

**UNIVERSIDAD NACIONAL JORGE BASADRE GROHMANN-TACNA**

**Facultad de Ingeniería Civil, Arquitectura y Geotecnia**

**Escuela Profesional de Arquitectura**

**“CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y  
DIFUSIÓN DE LA COCINA PERUANA EN LA  
CIUDAD DE TACNA”**

**TOMO I**

**TESIS**

**Presentada por:**

**Bach. MIGUEL ANGEL NINA ARIAS**

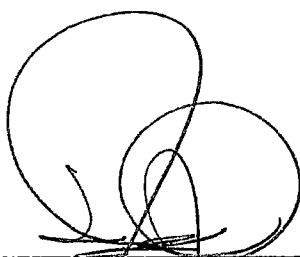
**Para optar el Título de:**

**ARQUITECTO**

**TACNA - PERÚ**

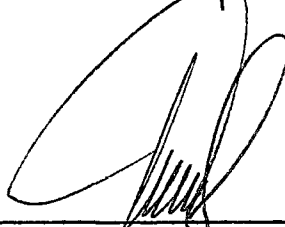
**2015**

## JURADOS



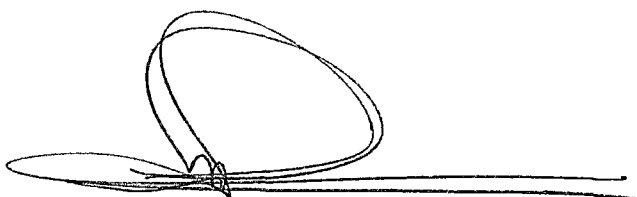
---

ARQ. INÉS DEL CARMEN JIMÉNEZ GARCÍA  
Presidenta



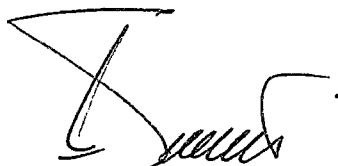
---

ARQ. CARLOS SALAMANCA OVIEDO  
Secretario



---

ARQ. LUIS ERNESTO VELIZ LA VERA  
Miembro



---

ARQ. EDUARDO NELSON RAMAL PESANTES  
Director de Tesis

## **DEDICATORIA**

**A Dios por estar siempre a mi lado,  
a mis padres que son los motores de mi vida,  
a mis hermanos por su apoyo incondicional,  
a mis sobrinos por estar con una sonrisa en los peores momentos,  
a mis Docentes que fueron mis guías en mi formación académica**

Miguel Angel Nina arias

## CONTENIDO

Pág.

DEDICATORIA

CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

RESUMEN

**INTRODUCCIÓN**

**CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

**4**

**1.1** Planteamiento del problema

4

1.1.1 Descripción del problema

4

**1.2** Formulación del problema

5

**1.3** Justificación de la investigación

6

**1.4** Limitación de la investigación

7

**1.5** Delimitación del estudio de la investigación

8

**1.6** Objetivos

8

1.6.1 General

9

1.6.2 Específicos

9

**1.7** Formulación de la hipótesis

10

**1.8** Selección de variables

11

1.8.1 Variable Independiente

11

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| 1.8.2  | Variable Dependiente   | 11        |
| <b>1.9</b>   | <b>Matriz de Consistencia</b>  | <b>11</b> |
| <b>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO O FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA</b> |  | <b>13</b> |
| <b>2.1.</b>  | <b>Antecedentes Históricos</b>   | <b>13</b> |
| 2.1.1.   | Historia y evolución de la gastronomía en el Perú  | 13        |
|  | A. Etapa Precolombina (hasta 1532)   | 13        |
|  | B. Etapa Virreinal (1532-1821)   | 14        |
|  | C. Etapa Republicana (Desde 1821 Hasta la Actualidad)                                      | 15        |
| 2.1.2.   | Historia y evolución de la cocina y cultura peruana  | 18        |
|  | A. La Cocina Precolombina (Hasta 1532)   | 18        |
|  | B. La cocina Virreinal (1532-1821)   | 19        |
|  | C. La cocina republicana   | 20        |
| 2.1.3.   | Línea del tiempo: Evolución general del desarrollo de la gastronomía en el Perú y el mundo | 22        |
| <b>2.2.</b>  | <b>Referencias Conceptuales</b>  | <b>23</b> |
| 2.2.1.   | El boom gastronómico   | 23        |
| 2.2.2.   | La gastronomía en el exterior  | 24        |
| 2.2.3.   | La gastronomía en el Perú  | 26        |

|         |   |    |
|---------|---|----|
| 2.2.4.  | La cocina peruana en el mundo actual                                | 29 |
| 2.2.5.  | Turismo gastronómico  | 30 |
| 2.2.6.  | La cocina Novo andina   | 33 |
| 2.2.7.  | El peruano y la gastronomía   | 33 |
|         | A. Hábitos gastronómicos  | 34 |
|         | B. Gasto familiar en alimentación                                   | 34 |
| 2.2.8.  | Restaurantes en el exterior   | 35 |
| 2.2.9.  | La formación en la cocina y sus servicios<br>gastronómicos          | 37 |
|         | A. Los estudiantes ante la cocina peruana                           | 40 |
|         | B. La formación profesional y técnica                               | 41 |
|         | C. Los centros de formación gastronómica                            | 43 |
| 2.2.10. | Precisiones conceptuales  | 46 |
| 2.3.    | <b>Criterios Conceptuales</b>                                       | 49 |
| 2.3.1.  | El acto de cocinar como expresión artística                         | 49 |
| 2.3.2.  | Espacios amplios llenos de actividad                                | 49 |
| 2.3.3.  | Visuales entre espacios cubiertos y abiertos                        | 50 |
| 2.3.4.  | Espacios interiores para las experiencias<br>gastronómicas externas | 50 |
| 2.3.5.  | Espacios funcionales diferenciados a cada actividad                 | 51 |
| 2.4.    | <b>Experiencias Similares</b>                                       | 52 |

|  |    |
|--|----|
| 2.4.1. A nivel internacional   | 52 |
| A. Basque Culinary Center: España  | 52 |
| B. Centro de formación gastronómica Le Gourmet:<br>Quito - Ecuador   | 57 |
| 2.4.2. A nivel nacional  |    |
| A. Instituto gastronómico D'galia, Lima -Perú  | 59 |
| B. B. Instituto de alta cocina y gastronomía,<br>Universidad de San Martin de Porres, Lima -Perú                               | 62 |
| 2.5. <b>Marco Normativo:</b>   | 64 |
| 2.5.1. Criterios para la evaluación de infraestructura de<br>Institutos Superiores   | 64 |
| 2.5.2. Normas para la organización y ejecución del proceso<br>de admisión a los institutos y escuelas de educación<br>superior | 69 |
| 2.5.3. Reglamento nacional de edificaciones  | 70 |
| 2.6. <b>Requerimiento Físico – Espaciales Para Espacios<br/>        Dedicados A La Gastronomía</b>                             | 87 |
| 2.6.1. Características de los espacios requeridos  | 88 |
| <br>   |    |
| <b>CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO</b>  | 95 |
| 3.1. <b>Tipo y diseño de la investigación</b>  | 95 |

|                                    |   |                   |
|------------------------------------|---|-------------------|
| 3.1.1.                             | tipo de investigación                       | 95                |
| 3.1.2.                             | Diseño de la investigación                  | 95                |
| 3.2.                               | <b>Población y muestra</b>                  | 95                |
| 3.3.                               | <b>Técnicas e instrumentos</b>              | 96                |
| A.                                 | Técnicas de investigación                   | 96                |
| B.                                 | Instrumentos de investigación               | 97                |
| 3.4.                               | <b>Procedimiento o procesos (técnicas):</b> | <b>esquema</b> 97 |
|                                    | <b>metodológico</b>                         |                   |
| 3.4.1.                             | Descripción del esquema metodológico        | 98                |
| 3.4.2.                             | Esquema metodológico                        | 100               |
| <br><b>CAPÍTULO IV: MARCO REAL</b> |   | 102               |
| 4.1.                               | <b>Determinación del lugar</b>              | 102               |
| 4.1.1.                             | Entorno mediato (macro sector)              | 103               |
| 4.1.2.                             | Entorno inmediato (sector)                  | 105               |
| 4.2.                               | <b>Análisis del lugar de emplazamiento</b>  | 107               |
| 4.2.1.                             | análisis del área de estudio                | 107               |
| 4.2.2.                             | calificación del terreno adecuado           | 111               |
| 4.3.                               | <b>Análisis y diagnóstico de sitio</b>      | 113               |
| 4.3.1.                             | Medio físico espacial                       | 113               |
| A.                                 | Terreno                                     | 113               |

|   |   |            |
|---|---|------------|
| B.  | Clima   | 116        |
| C.  | Vegetación  | 120        |
| 4.3.2.                                      | Medio espacial  | 121        |
| A.  | Usos del suelo  | 121        |
| B.  | Equipamientos del área de estudio                           | 123        |
| C.  | Accesibilidad   | 125        |
| D.  | Infraestructura de servicios                                | 128        |
| 4.3.3.                                      | Medio social  | 129        |
| A.  | población de la ciudad de Tacna                             | 129        |
| B.  | Población del distrito de Pocollay                          | 131        |
| C.  | Usuario específico del proyecto                             | 133        |
| D.  | Cálculo para determinar el número específico<br>de usuarios | 145        |
| <b>CAPÍTULO V: PROPUESTA ARQUITECTÓNICA</b> |   | <b>151</b> |
| 5.1.  | Identificación de criterios diseño                          | 151        |
| 5.1.1.                                      | Aspecto social  | 152        |
| 5.1.2.                                      | Aspecto funcional   | 153        |
| 5.1.3.                                      | Aspecto técnico   | 155        |
| 5.1.4.                                      | Aspecto estético  | 156        |
| 5.2.  | Objetivos referidos al problema                             | 158        |

|  |     |
|--|-----|
| 5.2.1. objetivo general  | 158 |
| 5.2.2. objetivos específicos                                       | 158 |
| 5.3. Fundamentos y criterios de programación                       | 159 |
| 5.3.1. Premisas generales de programación                          | 161 |
| 5.3.2. Identificación de espacios arquitectónicos, uso y ambientes | 161 |
| A. Programación cualitativa  | 161 |
| B. Programación cuantitativa                                       | 169 |
| C. Diagramación  | 176 |
| Diagrama general de correlaciones                                  | 176 |
| Organigrama funcional  | 177 |
| D. Conceptualización arquitectónica                                | 179 |
| E. Partido arquitectónico  | 182 |
| F. Zonificación  | 183 |
| G. Estructuración  | 186 |
| H. Sistematización   | 187 |
| • Sistema de movimientos   | 187 |
| • Sistema de actividades   | 189 |
| • Sistema edilicio   | 190 |
| • Sistema de espacios abiertos                                     | 192 |
| I. Planimetría general   | 193 |

|   |            |
|---|------------|
| <b>CAPÍTULO VI: PROYECTO ARQUITECTÓNICO</b>         | <b>194</b> |
| 6.1. Memoria descriptiva del proyecto               | 194        |
| 6.1.1. Generalidades                                | 194        |
| 6.1.2. Justificación del proyecto                   | 194        |
| 6.2. Objetivos del proyecto                         | 195        |
| 6.2.1. Objetivo general                             | 195        |
| 6.2.2. Objetivos específicos                        | 195        |
| 6.3. Características del terreno                    | 196        |
| 6.3.1. Ubicación                                    | 196        |
| 6.3.2. Linderos y colindantes                       | 196        |
| 6.3.3. Forma del terreno                            | 197        |
| 6.3.4. Topografía                                   | 197        |
| 6.4. De las áreas                                   | 197        |
| 6.4.1. Del terreno                                  | 197        |
| 6.4.2. Del proyecto                                 | 198        |
| 6.5. Valorización de la edificación                 | 201        |
| <b>CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> | <b>208</b> |
| 7.1. Conclusiones                                   | 208        |
| 7.2. Recomendaciones                                | 209        |
| <b>BIBLIOGRAFÍA</b>                                 | <b>210</b> |
| <b>ANEXOS</b>                                       |            |

## **INDICE DE TABLAS**

Tabla N° 01: Matriz de Consistencia

Tabla N° 02: Línea del tiempo

Tabla N° 03: Ancho de circulación en ambientes en institutos superiores

Tabla N° 04: Ancho de escaleras en ambientes en institutos superiores

Tabla N° 05: Ventilación en ambientes en institutos superiores

Tabla N° 06: Ventilación en ambientes en institutos superiores – porcentaje de aberturas

Tabla N° 07: Dimensionamiento de escaleras en Educación

Tabla N° 08: Aspectos Generales de Educación

Tabla N° 09: Dotación De Servicios en centros de educación

Tabla N° 10: Dotación de Servicios en comercio

Tabla N° 11: Número de estacionamientos en restaurantes

Tabla N° 12: Enseñanza dirigida - aula teórica – aula de aprendizaje

Tabla N° 13: Enseñanza demostrativa - aula demostrativa

Tabla N° 14: Enseñanza demostrativa - aula demostrativa – cocina

Tabla N° 15: Enseñanza práctica - aula práctica – elaboración de platos

Tabla N° 16: Enseñanza experimental - panadería

Tabla N° 17: Enseñanza demostrativa - aula demostrativa – catas de bebidas.

Tabla N° 18: Enseñanza demostrativa - sensorial

Tabla N° 19: Esquema Metodológico

Tabla N° 20: División Política de la Provincia Tacna

Tabla N° 21: equipamiento de salud existente – Pocollay

Tabla N° 21: Población por provincias

Tabla N° 22: población total, por sexo, área urbana y rural, 2005

Tabla N° 23: Incremento poblacional censo 1993-2005 Distrito de Pocollay

Tabla N° 24: Alumnos matriculados en el sistema educativo (Región de Tacna)

Tabla N° 24: Cuadro de cantidad de alumnos y docentes

Tabla N° 25: Organigrama Funcional - 1er Piso

Tabla N° 26: Organigrama Funcional - 2do Piso

Tabla N° 27: valorización de los bloques de la propuesta

Tabla N° 28: resumen del monto aproximado de valorización de los bloques

## **INDICE DE GRÁFICOS**

Gráfico N° 01: Esquema de la Gastronomía en el Perú

Gráfico N° 02: Razones para promover la gastronomía peruana

Gráfico N° 03: Actividades del turista visitante

Gráfico N° 04: El tipo de turismo

Gráfico N° 05: Actividades que realiza en su tiempo libre

Gráfico N° 06: Actividades que realiza en su tiempo libre

Gráfico N° 07: Porcentaje de restaurantes peruanos en el mundo

Gráfico N° 08: Porcentaje de restaurantes peruanos en el mundo

Gráfico N° 09: Evolución de las franquicias

Gráfico N° 10: Logros Culinarios

Gráfico N° 11: Formación de Profesional (cocina chef-gastronomía)

Gráfico N° 12: Formación de Profesional

Gráfico N° 13: El proyecto de Basque Culinary Center – Ubicación

Gráfico N° 15: Instituto Gastronómico D’GALIA

Gráfico N° 16: Ubicación geográfica de la Región Tacna

Gráfico N° 17: Ubicación geográfica Provincia Tacna

Gráfico N° 18: ubicación del distrito de Pocollay

Gráfico N° 19: macro zonificación del sector de Pocollay

Gráfico N° 20: vientos predominantes sector

Gráfico N° 21: asoleamiento predominantes sector

Gráfico N° 21: acceso vial al terreno

Gráfico N° 22: población de la ciudad de Túcna

Imagen N° 23: Participación activa de los alumnos

Gráfico N° 24: Esquema de Criterios de Diseño

Gráfico N° 25: El alumno como eje de enseñanza

Gráfico N° 26: El Concepto Arquitectónico

Gráfico N° 27: El partido Arquitectónico

Gráfico N° 28: Esquema de Zonificación

Gráfico N° 29: Esquema de Zonificación en el terreno

Gráfico N° 30: Esquema de estructuración

Gráfico N° 31: sistema de movimientos

Gráfico N° 32: sistema de actividades

Gráfico N° 33: sistema edilicio

Gráfico N° 34: sistema de espacios abiertos

Gráfico N° 35: Planimetría General

## **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación radica en proyectar un centro de formación gastronómica y difusión de la cocina peruana en la Ciudad de Tacna, que es una solución arquitectónica a una necesidad de equipamiento de esta categoría.

El Diseño Arquitectónico de este equipamiento se propone dentro del contexto de desarrollo gastronómico que forma parte del desarrollo nacional y cuya finalidad sea la enseñanza especializada de la gastronomía peruana, la investigación para documentar insumos, recetas que se están perdiendo y que son parte del patrimonio y la promoción de la gastronomía que permita fortalecer, revalorizar la identidad cultural, todo ello alrededor de la dupla alimentación – cultura y cuya formación permitirá nuevos logros y participación en nuevos campos a nivel nacional e internacional.

## INTRODUCCIÓN

La Actividad Gastronómica es sin duda una de las mayores actividades económicas y comerciales a nivel mundial. La gastronomía está presente allá donde vayamos, sin importar la geografía, raza o cultura. Existe desde tiempos inmemorables, y por motivos evidentes seguirá estando presente aun cuando otras macro actividades decaigan. **El mundo de la cocina se ha ido sofisticando y las nuevas técnicas y estilos han generado nuevos estándares culinarios.** De la mano de nuevos artistas gastronómicos nace un nuevo concepto de cocina, donde la investigación y el desarrollo son claves para entender el movimiento actual.

A esto se suma el cambio de paradigma en el turismo: Viajar ya no es una actividad al alcance de unos pocos sino una actividad casi cotidiana. Esta masificación del turismo ha exigido la creación de nuevas **actividades especializadas** para satisfacer las necesidades de todos los viajeros.

Sin duda una de las grandes beneficiadas por esta **“especialización”** del turismo ha sido la gastronomía. Son muchos los que deciden sumergirse en una cultura a través de sus comidas y recorren las ciudades buscando los lugares más singulares y originales para probar los platos típicos cocinados de la forma más tradicional.

En un país de gran herencia cultural y con una importante apertura internacional, obliga a extender los límites. Es así que el sector gastronómico en el Perú mantiene una tendencia de crecimiento sostenible, a tal punto que actualmente supera el ritmo de expansión del Producto Bruto Interno (PBI), como lo señala la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), dicho crecimiento de este sector ha sido impulsado por la consolidación de la gastronomía peruana a nivel nacional e internacional en los últimos años.

La educación e investigación en cuanto se refiere al arte culinario ha ido evolucionando y es ahora cuando se tiene que aprovechar y así educar nuevos profesionales que puedan responder y puedan trabajar en los mejores centros de comida ya sea a nivel nacional o mundial.

Es así que la ciudad de Tacna por sus características de frontera, ubicación estratégica, y ciudad de grandes perspectivas comerciales, turísticas, culturales y de gran acogida para los eventos gastronómicos, necesita la implementación de nuevas centros en donde se enseñe y se impulse la difusión de la cocina peruana.

En este contexto de crecimiento gastronómico, se busca la implementación de nuevos espacios que involucren lo formativo, académico, investigativo, culinario, y comunicacional alrededor de la dupla

**alimentación - cultura.**, que contribuyan a la **formación de nuevos profesionales especializados** en la “Cocina”, cuya formación permitirá nuevos logros y participación en nuevos campos a nivel nacional y la revalorización de la cultura.

Por lo expuesto, este trabajo de investigación está basado en la necesidad de dotar a la ciudad de Tacna de un Centro de Formación Gastronómica, y que además se encargue de impulsar la difusión de la Cocina Peruana, enmarcada en un contexto de desarrollo económico.

## CAPÍTULO I

### 1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:

#### 1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA:

En el Perú y por consiguiente en la ciudad de Tacna, no existe una unidad de investigación para documentar insumos, recetas que se están perdiendo y que son parte del patrimonio cuyo aporte será esencial para fortalecer la gastronomía peruana. Es así que la ciudad de Tacna al verse inmersa en el crecimiento del boom gastronómico a nivel nacional, hace que se produzca un desequilibrio en la capacidad en cuento a la infraestructura de formación académica de nuevos profesionales en el rubro gastronómico. En este contexto, se busca la implementación de nuevos espacios que involucren lo **formativo, académico, investigativo, culinario, y comunicacional alrededor de la dupla alimentación-cultura**, que permitan y contribuyan a la **formación de nuevos profesionales especializados** en la "cocina", ya que la gastronomía se ha vuelto en los últimos años un **arte culinario** elevando así los estándares a nivel internacional, y cuya formación

permitirá nuevos logros y participación en nuevos campos a nivel nacional y la revalorización de la cultura.

Si bien es cierto en la ciudad existe institutos dedicados a la enseñanza de la cocina, pero no cuentan con infraestructura adecuada, pues ofrecen las carreras de gastronomía y cocina en salones atestados de alumnos y sus talleres que no son lo suficientemente amplios ni equipados para garantizar una enseñanza prolija, así mismo no cuenta con áreas de investigación y en muchos casos al ser espacios reducidos no cuentan con áreas de exposición que permita mostrar parte de la enseñanza que reciben en cocina peruana, es por ello que la implementación de una infraestructura de formación gastronómica y difusión de la cocina peruana, a través de espacios adecuados y debidamente equipados, es una respuesta ante la gran demanda por jóvenes y adultos que buscan la especialización en gastronomía y la revalorización de la misma.

## **1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA:**

A partir de la problemática planteada es posible formular: **¿De qué manera el Centro de Formación Gastronómica impulsará la difusión de la cocina peruana en la Ciudad de Tacna?**

### **1.3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN:**

Existe un número no determinado de institutos clandestinos e informales que imparten la carrera sin ninguna certificación oficial. En los últimos cinco años han aparecido institutos “de garaje”, en locales improvisados y pequeños, generalmente dirigidos a segmentos de bajos ingresos y que en muchos casos no están autorizados.<sup>1</sup>

El **Diseño Arquitectónico de un Centro de Formación Gastronómica y Difusión de la Cocina Peruana**, se propone dentro del contexto de desarrollo gastronómico que forma parte del desarrollo nacional. **Cuya finalidad sea la enseñanza especializada, de la gastronomía peruana, la investigación para documentar insumos, recetas que se están perdiendo y que son parte del patrimonio y la promoción de la gastronomía que permita fortalecer, revalorizar la identidad cultural y difundir la cocina peruana.**

La presencia de este equipamiento, promoverá el desarrollo de la ciudad de Tacna que involucra el turismo gastronómica, ya que la pondrá a nivel de otra ciudades con este tipo de servicios,

---

<sup>1</sup> Fuente: APEGA (SOCIEDAD PERUANA DE GASTRONOMIA)

impulsando la economía local, logrando que Tacna sea considerada como una ciudad modelo con este equipamiento que no solo promoverá la educación sino la investigación y difusión de la gastronomía nacional y local y así exportar nuevos profesionales que estén a la altura de los grandes chef a nivel mundial.

Se busca que el diseño arquitectónico sea espacialmente un referente dentro de la ciudad, dotándolo de ambientes con características e identidad propia y que logre satisfacer las necesidades para la que fue diseñada, y no se convierta en un proyecto arquitectónico aislado dentro de la ciudad.

#### **1.4. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN:**

- Falta de infraestructura especializada en el rubro gastronómico en nuestra región, en donde se pueda tener referencias de proyectos similares.
- Escasa normatividad que regulen los centros de formación gastronómica, la inexistencia de una base de datos que pueda reforzar la investigación.

- La normatividad encontrada no permite regular y dimensionar los ambientes requeridos para ambientes gastronómicos ya que estos no son los mismos que un centro de educación normal.

#### **1.5. DELIMITACIÓN DEL ESTUDIO DE LA INVESTIGACIÓN:**

- La investigación se basa en la obtención de información referida a la gastronomía peruana y la formación de profesionales en el rubro gastronómico que se viene dando cada vez con mayor énfasis a nivel nacional, tomando como punto importante la especialización en la cocina peruana.
- El área de estudio a nivel territorial se encuentra delimitado por la ciudad de Tacna, la misma que está ubicada en el extremo sur del Perú. Así también en cuanto a la delimitación social, está relacionada principalmente con las personas que tengan la necesidad de formarse como profesionales en el rubro gastronómico, así como también para aquellas personas que deseen conocer la teoría y técnicas de este arte, a través de cursos, seminarios, talleres y actividades recreativas.
- El proyecto por su carácter formativo de profesionales tendrá un alcance de nivel regional y Nacional.

## **1.6. OBJETIVOS:**

### **1.6.1. OBJETIVO GENERAL:**

- Desarrollar un Centro de Formación Gastronómica que impulse la difusión de la Cocina Peruana en la Ciudad de Tacna.

### **1.6.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Desarrollar un proyecto arquitectónico que cumpla con las normas establecidas en el Reglamento Nacional de Edificaciones y las normas que regulan los centros de formación gastronómica.
- Desarrollar un proyecto arquitectónico que tenga una organización espacial óptima.
- Desarrollar un proyecto con aspectos estético-formales que mantenga una armonía con su entorno y que logre satisfacer las necesidades para la que fue diseñada.

## **1.7. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS:**

### **1.7.1. HIPÓTESIS GENERAL:**

El diseño de un centro de formación gastronómica **impulsará** la difusión de la cocina peruana, permitiendo la especialización de nuevos profesionales capaces y competitivos no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional, todo ello con la utilización de una moderna infraestructura.

### **1.7.2. HIPÓTESIS ESPECÍFICAS**

- El cumplimiento de las normas del Reglamento Nacional de Edificación y las normas que regulan los centros de formación gastronómica, influirá en impulsar la difusión de la cocina Peruana en la ciudad de Tacna.
- El diseño proyecto arquitectónico que tenga una organización espacial óptima, influirá en la difusión de la cocina Peruana.
- El diseño proyecto arquitectónico con aspectos estético-formales que mantenga una armonía con su, influirá en impulsar difusión de la cocina Peruana.

## **1.8. VARIABLES E INDICADORES:**

### **V1: VARIABLE INDEPENDIENTE:**

**Centro de formación gastronómica.**

**Indicadores:**

- Organización espacial de los ambientes.
- Mobiliario especializado para la enseñanza gastronómica.
- Áreas de exposición Gastronómica.

### **V2: VARIABLE DEPENDIENTE:**

**Impulsar la difusión de la cocina peruana.**

**Indicadores:**

- Existencia de centros de formación de la cocina peruana en la ciudad de Tacna.
- Especialización y formación de nuevos profesionales.
- Infraestructura moderna para la enseñanza gastronómica.

## **1.9. MATRIZ DE CONSISTENCIA:**

Se elaboró este instrumento sumamente útil para estudiar la relación causa efecto que debe existir entre el propósito buscado por el proyecto, los resultados específicos que harán posible el cumplimiento del propósito y las actividades que anteceden al cumplimiento de los objetivos propuestos. *(Ver Tabla N° 01).*

TABLA Nº 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA

TEMA: "CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DIFUSIÓN DE LA COCINA PERUANA EN LA CIUDAD DE TACNA"

| PROBLEMA   | OBJETIVO   | HIPÓTESIS  | VARIABLES   |
|--|--|--|---|
| <p><b>FORMULACIÓN DEL PROBLEMA:</b></p> <p>A partir de la problemática planteada es posible formular: ¿De qué manera el centro de formación gastronómica <u>impulsará</u> difusión de la cocina peruana en la ciudad de Tacna?</p> | <p><b>OBJETIVO GENERAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar un centro de formación gastronómica que impulse la difusión de la cocina peruana en la ciudad de Tacna.</li> </ul> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollar un proyecto arquitectónico que cumpla con las normas establecidas en el Reglamento Nacional de Edificaciones y las normas que regulan los centros de formación gastronómica.</li> <li>• Desarrollar un proyecto arquitectónico que tenga una organización espacial óptima.</li> <li>• Desarrollar un proyecto con aspectos estético-formales que mantenga una armonía con su entorno y que logre satisfacer las necesidades para la que fue diseñada.</li> </ul> | <p><b>HIPÓTESIS GENERAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El diseño de un centro de formación gastronómica impulsará la difusión de la cocina peruana, permitiendo la especialización de nuevos profesionales capaces y competitivos no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional, todo ello con la utilización de una moderna infraestructura.</li> </ul> <p><b>HIPÓTESIS ESPECIFICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El cumplimiento de las normas del Reglamento Nacional de Edificación y las normas que regulan los centros de formación gastronómica, influirá en impulsar la difusión de la cocina Peruana en la ciudad de Tacna.</li> <li>• El diseño proyecto arquitectónico que tenga una organización espacial óptima, influirá en la difusión de la cocina Peruana.</li> <li>• El diseño proyecto arquitectónico con aspectos estético-formales que mantenga una armonía con su entorno y que logre satisfacer las necesidades para la que fue diseñada, influirá en impulsar difusión de la cocina Peruana.</li> </ul> | <p><b>V1: VARIABLE INDEPENDIENTE:</b></p> <p>Centro de formación gastronómica.</p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización espacial de los ambientes.</li> <li>• Mobiliario especializado para la enseñanza gastronómica.</li> <li>• Áreas de exposición Gastronómica.</li> </ul> <p><b>V2: VARIABLE DEPENDIENTE:</b></p> <p>Impulsar la difusión de la cocina peruana.</p> <p><b>Indicadores:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Existencia de centros de formación de la cocina peruana en la ciudad de Tacna.</li> <li>• Especialización y formación de nuevos profesionales.</li> <li>• Infraestructura moderna para la enseñanza gastronómica.</li> </ul> |

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO O FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

#### **2.1. ANTECEDENTES HISTORICOS:**

##### **2.1.1. HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN EL PERÚ:**

La gastronomía peruana es una fusión de varias culturas, siendo una de las más diversas del mundo, esto es debido a la historia, la biodiversidad y el ecosistema del Perú que han tomado partida desde sus inicios hasta la actualidad. Nuestros primeros pobladores que se forjaron hace diez mil años en el Perú marcaron el inicio de nuestra historia. A pesar de las épocas de apogeo y decadencia, lo único que se ha mantenido estable son nuestras placenteras maneras en las artes culinarias.<sup>1</sup>

##### **A. Etapa Precolombina (hasta 1532):**

En necesario mencionar en esta primera etapa de nuestra historia gastronómica a los primeros hombres que habitaron en el Perú: los Incas. Estos antiguos peruanos

---

<sup>1</sup> Comisión de la Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERU

supieron adaptarse a los distintos territorios y sacar provecho teniendo criterio de los recursos que encontraban.

Esta integración era un factor hacia la variedad y consumo de diversos productos naturales. También, era una costumbre que en cada provincia tuviera terrenos para el cultivo en distintos pisos ecológicos, obteniéndose así una mayor diversidad de alimentos a comparación de los europeos, que poco después empezaron a llegar y a descubrir estos productos.

#### **B. Etapa Virreinal (1532-1821):**

Desde la llegada y la conquista de los españoles hacia el Imperio Incaico, aproximadamente en el Siglo XVII, fue una mixtura de insumos y cultivos con el continente europeo, iniciándose la cosecha de estos productos y produciendo diversas fusiones de culturas en importantes casos.

Uno de estos casos importantes fue la difusión de la comida en los monasterios como primera institución, la iglesia católica debía ser mantenida por los ingresos de tributos y rentas de las tierras que los Curacas y los indios

entregaban por obligación determinadas cantidades de productos. Dentro del convento las actividades principales eran la elaboración de comidas, potajes y postres, mejorándose las técnicas culinarias, ya que así, los conventos y monasterios elevaban su prestigio.

Además, se daba en las casonas de los aristócratas y hacendados, el servicio de cocina, relegado a las mujeres negras e indias que poco después fueron nombradas como cocineras.<sup>2</sup>

### **C. Etapa Republicana (Desde 1821 Hasta la Actualidad):**

Después de la independencia, a fines del Siglo XVIII, la gastronomía peruana se refuerza cuando se inician las tabernas, fondas o cafés que dieron servicio generalmente a los extranjeros. El primer Café de Lima conocido como “Santo Domingo” fue establecido por Francisco Serio en 1771, llamado después “Café de la Animas” abriendo un establecimiento más grande, alcanzando prestigio y convirtiéndose en un foco predilecto de los republicanos.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup>Comisión de la Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERU  
[http:// www.promperu.gob.pe](http://www.promperu.gob.pe)

<sup>3</sup> KAPSOLI, WILFREDO

Luego, a fines del Siglo XIX, se establecen restaurantes con estándares apropiados y en la mayoría de las veces como parte de los hoteles principales que se instalaron en Lima. El primer restaurante se estableció por Giuseppe Coppola, que vino al Perú junto con el virrey Abascal en 1806, llamándola "Fonda Coppola" siendo el centro de reunión principal en Lima. Poco después, en 1829 se inaugura la "Fonda Francesa" del "Hotel France". Abriendo puertas a la instalación de más hoteles como establecimiento de difusión y desarrollo de la gastronomía del Perú, uno de los cuales fue el "Hotel de Francia e Inglaterra" y el "Hotel Americano" reconocidos por su cocina preparada a la manera francesa.

En las primeras décadas del Siglo XX, se celebraron en Lima una serie de banquetes de alto nivel, el cual uno de los locales más importantes que se ofrecían era en el "Restaurante del Jardín Zoológico o el Palacio de Conciertos" ya que era de estructuras de hierro y vidrio, aparentando ser en versión pequeña uno de los palacios de cristal que estaban de moda en Europa desde la

Exposición Universal de Londres, y el afrancesamiento en la sociedad peruana era evidente.<sup>4</sup>

Poco después, Lima tuvo una transformación, ya que crecía como ciudad de manera acelerada y a mediados del Siglo XX se dieron las primeras migraciones cambiándole el rostro a la ciudad, trayendo consigo nuevas culturas y costumbres.

Finalmente, en los últimos años del Siglo XX, Lima y provincias tuvieron un acelerado crecimiento del número de centros dedicados a la labor culinaria, como Le CORDÓN BLEU, CENFOTUR, INSTITUTO DE LOS ANDES INSTITUTO de y algunas universidades como SAN IGNACIO DE LOYOLA, en los cuales se han formado varios de los más destacados chefs que hoy difunden las bondades de la cocina peruana. A esto se han sumado nuevas escuelas de gastronomía en provincias como el instituto STENDHAL en Arequipa, EGATUR en Tacna.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> KAPSOLI, WILFREDO

Libro: Modernidad y Tradición Peruana (siglo XVI-XX)

<sup>5</sup> APEGA: Sociedad Peruana de Gastronomía

## **2.1.2. HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA Y CULTURA**

### **PERUANA:**

La presencia de los diversos pisos altitudinales de la cordillera de los Andes en el Perú y su cercanía al Ecuador Geográfico permite la existencia de una serie de microclimas y de especies, desde zonas de habituales nevadas hasta selvas tropicales, (con 84 de las 104 zonas climáticas del globo, es uno de los 12 países del mundo poseedores de mayor mega diversidad). Tiene condiciones adecuadas para el cultivo de frutas y verduras durante todo el año. Asimismo la corriente de Humboldt de aguas frías que corre por el Océano Pacífico frente a la costa peruana permite la existencia de una gran variedad de peces y mariscos (Perú es uno de los principales países pesqueros del mundo).<sup>6</sup>

### **A. LA COCINA PRECOLOMBINA (HASTA 1532):**

Los Andes centrales peruanos fueron el más grande centro de domesticación de plantas del mundo antiguo, con especies nativas como el maíz, tubérculos con dos mil quinientas variedades de papa, camote, yuca o

---

<sup>6</sup> APEGA: Sociedad Peruana de Gastronomía  
[http:// www.apega.pe](http://www.apega.pe)

mandioca, oca, maca, gramiseas (quinua, kiwicha, amaranto, cañihua), frutas como chirimoya, lúcuma, paca, tomate, calabaza, palta, tumbo, sauco, leguminosas como frijoles, pallares, maní, y una infinidad de hierbas aromáticas.

Antes del arribo europeo, la geografía peruana albergaba una gran variedad de culturas, conquistadas todas por el Imperio, cada una de las cuales tenía características gastronómicas particulares, aunque había algunas generalidades, de acuerdo con los cronistas de la conquista.

Los antiguos peruanos además consumían inmensas cantidades de pescados y mariscos y complementaban su dieta con carne de pato, cuy y camélidos sudamericanos (alpaca y llama).

## **B. LA COCINA VIRREINAL (1532-1821):**

Desde el inicio de la presencia española, se incorporaron nuevos usos y costumbres culinarios con el comienzo del virreinato del Perú. La fritura el uso de los lácteos

(incorporado a algunos “chupes” o sopas), además de la carne de res, cerdo, huevo de gallina y nuevas aves de corral; además llegaron algunos cultivos que resultarían esenciales para la nueva cocina, como la cebolla y el ajo que combinados con ají serían los principales ingredientes de muchos platos peruanos.

Los esclavos africanos aportaron lo suyo en una serie de guisos, además del uso de las partes blandas de la carne desechadas por las élites, que condimentaban abundantemente para disminuir los fuertes sabores de la carne y cocinados a las brasas. De aquí salieron muchos de los más representativos platos de la actual comida criolla, como por ejemplo: los «anticuchos», la «sangrecita», el «camote con relleno», el «cau-cau», la «pancita», el «rachi», las «mollejititas».<sup>7</sup>

### **C. LA COCINA REPUBLICANA:**

Luego de la independencia se dieron una serie de migraciones de diversas procedencias que integraron sus propias tradiciones a la ya dinámica culinaria local.

---

<sup>7</sup> Rodríguez, G. y Venturo, S. (Julio de 2007). Ampay Perú. 357 listas para entender cómo somos los peruanos.

La migración de los chinos-cantoneses de mediados del siglo XIX popularizó el salteado a fuego fuerte y los sabores agridulces en las carnes además del uso de nuevas hierbas y de la salsa de soya (sillao). Pero su aporte más notorio fue el arroz. Si bien ya se consumía desde el siglo XVI, es luego de la migración china que el arroz se populariza y se convierte en la guarnición peruana por excelencia, en detrimento del pan.

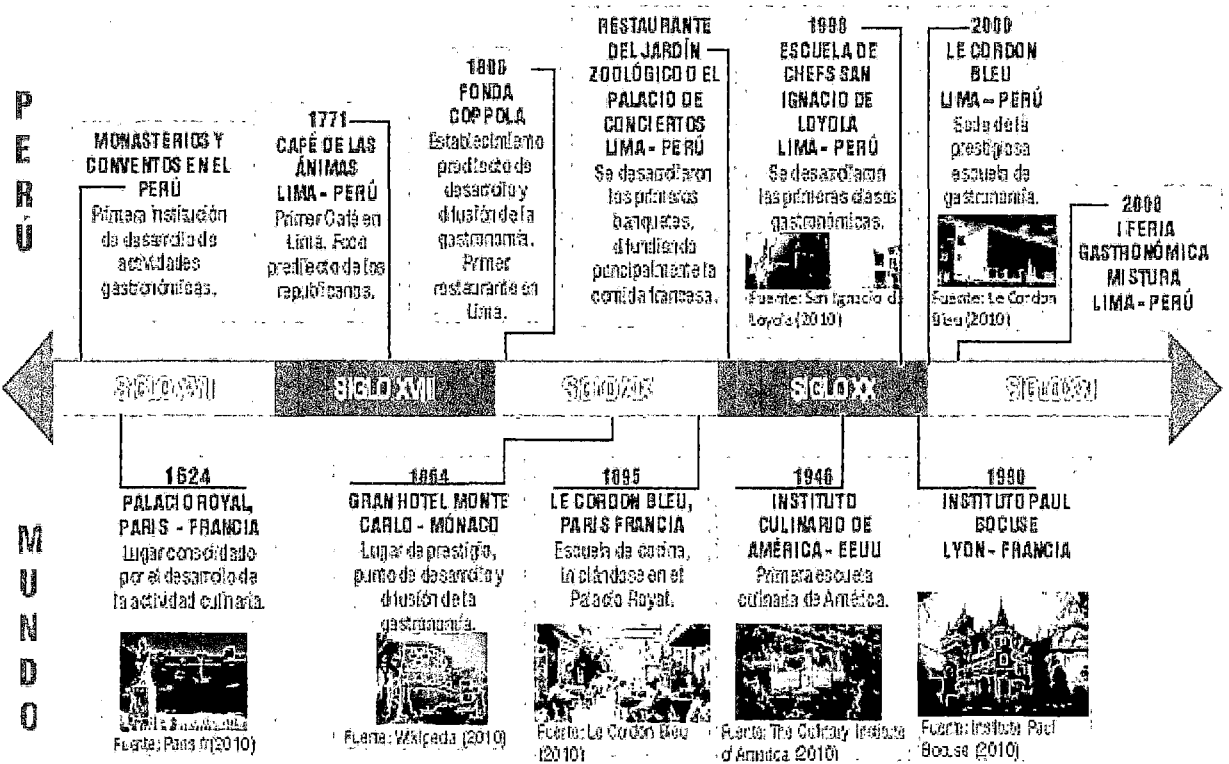
La forma de arroz favorita en el Perú es el arroz graneado no demasiado cocido, se hace con arroz de grano largo, sin embargo, se distanciaba de la preparación china en el uso del ajo y la sal.

La migración japonesa de fines del siglo XIX, finalmente, impactó notablemente sobre la cocina marina peruana. Cortes y técnicas japonesas muy prolijas en la presentación de los platos, se unen a salsas y preparaciones peruanas y nace una nueva vertiente culinaria en el Perú. Así por ejemplo del "cruce" del sashimi japonés y del cebiche peruano nació el tiradito.

