Modelo de negocio
Costa del Este	Residentes extranjeros y empleados de empresas multinacionales.	Presencia de oficina de empresas multinacionales de alto nivel adquisitivo. Zona residencial en crecimiento de alto nivel.	Restaurante de alta cocina y restaurantes de comidas rápida.
Obarrio, Bella Vista, San Francisco	Oficinistas y empleados de empresas aledaños.	Gran cantidad de oficinas y clientes potenciales que almuerzan en áreas circundantes.	Franquicias de comida rápida con opciones de precios medios.
Centro Comercial Albrook Mall	Visitantes, turistas y empleados de locales comerciales.	Amplios <i>food courts</i> con áreas acondicionada para el flujo masivo de clientes (turistas y locales).	Franquicias de comida rápida.
Multiplaza Pacific	Turistas y población de altos ingresos.	Centro comercial en fase de expansión y tradicionalmente vinculado a una clientela de alto nivel de ingreso por su ubicación física.	Franquicias de comida rápida y restaurants.
Zona específica especial Panamá Pacífico	Residentes extranjeros y empleados de empresas Multinacionales.	Ubicación estratégica en el proyecto residencial/empresarial más grande de Panamá. Hay más de 130 empresas ubicadas y habrán más de 40 mil personas en los próximos 20 años.	Restaurantes de alta cocina y franquicias de comida rápida.
Aeropuerto Internacional de Tocumen	Turistas, hombres de negocios y pasajeros de tránsito.	Proyecto de construcción de la terminal sur con capacidad de mover anualmente 15 millones de pasajeros.	Franquicias de comida rápida.
Futuras estaciones del metro	Clientela masiva de nivel ingreso medio.	Presencia en zonas de gran flujo de clientes potenciales a partir del 2014.	Franquicias de comida rápida.
Áreas aledañas al Aeropuerto Internacional de Tocumen	Empleados del Aeropuerto Internacional de Tocumen, Global Bussiness Terminal y Panatrópolis.	Presencia de nuevas empresas multinacionales y estará cerca de la segunda fase del metro de Panamá que contempla llegar hasta el Aeropuerto Internacional de Tocumen.	Restaurantes y Franquicias de comida rápida.
Aeropuerto Internacional Enrique A. Jiménez en Colón	Empresarios y turistas.	Nuevo aeropuerto de carácter internacional que recibirá gran flujo de pasajeros y turistas de compra interesados en la zona libre de Colón.	Franquicias de comida rápida.

Fuente: Opera Global Bussiness, (s/f) como se citó en Perú Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (s/f) [Perfil de Mercado-Franquicias Gastronómicas], https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2025/PDM/Panama/perfil_franquicias.html

4.4.3. Usuarios

Los usuarios del mercado gastronómico son los clientes potenciales, los cuales buscan disfrutar de la experiencia que ofrecen este tipo de mercados. Los cuales se pueden dividir en 3 tipos: usuarios permanentes, usuarios temporales y usuarios indirectos.



Usuarios permanentes

Es el personal que se encuentra de manera permanente en el mercado gastronómico, los cuales son:

- Personal administrativo.
- Personal que trabaja en los distintos puestos gastronómicos.
- Personal del bar.
- Personal de mantenimiento y seguridad.

Usuarios temporales

Estos pueden ser los clientes eventuales que visitan el lugar, los cuales son:

- Proveedores
 - Clientes turistas y/o extranjeros.

Entre los 10 principales países que ingresaron turistas en Panamá encontramos a Estados Unidos en primer lugar y le siguen, Colombia, Venezuela, España, Brasil, Argentina, México, Ecuador, Costa Rica y Perú.

PAÍSES QUE EN 2019 ESCOGIERON A PANAMÁ COMO LUGAR DE DESTINO O TRÁNSITO

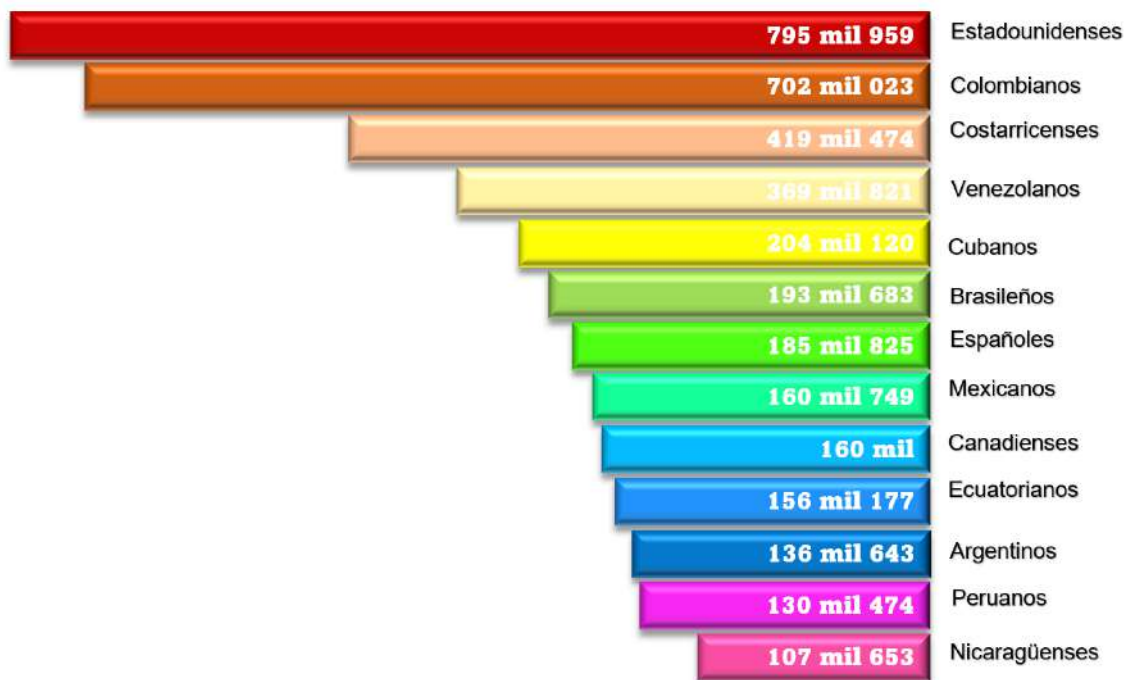


Diagrama explicativo 4 *Turistas que ingresan a Panamá*

Fuente: Más de 3 millones de visitantes de otros países ingresaron a Panamá en 2019. (s. f.).
[Gráfico]. <https://www.hub.com.pa/mas-de-3-millones-de-visitantes-de-otros-paises-ingresaron-a-panama-en-2019/>

Usuarios indirectos

Son los clientes que se ubican en los alrededores del proyecto, los cuales son:

- Usuarios que habitan cerca de la zona.
- Comerciantes y clientes de los comercios alrededor del mercado gastronómico.

En un artículo del diario El Panamá América detalla que, el tiempo promedio de estadía de un turista en Panamá es de aproximadamente 8 días y gasta en promedio un total de 1,856 dólares, unos 232 dólares por día aproximadamente. (Panamá América, 2019)

Panamá ha llevado a cabo diversas actividades promocionales orientadas al mercado norteamericano (EEUU y Canadá), como la campaña puente: “Panama Beyond Expected”, la cual estuvo enfocada en los productos “Ciudad, Cultura, Naturaleza y Playa”, a través de medios digitales con el siguiente resultado, entre octubre del 2019 hasta su suspensión por la emergencia mundial a causa de la COVID-19 en marzo 2020. Se invirtieron aproximadamente US \$4 millones, llegando a 55 millones de personas provenientes de Estados Unidos y Canadá, y cuyas búsquedas estaban asociadas a banca, finanzas, inversiones, compras de lujo y gastronomía. (Autoridad de Turismo de Panamá, 2020, p. 66)

4.5. Normativas y requerimientos

4.5.1. Normativas de zonificación y uso de suelo de Costa del Este

Según el documento de zonificación del Ministerio de Vivienda y Ordenamiento Territorial (MIVIOT), la normativa de uso suelo es C2-E: comercial urbano de alta intensidad especial.

Usos permitidos: instalaciones comerciales en general relacionadas a las actividades mercantiles y profesionales del Centro Urbano, la actividad comercial incluirá el manejo, almacenamiento y distribución de mercancías.

Normas de desarrollo:

- Área mínima: 2,000.00 m².
- Frente mínimo 35.00 ml.
- Fondo mínimo: 57.00 ml.
- Altura máxima: era determinada por el área de construcción.
- Área de ocupación: para uso de oficinas, 100% del área construible, o sea sin contar el área restringida por la línea de construcción y retiros.
- Área libre: varía.
- Retiro lateral: cuando colinde con el uso residencial, el retiro lateral regirá por lo indicado en la norma RM-3E.

Cuando colinde con el otro uso comercial, se permitirá el adosamiento en planta baja y 7.50m en la torre.

- Retiro posterior: ninguno en planta baja y cinco altos 7.50 ml. en la torre.

- Estacionamientos: un espacio por cada 100 m², en depósitos.

Un espacio por cada 50 m², de uso de oficina.

Un espacio por cada 50 m² de uso comercial.

Para uso residencial, se aplicarán las normas de estacionamientos que rigen para este uso.

Observaciones:

No se aplicarán las excepciones vigentes para el uso de antejardines, ni las tolerancias en retiros, excepto en caso de que se utilicen para colocar puertas cocheras, gazebos o similares.

El sobrevuelo sobre las líneas de construcción solo podrá hacerse a un máximo de 2.50 m.

No se permiten dos edificios en el mismo lote, área mínima por apartamento 250.00 m². (área cerrada).

Excepciones a esta Norma Propuesta:

Los lotes ubicados frente a Paseo el Mar podrán sobrevolar sobre la línea de construcción hasta 2.50 m.

Para el resto de los lotes en la Parcela K y la Parcela H, la línea de construcción fijará el límite de construcción de toda la edificación y no se permitirá sobrevolar sobre este.

4.5.2. Normativas de accesibilidad

Para nuestra propuesta de mercado gastronómico se busca tomar en cuenta las necesidades de las personas que posean discapacidades físicas con la implementación de las normativas de la Secretaría Nacional de Discapacidad.

Estas normas serán aplicadas en los estacionamientos, rampas para accesos, baños, pasillos, área de comida y ascensores, las cuales se podrán observar más adelante.

4.5.3. Criterios ambientales

Iluminación

Gracias a la fachada recubierta de vidrio se garantizará la iluminación natural el interior del edificio. En los espacios que requieran de iluminación artificial se implementará iluminación LED que se caracterizan en reducir el consumo eléctrico entre un 65% y 85%.

Vegetación

Para disminuir las islas de calor de la zona se arborizará la zona de los estacionamientos y alrededores, se incorporará un jardín en el interior de la planta baja y una pequeña plantación de vegetación en la terraza al aire libre en planta alta.

Ventilación y Calidad del aire

Para garantizar una buena ventilación en el área de cocinas se implementarán varias estrategias que permitirán garantizar la seguridad y la salud del personal.

Se debe implementar un sistema de ventilación de cocina, el cual evita que los olores de la cocina se dispersen, que elimine los irritantes del aire, que se eliminen las partículas de grasa y que permitan el control de la temperatura en estas zonas.

Para todas las áreas se implementará la ventilación mecánica controlada que es un sistema que fuerza la extracción del aire en el interior para renovarlo. El equipo consiste en un extractor de aire que está conectado a diferentes tubos el cual recoge el aire del interior y lo expulsa al exterior, y desde el exterior lo introduce al edificio. Con esto se garantiza un aire renovado, control de la humedad y la reducción del polvo en el interior.

Residuos

Con la intención de gestionar tratamiento responsable con los desechos y minimizar el impacto ambiental se implementarán ciertas pautas para el manejo de los residuos y/o desechos.

(Asamblea Nacional de Panamá, 2019) Conforme con el anteproyecto de Ley N 007 que regula la gestión integral de residuos en la República de Panamá como

tema esencial de salud pública se deberá cumplir con los siguientes controles en cuanto al manejo y gestión:

1. Los residuos separados o clasificados en contenedores bajo la denominación de reciclaje: metales, plásticos, tetra pack, papel y cartón y cualquier otra que contemple la reglamentación o Plan Nacional de Gestión Integral de Residuos.
2. Otros contenedores bajo la denominación de residuos orgánicos.
3. Otro contenedor bajo la denominación de residuos que denomine el plan de Gestión integral de residuos y reglamentación.
4. En el caso de vidrios se cumplirá con el sistema de devolución y retorno que desarrolle la normativa.

Cuando los daños causados se produzcan por acumulación de actividades debidas a diferentes personas, la administración competente podrá imputar individualmente esta responsabilidad y sus efectos económicos. (pág. 41)

Dicho lo anterior, todos los restaurantes e incluida la zona bar deben deshacerse de manera responsable de los residuos. Se implementará un espacio en el exterior para la colocación de los contenedores de basura. El contenedor verde se destinará a todos los envases de vidrio, el contenedor azul contendrá todos los elementos en cartón, el contenedor amarillo todas las latas y el plástico y el contenedor marrón que contendrá todos los desechos orgánicos.

Uso eficiente del agua

Para este punto se utiliza como referencia lo mencionado en el portal CERTIFICADOS ENERGETICOS.com que menciona que:

- Se recomienda implementar servicios de alta eficiencia que no consuman más de 6 litros de agua por descarga.
- Utilizar urinarios sin agua, los cuales requieren un mantenimiento menor, protegen el medio ambiente y colaboran con el ahorro del agua.
- Para el uso de lavamanos se recomienda usar aireadores y sensores que controlen la cantidad de agua suministrada.
- Se recomienda la recolección y reutilización de aguas grises para ser utilizada en el sistema de riego. (CERTIFICADOS ENERGÉTICOS.com, 2014) como para los inodoros.
- Igualmente se recomienda aprovechar las aguas de lluvias para su reciclaje. Para esto se incorporarán canales en los techos que permitan acumular la suficiente cantidad de agua. Las aguas pueden ser utilizadas de igual forma para los sistemas de riegos o en caso de que el suministro de agua potable deje de funcionar.

Se contará con una red de almacenamiento de agua potable por medio de tanques de almacenamiento para cumplir con la demanda de este, en caso de interrupciones del suministro.

Tomando en cuenta los usos para el funcionamiento del mercado gastronómico, se calculará de la siguiente manera:

- Oficinas administrativas: 45 litros por persona al día aproximadamente.
45 litros x 10 personas = 450 litros
- Edificio Mercado Gastronómico (incluye: usuarios permanentes, usuarios temporales y usuarios indirectos): 630 litros x mesa x día aproximadamente.
630 litros x 240 mesas x 1 día = 151,200 litros

El total es de 151,650 litros por día para las funciones del mercado gastronómico, al transformarlo a galones da un total de 40,061 por día.

La capacidad del tanque de agua sería de 40 mil galones, en este aspecto podría ser un solo galón de 40 mil galones o dos de 20 mil galones.

4.5.4. Sistemas constructivos

Fachada y espacio interior

Para el cerramiento de nuestro edificio se propone muros cortinas elaborados de vidrio Low-E, el cual es un vidrio que posee emisividad, que quiere decir que es un elemento que tiene la capacidad de no generar calor o poca radiación.

Entre sus ventajas se pueden encontrar que es un vidrio que ofrece alta transmisión de luz, pero al mismo tiempo reduce la entrada de calor solar. Este vidrio no solamente ayuda a reducir el calentamiento, sino que disminuye los costos generados por los equipos de aire acondicionado.

También se implementarán paneles de celosías de aluminio en acabado metálico para reforzar la incidencia solar en la fachada.

Para los acabados internos se propone utilizar paredes internas blancas, acabados en mármol y en cemento pulido.

Cubierta y losa

La cubierta y la losa en planta alta del Mercado Gastronómico será tipo Metaldeck, el cual es un sistema compuesto por láminas de acero galvanizado a la que luego se le realiza el vaciado de concreto otorgándole una gran resistencia estructural. En planta baja se utilizará losa postensada.

Para sostener la cubierta y la losa de la planta alta se implementará el uso de vigas Pratt, la cual posee una geometría a base de triángulos. Los montantes diagonales trabajan por tracción y los montantes verticales trabajan por compresión.

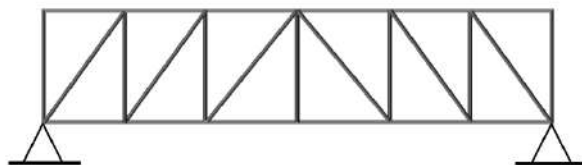


Ilustración 3 *Viga Pratt*
Elaborado por el autor

Estas vigas ofrecen la ventaja de que permiten cubrir luces entre 12 a 38 metros.

Se propone colocar un lucernario en planta alta, el cual será de policarbonato por ser un material duradero, resistente a temperaturas extremas, muy liviano y económico. Los lucernarios tienen la ventaja de funcionar como aislantes térmicos y

acústico, además de permitir aprovechar la luz solar, contribuyendo a ahorrar el costo de energía y luz artificial.

Pisos

Se proponen pisos adoquinados para el exterior.

Para el interior se proponen pisos de concreto pulido y con acabados de madera.

Para darle un toque único a la zona del interior del bar se proponen baldosas tipo marroquí y en su exterior acabado de madera.

Tabla 3 Cuadro de acabados

CUADRO DE ACABADOS		Planta baja							Planta alta			
Acabados		Ambientes	Plaza exterior y espacio de circulación	Administración	Mercado gastronómico	Bar	Bar -Terraza exterior	Zona de servicio, mantenimiento y seguridad	Mercado gastronómico	Área de juego de niños	Tarima – zona de actividades diversas	Terraza exterior
Piso – Losa postensada	Adoquín		*									
	Cemento pulido			*	*			*	*			*
	Baldosa marroquí					*						
	Acabado de madera				*		*		*		*	*
Fachada exterior	Vidrio				*	*			*			
	Mármol				*				*			
Muro interior	Mármol					*						
	Cemento pulido					*						
Pintura	blanco			*	*			*	*			
Techo	Losa metaldek				*		*	*	*			
Lucernario	Polycarbonato								*			
Columnas	Cemento pulido			*		*		*				
	Metálico color bronce				*				*			
Vigas	Acero color gris				*				*			

4.5.5. Sistema de instalaciones

El área de Costa del Este es una zona que fue diseñada con altos esquemas de primer mundo, por lo que cuenta con todos los servicios básicos. El servicio eléctrico

es generado por la empresa de luz ENSA y el servicio de agua potable por el IDAAN. El cableado es completamente soterrado.

Tanque de gas

El tanque de gas será el encargado de suplir de gas a los puestos de gastronomía dentro del Mercado Gastronómico. Este poseerá una capacidad entre 1000 y 2000 galones. Sus dimensiones serán las siguientes: 1.18 metros de diámetro, 7.29 metros de largo y 1.45 metros de alto y se colocará a una distancia no menor a 7.62 metros de la estructura.

Para su instalación se debe cumplir con las normativas NFPA, las normativas de nuestro país e instalado por el personal especializado e idóneo comprobado por la oficina de Seguridad del Cuerpo de Bomberos de Panamá.

4.5.6. Norma NFPA

Las normas NFPA son las encargadas de crear y hacer valer los requisitos mínimos para la prevención y la instalación y uso de medios de protección contra incendio. El uso de estas normas sirve para la protección de los clientes, empleados y del edificio en sí, tomando en cuenta que la mayoría de los incendios ocurren en las cocinas de los establecimientos y para esto se ha recopilado ciertos requisitos generales que se deben tomar en cuenta en nuestra edificación.

Egreso

Espacios con una carga de 50 ocupantes o más, se clasificaría como ocupación de reunión pública. El acceso principal debe tener un tamaño que permita acomodar al menos la mitad de la carga total de ocupantes.

Se dotará de otros accesos (salidas) para manejar el volumen de personas.

Alarma de incendios

Al tratarse de un edificio independiente se requiere que se le proporcione de alarmas de incendios, si el volumen de ocupantes sea mayor a 300 personas. Cuando sea necesario, el sistema necesitará ser iniciado por una combinación de operación manual (estaciones manuales), detección automática o flujo de agua del sistema de rociadores.

Protección con rociadores

Con la edición 2021 del NFPA 101, *Código de Seguridad Humana* si se trata de un edificio independiente que se utilice solo como restaurante no requerirá de protección con rociadores, a menos de que se considere una discoteca o club nocturno, entonces se requerirá para cargas superiores a 100 ocupantes.

Sistema de extinción de químicos húmedos

Este químico húmedo logra separar el aceite y el aire durante el tiempo suficiente para permitir enfriamiento.

Se dotará a los pequeños espacios de cocina con ventilación y un sistema de extinción de incendios. Los sistemas de extinción de incendios tienen que estar listados en UL 300 o normas equivalentes.

Extintor de incendios clase K

Se requiere por lo menos 1 extintor de incendios portátil para el área de la cocina, específicamente el de clase K que son los requeridos y adecuados para su uso en el medio de cocción, el cual debe estar señalizado por medio de un letrero visible. Si bien el sistema de extinción fijo está destinado a ser el medio principal de extinción, también se requiere que se proporcione al menos un extintor de incendios portátil en el área de la cocina. Los extintores en cocinas necesitan ser de Clase K para que sean adecuados para su uso en el medio de cocción. Se requiere señalización en el extintor en forma de letrero que se coloca visiblemente cerca de cada extintor.

Capítulo V. Propuesta Arquitectónica

5.1. Descripción del proyecto

El presente trabajo de graduación consiste en el diseño de un Mercado Gastronómico en el área de Costa del Este, Corregimiento de Juan Díaz. Con este proyecto se busca impulsar la gastronomía del país, ofrecer un espacio único, diferente e innovador que permita la integración urbana.

Como buen amante de la gastronomía se busca con esta propuesta crear un mercado que brinde al consumidor, usuario local y extranjero todas estas experiencias y tendencias gastronómicas en un solo lugar.

Se propone un diseño contemporáneo con un ambiente cálido y atractivo, ideal para las personas que buscan nuevas experiencias o simplemente relajarse.

Este espacio no solo contempla la gastronomía, sino que habrá actividades culturales, área para niños con juegos, un área verde central y una gran terraza exterior y en planta alta.

En este sector como en la mayoría del país no se cuenta con infraestructuras dedicadas específicamente a este uso y este podría ser el primer Mercado Gastronómico del país y su impacto transcenderá el beneficio de la población local, ya que Costa del Este es una de las mejores zonas diseñadas en el país.

5.2.Descripción de los espacios

Estacionamientos

La cantidad de estacionamientos será calculada en base a las normas de desarrollo urbano para Costa del Este, descritas en los criterios de diseño.

- Estacionamientos generales: Tendrán las dimensiones mínimas de 2.50 m x 5.00 m, estos incluyen los estacionamientos para el público en general y visitantes. De acuerdo con las Normas especiales de la Urbanización Costa del Este, se dotará de (1) un espacio por cada 50.00 m² de uso de comercial.
- Estacionamientos administrativos: Tendrán las dimensiones mínimas descritas de 2.50 m x 5.00 m. De acuerdo con las Normas especiales de la Urbanización Costa del Este, se dotará de (1) un espacio por cada 50.00 m² de uso de oficina.
- Estacionamientos para carga y descarga: Tendrán las dimensiones mínimas descritas de 3.00 m x 8.00 m. Según la Resolución nº 684 del 22 de octubre de 2015, de acuerdo con el uso de construcción en restaurantes se implementará de 2 espacios de carga y descarga mínimos. También se añadirá un estacionamiento adicional para el de basura. Adicional se implementará un patio para maniobras.
- Estacionamiento para personas con discapacidad: De acuerdo con el manual de acceso de la Secretaría Nacional de Discapacidad, conocida por sus siglas SENADIS, los mismos tendrán una dimensión de 2.50 m x

5.00 m más un espacio de maniobras, con unas dimensiones de 1.50 m x 5.00 m, los cuales estarán debidamente señalizados con el Símbolo Internacional de Accesibilidad.

- Estacionamiento para bicicletas: Según la resolución No 684 del 22 de octubre de 2015, de acuerdo con el uso de comercial en general se dotará de 1 espacio por cada 100.00 m² de construcción. Se utilizarán anclajes para estacionar las bicicletas.
- Estacionamiento para moto: Según la resolución No 684 del 22 de octubre de 2015, de acuerdo con el uso de comercio en general se dotará de 1 espacio por cada 100.00 m² de construcción. Las dimensiones de este serán de 1.50 m x 2.50 m.
- Estacionamiento para embarazada: Según la ley 83 del 9 de mayo de 2019. Los centros públicos que tienen más de 50 estacionamientos deberán destinar el 5% de la cantidad total y deberán estar identificados por una imagen de mujer embarazada en color rosado y estar ubicados cerca de la puerta principal del local o de atención al público.

