



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

**“NECESIDADES FÍSICO ESPACIALES PARA EL DESARROLLO Y
PUESTA EN VALOR DE LAS ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS
CULTURALES EN LA PROVINCIA DE TRUJILLO”**

**“CENTRO GASTRÓNOMICO CULTURAL EN LA PROVINCIA DE
TRUJILLO”**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

AUTOR:

BACH. ARQ. JIMÉNEZ OJANAMA KIARA ANDREA

ASESOR:

DR. ARQ. FRANKLIN ARTURO ARTEAGA AVALOS

LINEA DE INVESTIGACIÓN:

ARQUITECTONICO

TRUJILLO – PERÚ

2018

PAGINA DE JURADO

DR. ARQ. FRANKLIN ARTURO ARTEAGA AVALOS

Presidente

MG. ARQ. ITALO ZAVALA BRAVO

Vocal

ARQ. JULIO RAMIREZ LLORCA

Secretario

DEDICATORIA

En primer lugar, dedico la presente tesis a Dios, por la fortaleza que me dio para alcanzar este punto importante de mi formación como persona y profesional.

A mis padres, Marleni y Martín, que, aunque no se encuentren cerca siempre me están demostrando su inmenso cariño, confianza y apoyo incondicional, por ser las personas más importantes de mi vida, a los que les debo todo el mundo por haberme formado para llegar a este momento y porque a pesar de todo siempre están ahí conmigo en los malos tiempos; y en los buenos y especiales momentos como este.

A mis hermanas pequeñas, Xiomara y Allison, mis cómplices, que están conmigo desde las pequeñas travesuras, risas y tristezas hasta los grandes momentos, siempre están apoyándome y dándome ánimos para llevar todo el proceso con mayor facilidad.

A mi confidente especial Alex, quien en todo el transcurso estuvo conmigo demostrándome que nada es imposible en esta vida, que con esfuerzo y voluntad se puede llegar lejos.

A mis amigas, Cassandra y Gloria con quienes compartí muchas amanecidas, risas y dolores de cabeza, gracias por acompañarme en esta nueva etapa de nuestras vidas y por siempre estar animándome a seguir.

A todas las personas que creyeron en mí y que me ayudaron brindándome su tiempo e información para lograr el desarrollo de esta investigación.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por iluminarme, darme su protección durante todo mi camino y darme fuerzas para poder superar todos los obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida.

Un agradecimiento especial a mis asesores metodológicos Arq. Franklin Arturo Arteaga y la Arq. Karen Díaz por toda su paciencia y por guiarme en el proceso de esta investigación.

Agradecer también a mi asesora Arq. Zoila Rodríguez Gonzales, por sus consejos, guía y asesoramiento para la realización de la misma.

Y en general, doy las gracias a todas las personas que nunca dudaron de mi capacidad para la realización de este proyecto, gracias por todo su apoyo, cariño y amistad.

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Kiara Andrea Jiménez Ojanama estudiante de arquitectura con DNI N° 71563752, declaro bajo juramento que toda la información y datos estadísticos desarrollada en esta investigación son de completa autenticidad y autoría.

De no ser el caso, asumo la responsabilidad ante cualquier tipo de plagio omisión o falsedad, de la información aportada para esta tesis por lo cual me dispongo a las normas académicas establecidas dentro de la Universidad César Vallejo.

Trujillo, del año 2018

Firma

BACH. ARQ. KIARA ANDREA JIMÉNEZ OJANAMA

PRESENTACIÓN

La finalidad de mi tesis con el nombre de “NECESIDADES FÍSICO ESPACIALES PARA EL DESARROLLO Y PUESTA EN VALOR DE LAS ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS CULTURALES EN LA PROVINCIA DE TRUJILLO” es para dar a conocer las actividades gastronómicas que se realizan en el Distrito de Trujillo, el tipo y perfil de los usuarios que concurren, conocer que actividad cultural es de mayor agrado visual para la población al momento de degustar los platos e identificar qué tipo de espacios se requieren para el desarrollo de la propuesta del Centro gastronómico Cultural. En la investigación se mostrará todas las herramientas necesarias que se utilizó para la recolección de datos, los resultados que se obtuvieron, conclusiones y recomendaciones a la que se llegó para finalmente desarrollar el proyecto.

RESUMEN DE TESIS

En la presente tesis de investigación se analizó las necesidades físico espacial para el desarrollo y puesta en valor de actividades gastronómicas en la provincia de Trujillo, donde se tuvo en cuenta todos aspectos limitantes que hacen que las actividades gastronómicas no se desarrollen de manera autónoma. Para esto nos ayudamos de antecedentes y teorías relacionadas al tema las cuales se desglosaron de nuestras variables: necesidad físico espacial y actividades gastronómicas culturales.