**2.1.3. LINEA DEL TIEMPO: EVOLUCIÓN GENERAL DEL**

**DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA EN EL PERU Y EL**

**MUNDO:** Tabla No 01: Línea del Tiempo



## **2.2. REFERENCIAS CONCEPTUALES:**

### **2.2.1. EL BOOM GASTRONÓMICO:**

La gastronomía peruana en los últimos años, ha tenido un vertiginoso desarrollo que la convierte en una fuerza dinamizadora de nuestra economía, de nuestra identidad y nuestra autoestima.

Tomando como referencia el estudio del 2013 (El boom gastronómico peruano. Apega. Lima, 2013) es evidente que la gastronomía sigue creciendo a velocidad exponencial lo que se manifiesta de diversas maneras. Por un lado, en el aumento de empresas y personas ligadas al sector (**hay más restaurantes, más empleos en la actividad central y ramas conexas y mayor presencia de grupos empresariales gastronómicos importantes**).

Este desarrollo trasciende el ámbito culinario, y tiene un impacto favorable en diversos sectores como en la producción agraria, la producción pesquera, la industria de alimentos y la de insumos.

**Su alcance también beneficia el comercio de equipos de cocina y la mayor demanda de formación en institutos de gastronomía y turismo.** Sin dejar de lado la amplia gama

**de servicios de apoyo que requiere y que son proporcionados por empresas de diversos ramos.**

### **2.2.2. LA GASTRONOMIA EN EL EXTERIOR:**

Hace unos quince años la cocina peruana era una ilustre desconocida en el mundo. Sólo era apreciada por un puñado de cronistas gastronómicos y de turistas sibaritas que visitaban el Perú en busca de la sazón peruana. Este panorama ha comenzado a cambiar y en forma radical. **La proyección internacional de nuestra culinaria toma cada vez más vuelo y es elogiada en los principales periódicos del mundo, se lee en las más respetadas publicaciones de culinaria gourmet, y pasea sus aromas por festivales internacionales y programas de la televisión internacional.** Es digno de tomar en cuenta que The Food Channel, el sitio web especializado en el mercado gastronómico, ubicó a la comida peruana en el puesto ocho de sus diez primeras tendencias para el próximo año. El ranking incluye, aparte de cocina internacional, movimientos culturales y comportamientos que influirán en el consumo gastronómico. “Al parecer, la cocina peruana será la nueva

estrella del ámbito gastronómico étnico”. Sin embargo, aún es largo el camino para que la presencia de los restaurantes peruanos en las principales urbes del planeta pueda competir con las cocinas más exitosas de otros países. Debemos tener en cuenta.

PromPerú y la empresa privada han venido realizando una campaña de promoción de la cocina peruana organizando festivales en hoteles o participando en ferias internacionales. Gastón Acurio plantea que se hace necesario invertir en aquellos pequeños restaurantes de peruanos que desde hace años se han batido solos en el mundo. Son restaurantes que hoy podrían entrenarse con los estándares internacionales. El Estado, antes que hacer festivales en hoteles, debe de invertir en estos espacios peruanos, capacitándolos, trayéndolos al Perú o enviando instructores de cocina a ellos. **El gran reto está en trasladarle a los pequeños restaurantes, cuyo sabor es excepcional, conocimientos que les permitan conocer de contratos, negociaciones, costos, servicio, diseño y todo aquello que hace falta para que ese gran plato se convierta en una potencial gran marca internacional.** Y es que hay que considerar la importancia de

capacitar o asesorar a los empresarios emergentes. No todos los que han triunfado en el extranjero son grandes cocineros o empresas con franquicias.<sup>8</sup>

### **2.2.3. LA GASTRONOMIA EN EL PERU:**

La gastronomía no es solo cocinar, sino que va más allá, es la recopilación de datos, fechas, personajes, costumbres, puesto que en la alimentación participan elementos biológicos, históricos, económicos, culturales y sociales, que revelan aspectos fundamentales de la vida de un pueblo.

La cocina peruana es considerada como una de las más variadas y ricas del mundo. Gracias a la herencia pre incaico, incaico y a la **inmigración española, africana, chino-cantonesa, japonesa e italiana** principalmente hasta el siglo XIX, reúne, mezcla y acriolla una gastronomía y exquisitos sabores de cuatro continentes, ofreciendo una variedad inigualable e impresionante de platos típicos de arte culinario peruano en constante evolución, imposible de enumerarlos en su totalidad.

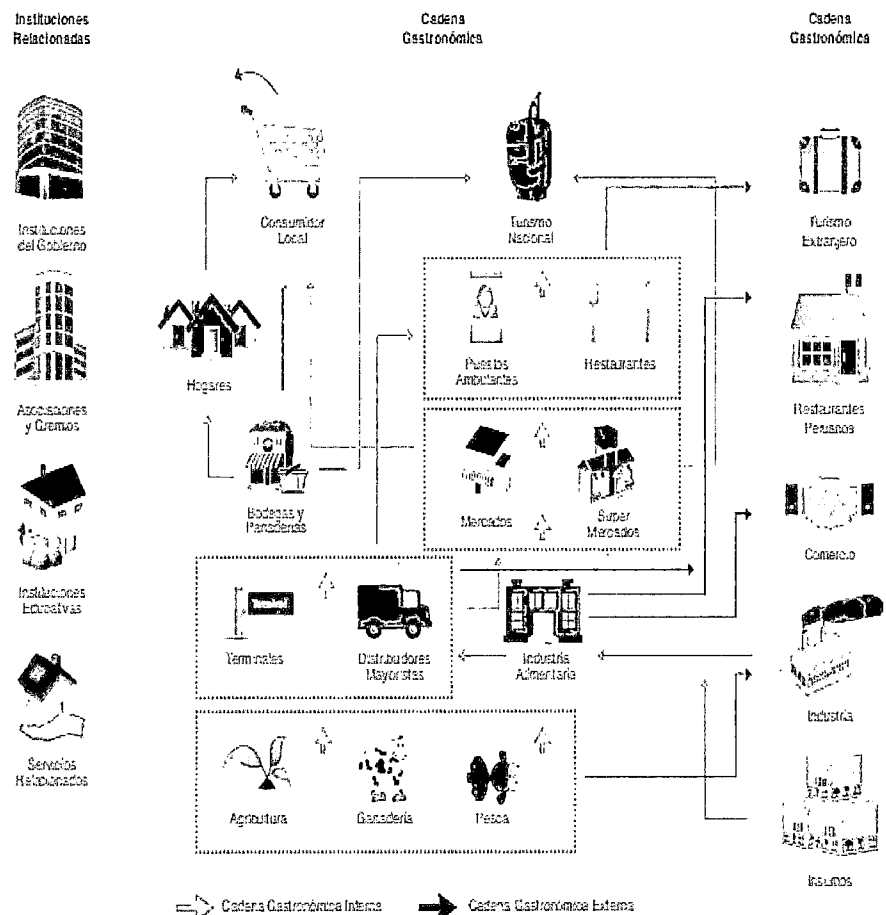
---

<sup>8</sup> Diario Nacional el Comercio – Peru  
Entrevista al Chef Gaston Acurio - 2010

Es de conocimiento en todo el mundo que la cocina peruana ha encontrado ya un espacio dentro de las más reconocidas del mundo.

Cualquier persona que haga Turismo en el Perú, es inmediatamente conquistado por la riqueza culinaria local, y si es un gourmet, siempre buscará la excusa para regresar y deleitarse con algún sabor nuevo para su exigente paladar.

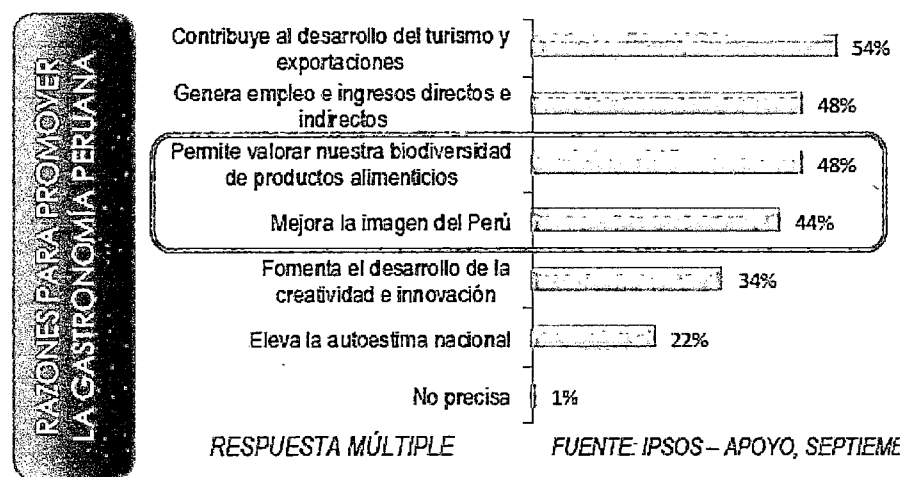
Gráfico Nº 01: Esquema de la Gastronomía en el Perú



Fuente: Boom Gastronómico – Apega 1013

La gastronomía genera eslabonamientos con otras industrias conexas como el transporte de alimentos, turismo, manufactura de utensilios y menaje, fábricas de sillas, mesas, manteles, y las industrias del acero y la madera. Si se mide sólo el valor que generan los restaurantes, el estudio revela que el 2009 hubo un consumo de 12 mil 350 millones de soles, equivalente al 4,2% del PBI, casi la producción agrícola de todo el 2008. Asimismo el estudio muestra que la gastronomía involucra directa e indirectamente a unos cinco millones de personas, el 20% de la Población Económicamente Activa (PEA), en toda la cadena productiva que involucra extracción, industria, comercio y servicio.<sup>9</sup>

Gráfico N° 02: Razones para promover la gastronomía peruana



<sup>9</sup> Apega: Sociedad Peruana de Gastronomía  
[http:// www.apega.pe](http://www.apega.pe)

#### **2.2.4. LA COCINA PERUANA EN EL MUNDO ACTUAL:**

En la última década del siglo XX, e inicios del siglo XXI, la cocina peruana empezó a popularizarse fuera de sus fronteras. En la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, realizada del 17 al 19 de enero del 2006, la ciudad de Lima fue declarada capital gastronómica de América, en tanto que el 12 de diciembre de 2012, el Perú fue distinguido en los World Travel Awards, llevados a cabo en Nueva Delhi India, como Principal Destino Culinario a nivel mundial, superando a Australia, China, España, Estados Unidos, Francia, India, Italia, Japón, Malasia, México y Tailandia, países de reconocida trayectoria gastronómica, un reconocimiento que habla de la gran competitividad de la alta cocina peruana.

Debido a esta rica variedad y a la armonía de su sabor y los alimentos empleados, la gastronomía peruana es constantemente premiada internacionalmente y sus chefs suelen obtener a menudo medallas internacionales que los distinguen.

Un elemento destacable es su constante apertura a las innovaciones y el continuo desarrollo de nuevos platos,

incorporando a la gastronomía la búsqueda continua de la experimentación y la vanguardia. Así como cada región conserva su riqueza culinaria, en la alta gastronomía destaca la mezcla de colores y de productos alimenticios, una muestra de ello es la llamada Cocina Novoandina.

En el 2011, se llevó a cabo la *IV FERIA Gastronómica Internacional de Lima: Mistura 2011*, del 9 al 15 de septiembre en el Parque de la Exposición, ubicado en Lima.<sup>10</sup>

#### **2.2.5. TURISMO GASTRONÓMICO:**

El turismo gastronómico se define como una forma de hacer turismo en la que la gastronomía es parte de la actividad preponderante del país visitado<sup>11</sup>. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados.

---

<sup>10</sup> APEGA: Sociedad Peruana de Gastronomía

<sup>11</sup> Según el estudio ARELLANO MARKETING (2009). "El Aporte Económico y Social de la Gastronomía en el Perú", Informe de Consultoría elaborado para la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega).

**Uno de los objetivos de este tipo de turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y preparaciones culinarias.**

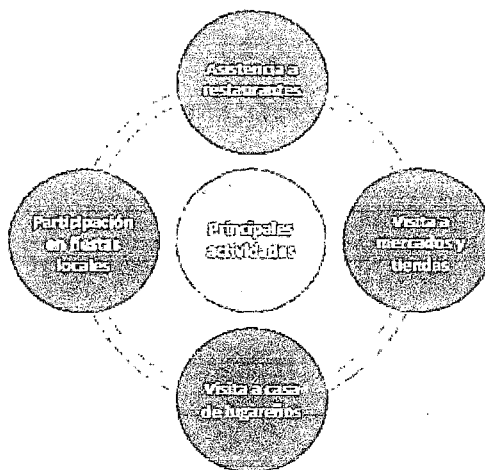
En Europa desde el siglo XIII se empezaron a realizar las primeras guías gastronómicas, las cuales eran una relación de las mejores posadas y restaurantes. Estas guías eran realizadas por los famosos "gourmets", los cuales se dedicaban a clasificar los restaurantes, uno de los más famosos fue "Kurnonsky" de Amberes, dedicado exclusivamente a la cocina francesa (Ligia, 2010).

El turismo gastronómico en la actualidad está tomando rol protagónico en aquellos países que poseen trayectoria culinaria destacable y en los cuales sobresalen siempre los platillos e insumos típicos, es por ello que se arman paquetes turísticos que no solo se incluyen los principales atractivos turísticos sino también visitas a los principales restaurantes o mercados de la ciudad.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> Según el estudio ARELLANO MARKETING (2009).

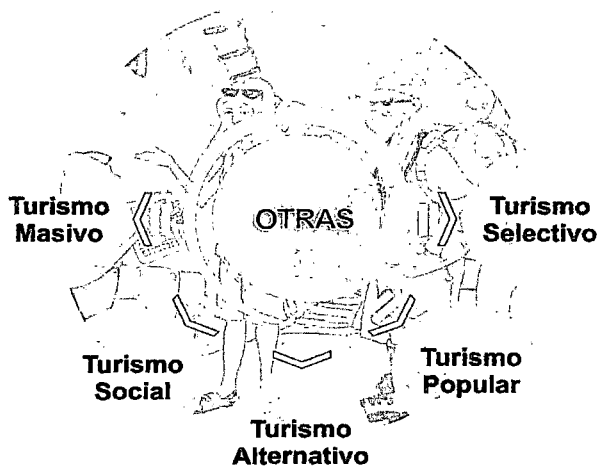
**Gráfico N° 03: Actividades del turista visitante**



Fuente:Elaboracion Propia

Es así como el turismo gastronómico se vuelve más atractivo y permite incrementar el flujo de turistas a un determinado país, los cuales muchas veces seleccionan su destino de viaje no solo por conocer un poco más sobre su cultura

**Gráfico N° 04: El tipo de turismo**



Fuente: Elaboración Propia

### **2.2.6. LA COCINA NOVOANDINA:**

La Cocina Novoandina es un nuevo estilo culinario surgido en el Perú por el interés de los gastrónomos locales de retomar costumbres alimenticias del pasado prehispánico para recrearlas, rescatando y revalorizando así muchos de los ingredientes autóctonos. En esta recreación de la cocina andina, entran elementos procedentes de otros horizontes culturales como el europeo.

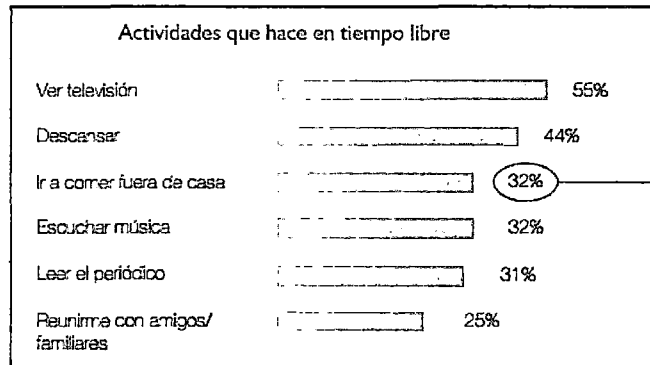
Algunos de los productos nativos utilizados son tarwi, chuño, quinua, kiwicha, moraya, cochayuyu, maca, coca, uchu, olluco, oca, en platillos como el quinotto o el coca sour.

Lima, capital cosmopolita y mestiza y Arequipa se han convertido en las sedes principales de esta corriente culinaria.

### **2.2.7. EL PERUANO Y LA GASTRONOMÍA:**

**A. HÁBITOS GASTRONÓMICOS:** en los últimos años los peruanos tienden a degustar la comida fuera de casa, esto debido a que él hay mucho más recursos económicos y también porque prefieren conocer nuevos platos de comida.

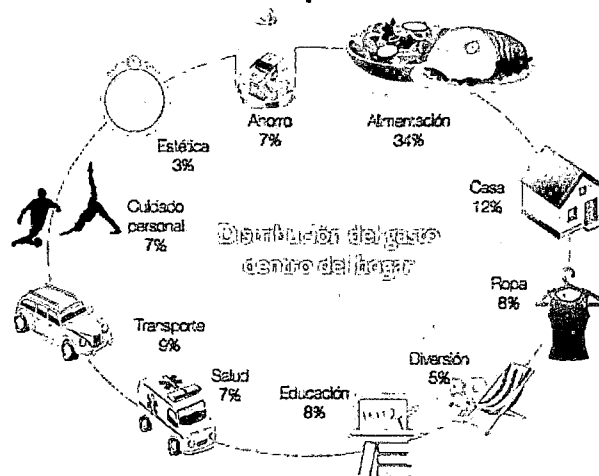
Gráfico N° 05: **Actividades que realiza en su tiempo libre**



Fuente: Boom Gastronómico 2013 - APEGA

**B. GASTO FAMILIAR EN ALIMENTACIÓN:** dentro de los gastos familiares que tiene todo peruano, se puede evidenciar que del presupuesto familiar se destina mucho mayor porcentaje a los que es la alimentación y esto se viene incrementando año tras año.

Gráfico N° 06: **Actividades que realiza en su tiempo libre**

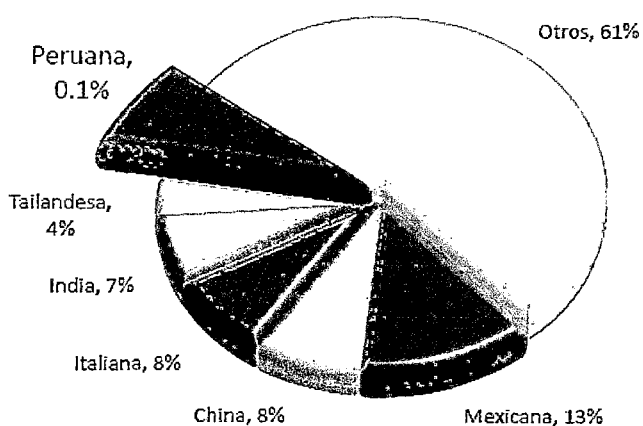


Fuente: Arellano Marketing – Estudio Nacional del Consumidor Peruano 2013

### **2.2.8. RESTAURANTES EN EL EXTERIOR:**

Un ejemplo grafica perfectamente el boom. En los EEUU, por ejemplo, había 200 restaurantes peruanos el 2006, lo que representaba el 0,1%. Tres años después, la cifra se ha duplicado con 400 locales peruanos de comida, lo cual nos muestra el desarrollo vertiginoso y nos lleva a sostener que hay mil 500 millones de dólares que moviliza la gastronomía peruana internacional. Y aunque esa cifra parece chica si la comparamos con los 150 mil millones que mueve la cocina japonesa, el panorama es prometedor.

**Gráfico N° 07: Porcentaje de restaurantes peruanos en el mundo**



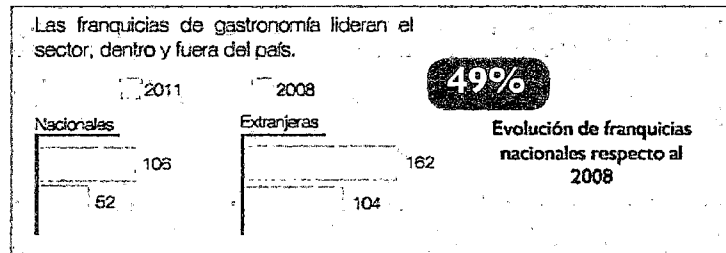
Fuente: Programa BID 1442/ OC-PE

## Gastronomía y franquicias:

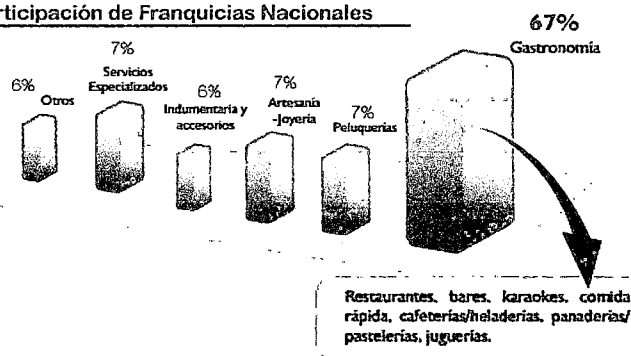
Estos cuadros reflejan lo que está pasando en el Perú ¿Y qué está pasando en el país? Pues que hay 156 franquicias de las cuales 52 son nacionales. Y de ellas, el 68% son relativas a gastronomía. El Perú es pues un proveedor de franquicias gastronómicas por excelencia.

Más de la mitad de trabajadores que laboran en franquicias lo hacen en negocios relativos a la cadena gastronómica. Los restaurantes con mayor volumen laboral son las cevicherías, pollerías y los fast food.

Gráfico N° 08: Porcentaje de restaurantes peruanos en el mundo



### Participación de Franquicias Nacionales



Fuente: Front Consulting Perú

### Gráfico N° 09: Evolución de las franquicias

El ritmo de crecimiento de las franquicias peruanas en el exterior es sostenido, incluso se nota una aceleración en los últimos años gracias a la explosión gastronómica.



Fuente: Cámara Peruana de Franquicias

### 2.2.9. LA FORMACIÓN EN LA COCINA Y SUS SERVICIOS GASTRONÓMICOS:

En los últimos años se ha producido un inmenso desarrollo de los centros de formación en cocina y afines (pastelería, hotelería, gastronomía, bar). Estimamos que existen más de 120 centros de diversos niveles (universidades, institutos tecnológicos superiores y CETPROS) en todo el país, que albergan cerca de 50 mil estudiantes. Sorprende el surgimiento de centros en casi todas las regiones del país y la oferta de cursos que buscan atraer a los sectores b y c.

Sin embargo, se requieren mecanismos de certificación que garanticen la calidad de la formación

**No obstante esta explosión y oferta, el Perú no cuenta, como otros países de América Latina (Argentina, Chile, Colombia) y buena parte de los países del mundo, con un sistema de formación que posibilite la formación profesional de los sectores de menores recursos.**

Colombia, mediante el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) cuenta con unas 60 escuelas públicas regionales de buen nivel. En Chile encontramos INACAP, un organismo público privado con 25 sedes y una amplia oferta académica tanto para jóvenes que están comenzando sus estudios superiores, como para profesionales que requieren adquirir mayores conocimientos y competencias para desempeñarse con éxito en el mundo laboral.

En nuestro caso, el Estado ha venido promoviendo algunos cursos de formación cortos. Con apoyo de la Unión Europea se han implementado el programa APROLAB que brinda becas para cursos cortos en cocina, pero que por basarse en un financiamiento externo único no tiene perspectivas de continuidad en el tiempo. Otros proyectos como Pro Joven y

Revalora Perú sólo contemplan cursos cortos que no están integrados en una estrategia de mediano plazo.

**Llama la atención que buena parte de la oferta de los centros se oriente a la formación de cocineros o “chefs” y no a técnicos de cocina o personal de salón (camareros) donde hay mayores oportunidades de inserción laboral. También que el componente práctico sea limitado.<sup>13</sup>**

Paralelamente debe considerarse la importancia de ofrecer cursos de fortalecimiento de capacidades en temas de gestión, técnicas de cocina, inocuidad de alimentos, calidad de servicios y mercadeo para los administradores y operarios en cocina y salón de los establecimientos gastronómicos en las diversas regiones del país. **Debe pensarse que el 68% de los trabajadores de restaurantes tiene solamente estudios secundarios y no ha recibido ninguna formación técnica.**

---

<sup>13</sup> Mariano Valderrama – Vicepresidente Ejecutivo de la Sociedad de Gastronomía (APEGA)

## A. LOS ESTUDIANTES ANTE LA COCINA PERUANA:

Todos los logros, demandas internacionales y posicionamiento del arte culinario peruano, ha despertado en miles de jóvenes el poder optar por estudiar la rama de la gastronomía peruana como una carrera profesional, contribuyendo a consolidar la revolución culinaria y emprendedora en el país.<sup>14</sup>

Gráfico N° 10: Logros Culinarios



Fuente: Sociedad Peruana de Gastronomía - Apega - (2013)

<sup>14</sup> Apega 2013 – Carreras de cocina



Fuente: El Comercio (2013)

Actualmente, hay una perspectiva de crecimiento en la oferta de formación de cocina y de la gastronomía peruana<sup>5</sup>. Son muchos los apasionados por este gran inspirador legado.

## **B. LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y TÉCNICA:**

El boom trae una espiral educativa que está siendo aprovechada por gente comprometida con la formación de cocineros, pero también por inescrupulosos que abren la carrera de cocina en sus currículas sin tener profesores idóneos o la logística adecuada.

Sólo en Lima hay más de 30 instituciones educativas que ofrecen egresar a los jóvenes como chef. Pero si eso le pareció sorprendente, la sorpresa es mayúscula en ciudades como Arequipa, Chiclayo o Cusco que tienen 10

o más institutos en los que se cobran desde 300 soles mensuales (hay otros en los que se paga hasta 2 mil soles).

Sin embargo, nada o poco se hacen por capacitar al personal de servicio como los mozos, oficio con gran demanda y una baja instrucción.

**Gráfico N° 11: Formación de Profesional (cocina chef-gastronomía)**

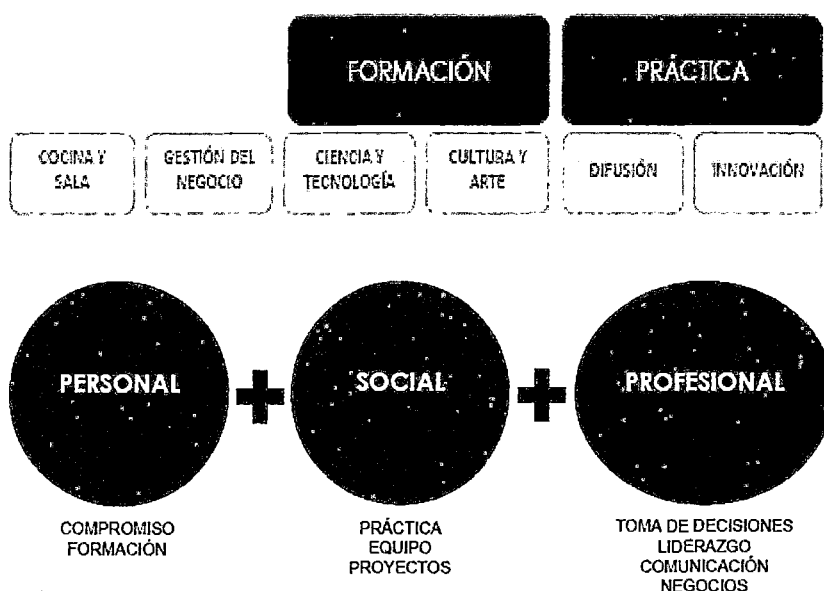
|                           | COCINA (CHEF)   | GASTRONOMÍA   |
|---------------------------|---|---|
| PERFIL                    | El profesional en cocina se forma tanto en las técnicas culinarias como en la capacidad de dirigir una brigada cocina | El profesional en gastronomía se forma de manera tal que no solo se desempeñaría con éxito en una cocina, sino que además sería capaz de gestionar un restaurante |
| DURACIÓN                  | 1 a 2 años  | 1.5 a 3 años  |
| COSTO PROMEDIO DE CARRERA | 9000 soles  | 32000 soles   |
| MENSUALIDAD PROMEDIO      | 475 soles   | 500 soles   |

Fuente: Apega – El Boom de la Gastronomía Peruana

La formación profesional se basa en una enseñanza interdisciplinaria que busca promover varias áreas de conocimientos, ofreciendo una sólida enseñanza sustentada en la formación especializada, la práctica e investigación. El objetivo de la parte formativa y práctica es desarrollar profesionales para el diseño,

implementación y supervisión de procesos culinarios; servicios gastronómicos de alto nivel competitivo mundial.

Gráfico N° 12: Formación de Profesional



Fuente: Apega

### C. LOS CENTROS DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA:

- **Origen de los centros de formación gastronómica:**

Los centros de formación gastronómica en el Perú han venido surgiendo a raíz de la necesidad de **profesionalizar la gastronomía**, que el paso siguiente después del crecimiento del arte culinario a

nivel nacional e internacional, permitiendo la formación de **nuevos profesionales** que sean capaces de crear y hacer algo nuevo respecto a la cocina peruana.

Es así que el proyecto Centro de formación gastronómica, obedece en un principio a una necesidad de la ciudad de Tacna que no cuenta con un equipamiento que difunda la cocina peruana, donde se muestre los avances del arte culinario, ya que no existe lugar donde acudir para enriquecerse de la información certera y especializada, y de manera dinámica que permita interactuar a los participantes dentro de una infraestructura dotada de los servicios más actualizados para el desarrollo de la actividad gastronómica.

**El éxito de un centro de formación gastronómica radica en la enseñanza de la diversidad de potajes de nuestra cultura y sus diferentes fusiones, para poder atender la demanda turística local, nacional e internacional.**

- **Objetivos de los centros de formación gastronómica:**

Los centros de formación gastronómica tienen como objetivo:

- Formar Profesionales capaces de innovar y crear su propio estilo Gastronómico con óptimos rendimientos, además de manejar un Dominio las técnicas culinarias y las aplicarlas a diferentes entornos;
- Formar Cocineros que Manejen con destreza los utensilios, equipos y maquinaria al servicio de la cocina, Teniendo la capacidad de trabajar en equipos multidisciplinarios.
- Difundir la cocina peruana a nivel internacional a través de la formación de nuevos profesionales, formados en espacios especializaos y modernos.

### 2.2.10. PRECISIONES CONCEPTUALES:

- **GASTRONOMÍA:** Se denomina gastronomía a la actividad que se encarga de la preparación de alimentos de modo tal que signifique un proceso cultural. En efecto, este tipo de proceso trasciende la preparación de alimentos y la nutrición, intentado dar a cada plato un tinte de preparación que roce lo artístico. La gastronomía suele reflejar de esta manera en las comidas a una determinada región, o país. Así, puede decirse que un modo de conocer una región es probar sus platos, porque de alguna manera representa a la forma de vida de sus habitantes<sup>15</sup>.
- **ARTE CULINARIO:** La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que

---

<sup>15</sup> Página web: <http://definicion.mx/gastronomia/>

englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina<sup>16</sup>.

- **FORMACIÓN PROFESIONAL:** Este término hace referencia al tipo de educación orientado al mundo laboral. La formación profesional busca la capacitación de los alumnos para desarrollar empleos. Se suele aplicar a los ciclos formativos de grado medio y superior<sup>17</sup>.
- **CENTRO DE CAPACITACIÓN:** Conjunto de espacios adecuados para brindar una educación especializada al hombre, para un cargo o función que busca adaptar para una determinada actividad. La característica de un Centro de Capacitación es que cuenta con una modalidad pedagógica que destierra formas obsoletas de enseñanza, dando paso al aprendizaje práctico y participativo con estrategias que responden creativamente a la realidad social del país y de un mundo en constante evolución.
- **ALUMNO:** Persona que recibe instrucción teórica y práctica en un Centro de Formación Gastronómica.

---

<sup>16</sup> Página web: [https://es.wikipedia.org/wiki/Arte\\_culinario](https://es.wikipedia.org/wiki/Arte_culinario)

<sup>17</sup> Página web: [https://es.wikipedia.org/wiki/Formacion\\_profesional](https://es.wikipedia.org/wiki/Formacion_profesional)

- **DIFUSIÓN:** proceso de propagación o divulgación de conocimientos, noticias, actitudes, modas, etc.
- **INVESTIGACIÓN:** En el más amplio sentido de la palabra, la definición de investigación incluye toda recopilación de datos, información y hechos para el avance del conocimiento.
- **TURISMO:** Según la Organización Mundial del Turismo, el turismo consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno habitual (una noche de estadía como unidad y como máximo 365 días, por ocio, negocios u otros motivos.<sup>18</sup>
- **INFRAESTRUCTURA:** Acervo físico y material que permite el desarrollo de la actividad económica y social, el cual está representado por las obras relacionadas con las vías de comunicación y el desarrollo urbano y rural.<sup>19</sup>

---

<sup>18</sup> Wikipedia – Enciclopedia Libre, <https://es.wikipedia.org/wiki/Turismo>

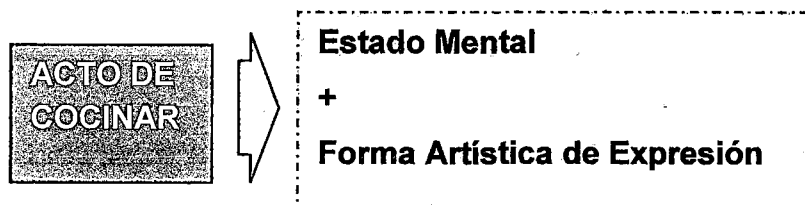
<sup>19</sup> Página web : <http://www.definicionabc.com/general/infraestructura.php>

### **2.3. CRITERIOS CONCEPTUALES:**

De acuerdo a la metodología formativa gastronómica, los espacios formativos y de difusión se desarrollan mediante los siguientes criterios:

#### **2.3.1. EL ACTO DE COCINAR COMO EXPRESIÓN ARTÍSTICA:**

El acto de cocinar implica un estado actual y una excelente formación:



#### **2.3.2. ESPACIOS AMPLIOS LLENOS DE ACTIVIDAD:**

Espacios llenos de actividades que ponen en manifiesto las relaciones sociales y el intercambio, como dos elementos bajo la óptica de innovación. Los ambientes educativos se enlazan mediante lugares de reunión para fomentar la concentración de actividades y el intercambio.

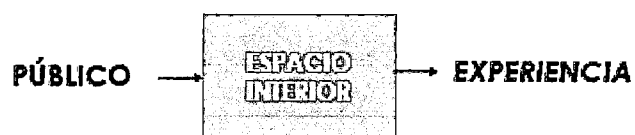


### **2.3.3. VISUALES ENTRE ESPACIOS CUBIERTOS Y ABIERTOS:**

La disposición de espacios cubiertos y abiertos como transición visual entre interior y exterior otorga amplitud al espacio interior, favoreciendo la orientación e interrelación de espacios. El flujo de movimiento del público participa como expresión de dinamismo.

### **2.3.4. ESPACIOS INTERIORES PARA LAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EXTERNAS:**

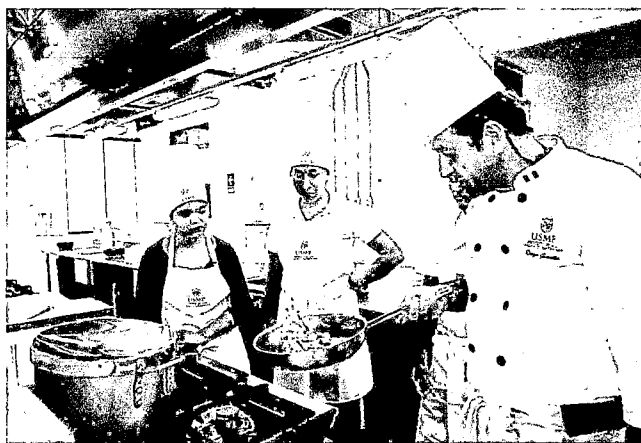
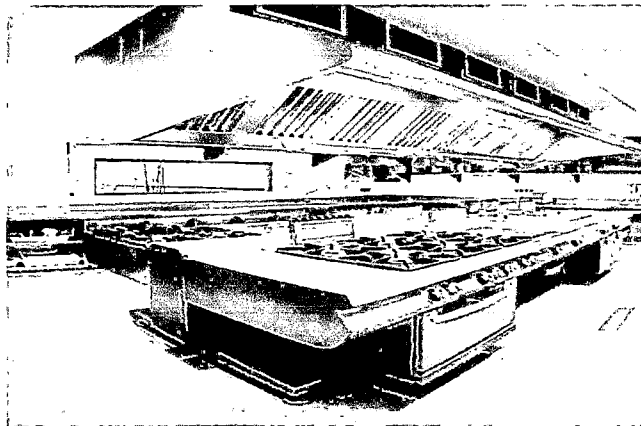
El espacio interior para las experiencias gastronómicas, como jardines y espacios para el público, ayuda a desarrollar una interacción entre la docencia, el aprendizaje y la degustación.



### **2.3.5. ESPACIOS FUNCIONALES DIFERENCIADOS A CADA**

#### **ACTIVIDAD:**

Los espacios deberían estar diferenciados para cada actividad, tales como para cocinas demostrativas, repostería, aulas teóricas, espacios administrativos, etc, de acuerdo a los requerimientos funcionales de cada ambiente.



## 2.4. EXPERIENCIAS SIMILARES:

### 2.4.1. A NIVEL INTERNACIONAL:

#### A. BASQUE CULINARY CENTER:

UBICACIÓN: San Sebastián – España:



#### Historia:

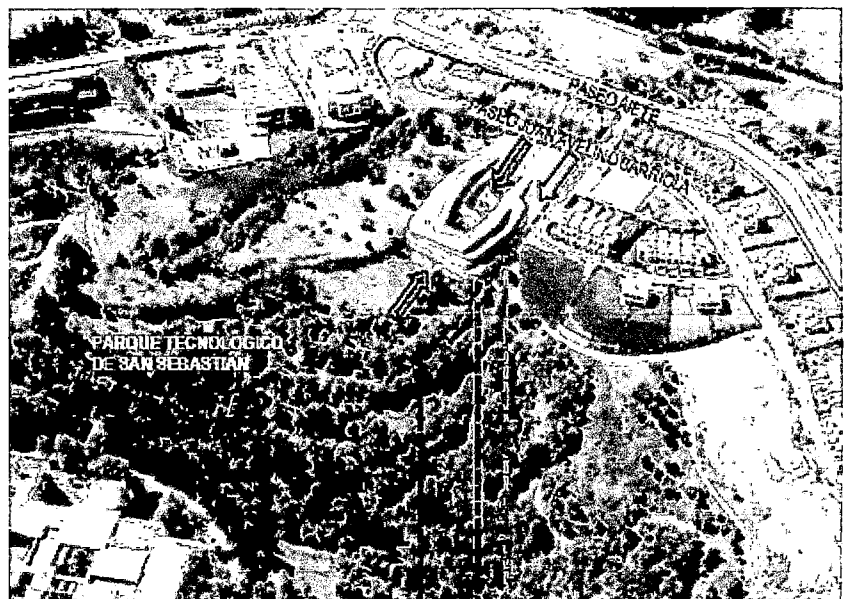
En el año 2009 la Fundación **Basque Culinary Center** fue creada gracias a Mondragon Unibertsitatea, los cocineros vascos y las instituciones públicas.

**Basque Culinary Center** tiene el objetivo de **garantizar la continuidad de la cocina como polo de innovación en el futuro**, lo que supone además la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados; **promover la investigación y transferencia de conocimiento en los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía; y lograr una proyección internacional.**

Impulsar la transferencia tecnológica y la innovación en las empresas del sector es otro de los grandes objetivos del centro, así como la creación de nuevas iniciativas y proyectos empresariales.

Gráfico N° 13: El proyecto de Basque Culinary Center -

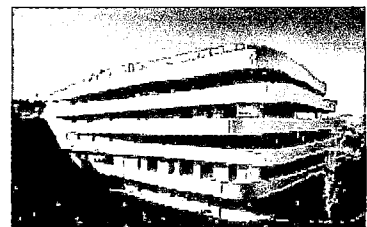
**Ubicación**



FUENTE: BASQUE CULINARY CENTER

-  Área total del Lote
-  Área Total Construida BCC
-  Área Libre - Parque
-  Acceso Peatonal
-  Acceso Vehicular
-  Sentido Vehicular

|                        |          |
|------------------------|----------|
| ÁREA TOTAL LOTE:       | 15000 m2 |
| ÁREA TECHADA:          | 3310 m2  |
| ÁREA PATIO CENTRAL:    | 1140 m2  |
| ÁREA TOTAL OCUPADA:    | 4450 m2  |
| ÁREA TOTAL CONSTRUIDA: | 15000 m2 |
| ÁREA LIBRE - PARQUE:   | 10550 m2 |



Fuente: Basque Culinary Center (2013)

Baque Culinary Center alberga el Centro de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas. Se sitúa en una parcela tangencial al Parque Tecnológico San Sebastián junto con la acusada pendiente del Solar.