Tabla Resumen de estacionamientos

Uso	Normativa	Área	Cantidad
Administrativos	Normas especiales de la Urbanización Costa del Este.	(1) un espacio por cada 50.00 m ² de uso de oficina.	19
Área personal y visitantes	Normas especiales de la Urbanización Costa del Este.	(1) un espacio por cada 50.00 m ² de uso de comercial.	166
Carga y descarga	Resolución no 684 del 22 de octubre de 2015.	Mínimo 2	2 + 1 para recolección de basura
Personas con discapacidad	Manual de acceso de la Secretaría Nacional de Discapacidad.		5

Embarazadas	Ley 83 del 9 de mayo de 2019.	5% del total	8
Motos	Resolución No 684 del 22 de octubre de 2015.	(1) un espacio por cada 100.00 m2 de construcción.	82
Bicicletas	Resolución No 684 del 22 de octubre de 2015.	(1) un espacio por cada 100.00 m2 de construcción.	82
Total			365

- **Administración**

El mercado gastronómico requiere de este usuario permanente, el personal administrativo para poder mantener el correcto funcionamiento de este.

A continuación, se detallará cada una de sus áreas y funciones:

Descripción de áreas:

Recepción y Sala de espera: Área destinada para cualquier persona que necesite información o cualquier tipo de trámite relacionado al mercado.

Dirección: Área donde trabaja el administrador encargado del Mercado Gastronómico. Aquí se coordinan y desarrollan todas las tareas necesarias para el buen funcionamiento del mercado.

Asistente administrativa: Es quien se encarga de realizar todas las labores administrativas tales como coordinar, planificar y archivar para el buen funcionamiento de la oficina y del mercado. Se relaciona directamente con el administrador, pero también con todas las áreas del mercado.

Control sanitario (inspector sanitario): Es el encargado de verificar detalladamente cada uno de los productos y alimentos que se ofertan en el mercado para garantizar la calidad de este.

Contabilidad: Área encargada y responsable de los gastos e ingresos del mercado gastronómico.

Informática: Es el departamento destinado a organizar y controlar el funcionamiento administrativo mediante la automatización de varios procesos necesarios para el buen funcionamiento del mercado, como lo son los procesos de pagos y facturación.

Sala de reuniones: Espacio donde se tomarán la mayor parte de las decisiones. Se utilizará para realizar las reuniones correspondientes con los administrativos y comerciantes de ser necesario, la cual estará destinada para albergar hasta 10 personas.

Cocineta: Es necesario para el personal administrativo contar con un comedor pequeño y un área de cocina, para que pueda ser utilizado en la hora de almuerzo.

Servicio sanitario para hombres y mujeres: Los cuales estarán destinados para el personal administrativo, constará de 2 lavamanos, 2 inodoros para mujeres y 1 inodoro y 1 urinal para hombres.

Cuarto de aseo: Es un cuarto de limpieza, ubicado estratégicamente cerca de los baños para garantizar la rápida atención a estas áreas.

Cuadro de áreas	Dimensiones	M2
Sala de espera	4.84 m x 5.70 m	27.59 m2
Recepción	4.84 m x 3.40 m	16.46 m2
Dirección	3.90 m x 3.50 m	13.65 m2
Asistente administrativa	3.90 m x 3.50 m	13.65 m2
Control sanitario	3.90 m x 3.50 m	13.65 m2
Contabilidad	3.90 m x 3.50 m	13.65 m2
Archivos	2.50 m x 3.50 m	8.75 m2
Informática	3.90 m x 3.50 m	13.65 m2
Sala de reuniones	4.90 m x 3.50 m	17.15 m2
Cocineta	4.90 m x 3.50 m	17.15 m2
Servicio sanitario para personal femenino	2.88 m x 3.50 m	10.08 m2
Servicio sanitario para personal masculino.	2.88 m x 3.50 m	10.08 m2
Cuarto de aseo	2.00 m x 3.50 m	7 m2

- **Área de personal de servicio - Mantenimiento y seguridad**

Es el personal encargado y dedicado a mantener el orden, la limpieza y la seguridad del mercado gastronómico. Está relacionado con todas las áreas, ya que necesita acceder a ellas para realizar el trabajo. También se recibirá la mercadería para ser entregado a los comerciantes del mercado.

A continuación, se detallarán cada una de sus áreas y funciones:

Descripción de áreas:

Casilleros: Espacio destinado para albergar las pertenencias de los empleados y trabajadores del mercado.

Servicio sanitario para personal masculino: Los cuales estarán destinados para el personal que trabaja dentro del mercado. El mismo estará equipado con 3 inodoros, 3 urinales y 3 lavamanos.

Servicio sanitario para personal femenino: Los cuales estarán destinados para el personal que trabaja dentro del mercado. El mismo estará equipado con 5 inodoros y 3 lavamanos.

Cuarto de aseo y limpieza general: Encargado de realizar la limpieza diaria en el mercado.

Depósito general: Zona que tiene como función almacenar, conservar cualquier tipo de productos o mercancía en el mercado.

Mantenimiento: Encargado de revisar, conservar y reparar cualquier daño que le ocurra la infraestructura o cualquiera de las instalaciones existentes; instalaciones sanitarias, instalaciones eléctricas e instalaciones sanitarias e hidráulicas y recolección de basura.

Garita de seguridad: Su función principal es la de garantizar la seguridad del mercado. Se encargará de vigilar la entrada y salida para evitar actos delictivos. Se le dotará de un servicio sanitario.

Cuarto de cámaras de seguridad: Espacio donde se encuentran las cámaras de seguridad.

Tinaquera y área de basura general: Es la zona destinada para la eliminación de los diferentes tipos de desechos generados por el mercado gastronómico.

Cuadro de áreas	Dimensiones	M2
Casilleros	11.95 m x 3.35 m	40.03 m2
Servicio sanitario para personal femenino.	4.20 m x 3.20 m	13.44 m2
Servicio sanitario para personal masculina.	4.70 m x 3.20 m	15.04 m2
Cuarto de aseo y limpieza general	2.50 m x 3.80 m	9.50 m2
Depósito general	3.85 m x 3.80 m	14.63 m2
Mantenimiento	3.50 m x 3.80 m	13.30 m2
Garita de seguridad - A	1.50 m x 2.90 m	4.35 m2
Garita de seguridad - B	1.50 m x 2.90 m	4.35 m2
Cuarto de CVV (cámaras de seguridad).	2.80 m x 3.80 m	10.64 m2
Área de desechos (tinaquera y área de basura general).	12.05 m x 12.40 m	149.42 m2

- **Zona gastronómica**

Stand o puesto gastronómico

Es el espacio vinculado a la gastronomía que servirá como medio para obtener los productos o alimentos que se ofertarán en el mercado, el mismo constará de una cocina diseñada, de manera que permita la circulación de manera cómoda.

Para su diseño se utiliza la regla del triángulo que consiste en distribuir la cocina en 3 zonas:

1. Zona de cocción la cual dispondrá de una estufa y el horno
2. Zona de lavado
3. Zona de almacenaje (Despensa y frigorífico)
4. Zona de atención al público

El mobiliario de cocina debe ser de acero inoxidable y los sobres con acabados de granito y/o mármol. Se recomienda que el piso debe ser epóxico, el cual debe cumplir con las siguientes necesidades:

- Resistente a las manchas de los alimentos
- Resistencia al deterioro y al derretimiento
- Resistencia al deslizamiento
- Antimicrobiano
- Superficie sin uniones el cual permite aplacar los gérmenes
- Resistente a los desinfectantes y desengrasantes que se utilizan en la limpieza.

Descripción de áreas:

Área de atención al público y caja: Zona destinada a la interacción con el consumidor y se transmite el cobro del producto.

Cocina: La zona de preparación de alimentos.

Cuadro de áreas	Dimensiones	M2
Puesto gastronómico	4.12 m x 5.12	21.09 m2

Áreas comunes

Las áreas comunes es el espacio de donde las personas encontrarán las mesas y asientos que se utilizarán para consumir los productos del mercado o interactuar entre sí.

A continuación, se detallarán cada una de sus áreas y funciones:

Descripción de áreas:

Comedor común (área para mesas y sillas): Es el área establecida dentro del mercado para las personas que requieran de un asiento para degustar los platillos o simplemente estar y compartir. Constará de mesas que permitan sentarse grandes grupos, así como espacios para 1 o 2 personas.

Servicio sanitario público para mujeres: Los cuales estarán destinados para el público femenino. El mismo estará equipado con 10 inodoros, 10 lavamanos, 2 zonas para el cambio de bebé.

Servicio sanitario público para hombres: Los cuales estarán destinados para el público masculino. El mismo estará equipado con 10 inodoros, 4 urinales y 10 lavamanos.

Servicio sanitario para personas con discapacidad: De acuerdo con la Secretaría Nacional de Discapacidad conocido por sus siglas SENADIS y mediante el artículo 35 de la Reglamentación, Ley 42 de 1999. Todo edificio debe proporcionar accesibilidad física al público en general y puestos de trabajo, por ende, se proporcionarán servicios sanitarios para personas con discapacidad y movilidad limitada.

El mismo constará con las dimensiones requeridas para el acceso a sillas de ruedas y espacio suficiente para maniobrar. Se le identificará como el símbolo internacional de accesibilidad.

Para su diseño se tomarán en cuenta los siguientes criterios:

- Se incluirá una barra abatible de soporte horizontal colocada al lado del sanitario a una altura de 70 centímetros.
- El asiento del inodoro estará a una altura entre 50 y 53 centímetros del nivel del suelo.
- La puerta de acceso tendrá un mínimo de 90 centímetros, se le identificará como el símbolo internacional de accesibilidad.
- El piso debe ser antideslizante y contará con una pendiente hidráulica de 2%.
- Se recomienda instalar alarmas visuales y sonoras en los baños.

Se destinará un baño para hombre y uno para mujeres, el cual contendrá un servicio sanitario y un lavamanos.

Cuarto de aseo: Es un cuarto de limpieza, ubicado estratégicamente cerca de los baños para garantizar la rápida atención a estas áreas.

Cuadro de áreas	Dimensiones	M2
Interior del mercado (área de mesas y sillas).	83.62 m x 65.29 m	5,549.55 m2
Servicio sanitario público para mujeres.	6.10 m x 6.12 m x 2	74.66 m2
Servicio sanitario público para hombres.	6.10 m x 6.12 m x 2	74.66 m2
Servicio sanitario para personas con discapacidad.	2.12 m x 2.00 m x 4	16.96 m2
Cuarto de aseo	2.12 m x 2.00 m x 2	8.48 m2

Zona bar

Es el espacio destinado al consumo de cerveza artesanal, vino o tragos especializados, el cual se complementa con espacio para el consumo de alimentos y degustar los platillos.

A continuación, se detallarán cada una de sus áreas y funciones:

Descripción de áreas:

Refrigeración: Espacio destinado a la refrigeración de las cervezas o tragos especializados para poder conservarlos.

Almacén: Área destinada para el almacenamiento de alimentos, bebidas y otros insumos.

Área de caja: Zona donde se transmite el cobro del producto.

Área para mesas y sillas: Área establecida para las personas que requieran de un asiento para degustar sus platillos, cervezas y otras bebidas. Constará de mesas que permitan sentarse grandes grupos, así como espacios para 1 o 2 personas.

Servicio sanitario para el personal del bar: Se dotará de un baño exclusivo para el personal que labora en el bar. Se utilizarán las dimensiones de accesibilidad.

Servicio sanitario público para mujeres: Los cuales estarán destinados para los clientes y consumidores de esta zona. Constará de 3 inodoros y 3 lavamanos.

Servicio sanitario público para hombres: Los cuales estarán destinados para los clientes y consumidores de esta zona. Constará de 2 inodoros, 1 urinal y 3 lavamanos.

Servicio sanitario para personas con discapacidad: De acuerdo con la Secretaría Nacional de Discapacidad, conocido por sus siglas SENADIS y mediante el artículo 35 de la Reglamentación, Ley 42 de 1999. Todo edificio debe proporcionar accesibilidad física al público en general y puestos de trabajo, por ende, se proporcionarán servicios sanitarios para personas con discapacidad y movilidad limitada.

El mismo contará con las dimensiones requeridas para el acceso a sillas de ruedas y espacio suficiente para maniobrar. Se le identificará como el símbolo internacional de accesibilidad.

Para su diseño se tomará en cuenta los siguientes criterios:

- Se incluirá una barra abatible de soporte horizontal colocada al lado del sanitario a una altura de 70 centímetros.
- El asiento del inodoro estará a una altura entre 50 y 53 centímetros del nivel del suelo.
- La puerta de acceso tendrá un mínimo de 90 centímetros, se le identificará como el símbolo internacional de accesibilidad.
- El piso debe ser antideslizante y contará con una pendiente hidráulica de 2%.
- Se recomienda instalar alarmas visuales y sonoras en los baños.

Se destinará un baño ambos sexos, el cual contendrá un servicio sanitario y un lavamanos.

Cuarto de aseo: Es un cuarto de limpieza, ubicado estratégicamente cerca de los baños para garantizar la rápida atención a estas áreas.

Terraza al aire libre: Terraza para uso exclusivo de las personas que asisten al área del bar, compuesto de mesas y sillas.

Cuadro de áreas	Dimensiones	M2
Bar	4.13 m x 4.27 m	8.61 m2
Refrigeración	2.44 m x 3.53 m	8.61 m2
Almacén	2.44 m x 3.00 m	7.32 m2
Área para mesas y sillas	16.46 m x 10.88 m	179.08 m2
Servicio sanitario público para mujeres	2.58 m x 3.14 m	8.10m2
Servicio sanitario público para hombres	2.58 m x 3.14 m	8.10m2
Servicio sanitario para personas con discapacidad.	2.12 m x 2.00 m x 2	8.48 m2
Servicio sanitario para el personal femenino del bar.	3.17 m x 2.10 m	6.66m2
Servicio sanitario para el personal masculino del bar.	3.17 m x 2.10 m	6.66 m2
Cuarto de aseo	2.44 m x 2.00 m	4.88 m2
Terraza al aire libre	16.14 m x 18.27 m	294.88 m2

Actividades complementarias (recreación)

Es la zona destinada a la participación e integración de sus visitantes mediante las diversas actividades, eventos culturales y zona de juegos.

A continuación, se detallarán cada una de sus áreas y funciones:

Descripción de áreas:

Zona de juego y actividades para niños (3 a 10 años): Ubicado en planta alta, es un espacio destinado para la recreación y juego de niños. El mismo también puede ser utilizado para para realizar eventos especiales y actividades exclusiva para niños.

Espacio cultural (Auditorio): Zona ubicada en la planta alta de nuestro mercado. Este pequeño espacio se puede utilizar tanto para presentaciones, eventos culturales, publicidad de productos o cualquier otro evento relacionado a la gastronomía y otros rubros. También es un buen espacio para celebrar ciertas festividades que organice el mercado con la intención de alegrar y de exaltar la zona.

Servicio sanitario público para mujeres: Los cuales estarán destinados para el público femenino. El mismo estará equipado con 10 inodoros, 10 lavamanos, 2 zonas para el cambio de bebé.

Servicio sanitario público para hombres: Los cuales estarán destinados para el público masculino. El mismo estará equipado con 10 inodoros, 4 urinales y 10 lavamanos.

Servicio sanitario para personas con discapacidad: De acuerdo con la Secretaría Nacional de Discapacidad conocido por sus siglas SENADIS y mediante el artículo 35 de la Reglamentación, Ley 42 de 1999, todo edificio debe proporcionar accesibilidad física al público en general y puestos de trabajo, por ende, se

proporcionarán servicios sanitarios para personas con discapacidad y movilidad limitada.

El mismo contará con las dimensiones requeridas para el acceso a sillas de ruedas y espacio suficiente para maniobrar. Se le identificará como el símbolo internacional de accesibilidad.

Para su diseño se tomarán en cuenta los siguientes criterios:

- Se incluirá una barra abatible de soporte horizontal, colocada al lado del sanitario a una altura de 70 centímetros.
- El asiento del inodoro estará a una altura entre 50 y 53 centímetros del nivel del suelo.
- La puerta de acceso tendrá un mínimo de 90 centímetros, se le identificará como el símbolo internacional de accesibilidad.
- El piso debe ser antideslizante y contará con una pendiente hidráulica de 2%.
- Se recomienda instalar alarmas visuales y sonoras en los baños.

Se destinará un baño para hombre y uno para mujeres el cual contendrá un servicio sanitario y un lavamanos.

Cuarto de aseo: Es un cuarto de limpieza, ubicado estratégicamente cerca de los baños para garantizar la rápida atención a estas áreas.

Cuadro de áreas	Dimensiones	M2
Zona de juego de niños (3 a 10 años)	17.13 m x 12.34 m	211.38 m2
Espacio cultural (Auditorio)	36.02 m x 20.16 m	726.16 m2

Servicio sanitario público para mujeres	6.10 m x 6.12 m	37.32 m ²
Servicio sanitario público para hombres	6.10 m x 6.12 m	37.32 m ²
Servicio sanitario para personas con discapacidad.	2.12 m x 2.00 m x 4	16.96 m ²
Cuarto de aseo	2.12 m x 2.00 m x 2	8.48 m ²

Equipamiento e instalaciones

A continuación, se detallará cada una de sus áreas y funciones:

Descripción de áreas:

Planta eléctrica: Es una zona indispensable en nuestro mercado, ya que garantiza que el suministro eléctrico siga funcionando, a pesar de que el mismo se haya interrumpido.

Cuarto para aire acondicionado: La climatización del mercado es de gran importancia para el confort de los usuarios, quienes lo más probable pasarán varias horas dentro del edificio.

Tanque de reserva de agua potable: El tanque de reserva existe con la finalidad de ser utilizado en caso tal de que el flujo de agua potable dentro del edificio sea interrumpido por cualquier razón y para el uso del sistema contra incendios del edificio.

Sistema contra incendios: Es un sistema de alarma que busca evitar y/o controlar un incendio de manera segura y lo más rápido posible. Dado que se trata de un mercado gastronómico, el cual estará compuesto por múltiples cocinas, se utilizará los siguientes sistemas para la prevención del fuego dentro del edificio: hidrante, la

ventilación de aire inerte, rociadores, sistema de detección de calor, sistema de detección de humo, sistema de extensión del fuego con agua y, sistema de extensión del fuego con ases.

Tratamiento de aguas servidas: Se utilizará el sistema sanitario existente.

Cuarto de cámara de seguridad: Es una oficina que contará con puestos de vigilancia con pantallas para garantizar la seguridad del mercado.

Cuadro de áreas	Dimensiones	M2
Planta eléctrica	2.90 m x 3.80	10.02 m2
Cuarto para aire acondicionado.	2.90 m x 3.80	10.02 m2
Tanque de reserva de agua potable.		
Sistema contra incendios		
Tratamiento de aguas servidas.	18 m x 21 m	378 m2
Cuarto de cámaras de seguridad.	2.80 m x 3.80	10.64 m2

5.3. Criterios de Diseño

Estos no son más que los requerimientos técnicos que se utilizan para conseguir los objetivos generales del proyecto, los cuales están basados en la investigación que se ha llevado a cabo y así cumplir con las necesidades de diseño planteadas.

La composición de este edificio fue diseñada para crear un modelo contemporáneo, el cual respeta la forma en la que se distribuyen los espacios en los mercados, sin embargo, su diseño es completamente diferente a los mercados que se encuentran en la actualidad del país. Para la composición de este edificio se utilizan dos figuras geométricas, en la planta baja se utiliza el rectángulo en donde se encuentran distribuidos y en planta alta, se encuentra igualmente, una planta rectangular, pero más pequeña. Se busca que el edificio mantenga una forma simétrica, tanto en fachada al igual que en su distribución interior.

La fachada estará compuesta de muros cortinas que permitan la visibilidad desde su interior hacia el exterior y viceversa.

Se busca crear un ambiente acogedor en su interior, por lo que se le da importancia a la materialidad, el uso de colores neutros, vegetación; elementos como la madera y el concreto arquitectónico serán sus protagonistas.

Se proponen estacionamientos en el lateral derecho del edificio, eso sí, se arborizará la zona para crear un ambiente agradable. Se colocarán los estacionamientos para personas con discapacidad y embarazadas al frente y cerca de las entradas al mercado para facilitar el ingreso a estas personas, los cuales estarán debidamente identificados. Los estacionamientos para bicicletas y motocicletas se colocarán en la zona posterior. El acceso a esta zona será por el lateral derecho del Mercado Gastronómico.

La garita de seguridad estará ubicada antes de la entrada a los estacionamientos, de modo que se pueda llevar un control de los autos que entran y salen del mercado y habrá una segunda garita que se colocará en la zona de servicio que es por donde acceden los camiones para acceder al proyecto.

El área de carga y descarga se ubica en la parte posterior del terreno y esto con la intención de que esta área se separe de las áreas del mercado, para su acceso se crea un segundo acceso.

El área de basura se coloca en una parte alejada en la porción posterior del terreno, el mismo cuenta con acceso directo, cerca al área de carga, descarga y de maniobras, el mismo cuenta con acceso directo. La planta de tratamiento se ubica en la zona frontal, frente a los estacionamientos para el público en general, el mismo estará rodeado de vegetación. El tanque de reserva de agua se colocará en el techo del mercado.

El diseño del mercado en sí mantiene la forma del terreno con la intención de aprovechar el espacio y el mismo contará con 6 accesos inmediatos.

El área administrativa se ubica a en el lateral izquierdo del mercado y el mismo contará con sus estacionamientos cercanos al edificio. El acceso se dará por el segundo acceso del proyecto.

5.4. Criterios y descripción del concepto

Son los parámetros que permitirán determinar los requisitos que deben cumplir los espacios para lograr que nuestro diseño sea estético y funcional.

Entre los criterios que se deben tomar en cuenta están:

- Orientación del mercado: Busca orientar de forma óptima el edificio y sus espacios.
- Climatización: Se utilizará un sistema de climatización centralizada para mayor confort y comodidad.
- Ambientación: Se implementarán áreas de vegetación en el interior y en el exterior que ayuden a embellecer y refrescar la zona, proporcionando sombra y proteger de los rayos directos del sol.
- Iluminación: El espacio permitirá la entrada de la luz natural y a su vez se complementará con el uso de la iluminación artificial.
- Dimensiones: Se procura diseñar espacios que estén adecuadamente dimensionados con relación a su importancia dentro de nuestro proyecto y para esto se debe tomar en cuenta el mobiliario y equipamiento a utilizar.
- Accesibilidad: Se dotará nuestro mercado con las normativas de acceso, las cuales permitirían que nuestros espacios sean accesibles para todo tipo de personas, mediante la implementación de rampas de ser necesarias, amplios pasillos, ascensores, estacionamientos y baños, de acuerdo con las normativas del Manual de Acceso de la Secretaría Nacional de Discapacidad, conocido por sus siglas SENADIS.

El concepto del proyecto se crea tomando en cuenta cada una de las actividades que se proponen para el mismo. Siguiendo nuestra línea de diseño e interdisciplinariedad, se propone un concepto de edificio que conste de dos volúmenes, un nivel en planta baja y la planta alta.

En su planta baja, el cual será un espacio cerrado, estarán colocados los puestos gastronómicos y por cada 3 puestos gastronómicos se crea un área de circulación, la cual permita ir de una zona a otra sin interrupciones.

Se diseña un comedor central que invita a quedarse, a interactuar o simplemente estar, se le dotará con área verde en el espacio central con la intención de traer parte de la naturaleza a su interior.

Se colocarán dos escaleras a los costados y un sistema de elevador y escaleras automáticas en medio. El elevador será de uso exclusivo para las personas con discapacidad.

Siguiendo con el mismo concepto en planta alta, se le dotará de actividades diversas como lo son juegos para niños, un pequeño auditorio para actividades culturales y más puestos gastronómicos.



Diagrama explicativo 5 *Representación de Mercado Gastronómico.*
Elaborado por el autor

En planta alta se complementará con una terraza abierta con miras hacia el exterior y en el perímetro se instalará un espacio para vegetación. Esto quiere decir que será un espacio cubierto de tierra para las plantas, el cual aporta un valor estético y llamativo del edificio. El mismo debe cumplir con los requisitos mínimos que procuran garantizar su correcta adecuación y seguridad mediante su aislación térmica y acústica, la correcta impermeabilización, fluido drenaje y la retención del agua de lluvia.