La investigación es de tipo no experimental-transaccional-descriptivo y está dirigida a la población en general, niños, jóvenes, adultos, adultos mayores y turistas; para la recolección de datos se tomó una muestra de sesenta y siete personas a las cuales se les aplicó una encuesta y las entrevistas se hicieron a especialistas en el tema de gastronomía, con esto se obtuvo que la mayoría de actividades gastronómicas al aire libre, donde se pueda apreciar la preparación y degustación de los platos acompañado de un espectáculo de danza y música folclórica eran preferidas por los usuarios jóvenes, adultos y turistas; por otro lado los también adultos mostraban gran interés por los talleres de aprendizaje (criollo), los jóvenes en su mayoría mujeres prefieren el taller de repostería y en cuanto a la población de niños su interés estaba dirigido a la degustación de platos y a las actividades recreativas (juegos). Con estos resultados se concluyó que es necesaria la implementación de una edificación promueva y difunda la gastronomía que permita a los usuarios disfrutar de todas las actividades propuestas y hacer que los ambientes del centro gastronómico cultural se adecuen a cada tipo de usuario y sus preferencias.

Palabras clave: Gastronomía, Necesidades, Espacios y Usuarios.

ABSTRAC

In this research thesis, the spatial physical needs for the development and enhancement of gastronomic activities in the province of Trujillo were analyzed, taking into account all the limiting aspects that prevent gastronomic activities from developing autonomously. For this, we help with background and theories related to the subject, which were broken down by our variables: spatial physical need and cultural gastronomic activities.

The research is non-experimental-transactional-descriptive and is aimed at the population in general, children, youth, adults, seniors and tourists; for the collection of data a sample of sixty-seven people was taken to which a survey was applied and the interviews were made to specialists in the subject of gastronomy, with this it was obtained that the majority of gastronomic activities in the open air, where you can appreciate the preparation and tasting of the dishes accompanied by a dance and folk music show were preferred by young users, adults and tourists; On the other hand the adults also showed great interest in the learning workshops (Creole), young people mostly women prefer the pastry workshop and as for the population of children their interest was directed to the tasting of dishes and recreational activities (games).

With these results, it was concluded that the implementation of a building is necessary to promote and disseminate the gastronomy that allows users to enjoy all the proposed activities and make the environments of the cultural gastronomic center suitable for each type of user and their preferences.

Key words: Food, Needs, Spaces and Users.

ÍNDICE

PÁGINAS PRELIMINARES

Página del jurado.....	2
Dedicatoria	3
Agradecimiento	4
Declaratoria de autenticidad.....	5
Presentación	6
Índice.....	9
RESUMEN	7
ABSTRACT	8

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Realidad Problemática.....	18
1.2 Antecedentes.....	20
1.3 Marco referencial.....	25
1.3.1 Marco teórico.....	25
1.3.2 Marco conceptual.....	29
1.3.3 Marco análogo	31
1.4 Formulación del problema.....	32
1.5 Justificación del estudio.....	32
1.6 Hipótesis	33
1.7 Objetivos.....	33
1.7.1 Objetivo general.....	33
1.7.2 Objetivo específico	33
1.7.3 Preguntas de investigación.....	34

CAPÍTULO II: MÉTODO

2.1 Diseño de investigación.....	36
2.1.1 Tipo de estudio.....	36

2.1.2 Diseño	36
2.2 Variables, Operacionalización	37
2.3 Población y muestra.....	38
2.3.1 Población	38
2.3.2 Muestras representativas.....	38
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	39
2.5 Métodos de análisis de datos	39
2.6 Aspectos éticos	39
CAPÍTULO III: RESULTADOS	
3.1 Resultados.....	41
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN	
4.1 Discusión	64
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
5.1 Conclusiones.....	71
5.2 Recomendaciones	73
5.3 Matriz de correspondencia Conclusiones y Recomendaciones	75
CAPÍTULO VI: CONDICIONES DE COHERENCIA ENTRE LA INVESTIGACIÓN Y EL PROYECTO DE FIN DE CARRERA	
6.1 Definición de los usuarios: síntesis de las necesidades sociales.....	80
6.2 Coherencia entre las necesidades sociales y la programación urbano arquitectónica	90
6.3 Condición de coherencia: Conclusiones y conceptualización de la propuesta.....	96
6.4 Área física de intervención: terreno/lote, contexto(análisis)	97
6.5 Condición de coherencia: Recomendaciones y Criterios de diseño e Idea rectora ..	103
6.6 Matrices, diagramas y/o organigramas funcionales.....	104
6.7 Zonificación.....	105
6.7.1 Criterios de Zonificación	105
6.7.2 Propuesta de Zonificación	106