El edificio adopta forma de "U", otorgando el tránsito en la ladera. Se formaliza un espacio interior a través del cual se desarrolla todas las circunstancias interiores; configurándose un espacio lleno de actividad. Su organización entorno a un espacio interior central permite mostrar el flujo de movimiento de personas como expresión del dinamismo característico del programa de usos y generar a su vez visuales cruzadas que favorezcan la orientación y la interrelación.<sup>20</sup>

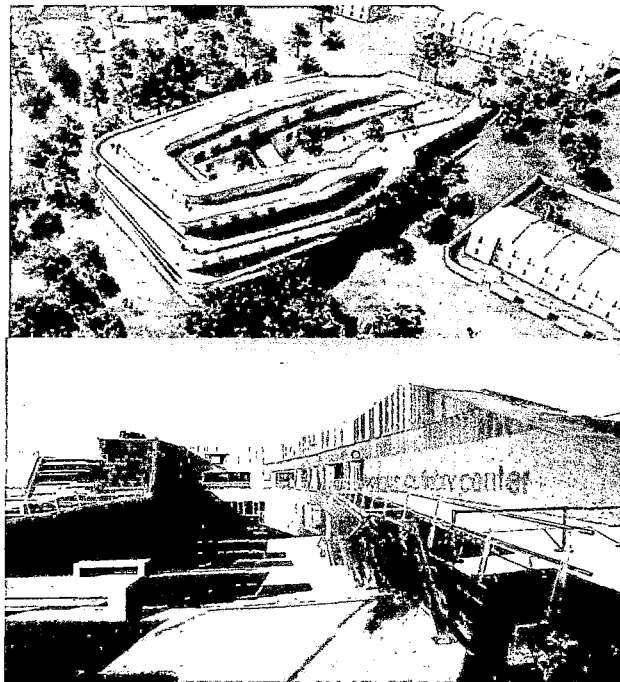
Desde un punto de vista funcional se programa en dos grupos: Parte Práctica y Parte Académica. La agrupación es en vertical de todos los espacios del programa están dedicados a la aplicación práctica de la gastronomía, como los talleres, cocinas de pre-elaboración, acceso a materias primas, etc.; de tal modo

---

<sup>20</sup> Basque Culinary Center (2013)

que la interconexión de todos ellos con las personas y mercancías sean directas.

**Gráfico N° 14: Perspectivas exteriores - Basque Culinary Center**



Fuente: Basque Culinary Center (2013)

### **CONCLUSIÓN DEL PROYECTO:**

El proyecto se encuentra relacionado a un entorno histórico, comercial y con abundantes actividades culturales; su ubicación es sencilla y muy cerca de las vías conectoras principales de la ciudad. El edificio como icono que toma forma de platos apilados aprovecha el

desnivel de la misma topografía insertándose al Parque Tecnológico de San Sebastián y sus laderas dan acceso a esa integración, el desenvolvimiento de sus funciones de manera vertical empezando con la parte pública y finalizando con los espacios de especialización genera una formación escalonada. Además, patio central de relaciones genera visuales entre ambos lados del proyecto llenándolo de dinamismo.

El área designada para el proyecto es de 15000 m<sup>2</sup>, la cual solo ocupa la tercera parte para dejar el resto como continuación del parque, desarrollando un ingreso desde el mismo patio central con conexiones verticales y horizontales. Asimismo, los espacios están destinados para actividades públicas, prácticas y de investigación especializada; con sus recorridos invita al público a involucrarse con el proyecto.

## **B. CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA LE**

### **GOURMET:**

**UBICACIÓN:** Sector la Villa Flora, Quito -  
Ecuador



### **DESCRIPCIÓN:**

Tras la necesidad de mano hotelera y falta de conocimiento y experiencia en las áreas de cocina surge la idea de tres profesionales del arte culinario en fundar un centro de desarrollo ocupacional en el área de gastronomía esta idea fue plasmada en el año 1999 con el nombre centro de formación “**nueva generación**” para tomar el nombre actual CHEF CENTER ubicado en el área norte, debido a la gran demanda de personas con deseos de superación se vio la necesidad de expandirse siendo así como nace el centro ocupacional **LEGOURMET** ubicado en el sector la Villa flora.

Enfocándose en no perder las raíces del Ecuador La carrera de gastronomía, se trata de un programa pensado para alumnos que desean una educación

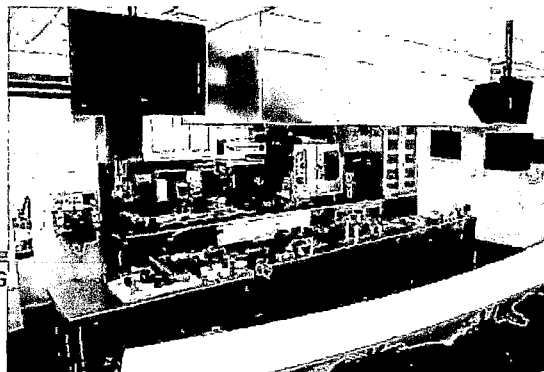
completa combinando la gastronomía con la administración gastronómica.

### **ADECUADAS INSTALACIONES**

La escuela cuenta con instalaciones acorde a lo establecido y exigido a las normas de educación, en consecuencia los centros de formación están capacitados con instalaciones aptas para que el alumno pueda trabajar con comodidad y buen ambiente en las áreas de: **Panadería, aulas teóricas, cocina, bares, audiovisual, bares y restauran; este último con proyección en cafeterías al público.**

**Las aulas cuentan con capacidad de mínimo 8 y máximo 15 alumnos.**

**Gráfico N° 14: Vista interior de una cocina demostrativa**



Fuente: LE GOURMET

## 2.4.2. A NIVEL NACIONAL:

### A. INSTITUTO GASTRONÓMICO D'GALIA:

**UBICACIÓN:** Av. Pérez  
Araníbar 430 - Magdalena del  
Mar – LIMA - PERU



#### **DESCRIPCIÓN:**

El Instituto D'Gallia nace en 1996, cuando los directores vieron que la gran mayoría de **cocineros peruanos se habían formado empíricamente**, ya que las escuelas en el Perú eran menos de seis y las tarifas eran superiores al alcance de los cocineros. Paralelamente, el crecimiento hotelero y turístico en nuestro país venía en aumento, lo que generaba una gran oportunidad de desarrollo para aquellos cocineros y los de las siguientes generaciones.

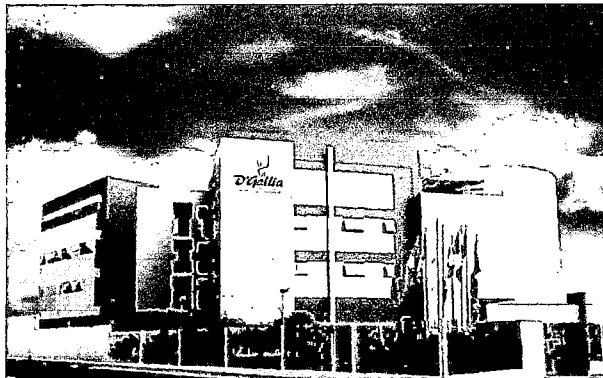
Este escenario nos motivó a crear el concepto, filosofía y estructura que permite actualmente a D'Gallia liderar actualmente la formación culinaria en el Perú, y

asumimos desde ese momento los tres grandes retos que integran hoy nuestra misión:

- ✓ Hacer los esfuerzos necesarios para ofrecer la carrera de cocina a un costo accesible.
- ✓ Brindar la educación más completa en gastronomía a nivel latinoamericano.
- ✓ Difundir la cocina peruana y darla a conocer alrededor del mundo

El primer Campus Culinario del Perú, con capacidad para 4,000 estudiantes, las instalaciones más modernas del país, con una arquitectura y diseños pensados exclusivamente para la educación culinaria.

**Gráfico N° 15: Instituto Gastronómico D’GALIA**



Fuente: Pagina Web: <http://www.dgallia.edu.pe/>

Los alumnos, además de su formación profesional, comparten entretenidas actividades recreativas, culturales y culinarias sin costo adicional como:

- **Taller de investigación Culinario gratuito** Los participantes realizan estudios y pruebas de una gran variedad de insumos y técnicas de preparación de alimentos, tanto al interior como al exterior del país.
- **Festivales Gastronómicos** Concurso en el que los alumnos crean sus propias preparaciones.
- **Talleres Artísticos y Culturales** Clauun, cajón peruano, danzas negras, liderazgo.
- **Talleres Deportivos.** las disciplinas deportivas programadas durante el año son: Fútbol y básquet.
- **Clases Magistrales y Seminarios** Dictadas por destacados chefs invitados peruanos y del extranjero.
- **Ciber-biblioteca Gastronómica gratuita** Más de 1000 ejemplares exclusivamente dedicados a la gastronomía.
- **Cine Gastronómico gratuito** Proyección de películas que giran en torno a la gastronomía.

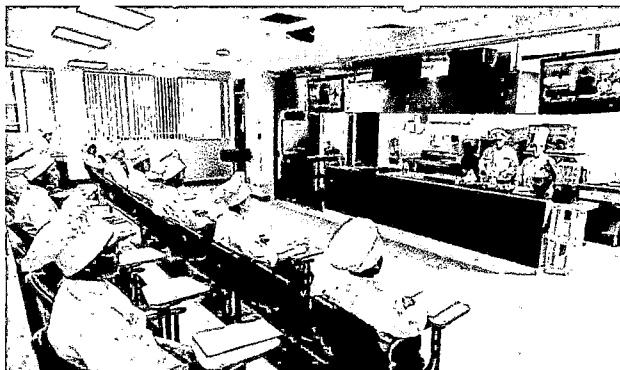
**B. INSTITUTO DE ALTA COCINA Y GASTRONOMIA,**  
**UNIVERSIDAD DE SAN MARTIN DE PORRES:**

**UBICACIÓN:** Tomás Marsano 151, Surquillo. Lima –  
Peru.

**DESCRIPCIÓN:**

El Instituto de Alta Cocina y Gastronomía (IACG), es una nueva propuesta académica de la Universidad de San Martín de Porres que busca atender la creciente demanda de profesionales en el mercado gastronómico mundial.

**Gráfico N° 16: Vista interior de la cocina demostrativa**



Fuente: Pagina Web: <http://www.USMP.edu.pe/>

Se forman especialistas en artes culinarias y gastronomía.

Asimismo, la USMP posee la infraestructura y el campus más moderno e idóneo para la enseñanza de esta especialidad, con áreas exclusivas que emulan una enseñanza real y de primer nivel para los alumnos.

**Ventajas competitivas:**

La mejor infraestructura en Latinoamérica para la enseñanza de la gastronomía.

Plan curricular comprendido en dos años, diseñado de acuerdo a los programas de formación técnica europeos que responde a las necesidades del mercado laboral gastronómico.

**AMBIENTES:**

- Aulas Teórico - Practicas
- Cocinas demostrativas.
- Auditorio
- Talleres vivenciales
- Laboratorio de cata y análisis sensoriales
- Almacén central.

## **2.5. MARCO NORMATIVO:**

Se presenta de manera sintética y esquemática los puntos de las normativas que intervienen en la etapa de diseño.

### **2.5.1. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE INFRAESTRUCTURA DE INSTITUTOS SUPERIORES:**

Fuente: Oficina de Infraestructura Educativa – OINFE (2010):

#### **AMBIENTES:**

Se considera un mínimo de ambientes necesarios para el adecuado funcionamiento de la institución. La relación es la siguiente:

- Aulas (Las necesarias para cubrir las matrículas o metas propuestas y/o aprobadas)
- Laboratorios y/o talleres (Los requeridos de acuerdo al tipo de carrera)
- 01 dirección
- 01 secretaría
- 01 sala de docentes
- 01 oficina de atención al alumno
- 01 biblioteca

- Servicios Higiénicos para alumnos
- Servicios Higiénicos para alumnas
- Servicios Higiénicos para docentes y personal administrativo
- 01 depósito (Este ambiente puede ser independiente o adjunto a otro)
- Tópico
- Área de recreación o patio

### **CIRCULACIONES:**

Los pasadizos de circulación que sirvan a ambientes educativos (aulas, laboratorios, talleres, etc.) deberán tener un ancho mínimo de 1,50 m. Esta dimensión se incrementará si es que el pasadizo sirve a más de 03 ambientes educativos. Por cada 02 ambientes educativos adicionales a servir, el ancho aumentará en 0,30 m, según la siguiente tabla:

**Tabla N° 03: Ancho de circulación en ambientes en institutos superiores**

| N° DE AMBIENTES | ANCHO  |
|-----------------|--------|
| 1 a 3           | 1,50 m |
| 4 a 5           | 1,80 m |
| 6 ó más         | 2.10 m |

Los parapetos deberán contar con un alto mínimo de 0.90 m.

### **ESCALERAS:**

Para la circulación vertical, las escaleras tendrán un ancho mínimo de 1,50 m. la longitud del tramo deberá tener como máximo 16 contrapisos y el descanso (obligatorio) tendrá un ancho mínimo igual al de la escalera. La dimensión del paso (ancho del peldaño) puede variar entre 0,29 m y 0,30 m. La dimensión del contrapiso (altura del peldaño) puede variar entre 0,16m y 0,17m. Según el número de aulas a servir y la cantidad de escaleras, se respetará la siguiente tabla:

**Tabla N° 04: Ancho de escaleras en ambientes en institutos superiores**

| N° DE AMBIENTES | ANCHO  | N° DE ESCALERAS |
|-----------------|--------|-----------------|
| 1 a 4           | 1,50 m | 1               |
| 5               | 1,65 m | 1               |
| 6               | 1,80 m | 1               |
| 7-8             | 1,50 m | 2               |
| 9               | 1,65 m | 2               |
| 10              | 1,80 m | 2               |
| 11-12           | 1,50 m | 3               |
| 13              | 1,65 m | 3               |
| 14              | 1,80 m | 3               |

La escalera de servicio podrá tener un ancho mínimo de 0,80 m. Todas la escaleras deberán contar con parapetos o barandas con un alto mínimo de 0,90 m.

### **VENTILACIÓN:**

Todos los ambientes deberán contar con ventilación natural, de preferencia alta y cruzada. Podrá darse mediante ventanas claraboyas, teatinas u otro sistema similar, siempre con vista a áreas sin techar. Además, se complementarán de manera artificial, mediante ventiladores o extractores de aire, en caso sea necesario. Para ello se tiene la siguiente tabla:

Tabla N° 05: **Ventilación en ambientes en institutos superiores**

| ALTURA LIBRE DE AULAS |                 |
|-----------------------|-----------------|
| TIPO DE CLIMA         | ALTURA PROMEDIO |
| COSTA                 | 3,00 m – 3,50 m |
| SIERRA                | 2,85 m – 3,00 m |
| SELVA                 | 3,50 m – 4,00 m |

Para determinar la suficiencia o no del área de ventanas con control de abrir y cerrar vanos, se tomará en cuenta la siguiente tabla:

Tabla N° 06: **Ventilación en ambientes – porcentaje de aberturas en institutos superiores**

| Área de apertura de vanos |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| TIPO DE CLIMA             | % de área de ambiente |
| COSTA                     | 7% - 10%              |
| SIERRA                    | 5% - 7 %              |
| SELVA                     | 10% - 15 %            |

### **PUERTAS:**

- El ancho mínimo de las puertas en aulas, laboratorios o talleres será de 0,90 m.

- La altura mínima del vano de la puerta será de 2,10 m.
- Las puertas deberán abrir hacia afuera y con un giro de 180°.

### **SERVICIOS HIGIÉNICOS:**

Para realizar el cálculo de la cantidad de aparatos necesarios en los baños de alumnos, se deberá tomar en cuenta el número de alumnos a servir y el supuesto que la matrícula promedio es de 50% hombres y 50% mujeres. Entonces se considerará 01 inodoro por cada 60 alumnos y 01 lavatorio y 01 urinario por cada 40 alumnos en el baño de hombres. En el baño de mujeres, 01 inodoro y 01 lavatorio por cada 40 alumnas.

### **CAPACIDAD DE ATENCIÓN DE ALUMNOS:**

Para evaluar la capacidad máxima de alumnos, se han estimado índices de ocupación que ayuden a realizar el cálculo por ambientes de instrucción educativa, ya sean aulas, laboratorios o talleres. Los índices de ocupación es la unidad de espacio funcional que ocupan los alumnos de nivel superior según sus características antropométricas,

características del mobiliario y, de ser el caso, del equipamiento a utilizar por especialidad, así como un área de circulación. Según estas referencias, los índices de ocupación serán los siguientes:

- Aula.....1,20 m2 por alumno
- Laboratorio.....2,50 m2 por alumno
- Taller.....a partir de 3,00 m2

Todos los ambientes educativos se destinan un área libre como espacio de circulación.

**La capacidad máxima por aula no deberá exceder de 40 alumnos.**

## **2.5.2. NORMAS PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROCESO DE ADMISIÓN A LOS INSTITUTOS Y ESCUELAS DE EDUCACIÓN SUPERIOR:**

Fuente: DIGESUTP 2010:

### **DISPOSICIONES ESPECÍFICAS**

**CÁLCULO DE LA CAPACIDAD DEL LOCAL INSTITUCIONAL:** Deberá dividir el área del aula, laboratorio o taller seleccionados para cada carrera profesional entre los índices siguientes, según correspondan:

- 1,2 para aulas
- 2,5 para otro tipo de laboratorios (enfermería, análisis físico y químico)
- A partir de 5,0 para talleres con simuladores Cocina, Bar y Coctelería
- La capacidad máxima de alumnos que podrá ingresar en un aula es de 40 alumnos.
- La capacidad mínima de un laboratorio o taller es de 20 alumnos.

### **2.5.3. REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES:**

Fuente: CAPECO

#### **TITULO III.1 ARQUITECTURA**

#### **NORMA A.010: CONDICIONES GENERALES DE DISEÑO**

#### **CAPITULO I: CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO:**

Artículo 4.- Todo predio sobre el que se pretenda edificar deberán contar con los siguientes parámetros urbanísticos y edificatorios:

- a) Zonificación.
- b) Secciones de vías actuales y, en su caso, de vías previstas en el Plan Urbano de la localidad.

- c) Usos del suelo permitidos.
- d) Coeficiente de edificación.
- e) Porcentaje mínimo de área libre.
- f) Altura de edificación expresada en metros.
- g) Retiros.
- h) Área de lote normativo, aplicable a la subdivisión de lotes.
- i) Densidad neta expresada en habitantes por hectárea.
- j) Exigencias de estacionamientos para cada uno de los usos permitidos.  
Áreas de riesgo o de protección que pudieran afectarlo.
- k) Calificación de bien cultural inmueble, de ser el caso.
- l) Condiciones particulares.

## **CAPITULO II: RELACIÓN DE LA EDIFICACION CON LA VIA PÚBLICA:**

**Artículo 9.-** Cuando el Plan Urbano Distrital lo establezca existirán retiros entre el límite de propiedad y el límite de la edificación.

Los retiros tienen por finalidad permitir la privacidad y seguridad de los ocupantes de la edificación y pueden ser:

- **Frontales:** Cuando la distancia se establece con relación al lindero frontal de acceso desde la vía pública.
- **Laterales:** Cuando la distancia se establece con relación a uno o a ambos linderos laterales que interceptan con el lindero frontal de acceso desde la vía pública.
- **Posteriores:** Cuando la distancia se establece con relación al lindero posterior.

## **CAPITULO V: ACCESO Y PASAJES DE CIRCULACIÓN**

**Artículo 25.-** Los pasajes para el tránsito de personas deberán cumplir con las siguientes características:

- c) Los pasajes que formen parte de una vía de evacuación carecerán de obstáculos en el ancho requerido, salvo que se trate de elementos de seguridad o cajas de paso de instalaciones ubicadas en las paredes, siempre que no reduzcan en más de 0,15 m el ancho requerido.
- d) La distancia desde cualquier punto, en el interior de una edificación, al vestíbulo de acceso de la edificación o a una circulación vertical que conduzca directamente al exterior, será como máximo de 25 metros.

e) Sin perjuicio del cálculo de evacuación mencionado, la dimensión mínima del ancho de los pasajes y circulaciones horizontales interiores, medido entre los muros que lo conforman será las siguientes:

- Áreas de trabajo interiores en oficinas sin atención al público 0,90 mts.
- Áreas de trabajo interiores en oficinas con atención al público 1,20 mts

## **CAPITULO VI: CIRCULACIÓN VERTICAL, ABERTURAS AL EXTERIOR, VANOS Y PUERTAS DE EVACUACIÓN:**

### **Artículo 28: número y ancho de escaleras**

El número y ancho de escaleras se define según la distancia del ambiente más alejado de la escalera y el número de ocupantes de la edificación a partir del segundo piso: según la siguiente tabla:

**Tabla N° 07: Dimensionamiento de escaleras**

| Uso no residencial      | Ancho requerido                            |
|-------------------------|--|
| De 1 a 300 ocupantes    | 1,20 m en escalera                         |
| De 301 a 800 ocupantes  | 2,40 m en 2 escaleras                      |
| De 801 a 1200 ocupantes | 3,60 m en 3 escaleras                      |
| Más de 1201 ocupantes   | Un módulo de 0,60 m por cada 360 ocupantes |

## **CAPITULO XI: ESTACIONAMIENTOS**

**Artículo 65.-** Las características a considerar en la provisión de espacios de estacionamientos de uso privado serán las siguientes:

A. Las dimensiones mínimas de un espacio de estacionamiento serán:

Cuando se coloquen:

- Tres o más estacionamientos continuos, Ancho: 2,40 mts cada uno
- Dos estacionamientos continuos Ancho: 2,50 mts. c/u
- Estacionamientos individuales Ancho: 2,70 mts c/u

En todos los casos Largo: 5,00 mts.

Altura: 2,10 mts.

B. Los elementos estructurales podrán ocupar hasta el 5% del ancho del estacionamiento, cuando este tenga las dimensiones mínimas.

C. Entre espacios de estacionamiento opuestos o entre la parte posterior de un espacio de estacionamiento y la pared de cierre opuesta, la distancia mínima será de 6,00 mts.

**Artículo 66.-** Las características a considerar en la provisión de espacios de estacionamientos de uso público serán las siguientes:

a. Las dimensiones mínimas de un espacio de estacionamiento serán:

Quando se coloquen:

- Tres o más estacionamientos continuos, Ancho: 2,50 mts. cada uno
- Dos estacionamientos continuos Ancho: 2,60 mts. c/u
- Estacionamientos individuales Ancho: 3,00 mts. c/u

En todos los casos Largo: 5,00 mts.

Altura: 2,10 mts.

b. Los elementos estructurales podrán ocupar hasta el 5% del ancho del estacionamiento, cuando este tenga las dimensiones mínimas.

c. Entre espacios de estacionamiento opuestos o entre la parte posterior de un espacio de estacionamiento y la pared de cierre opuesta, la distancia mínima será de 7,20 mts.

**Artículo 67.-** Las zonas destinadas a estacionamiento de vehículos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a. El acceso y salida a una zona de estacionamiento podrá proponerse de manera conjunta o separada.
- b. El ingreso de vehículos deberá respetar las siguientes dimensiones:
- Para 1 vehículo: 2,70 mts.
  - Para 2 vehículos en paralelo: 4,80 mts
  - Para 3 vehículos en paralelo: 7,00 mts.
  - Para ingreso a una zona de estacionamiento para menos de 40 vehículos: 3,00 mts.
  - Para ingreso a una zona de estacionamiento con más de 40 vehículos hasta 200 vehículos: 6,00 mts o un ingreso y salida independientes de 3,00 mts cada una.
  - Para ingreso a una zona de estacionamiento con más de 200 vehículos, hasta 600 vehículos 12,00 mts. o un ingreso doble de 6,00 mts. Y salida doble de 6,00 mts.
- c. Las puertas de los ingresos a estacionamientos podrán estar ubicadas en el límite de propiedad siempre que la apertura de la puerta no invada la vereda, de lo contrario deberán estar ubicadas a una distancia suficiente que permita la apertura de la puerta sin interferir con el tránsito de personas por la vereda.

- d. Las rampas de acceso a sótanos, semi-sótanos o pisos superiores, deberán tener una pendiente no mayor a 15%.
- e. Las rampas deberán iniciarse a un mínimo de 5,00 mts. del límite de propiedad. Esta distancia podrá tener una pendiente de hasta 6%.

## NORMA A.040: EDUCACIÓN

### CAPITULO I: ASPECTOS GENERALES

**Artículo 2.-** Están comprendidas dentro de los alcances de la presente norma los siguientes tipos de edificaciones:

**Tabla N° 08: Aspectos Generales de Educación**

|                                      |  |   |                    |
|--------------------------------------|--|---|--------------------|
| Centros de Educación Básica          | Centros de Educación Básica Regular  | Educación Inicial   | Cunas              |
|                                      |  |   | Jardines           |
|                                      |  | Cuna Jardín   |                    |
|                                      |  | Educación Primaria  | Educación Primaria |
|                                      | Educación Secundaria   | Educación Secundaria  |                    |
|                                      | Centros de Educación Básica Alternativa  | Centros Educativos de Educación Básica Regular que enfatizan en la preparación para el trabajo y el desarrollo de capacidades empresariales |                    |
| Centros de Educación Básica Especial | Centros Educativos para personas que tienen un tipo de discapacidad que dificulta un aprendizaje regular |   |                    |
|                                      | Centros Educativos para niños y adolescentes superdotados o con talentos específicos.                    |   |                    |
|                                      | Centros de Educación Técnico Productiva  |   |                    |
| Centros Educación Superior           | Centros de Educación Comunitaria   |   |                    |
|                                      | Universidades  |   |                    |
|                                      | Institutos Superiores  |   |                    |
|                                      | Escuelas Superiores Militares y Policiales   |   |                    |

## **CAPITULO II: CONDICIONES DE HABITALIDAD Y FUNCIONALIDAD**

**Artículo 5.-** El diseño arquitectónico de los centros educativos tiene como objetivo crear ambientes propicios para el proceso de aprendizaje, cumpliendo con los siguientes requisitos:

- a. Para la orientación y el asoleamiento, se tomará en cuenta el clima predominante, el viento predominante y el recorrido del sol en las diferentes estaciones, de manera de lograr que se maximice el confort.
- b. El dimensionamiento de los espacios educativos estará basado en las medidas y proporciones del cuerpo humano en sus diferentes edades y en el mobiliario a emplearse.
- c. La altura mínima será de 2,50 mts
- d. La ventilación en los recintos educativos debe ser permanente, alta y cruzada.
- e. El volumen de aire requerido dentro del aula será de 4,5 mt<sup>3</sup> de aire por alumno.
- f. La iluminación natural de los recintos educativos debe estar distribuida de manera uniforme.

- g. El área de vanos para iluminación deberá tener como mínimo el 20% de la superficie del recinto.
- h. La distancia entre la ventana única y la pared opuesta a ella será como máximo 2,5 veces la altura del recinto.
- i. La iluminación artificial deberá tener los siguientes niveles, según el uso al que será destinado:
- Aulas 250 luxes
  - Talleres 300 luxes
  - Circulaciones 100 luxes
  - Servicios higiénicos 75 luxes
- j. Las condiciones acústicas de los recintos educativos son:
- Control de interferencias sonoras entre los distintos ambientes o recintos.  
(Separación de zonas tranquilas, de zonas ruidosas)
  - Aislamiento de ruidos recurrentes provenientes del exterior (Tráfico, lluvia, granizo).
  - Reducción de ruidos generados al interior del recinto (movimiento de mobiliario).

**Artículo 6.-** Las edificaciones de centros educativos además de lo establecido en la presente Norma deberá cumplir con lo establecido en las Norma A.010 "Condiciones Generales de

Diseño” y A.130 “Requisitos de Seguridad” del presente Reglamento.

**Artículo 7.-** Las circulaciones horizontales de uso obligado por los alumnos deben estar techadas.

**Artículo 8.-** Para el cálculo de las salidas de emergencia, pasajes de circulación, ascensores y ancho y número de escaleras, el número de personas se calculará según lo siguiente:

- Auditorios Según el número de asientos
- Salas de uso múltiple. 1,0 mt<sup>2</sup> por persona
- Salas de clase 1,5 mt<sup>2</sup> por persona
- Camarines, gimnasios 4,0 mt<sup>2</sup> por persona
- Talleres, Laboratorios, Bibliotecas 5,0 mt<sup>2</sup> por persona
- Ambientes de uso administrativo 10,0 mt<sup>2</sup> por persona

### **CAPITULO III: CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES:**

**Artículo 10.-** Las puertas de los recintos educativos deben abrir hacia afuera sin interrumpir el tránsito en los pasadizos de circulación.

La apertura se hará hacia el mismo sentido de la evacuación de emergencia.

El ancho mínimo del vano para puertas será de 1,00 mt

Las puertas que abran hacia pasajes de circulación transversales deberán girar 180 grados.

Todo ambiente donde se realicen labores educativas con más de 40 personas deberá tener dos puertas distanciadas entre sí para fácil evacuación.

**Artículo 11.-** Las escaleras de los centros educativos deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- a) El ancho mínimo será de 1,20 mt. entre los paramentos que conforman la escalera.
- b) Deberán tener pasamanos a ambos lados.
- c) El cálculo del número y ancho de las escaleras se efectuará de acuerdo al número de ocupantes.
- d) Cada paso debe medir de 28 a 30 cm. Cada contrapaso debe medir de 16 a 17 cm.
- e) El número máximo de contrapasos sin descanso será de 16.

## **CAPITULO IV: DOTACIÓN DE SERVICIOS**

**Artículo 12.-** Los centros educativos deben contar con ambientes destinados a servicios higiénicos para uso de los alumnos, del personal docente, administrativo y del personal de servicio, debiendo contar con la siguiente dotación mínima de aparatos:

Centros de educación primaria, secundaria y superior:

**Tabla N° 09: Dotación de Servicios en centros de educación**

| <b>NÚMERO DE ALUMNOS</b>        | <b>HOMBRES</b> | <b>MUJERES</b> |
|---------------------------------|----------------|----------------|
| De 0 a 60 alumnos               | 1L, 1U, 1I     | 1L, 1I         |
| De 61 a 140 alumnos             | 2L, 2U, 2I     | 2L, 2I         |
| De 141 a 200 alumnos            | 3L, 3U, 3I     | 3L, 3I         |
| Por cada 80 alumnos adicionales | 1L, 1U, 1I     | 1L, 1I         |

L = lavatorio, u= urinario, I = Inodoro

## **NORMA A.070: COMERCIO**

### **CAPITULO I: ASPECTOS GENERALES**

**Artículo 2.-** Están comprendidas dentro de los alcances de la presente norma los siguientes tipos de edificaciones:

- **Restaurante.-** Edificación destinada a la comercialización de comida preparada.
- **Cafetería.-** Edificación destinada a la comercialización de comida de baja complejidad y de bebidas.

**CAPITULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD:**

**Artículo 7.-** El número de personas de una edificación comercial se determinará de acuerdo a lo siguiente:

- Restaurante.....2,5 mt2 por persona
- Patios de comida..... 2,5 mt2 por persona
- Áreas de servicio (Cocina).....10,0 mt2 por persona

**Artículo 9.-** La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones comerciales será de 3,00 m.

**CAPITULO III: CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES:**

**Artículo 11.-** Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deberán calcularse según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al tipo de usuario que las empleará, cumpliendo los siguientes requisitos:

- a) La altura mínima será de 2,10 mts.
- b) Los anchos mínimos de los vanos en que instalarán puertas serán:

Ingreso principal..... 1,20 mts

Dependencias interiores..... 0,90 mts  
 Servicios higiénicos..... 0,80 mts  
 Servicios higiénicos para discapacitados..... 0,90 mts

**Capítulo IV: Dotación de Servicios:**

Las edificaciones para restaurantes estarán provistas de servicios sanitarios:

**Tabla N° 10: Dotación de Servicios en comercio**

| NÚMERO DE EMPLEADOS                | HOMBRES    | MUJERES |
|------------------------------------|------------|---------|
| De 1 a 6 empleados                 | 1L, 1U, 1I |         |
| De 7 a 25 empleados                | 1L, 1U, 1I | 1L, 1I  |
| De 26 a 75 empleados               | 2L, 2U, 2I | 2L, 2I  |
| De 76 a 200 empleados              | 3L, 3U, 3I | 3L, 3I  |
| Por cada 100 empleados adicionales | 1L, 1U, 1I | 1L, 1I  |

**Artículo 25.-** Las edificaciones comerciales deberán tener estacionamientos dentro del predio sobre el que se edifica.

El número mínimo de estacionamientos será el siguiente:

**Tabla N° 11: Número de estacionamientos en restaurantes**

| ESTACIONAMIENTOS | PARA PERSONAL          | PARA PUBLICO           |
|------------------|------------------------|------------------------|
| Restaurante      | 1 por cada 10 personas | 1 por cada 10 personas |

**NORMA A.120: ACCESIBILIDAD PARA PERSONAS CON  
DISCAPACIDAD:**

**CAPITULO II: CONDICIONES GENERALES**

**Artículo 8.-** Las dimensiones y características de puertas y mamparas deberán cumplir lo siguiente:

- a) El ancho mínimo del vano con una hoja de puerta será de 0,90 mts.
- b) De utilizarse puertas giratorias o similares, deberá preverse otra que permita el acceso de las personas en sillas de ruedas.
- c) El espacio libre mínimo entre dos puertas batientes consecutivas abiertas será de 1,20m.

**Artículo 9.-** Las condiciones de diseño de rampas son las siguientes:

- a) El ancho libre mínimo de una rampa será de 90cm. entre los muros que la limitan y deberá mantener los siguientes rangos de pendientes máximas:
  - Diferencias de nivel de hasta 0,25 mts.....12% de pendiente
  - Diferencias de nivel de 0,26 a 0,75 mts...10% de pendiente
  - Diferencias de nivel de 0,76 a 1,20 mts..... 8% de pendiente
  - Diferencias de nivel de 1,21 a 1,80 mts.....6% de pendiente

- Diferencias de nivel de 1,81 a 2,00 mts.....4% de pendiente
- Diferencias de nivel mayores..... 2% de pendiente

Las diferencias de nivel podrán sortearse empleando medios mecánicos

b) Los descansos entre tramos de rampa consecutivos, y los espacios horizontales de llegada, tendrán una longitud mínima de 1,20m medida sobre el eje de la rampa.

**Artículo 15.-** Los estacionamientos de uso público deberán cumplir las siguientes condiciones:

a) Se reservará espacios de estacionamiento para los vehículos que transportan o son conducidos por personas con discapacidad, en proporción a la cantidad total de espacios dentro del predio, de acuerdo con el siguiente cuadro:

**NÚMERO TOTAL DE ESTACIONAMIENTOS**

|                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| De 0 a 5 estacionamientos.....    | ninguno                              |
| De 6 a 20 estacionamientos.....   | 01                                   |
| De 21 a 50 estacionamientos.....  | 02                                   |
| De 51 a 400 estacionamientos..... | 02 por cada 50                       |
| Más de 400 estacionamientos       | 16 más 1 por cada 100<br>adicionales |

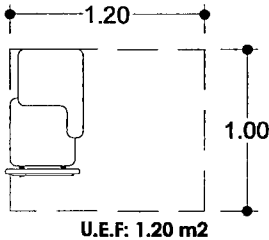
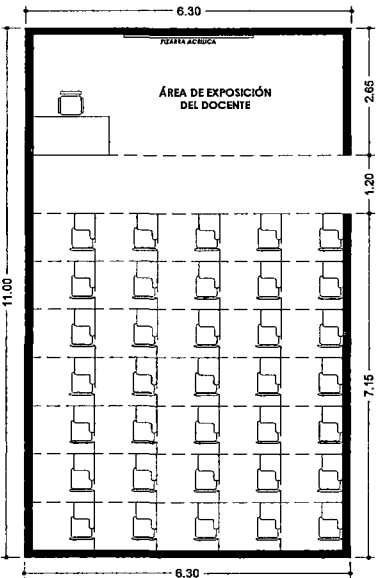
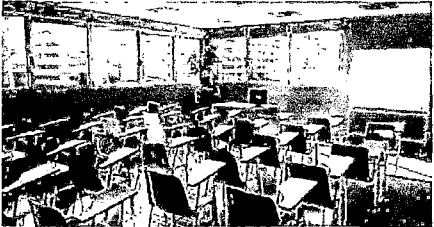
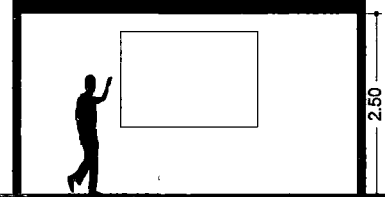
**Artículo 17.-** Las edificaciones para recreación y deportes deberán cumplir con los siguientes requisitos adicionales:

- a) En las salas con asientos fijos al piso se deberá disponer de espacios para personas en sillas de ruedas, a razón de 1 por los primeros 50 asientos, y el 1% del número total, a partir de 51. Las fracciones ser redondean al entero más cercano.
- b) El espacio mínimo para un espectador en silla de ruedas será de 0,90 m de ancho y de 1,20mts de profundidad. Los espacios para sillas de ruedas deberán ser accesibles.

## **2.6. REQUERIMIENTO FÍSICO – ESPACIALES PARA ESPACIOS DEDICADOS A LA GASTRONOMIA:**

Las características espaciales están fundamentadas de acuerdo al Reglamento Nacional de Edificaciones, Normas para la Organización y Ejecución del Proceso de Admisión a las Instituciones de Educación Superior, Criterios para la Evaluación de Infraestructura de Institutos Superiores, y observaciones de instituciones in-situ.