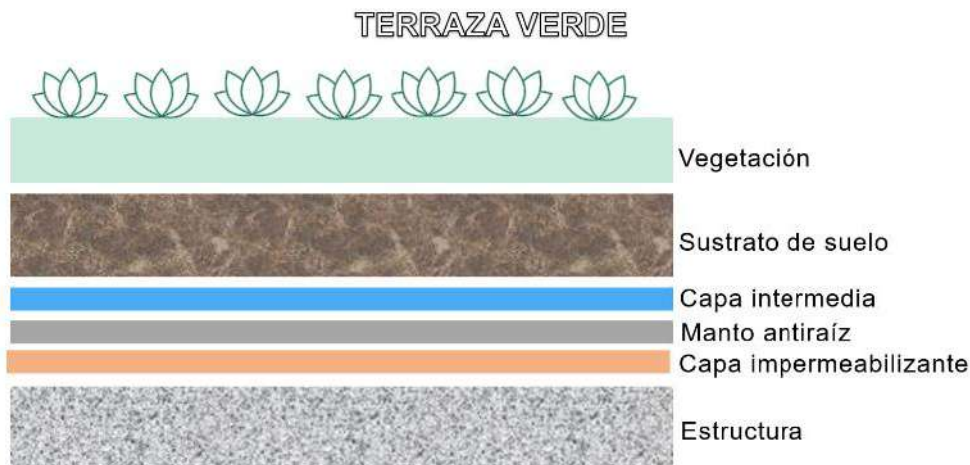


Diagrama Explicativo 6 *Terraza verde*
Elaborado por el autor

Diagrama de relaciones

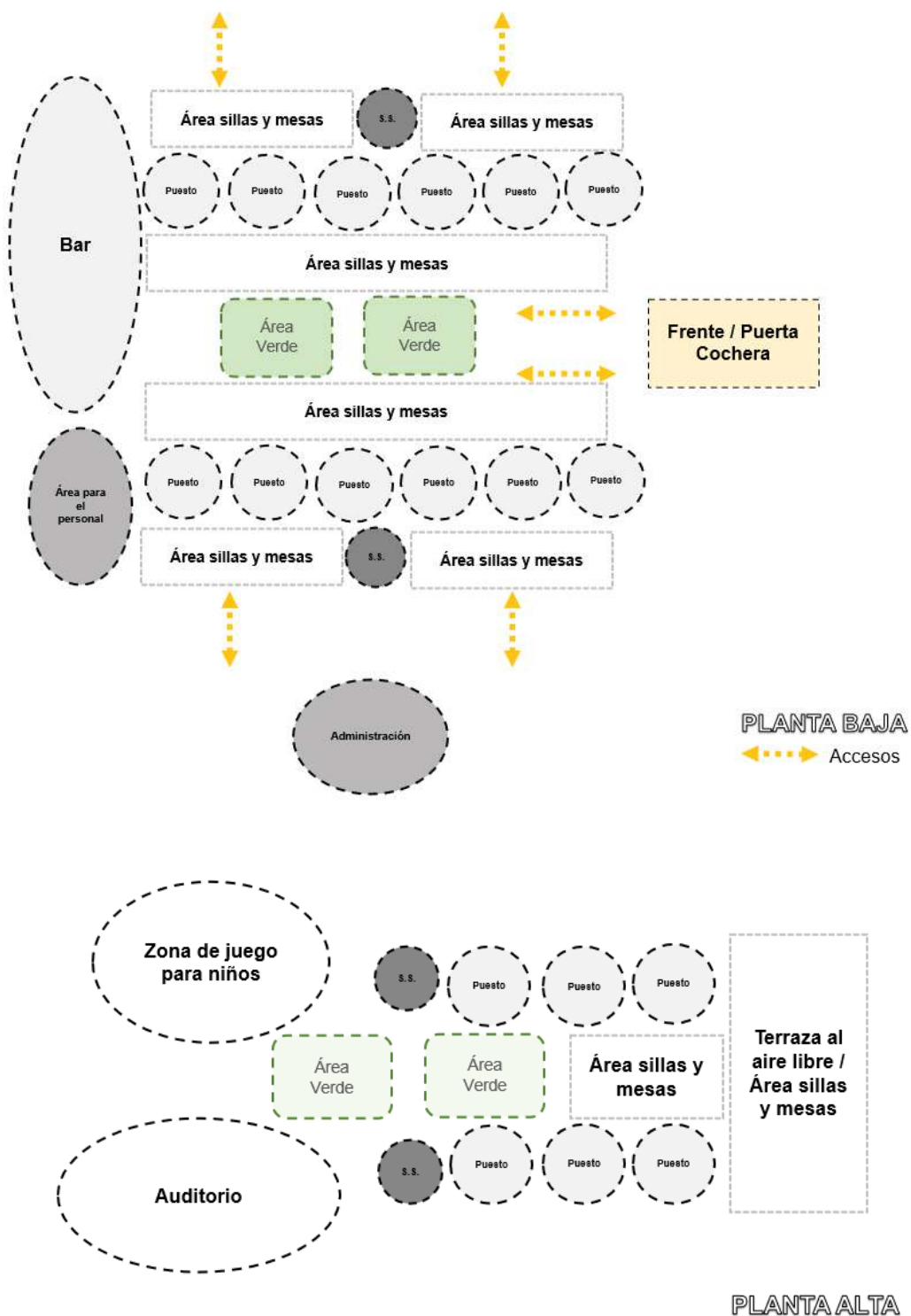


Diagrama explicativo 7 Esquema de relaciones del edificio según su forma
Elaborado por el autor

5.5. Programa arquitectónico

Zona de accesos y estacionamientos

- Puerta cochera
- Accesos vehiculares
- Estacionamientos administrativos
- Estacionamientos visitantes
- Estacionamientos para personas con discapacidad
- Estacionamientos para embrazadas
- Estacionamientos motos y bicicletas
- Estacionamientos carga y descarga
- Espacio de carga y descarga para camiones

Zona administrativa

- Sala de espera
- Recepción
- Dirección
- Asistente administrativa
- Control sanitario
- Contabilidad
- Archivos
- Informática
- Sala de reuniones
- Cocineta
- Servicio sanitario para personal femenino
- Servicio sanitario para personal masculino
- Cuarto de aseo

Área de personal de servicio - Mantenimiento y seguridad

- Casilleros
- Servicio sanitario para personal femenino
- Servicio sanitario para personal masculina
- Cuarto de aseo
- Depósito general
- Mantenimiento
- Garita de seguridad
- Cuarto de cámaras de seguridad
- Tinaquera y área de basura general

Zona gastronómica

Stand o puesto gastronómico

- Área de caja
- Cocina

Áreas comunes

- Comedor común (área para mesas y sillas)
- Servicio sanitario público para mujeres
- Servicio sanitario público para hombres
- Servicio sanitario público para personas con discapacidad
- Cuarto de aseo

Zona bar

- Bar
- Refrigeración
- Almacén
- Área de caja
- Área para mesas y sillas
- Servicio sanitario para personal femenino
- Servicio sanitario para personal masculino
- Servicio sanitario público para mujeres
- Servicio sanitario público para hombres
- Servicio sanitario público para personas con discapacidad
- Cuarto de aseo

Actividades complementarias (recreación)

- Zona de juego de niños (3 a 10 años)
- Espacio cultural (Auditorio)
- Servicio sanitario público para mujeres
- Servicio sanitario público para hombres
- Servicio sanitario público para personas con discapacidad
- Cuarto de aseo

Equipamiento e instalaciones

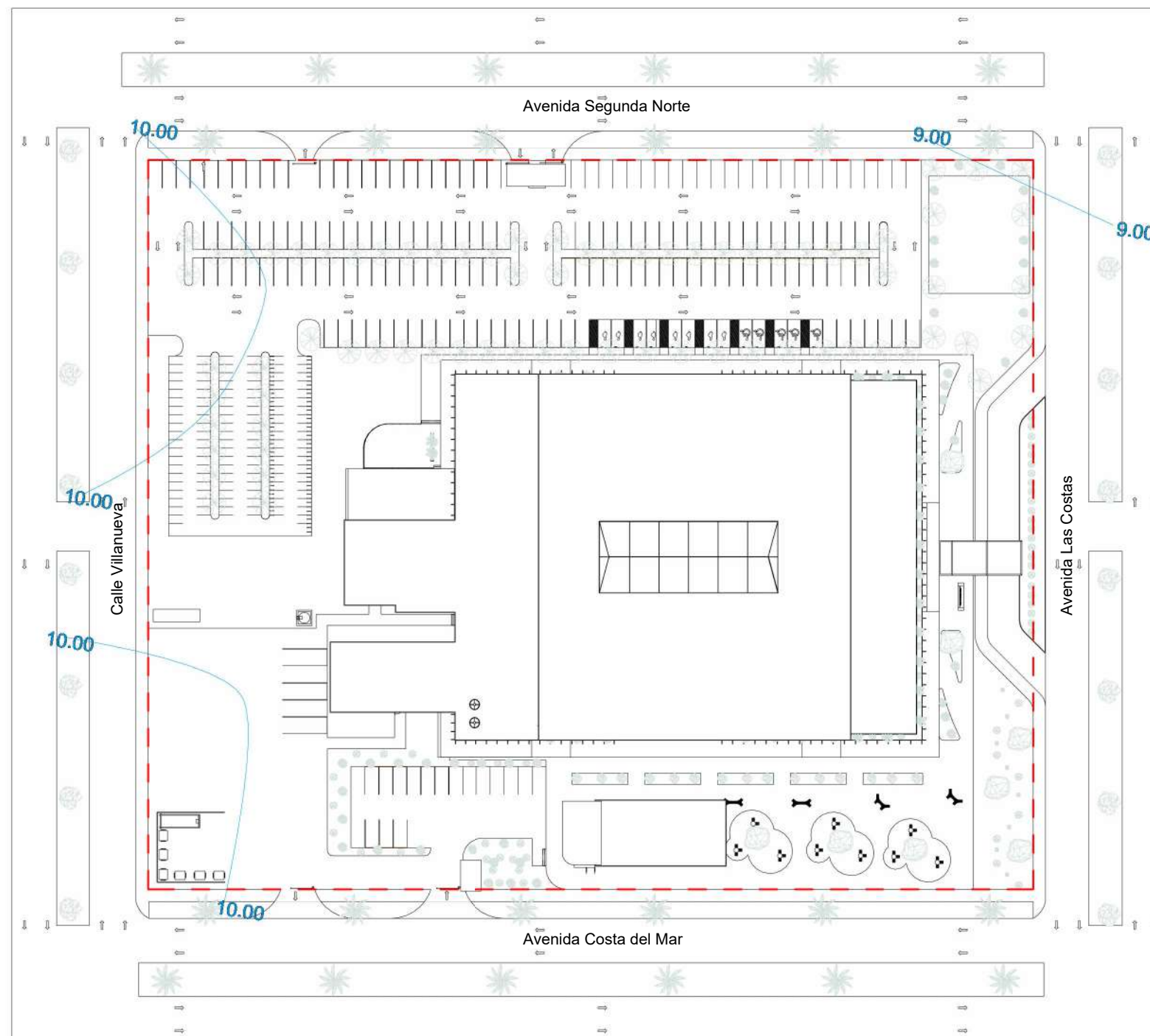
- Cuarto eléctrico
- Cuarto para aire acondicionado

- Área para tanque de gas
- Tanque de reserva de agua potable
- Sistema contra incendios
- Tratamiento de aguas servidas
- Sistema de seguridad

5.6. Propuesta arquitectónica



ZONA DE COSTA DEL ESTE COREGIMIENTO DE JUAN DÍAZ



LOCALIZACIÓN GENERAL Y TOPOGRAFÍA



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

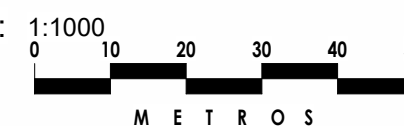
CONTENIDO:

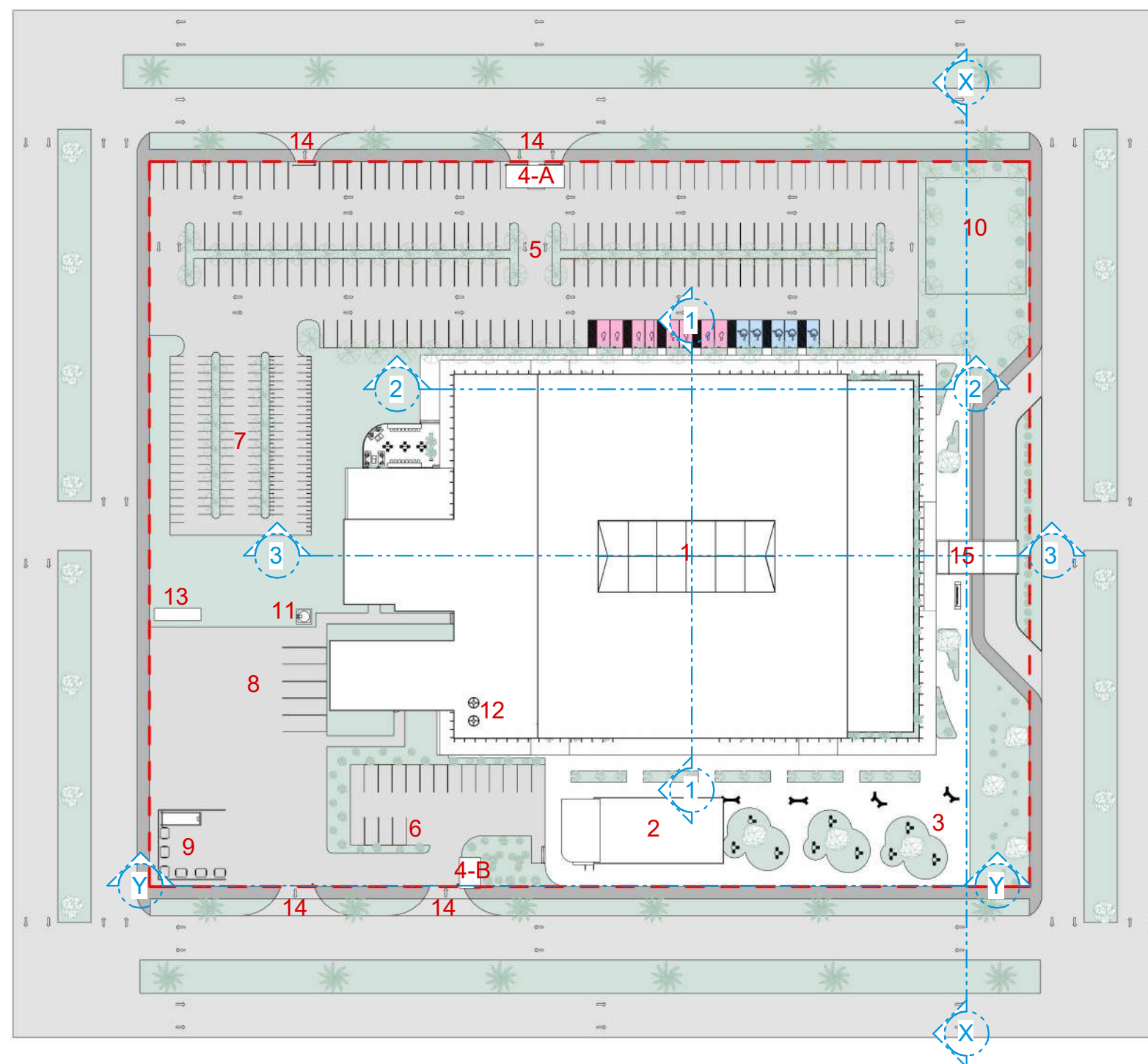
LOCALIZACIÓN GENERAL Y TOPOGRAFÍA

No. PLANO

A000

ESCALA:





PLAN MAESTRO MERCADO GASTRONÓMICO EN COSTA DEL ESTE

1. MERCADO GASTRONÓMICO
2. OFICINAS ADMINISTRATIVAS
3. PLAZA DE ENCUENTRO EXTERIOR
4. GARITA DE SEGURIDAD (A Y B)
5. ESTACIONAMIENTO PARA PÚBLICO GENERAL
6. ESTACIONAMIENTO PARA ADMINISTRATIVOS
7. ESTACIONAMIENTO PARA MOTOS Y BICICLETAS
8. ZONA DE CARGA Y DE CARGA Y ESTACIONAMIENTOS
9. ÁREA DE DESECHOS
10. TRATAMIENTO DE AGUAS SERVIDAS
11. TANQUE DE RESERVA DE AGUA POTABLE
12. TANQUE DE AGUA
13. TANQUE DE GAS
14. ACCESOS VEHICULARES
15. PUERTA COCHERA



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

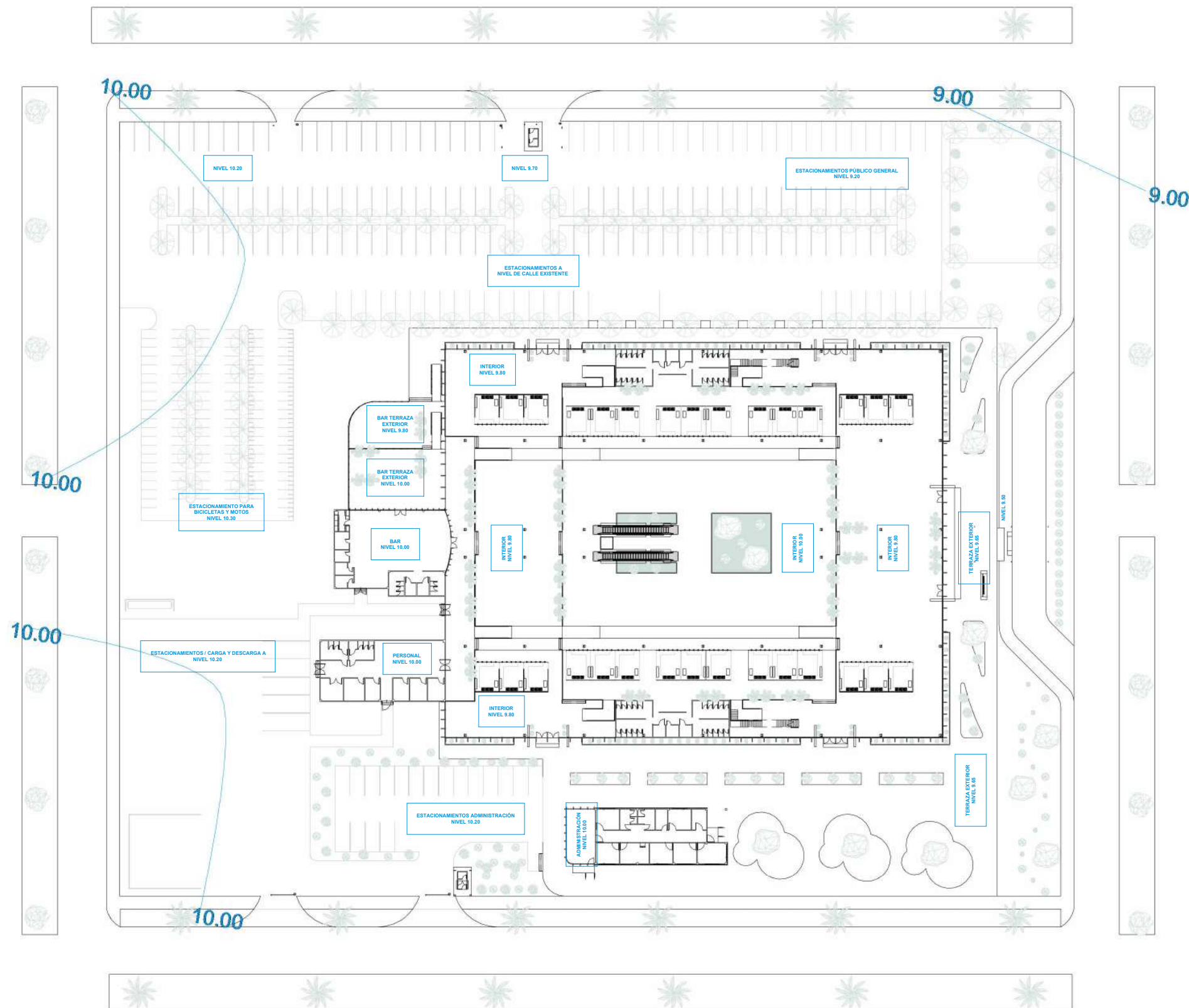
CONTENIDO:

PLAN MAESTRO MERCADO GASTRONÓMICO
EN COSTA DEL ESTE

No. PLANO

A001

ESCALA: 1:1000
0 10 20 30 40 50
M E T R O S



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

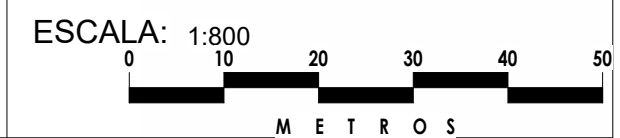
FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

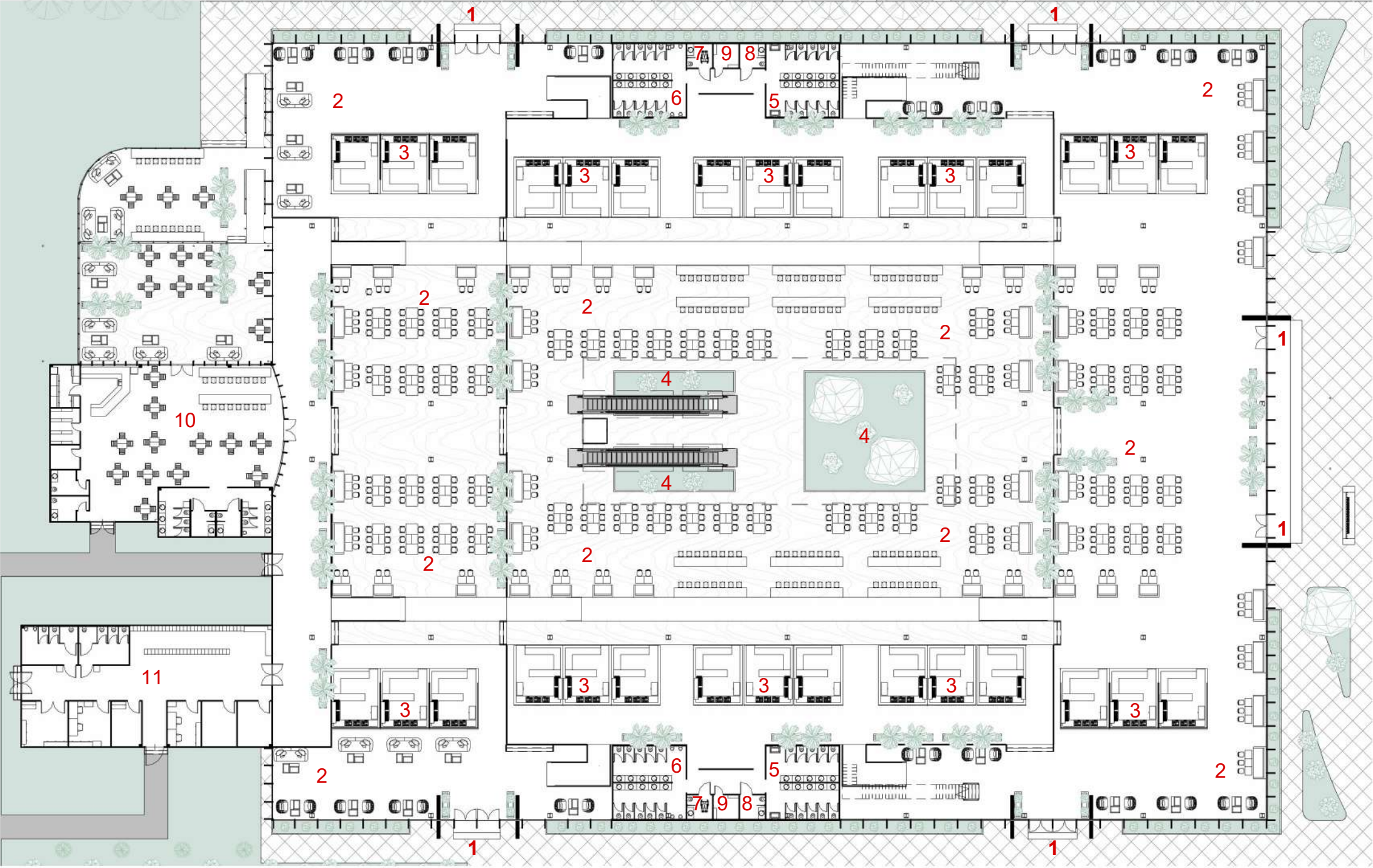
AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
PLANTA TOPOGRÁFICA Y NIVELES FINALES