6.8 Normatividad pertinente	107
6.8.1 Reglamentación y normatividad	107
6.8.2 Parámetros Urbanísticos - Edificatorios	114
CAPÍTULO VII: OBJETIVOS DE LA PROPUESTA	
7.1 Objetivo general.....	116
7.2 Objetivos específicos	116
CAPÍTULO VIII: DESARROLLO DE LA PROPUESTA (URBANO - ARQUITECTÓNICA)	
8.1 Proyecto urbano arquitectónico	118
8.1.1 Ubicación y Catastro.....	118
8.1.2 Topografía del terreno	118
8.1.3 Plano de Distribución – Cortes y Elevaciones.....	118
8.1.4 Planos de Diseño estructural básico.....	118
8.1.5 Plano de Diseño de instalaciones sanitarias básicas (agua y desagüe)	118
8.1.6 Plano de Diseño de instalaciones eléctricas básicas	118
8.1.7 Plano de Detalles arquitectónicos y/o constructivos específicos.....	118
8.1.8 Planos de Señalética y Evacuación (INDECI).....	118
CAPÍTULO IX: INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
9.1 Memoria descriptiva	120
9.2 Especificaciones técnicas.....	124
9.3 Presupuesto de obra	151
9.4 Maqueta y 3D del proyecto	153
9.5 Animación del proyecto virtual (opcional).....	156
CAPÍTULO X: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
APÉNDICES Y ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Matriz de operacionalización de variables	36
Tabla 2: Tipo de usuario que asiste a las actividades gastronómicas	40
Tabla 3: Cantidad de asistencia a actividades gastronómicas según cada tipo de usuario	41
Tabla 4: Perfil de los usuarios y su preferencia por tipo de comidas	41
Tabla 5: Perfil de los usuarios y su preferencia por platos típicos de la Provincia de Trujillo	42
Tabla 6: Perfil de los usuarios y su preferencia en cuanto lugar de difusión de la gastronomía	43
Tabla 7: Perfil de los usuarios y su preferencia en cuanto al tipo de difusión de la gastronomía	43
Tabla 8: Perfil de los usuarios y su preferencia en cuanto al tipo de talleres culinarios	44
Tabla 9: Actividades gastronómicas que se realizan al año en la Provincia	45
Tabla 10: Proceso de desarrollo de las actividades gastronómicas	46
Tabla 11: Actividad cultural de mayor agrado para los usuarios	47
Tabla 12: Tendencias de diseño para el desarrollo de espacios gastronómicos	48
Tabla 13: Base para el diseño de un espacio destinado a actividades gastronómicas	49
Tabla 14: Relación de recorridos dentro del centro gastronómico	49
Tabla 15: Zonas y ambientes dentro de un centro gastronómico cultural	50
Tabla 16: Ubicación dentro de La libertad- Provincia de Trujillo para el desarrollo de un centro gastronómico	51
Tabla 17: Áreas con las que cuenta una cocina para el preparado de los distintos platillos	52
Tabla 18: Proceso de la recepción de insumos para la preparación de los alimentos	55
Tabla 19: Proceso de servido de los platillos y la distribución de los alimentos	56
Tabla 20: Proceso de recojo y limpieza de los platos usados; y proceso de la eliminación de residuos	57

Tabla 21: Requerimiento de espacios para degustar según las preferencias de los usuarios	58
Tabla 22: Requerimiento de espacios de recreación según las preferencias de los usuarios	59
Tabla 23: Requerimiento de organización de espacios de exhibición según las preferencias de los usuarios	60
Tabla 24: Requerimiento de mobiliarios según la preferencia del usuario	61
Tabla 25: Matriz de consistencia	61
Tabla 26: Censo de Turistas en Trujillo	61
Tabla 27: Demanda de la población que asistirá al Centro gastronómico	61
Tabla 28: Demanda de la población que asistirá al Centro Gastronómico.....	61
Tabla 29: Programación arquitectónica	61
Tabla 30: Comparación de terrenos	61
Tabla 31: Cuadro cuantitativo: Selección del terreno	61
Tabla 32: Cuadro de Parámetros Urbanísticos y Edificatorios.....	61
Tabla 33: Cuadro de Presupuesto de por zonas	61
Tabla 34: Cuadro de Resumen del Presupuesto	61
Tabla 35: Incremento en la acogida de ferias gastronómicas.....	183
Tabla 36: Respuestas en cuanto a áreas para la preparación de potajes	188
Tabla 37: Respuestas para el proceso de recepción de insumos.....	192
Tabla 38: Respuestas para el proceso de servido y distribución de platillos	195
Tabla 39: Respuestas para el recojo y limpieza: y la eliminación de residuos	198
Tabla 40: Respuesta en cuanto a talleres culinarios	200
Tabla 41: Respuestas a tendencias de diseño	204
Tabla 42: Respuestas en cuanto a criterios para diseñar un centro Gastronómico	204
Tabla 43: Respuestas en cuanto a relación de recorridos	205