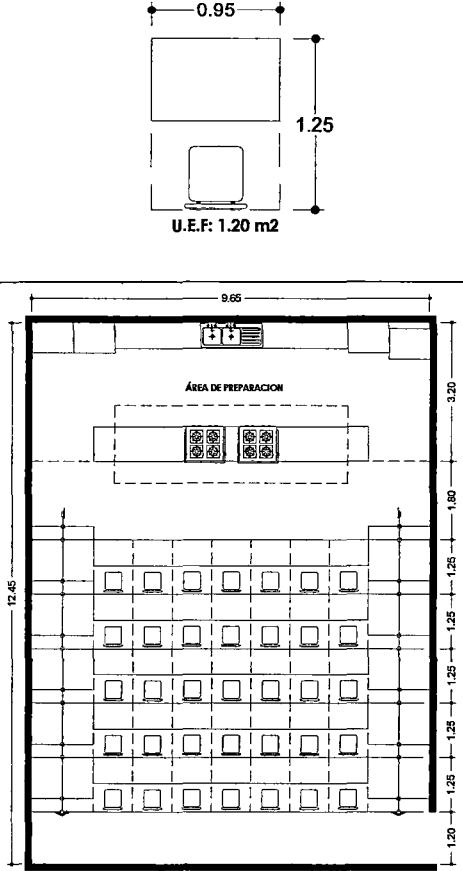

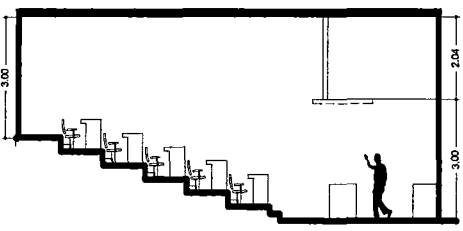
## 2.6.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS ESPACIOS REQUERIDOS:

| Tabla N° 12: ENSEÑANZA DIRIGIDA<br>AULA TEÓRICA – AULA DE APRENDIZAJE   |   |
|---|---|
| CARACTERÍSTICAS   | DIMENSIONAMIENTO  |
| <p>Lugar donde se imparte las clases y enseñanzas teóricas, se desarrolla los proyectos y asimilan la materia.</p> <p><b>Según reglamentación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El índice de ocupación es 1,20 m<sup>2</sup> por alumno.</li> <li>• La altura mínima es 2,50 mt.</li> <li>• Capacidad máxima: 40 alumnos.</li> <li>• Mobiliarios: <ul style="list-style-type: none"> <li>Carpetas</li> <li>Sillas</li> <li>Escritorio</li> <li>Pizarra</li> </ul> </li> </ul> |  <p>U.E.F: 1.20 m<sup>2</sup></p> |
|   |                                  |
|    |                                 |

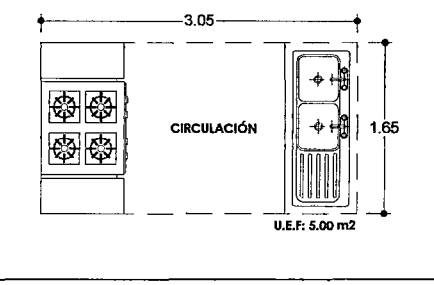
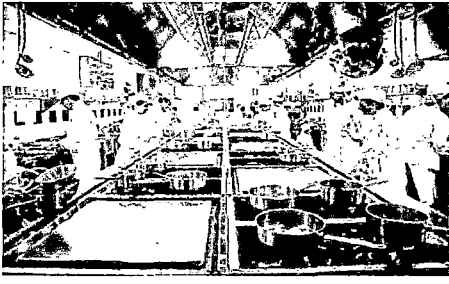
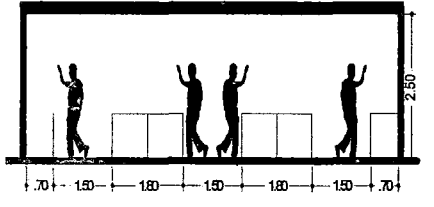
**Tabla N° 13: ENSEÑANZA DEMOSTRATIVA  
AULA DEMOSTRATIVA**

| CARACTERISTICAS   | DIMENSIONAMIENTO |
|---|------------------|
| <p>Lugar donde se imparte las clases de cocina demostrada, se reproduce técnicas y conceptos culinarios y se asimila la enseñanza expuesta.</p> <p>El índice de ocupación: 1,20 m<sup>2</sup> por alumno número de asientos fijos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La altura mínima es 2,50 m.</li> <li>• Capacidad Máxima: 40 alumnos</li> <li>• Mobiliarios: <ul style="list-style-type: none"> <li>Asientos movibles</li> <li>Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo</li> <li>Equipamiento de Cocina</li> </ul> </li> </ul> |                  |
|   |                  |

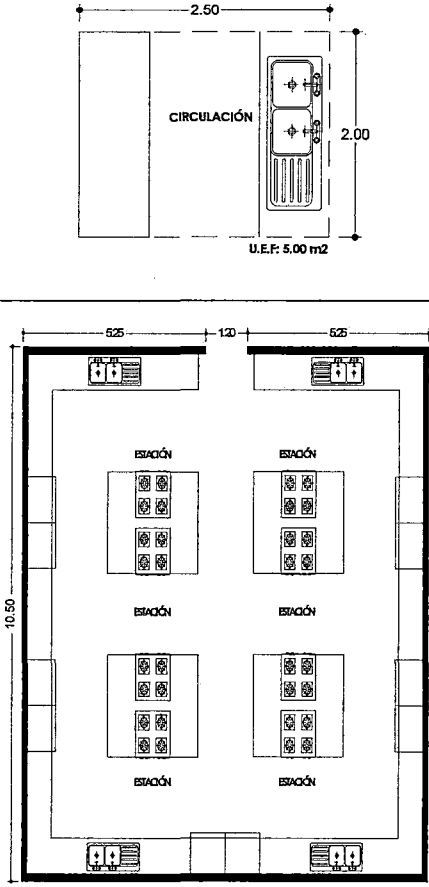

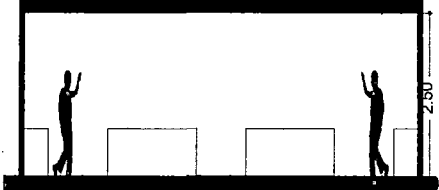
**Tabla N° 14: ENSEÑANZA DEMOSTRATIVA  
AULA DEMOSTRATIVA - COCINA**

| CARACTERISTICAS  | DIMENSIONAMIENTO   |
|--|--|
| <p>Lugar donde se imparte las clases de cocina demostrada, se reproduce técnicas y conceptos culinarios y se asimila la enseñanza expuesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La altura mínima es 2,50 m.</li> <li>• Capacidad Máxima: 40 alumnos</li> <li>• Mobiliarios: <ul style="list-style-type: none"> <li>Asientos móviles</li> <li>Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo</li> <li>Equipamiento de Cocina</li> </ul> </li> </ul> |  <p>0.95</p> <p>1.25</p> <p>U.E.F: 1.20 m<sup>2</sup></p> <p>9.65</p> <p>ÁREA DE PREPARACION</p> <p>12.45</p> <p>3.20</p> <p>1.90</p> <p>1.25</p> <p>1.25</p> <p>1.25</p> <p>1.25</p> <p>1.25</p> <p>1.20</p> |
|   |  <p>2.04</p> <p>0.90</p> <p>0.60</p>   |

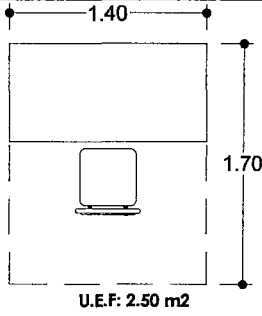
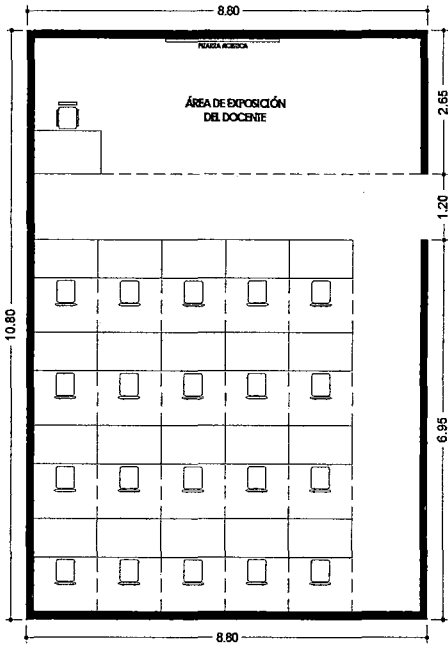

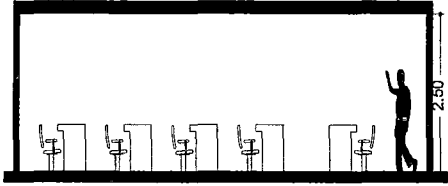
**Tabla N° 15: ENSEÑANZA PRÁCTICA  
AULA PRÁCTICA – ELABORACIÓN DE PLATOS**

| CARACTERÍSTICAS  | DIMENSIONAMIENTO   |
|--|--|
| <p>Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza demostrativa, el docente solo dirige y supervisa técnicas y procesos culinarios.</p> <p>El índice de ocupación es 5,00 m2 por alumno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La altura mínima es 2,50 m.</li> <li>• Capacidad: 20 alumnos</li> <li>• Mobiliarios:<br/>                     Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo<br/>                     Equipamiento de Cocina</li> </ul> |    |
|   |  |

**Tabla N° 16: ENSEÑANZA EXPERIMENTAL  
PANADERIA Y PASTELERIA – MATERIA PRIMA**

| CARACTERISTICAS  | DIMENSIONAMIENTO   |
|--|--|
| <p>Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza demostrativa, dividido en tres zonas de acuerdo a cada especialidad. El docente solo dirige y supervisa técnicas y procesos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El índice de ocupación es 5,00 m<sup>2</sup> por alumno</li> <li>• La altura mínima es 2,50 m.</li> <li>• Capacidad: 20 alumnos</li> <li>• Mobiliarios:<br/>                     Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo<br/>                     Equipamiento de Cocina</li> </ul> |   |
|   |  |

**Tabla N° 17: ENSEÑANZA DEMOSTRATIVA  
AULA DEMOSTRATIVA – CATAS DE BEBIDAS**

| CARACTERISTICAS   | DIMENSIONAMIENTO   |
|---|--|
| <p>Lugar donde se imparte la enseñanza demostrativa y a la vez práctica de acuerdo a cada especialidad. Se reproduce técnicas y conceptos de la actividad expuesta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El índice de ocupación es 2,50 m<sup>2</sup> por alumno</li> <li>La altura mínima es 2,50 m.</li> <li>• Capacidad Máxima: 40 alumnos</li> <li>• Mobiliarios:</li> </ul> <p>Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo<br/>Lavabo (Catas).</p> |  <p align="center">U.E.F: 2.50 m<sup>2</sup></p>  |
|    |    |

**Tabla N° 18: ENSEÑANZA DEMOSTRATIVA SENSORIAL**

| CARACTERISTICAS   | DIMENSIONAMIENTO   |
|---|--|
| <p>Lugar donde se imparte la enseñanza demostrativa y a la vez práctica sensorial de acuerdo a cada especialidad. Se reproduce técnicas y conceptos de la sensorialidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El índice de ocupación es 2.50 m2 por alumno</li> <li>• La altura mínima es 2,50 m.</li> <li>• Capacidad Máxima: 20 alumnos</li> <li>• Mobiliarios:</li> </ul> <p>Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo<br/>Lavabo (Catas)<br/>Sillas</p> |   |
|    |    |

## CAPÍTULO III

### MARCO METODOLÓGICO

#### 3.1. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN:

##### 3.1.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN:

La investigación realizada es de tipo APLICATIVA, al buscar la aplicación de lo investigado como punto principal en una determinada situación.

##### 3.1.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN:

El diseño de la investigación a emplearse será de carácter NO EXPERIMENTAL, TRANSVERSAL Y CAUSAL, porque este diseño permite analizar y diagnosticar con la finalidad de llegar a una propuesta.

#### 3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA:

La población debe situarse claramente en torno a sus características de contenido lugar y en el tiempo. La muestra suele ser definida por

un subgrupo de la población. Para seleccionar la muestra deben definirse las características de la población a fin de delimitar cuáles serán los parámetros muestrales.<sup>1</sup>

- Universo----- Población del Perú
- Universo Objetivo ----- Población Región Tacna
- Muestra ----- Población de Tacna (población que prefiere estudiar una carrera gastronómica).
- **Área de Estudio** ----- **Ciudad de Tacna**

### 3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS:

Para este tipo de investigación se realizara la recopilación de datos, procesamiento, análisis y posteriormente el diagnostico, que permitirá decidir el mejor paso para abordar el tema y proponer una solución coherente al problema ya identificado.

#### a) TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN:

- **La observación:** realizada de forma directa en el mismo lugar de estudio.
- **Las encuestas:** para obtener información de los sujetos de estudio, proporcionada en muchos casos por ellos mismos.

---

<sup>1</sup>SANTIAGO VALDERRAMA MENDOZA. *Pasos para elaborar proyectos y tesis de investigación científica*. EDITOR LIMA SAN MARCOS 2002

- **Las entrevistas:** dirigido a la población que participa como muestra en el estudio.

**b) INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN:**

Estos instrumentos servirán para verificar la validez de los datos de investigación, se realizaran a través de:

- Cuestionarios
- Video – grabaciones de la entrevista
- Fichas encuestadoras
- Planos y mapas satelitales
- Carpeta de apuntes

**3.4. PROCEDIMIENTO O PROCESOS (TECNICAS): ESQUEMA METODOLÓGICO**

En términos generales, el método es una estrategia, o bien, un procedimiento planeado que se diseña y estructura no de un modo arbitrario como si fuera un plan preconcebido, sino tomado en cuenta las condiciones objetivas en que se realiza una investigación y el problema, cuestión u objeto que se resolverá. El esquema, diseño o plan de investigación siempre tendrá que concretarse y

quedar sujeto a condiciones, muchas veces inesperadas, que nos obligarán a modificar o corregir nuestro plan original.

#### **3.4.1. DESCRIPCIÓN DEL ESQUEMA METODOLÓGICO:**

A continuación se presentan las principales etapas a emplear para el proceso de la investigación:

La propuesta metodológica que se plantea para el desarrollo de la investigación, se centra fundamentalmente en los **criterios funcionales, formales y espaciales**; de igual manera en tipologías de infraestructura similar de las que se pueden utilizar de entidades públicas y/o privadas a fines, sin dejar de lado la realidad del entorno urbano donde se circunscribe el proyecto.

El Esquema metodológico que estructura la presente investigación se divide en 4 etapas:

##### **ETAPA I: CONCEPCIÓN - PROBLEMÁTICA:**

En la primera etapa comprende un capítulo: planteamiento del problema

- **Planeamiento del problema**; donde se inicia con la concepción y planteamiento de la problemática, en

donde se describe, formula y justifican las razones por las cuales se pretende realizar el proyecto, para luego identificar los alcances y limitaciones así como los objetivos trazados que son de vital importancia para determinar hasta donde se quiere alcanzar con la investigación. Luego se tiene la formulación de hipótesis y la selección de variables cuyos propósitos son establecer hechos y posibles soluciones al problema planteado.

## **ETAPA II: ENFOQUE TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN:**

En esta segunda etapa comprende dos capítulos: el marco teórico y el marco metodológico:

- **Marco teórico;** donde se investiga los diferentes contextos en donde se desarrollara el proyecto arquitectónico, haciendo hincapié en la normatividad existente, además de definir la terminología que interviene e influirá directamente en el estudio.
- **Marco metodológico;** donde se refiere a la manera como se ha investigado el tema.

### **ETAPA III: ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO:**

Esta etapa comprende la primera parte que es el desarrollo del marco normativo. Y como segundo punto el marco real (análisis de sitio).

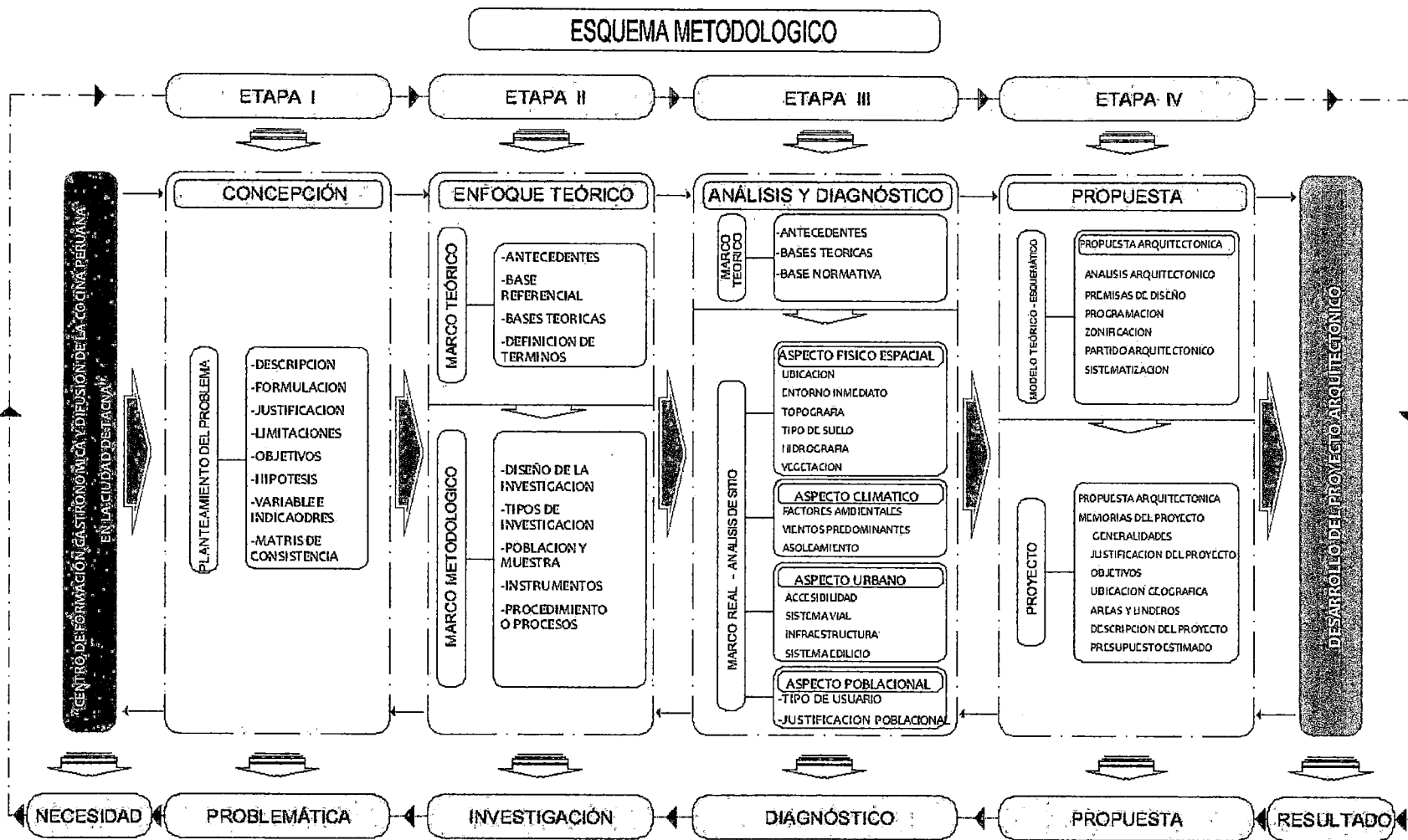
### **ETAPA IV: PROPUESTA:**

Esta etapa comprende el desarrollo de la Propuesta arquitectónica, teniendo como punto inicial el desarrollo del marco teórico – esquemático, para luego plasmar esto en la definición del proyecto arquitectónico.

### **3.4.2. ESQUEMA METODOLÓGICO:**

Muestra paso a paso las etapas y los puntos a desarrollar durante todo el proceso de elaboración de la tesis (ver Tabla N° 19):

# ESQUEMA METODOLOGICO



## **CAPÍTULO IV**

### **MARCO REAL**

#### **4.1. DETERMINACION DEL LUGAR:**

##### **4.1.1. ENTORNO MEDIATO (MACRO SECTOR):**

La ciudad de Tacna, valle del Caplina, tiene elementos contenedores naturales como el cerro Intiorko por el Norte y el cerro Arunta por el Sur. Por el Este está la campiña que acompaña la dinámica urbana y por el Oeste coadyuvando a la configuración verde de Tacna, continua la irrigación de Magollo formando parte del paisaje que envuelve la ciudad y generando un contraste entre la vegetación y el desierto.

##### **A. UBICACIÓN Y ESPACIO GEOGRÁFICO**

La ciudad de Tacna se ubica entre las coordenadas 16° 58' y 18° 20' de latitud sur y 69° 28' y 71° 02' de longitud oeste. Limita por el norte con el departamento de Moquegua, por el sur con la República de Chile, por el este con el departamento de Puno y Chile, y por el oeste con el Océano Pacífico.

La ciudad está localizada a 558 msnm y a 37 km en línea recta al mar, en el centro de la cuenca del Caplina. La cuenca se inicia en la confluencia del río Caplina y la quebrada de Palca y se caracteriza por su estrechez. Luego se une con el canal de Uchusuma y desemboca en las Pampas de La Yarada. En cuanto a la altitud, la cuenca se inicia a nivel del mar para llegar hasta los 3.800 msnm en la parte más alta.

Gráfico N° 16: Ubicación geográfica Región Tacna

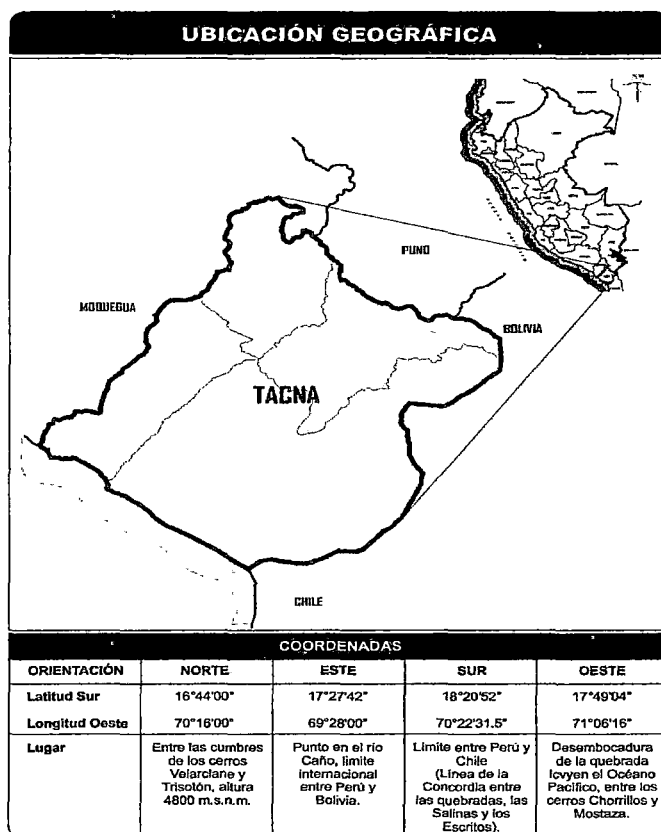


Gráfico N° 17: Ubicación geográfica Provincia Tacna



## B. DIVISIÓN POLÍTICA:

Se compone de 10 distritos y 5 de ellos componen el núcleo de la ciudad capital.

Tabla N° 20: División Política de la Provincia Tacna

| DISTRITOS DE LA PROVINCIA DE TACNA |                     |                               |                   |
|------------------------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------|
| PROVINCIA Y DISTRITOS              | CAPITAL             | SUPERFICIE (Km <sup>2</sup> ) | ALTITUD (M.s.n.m) |
| REGIÓN TACNA                       | TACNA               | 16 075,9                      | 70°22'31.5"       |
| Provincia Tacna                    | Tacna               | 8 066,2                       |                   |
| Tacna                              | Tacna               | 2 407,2                       | 562               |
| Alto de la Alianza                 | La Esperanza        | 371,4                         | 575               |
| Calana                             | Calana              | 108,4                         | 875               |
| Ciudad Nueva                       | Ciudad Nueva        | 173,4                         | ...               |
| Inclán                             | Sama Grande         | 1 414,8                       | 550               |
| Pachía                             | Pachía              | 603,7                         | 1 090             |
| Palca                              | Palca               | 1 417,9                       | 2 935             |
| Pocollay                           | Pocollay            | 265,7                         | 670               |
| Sama                               | Las Yaras           | 1 116,0                       | 374               |
| Gregorio Albarracín                | Gregorio Albarracín | 187,7                         | 562               |

Fuente: INEI – Dirección Nacional de Censos y Encuestas

#### **4.1.2. ENTORNO INMEDIATO (SECTOR)**

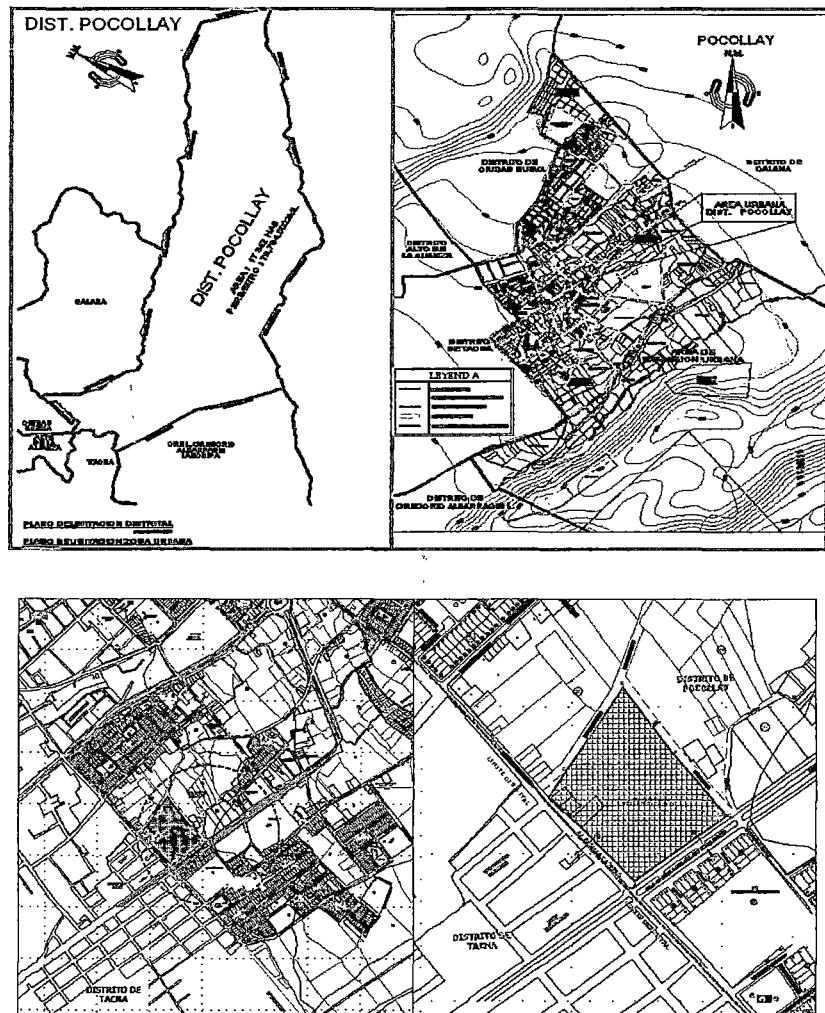
Se considera el distrito de pocollay como el sector de influencia inmediata, de este distrito se resalta su consolidación productiva en frutas y vid, además de la producción a lo largo de todo el Valle de Tacna; dicha producción sustenta el establecimiento del arriaje y el comercio a pesar de sus escasos recursos hídricos. Pocollay forma parte de lo que se conoce como el valle viejo de la ciudad de tacna.

Pocollay se caracteriza por un clima agradable, rodeado de una área verde y fértil campiña, calles de suma tranquilidad rodeado de viviendas modernas y aproximadamente 20% están constituidas por viviendas con características del antaño con material de adobe, además de contar con construcciones modernas, alberga complejo arqueológico denominado "las peñas" y lugares de esparcimiento como el Parque Perú. Cuando con variedad de restaurantes campestres y el denominado ruta del vino y licores típicos del distrito.

### A. UBICACIÓN (ÁREA DE INFLUENCIA INMEDIATA):

El sector donde se ubicara el proyecto es en el sector de pocollay, el cual esta ubicado en la parte alta de la ciudad de Tacna (5 kilometros del Cercado), a una Latitud Sur:17 59' 33" Longitud Oeste:70 13' 03".

Gráfico N° 18: ubicación del distrito de Pocollay



El área de influencia inmediata se constituye como zona de transacción entre dos sectores, ya que el terreno para el proyecto esta ubicado al limite distrital.

## **4.2. ANÁLISIS DEL LUGAR DE EMPLAZAMIENTO**

### **4.2.1. ANÁLISIS DEL AREA DE ESTUDIO:**

La selección del terreno es de vital importancia ya que su buena elección condiciona un buen diseño, por ello se realizara un análisis de las características propias para evaluar y determinar la factibilidad de la ubicación, en base a un estudio preliminar de las condiciones que debe tener este tipo de equipamiento.

#### **A. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DEL ÁREA ESPECIFICA**

La zona de ubicación de la propuesta tiene que relacionar dos aspectos esencialmente necesarios para lograr que la propuesta se desarrolle de manera óptima:

- El primer aspecto que se tendrá en cuenta es la articulación espacial que se generara entre la propuesta y la ciudad de Tacna. para ello es necesario contar con

las condiciones físicas adecuadas que permitan establecer esta interrelación (vías de articulación, entorno, infraestructura básica), además la zonificación de la zona de estudio deberá responder a las características de la propuesta.

- El segundo aspecto a considerar es el área a usar ya que esta debe de permitir construir una buena interrelación espacial de los servicios prestados, atención público, formación y actividades de difusión en materia gastronómica.

De esta manera es que se llegó a definir tres alternativas para la propuesta del terreno, realizando una evaluación comparativa, teniendo en cuenta diversos aspectos físico-espaciales a fin de elegir el emplazamiento más adecuado, se procedió a asignar un puntaje de acuerdo a los criterios asumidos, la asignación de los puntajes se desarrolló de la siguiente manera:

| <b>PUNTAJE ASIGNADO</b> |   |
|-------------------------|---|
| • Bueno                 | 5 |
| • Regular               | 3 |
| • Malo                  | 1 |

Posteriormente se elegirá la propuesta que mayor puntaje alcance.

#### **B. IDENTIFICACIÓN DE POSIBLES ZONAS:**

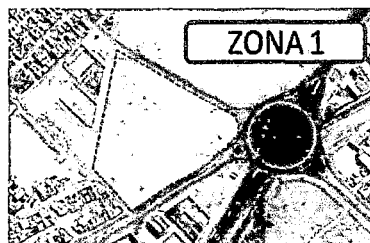
Debido a la importancia de la selección del lugar de emplazamiento se ha realizado un trabajo de gabinete teniendo en consideración los requisitos mínimos de ubicación:

- Superficie del terreno requerida mínima 20 000 m<sup>2</sup> (+ 5%) de acuerdo a la programación cuantitativa.
- De fácil accesibilidad.
- Proximidad a equipamientos
- Disponibilidad del Terreno compatible con el uso requerido.
- Factibilidad de servicios.
- Topografía del terreno.

Luego de la verificación in situ se seleccionó las siguientes zonas para la evaluación correspondiente:

**A. Zona 1: (Alternativa 1):**

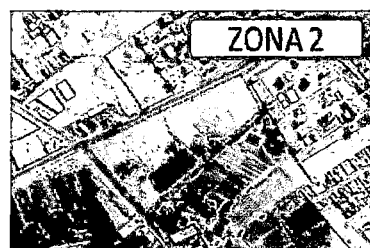
- Ubicación: terreno ubicado en la Av. Tarapacá con la Av. José Gálvez, en el Centro Poblado Menor Augusto B. Leguía, Distrito de Tacna.



- Área: 30 400.00 m<sup>2</sup>.

**B. Zona 2: (Alternativa 2):**

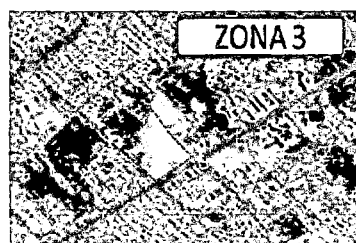
- Ubicación: terreno ubicado en la Av. Tarapacá con la Av. Los Educadores, en el distrito Crnl Gregorio Albarracín Lanchipa.



- Área: 31 502.00 m<sup>2</sup>.

**C. Zona 3: (Alternativa 3):**

- Ubicación: terreno ubicado en la Av. Circunvalación Sur con la Av. Basadre y forero, en el Distrito de Pocollay.



- Área: 27 730.60 m<sup>2</sup>.

#### 4.2.2. CALIFICACIÓN DEL TERRENO ADECUADO:

continuación se puntualizan criterios finales que son los determinantes para la elección del terreno de emplazamiento:

| Tabla Nº 17: CALIFICACION DEL TERRENO ADECUADO |   |              |   |   |
|--|---|--------------|---|---|
| CARACTERISTICAS DE LOS TERRENOS                |   | ALTERNATIVAS |   |   |
|  |   | 1            | 2 | 3 |
| ACCESIBILIDAD                                  | Deberá estar cerca de vías troncales principales de la ciudad.  | 5            | 5 | 5 |
|  | El flujo vehicular en estas vías, deberá ser fluido, así mismo el flujo para peatones.                            | 3            | 3 | 5 |
|  | Conectividad al centro de la ciudad, con el aeropuerto, terminales terrestres; etc. El acceso será fácil y rápido | 5            | 5 | 3 |
|  | Debe contar con dos accesos como mínimo siendo uno de ellos una avenida   | 5            | 5 | 5 |
| GEOLOGIA                                       | Terreno libre de fallas geológicas  | 5            | 3 | 5 |
|  | De pendiente mínima   | 3            | 5 | 5 |
|  | Área del terreno de 2 Has. Como mínimo  | 5            | 5 | 5 |
| SERVICIOS                                      | Contar con todos los servicios  | 5            | 3 | 5 |
|  | Compatibilidad con la Zonificación, para no alterar la trama urbana   | 3            | 3 | 5 |
|  | Compatibilidad con las Áreas de expansión urbana.   | 3            | 3 | 5 |

|                                   |   |           |           |           |
|-----------------------------------|---|-----------|-----------|-----------|
| <b>PROXIMIDAD A EQUIPAMIENTOS</b> | Alejada de cualquier tipo de equipamientos que generen contaminación, zonas inseguras e insalubres. | 3         | 1         | 5         |
|                                   | Se buscará la proximidad a equipamientos cuyo carácter sea compatible con la actividad              | 1         | 3         | 5         |
|                                   | También se propiciará la proximidad con equipamientos de carácter turístico o cultural              | 1         | 1         | 5         |
|                                   | Evitar la proximidad a a las zonas de influencia industrial, basurales, depositos de combustible.   | 3         | 3         | 5         |
| <b>TOTAL</b>                      |   | <b>50</b> | <b>48</b> | <b>68</b> |

Una vez evaluado cada alternativa con su respectivo puntaje, se ha llegado a la conclusion de que el terreno que presenta mejores condiciones para el emplazamiento es la **alternativa Nro 3**, cuyo terreno se encuentra ubicado en el distrito de pocollay en el limite con el distrito de tacna. (ver lamina N° 01 – Plano de Ubicación).

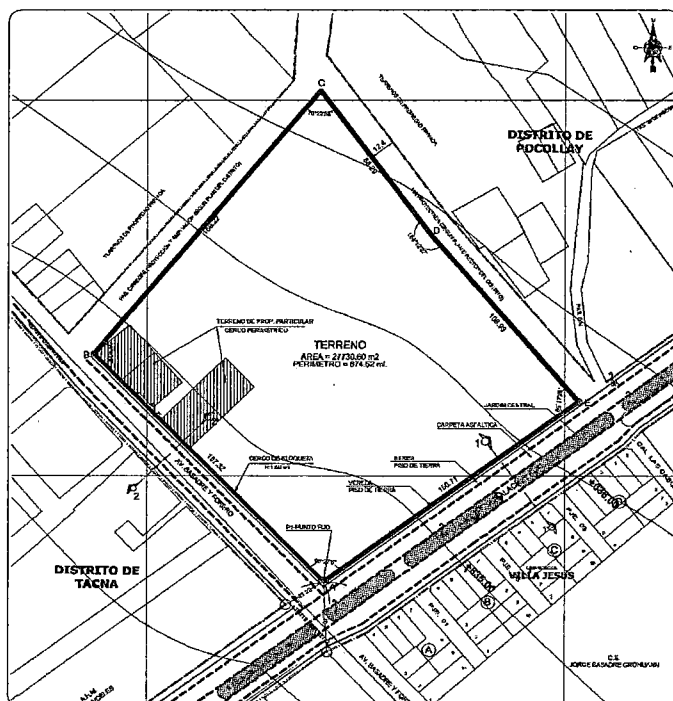
### **4.3. ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO DE SITIO:**

#### **4.3.1. MEDIO FISICO ESPACIAL:**

##### **A. TERRENO:**

- **Ubicación:** el terreno se encuentra ubicado en el distrito de pocollay, en la provincia de tacna. tiene una área de 27 730.60 m<sup>2</sup>. y un perímetro de 683.72 ml.
- **Linderos y colindantes:**
  - **Por el frente:** en línea recta de 151.71 ml. Colinda con a Av. Circunvalación sur.
  - **Por el lado derecho:** en línea quebrada de dos tramos de 108.98 ml., y 88.29 ml, colinda con vía proyectada.
  - **Por el lado izquierdo:** en line recta de 157.32 ml, colinda con la Av. Basadre y forero.
  - **Por el fondo:** en línea recta de 169.22 ml, colinda con pasaje los Cipreses.
- **Forma del terreno:** el terreno el donde se realizar la propuesta arquitectónica es un trapecio de forma irregular
- **Topografía:** La topografía Direccionada de Norte a Sur del terreno favorece a tener una evacuación de residuos por

gravedad. Existen en el sector A torrenteras que dificultan la articulación transversal y que se consolidan como elementos vulnerables de alto riesgo.

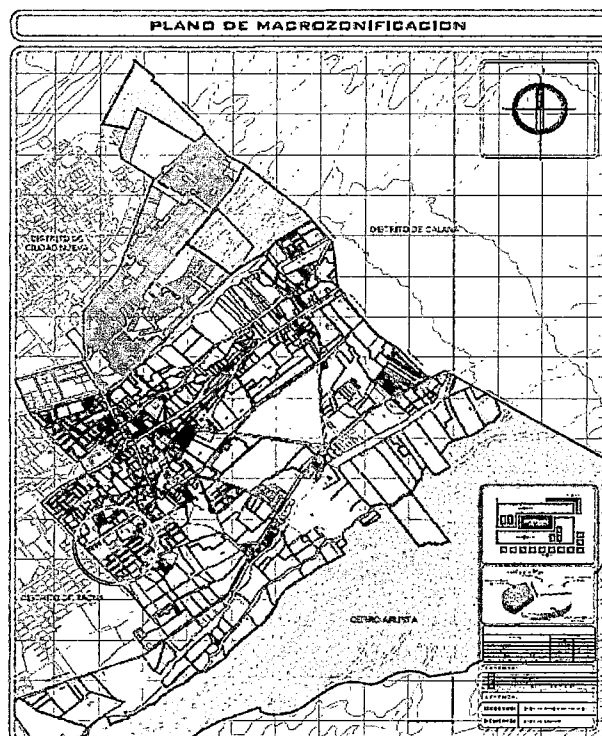


**topografía del terreno**

• **Geología:** Geológicamente el distrito de Pocollay se encuentra en la zona este de la ciudad, en la cual encontramos partículas de arena con limo sedimentado algunas veces y suspendido en otros.

Las características de baja resistencia de suelos y la ocurrencia de sismos fuertes en el distrito y en general en la Provincia, permiten determinar que las construcciones no deben tener más de dos o tres pisos de altura; salvo que se diseñen cimentaciones especiales.

Gráfico N° 19: **macro zonificación del sector de Pocollay**



## **B. CLIMA:**

### **• Temperatura y clima:**

El distrito de Pocollay por su ubicación geográfica, que comprende las zonas climáticas Costa y Yunga, presenta características propias de una zona árida intertropical, por lo cual tiene un clima semi-cálido muy seco sus principales características son la humedad relativa cuyo promedio histórico muestra niveles moderados, y sus escasas precipitaciones debido al fenómeno de inversión térmica.

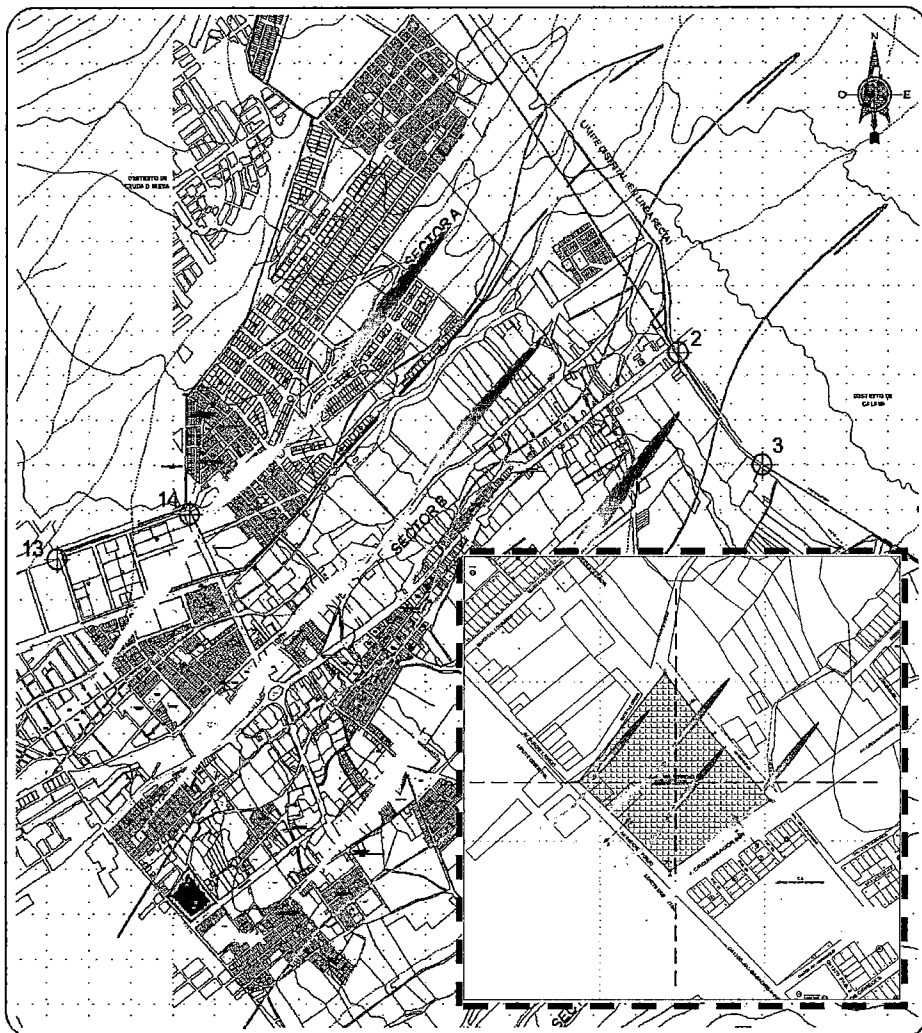
Pocollay presenta una temperatura promedio histórico de 21,8°C, las temperaturas medias alcanzan la máxima de 27.4°C en verano (Febrero) y la mínima de 13.6° C en invierno (Julio), tal como lo señalan los registros de la estación climática Jorge Basadre – Tacna en el año 2000.

**• Humedad:** Como referencia se tiene que en el período 1966-1971, la humedad relativa en la estación Calana alcanzó máximas absolutas de 82% - 99% en invierno y mínimas absolutas de 44% - 58% en verano, lo que implica un período de alta nubosidad versus un período de

sequedad. La humedad relativa indica un promedio histórico de 75%, presentando una máxima promedio de 86% en Julio y una mínima promedio de 64,2% en Febrero. Se puede apreciar que a mayor altitud menor humedad, debido que en las zonas altas se observa un bajo contenido de vapor de agua. La cantidad de vapor de agua, en tiempos fríos, tiene mucho que ver con la sensación de frialdad.

- **Vientos:** La Estación Tacna - Corpac señala la predominancia de vientos de dirección sur en el verano y de suroeste en el resto del año, persistiendo esta direccionalidad del viento hasta la fecha, con una fuerza máxima de 10 m/seg. Teniendo como velocidad promedio el último año de 3 m/seg. Se cuenta con brisas agradables que ayudan a estabilizar las temperaturas promedio.

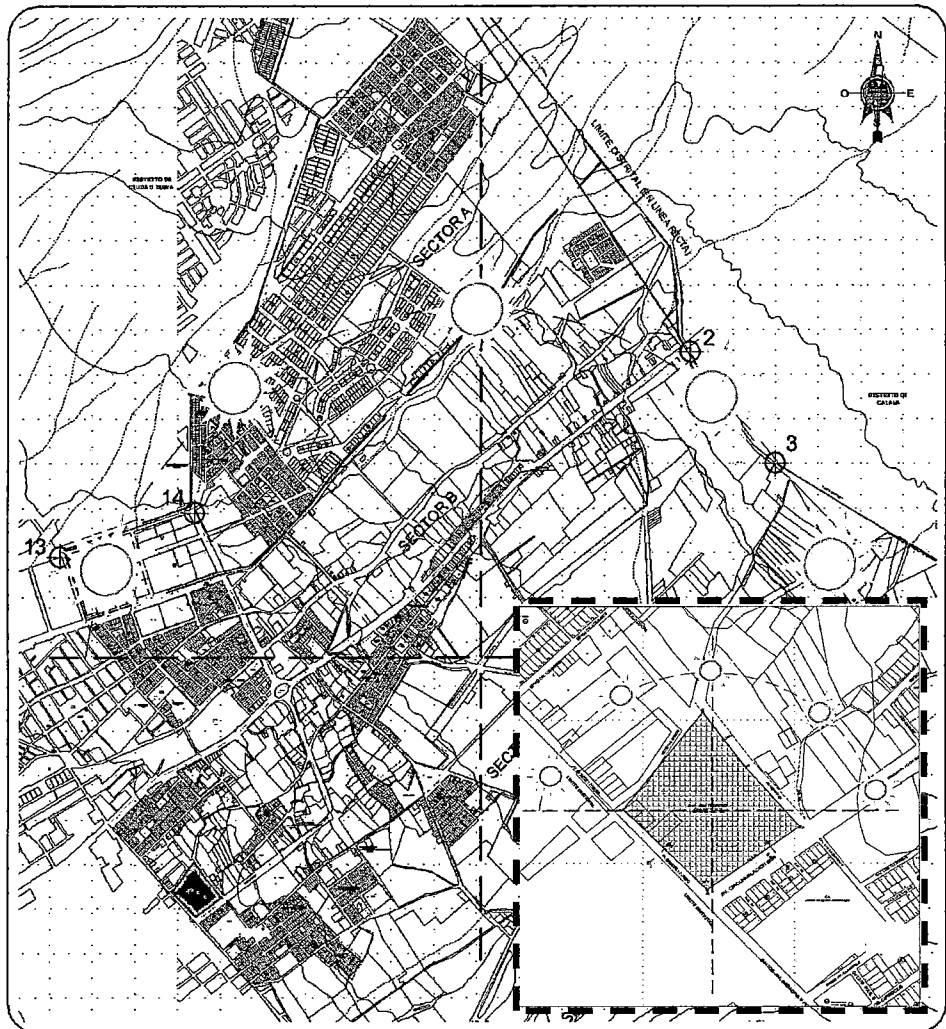
Gráfico N° 20: vientos predominantes sector



- **Asoleamiento:** La escasez de lluvias y la sequedad del ambiente del ambiente hace posible durante la mayor parte del año se pueda disfrutar de una gran cantidad de horas de sol al día (8h/sol).