No. PLANO
A002



PLANTA TOPOGRÁFICA Y NIVELES FINALES



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
PLANTA BAJA DE MERCADO GASTRONÓMICO

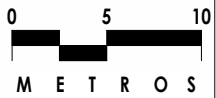
PLANTA BAJA DE MERCADO GASTRONÓMICO

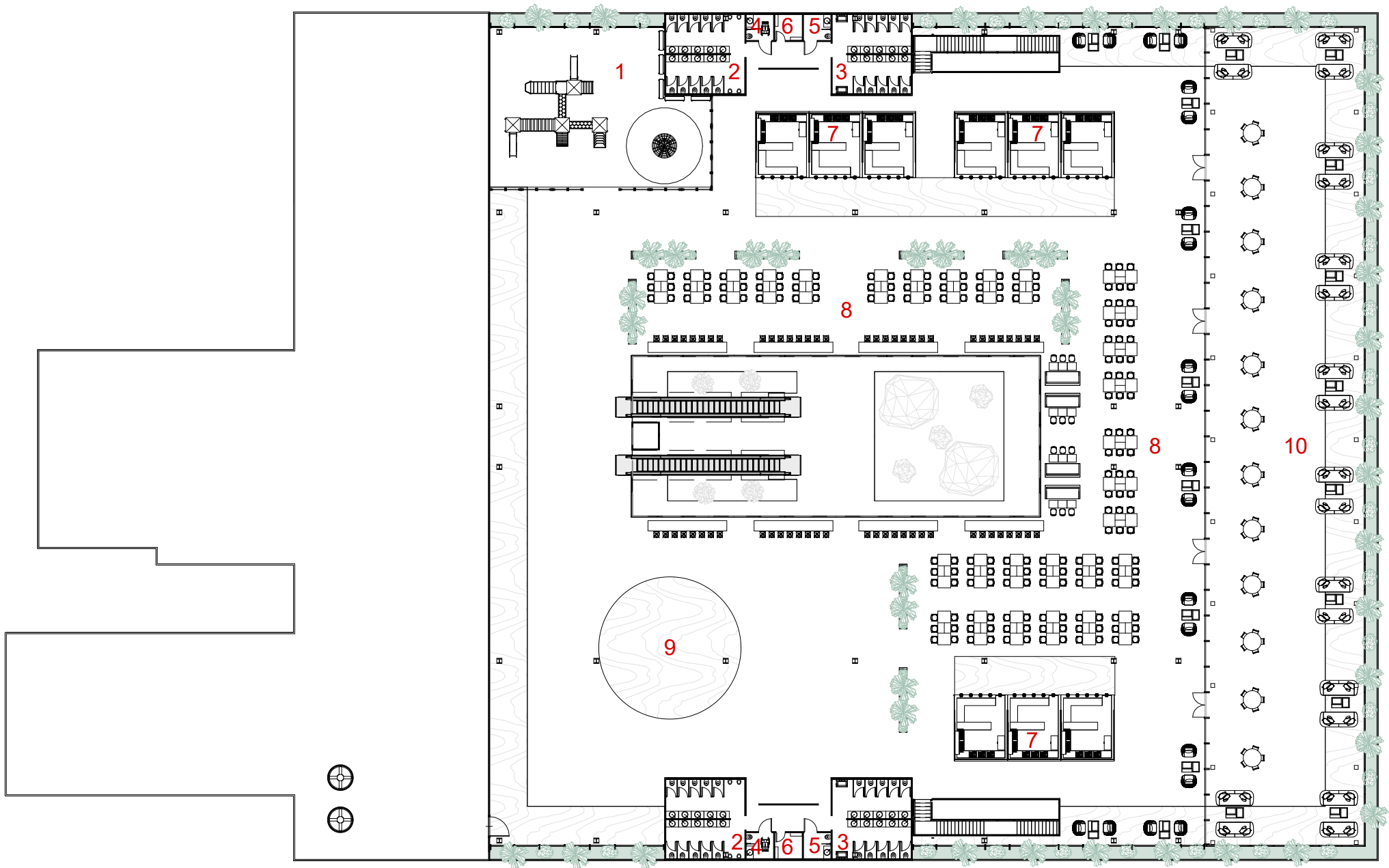
- | | | |
|---------------------------|---|----------------------|
| 1. ACCESOS PEATONALES | 5. SERVICIO SANITARIO PARA MUJERES | 9. CUARTO DE ASEO |
| 2. ÁREA DE MESAS Y SILLAS | 6. SERVICIO SANITARIO PARA HOMBRES | 10. BAR |
| 3. PUESTOS GASTRONÓMICOS | 7. SERVICIO SANITARIO PARA PERSONAS CON
DISCAPACIDAD-HOMBRES | 11. ZONA DE SERVICIO |
| 4. JARDÍN INTERIOR | 8. SERVICIO SANITARIO PARA PERSONAS CON
DISCAPACIDAD-MUJERES | |

No. PLANO

A003

ESCALA: 1:400





UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

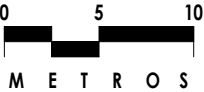
TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
PLANTA ALTA DE MERCADO GASTRONÓMICO

No. PLANO
A004

ESCALA: 1:400



- 1. JUEGO PARA NIÑOS
- 2. SERVICIO SANITARIO PARA HOMBRES
- 3. SERVICIO SANITARIO PARA MUJERES
- 4. SERVICIO SANITARIO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD - HOMBRES

- 5. SERVICIO SANITARIO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD - MUJERES
- 6. CUARTO DE ASEO
- 7. PUESTOS GASTRONÓMICOS
- 8. ZONA DE MESAS Y SILLAS

- 9. AUDITORIO/TARIMA
- 10. TERRAZA TECHADA AL AIRE LIBRE

PLANTA ALTA DE MERCADO GASTRONÓMICO



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
PLANTA ARQUITECTÓNICA DE PUESTO
GATRONÓMICO
ELEVACION FRONTAL DE PUESTO
GASTRONÓMICO
CONCEPTO

No. PLANO
A005

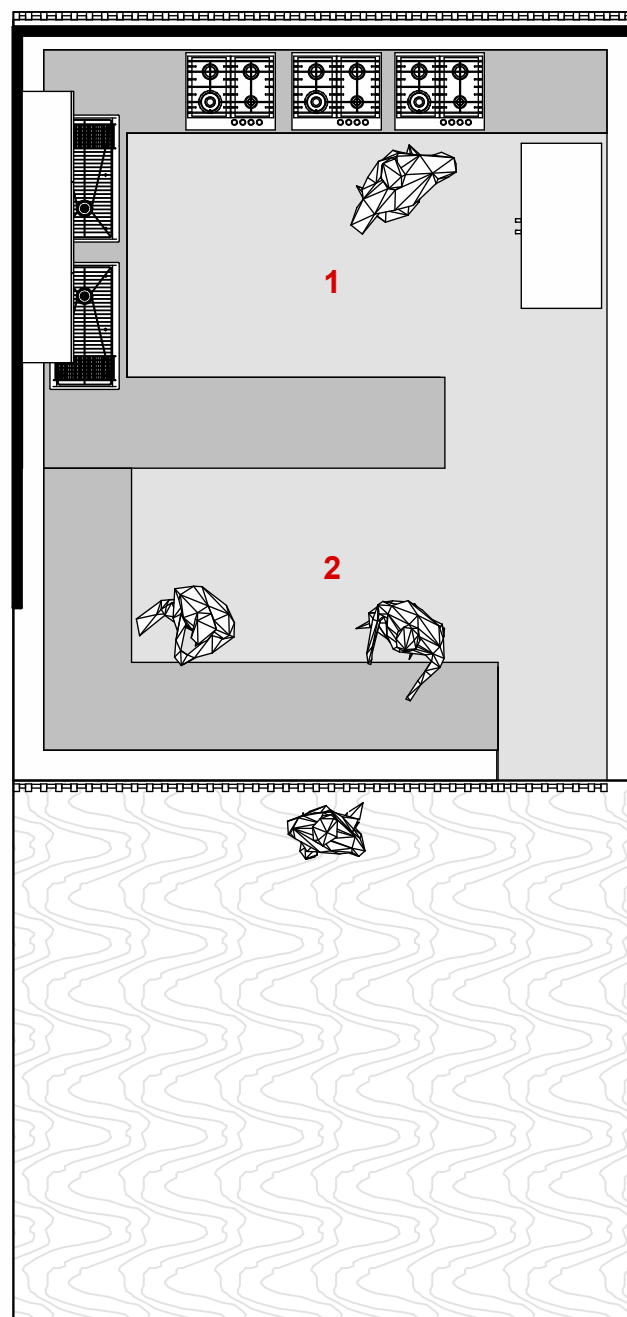
ESCALA: VARIADA



ELEVACIÓN FRONTAL DE PUESTO GASTRONÓMICO

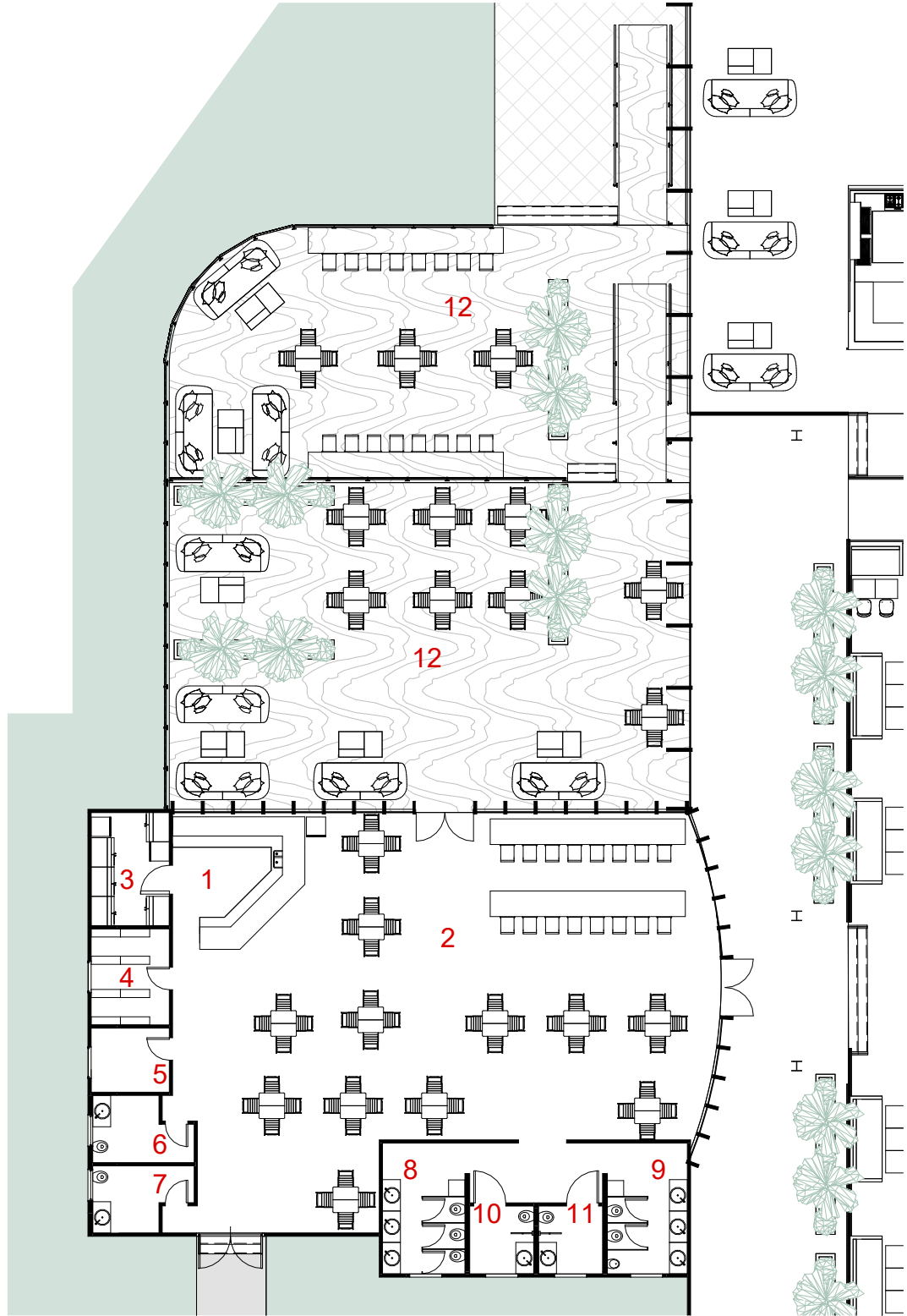


CONCEPTO
SIN ESCALA



PLANTA ARQUITECTÓNICA DE PUESTO GASTRONÓMICO





PLANTA ARQUITECTÓNICA DE BAR

1. BAR
2. ÁREA DE MESAS Y SILLAS
3. FRIGORIFICO
4. CUARTO DE ALMACENAMIENTO
5. CUARTO DE ASEO
6. SERVICIO SANITARIO PARA PERSONAL-MUJERES
7. SERVICIO SANITARIO PARA PERSONAL-HOMBRES
8. SERVICIO SANITARIO PARA MUJERES
9. SERVICIO SANITARIO PARA HOMBRES
10. SERVICIO SANITARIO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD - MUJERES
11. SERVICIO SANITARIO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD - HOMBRES
12. TERRAZA AL AIRE LIBRE



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

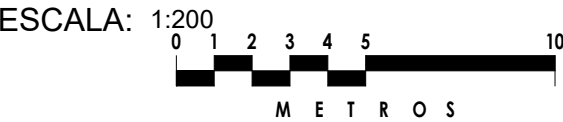
FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
PLANTA ARQUITECTÓNICA DE BAR

No. PLANO
A006





UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

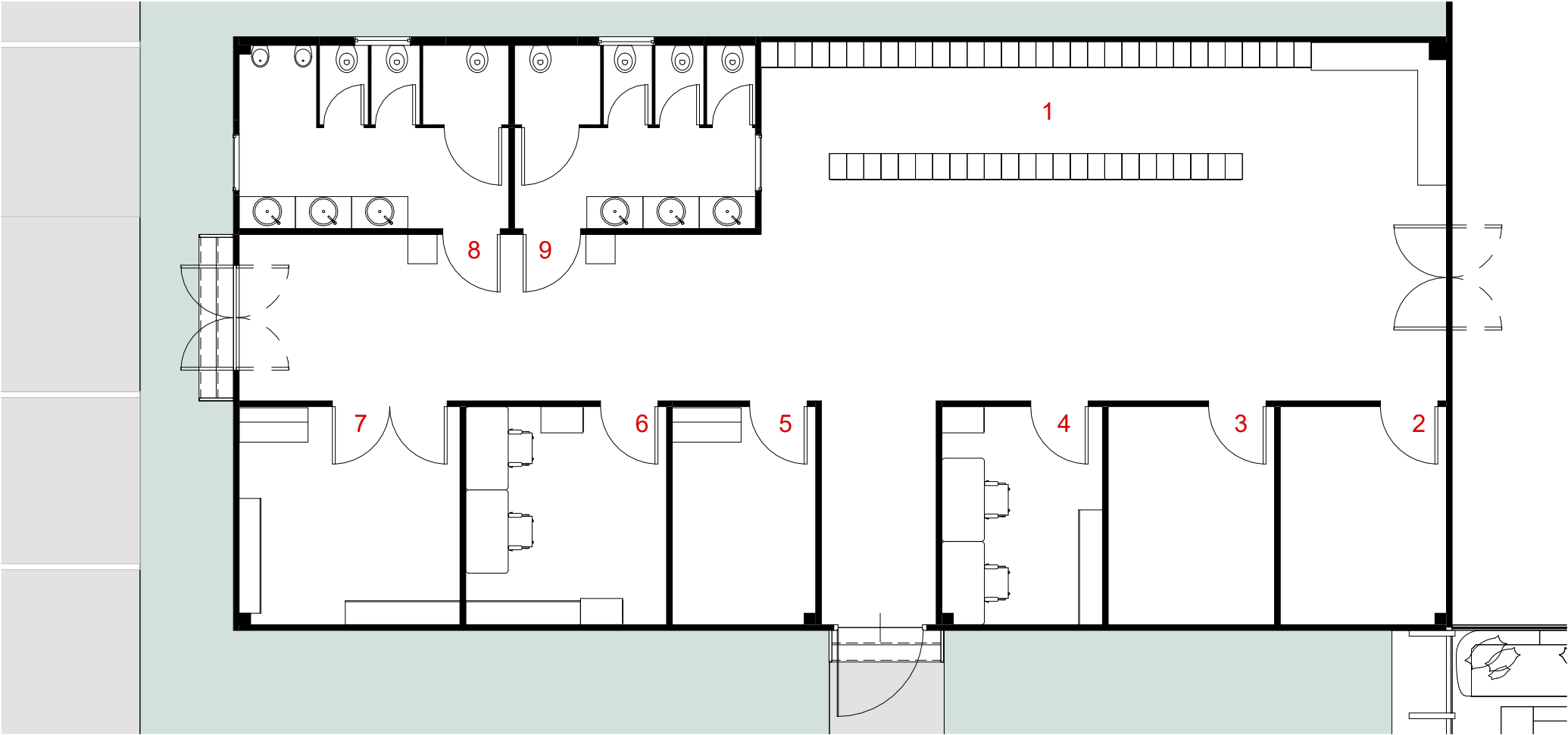
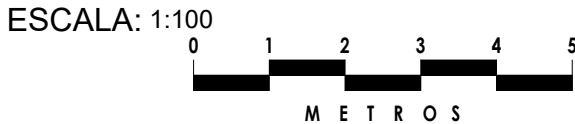
TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

PLANTA ARQUITECTÓNICA DE LA ZONA DE
SERVICIO, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD

No. PLANO
A007



PLANTA ARQUITECTÓNICA DE LA ZONA DE SERVICIO, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD

1. CASILLEROS PARA EL PERSONAL

2. CUARTO ELÉCTRICO

3. CUARTO DE AIRE ACONDICIONADO

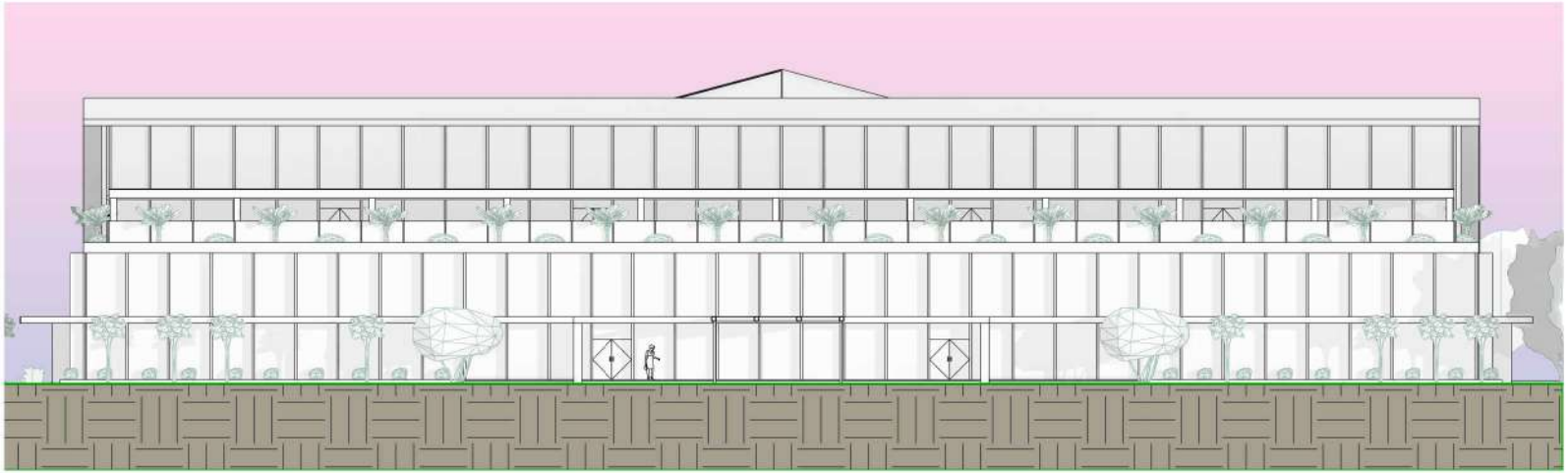
4. CUARTO DE CÁMARAS DE SEGURIDAD

5. CUARTO DE ASEO Y LIMPIEZA GENERAL
6. CUARTO DE MANTENIMIENTO

7. CUARTO DE DEPÓSITO GENERAL

8. SERVICIO SANITARIO PARA HOMBRES

9. SERVICIO SANITARIO PARA MUJERES



ELEVACIÓN FRONTAL MERCADO GASTRONÓMICO



ELEVACIÓN POSTERIOR MERCADO GASTRONÓMICO



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

ELEVACIÓN FRONTAL - MERCADO
GASTRONÓMICO

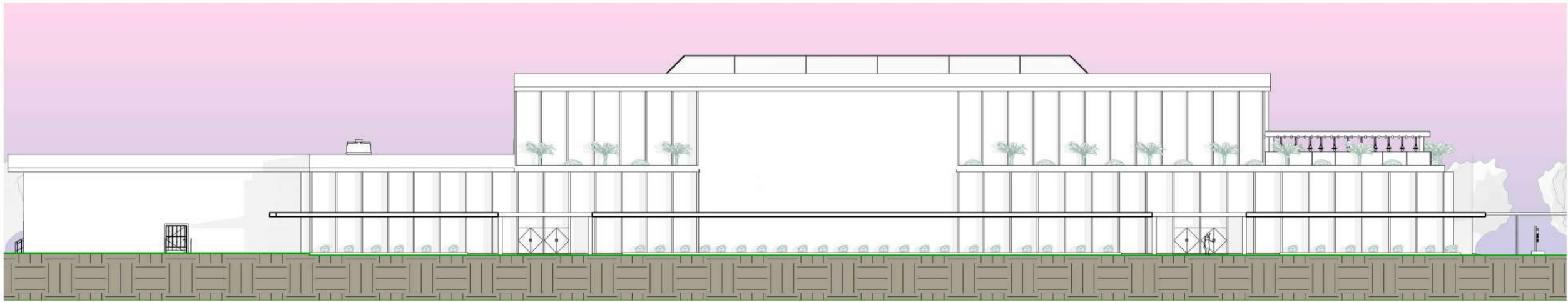
ELEVACIÓN POSTERIOR - MERCADO
GASTRONÓMICO

No. PLANO
A008

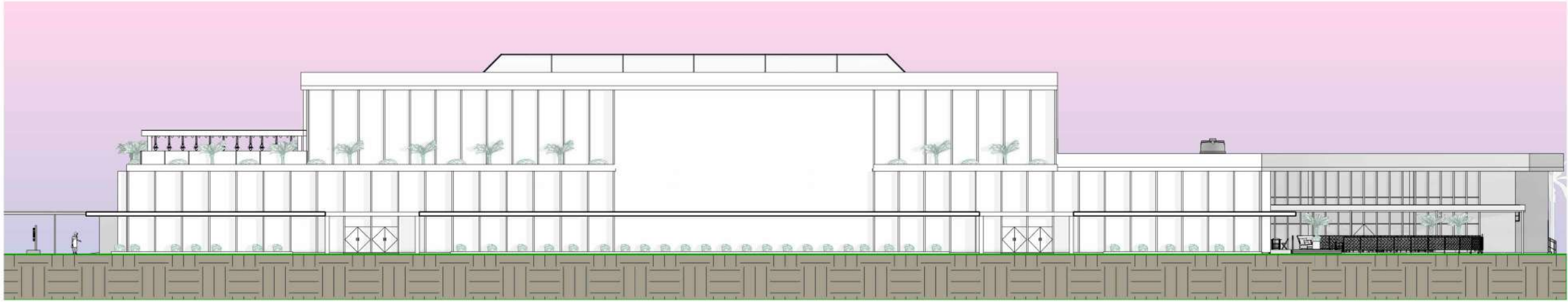
ESCALA: 1:350

0510

METROS



ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA MERCADO GASTRONÓMICO



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA MERCADO GASTRONÓMICO



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

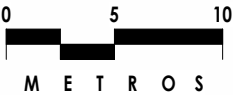
CONTENIDO:

ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA - MERCADO
GASTRONÓMICO

ELEVACIÓN LATERAL DERECHA - MERCADO
GASTRONÓMICO

No. PLANO
A009

ESCALA: 1:350





UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

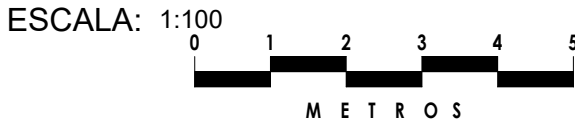
TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

PLANTA ARQUITECTÓNICA DE
ADMINISTRACIÓN

No. PLANO
A010



PLANTA ARQUITECTÓNICA DE ADMINISTRACIÓN

1. RECEPCIÓN

2. ÁREA DE ESPERA

3. OFICINA ADMINISTRATIVA

4. SERVICIO SANITARIO PARA MUJERES

5. SERVICIO SANITARIO PARA HOMBRES

6. CUARTO DE ASEO

7. OFICINA DE CONTABILIDAD

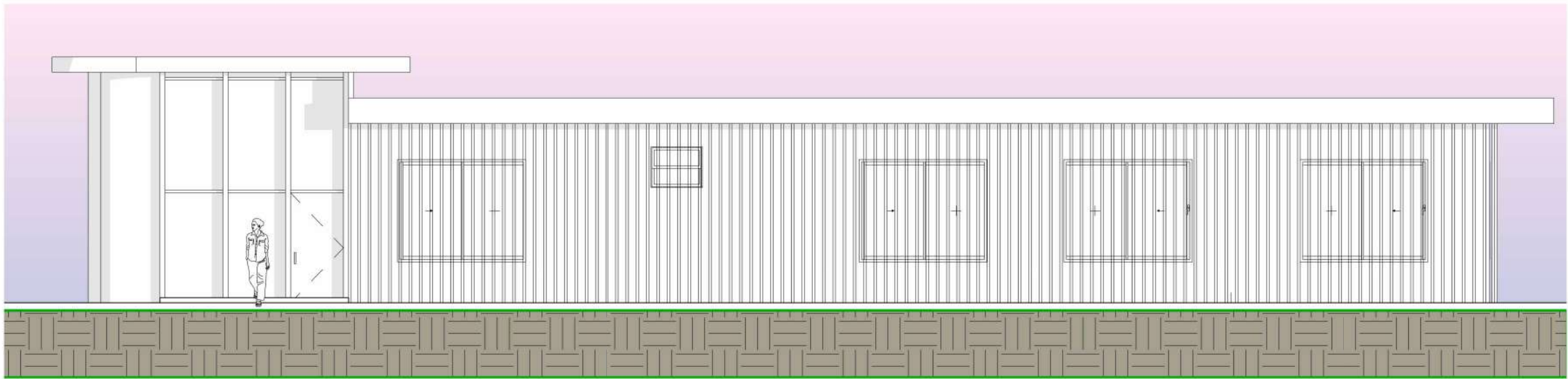
8. ARCHIVOS
9. DIRECCIÓN

10. COCINETA

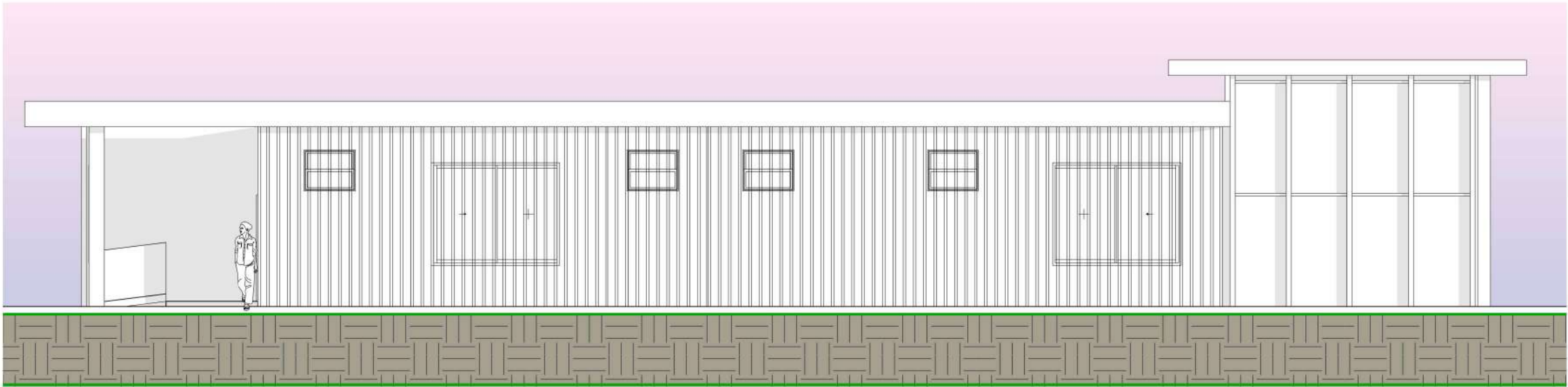
11. OFICINA DE INFORMÁTICA

12. OFICINA DE CONTROL SANITARIO

13. SALA DE REUNIONES



ELEVACIÓN FRONTAL ADMINISTRACIÓN



ELEVACIÓN POSTERIOR ADMINISTRACIÓN



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

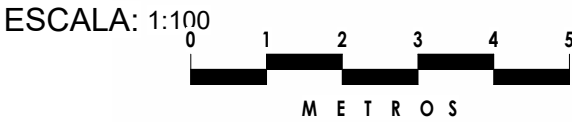
AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

ELEVACIÓN FRONTAL - ADMINISTRACIÓN

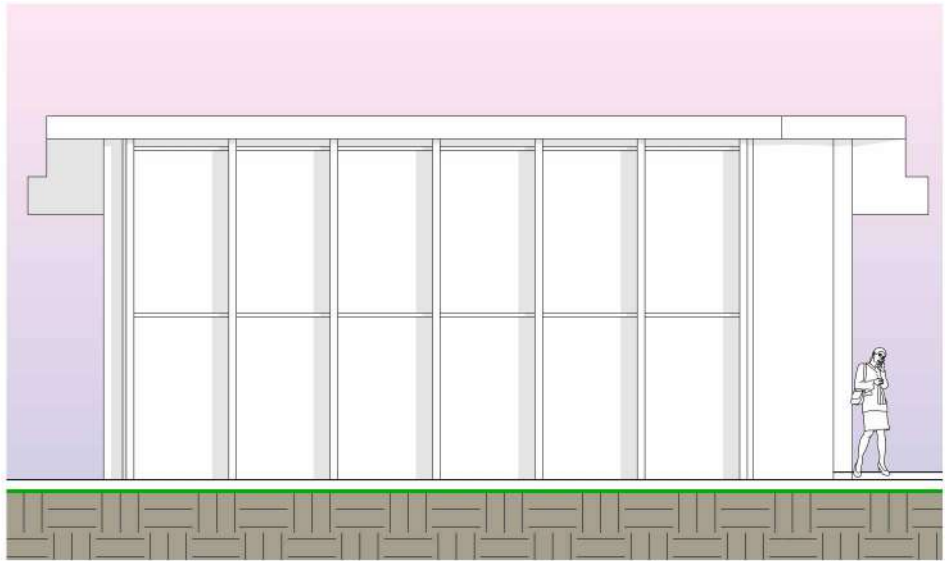
ELEVACIÓN POSTERIOR - ADMINISTRACIÓN

No. PLANO
A011





ELEVACIÓN LATERAL DERECHA ADMINISTRACIÓN



ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA ADMINISTRACIÓN



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

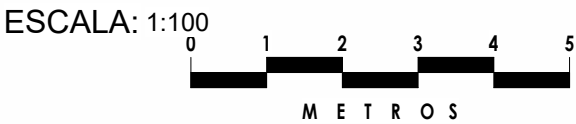
AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

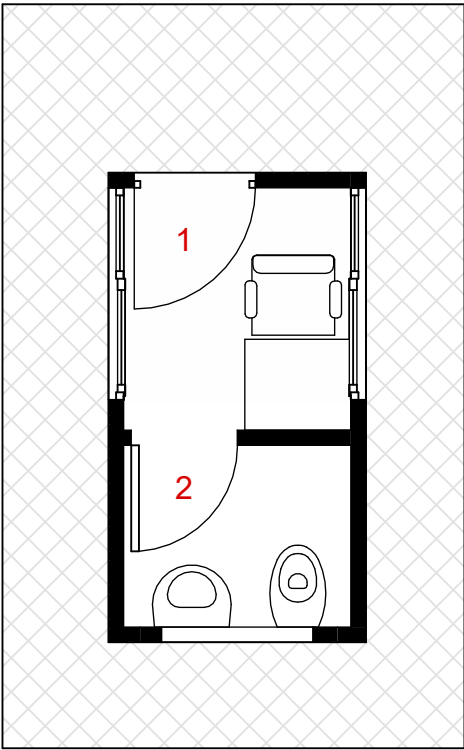
CONTENIDO:

ELEVACIÓN LATERAL DERECHA -
ADMINISTRACIÓN

ELEVACIÓN LATERAL DERECHA -
ADMINISTRACIÓN

No. PLANO
A012

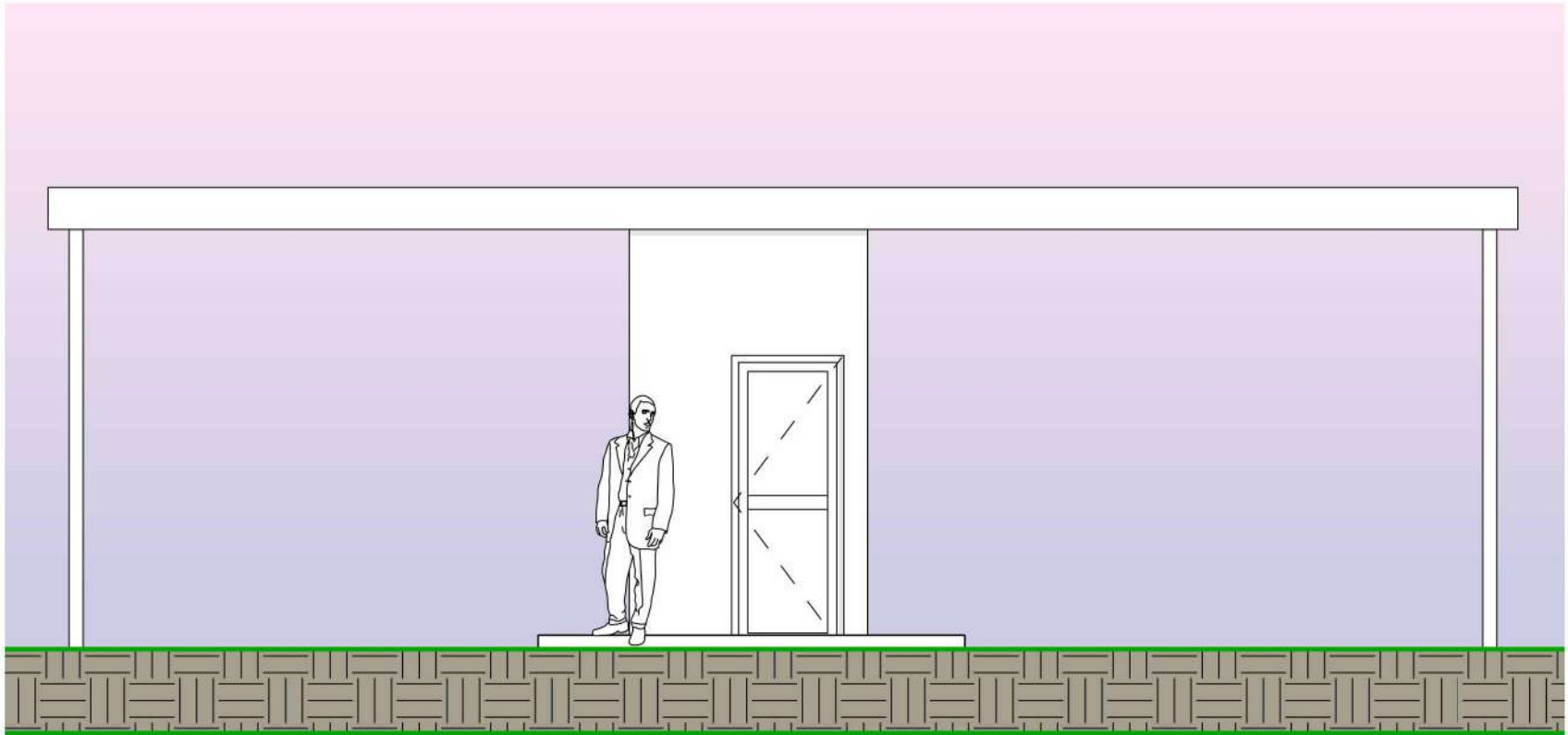




- 1. OFICINA DE GARITA DE SEGURIDAD
- 2. SERVICIO SANITARIO



PLANTA ARQUITECTÓNICA DE GARITA DE SEGURIDAD (A)



ELEVACIÓN FRONTAL GARITA DE SEGURIDAD (A)



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa del Este, Corregimiento de Juan Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

PLANTA ARQ. DE GARITA DE SEGURIDAD (A)

ELEVACION FRONTAL GARITA DE SEGURIDAD (A)

No. PLANO
A013

ESCALA:1:50



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

ELEVACIÓN POSTERIOR - GARITA DE
SEGURIDAD (A)

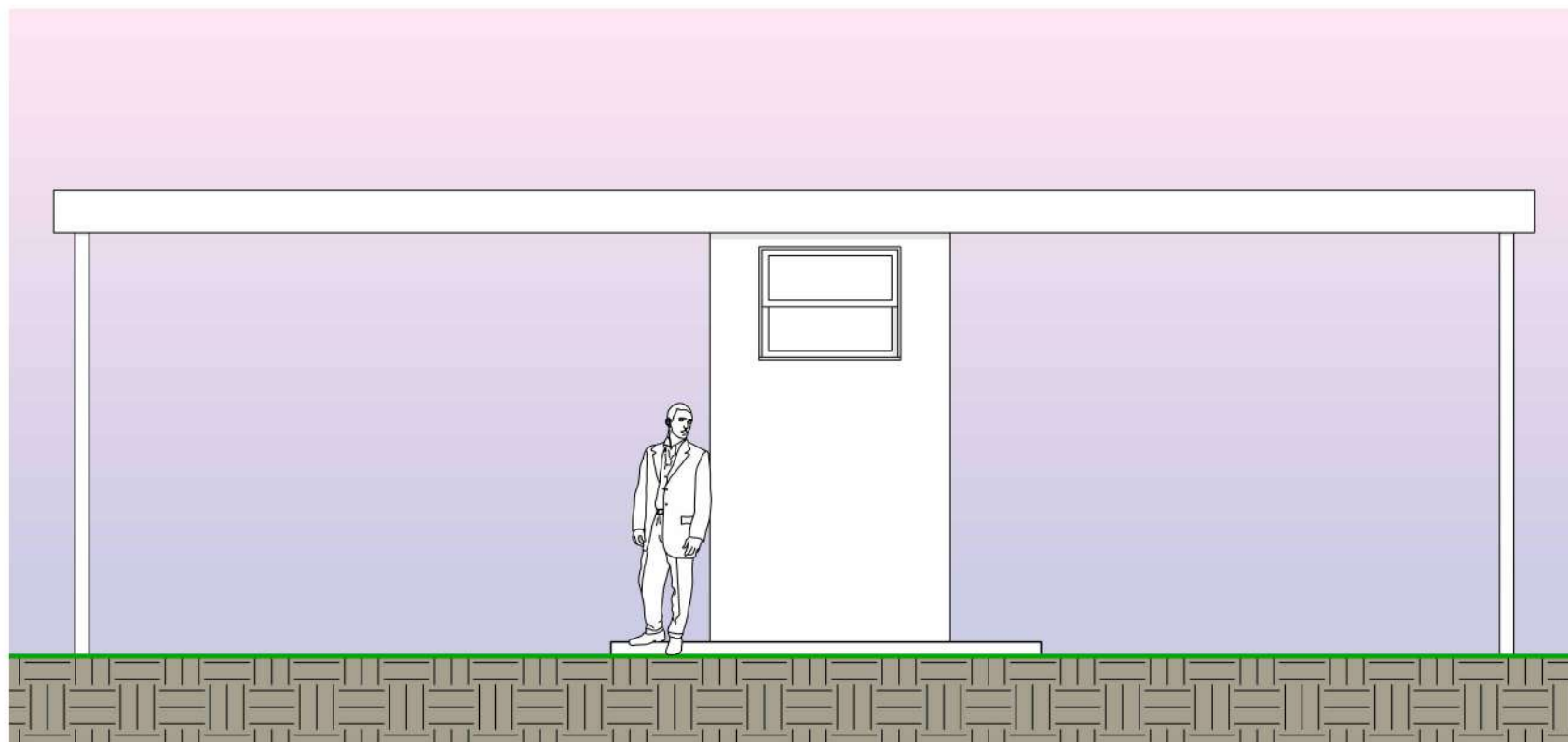
ELEVACIÓN LATERAL DERECHA - GARITA
DE SEGURIDAD (A)

ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA - GARITA
DE SEGURIDAD (A)

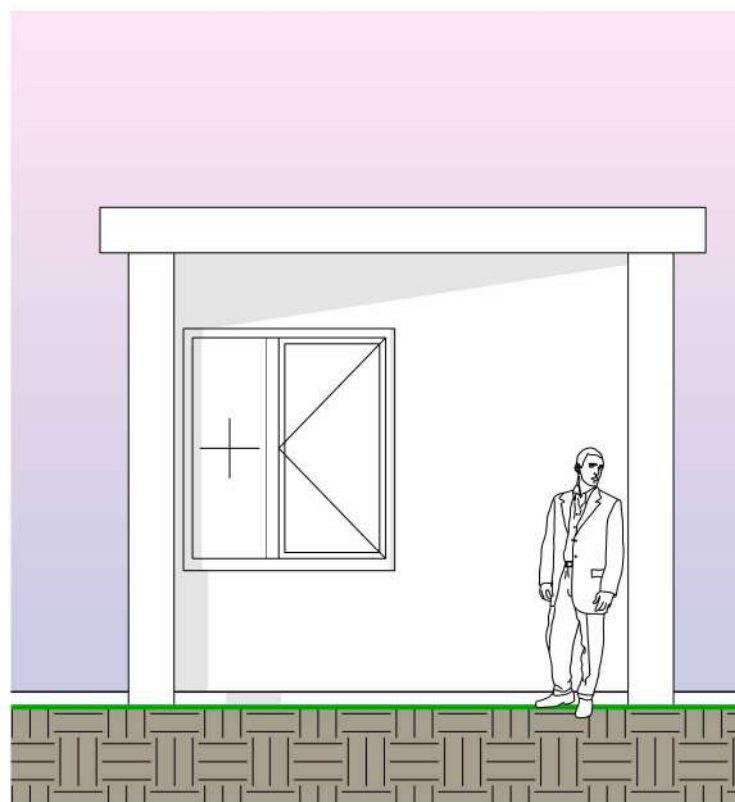
No. PLANO

A014

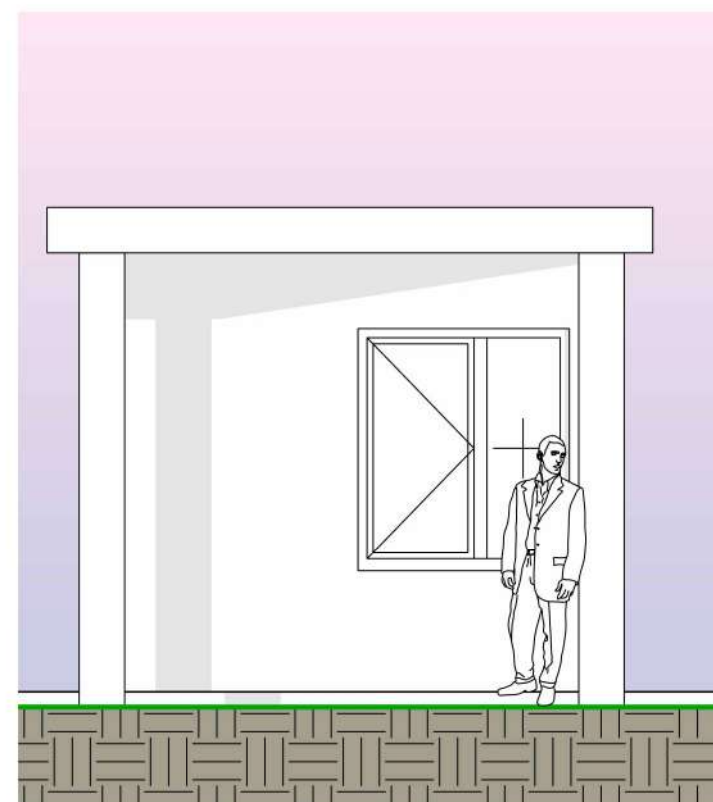
ESCALA:1:50



ELEVACIÓN POSTERIOR GARITA DE SEGURIDAD (A)

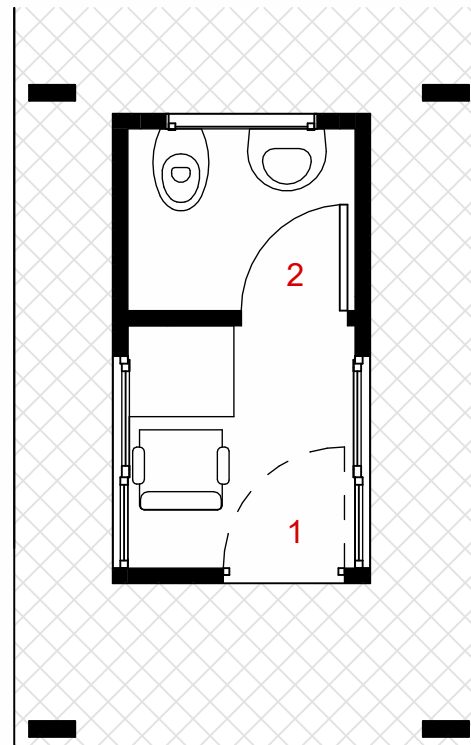


ELEVACIÓN LATERAL DERECHA GARITA DE SEGURIDAD (A)



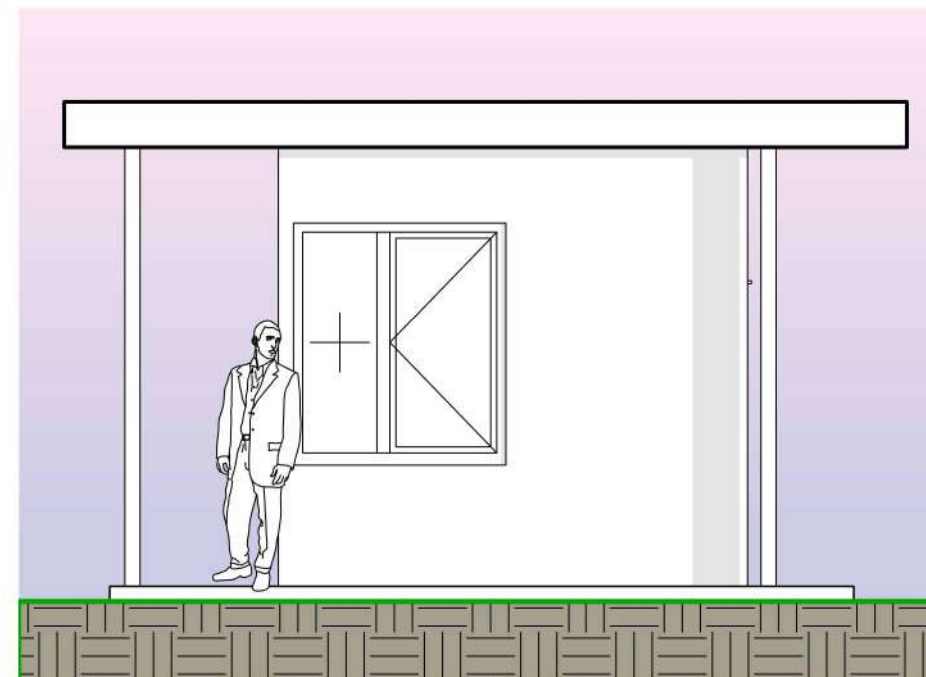
ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA GARITA DE SEGURIDAD (A)