Tabla 44: Respuestas en cuanto a tipo de ambientes de un Centro Gastronómico Cultural	206
Tabla 45: Respuestas en cuanto a ubicación	208
Tabla 46: Respuestas en cuanto a actividades gastronómicas que se realizan al año ...	210
Tabla 47: Respuestas en cuanto a desarrollo de ferias gastronómicas	211
Tabla 48: Respuestas en cuanto a proceso de desarrollo de las ferias gastronómicas ..	213
Tabla 49: Respuestas en cuanto a tipo de usuarios que asisten a estos eventos	214

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Esquema del proceso para la realización de una feria.....	47
Figura 2. Organigrama de las áreas dentro de una cocina	55
Figura 3. Proceso de recepción de insumos para el preparado de alimentos.....	56
Figura 4. Proceso servido de platillos y distribución de los alimentos.....	57
Figura 5. Proceso de recojo de los platillos y proceso de alimentos.	58
Figura 6. Índice de ocupación por alumno	85
Figura 7. Modelo de aula teórica con capacidad para 40 alumnos.....	85
Figura 8. Índice de ocupación por alumno.	86
Figura 9. Modelo de aula demostrativa con capacidad para 20 alumnos.....	86
Figura 10. Índice de ocupación por alumno.	87
Figura 11. Modelo de aula práctica con capacidad para 20 alumnos.....	87
Figura 12. Índice de ocupación por alumno.	88
Figura 13. Modelo de taller de panadería y repostería con capacidad para 20 alumnos.	88
Figura 14. Índice de ocupación por alumno.	89
Figura 15. Modelo de laboratorio con capacidad para 20 alumnos.....	89
Figura 16. Conceptualización de la propuesta.....	96
Figura 17. Propuestas de terrenos para el proyecto.....	97
Figura 18. Terreno elegido para el proyecto ubicado en Av. Fátima.	99
Figura 19. Contexto del terreno elegido.	100
Figura 20. Plano que indica las vías del terreno y cortes de las vías.....	100
Figura 21. Cortes de la topografía del terreno.	101
Figura 22. Plano de usos de suelo.....	101
Figura 23. Imagen que muestra el asoleamiento del terreno según las estaciones.....	102
Figura 24. Diagrama de correspondencia y Diagrama de relaciones.	104
Figura 25. Matriz de relaciones ponderadas.	104
Figura 26. Esquema general de flujos.	105

Figura 27. Propuesta de zonificación del Proyecto.	106
Figura 28. Vista de la maqueta.	153
Figura 29. Vista de la maqueta.	153
Figura 30. Vista 3D de la terraza del restaurante del proyecto.....	154
Figura 31. Vista 3D del interior del restaurante del proyecto.	154
Figura 32. Vista 3D de la cocina del restaurante del proyecto.	154
Figura 33. Vista 3D de la cocina del restaurante del proyecto.....	155
Figura 34. Vista 3D de la fachada exterior del proyecto.....	155
Figura 35. Vista 3D de la losa deportiva del proyecto.	155
Figura 36. Vista 3D de la zona de juegos del proyecto.	156
Figura 37. Vista 3D de la zona de picnic del proyecto.....	156
Figura 38. Fotografía por gerencia de desarrollo e inclusión social. Feria de servicios del estado y festival gastronómico 2015.Realizado en la Plazuela del Recreo.	178
Figura 39. Fotografía por RPP noticias Festival gastronómico por fiestas patrias en Trujillo 2011. Realizado en la Plazuela del Recreo.....	179
Figura 40. Gustos y Sabores. Feria gastronómica gustos y sabores 2014.Realizado en el Real Plaza.	180
Figura 41. Entrevista a la población. Mall.	180
Figura 42. Entrevista a la población. Mall.	180
Figura 43. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.	181
Figura 44. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.	181
Figura 45. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.	181
Figura 46. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.	181
Figura 47. Apega.	182
Figura 48. Sauter (2010)/ Apega (2010)/Vargas (2010)/Mondragonumbertsitatea (2013)/ ley N 29394 MINEDU (2013)/ Mucha Flores (2014).	183