Esto hace que el clima tenga una temperatura ambiental más agradable. Se cuenta con una cantidad adecuada de horas sol que permitirá usar un sistema alternativo de paneles solares y celdas fotovoltaicas.

**Gráfico N° 21: asoleamiento predominantes sector**



### **C. VEGETACIÓN:**

Durante mucho tiempo se ha mantenido una gran relación entre la arquitectura y la arborización con el objetivo general de generar micro climas adecuados y componer paisajes urbanos. Los criterios básicos que se utilizan actualmente para tratar la relación entre los edificios y arboles están fundados en el hecho de que buena parte de su riqueza ornamental y micro climática son brindados por la vegetación en beneficio de la arquitectura.

El medio físico (condiciones climáticas y suelo), condicionan el tipo de vegetación y sus características principales.

Dadas las características del área de estudio, la vegetación de la zona y alrededores se caracterizan por tener Árboles como queñuales, molles, sauces, chañal, entre otros, pero que en la actualidad se han ido depredando por su valor como leña y carbón.

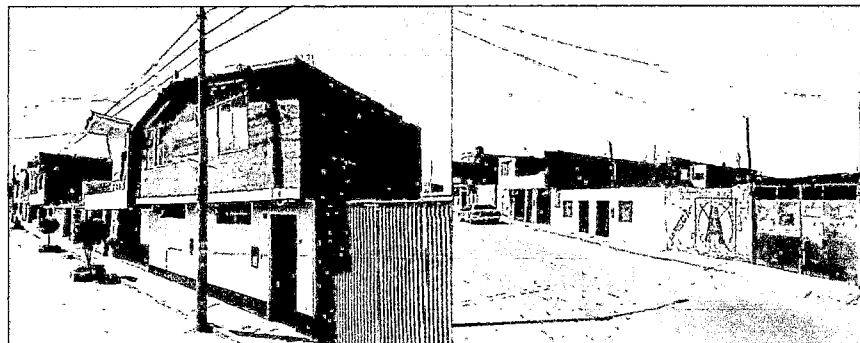
#### **4.3.2. MEDIO ESPACIAL:**

##### **A. USOS DEL SUELO:**

**Contexto urbano:** en el contexto urbano del área de estudio presenta a la Av. Circunvalación sur como eje articulador con el sur de la ciudad; y la Av. Basadre y forero como segundo eje articulador hacia la Av. Bolognesi que nos une al centro de la ciudad de Tacna.

**En el área de estudio se encuentra diverso tipos de usos de suelo, pudiendo destacar, la residencial, de recreación comercial, y educación.**

- **Uso residencial:** Es el uso de suelo predominante en el área urbana. En las edificaciones predominan los muros de albañilería, bloques de arcilla cocida (ladrillos) y bloques de concreto las coberturas de los techos son de losa aligerada, existen viviendas con material de adobe y techo de torta de barro o calamina, la altura de edificación predominante es de un piso con proyección a un segundo nivel, siguiendo edificaciones de dos pisos y de tres pisos a más

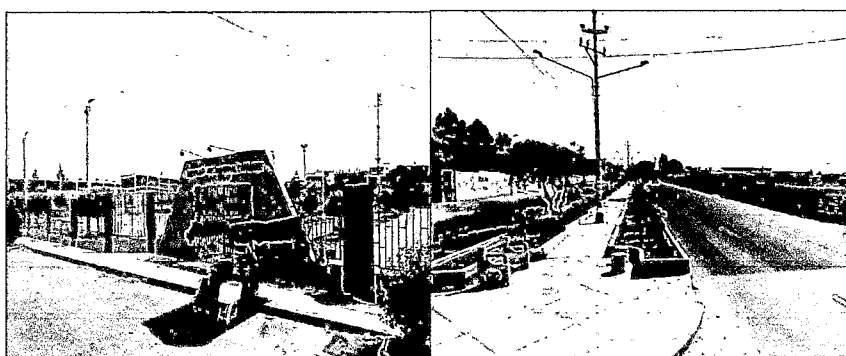


- **Uso comercial:** el uso comercial del suelo podría ser preliminarmente dividido en tiendas de menudeo, su división podrá ser por tipo género o magnitud.



- **Uso de recreación:** El equipamiento juega un rol importante en la consolidación en el desarrollo urbano y como apoyo a su población. Dentro del área de estudio existe zonas recreativas ya consolidadas y vías en consolidación forestal. Cuenta con algunos parques y plazas, siendo el más representativo el Parque Perú, encontrándose en proceso de

implementación y administrado por la Municipalidad Provincial de Tacna. Existen zonas de reserva tanto para áreas de recreación pasiva como activa que se encuentran en proceso de consolidación.



## B. EQUIPAMIENTOS DEL AREA DE ESTUDIO:

- **Salud:** solo cuenta con un puesto de salud, que en la actualidad ha sido mejora la infraestructura en general.

Tabla N° 21: equipamiento de salud existente - pocollay

CUADRO SDF-14:  
POCOLLAY: EQUIPAMIENTO DE SALUD EXISTENTE  
AÑO: 2005

| EQUIPAMIENTO                 | INSTITUCION         | CANT. | AREA DE ATENCION |
|------------------------------|---------------------|-------|------------------|
| Centro de Salud de Pocollay. | Ministerio de Salud | 01    | Zonal            |

Fuente : Centro de Salud de Pocollay  
Elaboración : Equipo Técnico Plan Urbano Pocollay

- **Educación:** cerca el sector existe tres centros educativos dos que son de nivel primario y secundario (I.E. Jorge Basadre Grohmann) y el otro que es un colegio especial. Así también un centro de educación superior como es la Universidad Privada de Tacna.
- **Religión:** se puede apreciar la iglesia (Nuestra Señora de las Mercedes) la cual está ubicada en la plaza principal del distrito.
- **Recreación:** la zona cuenta con áreas ya establecidas para el equipamiento recreativo, así tenemos la plaza principal, el centro recreativo y algunas vías amplias de alamedas ecológicas.
- **Comercio:** el equipamiento comercial esta constituido por el mercado mayorista "A", y lo que se conoce como la zona tradicional de Pocollay.

**Tabla N° 21: equipamiento de salud existente - Pocollay**

| CUADRO SD-16:<br>POCOLLAY: EQUIPAMIENTO DE COMERCIALIZACION<br>AÑO: 2005 |                                |              |           |                  |
|--|--------------------------------|--------------|-----------|------------------|
| EQUIPAMIENTO   | SECTOR                         | PUESTOS (N°) | ESTADO    | AREA (m2)        |
| Zonal Pocollay "D"   | Pueblo Tradicional de Pocollay | 50           | Terminado | 544.00           |
| Mercado Mayorista "A"  | -                              | 120          | Terminado | 12,300.00        |
| <b>TOTAL</b>   |                                | <b>170</b>   |           | <b>12,844.00</b> |

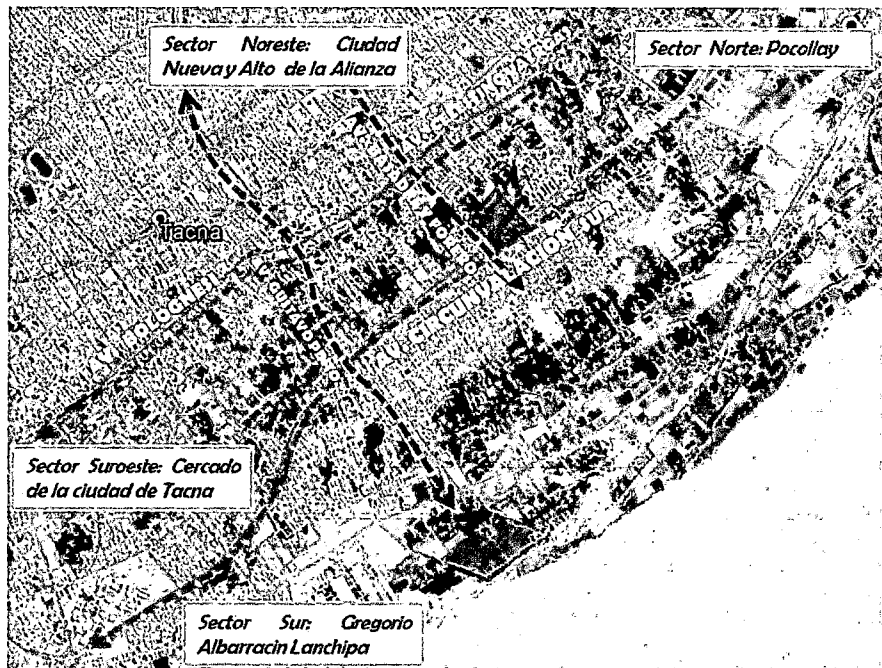
- **Otros equipamientos:** así tenemos la comisaria, la compañía de bomberos “Ricardo Pérez Meneses”, el Parque Perú.

### **C. ACCESIBILIDAD:**

- **ANÁLISIS FÍSICO ESPACIAL DEL SISTEMA VIAL:**

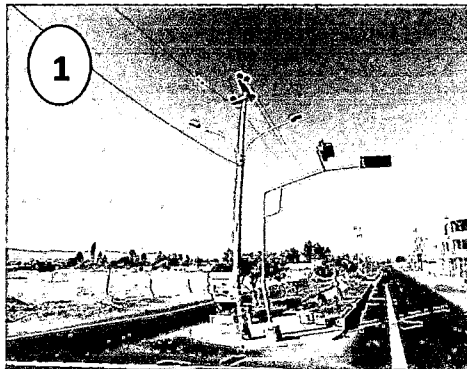
Las avenidas principales del distrito presentan cierto grado de consolidación dadas las características de conexión con las actividades económicas, sociales y culturales del lugar con su entorno mediato e inmediato.

#### **Vías de acceso inmediato**



• **TRAZADO VIAL Y JERAQUIA:**

La jerarquía de las vías se da por las dos avenidas importantes donde se encontrara emplazado el proyecto, estas son: la av. circunvalación sur que conectaría el proyecto con el sur de la provincia de Tacna, y la otra av. de gran importancia es la Av. Basadre y forero que permite la unión con la av. Bolognesi y su prolongación que es la celestino Vargas, las cuales nos unen al centro de la ciudad de Tacna y al sector norte respectivamente.



**1: Av. Circunvalación sur:** estado de consolidación regular, es una vía de cuatro carriles con jardín central.



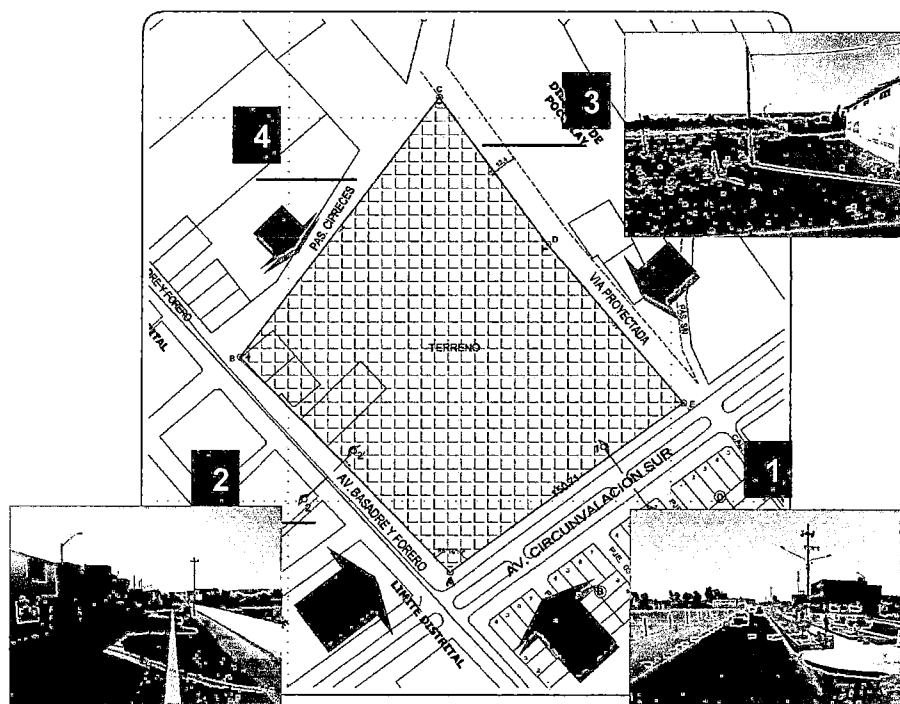
**2: Av. Basadre y Forero:** estado de consolidación regular, es una vía de dos carriles.

• **ACCESO VIAL AL TERRENO:**

La accesibilidad que se usara en la propuesta se da por la intersección de la av. Circunvalación Sur con Basadre y Forero.

Como acceso alternativo tenemos la vía proyectada desde la Av. Circunvalación sur. Así también se tiene en la parte posterior del terreno la ampliación del pasaje cipreses (La ampliación del pasaje forma parte del plan director de Pocollay).

Gráfico N° 21: acceso vial al terreno



## **D. INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS:**

### **SERVICIO DE AGUA POTABLE:**

La ciudad de Tacna se encuentra en una zona desértica, por lo que el recurso hídrico para consumo humano se torna cada vez insuficiente, situación que repercute significativamente en toda la provincia.

Existe un Déficit distrital del 26.76% que equivale a 3, 524 habitantes según la información de la EPS correspondiente al año 2010.

### **SERVICIO DE ALCANTARILLADO:**

El área de estudio si cuenta con el servicio de alcantarillado en le perímetro de la Av. Circunvalación Sur al igual que en la Av. Basadre y Forero.

Hay un déficit del 12 % del servicio en la zona de estudio.

### **SERVICIO DE ELECTRICIDAD:**

El área en estudio si cuenta con el servicio de electricidad, para hacer la conexión la interior de la edificación, como también cuenta con alumbrado público.

### SERVICIO DE LIMPIEZA PÚBLICA:

El servicio de limpieza pública dentro de esta zona es adecuada al igual que en todo el distrito, el recolector de residuos lo hace de manera constante y en días intercalados.

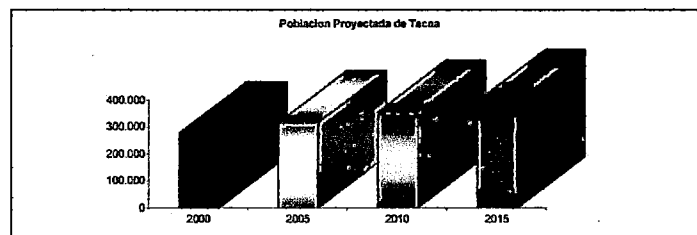
### 4.3.3. MEDIO SOCIAL:

#### A. POBLACIÓN DE LA CIUDAD DE TACNA:

El crecimiento poblacional de Tacna, se estima que se incrementará para el período 2000-2015 en 42,92%.

La densidad poblacional para el mismo período pasaría de 17,24 personas por Km<sup>2</sup> a 24,64 personas por km<sup>2</sup>

Gráfico N° 22: población de la ciudad de Tacna



Poblacion Proyectada de Tacna

| Año  | Población Proyectada | Superficie Km <sup>2</sup> | Densidad Poblacional h/Km <sup>2</sup> |
|------|----------------------|----------------------------|--|
| 2000 | 277.188              | 16.076                     | 17,24                                  |
| 2005 | 317.308              | 16.076                     | 19,74                                  |
| 2010 | 357.086              | 16.076                     | 22,21                                  |
| 2015 | 396.174              | 16.076                     | 24,64                                  |

La provincia de Tacna, que concentra la actividad económica, alberga al 92% de la población. De otro lado, la provincia de Tarata es la menos poblada, con solo el 2.4% del total.

Salvo Tacna, la población del resto de las provincias está disminuyendo desde el censo de 1981.

**Tabla N° 21: Población por provincias**

|               |            |
|---------------|------------|
| Tacna         | 302,852    |
| Jorge Basadre | 9,541 hab. |
| Candarave     | 8,435 hab. |
| Tarata        | 7,987 hab. |

La población del departamento de Tacna es relativamente joven, el 31 % es menor de 15 años. La población en edad de trabajar, de 15 a 64 años, representa el 65% de la población total del departamento, concentrándose en mayor proporción entre los menores de 30 años.

Las personas de más de 65 o más años de edad conforman el 4 % de la población total, siendo el porcentaje de mujeres algo mayor que el de hombres (4.7 % y 3.9% respectivamente).

## B. POBLACIÓN DEL DISTRITO DE POCOLLAY:

Según el Censo peruano de 2007, había 17 113 personas residiendo en Pocollay. La densidad de población era 64,4 hab./km<sup>2</sup>. 16 193 viven en la zona urbana y otros 920 viven en las zonas rurales del distrito.

La mayoría de población de Pocollay 94.1% corresponde al área Urbana y se manifiesta en la expansión urbana del Distrito que es una de las zonas más dinámicas de la Subregión, siendo 5.9% los pobladores del área rural.

Tabla N° 22: población total, por sexo, área urbana y rural, 2005

| Población | Numero | %      |
|-----------|--------|--------|
| HOMBRES   | 7 871  | 50.77  |
| MUJERES   | 7 632  | 49.22  |
| TOTAL     | 15 503 | 100.00 |
| URBANO    | 14 588 | 94.1   |
| RURAL     | 914 68 | 5.9    |
| TOTAL     | 15 505 | 100    |

FUENTE: Censos Nacionales X de Población y V de Vivienda 2005

La población en el Distrito ha demostrado un crecimiento demográfico sostenido, superiores al promedio nacional e incluso regional, siendo el punto más alto en el periodo inter

censal de 1993 – 2005 donde se elevó en 48.43% sobre la tasa nacional y regional.

La tasa de crecimiento poblacional, se ha calculado en base al crecimiento poblacional de La Provincia de Tacna, alcanzando este una tasa del 2.38 % anual en el periodo intercensal 1993 - 2005, dado que los registros en el censo del año. 2005 cuenta con una población de 15 503 habitantes, según el INEI.

**Tabla N° 23: Incremento poblacional censo 1993-2005**

**Distrito de Pocollay**

| Descripción        | Población total (censo) |            | Crecimiento %<br>1993-2005 | Población total 2007 |
|--------------------|-------------------------|------------|----------------------------|----------------------|
|                    | 1993                    | 2005       |                            |                      |
| País ( Perú )      | 22'048,356              | 26'152,265 | 18.61%                     |                      |
| Región de Tacna    | 218,353                 | 274,496    | 25.71%                     | 296, 158             |
| Prov. de Tacna     | 188,759                 | 250,509    | 32.71%                     | 272,014              |
| Distrito de Tacna  | 117,168                 | 97,247     | -17.00%                    | 99,523               |
| Dist.G. Albarracín |                         | 58,549     | 100.00%                    | 70,443               |
| Dist. C. Nueva     | 26,178                  | 35,067     | 33.95%                     | 37,791               |
| Dist. Alto Alianza | 26,872                  | 33,877     | 26.07%                     | 36,159               |
| Distrito Pocollay  | 10,445                  | 15,503     | 48.43%                     | 16,980               |
| Distrito Inclan    | 1,144                   | 2,802      | 144.93%                    | 3,321                |
| Distrito Calara    | 1,682                   | 2,394      | 42.33%                     | 2,605                |
| Distrito Sama      | 2,017                   | 2,217      | 9.92%                      | 2,315                |
| Distrito Pachia    | 2,073                   | 1,747      | -15.73%                    | 1,745                |
| Distrito Palca     | 1,18                    | 1,106      | -6.27%                     | 1,128                |

FUENTE: INEI censo Nacionales de Población y V de Viviendas Perfil Socio-Demográfico-Tacna

\* FUENTE: INEI-DEI-MIMSIA DRST-CEPE/ODP Tacna febrero 2007

### **C. USUARIO ESPECIFICO DEL PROYECTO:**

El proyecto propuesto es una infraestructura para la formación, difusión e investigación de las ciencias gastronómicas; según el marco referencial investigado, consta de aulas, talleres, laboratorios y espacios de interrelación para las clases especializadas para los alumnos, como público objetivo, y el uso de los docentes; además, incluye áreas de difusión para el público como el restaurante, auditorio, biblioteca y zonas abiertas de interacción social-cultural.

El centro de formación gastronómica es de nivel superior para los estudios y especialización de alumnos en una carrera profesional.

Los tipos de usuarios nos darán una visión general de sus características y necesidades de acuerdo a las funciones del proyecto. Conforme a las investigaciones, marco referencial y entrevistas realizadas a representantes de instituciones formativas de la gastronomía, los tipos de usuarios son los siguientes:

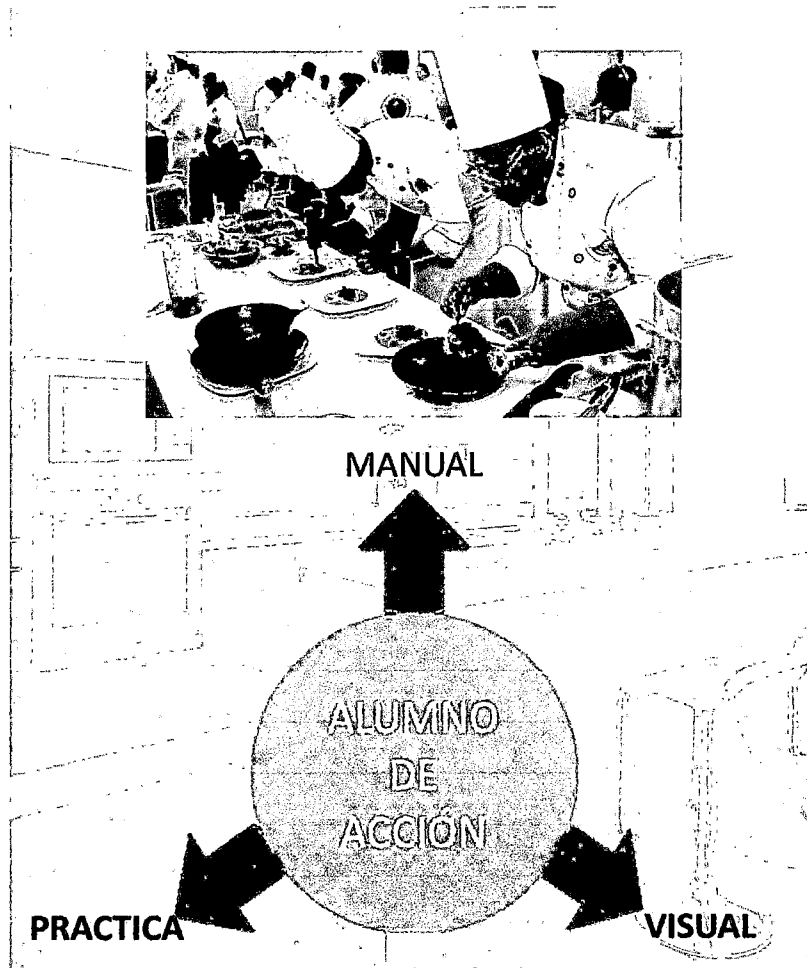
- **ALUMNOS:**

Los alumnos son el público objetivo que van a estar llevando la carrera de formación gastronómica. Básicamente, usarán las aulas teóricas, prácticas de cocina, talleres de especialización y laboratorios dependiendo de las necesidades de los cursos.

**Podrán desplazarse en las inmediaciones del centro, participar en las áreas de investigaciones y los espacios de difusión, como recibir conferencias en el auditorio, el uso permanente de la biblioteca, participar de su carrera en el restaurante y/o cafetería del mismo centro.**

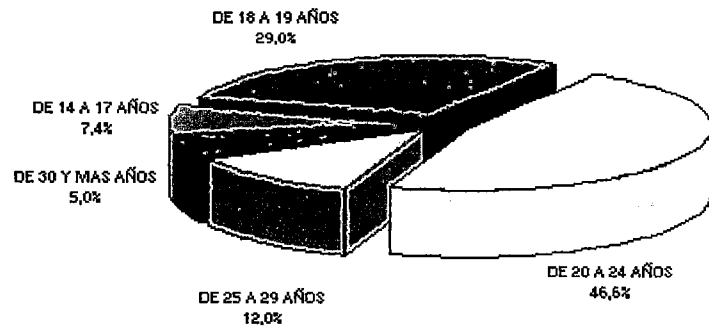
De acuerdo con las instituciones investigadas, el perfil de un alumno en la rama de la formación gastronómica es activo, o sea está en constante acción; a manera manual, visual y práctica. A lo largo del proceso de la carrera el alumno refuerza esas cualidades y está en constante movimiento para poder actualizarse en la gastronomía.

**Gráfico N° 23: Participación activa de los alumnos**

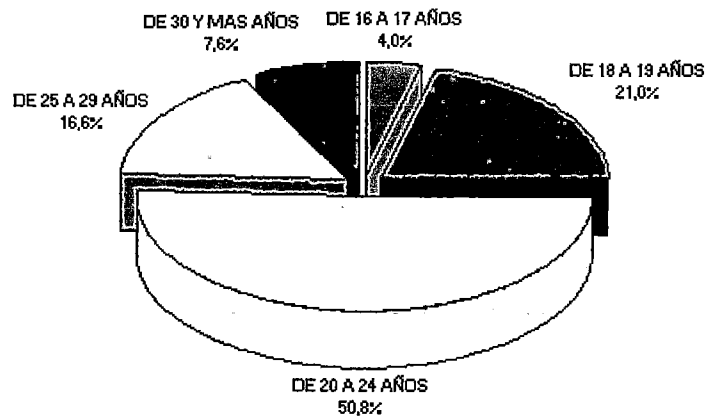


Según INEI, el promedio de edad de estudiantes de instituciones superior tecnológica para los niveles grado y postgrado son las siguientes:

**Gráfico N° 24: Estudiantes de institutos superiores por grupo de edad**



**ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS POR GRUPOS DE EDAD**



Fuente INEI

El rango de edades de mayor porcentaje es de 20 a 24 años, siguiendo con el rango de 18 a 19 años, para los dos casos no hay mucha diferencia en el promedio.

- **DOCENTES:**

Los docentes son profesionales con nivel académico actualizado y orientar su gestión a formar profesionales críticos e innovadores. Además, tienen la función de dirigir y asesorar al alumno alentándolo a que sea protagonista de sus propios proyectos y competencias. Ellos constituirán la unidad académica del centro, de acuerdo a coordinaciones y jefaturas por rango para poder consolidar la formación académica del alumno durante toda su carrera; asimismo, realizan acciones de tutoría y participan en la mejora de los proyectos educativos de la institución.

**Podrán desplazarse en las inmediaciones del centro brindando sus clases en las aulas, talleres y/o laboratorios designados según su especialidad. Coordinará junto con los grupos administrativos y de apoyo, las conferencias en el auditorio y salas de exposición, así como el bienestar de la currículas educativa.**

Dentro del rango de formación, y difusión de la gastronomía el docente adquiere dos perfiles:

- **DOCENTE GASTRONOMÍA**

El docente de gastronomía va a ser el jefe de cocina del aula experimental o los que dirijan los procesos de servicios y sala, enseñar a sus alumnos las preparaciones de distintos platos y sus funciones; todo va a depender de la especialidad. También se incluye a algunos Chefs reconocidos nacional e internacionalmente como invitados para la formación gastronómica en cursos de especialización o taller.

- **DOCENTE TEÓRICO**

Los docentes teóricos y de investigación son los que enseñaran cursos en las aulas teóricas, espacios donde no requieran de un gran equipamiento para el estudio de la gastronomía; o en las áreas de investigación y laboratorios. Los cursos pueden partir desde de la historia, la nutrición, insumos hasta de administración, de acuerdo a la currícula educativa del proyecto.

- **PÚBLICO:**

Dentro del rango del público interesado por la educación, la difusión de la gastronomía y la cultura, encontramos dos perfiles:

**PÚBLICO GENERAL:**

El público general son las personas que van a participar en las zonas públicas del centro, están las familias (grupo de adultos y niños), jóvenes, adultos y adulto mayor aficionados por la comida y que deseen estar en el centro para conocer y disfrutar de la gastronomía peruana. Ellos también pueden participar en los salones de exposición, galerías y los espacios de las ferias, otorgándole un espacio público y el incentivo de poder aprender y conocer la gastronomía peruana.

**TURISTAS**

Los turistas también son los interesados por conocer y descubrir la gastronomía peruana, según Arellano Marketing en el 2008 llegaron más de 97 mil turistas al Perú interesados por la gastronomía, entonces su participación es notable y al igual del público en general

estarán participando en las zonas públicas del centro. Además, según el presidente de la Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo (APAVIT), los turistas como visitantes se dividen en dos grupos; el primero es el turista gourmet, que son los experimentados degustadores y pueden gastar grandes cantidades de dinero, su edad es de 45 años a más; y el segundo grupo es el turista interesado, pueden ser estudiantes o personas interesadas en conocer, probar o aprender y este grupo son más jóvenes.

- **PROMOTORES Y AUSPICIADORES:**

Dentro del rango público, encontramos a los promotores y auspiciadores de la gastronomía peruana, conformado empresas auspiciadoras y personajes importantes como el cocinero, campesino y artista:

#### **AUSPICIADORES**

Los auspiciadores son las empresas interesados en el centro que van a participar en las exposiciones o conferencias públicas, apoyando esta actividad frecuente

manteniendo un fin publicitario, además podrá crear oportunidades comerciales brindando el servicio.

## **PROMOTORES**

**PROMOTOR COCINERO:** El cocinero en el grupo de expositores y promotores va a estar relacionados a las Actividades de difusión en las presentaciones de platos nacionales e internacionales; así como brindar conferencias de altas expectativas para los alumnos y/o el público interesado.

**PROMOTOR CAMPESINO:** El campesino es uno de los participantes importantes del proyecto, tendrá un lugar para poder exponer sus productos, difundir la historia de ellos y cómo lo obtienen. Además, tendrá una relación directa con el abastecimiento del centro para que puedan comercializar los insumos, insertándose al auge gastronómico del proyecto.

**PROMOTOR ARTISTA:** Los artistas participarán en la promoción y exposición, difundiendo cultura y arte como actividades afines, creando una vivencia o tradición

cultural, dentro de la difusión artística está la música, la danza, artes escénicas y plásticas que puedan estar distribuidos en el centro.

- **TRABAJADORES DE APOYO**

De acuerdo al tipo de educación superior debe tener órganos de apoyo que complementen la labor de la unidad académica - docente; además, que apoye a una área administrativa, de producción y de servicios. Dentro de este rango encontramos:

**SECRETARÍA ACADÉMICA**

La secretaría académica es el grupo de personas que estarán y brindarán el soporte al área académica - formativa de la institución, con el seguimiento del alumno durante toda su carrera, será de base para el docente con los registros y con las áreas de coordinaciones para velar por el bien de las políticas formativas de la institución.

**ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS GENERALES**

La administración es el grupo que se va a encargar de poder planificar, dirigir y organizar los bienes necesarios

para el centro de ciencias gastronómicas. Este rango se ha dividido en dos grupos:

### **RECURSOS**

Está conformado por un personal encargado de velar por los recursos del centro para la enseñanza, área de investigación o pública; por ejemplo, los insumos requeridos por cada área o equipamiento, etc. Ellos coordinarán con las empresas necesarias para poder conseguirlos.

### **SERVICIOS**

El grupo de personas designadas a la producción y servicio, está designado al apoyo y soporte incondicional para el centro. Por una parte, en el servicio de mantenimiento y coordinaciones para la limpieza del centro; además, velar por la seguridad de todo el personal docente, trabajador y estudiantil; y por otro lado, serán los encargados del control del almacén o depósitos, recibiendo los productos o insumos que se requerirá tanto para el área de enseñanza, área de investigación y las zonas públicas de difusión y promoción.

• ORGANIGRAMA GENERAL DEL TIPO DE USUARIO:



En resumen son cuatro tipos de usuarios, así tenemos: el alumno, los docentes, el personal administrativo y el público en general.

**D. CÁLCULO PARA DETERMINAR EL NÚMERO ESPECÍFICO DE USUARIOS:**

• **BASES PARA EL CÁLCULO DE USUARIOS:**

Las bases para el cálculo de usuarios están fundamentadas de acuerdo a las referencias del Ministerio de Educación, las Normas para la Organización y Ejecución del Proceso de Admisión a las Instituciones de Educación Superior, y el Instituto Nacional de Estadística – INEI. Conforme a las fuentes mencionadas, las bases para el cálculo de usuarios son las siguientes:

**Tabla N° 24: Alumnos matriculados en el sistema educativo (Región de Tacna):**

**Consolidado de Población Matriculada en la Región de Tacna**

|   |              |             |
|---|--------------|-------------|
| Total Matrícula Periodo 2013                | <b>85993</b> | <b>100%</b> |
| Gestión Estatal                             | 66792        | 77.67%      |
| Gestión No Estatal                          | 19201        | 22.33%      |
| <i>Del Total de Matrícula Pertenecen a:</i> |              |             |
| Forma Escolarizada                          | 81889        | 95.23%      |
| Forma No Escolarizada                       | 4104         | 4.77%       |

(Fuente: Censo Escolar y Compendio Estadístico 2013)

**Distribución de Instituciones y Programas Educativos en la Región de Tacna**

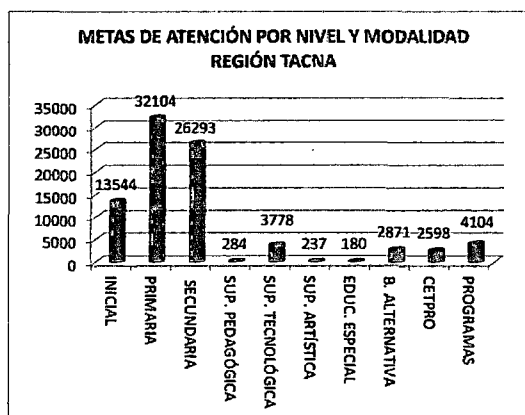
|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| Total II.EE Periodo 2013                | <b>1088</b> | <b>100%</b> |
| Gestión Estatal                         | 869         | 79.87%      |
| Gestión No Estatal                      | 219         | 20.13%      |
| <i>Del Total de II.EE Pertenecen a:</i> |             |             |
| Forma Escolarizada                      | 710         | 65.26%      |
| Forma No Escolarizada                   | 378         | 34.74%      |

(Fuente: SIEMED, Censo Escolar y Compendio Estadístico 2013)

**Tabla N° 24: Cuadro de cantidad de alumnos y docentes**

| NIVEL Y MODALIDAD               | REGIÓN TACNA |             |                      |                       |
|---------------------------------|--------------|-------------|----------------------|-----------------------|
|                                 | Matrícula    | Docente     | Adminis-<br>trativos | II.EE. y<br>Programas |
| <b>TOTAL=(A+B)</b>              | <b>85993</b> | <b>5833</b> | <b>837</b>           | <b>1088</b>           |
| <b>A. ESCOLARIZADO</b>          | <b>81889</b> | <b>8788</b> | <b>837</b>           | <b>710</b>            |
| EDUCACIÓN INICIAL               | 13544        | 838         | 125                  | 264                   |
| EDUCACIÓN PRIMARIA              | 32104        | 1911        | 142                  | 243                   |
| EDUCACIÓN SECUNDARIA            | 26293        | 2317        | 428                  | 130                   |
| EDUCACIÓN SUP. NO UNIVERSITARIA | 4299         | 330         | 83                   | 15                    |
| EDUC. SUP. PEDAGÓGICA           | 284          | 49          | 13                   | 3                     |
| EDUC. SUP. TECNOLÓGICA          | 3778         | 242         | 61                   | 11                    |
| EDUC. SUP. ARTÍSTICA            | 237          | 39          | 9                    | 1                     |
| OTRAS MODALIDADES               | 5649         | 392         | 59                   | 58                    |
| EDUC. ESPECIAL                  | 180          | 52          | 13                   | 3                     |
| BÁSICA ALTERNATIVA              | 2871         | 193         | 10                   | 25                    |
| CETERO                          | 2598         | 147         | 36                   | 30                    |
| <b>B. NO ESCOLARIZADO</b>       | <b>4104</b>  | <b>45</b>   | <b>0</b>             | <b>378</b>            |
| EDUCACIÓN INICIAL               | 4101         | 45          | 0                    | 378                   |

(Fuente: SIEMED, Censo Escolar y Compendio Estadístico 2013)



**En Educación Superior No Universitario se observa que existe una población de 284 estudiantes correspondiente a Superior Pedagógica, en Educación Superior Tecnológica se aprecia 3778 estudiantes.**

**TOTAL DE ALUMNOS MATRICULADOS EN INSTITUCIONES QUE IMPARTEN LA CARRERA DE GASTRONOMÍA Y AFINES:**

De acuerdo a la investigación y los datos obtenidos en campo en la ciudad de Tacna se tiene tres centros de enseñanza gastronómica de gran importancia, como son:

- **EGATUR–Escuela de Gastronomía, Administración y Turismo.**
- **ESDIT– El Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado**
- **Ambrossía Tacna-escuela de cocina.**

Estos centros tienen en sus currículas carreras de 3 años para ser profesionales de la cocina.

Como se ha podido diagnosticar se tiene un promedio de 250 alumnos distribuidos en estos tres centros gastronómicos.

Si bien es cierto este número se tendrá en cuenta para la propuesta arquitectónica también se tendrá en cuenta el servicio que estas instituciones no cubren y su proyección regional que es donde el proyecto se ha dirigido.

- Otro punto importante son las bases para concretar el número de usuarios del Centro de formación y difusión de la Gastronomía y estas son las siguientes:

Las Normas para la Organización y Ejecución del Proceso de Admisión a las Instituciones de Educación Superior – MINEDU (2013), señala que para determinar el cálculo de alumnos que la infraestructura va a admitir, se debe de considerar la capacidad máxima de las aulas formativas de la institución, de acuerdo a lo siguiente:

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| AULA                  | 40 ALUMNOS |
| TALLER<br>LABORATORIO | 20 ALUMNOS |

FUENTE: NORMAS PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROCESO DE ADMISIÓN A LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR

- **ESTIMACIÓN FINAL DE USUARIOS:**

Se realizaron los cálculos para determinar el número de usuarios según las bases anteriores. Los siguientes esquemas indican el número usuarios en general:

### Resumen del usuario:

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Número total de alumnos  | 250        |
| Número total de docentes | 12         |
| Personal no docente      | 10         |
| Número total de usuarios | <b>272</b> |

### Resumen de las aulas formativas:

| Tipo de aula                       | Nro. de aulas | total |
|------------------------------------|---------------|-------|
| Teórica                            | 6             | 6     |
| Demostrativa                       | 4             | 4     |
| Talleres de cocina                 | 5             | 5     |
| Talleres de panadería y pastelería | 5             | 5     |
| taller de materia prima            | 2             | 2     |
| Sala de catas                      | 2             | 2     |
| Salas de análisis sensorial        | 3             | 3     |
| Aulas bartender                    | 3             | 3     |
| Laboratorio de investigación       | 1             | 1     |
| Salas de nutrición                 | 2             | 2     |

### CONCLUSIONES:

- En su mayoría los deseosos por aprender de la cocina peruana son jóvenes, que desean llevar esta afición como una carrera profesional.

- La mayoría de la población de Tacna es gente migrante de los distritos de la ciudad, que vienen con nuevos conocimiento y ganas de aprender.
- La población estudiantil en el rubro de la gastronomía viene incrementándose desde el año 2010, presentando una variación del considerable año tras año.
- Existe una necesidad de profesionalizar la enseñanza gastronómica a través de talleres, seminarios y conferencias.
- El usuario directo que el alumno en la actualidad se viene interesando mucho más en aprender estas artes culinarias y para ello requiere del centro de este tipo para el desarrollo de esa especialización.

## CAPÍTULO V

### PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

#### 5.1. IDENTIFICACIÓN DE CRITERIOS DISEÑO ARQUITECTÓNICO:

Los criterios utilizados para la elaboración del Centro de Formación Gastronómica y Difusión de la Cocina Peruana, han sido elaborados a partir de los datos obtenidos del análisis previo.

Estos criterios de diseño nos proporcionaran pautas fundamentales que ayudaran a elaborar el partido final del proyecto, estas pautas se tomaran bajo cuatro aspectos fundamentales, considerando 4 criterios:

Gráfico N° 24: ESQUEMA DE CRITERIOS DE DISEÑO



### **5.1.1. ASPECTO SOCIAL:**

Este aspecto toma en cuenta las características socio culturales de los usuarios, definiendo esto de acuerdo al tipo de usuario, de esta manera se obtendrán las costumbres y actividades que ellos realizan, las cuales más adelante se transformarán en espacios arquitectónicos.