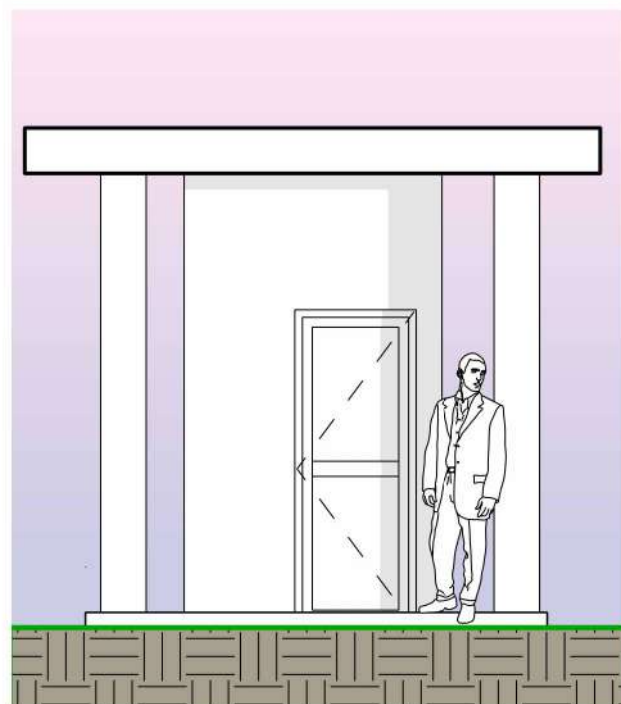


1. OFICINA DE GARITA DE SEGURIDAD
2. SERVICIO SANITARIO

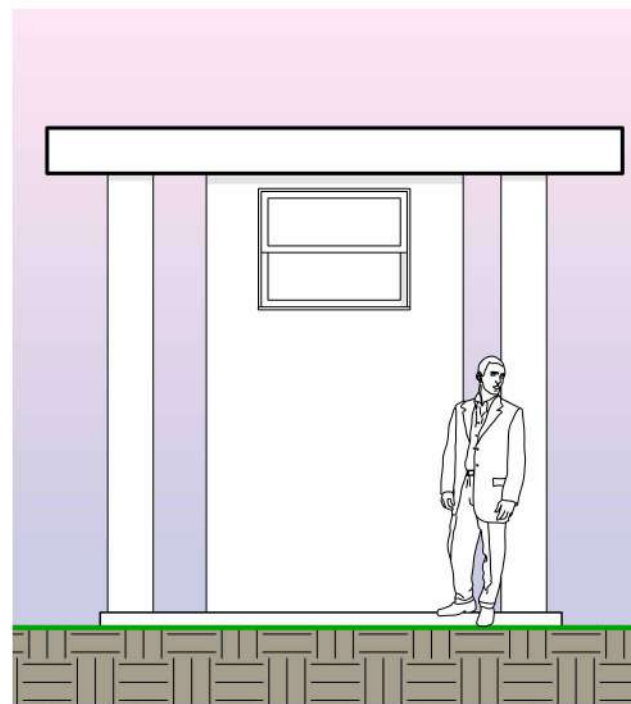
PLANTA ARQUITECTÓNICA DE GARITA DE SEGURIDAD (B)



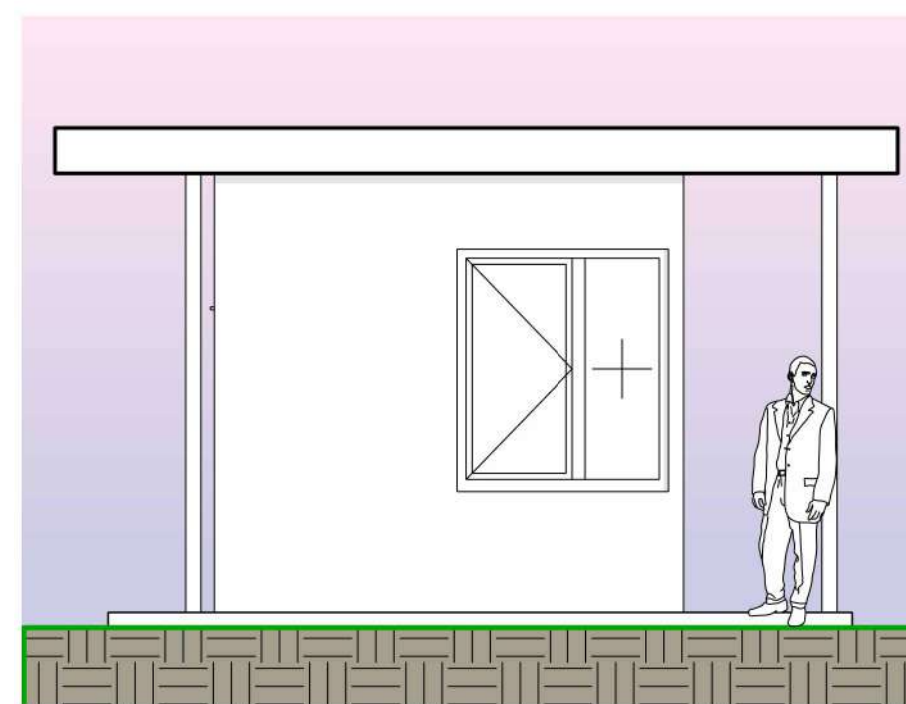
ELEVACIÓN LATERAL DERECHA GARITA DE SEGURIDAD (B)



ELEVACIÓN FRONTAL GARITA DE SEGURIDAD (B)



ELEVACIÓN POSTERIOR GARITA DE SEGURIDAD (B)



ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA GARITA DE SEGURIDAD (B)



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

PLANTA ARQ. DE GARITA DE SEGURIDAD (B)

ELEVACION POSTERIOR - GARITA DE
SEGURIDAD (B)

ELEVACION FRONTAL - GARITA DE
SEGURIDAD (B)

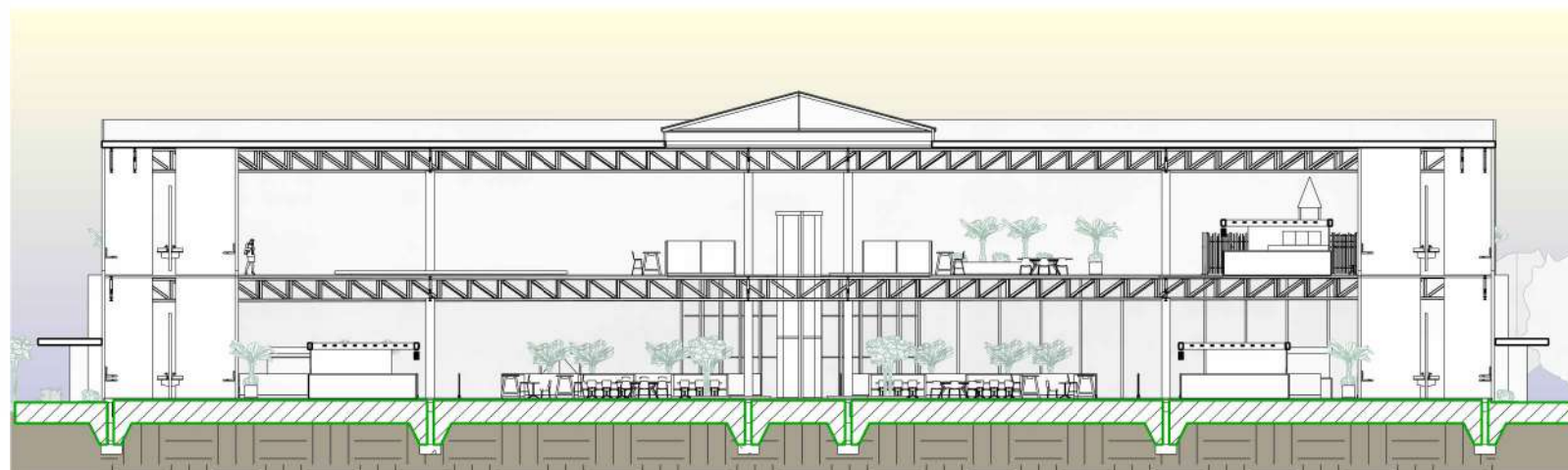
ELEVACION LATERAL DERECHA - GARITA DE
SEGURIDAD (B)

ELEVACION LATERAL IZQUIERDA - GARITA
DE SEGURIDAD (B)

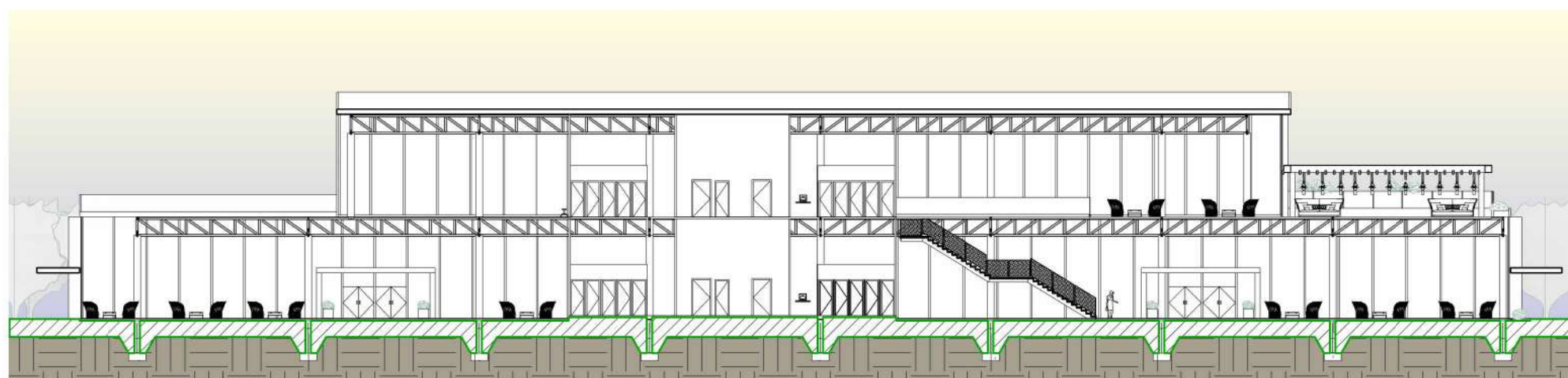
No. PLANO

A015

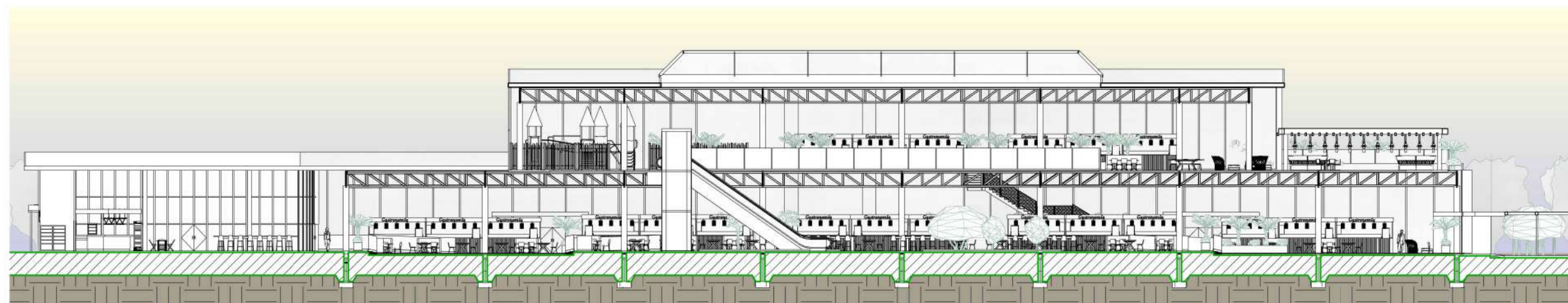
ESCALA: 1:50



SECCIÓN 1-1 DE MERCADO GASTRONÓMICO



SECCIÓN 2-2 DE MERCADO GASTRONÓMICO



SECCIÓN 3-3 DE MERCADO GASTRONÓMICO



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

SECCIÓN 1-1 DE MERCADO GASTRONÓMICO
SECCIÓN 2-2 DE MERCADO GASTRONÓMICO
SECCIÓN 3-3 DE MERCADO GASTRONÓMICO

No. PLANO

A016

ESCALA: 1:350





UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

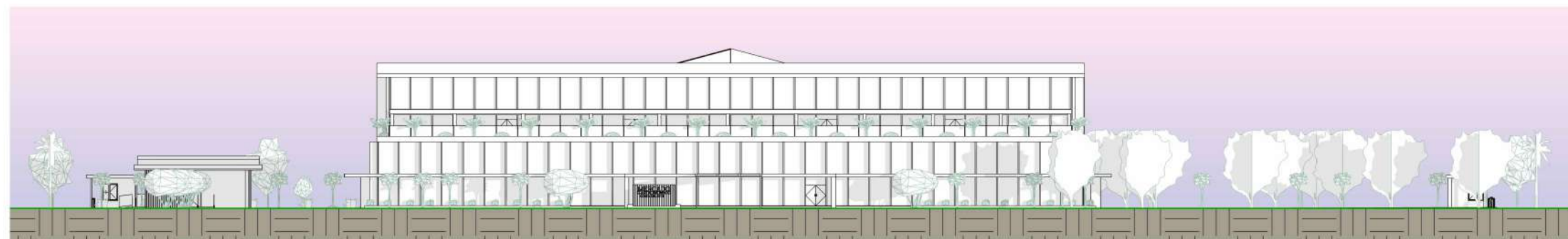
CONTENIDO:

CORTE TRANSVERSAL X-X
CORTE LONGITUDINAL Y-Y

No. PLANO

A017

ESCALA: 1:400



CORTE TRANSVERSAL X-X



CORTE LONGITUDINAL Y-Y



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

PLANTA DE CIMIENTOS Y
COLUMNAS COMPUESTAS EN
PLANTA BAJA DEL MERCADO
GASTRONÓMICO

No. PLANO

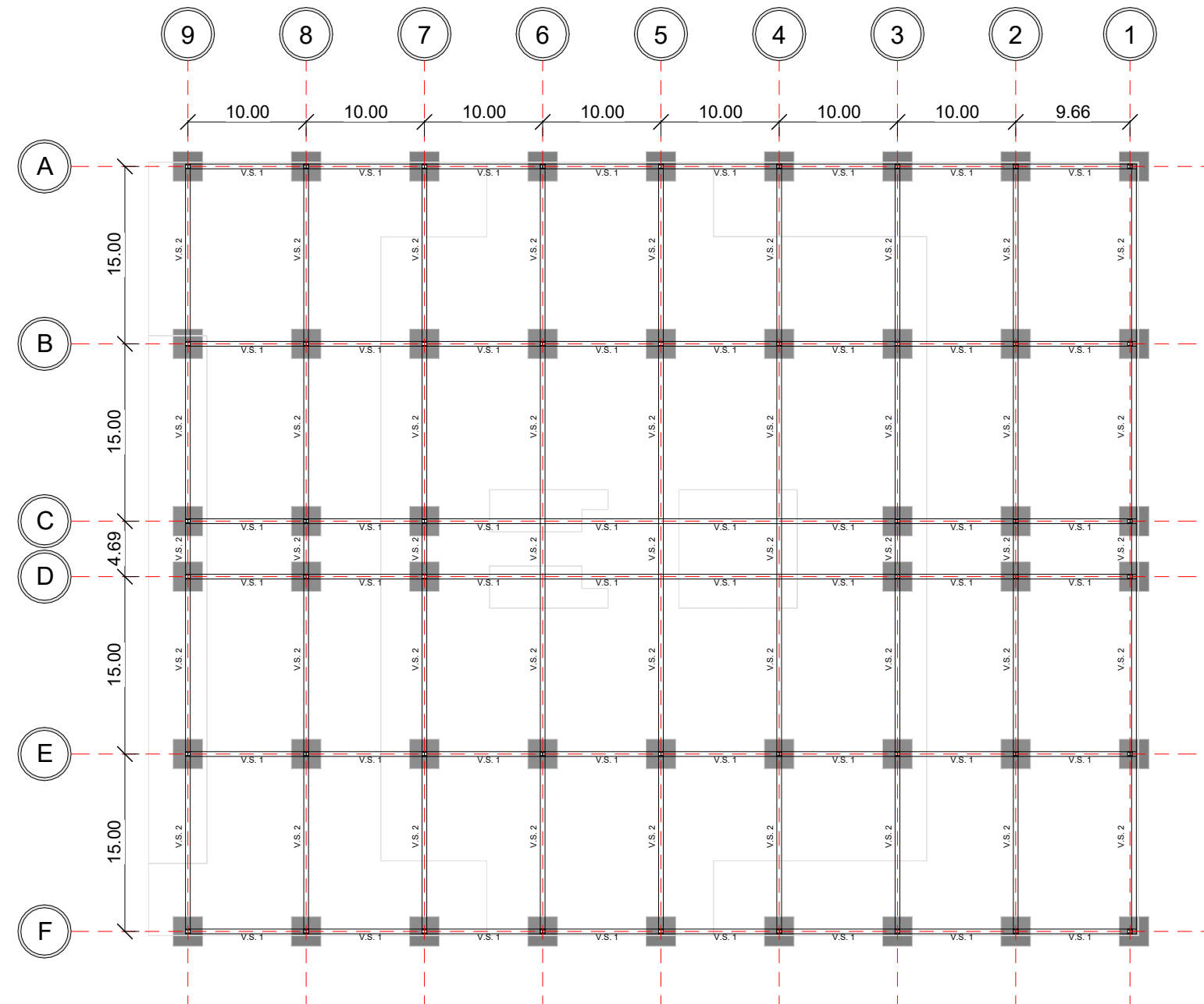
A018

ESCALA: 1:500



Notas:

Viga sísmica:
V.S.1: 80.40 m
V.S.2: 65.09 m



PLANTA DE CIMIENTOS Y COLUMNAS COMPUESTAS EN PLANTA BAJA DEL MERCADO GASTRONÓMICO



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

PLANTA DE COLUMNAS
COMPUESTAS EN PLANTA ALTA
DE MERCADO GASTRONÓMICO

No. PLANO

A019

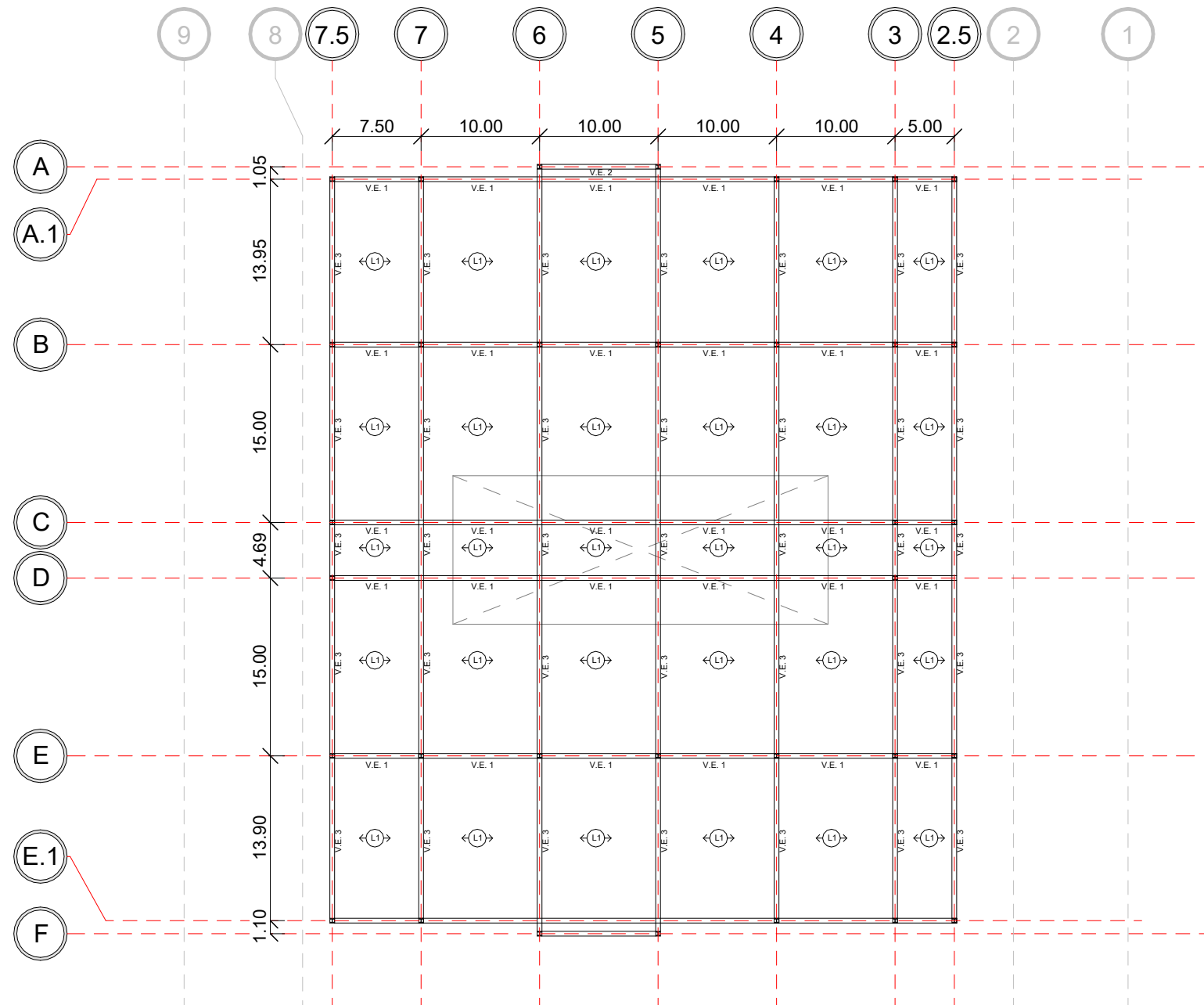
ESCALA: 1:500



Notas:

Viga estructural:
V.E.1: 52.90 m
V.E.2: 62.94 m
V.E.3: 65.09 m

L1: losa tipo
metaldeck



PLANTA DE COLUMNAS COMPUESTAS EN PLANTA ALTA DE MERCADO GASTRONÓMICO



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

ISOMÉTRICO DE LOSAS,
COLUMNAS Y VIGAS
DE MERCADO GASTRONÓMICO

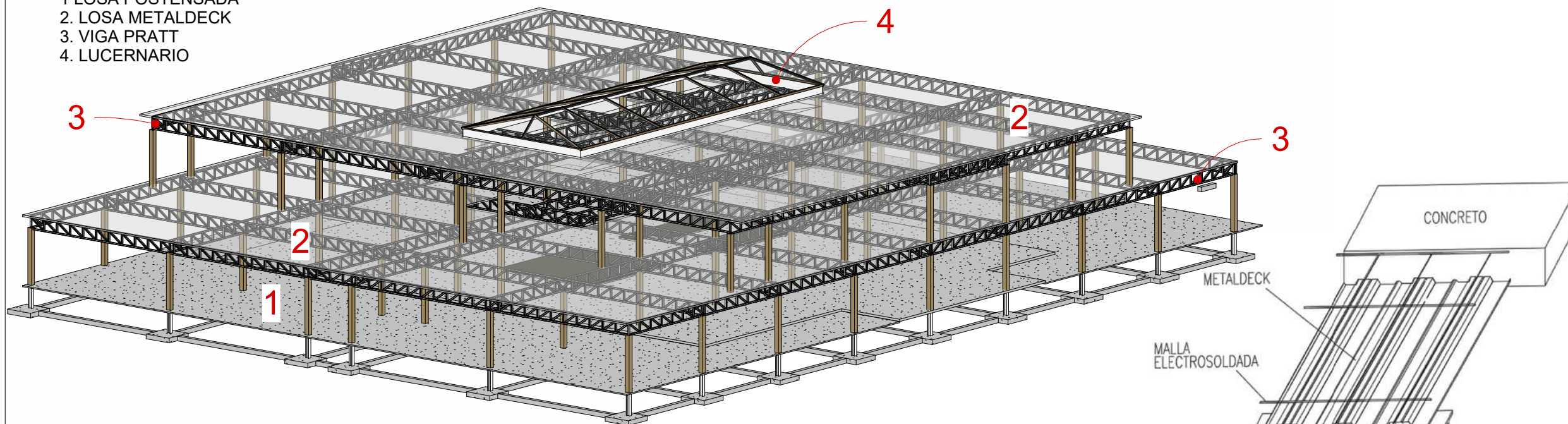
PERFÍL DE ACEO REVESTIDO CON
CONCRETO

DETALLES

No. PLANO
A020

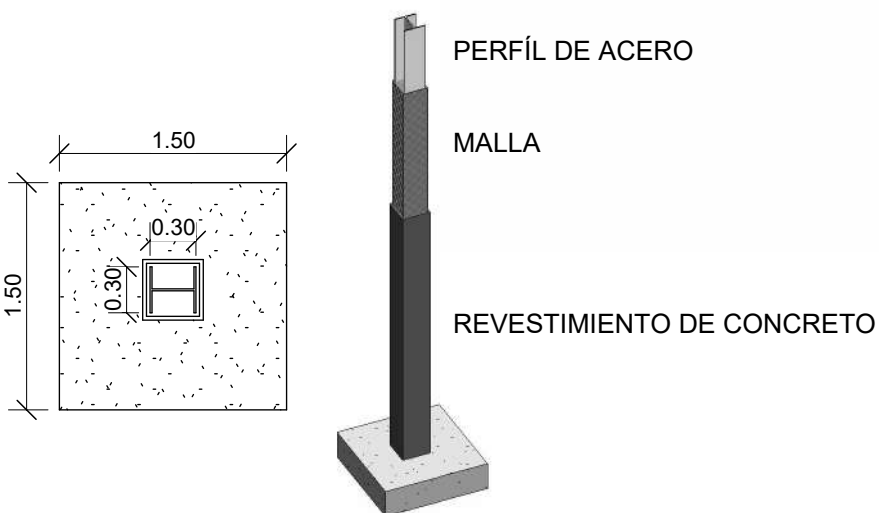
ESCALA: VARIADA

- 1 LOSA POSTENSADA
- 2 LOSA METALDECK
- 3 VIGA PRATT
- 4 LUCERNARIO



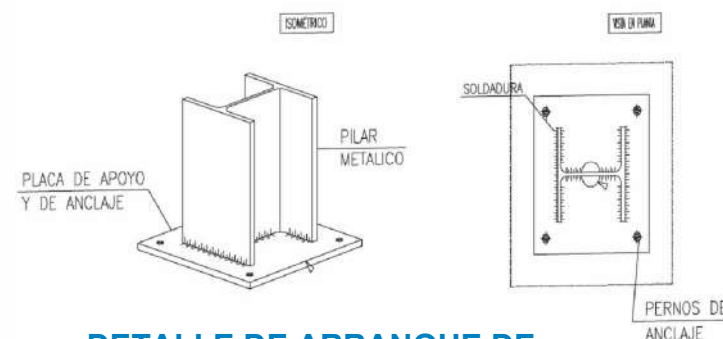
ISOMÉTRICO DE LOSA, COLUMNAS Y VIGAS

ESCALA: 400



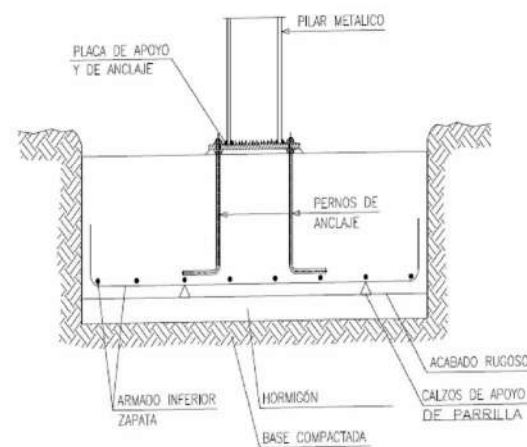
PERFÍL DE ACERO REVESTIDO CON CONCRETO

ESCALA: SIN ESCALA



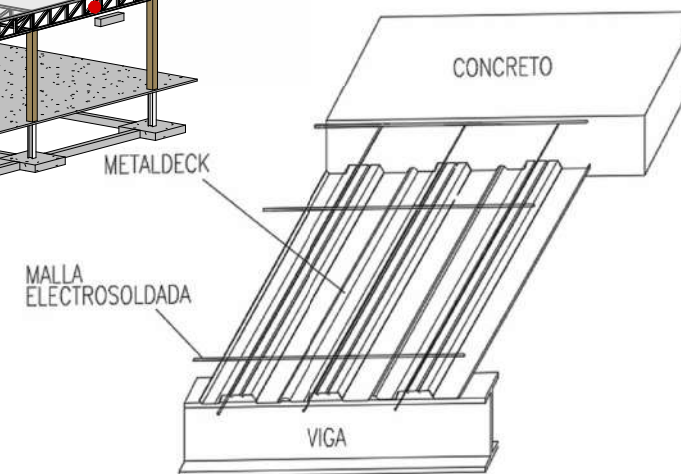
DETALLE DE ARRANQUE DE PILAR EN CIMENTACIÓN

ESCALA: SIN ESCALA



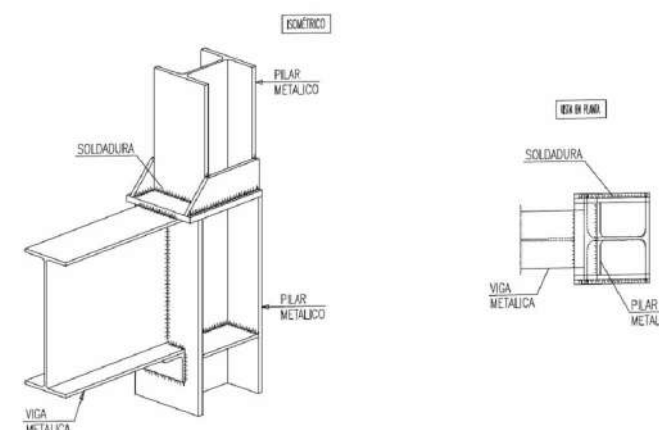
DETALLE DE ARRANQUE DE PILAR EN CIMENTACIÓN

ESCALA: SIN ESCALA



DETALLE DE LOSA METALDECK

ESCALA: SIN ESCALA



DETALLE DE VIGA CON PILAR

ESCALA: SIN ESCALA



VISTA GENERAL DEL PROYECTO



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa del Este, Corregimiento de Juan Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
VISTA GENERAL DEL PROYECTO

No. PLANO
A021

ESCALA: SIN ESCALA



VISTA FRONTAL DEL MERCADO GASTRONÓMICO



VISTA DE LA TERRAZA EXTERIOR



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

VISTA FRONTAL DEL MERCADO

VISTA DE LA TERRAZA EXTERIOR

No. PLANO
A022

ESCALA: SIN ESCALA



INTERIOR DEL MERCADO GASTRONÓMICO



INTERIOR DEL MERCADO GASTRONÓMICO



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa del Este, Corregimiento de Juan Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
VISTA INTERIOR DEL MERCADO Y JARDÍN



INTERIOR DEL MERCADO GASTRONÓMICO



JARDÍN INTERIOR DEL MERCADO GASTRONÓMICO

No. PLANO
A023

ESCALA: SIN ESCALA



VISTA DE PLANTA ALTA DEL MERCADO GASTRONÓMICO



VISTA DE LA TERRAZA AL AIRE LIBRE EN PLANTA ALTA



VISTA DEL BAR INTERIOR



VISTA DE LA TERRAZA EXTERIOR DEL BAR



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

VISTA INTERIOR DEL BAR

VISTA DE TERRAZA EXTERIOR DEL BAR

VISTA DE LA PLANTA ALTA DEL MERCADO

VISTA DE LA TERRAZA AL AIRE LIBRE EN
PLANTA ALTA

No. PLANO
A024

ESCALA: SIN ESCALA



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

TÍTULO DE TESIS:

“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:

LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:

VISTA DEL EDIFICIO DE
ADMINISTRACIÓN

No. PLANO

A025

ESCALA: SIN ESCALA



VISTA DEL EDIFICIO DE LA ADMINISTRACIÓN

5.7. Propuesta paisajista

Se considera como punto importante de este diseño que la naturaleza forme parte del diseño, por medio de una propuesta paisajista, ya que en nuestra propuesta tenemos área verde, una plaza exterior, un jardín interno y vegetación en planta alta.

Hierba de San Juan

Nombre científico: *Hypericum perforatum*

Altura: Arbusto 30 cm o 1 m de alto.

Uso: Jardines, terrazas, patios.

Descripción: Hojas son generalmente de color verde oscuro, alargadas y terminadas en punta, crecen de forma opuesta sobre los tallos. Sus inflorescencias son flores son amarillas, con cinco pétalos y muchos estambres, en algunas variedades pueden llegar a medir diez centímetros de diámetro.

(Huesca, para mi jardín, 2017)



Fotografía 15 Hierba de San Juan
Tomada de Flores Losan [Fotografía] Hypericum, Hipérico o Hierba de San Juan, s.f., <https://www.floreslosan.com/hypericum-hiperico-o-hierba-de-san-juan/>

Pita

Nombre científico: *Agave Americana*

Altura: Hasta 2 m.

Uso: Jardines, terrazas, patios.

Descripción: Planta perenne. Sus hojas alargadas son de color verde grisáceo acabadas en punta, en el extremo tienen un gran aguijón negro muy afilado, a los lados de sus hojas presenta espinas.

(Huesca, para mi jardín, 2017)



Fotografía 16 pita
Tomada de JardineriaON [Fotografía] Agave Americana, s.f., <https://www.jardineriaon.com/agave-americana.html>

Ayer, hoy y mañana

Nombre científico: *Brunfelsia pauciflora*

Altura: Arbusto de hasta 4 m de altura.

Uso: Jardines, terrazas, patios.

Descripción: Sus hojas son simples y alternas, las inflorescencias son cimas con flores moradas a blancas. Los frutos son bajas, globosas, verdes con varias semillas.

(Alcaldía de Panamá y Universidad de Panamá , 2018)



Fotografía 17 ayer hoy y mañana

Tomada de Jardines sin fronteras [Fotografía]

Planta de ayer, hoy y mañana. Brundelsia pauciflora, s.f.,

<https://jardinessinfronteras.com/2020/08/11/planta-de-ayer-hoy-y-manana-brunfelsia-pauciflora/>

Musaenda, Bandera de trapo

Nombre científico: *Mussaenda erythrophylla*

Altura: Hasta 10 m

Uso: Jardines, terrazas, patios.

Descripción: Árbol mediano de talla pubescente. Las hojas son simples y opuestas con estipula presente. Las inflorescencias son cimas, con flores de pétalos color crema y sépalos color rojo o blanco. Los frutos son bayas ovoides, cubierto de tricomas rojos, con varias semillas.

(Alcaldía de Panamá y Universidad de Panamá , 2018)



Fotografía 18 Bandera de trapo

Tomada por el autor

Guayacán de sabana

Nombre científico: *Handroanthus ochraceus*

Altura: Árbol pequeño de hasta 6 m de altura.

Uso: Jardines, terrazas, patios.

Descripción: El troco con la corteza fisurada de color chocolate-grisácea; las ramas jóvenes de color ferrugíneo. Las hojas son digitado-compuestas y opuestas, el haz de la hoja es verde y el envés grisáceo. Las inflorescencias son panículas con flores grandes y vistosas, amarillas. Los frutos son cápsulas tubular-cilíndricas, las cuales abren al madurar, semillas aladas numerosas.

(Alcaldía de Panamá y Universidad de Panamá, 2018)



Fotografía 19 *Guayacán de sabana*

Tomada de Inversiones Bismarckia S.A.S

[Fotografía], GUAYACAN AMARILLO (POLVILLO), 2015),

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=923651047702228&id=918265818240751

Campanilla amarilla

Nombre científico: *Cascabela thevetia*

Altura: Arbusto de hasta 6 m de altura

Uso: Jardines, terrazas, patios.

Descripción: Las hojas son simples y alternas. Las inflorescencias son racimosas con flores amarillas en forma de campana. Los frutos son bayas romboides, moradas oscuras o negras al madurar.

(Alcaldía de Panamá y Universidad de Panamá, 2018)



Fotografía 20 *Campanilla amarilla*

Tomada de INFO JARDÍN [Fotografía], Thevetia peruviana - arbusto flor amarilla colgante, 2011, <https://archivo.infojardin.com/tema/id-thevetia-peruviana-arbusto-flor-amarilla-colgante.234811/>

Palma licuala, Palma abanico

Nombre científico: *Licuala grandis*

Altura: Palma pequeña de hasta 3 m de altura.

Uso: Jardines, terrazas, patios.

Descripción: Tallo solitario. Las hojas son circulares y plisadas en forma de abanico con bordes que terminan en pequeños flecos. Las inflorescencias son racimos que nacen en la base de las hojas y cuelgan en forma pendular. Las hojas son blanco-amarillentas. Los frutos son drupas esféricas, al madurar son rojas y con una semilla.

(Alcaldía de Panamá y Universidad de Panamá, 2018)



Fotografía 21 *Palma abanico*

Tomada de Blog garden center ejea [Fotografía] Conozcamos los cuidados de la palmera *Licuala grandis*, 2018, <https://blog.gardencenterejea.com/cuidados-palmera-licuala-grandis/>

Palma robeleni

Nombre científico: *Phoenix roebelenii* O'Brien

Altura: Palma pequeña de hasta 5 m de altura.

Uso: Jardines, terrazas, patios.

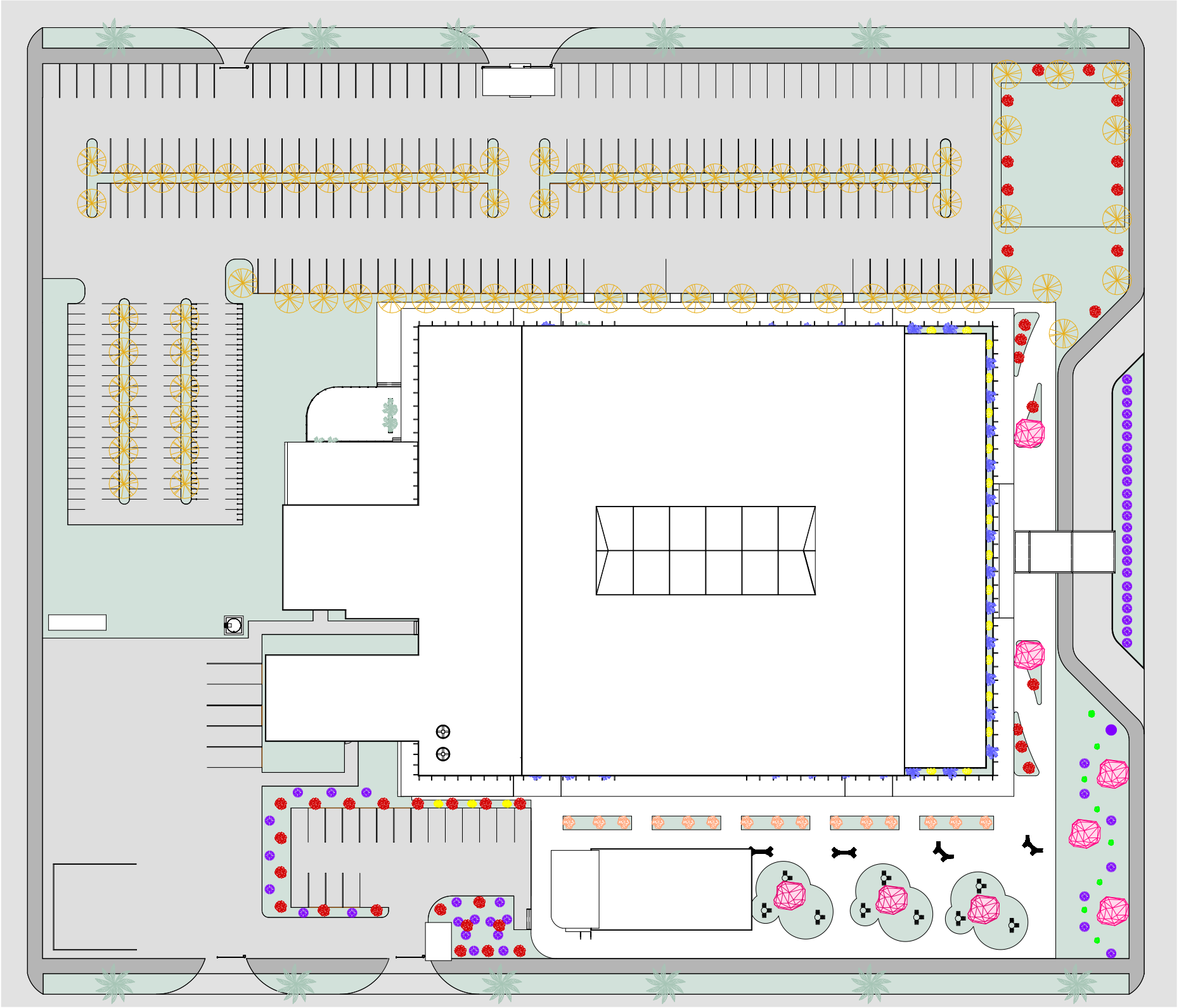
Descripción: Tallo curvado y solitario, aunque algunas veces se presenta en grupos. El tallo es hinchado con forma de botella. Las hojas son compuestas, pinnadas con folíolos basales que se transforman en espinas. Las inflorescencias son racimos con flores amarillas. Los frutos son drupas esféricas color negro al madurar, con una semilla.

(Alcaldía de Panamá y Universidad de Panamá, 2018)



Fotografía 22 *Palma robeleni*

Tomada de PLANTA NATURAL, [Fotografía] *Phoenix roebelenii*, s.f., <https://planta-natural.com/producto/plantas-naturales-caja/exterior-hoja-verde-caja/palmeras-caja/phoenix-roebelenii-d-17cm-h55cm-verde-caja-de-10-plantas/>



PROPUESTA PAISAJISTA EXTERIOR



-  Hierba de San Juan
-  Pita
-  Ayer. hoy y mañana
-  Bandera de trapo
-  Campanilla amarilla
-  Guayacan de sabana
-  Palma abanico
-  Palma robeleni
-  Pasto



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

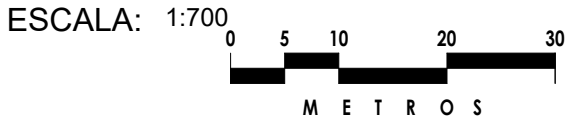
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

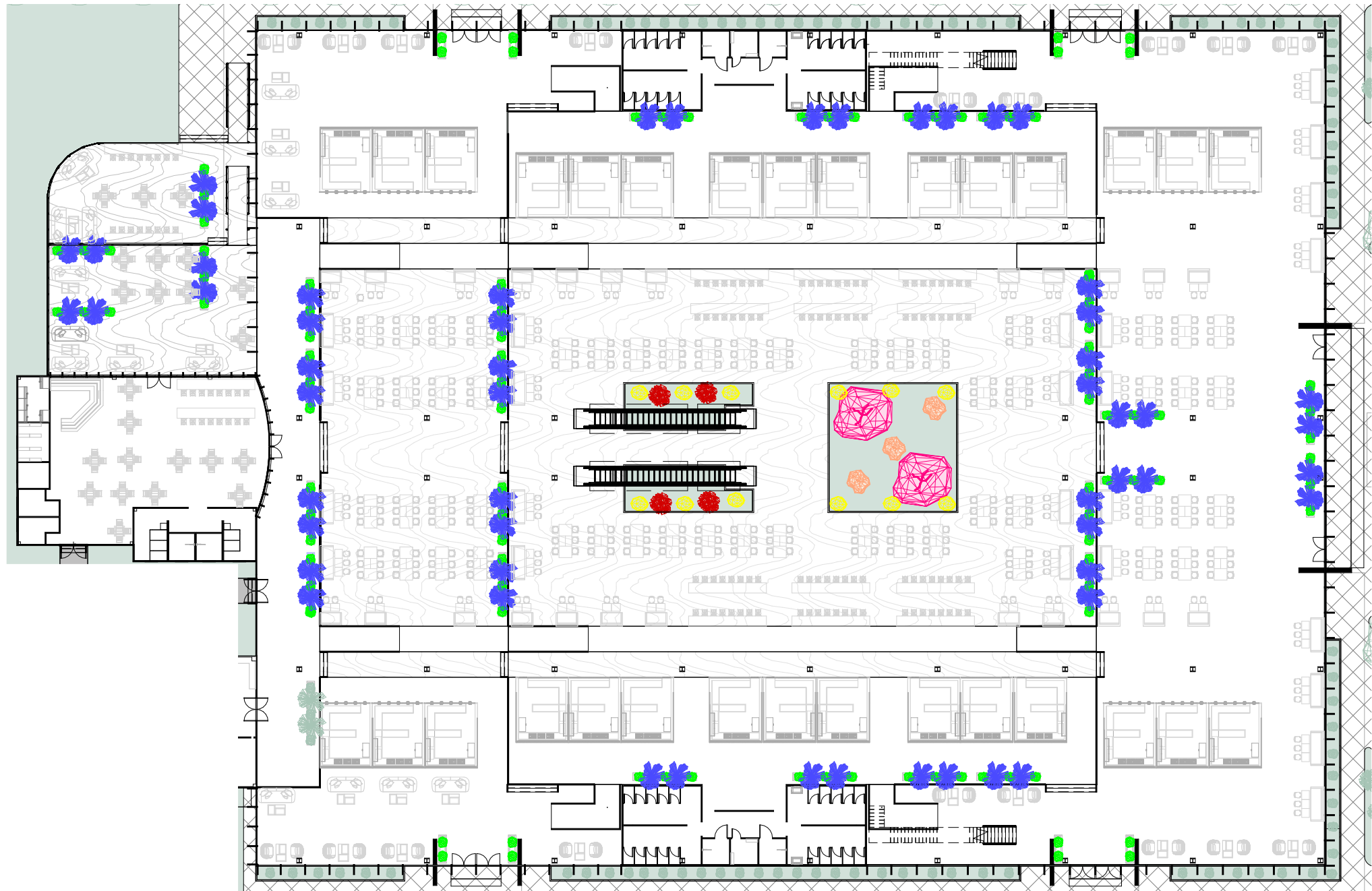
TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa del Este, Corregimiento de Juan Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
PROPUESTA PAISAJISTA EXTERIOR

No. PLANO
A026





PROPUESTA PAISAJISTA INTERIOR



-  Hierba de San Juan
-  Pita
-  Bandera de trapo
-  Guayacan de sabana
-  Palma abanico
-  Palma robeleni



UNIVERSIDAD DE PANAMÁ

FACULTAD DE ARQUITECTURA
Y DISEÑO

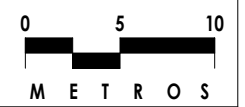
TÍTULO DE TESIS:
“Mercado Gastronómico en Costa
del Este, Corregimiento de Juan
Díaz, Provincia de Panamá”

AUTOR:
LIZA ANDRIÓN
C.I.P.: 8-854-562

CONTENIDO:
PROPUESTA PAISAJISTA INTERIOR

No. PLANO
A027

ESCALA: 1:400



Capítulo VI: Estudio de costos

Este capítulo vislumbra toda la información relacionada a los costos de la propuesta del Mercado Gastronómico.

Los costos son todos los gastos que surgen dentro del proyecto que se propone y que se plantea construir, los cuales se pueden clasificar de dos formas: costos directos y costos indirectos.

Los costos de la obra se analizan tomando en cuenta los costos directos y los costos indirectos de la obra. A continuación, se hará el desglose de cada uno.

Costos directos

Son todos los gastos relacionados a la obra que se plantea construir, estos costos abarcan las áreas abiertas, áreas semiabiertas y áreas cerradas.

Costos indirectos

Son los gastos generales relacionados a la ejecución de la obra.

Para calcular el precio de m² de nuestro proyecto, se utilizará como referente los valores del mercado inmobiliario actual que es de B./ 2,535 por metro cuadrado.