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN



I. INTRODUCCIÓN

1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA

La gastronomía de una población es un claro y decidido exponente de tradición, historia y cultura. La ciudad de Trujillo es generosa y asequible, cargada de tradiciones, historias entremezcladas que han formado su particular ser, y todo ello se pone en manifiesto en su gastronomía, cuya característica esencial son los productos saludables nos brinda nuestra tierra y las poco complicadas elaboraciones de los platillos, donde existe el anhelo de que su originalidad no se pierda. La cocina de Trujillo introduce sus raíces en la tradición añeja culinaria de nuestros antepasados mochicas y chimús y no se puede negar que desde esta tierra se añadió un inmenso bagaje gastronómico y este se fue fusionando debido a las costumbres culinarias inducidas principalmente por los españoles, también un importante aporte parte de los esclavos africanos y gracias a las inmigraciones de franceses, chinos, japoneses e italianos fue que nuestra gastronomía obtuvo su peculiaridad por la combinación de sus ingredientes lo cual le agrega el mérito de la originalidad.

Según el ministerio de cultura y turismo, el desarrollo de ferias y la acogida que tuvieron por la población trujillana cada año fue en ascenso, desde el año 2008 donde el número de ferias realizadas fueron 8, de las cuales 3 resultaron ser más exitosas y 5 tuvieron poca afluencia, con un total de visitas de 10 000 usuarios al año aprox.; en el 2009 las ferias con mayor acogida se mantuvieron y de las ferias con poca afluencia dos se eliminaron porque según el estudio de mercado realizado no estaban funcionando, sin embargo con los años estas actividades gastronómicas resultaron de mayor agrado para la población por la variedad de platillos expuestos, ya que hasta el 2015, el número de ferias se incrementó a 14 de las cuales 10 fueron las más representativas llegando a un aprox. 22 000 personas al año. (Ver Tabla 25)

Pero el problema en la mayoría de estas actividades gastronómicas está ligada a la necesidad de una infraestructura donde los usuarios que brindan el servicio y los que asistirán se sientan en confort con los espacios y puedan desarrollar sus labores adecuadamente; todos estos eventos se realizan en su mayoría en puntos turísticos que atraen a los consumidores, como Moche, Huanchaco y el centro de Trujillo, sin contar con un lugar propio por lo que ejecutan sus eventos en locales prefabricados que les brinda la municipalidad y otras asociaciones encargadas de promocionar estos eventos,

dentro de la feria se pudo encontrar que los módulos de venta y exhibición de platillos no cuentan con un adecuado control de salubridad al igual que las cocinas que se improvisan, muchas veces no prevén los servicios básicos con los que tiene que contar para satisfacer al usuario, además carecen de mobiliarios para cada tipo o número de familia que asista evitando que los usuarios degusten los platillos de manera cómoda (Ver Anexo 01). Otro problema es que suelen ocupar espacios inadecuados para ese tipo de eventos, como vías o estacionamientos, obstruyendo el flujo vehicular (Ver figura 3). Este tipo de eventos suele tener más acogida por la población con un nivel socioeconómico A y B (de clase alta y media) ya que normalmente no todos estos eventos son accesiblemente económicos, se están considerando más emporios de negocio que exhibicionismo cultural, ya que la cultura abarca toda la población, la preocupación está en que la gastronomía no se esté difundiendo de manera correcta a los usuarios. Un claro ejemplo es la feria de Mistura, donde se toma la palabra “gastronomía” como sinónimo de cocina gourmet o alta cocina por ello el elevado precio de sus entradas y aparte de los productos que ofrecen, lo cual no están dispuestos a pagar las personas con un nivel socioeconómico C (de clase baja).

No se está haciendo la inclusión a las personas que tienen bajos recursos económicos que también buscan aprender el arte de cocinar, la propuesta de un centro gastronómico cultural no solo influirá en la enseñanza sino también en el emprendimiento de negocios y son un gran porcentaje de personas que persiguen este objetivo.

Esta actual problemática amerita que el estudio a realizar cuente con la certeza de las condiciones actuales y se llegue a proponer una alternativa que satisfaga a la población que desea aprender, conocer, y sobre todo culturizarse tomando en cuenta no sólo nuestro entorno cultural culinario sino abarcando la cultura gastronómica de sierra y selva donde también se encuentra una gran variedad de platillos listos para difundirse a toda la población.

1.2 ANTECEDENTES

Oliveira S. (2006) La importancia de la gastronomía en el turismo (un ejemplo de Melhada – Portugal). Instituto Politécnico de Leiria –Portugal.

El principal objetivo de este estudio es determinar si la gastronomía es una atracción principal para un nicho de mercado en crecimiento en función de que existen personas que por influencia del mismo motivo.