**Como se ha mencionado anteriormente son cuatro tipos de usuarios, así tenemos: el alumno, los docentes, el personal administrativo y el público en general.**

En cuanto a las costumbres del usuario interno:

- **El alumno;** sus actividades son el estudio tanto teórico como práctico, es espacios adecuados, espacios flexibles, que permitan realizar funciones de aprendizaje en el arte culinario
- **Los docentes:** imparten la enseñanza, asesoran y ayudan a los alumnos, estos deben de tener espacios de ocio y descanso.
- **El personal administrativo:** utilización de espacios flexibles para el desarrollo de actividades administrativas, es decir actividades de oficinas.

- **Público en general:** buscan actividades de ocio como asistir a exposiciones gastronómicas, charlas y seminarios referidos a esta actividad.

**En el aspecto social: diseñar espacios con el confort adecuado, en donde el usuario sea cual sea la actividad que realice se tiene que sentir cómodo.**

#### **5.1.2. ASPECTO FUNCIONAL:**

La función básica del proyecto está referida a las actividades de enseñanza, al centrarnos en esta actividad se nucleariza los espacios, dando lugar a un núcleo organizador de actividades gastronómicas.

La flexibilidad del espacio está dada en la utilización de los espacios de exposición y difusión de la gastronomía local y nacional.

La distribución física de los espacios de enseñanza, y de administración, tienen una relación directa con la optimización de las actividades.

Las relaciones funcionales óptimas entre las distintas zonas dentro del centro de formación permitirán un correcto funcionamiento de las actividades, para ello la utilización de corredores y estares serán las mejores opciones.

En lo referido a las actividades de difusión gastronómica, exposiciones permanentes o transitorias, serán complementadas con áreas verdes, que son muy escasas en la ciudad de Tacna, permitiendo realizar un tratamiento paisajístico, jardines secos y áreas verdes.

Para el caso específico de las aulas de enseñanza se tendrá en cuenta en el diseño si serán aulas a dos crujías o una sola, esto de acuerdo al diseño funcional y la interrelación de las aulas y talleres.

Los espacios se describirán de acuerdo a la cantidad de personas que albergue y al mobiliario que se requiera, buscando una adecuada racionalización del mismo.

**En el aspecto funcional: mantener la interrelación de los ambientes a través de corredores específicamente en las aulas de enseñanza, interrelacionar todas las zonas a través de camineras, con tratamiento de áreas verdes.**

### **5.1.3. ASPECTO TÉCNICO:**

En el aspecto técnico deberá contemplar el sistema constructivo que ha de aplicarse para todo el conjunto, así como también el tipo de materiales que se ha de usar en los distintos espacios.

Este proyecto se ha diseñado no solo para ofrecer una enseñanza adecuada sino una atención optima de las actividades y para ello los espacios estarán dotados de lo último en tecnología de las artes culinarias.

- La utilización de sistemas de extracción de aire del interior de los talleres de cocina.
- Sistema de detección de incendio e intrusión, con sensores fotoeléctricos en oficinas, falso techo y falso piso.
- Instalación eléctrica completa de iluminación y tomacorrientes y canalizaciones para señalización, telefonía, datos, telefonía interna con provisión de artefactos de iluminación completos con equipos y lámparas.

#### **5.1.4. ASPECTO ESTÉTICO:**

Este aspecto en toda propuesta arquitectónica toma gran importancia, ya que gracias a estos aspectos se va consolidando la identidad del proyecto.

Se debe resaltar que la armonía del conjunto radicara en el adecuado ordenamiento de las zonas, incluyendo los volúmenes como los exteriores caracterizados por la utilización del mobiliario urbano y los elementos complementarios como pérgolas, jardineras, etc.

Elementos de la composición. Sin lugar a dudas, la composición como característica propia de toda manifestación artística, es en el accionar del arquitecto para lograr una solución variable y plástica de su proyecto. El arquitecto debe procurar o tender hacia una composición en donde se manifiesten al mayor número de valores compositivos posible.

**Debemos buscar que nuestras relaciones de volúmenes espaciales tengan:**

- **Unidad: Relación de las partes con el todo.**

- **Movimiento:** Relación de las formas, textura y colores, distintas o asimétricas.
- **Ritmo:** Secuencia de formas en tiempo y dimensión.
- **Escala:** Dimensionamiento referido a algo o a la unidad seleccionada.
- **Simetría:** Relación de dimensión y forma con respecto a un eje o foco.
- **Jerarquía:** manifestación de dimensión referida a unidades determinadas.
- **Proporción:** Relación de escalas de las partes con el todo.
- **Color:** manifestación cromática de los elementos a usar.
- **Textura:** manifestación de sensibilidad apreciable de los elementos a usar.

**En el aspecto estético lograr la integración volumétrica de todo el conjunto, la solución de las fachadas en relación armónica unas con otras, una adecuada utilización de las texturas y colores de acuerdo a las características de integración con el entorno.**

## **5.2. OBJETIVOS REFERIDOS AL PROBLEMA:**

### **5.2.1. OBJETIVO GENERAL:**

Diseñar un proyecto de arquitectura con una organización espacial óptima para el nuevo centro de formación gastronómica que impulse la difusión de la cocina peruana en la ciudad de Tacna.

### **5.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Desarrollar un proyecto arquitectónico que cumpla con las normas establecidas en el Reglamento Nacional de Edificaciones y las normas que regulan los centros de formación gastronómica.
- Desarrollar un proyecto arquitectónico que tenga una organización espacial óptima, que permita potenciar la interacción en la enseñanza gastronómica, con el exterior.
- Desarrollar un proyecto con aspectos estético-formales que mantenga una armonía con su entorno y que logre satisfacer las necesidades para la que fue diseñada.

### **5.3. FUNDAMENTOS Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN:**

En la programación se determina las características cualitativas y cuantitativas de los ambientes que se requiere para que el nuevo centro de formación gastronómica y difusión de la cocina peruana, desarrolle una gestión de enseñanza óptima y pueda aportar parte del desarrollo de la región Tacna.

Estas actividades de formación gastronómica y difusión de la cocina peruana, fortalecen el desarrollo y la especialización de la gastronomía que en la actualidad ya es una realidad.

**Con estos fundamentos los criterios utilizados para establecer la programación que pueda responder a estas necesidades se basó esencialmente a tres aspectos:**

- **La reglamentación correspondiente a la implementación de espacios de educación superior. Y los criterios del reglamento nacional de construcciones.**
- **El segundo aspecto es la utilización del diagnóstico de los proyectos de referencia, viendo actividades y espacios similares.**

- Y por último el tercer aspecto está relacionado a los criterios del diseñador, que en este caso son las inquietudes y convicciones que complementan los datos obtenidos con anterioridad.

Es así que se llega a establecer cuatro zonas a través de las cuales se organizaran las diversas actividades obteniendo como resultado:

- Zona administrativa:
- Zona de formación y capacitación:
- Zona de difusión y exposición:
- Zona recreativa:
- Zona de servicios complementarios:

#### **5.3.1. PREMISAS GENERALES DE PROGRAMACIÓN:**

- Concebir una arquitectura física indispensable para realizar las actividades administrativas de formación, y de difusión gastronómica, que ayudaran al desarrollo de la región.
- El terreno es una condicionante de la propuesta, y para ello la adecuada programación que permita el asentamiento y desarrollo de actividades y su efectividad.

- Programar equipamiento complementario para satisfacer las necesidades múltiples del centro.
- Para el cálculo de las áreas de los ambientes se tomará en cuenta el mobiliario, el número de los usuarios, y las áreas que ocupan los flujos ocasionados por el desplazamiento de los usuarios que serán determinados a partir de las relaciones funcionales de cada ambiente y las relaciones funcionales de todo el centro.

**5.3.2. IDENTIFICACIÓN DE ESPACIOS ARQUITECTÓNICOS, USO Y AMBIENTES:**

**A. PROGRAMACIÓN CUALITATIVA:**

**B. PROGRAMACIÓN CUANTITATIVA**

| PROGRAMACIÓN CUALITATIVA  |   |                                       |                                 |                           |            |             |            |             |           |  |
|---|---|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------|--|
| "CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DE DIFUSIÓN DE LA COCINA PERUANA EN LA CIUDAD DE TACNA" |   |                                       |                                 |                           |            |             |            |             |           |  |
| ACTIVIDAD GENERAL   | ACTIVIDADES ESPECÍFICAS                                 | ESPACIO ARQUITECTÓNICO                | AMBIENTES REQUERIDOS            | CONDICIONES BIOCLIMÁTICAS |            |             |            |             |           |  |
|   |   |                                       |                                 | ILUMINACION               |            | VENTILACION |            | SOLEAMIENTO |           |  |
|   |   |                                       |                                 | NATURAL                   | ARTIFICIAL | NATURAL     | ARTIFICIAL | DIRECTO     | INDIRECTO |  |
| <b>DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN</b>  | Recibir, brindar información, y recepción de documentos | RECEPCION E INFORMES                  | Vestibulo, espera e informes    | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Secretaria + archivo            | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Trámite documentario            |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Archivo general                 |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   | Gestión, administración y dirección general del centro  | NUCLEO ADMINISTRATIVO                 | Hall                            | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Secretaria + archivo            | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Sala de Reuniones               | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Sala de Docentes                | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | SS.HH. - Hombres                |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | SS.HH. - Mujeres                |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | <b>ÓRGANO DE DIRECCIÓN</b>      |                           |            |             |            |             |           |  |
|   |   |                                       | <b>ÓRGANO DE APOYO</b>          |                           |            |             |            |             |           |  |
|   |   |                                       | Oficina de Administración       | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Oficina de Jefatura Personal    | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Oficina de Abastecimiento       | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | Oficina de Imagen Institucional | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |   |                                       | <b>ÓRGANO DE ASESORAMIENTO</b>  |                           |            |             |            |             |           |  |
|   |   |                                       | Oficina de Asesoría Legal       | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   | Oficina de Planificación                                | 0                                     |                                 | 0                         | 0          |             | 0          |             |           |  |
|   | Oficina de Presupuesto                                  | 0                                     |                                 | 0                         | 0          |             | 0          |             |           |  |
| Oficina de Informática  | 0   |                                       | 0                               | 0                         |            | 0           |            |             |           |  |
| Oficina de Estadística  | 0   |                                       | 0                               | 0                         |            | 0           |            |             |           |  |
| Atención ambulatoria a estudiantes, personal docente y administrativo                       | TOPICO  | Recepcion y espera                    | 0                               |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |   | Consultorio                           | 0                               |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |   | SS.HH.                                |                                 | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |   | Area de atencion                      | 0                               |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| Educar, y formar nuevos profesionales competitivos en el rubro gastronomico                 |   | <b>Aulas</b>                          |                                 |                           |            |             |            |             |           |  |
|   |   | Aulas teóricas                        | 0                               |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |   | <b>Talleres vivenciales de cocina</b> |                                 |                           |            |             |            |             |           |  |
|   |   | <b>Taller de cocina - TIPO I</b>      |                                 |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   |   | Depósito utensilios                   |                                 | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |   | Deposito de insumos                   |                                 | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |   | Frigorifico                           |                                 | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |   | <b>Taller de cocina - TIPO II</b>     |                                 |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   |   | Depósito utensilios                   |                                 | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |   | Deposito de insumos                   |                                 | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
| Frigorifico   |   | 0                                     | 0                               |                           |            | 0           |            |             |           |  |
| <b>T. de cocina demostrativa-T1</b>   |   |                                       | 0                               |                           | 0          |             | 0          |             |           |  |
| Depósito utensilios   |   | 0                                     | 0                               |                           |            | 0           |            |             |           |  |

| ACTIVIDAD GENERAL                           | ACTIVIDADES ESPECIFICAS   | ESPACIO ARQUITECTÓNICO | AMBIENTES REQUERIDOS                               | CONDICIONES BIOCLIMATICAS |            |             |            |             |           |  |
|---|---|------------------------|--|---------------------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------|--|
|   |   |                        |  | ILUMINACION               |            | VENTILACION |            | SOLEAMIENTO |           |  |
|   |   |                        |  | NATURAL                   | ARTIFICIAL | NATURAL     | ARTIFICIAL | DIRECTO     | INDIRECTO |  |
| <b>DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN</b>          | Educar, y formar nuevos profesionales competitivos en el rubro gastronomico | <b>FORMACIÓN</b>       | Depósito de insumos                                |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Frigorifico  |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Vestidor   |                           |            |             |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | <b>T. de cocina demostrativa-T II</b>              | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Estanteria de utensilios, insumos, y refrigeradora |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | <b>Taller exterior de cocina</b>                   | 0                         |            | 0           |            | 0           |           |  |
|   |   |                        | <b>Talleres vivenciales de vinos y licores</b>     |                           |            |             |            |             |           |  |
|   |   |                        | <b>T. de cata de vinos y licores</b>               | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Depósito utensilios                                |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Depósito de insumos                                |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | <b>T. -bar de vinos y licores -bar</b>             | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Depósito utensilios                                |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | <b>T. de materia prima</b>                         | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | <b>Talleres vivenciales de reposteria</b>          | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | <b>Taller de reposteria - TIPO I</b>               | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Depósito utensilios                                |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Deposito de insumos                                |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Frigorifico  |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   | <b>Taller de cocina - TIPO II</b>   | 0                      |  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Depósito utensilios   |                        | 0  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Deposito de insumos   |                        | 0  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Frigorifico   |                        | 0  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | <b>Taller exterior de reposteria</b>  |                        | 0  | 0                         |            |             |            |             |           |  |
|   | <b>Taller de investigacion culinaria</b>                                    | 0                      |  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Depósito  |                        | 0  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | <b>Taller de analisis sensorial</b>   | 0                      |  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Depósito  |                        | 0  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | <b>sala - taller de nutricion</b>   | 0                      |  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Depósito  |                        | 0  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Brindar capacitación complementaria a la formación especializada.           | <b>CAPACITACIÓN</b>    | <b>BIBLIOTECA GASTRONOMICA</b>                     |                           |            |             |            |             |           |  |
|   |   |                        | Atención/Recibidor                                 | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Módulos Informáticos                               | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |   |                        | Sala de Lectura                                    | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
| Área de Libros                              |   |                        | 0  |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| Archivo                                     |   |                        | 0  |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| Cubículos de estudios privados              |   |                        | 0  |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| Área de Fotocopiado                         |   |                        | 0  |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| <b>SALA DE COMPUTO</b>                      |   |                        |  |                           |            |             |            |             |           |  |
| Atención/Recibidor                          |   |                        | 0  |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| Sala de computacion                         |   |                        | 0  |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| SS.HH. Hombres                              |   |                        |  | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
| SS.HH. Mujeres                              |   |                        |  | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
| <b>SALA AUDIOVISUAL - CINE GASTRONOMICO</b> |   |                        |  |                           |            |             |            |             |           |  |
| Atención/Recibidor                          |   |                        | 0  |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| Sala de Espectadores                        | 0   |                        | 0  |                           |            | 0           |            |             |           |  |
| SS.HH. Hombres                              |   | 0                      | 0  |                           |            | 0           |            |             |           |  |
| SS.HH. Mujeres                              |   | 0                      | 0  |                           |            | 0           |            |             |           |  |
| Depósito                                    |   | 0                      | 0  |                           |            | 0           |            |             |           |  |

| ACTIVIDAD GENERAL   | ACTIVIDADES ESPECIFICAS  | ESPACIO ARQUITECTÓNICO    | AMBIENTES REQUERIDOS             | CONDICIONES BIOCLIMÁTICAS |            |             |            |             |           |  |
|---|--|---------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------|--|
|   |  |                           |                                  | ILUMINACION               |            | VENTILACION |            | SOLEAMIENTO |           |  |
|   |  |                           |                                  | NATURAL                   | ARTIFICIAL | NATURAL     | ARTIFICIAL | DIRECTO     | INDIRECTO |  |
| DE DIFUSIÓN Y EXPOSICION  | Realizar exposiciones y/o conferencias hacia el publico en general y estudiantes del centro.                 | AUDITORIO                 | Vestíbulo Público                | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | Vestíbulo Semipúblico            | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | SS.HH. Hombres                   | 0                         | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | SS.HH. Mujeres                   |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | S.H. Persona con discapacidad    |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | Recepción/Informes               | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | Sala principal - Área de Butacas | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |  |                           | Escenario                        |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   |  |                           | Mezanine                         | 0                         | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   |  |                           | Vestidor Mujeres + S.H.          | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   | Área de Descanso   | 0                         |                                  | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Cabina de Control  |                           | 0                                | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | Realizar actividades comestibles, en donde los mismo alumnos podran realizar sus practicas pe profesionales. | RESTAURANTE               | Ingreso - Recepción              | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | Área de comensales               | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | Barra de Atención                | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | SS.HH. Hombres                   | 0                         | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | SS.HH. Mujeres                   |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | SS.H.H. Persona con discapacidad |                           | 0          | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | Guardarropa                      | 0                         |            | 0           | 0          |             | 0         |  |
|   |  |                           | Oficina de administracion        | 0                         |            |             | 0          | 0           | 0         |  |
| Vestidor Hombres + S.H.   |  |                           |                                  | 0                         | 0          | 0           |            | 0           |           |  |
| Vestidor Mujeres + S.H.   |  |                           |                                  | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |  |
| Comedor de empleados  | 0  |                           | 0                                |                           |            | 0           |            |             |           |  |
| Cocina  | 0  |                           | 0                                |                           |            | 0           |            |             |           |  |
| área de cocina caliente   | 0  |                           | 0                                |                           |            | 0           |            |             |           |  |
| Realizar exposiciones temporales, que pueden ser abiertas o cerradas. | AREA DE EVENTOS Y EXPOSICIONES TEMPORALES  | Áreas de Exposición       | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Plataforma Libre          | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Depósito Utilería         | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Áreas de Descanso         | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
| RECREATIVA  | realizar actividades deportivas complementarias a las edicativas   | SALA DE JUEGOS            | Área de entretenimiento          | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | estar de juegos de TV            | 0                         |            | 0           |            |             | 0         |  |
|   |  |                           | SS.HH. Hombres                   |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   |  |                           | SS.HH. Mujeres                   |                           | 0          |             | 0          |             | 0         |  |
|   | Depósito   |                           | 0                                |                           | 0          |             | 0          |             |           |  |
|   | ANFITEATRO   | Escenario                 | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Zona de asientos          | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Camerinos                 | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Sala de Reuniones         | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Estar                     | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | SS.HH. Hombres            | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | SS.HH. Mujeres            | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Depósito                  | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   | Cuarto de limpieza   |                           | 0                                | 0                         |            |             | 0          |             |           |  |
|   | LOSA DEPORTIVA   | Losa deportiva            | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |
|   |  | Depósito de mantenimiento | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |  |

| ACTIVIDAD GENERAL   | ACTIVIDADES ESPECIFICAS   | ESPACIO ARQUITECTÓNICO            | AMBIENTES REQUERIDOS             | CONDICIONES BIOCLIMATICAS |            |             |            |             |           |
|---|---|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------|-------------|------------|-------------|-----------|
|   |   |                                   |                                  | ILUMINACION               |            | VENTILACION |            | SOLEAMIENTO |           |
|   |   |                                   |                                  | NATURAL                   | ARTIFICIAL | NATURAL     | ARTIFICIAL | DIRECTO     | INDIRECTO |
| <b>DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS</b>   | Degustar y alimentarse en los momentos de alta a las labores académicas | CAFETERIA                         | Ingreso - Recepción              | 0                         |            |             |            |             |           |
|   |   |                                   | Barra de Atención                |                           | 0          |             |            |             |           |
|   |   |                                   | Área de comensales               | 0                         |            |             |            |             |           |
|   |   |                                   | SS.HH. Hombres                   |                           | 0          |             |            |             |           |
|   |   |                                   | SS.HH. Mujeres                   |                           | 0          |             |            |             |           |
|   |   |                                   | SS.H.H. Persona con discapacidad |                           | 0          |             |            |             |           |
|   |   |                                   | Cocina                           | 0                         |            |             |            |             |           |
|   |   |                                   | Depósitos Comestibles            | 0                         |            |             |            |             |           |
|   |   |                                   | Vestidor + S.H.                  |                           | 0          |             |            |             |           |
|   |   |                                   | Depósito                         |                           | 0          |             |            |             |           |
| Guardar y conservar en buen estado los insumos para la elaboración de los distintos platos elaborados por los alumnos | ALMACEN CENTRAL   | Almacen central                   |                                  |                           |            |             |            |             |           |
|   |   | Recepcion de mercaderia           | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Area de seleccion y etiquetado    | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Area de almacen de productos co   | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Area de almacen de productos no   | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Area de utensilios                | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
| Depósito  |   | 0                                 | 0                                |                           |            | 0           |            |             |           |
| Proporcionar cobijo a los alumnos que deseen permanecer en el centro.   | RESIDENCIA ESTUDIANTIL  | Sala de espera                    | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Estar de descanso                 | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Dormitorios                       |                                  |                           |            |             |            |             |           |
|   |   | Dormitorios dobles - varones      | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | SS.HH.                            | 0                                |                           |            | 0           |            | 0           |           |
|   |   | Dormitorios dobles - damas        | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | SS.HH.                            | 0                                |                           |            | 0           |            | 0           |           |
|   |   | Dormitorios cuádruples - varones  | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | SS.HH.                            | 0                                |                           |            | 0           |            | 0           |           |
|   |   | Dormitorios cuádruples - varones  | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
| SS.HH.  | 0   |                                   |                                  | 0                         |            | 0           |            |             |           |
| Depósito  |   | 0                                 |                                  | 0                         |            |             |            |             |           |
| Abastecer al centro de los servicios de mantenimiento y otros que se necesite   | ÁREAS DE SERVICIOS Y MANTENIMIENTO                                      | Instalaciones especiales          |                                  |                           |            |             |            |             |           |
|   |   | Grupo electrógeno                 |                                  | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Almacen central de gas            |                                  | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Depósitos Generales - mobiliario  |                                  | 0                         | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Cuarto de máquinas y Herramientas | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Cuarto de Mantenimiento           | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | taller de carpinteria             | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | taller de jardineria              | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Vigilancia                        |                                  |                           |            |             |            |             |           |
|   |   | Casetas de control y vigilancia   | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
| SS.HH. Caseta de Vigilancia   | 0   |                                   | 0                                |                           |            | 0           |            |             |           |
| cultivar especies aromáticas porpias de la región   | INVERNADERO   | Invernaderos hidroponicos         | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Especies nativas                  | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |
|   |   | Depositos                         | 0                                |                           | 0          |             |            | 0           |           |

### PROGRAMACION CUANTITATIVA

"CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DIFUSIÓN DE LA COCINA PERUANA EN LA CIUDAD DE TACNA"

| ZONA                              | SUB ZONA               | ESPACIO ARQUITECTONICO        | CANT.                              | MOBILIARIO                      | CANTIDAD                     |  |                              |        |       |
|-----------------------------------|------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|--|------------------------------|--------|-------|
|                                   |                        |                               |                                    |                                 | AREA UTIL. (m2)              | AREA PARCIAL (m2)                      | AREA TOTAL (m2)              |        |       |
| ZONA DE GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN  | RECEPCION E INFORMES   | Vestibulo, espera e informes  | 1                                  | Paneles                         | 48.00                        | 48.00                                  | 88.60                        |        |       |
|                                   |                        | Secretaria + archivo          | 1                                  | Mesa de trabajo, sillas         | 6.00                         | 6.00                                   |                              |        |       |
|                                   |                        | Trámite documentario          | 1                                  | Mesa de trabajo                 | 6.60                         | 6.60                                   |                              |        |       |
|                                   |                        | Archivo general               | 1                                  | Mesa de trabajo, sillas         | 6.00                         | 6.00                                   |                              |        |       |
|                                   |                        | SS.HH. - Hombres              | 1                                  | Inodoro, lavadero, urinario     | 9.00                         | 9.00                                   |                              |        |       |
|                                   |                        | SS.HH. - Mujeres              | 1                                  | Inodoro, lavadero               | 9.00                         | 9.00                                   |                              |        |       |
|                                   |                        | S.H. Persona con discapacidad | 1                                  | Inodoro, lavadero               | 4.00                         | 4.00                                   |                              |        |       |
|                                   | NUCLEO ADMINISTRATIVO  |                               | Sala de Reuniones                  | 1                               | Mesa, sillas, estantes       | 36.00                                  | 36.00                        | 119.00 |       |
|                                   |                        |                               | Sala de Docentes                   | 1                               | Mesa, sillas, estantes       | 36.00                                  | 36.00                        |        |       |
|                                   |                        |                               | SS.HH. - Hombres                   | 1                               | Inodoro, lavadero, urinario  | 9.00                                   | 9.00                         |        |       |
|                                   |                        |                               | SS.HH. - Mujeres                   | 1                               | Inodoro, lavadero            | 9.00                                   | 9.00                         |        |       |
|                                   |                        | ÓRGANO DE DIRECCIÓN           |                                    | Dirección General + SS.H.H.     | 1                            | Escritorio, sillas + Inodoro, lavadero | 20.00                        | 20.00  |       |
|                                   |                        |                               |                                    | Sala de espera                  | 1                            | Sillas                                 | 9.00                         | 9.00   |       |
|                                   |                        |                               |                                    | ÓRGANO DE APOYO                 |                              |  |                              |        |       |
|                                   |                        |                               |                                    | Secretaria + archivo            | 1                            | Mesa de trabajo, sillas                | 7.50                         | 7.50   | 54.25 |
|                                   |                        |                               |                                    | Sala de Espera                  | 1                            | Muebles                                | 6.25                         | 6.25   |       |
|                                   |                        |                               |                                    | Oficina de Administración       | 1                            | Escritorio, silla, archivadores        | 12.00                        | 12.00  |       |
|                                   |                        |                               |                                    | Oficina de Jefatura Personal    | 1                            | Escritorio, silla, archivadores        | 12.00                        | 12.00  |       |
|                                   |                        |                               |                                    | Oficina de Abastecimiento       | 1                            | Escritorio, silla, archivadores        | 12.00                        | 12.00  |       |
|                                   |                        |                               |                                    | Oficina de Imagen Institucional | 1                            | Escritorio, silla, archivadores        | 12.00                        | 12.00  |       |
|                                   |                        | ÓRGANO DE ASESORAMIENTO       |                                    | Secretaría                      | 1                            | Escritorio, sillas                     | 7.50                         | 7.50   | 73.75 |
|                                   |                        |                               |                                    | Sala de espera                  | 1                            | Muebles                                | 6.25                         | 6.25   |       |
|                                   |                        |                               |                                    | Oficina de Asesoría Legal       | 1                            | Escritorio, sillas, estantes           | 12.00                        | 12.00  |       |
|                                   |                        |                               |                                    | Oficina de Planificación        | 1                            | Escritorio, sillas, estantes           | 12.00                        | 12.00  |       |
|                                   | Oficina de Presupuesto |                               |                                    | 1                               | Escritorio, sillas, estantes | 12.00                                  | 12.00                        |        |       |
|                                   | Oficina de Informática |                               |                                    | 1                               | Escritorio, sillas, estantes | 12.00                                  | 12.00                        |        |       |
|                                   | Oficina de Estadística |                               |                                    | 1                               | Escritorio, sillas, estantes | 12.00                                  | 12.00                        |        |       |
|                                   | TOPICO                 |                               |                                    |                                 | Recepcion y espera           | 1                                      | Escritorio, sillas, estantes | 12.00  |       |
| Consultorio                       |                        | 1                             | Escritorio, silla, lavabo, estante |                                 | 9.00                         | 9.00                                   |                              |        |       |
| SS.HH.                            |                        | 1                             | Inodoro, lavadero                  |                                 | 2.40                         | 2.40                                   |                              |        |       |
| Area de atencion                  |                        | 1                             | Camilla, silla                     |                                 | 9.00                         | 9.00                                   |                              |        |       |
| <b>SUB TOTAL DE LA ZONA</b>       |                        |                               |                                    |                                 | <b>368.00</b>                |  |                              |        |       |
| <b>30% DE CIRCULACION Y MUROS</b> |                        |                               |                                    |                                 | <b>110.40</b>                |  |                              |        |       |
| <b>TOTAL DE LA ZONA</b>           |                        |                               |                                    |                                 | <b>478.40</b>                |  |                              |        |       |

| ZONA                           | SUB ZONA                         | ESPACIO ARQUITECTÓNICO                             | CANT. | MOBILIARIO                      | CANTIDAD       |                   |                 |
|--------------------------------|----------------------------------|--|-------|---------------------------------|----------------|-------------------|-----------------|
|                                |                                  |  |       |                                 | ÁREA UTIL (m2) | ÁREA PARCIAL (m2) | ÁREA TOTAL (m2) |
| FORMACIÓN                      | ZONA DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN | <b>Aulas</b>                                       |       |                                 |                |                   |                 |
|                                |                                  | Aulas teóricas                                     | 6     | Escritorio, sillas (carpetas de | 52.00          | 312.00            |                 |
|                                |                                  | <b>Talleres vivenciales de cocina</b>              |       |                                 |                |                   |                 |
|                                |                                  | <b>Taller de cocina - TIPO I</b>                   | 3     | Cocinas, respostereros, lavabos | 96.00          | 288.00            |                 |
|                                |                                  | Depósito utensilios                                | 3     | Estantes                        | 6.25           | 18.75             |                 |
|                                |                                  | Depósito de insumos                                | 3     | Estantes                        | 6.25           | 18.75             |                 |
|                                |                                  | Frigorífico  | 3     | camara frigorífica              | 6.25           | 18.75             |                 |
|                                |                                  | <b>Taller de cocina - TIPO II</b>                  | 2     | Cocinas, respostereros, lavabos | 96.00          | 192.00            |                 |
|                                |                                  | Depósito utensilios                                | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | Depósito de insumos                                | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | Frigorífico  | 2     | camara frigorífica              | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | <b>T. de cocina demostrativa-T</b>                 | 2     | Cocinas, respostereros, lavabos | 96.00          | 192.00            |                 |
|                                |                                  | Depósito utensilios                                | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | Depósito de insumos                                | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | Frigorífico  | 2     | camara frigorífica              | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | Vestidor   | 2     | Inodoro, lavadero               | 2.40           | 4.80              |                 |
|                                |                                  | <b>T. de cocina demostrativa-T</b>                 | 2     | Cocinas, respostereros, lavabos | 80.00          | 160.00            |                 |
|                                |                                  | Estanteria de utensilios, insumos, y refrigeradora | 2     | Estantes                        | 16.00          | 32.00             |                 |
|                                |                                  | <b>Taller exterior de cocina</b>                   | 2     | Parrillas                       | 25.00          | 50.00             |                 |
|                                |                                  | <b>Talleres vivenciales de vinos y licores</b>     |       |                                 |                |                   |                 |
|                                |                                  | <b>T. de cata de vinos y licores</b>               | 2     | Sillas (carpetas de trabajo)    | 96.00          | 192.00            |                 |
|                                |                                  | Depósito utensilios                                | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | Depósito de insumos                                | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | <b>T. -bar de vinos y licores -ba</b>              | 3     | Sillas (carpetas de trabajo)    | 48.00          | 144.00            |                 |
|                                |                                  | Depósito utensilios                                | 3     | Estantes                        | 7.50           | 22.50             |                 |
|                                |                                  | <b>T. de materia prima</b>                         | 2     | Cocinas, respostereros, lavabos | 48.00          | 96.00             |                 |
|                                |                                  | <b>Talleres vivenciales de repostería</b>          |       |                                 |                |                   |                 |
|                                |                                  | <b>Taller de repostería - TIPO I</b>               | 3     | Cocinas, respostereros, lavabos | 96.00          | 288.00            |                 |
|                                |                                  | Depósito utensilios                                | 3     | Estantes                        | 6.25           | 18.75             |                 |
|                                |                                  | Depósito de insumos                                | 3     | Estantes                        | 6.25           | 18.75             |                 |
|                                |                                  | Frigorífico  | 3     | camara frigorífica              | 6.25           | 18.75             |                 |
|                                |                                  | <b>Taller de cocina - TIPO II</b>                  | 2     | Cocinas, respostereros, lavabos | 96.00          | 192.00            |                 |
|                                |                                  | Depósito utensilios                                | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | Depósito de insumos                                | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | Frigorífico  | 2     | camara frigorífica              | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | <b>Taller exterior de repostería</b>               | 2     | hornos artesanales              | 25.00          | 50.00             |                 |
|                                |                                  | <b>Taller de investigación culinaria</b>           | 1     | Sillas (carpetas de trabajo)    | 80.00          | 80.00             |                 |
|                                |                                  | Depósito   | 2     | Estantes                        | 7.50           | 15.00             |                 |
|                                |                                  | <b>Taller de análisis sensorial</b>                | 2     | Sillas (carpetas de trabajo)    | 48.00          | 96.00             |                 |
|                                |                                  | Depósito   | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | <b>sala - taller de nutrición</b>                  | 2     | Sillas (carpetas de trabajo)    | 36.00          | 72.00             |                 |
|                                |                                  | Depósito   | 2     | Estantes                        | 6.25           | 12.50             |                 |
|                                |                                  | <b>Batería de servicios</b>                        |       |                                 |                |                   |                 |
|                                |                                  | SS.HH. - Hombres                                   | 2     | Inodoro, lavadero, urinario     | 9.00           | 18.00             |                 |
|                                |                                  | SS.HH. - Mujeres                                   | 2     | Inodoro, lavadero               | 9.00           | 18.00             |                 |
| S.H. Persona con discapacidad  | 1                                | Inodoro, lavadero                                  | 4.00  | 4.00                            |                |                   |                 |
| cuarto de limpieza             | 1                                | estantes   | 4.00  | 4.00                            |                |                   |                 |
| <b>BIBLIOTECA GASTRONOMICA</b> |                                  |  |       |                                 |                |                   |                 |
| Atención/Recibidor             | 1                                | Área de trabajo, sillas                            | 12.00 | 12.00                           |                |                   |                 |
| Módulos Informáticos           | 5                                | Computador   | 3.00  | 15.00                           |                |                   |                 |
| Sala de Lectura                | 1                                | Escritorios, sillas                                | 90.00 | 90.00                           |                |                   |                 |
| Área de Libros                 | 1                                | Estanteria   | 80.00 | 80.00                           |                |                   |                 |
| Archivo                        | 1                                | Anaqueles  | 9.00  | 9.00                            |                |                   |                 |
| Cubículos de estudios privado  | 1                                | Mesas y sillas                                     | 25.00 | 25.00                           |                |                   |                 |
|                                |                                  |  |       |                                 | 2797.30        |                   |                 |
|                                |                                  |  |       |                                 | 261.25         |                   |                 |

| ZONA         | SUB ZONA                           | ESPACIO ARQUITECTONICO                      | CANT. | MOBILIARIO                    | CANTIDAD       |                   |                 |
|--------------|------------------------------------|---|-------|-------------------------------|----------------|-------------------|-----------------|
|              |                                    |   |       |                               | AREA UTIL (m2) | AREA PARCIAL (m2) | AREA TOTAL (m2) |
| CAPACITACION |                                    | Área de Fotocopiado                         | 1     | Fotocopiadora                 | 9.00           | 9.00              |                 |
|              |                                    | SS.HH. Hombres                              | 1     | Inodoro, lavadero, urinario   | 7.50           | 7.50              |                 |
|              |                                    | SS.HH. Mujeres                              | 1     | Inodoro, lavadero             | 7.50           | 7.50              |                 |
|              |                                    | Cuarto de Limpieza                          | 1     | Utensilios de limpieza        | 6.25           | 6.25              |                 |
|              |                                    | <b>SALA DE COMPUTO</b>                      |       |                               |                |                   |                 |
|              |                                    | Atención/Recibidor                          | 1     | Área de trabajo, sillas       | 12.00          | 12.00             | 125.00          |
|              |                                    | Sala de computacion                         | 1     | Escritorio para computador, s | 104.00         | 104.00            |                 |
|              |                                    | SS.HH. Hombres                              | 1     | Inodoro, lavadero, urinario   | 5.75           | 5.75              |                 |
|              |                                    | SS.HH. Mujeres                              | 1     | Inodoro, lavadero             | 3.25           | 3.25              |                 |
|              |                                    | <b>SALA AUDIOVISUAL - CINE GASTRONOMICO</b> |       |                               |                |                   | 122.50          |
|              |                                    | Atención/Recibidor                          | 1     | Área de trabajo, sillas       | 12.00          | 12.00             |                 |
|              |                                    | Sala de Espectadores                        | 1     | sillas de espectadores        | 96.00          | 96.00             |                 |
|              |                                    | SS.HH. Hombres                              | 1     | Inodoro, lavadero, urinario   | 3.25           | 3.25              |                 |
|              |                                    | SS.HH. Mujeres                              | 1     | Inodoro, lavadero             | 3.25           | 3.25              |                 |
|              |                                    | Depósito                                    | 1     | estantes, sillas              | 8.00           | 8.00              |                 |
|              | <b>SUBTOTAL DE LA ZONA</b>         |   |       |                               |                |                   | 3306.06         |
|              | <b>30 % DE CIRCULACION Y MUROS</b> |   |       |                               |                |                   | 991.82          |
|              | <b>TOTAL DE LA ZONA</b>            |   |       |                               |                |                   | 4297.87         |

| ZONA                               | SUB ZONA                    | ESPACIO ARQUITECTONICO           | CANT.             | MOBILIARIO                      | CANTIDAD       |                   |                 |
|------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------|----------------|-------------------|-----------------|
|                                    |                             |                                  |                   |                                 | AREA UTIL (m2) | AREA PARCIAL (m2) | AREA TOTAL (m2) |
| ZONA DE DIFUSION Y EXPOSICION      | AUDITORIO                   | Vestíbulo Público                | 1                 | Paneles                         | 30.00          | 30.00             | 586.25          |
|                                    |                             | Vestíbulo Semipúblico            | 1                 | Paneles                         | 15.00          | 15.00             |                 |
|                                    |                             | SS.HH. Hombres                   | 1                 | Inodoro, lavadero, urinario     | 17.50          | 17.50             |                 |
|                                    |                             | SS.HH. Mujeres                   | 1                 | Inodoro, lavadero               | 17.50          | 17.50             |                 |
|                                    |                             | S.H. Persona con discapacidad    | 1                 | Inodoro, lavadero               | 4.00           | 4.00              |                 |
|                                    |                             | Recepción/Informes               | 1                 | Mesa de trabajo, sillones       | 9.00           | 9.00              |                 |
|                                    |                             | Sala principal - Área de Butacas | 1                 | Butacas                         | 360.00         | 320.00            |                 |
|                                    |                             | Escenario                        | 1                 | -                               | 50.00          | 50.00             |                 |
|                                    |                             | Mezanine                         | 1                 | Butacas                         | 70.00          | 70.00             |                 |
|                                    |                             | Vestidor Hombres + S.H.          | 1                 | Sillas                          | 16.50          | 16.50             |                 |
|                                    |                             | Vestidor Mujeres + S.H.          | 1                 | Sillas                          | 16.50          | 16.50             |                 |
|                                    |                             | Área de Descanso                 | 1                 | Sillones                        | 14.00          | 14.00             |                 |
|                                    |                             | Cabina de Control                | 1                 | Equipos                         | 6.25           | 6.25              |                 |
|                                    | RESTAURANTE                 | Ingreso - Recepción              | 1                 | -                               | 25.00          | 25.00             | 443.76          |
|                                    |                             | Área de comensales               | 1                 | Mesas y sillas                  | 180.00         | 180.00            |                 |
|                                    |                             | Barra de Atención                | 1                 | Barra, taburetes                | 12.00          | 12.00             |                 |
|                                    |                             | SS.HH. Hombres                   | 1                 | Inodoro, lavadero, urinario     | 18.00          | 18.00             |                 |
|                                    |                             | SS.HH. Mujeres                   | 1                 | Inodoro, lavadero               | 18.00          | 18.00             |                 |
|                                    |                             | SS.H.H. Persona con discapacidad | 1                 | Inodoro, lavadero               | 4.00           | 4.00              |                 |
|                                    |                             | Guardarropa                      | 1                 | estantes                        | 5.76           | 5.76              |                 |
|                                    |                             | Oficina de administracion        | 1                 | escritorio, sillas, estante     | 9.00           | 9.00              |                 |
|                                    |                             | Vestidor Hombres + S.H.          | 1                 | Inodoro, lavadero, urinario y d | 6.25           | 6.25              |                 |
|                                    |                             | Vestidor Mujeres + S.H.          | 1                 | Inodoro, lavadero y ducha       | 6.25           | 6.25              |                 |
|                                    |                             | Comedor de empleados             | 1                 | Mesas y sillas                  | 20.00          | 20.00             |                 |
|                                    |                             | Cocina                           | 1                 |                                 | 0.00           | 0.00              |                 |
|                                    |                             | area de cocina caliente          | 1                 | repostereros, estantes, cocinas | 25.00          | 25.00             |                 |
|                                    |                             | area de cocina fría              | 1                 | repostereros, estantes          | 25.00          | 25.00             |                 |
|                                    |                             | Almacen de abarrotes             | 1                 | estantes                        | 9.00           | 9.00              |                 |
|                                    |                             | Almacen de verduras              | 1                 | estantes                        | 9.00           | 9.00              |                 |
|                                    |                             | Almacen de carnes                | 1                 | estantes                        | 9.00           | 9.00              |                 |
|                                    | Deposito de desechos        | 2                                | estantes          | 6.25                            | 12.50          |                   |                 |
|                                    | Zona de recepcion de mercad | 1                                | estantes          | 30.00                           | 30.00          |                   |                 |
|                                    | Patio de Servicio           | 1                                | lavabo            | 20.00                           | 20.00          |                   |                 |
| AREA DE EVENTOS Y EXPOSICIONES     | Áreas de Exposición         | 2                                | Paneles           | 150.00                          | 300.00         | 1036.00           |                 |
|                                    | Plataforma Libre            | 1                                | panels - estantes | 700.00                          | 700.00         |                   |                 |
|                                    | Depósito Utilería           | 2                                | Estantes          | 9.00                            | 18.00          |                   |                 |
|                                    | Áreas de Descanso           | 2                                | Bancas            | 9.00                            | 18.00          |                   |                 |
| <b>SUB TOTAL DE LA ZONA</b>        |                             |                                  |                   |                                 |                | 1030.01           |                 |
| <b>30 % DE CIRCULACION Y MUROS</b> |                             |                                  |                   |                                 |                | 309.00            |                 |
| <b>TOTAL DE LA ZONA</b>            |                             |                                  |                   |                                 |                | 1339.01           |                 |