Diagrama explicativo 8 Estadísticas del mercado
Fuente: <https://www.gogetit.com.pa/>

Tabla 4 Costos del terreno

COSTOS DEL TERRENO			
Área	Superficie (m2)	Costo/unidad	Total
Lote propuesto	20,681.89	B/. 2,535.00	B/. 52,428,591.15

Tabla 5 Costos directos / Área abierta

Áreas abiertas			
Área	M2	Costo/m2	Subtotal
Estacionamientos	7009.67	B/. 800.00	B/. 5,607,736.00
Maceteros exterior	150.62	B/. 450.00	B/. 67,779.00
Áreas verdes	2605.82	B/. 450.00	B/. 1,172,619.00
Aceras	246.75	B/. 100.00	B/. 24,675.00
Terraza exterior	2906.62	B/. 450.00	B/. 1,307,979.00
Zona de circulación	245.3	B/. 150.00	B/. 36,795.00
Rampas	37.6	B/. 400.00	B/. 15,040.00
Escaleras	58.57	B/. 700.00	B/. 40,999.00
Total			B/. 8,273,622.00
BAR			
Terraza abierta	294.88	B/. 950.00	B/. 280,136.00
Rampas	18.68	B/. 400.00	B/. 7,472.00
Escaleras	2.94	B/. 700.00	B/. 2,058.00
Total			B/. 289,666.00
NIVEL PLANTA ALTA			
Terraza abierta	779.13	B/. 850.00	B/. 662,260.50
Maceteros en terraza	153.46	B/. 450.00	B/. 69,057.00
Total			B/. 731,317.50
Total de costos directos en áreas abiertas			B/. 9,294,605.50

Tabla 6 Costos directos / Área cerradas / Mercado gastronómico

MERCADO GASTRONÓMICO			
NIVEL PLANTA BAJA			
Áreas cerradas			
Área	M2	Costo/m2	Subtotal
Vestíbulos	88.18	B/. 150.00	B/. 13,227.00
Jardín interior	171.3	B/. 450.00	B/. 77,085.00
Puestos de gastronomía	506.56	B/. 750.00	B/. 379,920.00
Área para mesas y sillas	2400.62	B/. 750.00	B/. 1,800,465.00
Servicios sanitarios	166.29	B/. 650.00	B/. 108,088.50
Cuarto de aseo	8.48	B/. 500.00	B/. 4,240.00
Zona de circulación	380.46	B/. 150.00	B/. 57,069.00
Rampas	114.04	B/. 400.00	B/. 45,616.00
Escaleras	52.85	B/. 700.00	B/. 36,995.00
		Total	B/. 2,522,705.50
ZONA DE SERVICIO			
Casilleros	40.03	B/. 500.00	B/. 20,015.00
Servicios sanitarios	28.48	B/. 650.00	B/. 18,512.00
Depósito	14.63	B/. 500.00	B/. 7,315.00
Cuarto de aseo	9.50	B/. 500.00	B/. 4,750.00
Cuarto de mantenimiento	13.30	B/. 500.00	B/. 6,650.00
Cuarto de cámaras	10.64	B/. 500.00	B/. 5,320.00
Cuarto eléctrico	11.02	B/. 500.00	B/. 5,510.00
Cuarto de A/A	11.02	B/. 500.00	B/. 5,510.00
		Total	B/. 73,582.00
BAR			
Bar	17.64	B/. 750.00	B/. 13,230.00
Área para mesas y sillas interior	192.72	B/. 750.00	B/. 144,540.00
Terraza exterior	294.88	B/. 850.00	B/. 250,648.00
Servicios sanitarios	16.58	B/. 650.00	B/. 10,777.00
Cuarto de aseo	4.88	B/. 500.00	B/. 2,440.00
Cuarto de refrigeración	8.61	B/. 500.00	B/. 4,305.00
Almacén	7.32	B/. 500.00	B/. 3,660.00
		Total	B/. 429,600.00
NIVEL PLANTA ALTA			
Interior (incluye área de mesas y sillas)	3,524.44	B/. 750.00	B/. 2,643,330.00
Zona de circulación	300.02	B/. 150.00	B/. 45,003.00
Puestos de gastronomía	189.96	B/. 750.00	B/. 142,470.00
Zona para niños	214.30	B/. 750.00	B/. 160,725.00
Zona cultural - tarima	711.66	B/. 750.00	B/. 533,745.00
Servicios sanitarios	3,524.44	B/. 500.00	B/. 1,762,220.00
Cuarto de aseo	4.88	B/. 500.00	B/. 2,440.00
Servicios sanitarios	166.29	B/. 650.00	B/. 108,088.50
		Total	B/. 5,398,021.50

Tabla 7 Costos directos / Área cerradas / Administración

ADMINISTRACIÓN				
Áreas cerradas				
Área	M2	Costo/m2		Subtotal
Recepción y zona de espera	44.04	B/. 500.00	B/.	22,020.00
Servicios sanitarios	20.16	B/. 650.00	B/.	13,104.00
Cuarto de aseo	7.00	B/. 500.00	B/.	3,500.00
Cocineta	17.15	B/. 700.00	B/.	12,005.00
Dirección	13.65	B/. 500.00	B/.	6,825.00
Oficina de Control Sanitario	13.65	B/. 500.00	B/.	6,825.00
Cuarto de informática	13.65	B/. 700.00	B/.	9,555.00
		Total	B/.	73,834.00

Tabla 8 Costos directos / Área cerradas Exterior

EXTERIOR			
Áreas cerradas			
Área	M2	Costo/m2	5
Garitas de seguridad (A y B)	8.70	B/. 1,000.00	B/. 8,700.00
		Total	B/. 8,700.00
Total de costos directos en áreas cerradas			B/. 8,506,433.00

Tabla 9 *Costos indirectos de obra*

COSTOS DE OBRA			
Descripción	Cantidad	Costo unitario	sub-total
Costos profesionales, Anteproyecto, planos constructivos y especificaciones	Global	B/. 6,465,166.23	B/. 6,465,166.23
Permisos de construcción	1	B/. 1,308,092.00	B/. 1,308,092.00
Estudio geotécnico	1	B/. 2,505.13	B/. 2,505.13
		Total	B/. 7,775,763.36
Total de costos indirectos en obra			B/. 7,775,763.36

Tabla 10 *Costos de equipamiento*

EQUIPAMIENTO				
Descripción	Unidad	Cantidad	Sub-total	Costo total
Sistema eléctrico	Global	1	B/. 50,000.00	B/. 50,000.00
Sistema de seguridad y vigilancia	Global	1	B/. 150,000.00	B/. 150,000.00
Sistema de iluminación	Global	1	B/. 50,000.00	B/. 50,000.00
Sistemas especiales	Global	1	B/. 50,000.00	B/. 50,000.00
Sistema de aire acondicionado	Global	1	B/. 50,000.00	B/. 50,000.00
Ascensor	Global	1	B/. 22,557.59	B/. 22,557.59
Planta de tratamiento de aguas residuales	Global	1	B/. 50,000.00	B/. 50,000.00
			Total	B/. 422,557.59

Tabla 11 Costo Totales

COSTO TOTALES			
Descripción	% sobre costos de obra	Valor	Costo total
Valor del terreno		B/. 52,428,591.15	B/.52,428,591.15
Costos directos	10%	B/. 17,801,038.50	B/. 19,581,142.35
Costos indirectos	20%	B/. 7,775,763.36	B/. 9,330,916.03
Equipamiento	25%	B/. 422,557.59	B/. 528,196.99
COSTO TOTAL DEL PROYECTO			B/. 81,868,846.52

Conclusiones

El proyecto cuenta con los suficientes locales para cubrir la demanda gastronómica por parte de un público exigente y poder complacer las necesidades de sus clientes.

La propuesta arquitectónica implementa y adapta espacios accesibles para que puedan ser utilizado por todo tipo de persona, generando áreas óptimas para el desarrollo de las actividades que ofrece el mercado gastronómico.

Como se puede notar la gastronomía es una de esas actividades que motiva al público nacional y a los turistas a visitar lugares que proporcionen de un buen ambiente y donde los mismos puedan elegir entre una amplia variedad de platillos artesanales y de gran calidad, lo cual conlleva al incremento de la economía de nuestro país, y así seguir posicionándonos como ruta gastronómica.

Recomendaciones

El proyecto: “Mercado Gastronómico en Costa del Este, Corregimiento de Juan Díaz, Provincia de Panamá”, se desarrollará a nivel de Anteproyecto, por ende, en caso de que se requiera su desarrollo se debe realizar un planteamiento de los planos arquitectónicos, por medio de un profesional idóneo. El trabajo actual no se debe utilizar para su construcción, salvo con la autorización de su autor y con todos los requerimientos que la ley exija.

Se debe brindar el mantenimiento permanente y constante de todas las instalaciones para evitar deterioros y desgaste producto del uso y de los años.

Debido al clima de nuestro país, se recomienda utilizar materiales para el confort interno que protejan al edificio de los rayos solares en su interior, utilizando la mejor tecnología.

Referencias bibliográficas

- PLANTA NATURAL. (s.f.). *PLANTA NATURAL [Fotografía]*. Obtenido de Phoenix roebelenii: <https://planta-natural.com/producto/plantas-naturales-caja/exterior-hoja-verde-caja/palmeras-caja/phoenix-roebelenii-d-17cm-h55cm-verde-caja-de-10-plantas/>
- Alcaldía de Panamá y Universidad de Panamá . (2018). *ÁRBOLES Y PALMAS DE LA CIUDAD DE PANAMÁ*.
- Análisis Diagnóstico General del Turismo en Panamá . (5 de 2008). *Plan Maestro de Turismo Sostenible de Panamá*, 245.
- Anders y Katlin . (27 de enero de 2019). *Husa*. Obtenido de Husa: <https://andershusa.com/markthalle-neun-one-of-the-last-remaining-food-halls-in-berlin>.
- ARTIEM. (2018). *ARTIEM [Fotografía]* . Obtenido de ARTIEM: <https://www.artiemhotels.com/blog/la-gastronomia-gourmet-mercado-san-miguel-madrid>
- Asamblea Nacional de Panamá. (2019). *QUE REGULA LA GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ COMO TEMA ESCENCIAL DE SALUD PÚBLICA*. Panamá.
- Autoridad de Turismo de Panamá. (2020). *Plan Maestro de Turismo Sostenible de Panamá*. Panamá: Autoridad de Turismo de Panamá.

Autoridad de Turismo de Panamá. (s/f). Obtenido de Autoridad de Turismo de Panamá: <https://www.atp.gob.pa/industrias/gastronomia/>

Bonells, J. E. (s.f.). *Jardines sin fronteras [Fotografía]*. Obtenido de Planta de ayer , hoy y mañana. *Brunfelsia pauciflora*:
<https://jardinessinfronteras.com/2020/08/11/planta-de-ayer-hoy-y-manana-brunfelsia-pauciflora/>

CERTIFICADOS ENERGÉTICOS.com. (28 de marzo de 2014). *CERTIFICADOS ENERGÉTICOS.com*. Obtenido de CERTIFICADOS ENERGÉTICOS.com: <https://www.certificadosenergeticos.com/ahorro-eficiencia-uso-agua-edificios-entorno-leed>

Condo, A., Inman, C., & Turner, R. (2001). *Diagnóstico del Sector Turismo en Panamá*.

costadeleste507. (1 de mayo de 2014). *costadeleste507*. Obtenido de costadeleste507: <http://costadeleste507.com/tag/historia-costa-del-este/#:~:text=Costa%20del%20Este%20Panama%20%E2%80%93%20Un%20poco%20de%20su%20historia,mediados%20de%20los%20a%C3%B1os%2090s.&text=El%20terreno%20que%20esta%20hoy,Motta>.

Domínguez, Y. (2 de diciembre de 2018). *Día a Día*. Obtenido de Día a Día: <https://www.diaadia.com.pa/el-pais/un-gigante-del-marisco-que-cambio-con-las-decadas-pero-para-mejor-703575>

Erika. (7 de 11 de 2018). *Blog arden center ejea [Fotografía]*. Obtenido de

Conozcamos los cuidados de la palmera Licuala grandis:

<https://blog.gardencenterejea.com/cuidados-palmera-licuala-grandis/>

Excelencias Gourmet. (15 de 12 de 2017). Panamá oficialmente Ciudad Creativa de la UNESCO. *Excelencias Gourmet*, s/p. Obtenido de

<https://www.excelenciasgourmet.com/es/noticias-gourmet/panama-oficialmente-ciudad-creativa-de-la-unesco>

Flor de Planta. (28 de 7 de 2016). *Flor de Planta [Fotografía]* . Obtenido de Crespón

(*Lagerstroemia indica*): [https://www.flordeplanta.com.ar/arboles/crespon-](https://www.flordeplanta.com.ar/arboles/crespon-lagerstroemia-indica-caracteristicas-cultivo-y-multiplicacion/)

[lagerstroemia-indica-caracteristicas-cultivo-y-multiplicacion/](https://www.flordeplanta.com.ar/arboles/crespon-lagerstroemia-indica-caracteristicas-cultivo-y-multiplicacion/)

Flores Losan. (s.f.). *Flores Losan [Fotografía]* . Obtenido de Hypericum, Hipérico o

Hierba de San Juan: <https://www.floreslosan.com/hypericum-hiperico-o-hierba-de-san-juan/>

getlstd_property_photo. (2014). *Trip Advisor*. Obtenido de Trip Advisor:

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g150800-d7319729-Reviews-](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g150800-d7319729-Reviews-Mercado_del_Carmen-Mexico_City_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html#photos;aggregationId=&albumid=101&filter=7&ff=118383756)

[Mercado_del_Carmen-Mexico_City_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html#photos;aggregationId=&albumid=101&filter=7&ff=118383756](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g150800-d7319729-Reviews-Mercado_del_Carmen-Mexico_City_Central_Mexico_and_Gulf_Coast.html#photos;aggregationId=&albumid=101&filter=7&ff=118383756)

González, I. P. (2011). Propuesta de ordenamiento territorial para el Corregimiento de Juan Díaz. En I. P. González.

Google Earth Pro . (s.f.). *Google Earth Pro [Mapa]* . Obtenido de Google Earth Pro .

Google. (s.f.). *Styling Wizard: Google Maps APIs*. Obtenido de

<https://mapstyle.withgoogle.com/>.

Gutiérrez, J. C. (19 de septiembre de 2020). *Gentleman Mexico [Fotografía]* .

Obtenido de Gentleman Mexico: <https://www.gentleman.excelsior.com.mx/el-mercado-del-carmen-reabre-con-la-nueva-normalidad/>

Huesca, M. (10 de 7 de 2017). *para mi jardín*. Obtenido de para mi jardín:

<https://paramijardin.com/plantas/arbustos/hierba-de-san-juan-hipericum/>

Huesca, M. (16 de 2 de 2017). *para mi jardín* . Obtenido de para mi jardín :

<https://paramijardin.com/plantas/cactus/pita-agave-americano/>

Husa. (27 de enero de 2019). *Husa. [Fotografía]* . Obtenido de Husa:

<https://andershusa.com/markthalle-neun-one-of-the-last-remaining-food-halls-in-berlin>

INFO JARDÍN. (20 de 2 de 2011). *INFO JARDÍN [Fotografía]*, . Obtenido de Thevetia

peruviana - arbusto flor amarilla colgante:

<https://archivo.infojardin.com/tema/id-thevetia-peruviana-arbusto-flor-amarilla-colgante.234811/>

Inversiones Bismarckia S.A.S. (24 de 12 de 2015). *Facebook [Fotografía]* . Obtenido de

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=923651047702228&id=918265818240751

JardineriaON [Fotografía]. (s.f.). *JardineriaON [Fotografía]*. Obtenido de Agave

Americana: <https://www.jardineriaon.com/agave-americana.html>

MAPNALL. (s/f). *MAPNALL*. Obtenido de MAPNALL: http://174.127.109.64/es/Mapa-Juan-D%C3%83%C2%ADaz_1593483.html

Mercado del Carmen. (s/f). *Mercado del Carmen [Fotografía]*. Obtenido de Mercado del Carmen: <https://mercado-del-carmen-food-court.negocio.site/>

Montecinos, D. A. (23 de mayo de 2018). *Centro Empresarial Gastronómico Hotelero*. Obtenido de Centro Empresarial Gastronómico Hotelero: <https://cegaho.wordpress.com/2018/05/23/definiciones-turismo-gastronomico-gastronomia-rutas-productos-destinos-y-otras/>

Opera Global Bussiness. (s/f). Plan de Desarrollo de Mercado (PDM) Panamá. 11. Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/plan_exportador/Penx_2025/PDM/Panama/perfil_franquicias.html

Panamá América. (3 de 9 de 2019). Aumentan en un 3.3 por ciento los gastos de turistas en Panamá. (Economía, Ed.) *Panamá América*, pág. s.p. Obtenido de <https://www.panamaamerica.com.pa/economia/aumentan-en-un-33-por-ciento-los-gastos-de-turistas-en-panama-1129719>

Pinterest. (s/f). *Pinterest [Fotografía]*. Obtenido de Pinterest: <https://www.pinterest.es/porsoleaSpain/>

Real Academia Española. (2001). *Gastronomía*. Recuperado el 30 de abril de 2021, de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>

Real Academia Española. (2001). *Mercado*. En el Diccionario de la Lengua Española (22.^a edición) . Recuperado el 30 de abril de 2021 de <https://www.rae.es/drae2001/mercado>

Rubén. (28 de 7 de 2016). Flor de planta. *Flor de planta*. Obtenido de Flor de planta: <https://www.flordeplanta.com.ar/arboles/crespon-lagerstroemia-indica-caracteristicas-cultivo-y-multiplicacion/>

Rubén. (2016). *Flor de planta*. Obtenido de Flor de planta: <https://www.flordeplanta.com.ar/arboles/crespon-lagerstroemia-indica-caracteristicas-cultivo-y-multiplicacion/>

Styling Wizard: Google Maps APIs. (s.f.). *Styling Wizard: Google Maps APIs [Mapa]* . Obtenido de Styling Wizard: Google Maps APIs: <https://mapstyle.withgoogle.com/>

Styling Wizard: Google Maps APIs. (s.f.). *Styling Wizard: Google Maps APIs [Mapa]* . Obtenido de Styling Wizard: Google Maps APIs: <https://mapstyle.withgoogle.com/>

Styling Wizard: Google Maps APIs. (s.f.). *Styling Wizard: Google Maps APIs [Mapa]* . Obtenido de Styling Wizard: Google Maps APIs: <https://mapstyle.withgoogle.com/>

Trip Advisor. (s/f). *Trip Advisor [fotografía]* . Obtenido de Trip Advisor: https://www.tripadvisor.es/LocationPhotoDirectLink-g294480-d1235054-i125658174-Mercado_de_Mariscos-Panama_City_Panama_Province.html

Visit Berlin. (s/f.). *Visit Berlin [Fotografía]* . Obtenido de Visit Berlin:

<https://www.visitberlin.de/es/markthalle-neun>

Wikipedia . (2022). *Wikipedia* . Obtenido de Wikipedia :

https://es.wikipedia.org/wiki/Mercado_de_San_Miguel

Staff, F. (2020, 4 octubre). Este proyecto busca posicionar la importante gastronomía de Panamá. Forbes Centroamérica • Información de negocios y estilo de vida para los líderes de Centroamérica y RD.

<https://forbescentroamerica.com/2020/10/04/cocina-gourmet-gastronomia-panama-chefs/>

El Mercado de Marisco de Panamá un sitio que debes conocer. (2015, 22 noviembre). Noticias de panamá Periódico diario de Panamá Novedades.
<https://www.panama24horas.com.pa/gastronomia/el-mercado-de-marisco-de-panama-un-sitio-que-debes-conocer/>

Markthalle Neun. (s. f.). visitBerlin. Recuperado 31 de febrero de 2021, de
<https://www.visitberlin.de/es/markthalle-neun>

Phillips, M. M. (1999, 11 septiembre). Venta de comida, un exitoso negocio en Panamá. Panamá América.
<https://www.panamaamerica.com.pa/economia/venta-de-comida-un-exitoso-negocio-en-panama-68274>

Carney, M. O. (2017b, noviembre 30). Los mercaditos llegaron para quedarse. *Revista En Exclusiva*. <https://www.enexclusiva.com/07/2016/cultura-y-gastronomia/los-mercaditos-llegaron-para->

quedarse/#:~:text=Algunos%20mercados%20que%20funcionan%20en,Ca
sco%20Antiguo)%2C%20todos%20los%20domingos

Phillips, M. M. (1999b, septiembre 11). Venta de comida, un exitoso negocio en Panamá. *Panamá América*.

<https://www.panamaamerica.com.pa/economia/venta-de-comida-un-exitoso-negocio-en-panama-68274>

Autoridad de Turismo de Panamá. (2020). *Plan Maestro de Turismo Sostenible 2020–2025*.

https://www.atp.gob.pa/Plan_Maestro_de_Turismo_Sostenible_2020-2025.pdf

Autoridad de Turismo de Panamá. (2027). *Plan Maestro de Turismo Sostenible 2007–2020*.

<https://www.nacionmulticultural.unam.mx/empresasindigenas/docs/2104.pdf>

panagas. (s. f.). Comercial o Industrial – LPG de Panamá S.A.

<https://panagas.net/comercial-o-industrial/>

Anexos

Nota por parte de Empresas Bern

Buenos días Estimada,

En Costa del Este, todos los lotes que están alrededor de nuestras oficinas tienen la zonificación necesaria para realizarlo, ahora bien, a pesar que tiene la zonificación deberás pasar una aprobación por parte de la administración de Costa del Este, adicionalmente, la compra o alquiler del lote tendrías que revisar vs la infraestructura que tan rentable es hacer este proyecto, siempre y cuando no se sienta que es una competencia con Towncenter y otros negocios, podría ser revisado. Es algo que tomaría su tiempo, pero en nuestra experiencia es algo que pudiera conseguirse (todo esto es un supuesto) .

Cabe destacar que a diferencia de por ejemplo el mercado de San Miguel en Madrid, que es un lugar de movimiento de mañana, mediodía y tarde, el mayor reto en Panamá, es lograr eso, ya que al ser un concepto mas rápido y de estar parado, no existe tanta afluencia como por ejemplo la que tiene Madrid todos los días del año. Panamá es un país que llueve la mayor cantidad de meses del año y el tema parking es difícil, esto no sucede en Madrid donde el transporte público, metro, etc, es el medio de transporte de la mayoría de la fuerza laboral que llega a este y otros mercados existentes.

Adicionalmente el mayor reto, será el aspecto económico y la afluencia, ya que no todos los conceptos son económicamente viables.

Esperamos haya sido de ayuda.

Saludos,

Laura Taboada
Gerente de Ventas

TEL +507 214-2376

CORTO 555 EXT 1042

empresasbern.com Costa del Este



Anexo 1

L. Taboada (comunicación personal, 13 de mayo de 2021)

Entrevista Personal

Fecha: 10/09/2021

Datos del entrevistado:

Sr. Hovav Saida

- CEO de SAIDA CONSULTING
 - Asesor financiero
 - Inversionista
- Página web: <http://www.saidaconsulting.com/>

Objetivos de la entrevista:

Conocer la opinión desde el punto de vista de un inversionista.

Justificar el desarrollo de este proyecto.

Preguntas:

1. ¿Considera o cree usted que necesitamos este tipo de negocios en la ciudad de Panamá?

Respuesta: Definitivamente, sería una muy buena inversión en Panamá, porque actualmente no existen. Sería muy interesante ver un mercado gastronómico en el país, ya que de donde provengo, en Israel, son muy comunes y exitosos estos negocios.

2. ¿Estaría usted dispuesto a invertir en mi propuesta?

Respuesta: Realmente sí, y no solo teóricamente. ¡La idea es muy buena, me gustó!

3. ¿Aspectos que tomaría en cuenta antes de invertir en este rubro?

Respuesta: Yo invertiría, pero dependo del enlace de las compañías o personas que van a participar. Surte muy bien este tipo de negocios, ya que involucra el tema de alquiler de los espacios también. Hay que ver el tipo de personas a quienes se les va

a alquilar, el espacio para la venta de la comida y negociar con ellas. El inversionista al final no va a vender comida, va a alquilar el espacio y claro se tendría que realizar el análisis financiero.

Anexo 2

Saida, H (entrevista personal, 10 de septiembre de 2021)

Panamá, 7 de octubre del 2022

Señores,

Universidad de Panamá

E. S. M.

Estimados Señores,

Yo Migdalía de Rodríguez con cédula de identidad personal 6-50-2384, Licenciada idónea de Español, certifico que el trabajo de, Liza I. Andrión H., con cédula de identidad personal, 8-854-562 titulado: "Mercado gastronómico en Costa del Este, Corregimiento de Juan Díaz, Provincia de Panamá".

cumple con los requisitos de Ortografía, Redacción y Sintaxis, que debe reunir el mismo.

Código de idoneidad: 120435

Atentamente,

Migdalía de Rodríguez.

Licenciada en Español

Adjunto diploma y copia de cédula