La metodología que uso fue un cuestionario obteniéndose como resultado o conclusión que en el estudio realizado quedo demostrado que en Meahlada la gastronomía cumple un rol muy importante siendo su atracción turística el principal motivo por los cuales visitan las personas la ciudad. Dando la contraria a algunas corrientes que subestiman su atracción turística colocándolo en un segundo plano, aquí se presente un ejemplo de donde esto no sucede por si no fuese gracias a la gastronomía de Mealhada probablemente no sería reconocida en Portugal y el turismo no se hubiese desarrollado como lo está actualmente en la región.

Thiel, Carrizo, Carri, Navarro, Sánchez, Schlüter y Gutiérrez (2008), la gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo (caso de Tomas Joffre). Universidad Nacional de San Martín. Argentina.

El principal objetivo del estudio en la localidad de Tomás Jofré fue el de corroborar que la gastronomía puede convertirse en un atractivo turístico y potenciar el desarrollo sustentable de una localidad. Para ello es necesario conocer las motivaciones de los visitantes; el comportamiento y evolución de la oferta de servicios y el impacto que el turismo produce en la población local, tanto desde el aspecto económico como social esto se realizó mediante encuestas a su población.

Los resultados obtenidos demuestran que la gastronomía ligada a peculiaridades del lugar es lo que ha convertido a Tomás Jofré en un centro de atracción para los visitantes locales y turistas ya que asocia muy bien la cultura gastronómica con el turismo. Por último, se recalca que la gastronomía desempeña un papel directo como atracción turística siendo el principal motivo de desplazamiento de los visitantes hacia la ciudad.

Martinez E. (2008) Paseo gastronómico, recreativo y cultural para la ciudad de Maracaibo. (Tesis para obtener el título de arquitecto) Universidad Rafael Urdaneta. Venezuela.

El objetivo general de esta investigación fue el de diseñar un paseo gastronómico, recreativo y cultural que contenga los ambientes o espacios adecuados para las actividades planteadas, para el disfrute y satisfacción de la población y de los turistas que llegan a la ciudad de Maracaibo.

Después de realizar análisis de casos de lugares similares se concluye que Maracaibo necesita de una infraestructura que sea adecuada para la gastronomía, la cultura y la recreación, y que la cultura se promueva a todos los turistas y a la población de la zona.

El paseo tiene la finalidad de mostrarse como un conjunto que reactive el potencial turístico recreacional usando la gastronomía como principal atractivo donde las personas de la ciudad y los visitantes puedan degustar y desplazarse tranquilamente para realizar sus actividades de ocio permitiendo satisfacer sus necesidades.

Molero Denegri S. I. (2010) La construcción sociocultural de la gastronomía china en Lima. (Tesis para obtener el título de licenciado en Sociología) Universidad Nacional de San Marcos. Lima-Perú.

En su investigación tuvo como objetivo principal evaluar la influencia y características que tienen la gastronomía china en la tradición culinaria limeña sabiendo que desde 1849 los chinos comenzaron a migrar en el país de forma masiva y sigue sucediendo hasta el presente.

El instrumento que uso fue la encuesta que se aplicó a la población limeña para llegar a la conclusión de que la influencia en los hábitos alimenticios peruanos permitió que se evaluara el impacto que tuvo la población china al inmigrar al país. Y que los nuevos hábitos alimenticios que se introdujeron al Perú por los inmigrantes chinos tienen que entenderse como parte de la cultura china presente.

La gran diversidad en el aspecto culinario de Perú hizo que su población se volviera permeable frente a nuevos sabores o alimentos importados desde otro lado, esto facilitó que ambas cocinas se fusionaran a la perfección.

Ponce Pilay I. A. (2011) Modelo Gastronómico-Cultural Autóctono para un Nuevo Enfoque de Turismo Sostenible del Cantón Jipijapa, Provincia de Manabí-Ecuador. (Tesis para obtener el título de master en gestión del turismo sostenible). Universidad para la Cooperación Internacional. San José-Costa Rica.

Su objetivo fue crear una propuesta de galería-restaurante, que salve la identidad cultural gastronómica bajo preceptos de desarrollo sostenible permitiendo al público la degustación de una comida autóctona montubia en un genuino y único ambiente cultural decorado con obras de arte matérico para hacer del ambiente un lugar más llamativo.

Después de que el autor realizara una encuesta, da como conclusión que Jipijapa viene desarrollando un gran potencial gastronómico, permitiendo a su población una buena oportunidad de generar divisa a través de esta identidad milenaria, y con productos turísticos no masivos y con ingredientes culturales, con esto la gastronomía no solo beneficia al sector, sino beneficia también otros sectores. En esta investigación se hizo un estudio minucioso acerca del origen de la cultura gastronómica montubia poniendo en práctica métodos de investigación de acuerdo a los objetivos, dicho estudio arrojó que las personas que se consideran montubias no se oponen a la propuesta.