| ZONA                    | SUB ZONA                           | ESPACIO ARQUITECTONICO    | CANT.                  | MOBILIARIO                  | CANTIDAD       |                   |                 |  |
|-------------------------|------------------------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------|----------------|-------------------|-----------------|--|
|                         |                                    |                           |                        |                             | AREA UTIL (m2) | AREA PARCIAL (m2) | AREA TOTAL (m2) |  |
| ZONA DE RECREACION      | SALA DE JUEGOS                     | Mesa de pinpon            | 2                      | Mesa de pinpon              | 6.00           | 25.00             | 105.05          |  |
|                         |                                    | Mesa de sapo              | 2                      | Mesa de sapo                | 3.00           | 18.00             |                 |  |
|                         |                                    | Mesa de futbolito         | 2                      | mesa de futbolito           | 1.00           | 18.00             |                 |  |
|                         |                                    | estar de juegos de TV     | 2                      | sofas y asientos            | 3.00           | 30.00             |                 |  |
|                         |                                    | SS.HH. Hombres            | 1                      | Inodoro, lavadero, urinario | 3.90           | 3.90              |                 |  |
|                         |                                    | SS.HH. Mujeres            | 1                      | Inodoro, lavadero           | 3.90           | 3.90              |                 |  |
|                         |                                    | Depósito                  | 1                      | Estantes, anaqueles         | 6.25           | 6.25              |                 |  |
|                         | ANFITEATRO                         | Escenario                 | 1                      | Plataforma - paneles        | 40.00          | 40.00             | 421.50          |  |
|                         |                                    | Zona de asientos          | 1                      | asientos fijos              | 300.00         | 300.00            |                 |  |
|                         |                                    | Camerinos                 | 1                      | Estantes, anaqueles         | 9.00           | 9.00              |                 |  |
|                         |                                    | Sala de Reuniones         | 1                      | mesa y sillas               | 15.00          | 15.00             |                 |  |
|                         |                                    | Estar                     | 1                      | Sillones, sillas            | 9.00           | 9.00              |                 |  |
|                         |                                    | SS.HH. Hombres            | 1                      | Inodoro, lavadero, urinario | 18.00          | 18.00             |                 |  |
|                         |                                    | SS.HH. Mujeres            | 1                      | Inodoro, lavadero           | 18.00          | 18.00             |                 |  |
|                         |                                    | Depósito                  | 1                      | Estantes, anaqueles         | 6.25           | 6.25              |                 |  |
|                         | Cuarto de limpieza                 | 1                         | Utensilios de limpieza | 6.25                        | 6.25           |                   |                 |  |
|                         | LOSA DEPORTIVA                     | Losa deportiva            | 1                      | arcos                       | 375.00         | 375.00            | 381.25          |  |
|                         |                                    | Depósito de mantenimiento | 1                      | Estantes                    | 6.25           | 6.25              |                 |  |
|                         | <b>SUB TOTAL DE LA ZONA</b>        |                           |                        |                             |                |                   | <b>907.80</b>   |  |
|                         | <b>30 % DE CIRCULACION Y MUROS</b> |                           |                        |                             |                |                   | <b>272.34</b>   |  |
| <b>TOTAL DE LA ZONA</b> |                                    |                           |                        |                             |                | <b>1180.14</b>    |                 |  |

|                                    |                                   |                                  |                           |                              |       |        |        |
|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------------------------|-------|--------|--------|
| ZONA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS  | CAFETERIA                         | Ingreso - Recepción              | 1                         | -                            | 9.00  | 9.00   | 102.34 |
|                                    |                                   | Barra de Atención                | 1                         | Barra, taburetes             | 10.00 | 10.00  |        |
|                                    |                                   | Área de comensales               | 1                         | Mesas y sillas               | 42.00 | 42.00  |        |
|                                    |                                   | SS.HH. Hombres                   | 1                         | Inodoro, lavadero, urinario  | 3.12  | 3.12   |        |
|                                    |                                   | SS.HH. Mujeres                   | 1                         | Inodoro, lavadero            | 3.12  | 3.12   |        |
|                                    |                                   | SS.H.H. Persona con discapacidad | 1                         | Inodoro, lavadero            | 4.00  | 4.00   |        |
|                                    |                                   | Cocina                           | 1                         | Cocina, Lavadero, respoteros | 9.60  | 9.60   |        |
|                                    |                                   | Depósitos Comestibles            | 1                         | Anaqueles                    | 9.00  | 9.00   |        |
|                                    |                                   | Vestidor + S.H.                  | 1                         | Inodoro, lavadero y ducha    | 6.25  | 6.25   |        |
|                                    |                                   | Depósito                         | 1                         | estantes                     | 6.25  | 6.25   |        |
|                                    | ALMACEN CENTRAL                   | Almacen central                  |                           |                              |       |        | 316.00 |
|                                    |                                   | Recepcion de mercaderia          | 1                         | Escritorio, sillas, estantes | 25.00 | 25.00  |        |
|                                    |                                   | Area de seleccion y etiquetado   | 1                         | sillas, estantes             | 9.00  | 9.00   |        |
|                                    |                                   | Area de almacen de productos     | 1                         | Anaqueles, frigorificos      | 88.00 | 88.00  |        |
|                                    |                                   | Area de almacen de productos     | 1                         | Anaqueles                    | 88.00 | 88.00  |        |
|                                    |                                   | Area de utensilios               | 1                         | Anaqueles                    | 56.00 | 56.00  |        |
|                                    | RESIDENCIA ESTUDIANTIL            | Depósito                         | 2                         | Anaqueles                    | 25.00 | 50.00  | 224.00 |
|                                    |                                   | Sala de espera                   | 1                         | Sillones, sillas             | 20.00 | 20.00  |        |
|                                    |                                   | Estar de descanso                | 2                         | Sillones, sillas             | 12.00 | 24.00  |        |
|                                    |                                   | Dormitorios                      |                           |                              |       |        |        |
| Dormitorios dobles - varones       |                                   | 4                                | Cama, mesa de noche       | 12.00                        | 48.00 |        |        |
| SS.HH.                             |                                   | 4                                | Inodoro, lavadero y ducha | 3.60                         | 14.40 |        |        |
| Dormitorios dobles - damas         |                                   | 4                                | Cama, mesa de noche       | 12.00                        | 48.00 |        |        |
| SS.HH.                             |                                   | 4                                | Inodoro, lavadero y ducha | 3.60                         | 14.40 |        |        |
| Dormitorios cuádruples - varones   | 1                                 | Cama, mesa de noche              | 24.00                     | 24.00                        |       |        |        |
| SS.HH.                             | 1                                 | Inodoro, lavadero y ducha        | 3.60                      | 3.60                         |       |        |        |
| ÁREAS DE SERVICIOS Y MANTENIMIENTO | Dormitorios cuádruples - varones  | 1                                | Cama, mesa de noche       | 24.00                        | 24.00 | 178.00 |        |
|                                    | SS.HH.                            | 1                                | Inodoro, lavadero y ducha | 3.60                         | 3.60  |        |        |
|                                    | Instalaciones especiales          |                                  |                           |                              |       |        |        |
|                                    | Grupo electrógeno                 | 1                                | estantes, maquinas        | 20.00                        | 20.00 |        |        |
|                                    | Almacen central de gas            | 1                                | balones de gas            | 25.00                        | 25.00 |        |        |
|                                    | Depósitos Generales - mobiliario  | 1                                | Estantes, anaqueles       | 20.00                        | 20.00 |        |        |
|                                    | Cuarto de máquinas y Herramientas | 1                                | Maquinas y herramientas   | 20.00                        | 20.00 |        |        |
|                                    | Cuarto de Mantenimiento           | 1                                | Equipos                   | 16.00                        | 16.00 |        |        |
|                                    | taller de carpintería             | 1                                | Equipos                   | 16.00                        | 16.00 |        |        |
|                                    | taller de jardinería              | 1                                | Equipos                   | 16.00                        | 16.00 |        |        |
| Vigilancia                         | 1                                 | sillas, estantes                 | 9.00                      | 9.00                         |       |        |        |
| Casetas de control y vigilancia    | 3                                 | escritorio, silla                | 9.00                      | 27.00                        |       |        |        |
| SS.HH. Caseta de Vigilancia        | 3                                 | Inodoro, lavadero                | 3.00                      | 9.00                         |       |        |        |

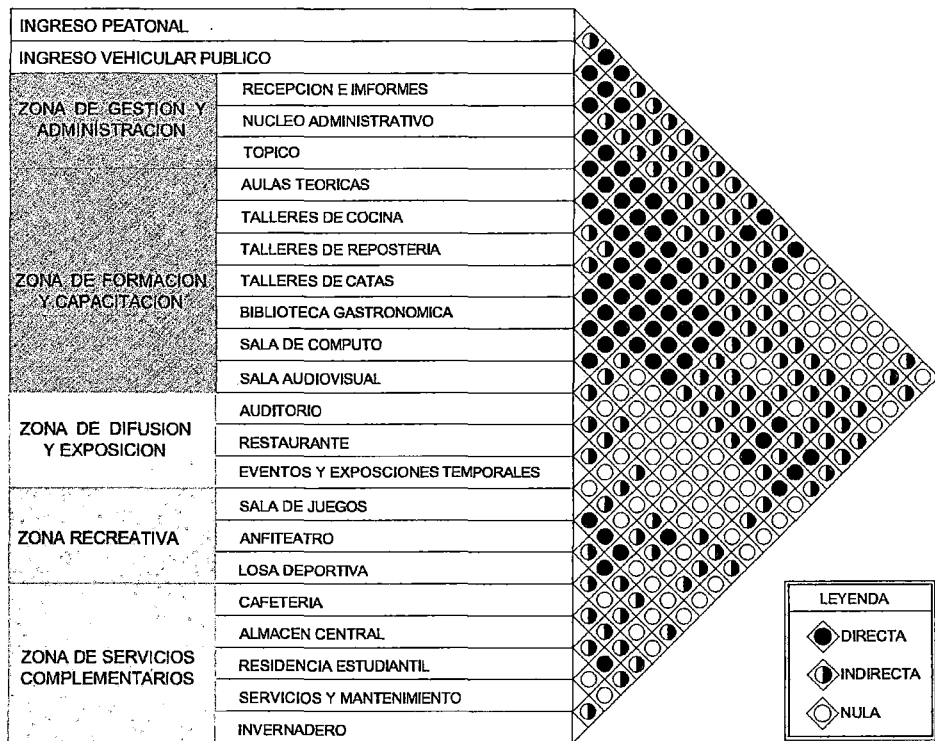
| ZONA    | SUB ZONA        | ESPACIO ARQUITECTÓNICO    | CANT.                               | MOBILIARIO          | CANTIDAD                           |                   |                 |         |
|---------|-----------------|---------------------------|-------------------------------------|---------------------|------------------------------------|-------------------|-----------------|---------|
|         |                 |                           |                                     |                     | AREA UTIL (m2)                     | AREA PARCIAL (m2) | AREA TOTAL (m2) |         |
|         | INVERNADERO     | Invernaderos hidropónicos |                                     |                     |                                    |                   | 126.00          |         |
|         |                 | Especies nativas          | 1                                   | Anaqueles metálicos | 108.00                             | 108.00            |                 |         |
|         |                 | Depositos                 | 2                                   | estantes            | 9.00                               | 18.00             |                 |         |
|         |                 |                           |                                     |                     | <b>SUB TOTAL DE LA ZONA</b>        |                   | 1390.10         |         |
|         |                 |                           |                                     |                     | <b>30 % DE CIRCULACION Y MUROS</b> |                   | 417.03          |         |
|         |                 |                           |                                     |                     | <b>TOTAL DE LA ZONA</b>            |                   | 1807.13         |         |
|         | ESTACIONAMIENTO | NTO                       | Estacionamiento de Personal         | 1                   | -                                  | 12.50             | 300.00          | 1376.00 |
|         |                 |                           | Estacionamiento público             | 1                   | -                                  | 36.00             | 1000.00         |         |
|         |                 |                           | Estacionamiento para discapacitados | 5                   | -                                  | 15.00             | 76.00           |         |
|         | ÁREAS LIBRES    |                           | Plaza Receptor principal            | 2                   | -                                  | 300.00            | 600.00          | 700.00  |
| Estares |                 |                           | 10                                  | -                   | 10.00                              | 100.00            |                 |         |

| RESUMEN DE ÁREAS                          |  | TOTAL (m2)      |
|---|--|-----------------|
| ZONA ADMINISTRATIVA                       |  | 478.40          |
| ZONA DE FORMACION Y CAPACITACION          |  | 4297.87         |
| ZONA DE DIFUSION Y EXPOSICION             |  | 1339.01         |
| ZONA RECREATIVA                           |  | 1180.14         |
| ZONA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS         |  | 1830.53         |
| areas complementarias - espacios externos |  |                 |
| Estacionamiento                           |  | 1376.00         |
| Areas libres                              |  | 700.00          |
| <b>AREA TOTAL</b>                         |  | <b>10723.55</b> |

### C. DIAGRAMACIÓN:

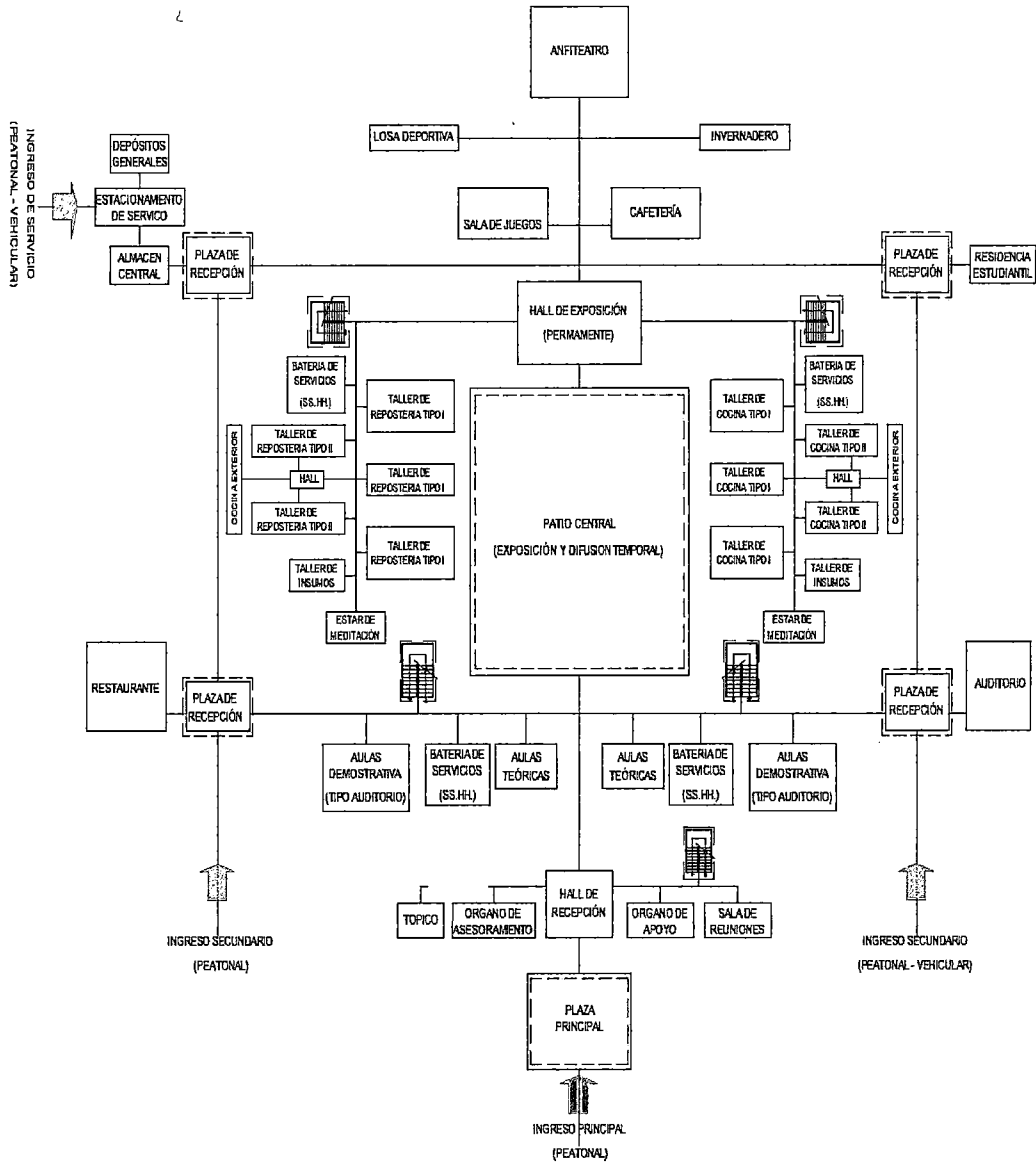
- **DIAGRAMA GENERAL DE CORRELACIONES:**

Estos diagramas permiten crear un sistema de afinidad, se determina también el grado de relación entre cada una de las zonas, y sub zonas y si es posible entre los espacios exteriores. Estos diagramas son indicadores de relaciones directas e indirectas.



• ORGANIGRAMA FUNCIONAL:

Tabla N° 25: Organigrama Funcional - 1er Piso



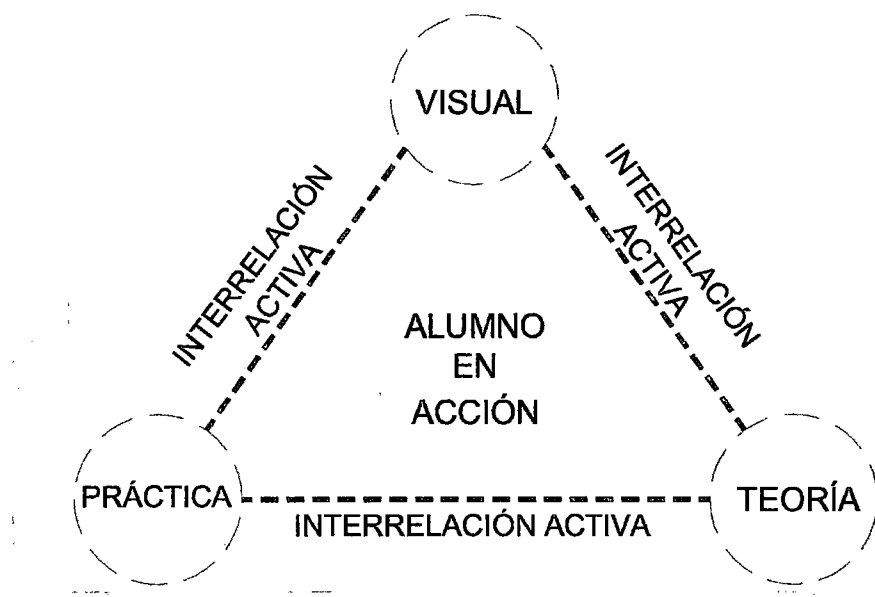


#### D. CONCEPTUALIZACIÓN ARQUITECTÓNICA:

- **CONCEPTO:** el proceso de la formación y capacitación de profesionales en el arte culinario en la ciudad de Tacna y a nivel nacional se ha convertido en un proceso dinámico, progresivo e integral, cualidades que conducen a concebir espacios con actividades definidas por un uso específico, pero que deberán tener la cualidad de ser ambientes dinámicos cumpliendo su función de manera óptima.

Para esta propuesta se tiene al usuario principal como el alumno que va recibir una formación adecuada en las artes culinarias, teniendo en cuenta:

Gráfico N° 25: El alumno como eje de enseñanza



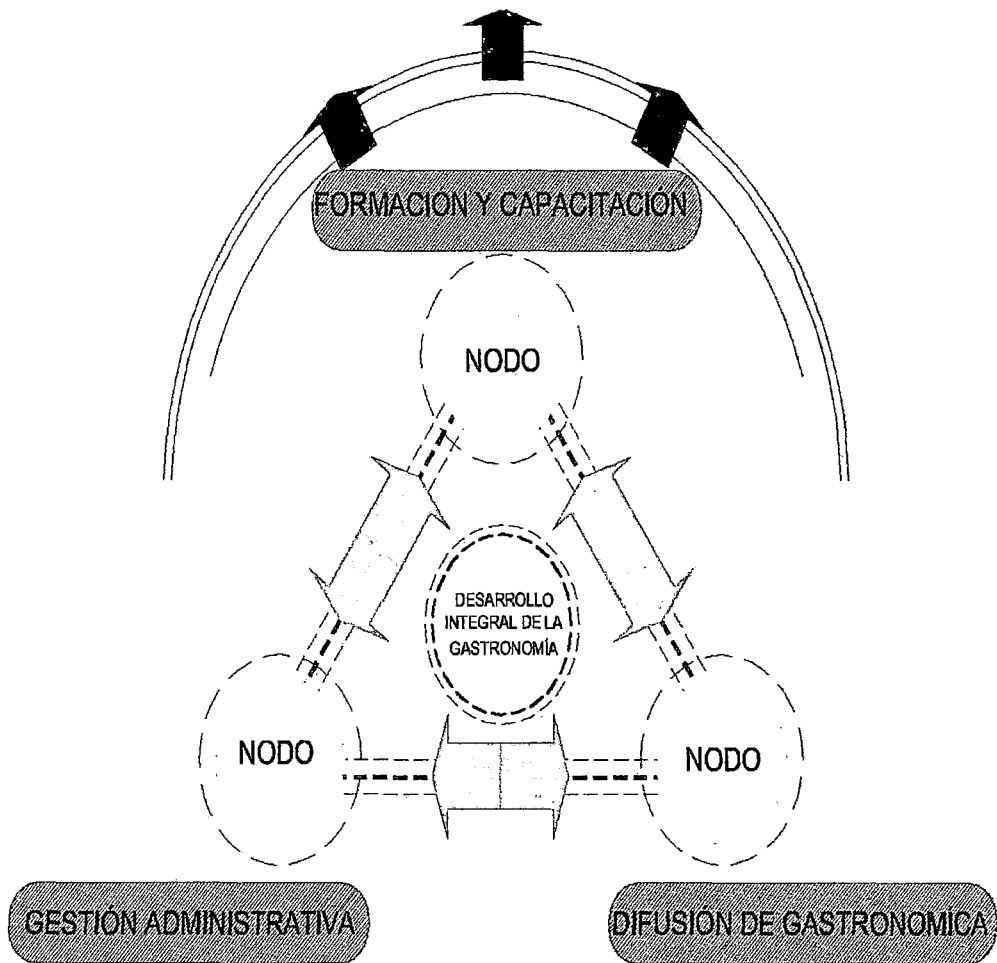
La idea arquitectónica busca generar una **triada** que permita interrelacionar, **la formación gastronómica, la difusión de la cocina peruana y una buena gestión administrativa,** generando de esta manera que el nuevo centro preste los servicios de manera óptima, logrando también que este proyecto se proyecte a nivel regional y nacional.

Esta triada nos conlleva al planteamiento de un centro que permite prestar los servicios óptimos y sea capaz de satisfacer las demandas actuales, por las que viene atravesando la región de Tacna. El usuario es decir el alumno es el eje primordial al cual van dirigidos todos los servicios y que terminara con la formación de nuevos profesionales capaces de desarrollarse en el país y en el extranjero.

Gráfico N° 26: El Concepto Arquitectónico

"LA TRIADA PARA EL DESARROLLO GASTRONÓMICO"

PROYECCIÓN DE LA REGIÓN DE TACNA



## **E. PARTIDO ARQUITECTÓNICO:**

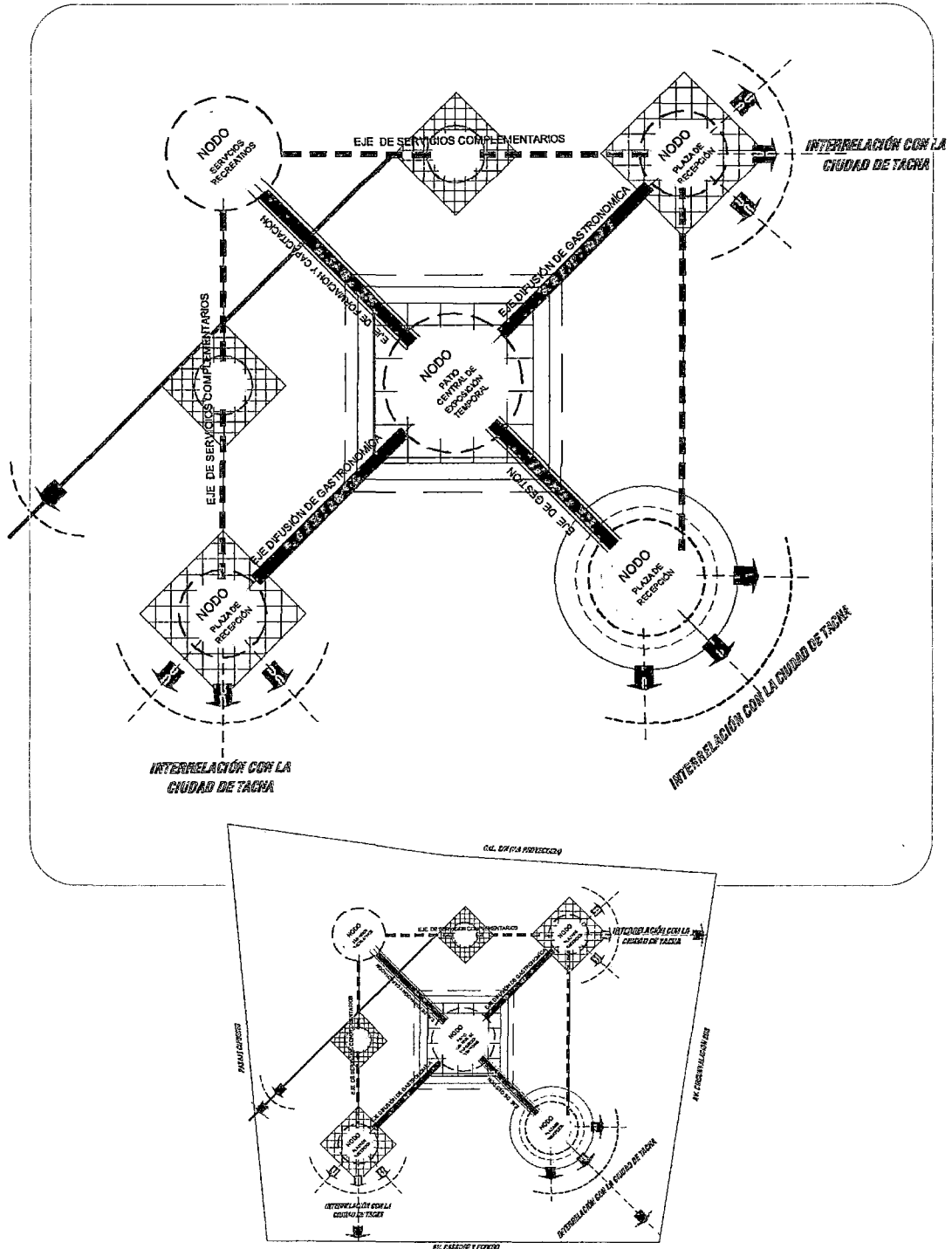
El partido arquitectónico es el paso previo para el diseño de proyecto, siendo este el punto de partida donde se procesa la parte conceptual y todos los datos obtenidos del análisis previo y se utilizan las premisas necesarias que puedan definir las características del proyecto, así tenemos las accesibilidad, espacios organizadores, la forma a utilizar.

La idea organizadora que muestra la propuesta arquitectónica formalmente se da a partir de un eje principal, que tiene espacios receptores de actividades determinadas, a este eje principal se van uniendo ejes secundarios, que interrelacionan las actividades administrativas, de formación y capacitación y de difusión de la gastronomía, cada encuentro de estos ejes es denominado nodos (plazas receptoras),

El eje principal en su trayectoria lineal tiene como remate visual y funcional el desarrollo de las actividades recreativas.

La propuesta arquitectónica busca la unificación de las formas utilizadas, de tal manera que exista una lectura muy clara de la idea de la propuesta no solo en planimetría sino también en cuanto al volumen.

Gráfico N° 27: El Partido Arquitectónico



## **F. ZONIFICACIÓN:**

Se realizó la zonificación de acuerdo a las diversas actividades y a llegar a una optimización espacial de todo el centro.

Teniendo como resultado:

**A. Zona administrativa:** Se realizan actividades de gestión y organización del centro.

- Informes y recepción
- Núcleo administrativo
- Tópico

**B. Zona de formación y capacitación:** se realizan actividades formativas de enseñanza culinaria.

- Formación: Aulas y Talleres
- Capacitación: Biblioteca Gastronómica, Sala Audiovisual y sala de computo.

**C. Zona de difusión y exposición:** se realizan actividades de muestra de los distintos platos aprendidos.

- Auditorio
- Restaurante
- Área de eventos temporales

**D. Zona recreativa:** zona en donde se realizan actividades pasivas de distracción y de recreación.

- Sala de juegos

- Anfiteatro
- Losa deportiva

**E. Zona de servicios complementarios:** son los servicios que permiten complementar el correcto funcionamiento del centro.

- Cafetería
- Almacén central
- Residencia estudiantil
- Área de servicios y mantenimiento
- Invernadero

**Gráfico N° 28: Esquema de Zonificación**

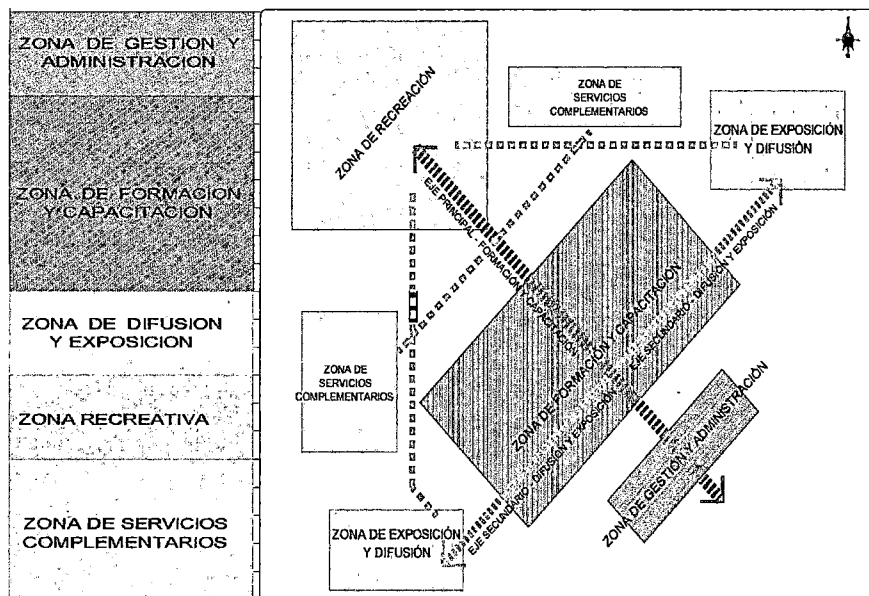
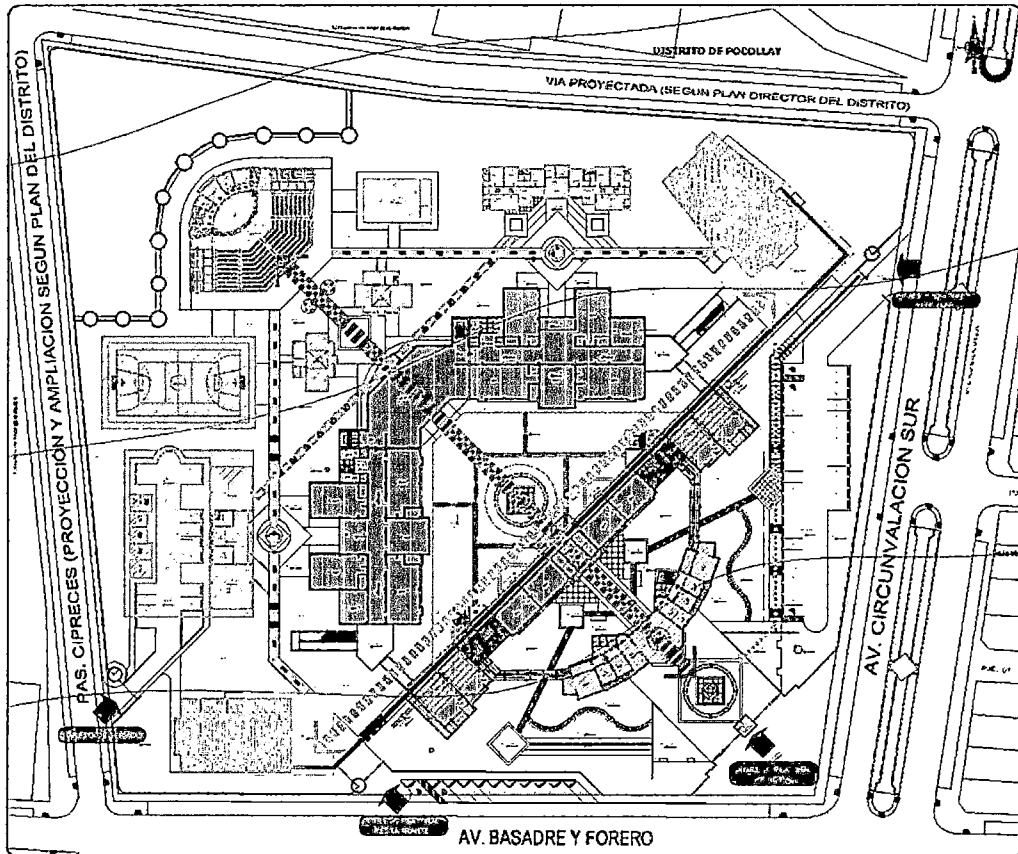


Gráfico N° 29: Esquema de Zonificación ene le terreno

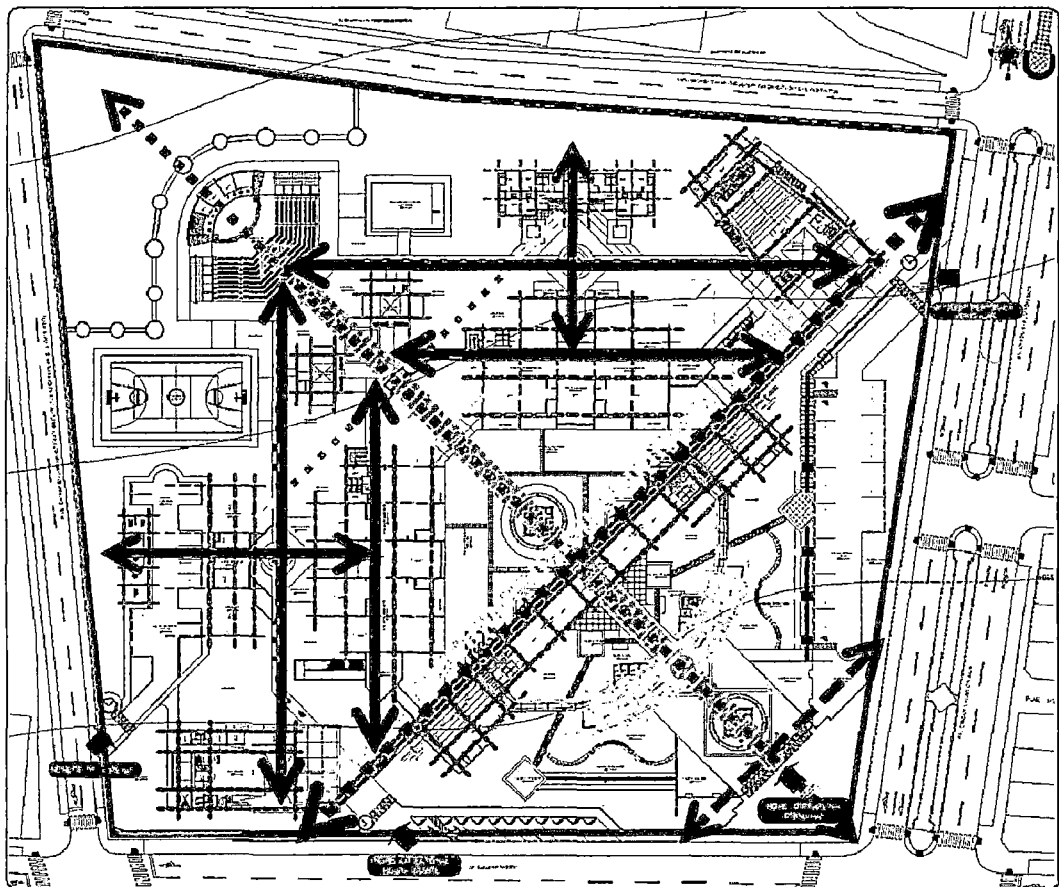


La imagen muestra el resultado final de la zonificación sobre el terreno.

## G. ESTRUCTURACIÓN:

Se ha establecido una estructuración a partir de la utilización de un eje principal que parte desde el vértice inferior del terreno, este eje se plantea a 45°, a partir del cual se empiezan a estructurar los diferentes volúmenes.

Gráfico N° 30: Esquema de estructuración



## H. SISTEMATIZACIÓN:

✓ **SISTEMA DE MOVIMIENTOS:** el sistema de movimientos está compuesto por las vías peatonales y vehiculares, contando cada una de ellas con jerarquías, según el rol que desempeñan dentro del conjunto.

En términos generales estas vías tienen carácter dominante y visual, permitiendo al usuario acceder con claridad hacia las distintas zonas.

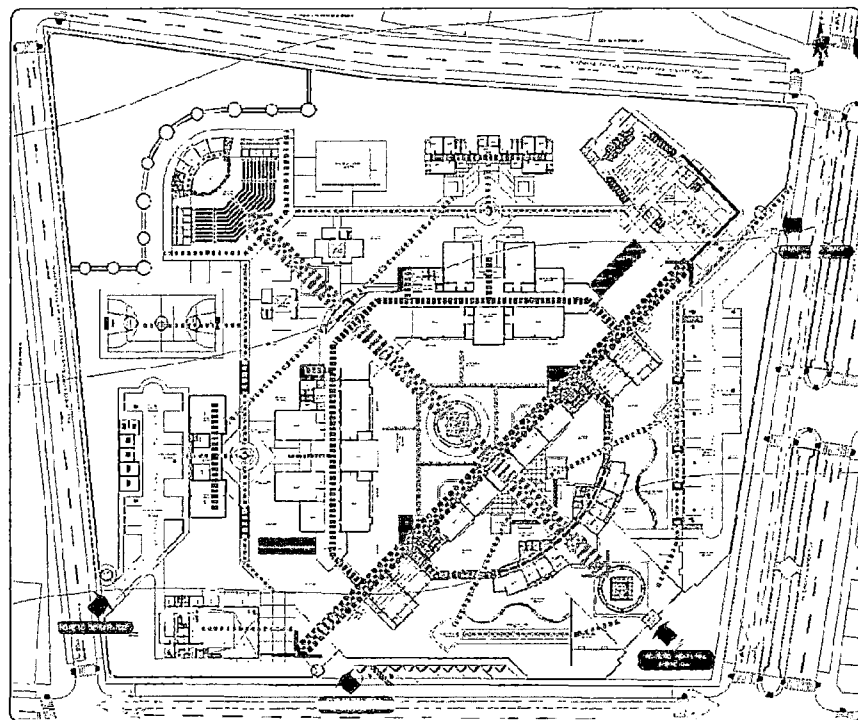
El movimiento peatonal tiene como componente principal el eje lineal estructurador, articulando los espacios principales y convirtiéndose en centro de actividades activas y pasivas.

Así mismo se muestran los distintos accesos al centro de formación gastronómica:

- **Acceso Principal Peatonal:** ingreso desde la Av. Circunvalación sur, es un acceso peatonal principal.
- **Acceso peatonal secundario y vehicular:** ingreso desde la Av. Circunvalación Sur es un ingreso peatonal e ingreso vehicular de acceso al público en general.

- **Acceso de servicio:** ingreso de abastecimiento y servicios generales al Centro de formación, se propone desde el pasaje los cipreses.
- **Ingreso secundario - peatonal:** Ingreso diferenciado desde la Av. Basadre y Forero es un acceso al centro de uso exclusivo hacia el restaurante.