Huerta Rivera J. P. (2012) Una cocina en búsqueda de identidad.

Representaciones de la gastronomía de Baja California. (Tesis para obtener el grado de maestro en estudios culturales) El colegio de la Frontera Norte. Tijuana, México. En su investigación el autor busca describir de manera simbólica cómo se construye la gastronomía de Baja California, explorando las diferentes formas de captar sobre la gastronomía regional. La metodología que se usó para recopilar la información requerida fue la de una entrevista semiestructurada donde se buscó comprender las diferentes perspectivas de los informantes, gracias a ello se pudo llegar a la conclusión de que la falta de cultura por parte de la población estuvo desde los inicios del proceso de poblamiento de la región de Baja California, de allí nace la tentativa de crear y poner en valor la gastronomía de la región con el fin de buscar la identidad de los fronterizos y Tijuanaenses.

Leal Lodoño M. P. (2013) Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios. (Tesis Doctoral) Universidad de Barcelona. Barcelona.

La autora tuvo como objetivo principal identificar y analizar las acciones de los productores, restauradores y distribuidores encargados de la comercialización y abastecimiento de los productos agroalimentarios que esta denominando como turismo gastronómico en Cataluña. En cuanto a su metodología para la recopilación de datos, se hizo un documental de recopilación de imágenes, estadísticas e informes, también se aplicó encuestas y entrevistas.

En conclusión, en la tesis se puso en manifiesto la definición de turismo gastronómico que según los resultados puede ser definida como la gastronomía que transmite a la nueva generación de vivencias turísticas la identidad, tradición, y cocina a través de la degustación y disfrute de los productos agroalimentarios que son el atractivo del territorio.

Fuentes A. (2013) Centro cultural gastronómico en el barrio la Floresta (Tesis para obtener el título de arquitecto) Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Ecuador. El principal objetivo de esta investigación es buscar una integración de todo los espacios peligrosos y muertos de la floresta a través del desarrollo de un centro cultural gastronómico donde el usuario pueda disfrutar de los platos típicos de Ecuador mediante la creación de terrazas verdes, espacios semi abiertos y abiertos que satisfagan al usuario. La metodología que uso para su estudio fue un análisis de caso de la zona.

En su conclusión indica que el análisis y la propuesta urbana de reactivar zona cultural de la Floresta nacieron de la propuesta arquitectónica de generar un centro cultural gastronómico que elimine el concepto peligroso del barrio.

Saavedra Toribio K.J. (2014), necesidad de espacios arquitectónicos para la conservación y puesta en valor de las actividades gastronómicas y culturales artístico tradicional en Moche Pueblo. (Tesis para obtener el título de arquitecto) Universidad Cesar Vallejo. Trujillo.

Su propósito es conocer las condiciones de los espacios arquitectónicos para poder proponer una alternativa que satisfaga los anhelos de la población de Moche que desean impulsar la cultura gastronómica.

Llego a la conclusión de que las ferias gastronómicas que se realizan en Moche son informales, ya que ocupan 50 m² de la vía principal del pueblo para realizar sus ventas y exhibiciones de platos típicos, de igual manera sucede con las actividades culturales artísticas, usan 150 m² de la vía y veredas para realizar sus coreografías folclóricas.

Como aporte ella recomienda que se proponga un centro gastronómico artístico tradicional que pueda otorgar a esa cantidad de turistas y comensales las comodidades requeridas tanto en los espacios de comida, mobiliarios como recreación y también servicios higiénicos para ser acogidos con confort. Además, que los escenarios de las diferentes actividades de danza sean amplios para que todos sus integrantes puedan actuar de forma adecuada.

Rojas Mucha F. (2014) Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas. (Tesis para obtener el título profesional de arquitecto) Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Lima- Perú.

Tuvo como objetivo principal diseñar el planteamiento arquitectónico de un Centro para las Ciencias Gastronómicas del Perú, como un equipamiento público basándose en los actuales modelos formativos internacionales y también en los sistemas de investigación de la gastronomía para contribuir con el desarrollo del espacio urbanístico.

Después de realizar el análisis de casos requerido sobre otros centros gastronómicos llego a la conclusión siguiente: todos los proyectos relacionados se encuentran en un entorno histórico conectados a plazas y a parques formando un centro turístico, todas las edificaciones llegan a tener de 4 a 5 niveles, que su zonificación es pública y que su función es de realizarse proyectos con actividades públicas, formativas, prácticas, y de investigación de la gastronomía.