**Gráfico N° 31: sistema de movimientos**



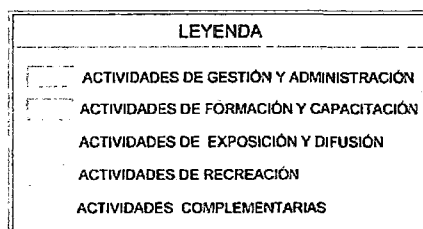
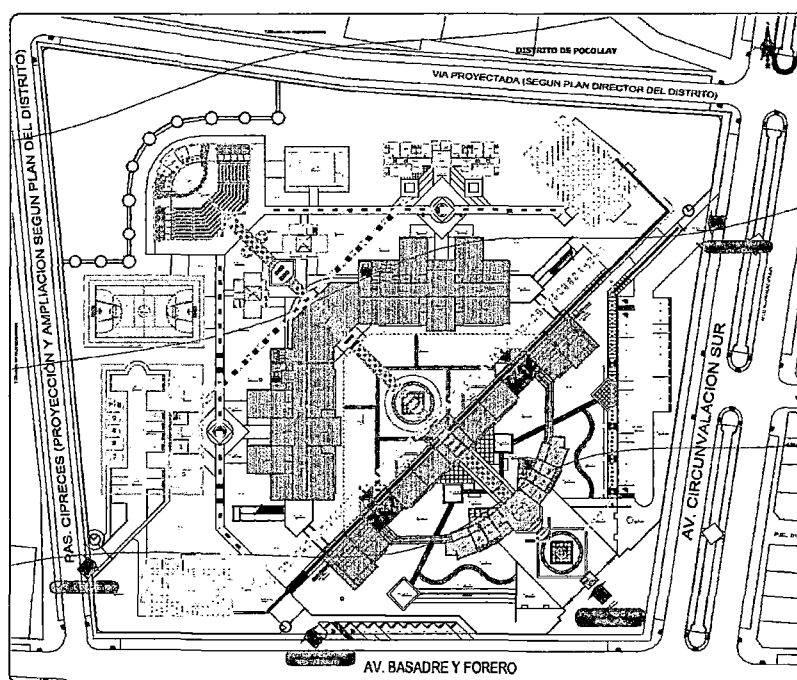
| LEYENDA |                                  |
|---------|----------------------------------|
|         | EJE DE ESTRUCTURACION PRINCIPAL  |
|         | EJE DE ESTRUCTURACION SECUNDARIA |
|         | CIRCULACIÓN PEATONAL INTERNA     |
|         | CIRCULACIÓN PEATONAL EXTERNA     |
|         | CIRCULACIÓN VEHICULAR            |

## ✓ SISTEMA DE ACTIVIDADES:

Dentro de la propuesta se desarrollan:

- Actividades de gestión administrativa
- Actividades de formación y capacitación
- Actividades de difusión gastronómica
- Actividades de recreación
- Actividades complementarias.

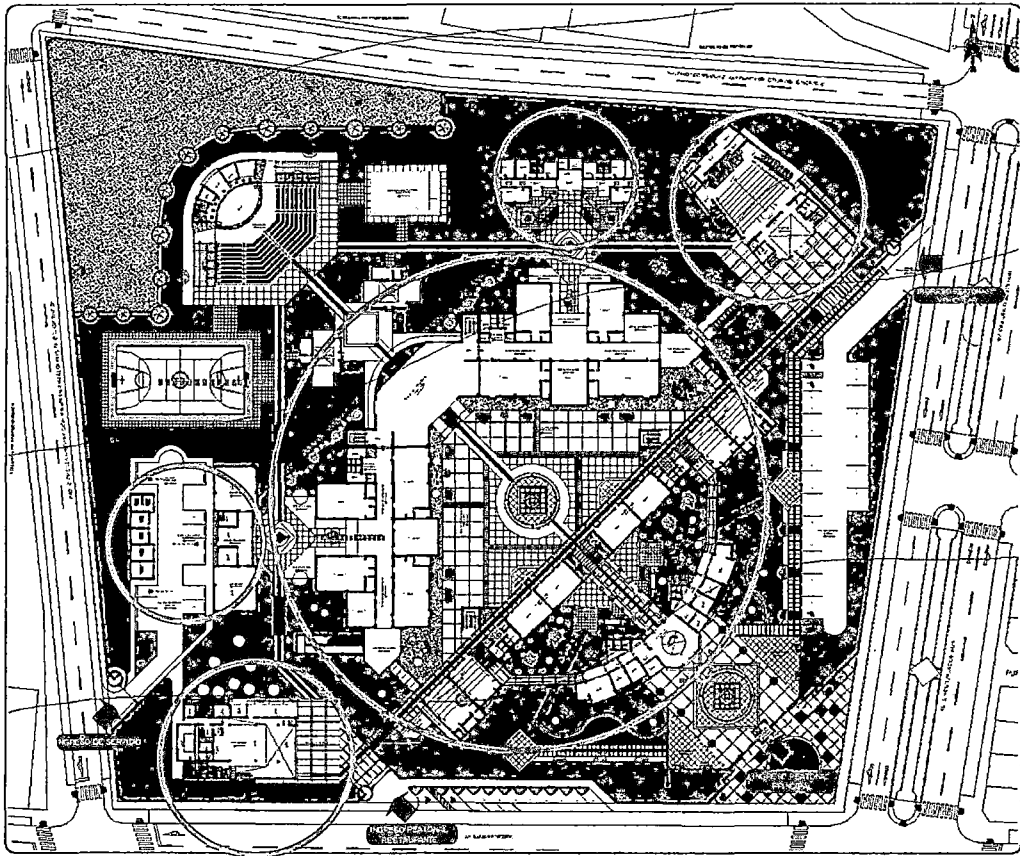
Gráfico N° 32: sistema de actividades



✓ **SISTEMA EDIFICIO:** dentro de la organización espacial se plantea una masa edilicia repartida en los distintos bloques dentro de todo el centro.

- Como bloque de acceso inmediato se tiene el edificio administrativo, que es de dos niveles.
- El siguiente volumen es el pabellón de aulas teóricas y aulas demostrativas, que está situado de forma longitudinal en el proyecto y es de dos pisos.
- El siguiente volumen en forma de L, son los pabellones de los talleres de cocina y talleres de repostería.
- El restaurante es otro volumen ubicado hacia la av. Basadre y forero, con acceso independiente.
- El auditorio es volumen ubicado hacia la av. Circunvalación Sur, también definido con acceso independiente.

Gráfico Nº 33: sistema edilicio

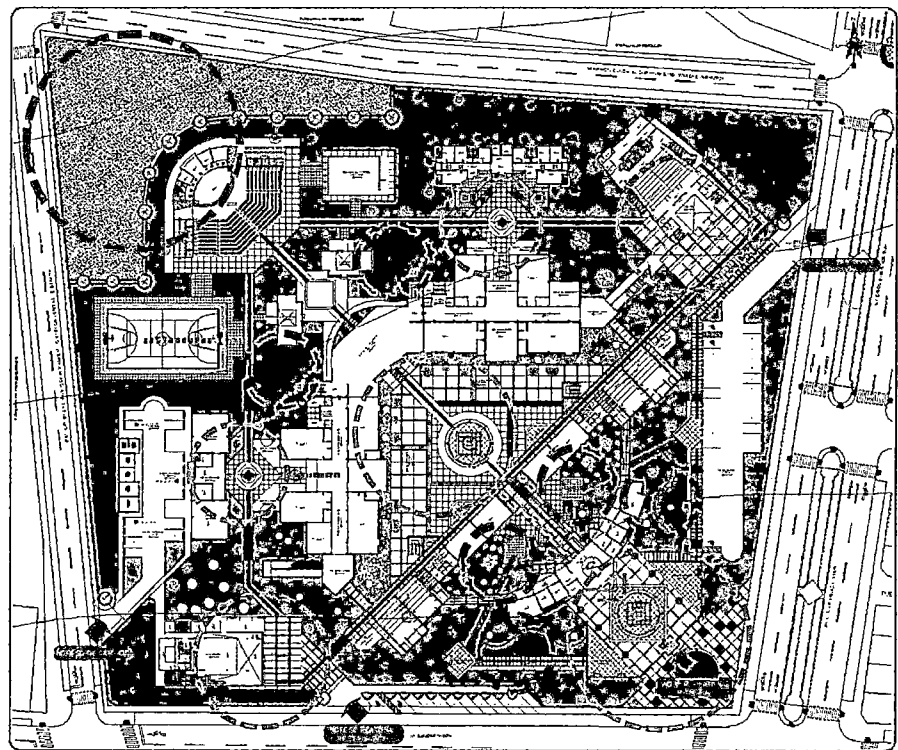



La masa edilicia se concentra en la parte central de la propuesta arquitectónica, es ahí donde se ha ubicado los volúmenes más importantes no solo en altura sino también en importancia espacial y funcional, pero el tipo de actividades a desarrollar.

## ✓ SISTEMA DE ESPACIOS ABIERTOS:

Se plantea la estructuración de espacios abiertos, como son la utilización de plataformas duras como espacios receptores y/o plazas, los jardines secos y verdes a lo largo de todos espacios de lectura, estares de recreación y caminerías.

Gráfico N° 34: sistema de espacios abiertos

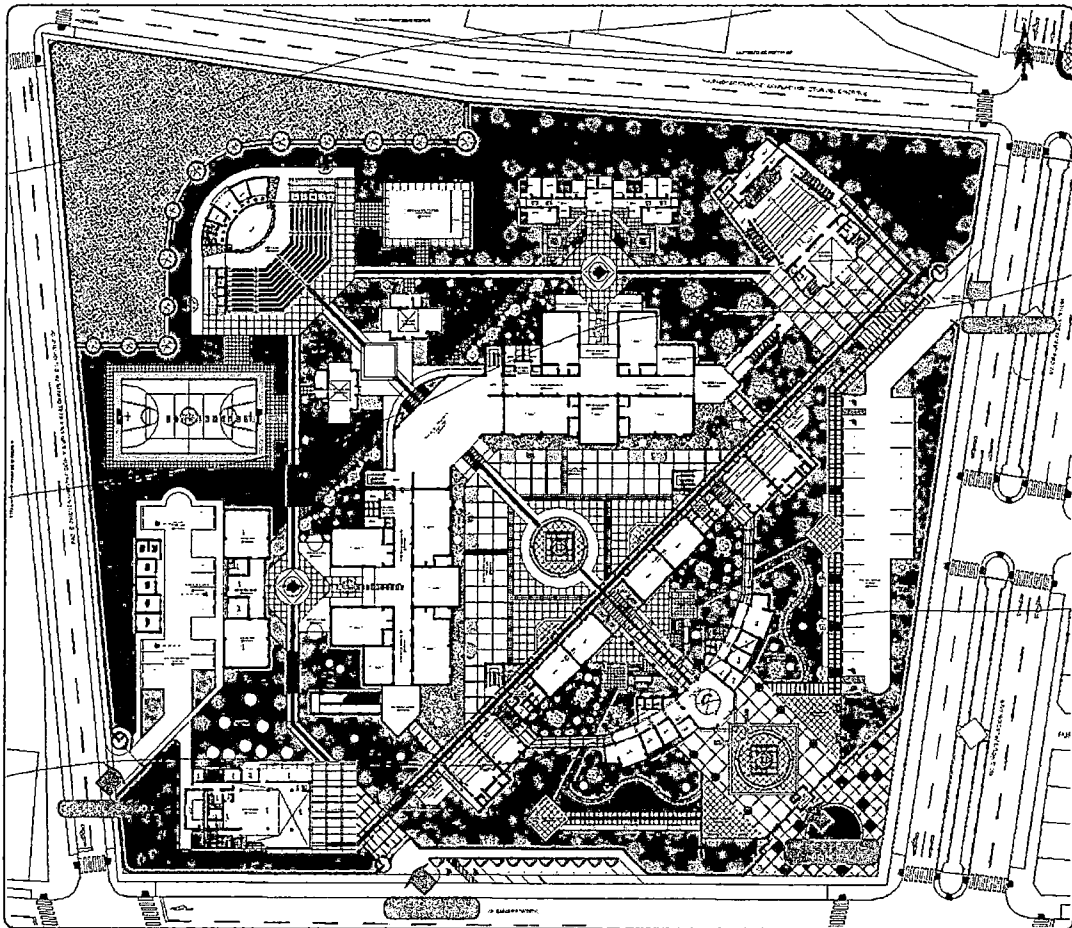


- |   |   |   |                             |   |                              |
|---|---|---|-----------------------------|---|------------------------------|
|  | ESPACIOS RECEPTORES: PLATAFORMAS DE PISO DURO |  | JARDINES SECOS: PISO BLANDO |  | JARDINES VERDES: PISO BLANDO |
|---|---|---|-----------------------------|---|------------------------------|

## I. PLANIMETRÍA GENERAL:

La propuesta se basa en la estructuración de un eje principal longitudinal que organiza el patio o nodo principal de la propuesta y un eje secundario transversal a través del cual se van organizando los diferentes espacios receptores (plazas), a partir de estas plazas se organizan los distintos volúmenes, ubicados de acuerdo a sus actividades.

Gráfico N° 35: PLANIMETRÍA GENERAL



## **CAPÍTULO VI**

### **PROYECTO ARQUITECTÓNICO**

#### **6.1. MEMORIA DESCRIPTIVA DEL PROYECTO:**

##### **6.1.1. GENERALIDADES:**

El Centro de Formación Gastronómica y Difusión de la Cocina Peruana en la Ciudad de Tacna, en una edificación Cuya finalidad es la enseñanza especializada de la gastronomía peruana, la investigación para documentar insumos, recetas que son parte del patrimonio y la promoción de la gastronomía que permita fortalecer, revalorizar la identidad cultural.

##### **6.1.2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO:**

El Diseño Arquitectónico de un Centro de Formación Gastronómica y Difusión de la Cocina Peruana, se propone dentro del contexto de desarrollo gastronómico que forma parte del desarrollo nacional. Cuya finalidad sea la enseñanza especializada, de la gastronomía peruana, la investigación

para documentar insumos, recetas que son parte del patrimonio y la promoción de la gastronomía que permita fortalecer, revalorizar la identidad cultural y difundir la cocina peruana.

## **6.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO:**

### **1.6.1. OBJETIVO GENERAL:**

Desarrollar un Centro de Formación Gastronómica que impulse la difusión de la Cocina Peruana en la Ciudad de Tacna.

### **1.6.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Desarrollar un proyecto arquitectónico que cumpla con las normas establecidas en el Reglamento Nacional de Edificaciones y las normas que regulan los centros de formación gastronómica.
- Desarrollar un proyecto arquitectónico que tenga una organización espacial óptima.

- Desarrollar un proyecto con aspectos estético-formales que mantenga una armonía con su entorno y que logre satisfacer las necesidades para la que fue diseñada.

### **6.3. CARACTERÍSTICAS DEL TERRENO:**

**6.3.1. UBICACIÓN:** el terreno se encuentra ubicado en el distrito de Pocollay, en la provincia de Tacna. tiene una área de 27 730,60 m<sup>2</sup>. y un perímetro de 674,52 ml.

#### **6.3.2. LINDEROS Y COLINDANTES:**

- **Por el frente:** en línea recta de 151.71 ml. Colinda con a Av. Circunvalación sur.
- **Por el lado derecho:** en línea quebrada de dos tramos de 108.98 ml., y 88.29 ml, colinda con vía proyectada.
- **Por el lado izquierdo:** en line recta de 157.32 ml, colinda con la Av. Basadre y forero.
- **Por el fondo:** en línea recta de 169.22 ml, colinda con el Pasaje los Cipreses.

**6.3.3. FORMA DEL TERRENO:** el terreno el donde se realizar la propuesta arquitectónica es un trapecio de forma irregular.

**6.3.4. TOPOGRAFÍA:** La topografía Direccionada de Norte a Sur del terreno favorece a tener una evacuación de residuos por gravedad. Existen en el sector A torrenteras que dificultan la articulación transversal y que se consolidan como elementos vulnerables de alto.

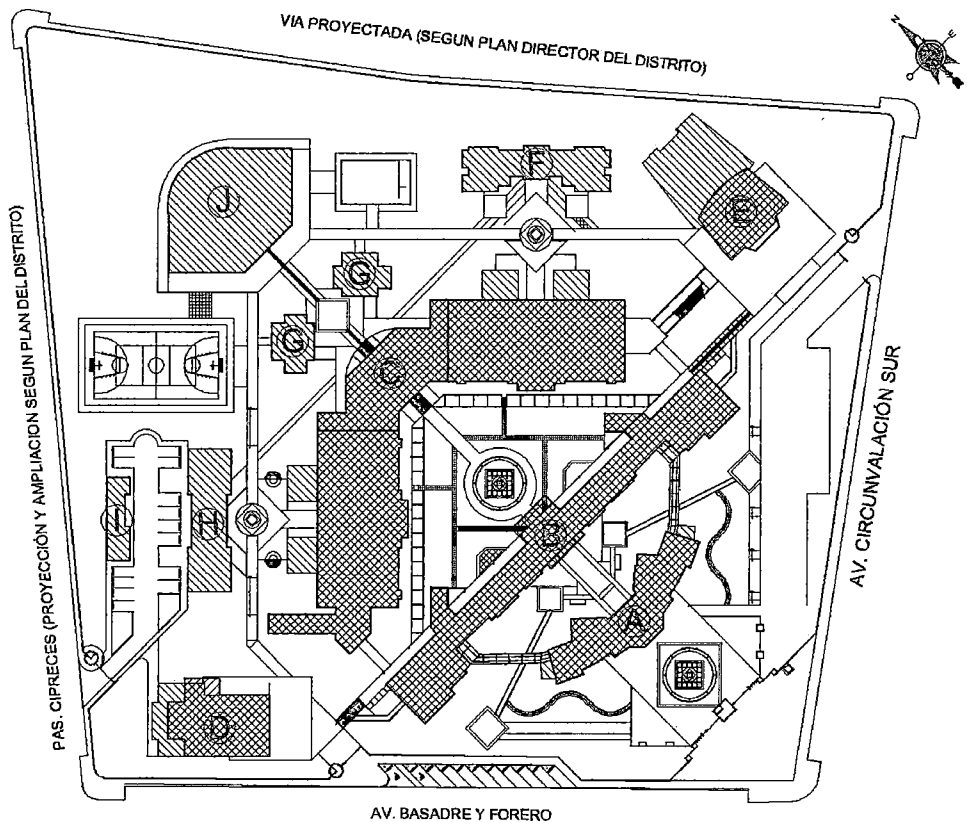
#### **6.4. DE LAS ÁREAS:**

##### **6.4.1. DEL TERRENO:**

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Área total del terreno      | : 27 730,60 m2. |
| Área construida del terreno | : 9 518, 63     |
| Área libre del terreno      | : 18 211,97     |

#### 6.4.2. DEL PROYECTO:

Se ha realizado el cálculo de las áreas techadas de acuerdo a los distintos volúmenes planteados dentro del centro de formación gastronómica.



#### DESCRIPCION:

- **Bloque A:** Edificio administrativo,
- **Bloque B:** Pabellón de aulas teóricas y demostrativas
- **Bloque C:** Pabellón de talleres de cocina y repostería
- **Bloque D:** Restaurante
- **Bloque E:** Auditorio

- **Bloque F:** Residencia estudiantil
- **Bloque G:** Sala de juegos y cafetería
- **Bloque H:** Almacén general
- **Bloque I:** Depósitos generales
- **Bloque J:** Anfiteatro

**ÁREAS DE LOS DISTINTOS BLOQUES:**

- **BLOQUE A:** Edificio administrativo:  
 Área techada primer piso: 408,40 m<sup>2</sup>  
 Área techada segundo piso: 387,72 m<sup>2</sup>  

**Área techada total: 796.12 m<sup>2</sup>**
- **BLOQUE B:** Pabellón de aulas teóricas y demostrativas  
 Área techada primer piso: 951,35 m<sup>2</sup>  
 Área techada segundo piso: 951,35 m<sup>2</sup>  

**Área techada total: 1 902,70 m<sup>2</sup>**
- **BLOQUE C:** Pabellón de talleres de cocina y repostería  
 Área techada primer piso: 2127,50 m<sup>2</sup>  
 Área techada segundo piso: 2127,50 m<sup>2</sup>  

**Área techada total: 4255,00 m<sup>2</sup>**
- **BLOQUE D:** Restaurante  
 Área techada primer piso: 382,63 m<sup>2</sup>  
 Área techada segundo piso: 208,50 m<sup>2</sup>

**Área techada total: 591,13 m2**

- **BLOQUE E: Auditorio**

Área techada primer piso: 520,15 m2

Área techada segundo piso: 210,20 m2

**Área techada total: 730,00 m2**

- **BLOQUE F: Residencia estudiantil**

Área techada primer piso: 274,90 m2

**Área techada total: 274,90 m2**

- **BLOQUE G: Sala de juegos y cafetería**

Área techada sala de juegos: 103,12 m2

Área techada cafetería: 103,12 m2

**Área techada total: 206,24**

- **BLOQUE H: Almacén general**

Área techada primer piso: 286.75 m2

**Área techada total: 286.75 m2**

- **BLOQUE I: Depósitos generales**

Área techada primer piso: 89.73 m2

**Área techada total: 89.73 m2**

- **Bloque J: Anfiteatro**

Área techada primer piso: 165.05 m2

**Área techada total: 165.05 m2**

## 6.5. VALORIZACIÓN DE LA EDIFICACIÓN:

Para obtener el monto de inversión se requiere realizar la valorización de los distintos bloques para luego hallar la sumatoria total del “Centro de Formación Gastronómica y Difusión de la Cocina Peruana en la Ciudad de Tacna”, se utilizara el Cuadro de Valores Unitarios Oficiales de Edificaciones para la Costa del presente año, dicho valor se aplica al total de área techada a cada bloque.

Tabla N° 27: valorización de los bloques de la propuesta

### VALORIZACION DEL BLOQUE A: EDIFICIO ADMINISTRATIVO

|                                       |              |                     |
|---------------------------------------|--------------|---------------------|
| <b>ESTRUCTURAS</b>                    |              |                     |
| Muros y columnas                      | A            | S/. 454,89          |
| techos                                | A            | S/. 276,28          |
| <b>ACABADOS</b>                       |              |                     |
| Pisos                                 | B            | S/. 146,24          |
| Puertas y ventanas                    | B            | S/. 130,13          |
| Revestimiento                         | B            | S/. 201,60          |
| Baños                                 | B            | S/. 68,27           |
| <b>INSTALACIONES</b>                  |              |                     |
| Instalaciones sanitarias y eléctricas | A            | S/. 263,88          |
|                                       | <b>TOTAL</b> | <b>S/. 1 541,29</b> |

**VALORIZACION DEL BLOQUE B: PABELLÓN DE AULAS  
TEÓRICAS Y DEMOSTRATIVAS**

|  |              |                     |
|--|--------------|---------------------|
| <b>ESTRUCTURAS</b>                       |              |                     |
| Muros y columnas                         | B            | S/. 293,28          |
| techos                                   | B            | S/. 180,26          |
| <b>ACABADOS</b>                          |              |                     |
| Pisos                                    | B            | S/. 146,24          |
| Puertas y ventanas                       | B            | S/. 130,13          |
| Revestimiento                            | B            | S/. 201,60          |
| Baños                                    | B            | S/. 68,27           |
| <b>INSTALACIONES</b>                     |              |                     |
| Instalaciones sanitarias y<br>eléctricas | A            | S/. 263,88          |
|  | <b>TOTAL</b> | <b>S/. 1 283.66</b> |

**VALORIZACION DEL BLOQUE C: PABELLÓN DE TALLERES  
DE COCINA Y REPOSTERÍA**

|                    |   |            |
|--------------------|---|------------|
| <b>ESTRUCTURAS</b> |   |            |
| Muros y columnas   | B | S/. 293,28 |
| techos             | B | S/. 180,26 |

|  |              |                     |
|--|--------------|---------------------|
| <b>ACABADOS</b>                          |              |                     |
| Pisos                                    | B            | S/. 146,24          |
| Puertas y ventanas                       | B            | S/. 130,13          |
| Revestimiento                            | B            | S/. 201,60          |
| Baños                                    | B            | S/. 68,27           |
| <b>INSTALACIONES</b>                     |              |                     |
| Instalaciones sanitarias y<br>eléctricas | A            | S/. 263,88          |
|  | <b>TOTAL</b> | <b>S/. 1 283.66</b> |

**VALORIZACION DEL BLOQUE D Y BLOQUE E:**

**RESTAURANTE Y AUDITORIO**

|                    |   |            |
|--------------------|---|------------|
| <b>ESTRUCTURAS</b> |   |            |
| Muros y columnas   | B | S/. 293,28 |
| techos             | B | S/. 180,26 |
| <b>ACABADOS</b>    |   |            |
| Pisos              | B | S/. 146,24 |
| Puertas y ventanas | B | S/. 130,13 |
| Revestimiento      | B | S/. 201,60 |

|                                       |              |                     |
|---------------------------------------|--------------|---------------------|
| Baños                                 | B            | S/. 68,27           |
| <b>INSTALACIONES</b>                  |              |                     |
| Instalaciones sanitarias y eléctricas | A            | S/. 263,88          |
|                                       | <b>TOTAL</b> | <b>S/. 1 283.66</b> |

**VALORIZACION DEL BLOQUE F, G: RESIDENCIA  
ESTUDIANTIL, SALA DE JUEGOS Y CAFETERIA**

|                                       |              |                     |
|---------------------------------------|--------------|---------------------|
| <b>ESTRUCTURAS</b>                    |              |                     |
| Muros y columnas                      | B            | S/. 293,28          |
| techos                                | B            | S/. 180,26          |
| <b>ACABADOS</b>                       |              |                     |
| Pisos                                 | B            | S/. 146,24          |
| Puertas y ventanas                    | B            | S/. 130,13          |
| Revestimiento                         | B            | S/. 201,60          |
| Baños                                 | B            | S/. 68,27           |
| <b>INSTALACIONES</b>                  |              |                     |
| Instalaciones sanitarias y eléctricas | A            | S/. 263,88          |
|                                       | <b>TOTAL</b> | <b>S/. 1 283.66</b> |

**VALORIZACION DEL BLOQUE H,I: ALAMCEN CENTRAL Y  
DESPOSITOS GENERALES**

|  |              |                     |
|--|--------------|---------------------|
| <b>ESTRUCTURAS</b>                       |              |                     |
| Muros y columnas                         | B            | S/. 293,28          |
| techos                                   | B            | S/. 180,26          |
| <b>ACABADOS</b>                          |              |                     |
| Pisos                                    | B            | S/. 146,24          |
| Puertas y ventanas                       | B            | S/. 130,13          |
| Revestimiento                            | B            | S/. 201,60          |
| Baños                                    | B            | S/. 68,27           |
| <b>INSTALACIONES</b>                     |              |                     |
| Instalaciones sanitarias y<br>eléctricas | A            | S/. 263,88          |
|  | <b>TOTAL</b> | <b>S/. 1 283.66</b> |

**VALORIZACION DEL BLOQUE J: ANFITEATRO**

|                    |   |            |
|--------------------|---|------------|
| <b>ESTRUCTURAS</b> |   |            |
| Muros y columnas   | A | S/. 454,89 |
| techos             | A | S/. 276,28 |
| <b>ACABADOS</b>    |   |            |

|  |              |                     |
|--|--------------|---------------------|
| Pisos                                    | B            | S/. 146,24          |
| Puertas y ventanas                       | B            | S/. 130,13          |
| Revestimiento                            | B            | S/. 201,60          |
| Baños                                    | B            | S/. 68,27           |
| <b>INSTALACIONES</b>                     |              |                     |
| Instalaciones sanitarias y<br>eléctricas | A            | S/. 263,88          |
|  | <b>TOTAL</b> | <b>S/. 1 541,29</b> |

**Tabla N° 28: resumen del monto aproximado de valorización de los bloques**

**CUADRO RESUMEN DEL MONTO APROXIMADO DE LOS BLOQUES**

|                               | AREA        | MONTO        | MONTO PARCIAL            |
|-------------------------------|-------------|--------------|--------------------------|
| BLOQUE A                      | 796.12 m2   | S/. 1 541,29 | S/. 1 227 051,80         |
| BLOQUE B                      | 902,70 m2   | S/. 1 283.66 | S/. 1 158 759.88         |
| BLOQUE C                      | 4 255,00 m2 | S/. 1 283.66 | S/. 5 461 973.30         |
| BLOQUE D                      | 591,13 m2   | S/. 1 283.66 | S/. 758 809.94           |
| BLOQUE E                      | 730,00 m2   | S/. 1 283.66 | S/. 937 071.80           |
| BLOQUE F                      | 274,90 m2   | S/. 1 283.66 | S/. 352 878.13           |
| BLOQUE G                      | 206,24      | S/. 1 283.66 | S/. 264 742.04           |
| BLOQUE H                      | 286.75 m2   | S/. 1 283.66 | S/. 368 089.50           |
| BLOQUE I                      | 89.73 m2    | S/. 1 283.66 | S/. 115 182.81           |
| BLOQUE J                      | 165.05 m2   | S/. 1 541,29 | S/. 254 389.91           |
| <b>MONTO TOTAL APROXIMADO</b> |             |              | <b>S/. 10 898 949.11</b> |

## **CAPÍTULO VII**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL PROYECTO**

#### **7.1. CONCLUSIONES:**

El proyecto arquitectónico del centro de formación gastronómica y de difusión de la cocina peruana en la ciudad de Tacna, propone una alternativa de solución a una problemática específica, que tiene como principal carencia a la falta de una infraestructura adecuada a través de la cual se pueda formar nuevos profesionales especializados en el rubro gastronómico, mediante espacios dinámicos y modernos.

#### **PRIMERA:**

Este proyecto arquitectónico se convierte en un equipamiento de gran importancia para la región, y que a través de su implementación permite la profesionalización de la gastronomía.

## **SEGUNDA:**

El proyecto arquitectónico se basa en una estructura espacial coherente, dando a un usuario específico ambientes diseñados exclusivamente a sus necesidades y actividades.

## **TERCERA:**

La implementación de actividades complementarias a la formación gastronómica, tales como actividades de difusión y recreativas promueve un desarrollo integral del profesional.

## **7.2.RECOMENDACIONES:**

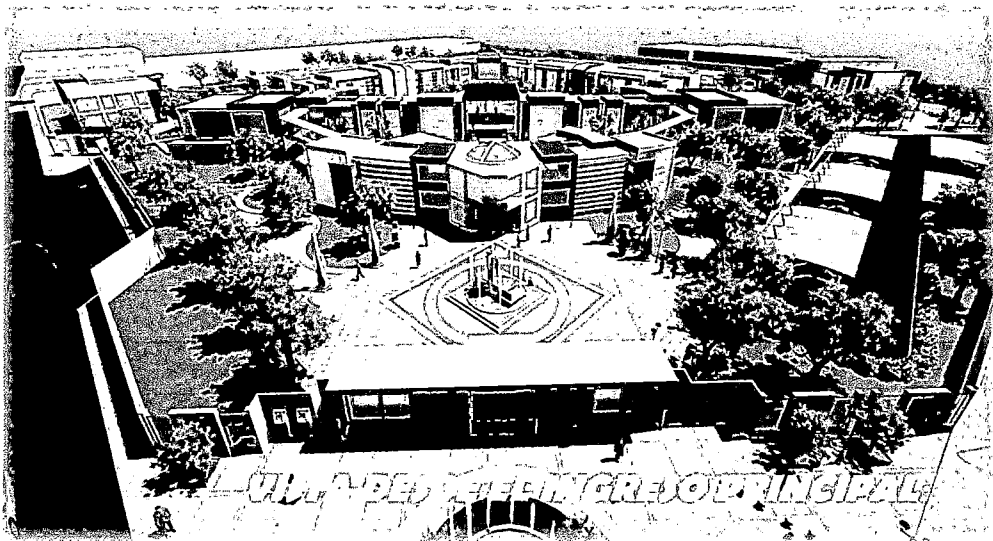
1. Es importante implementar proyectos de esta categoría dedicados a la enseñanza gastronómica, con la finalidad de promover la cultura culinaria de nuestro país.
2. Promover la difusión de la gastronomía local y nacional a través d una correcta implementación de espacios abiertos, en lugares adecuados de la ciudad.
3. Es necesario impulsar y desarrollar proyectos que formen parte del desarrollo social y cultural, con la finalidad de promover el desarrollo económico de la región.

## BIBLIOGRAFIA

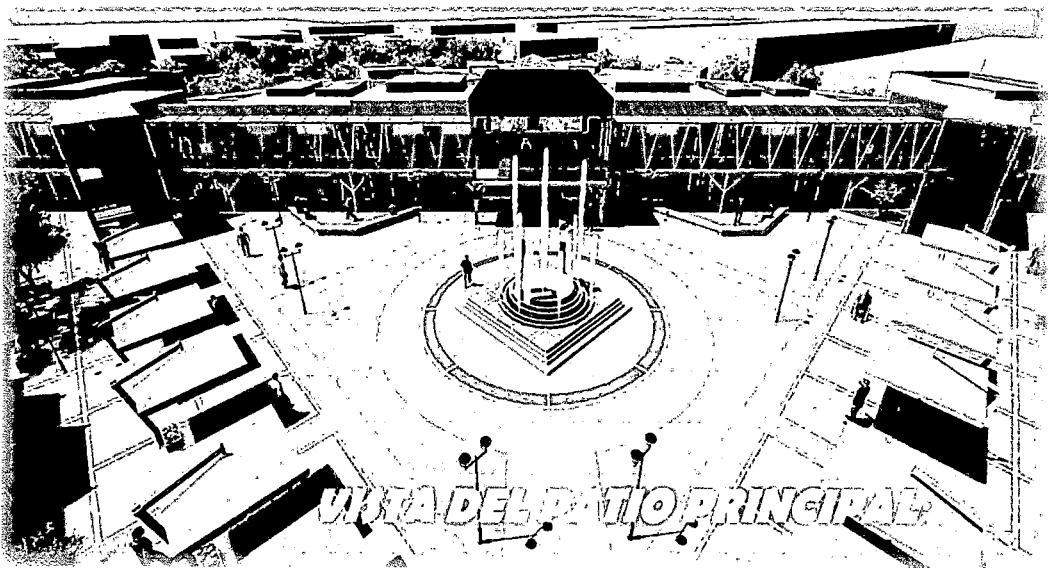
- APEGA. (2013). Boom Gastronómico en el Perú. 2015, de Sociedad Peruana de Gastronomía Sitio web: [www.apega.pe](http://www.apega.pe)
- APEGA. (2014). Crecimiento de la Gastronomía Peruana. 2015, de Sociedad Peruana de Gastronomía Sitio web: [www.apega.pe](http://www.apega.pe)
- CAPECO. (2006). Reglamento Nacional de Edificaciones. Lima: Grupo Universitario SAC.
- Carvajal, L. (1998). Metodología de la investigación científica. Curso general y aplicado. (12ª edición) Cali. F.A.ID.
- Dirección Regional de educación 2013, compendio estadístico estudiantil.
- Ernes neuffer, peter (1996). Arte de proyectar en arquitectura. 14 edición. Editorial Gustavo Gil.
- Hernández, R., Fernández, C & Baptista, P. (2006). Metodología de la investigación. México D.F: McGraw-Hill/Interamericana Editores.
- Instituto Nacional de Estadística. (2013). población estadística. 2015, de INEI Sitio web: [www.inei.gob.pe](http://www.inei.gob.pe)
- Valderrama, M. (2015). Ahora debemos Profesionalizar la Gastronomía. La República, pp.4-5.
- Valderrama, S. (2002). Pasos para Elaborar Proyectos y Tesis de Investigación Científica. Lima: San Marcos
- Wikipedia. Definición de términos Gastronómicos. De enciclopedia Virtual Wikipedia Sitio Web: [www.wikipwdia.org](http://www.wikipwdia.org)

**ANEXOS:**

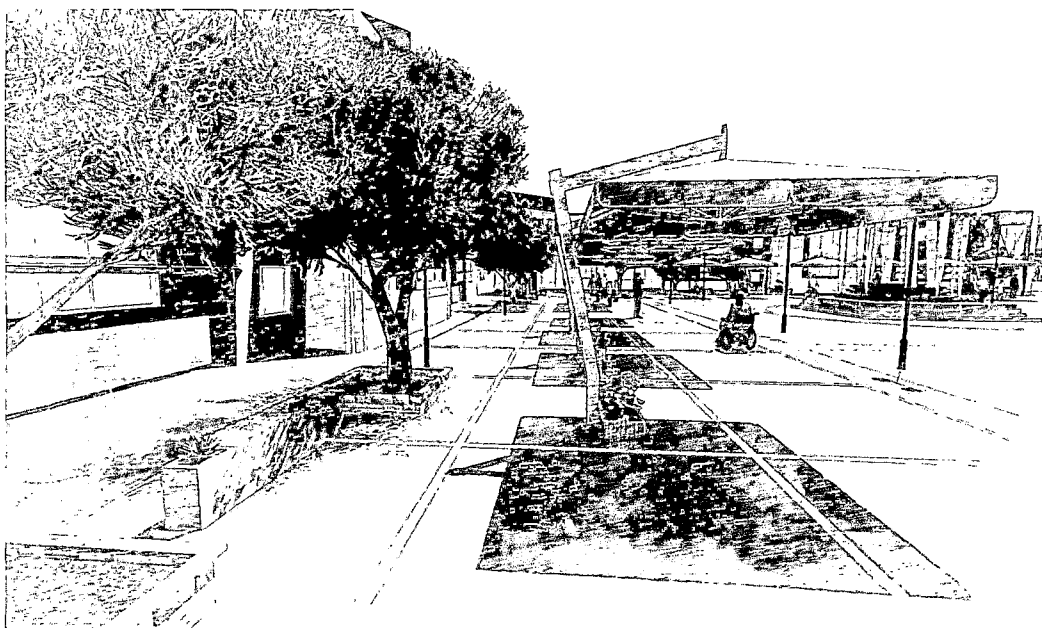
**VISTAS EN PERSPECTIVA DE LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA  
DEL CENTRO DE FORMACION GASTRONÓMICA Y DIFUSIÓN DE LA  
COCINA PERUANA EN LA CIUDAD DE TACNA**



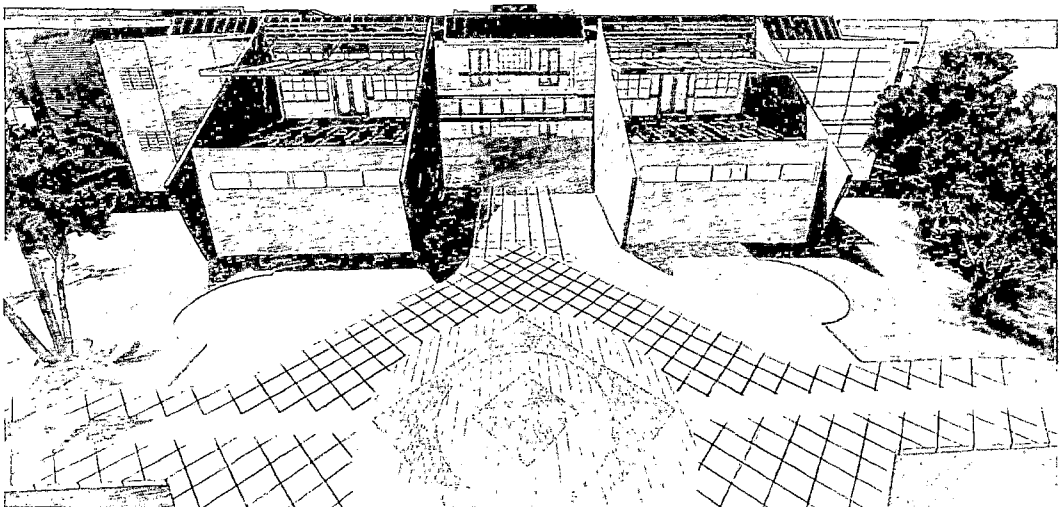
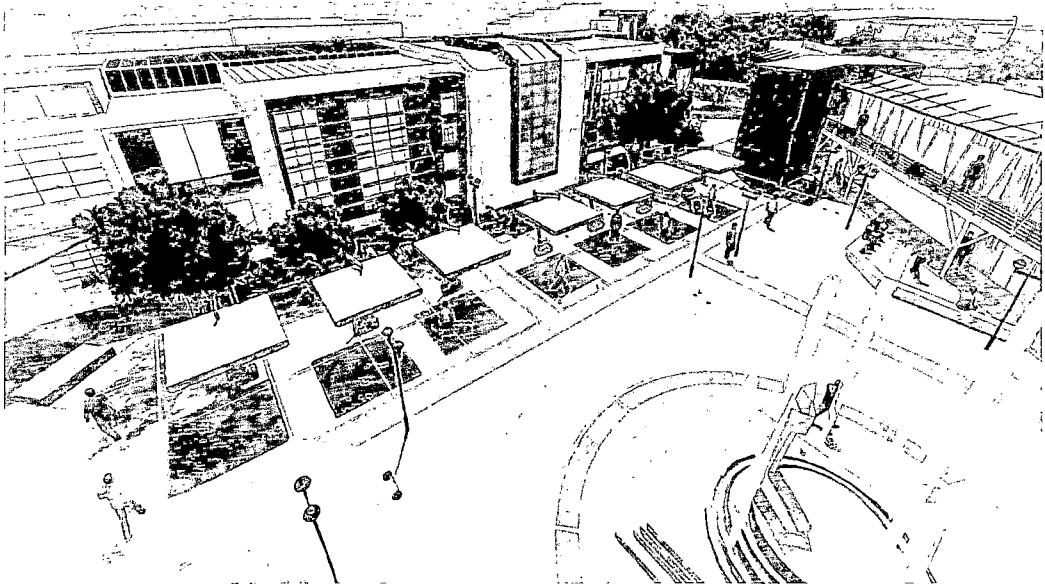




**VISTAS DESDE EL PATIO PRINCIPAL: AREA DE EXPOSICIONES CULINARIAS**



## VISTAS DE LOS TALLERES DE COCINA



**VISTAS DEL PUENTE DE INTEGRACION PEATONAL**