1.3 MARCO REFERENCIAL

1.3.1. MARCO TEÓRICO

A continuación, se presentará bases teóricas que ayudaran a la sustentación formal del siguiente tema: “NECESIDADES FISICO ESPACIALES PARA EL DESARROLLO Y PUESTA EN VALOR DE LAS ACTIVIDADES CULTURALES GASTRONÓMICAS EN EL DISTRITO DE TRUJILLO”

Existen varias teorías relacionadas que le darán forma al diagnóstico que se está planteando, como son las siguientes:

La necesidad físico espacial

Según el Arq. Vargas (1991) *“El hecho de que los espacios arquitectónicos sean construidos aplicando materiales de edificación y que a primera vista sus formas pétreas parecieran ser inertes como las de éstos, ha conducido en muchos casos a pasar por alto la primordial distancia que intercede entre unos y otros. (...) en las obras de Arquitectura toma cuerpo y cobra forma concreta la amplia y diversa gama de deseos y aspiraciones, expectativas e ilusiones e incluso la versatilidad de todo tipo, que los grupos sociales e individuos participantes en su desarrollo esperan ver manifestadas en ellas o consumadas a su término (las necesidades de los usuarios de habitabilidad)”*.

Con esta información se intenta estudiar las distintas demandas de espacios, que pueden variar según las necesidades del usuario.

La necesidad de un espacio siempre estuvo presente, pero variaron de acuerdo con el espacio y tiempo, estos son requerimientos internos que poseen cada persona y sociedad. Estas necesidades son la razón principal que impulsa a las personas a desarrollar una actividad. Esta exigencia, genera la búsqueda de la satisfacción o solución a la demanda de los espacios para habitar.

Espacio Arquitectónico

Según Ricardo Morales J. (s.f.) en su ensayo "Arquitectura I", nos dice: El espacio no puede ser modelado por la arquitectura, esto se debe a que el espacio no es una entidad real y perceptible, esta idealización puede hacerse a través de pensamientos diferentes.

Por lo consiguiente, el espacio es algo que no se puede configurar solo se puede configurar lo espacial o extenso.

Razón de ser del espacio exterior

Según Morales (s.f.) "Los espacios abiertos con frecuencia son de desplazamiento donde solo se está de paso o transitando. Son áreas donde las personas pueden recorrer o desplazarse a pie o en un vehículo y entonces el "trato" que tiene ese espacio corresponde al "trazo" que une dos puntos: ósea del punto de dónde venimos y al punto hacia donde nos dirigimos. El espacio se intensificará según la frecuencia con la que transiten en él. El desplazamiento es algo fundamental en la arquitectura de espacios exteriores, esto lleva relación con el espacio público o espacio urbano. Pero también existe el espacio exterior privado, que tienen sus propias funciones de expansión y recreación los cuales están ligados a los espacios interiores.

El espacio exterior en la arquitectura es lo que integra la naturaleza y el espacio interior, por eso en cuanto su función podemos apreciar tres categorías de espacios exteriores:

- El espacio expuesto propuesto con el fin de dar recreación visual, ventilación e iluminación natural a través de la incorporación de la naturaleza.
- El espacio destinado al desplazamiento de las personas cuya función es de relacionar los edificios o espacios arquitectónicos.
- El espacio para la recreación, descanso, la relación y comunicación entre las personas.

Si pasamos esto a la realidad y analizamos este tipo de espacios podremos darnos cuenta que la naturaleza cumple una función vital para los seres humanos puesto a que no estamos hechos para habitar en un mundo totalmente artificial.

Espacio exterior y su conformación

Al mencionar “espacio arquitectónico”, nos referimos a la forma espacial y dentro de este se encuentra la persona que percibe y analiza la arquitectura para ponerla en valor tanto estructural como estéticamente.

Según Eduardo Meissner en su libro sobre La Configuración Espacial nos habla del espacio:

- Perceptualmente; el espacio impacta nuestra vista con sus características dándonos muchas veces una percepción diferente de la dimensión física que tiene en realidad.
- Físicamente; el espacio se puede medir, las dimensiones de estos pueden ser determinados y cuantificados por el hecho de ser tangible.
- Estructuralmente: el espacio está muchas veces articulado, organizado y subdividido de tal manera que guardan relación entre si creando una estructura espacial secuencial.
- Estéticamente: el espacio se presenta configurado armoniosamente con el contexto, este se encuentra establecido por limitantes físicas estéticas que son percibidas por las personas.

Desarrollo de la gastronomía peruana

De acuerdo con Zapata (2001), El Perú alberga una gran variedad de alimentos y bebidas que son establecidos por hábitos y costumbres que tiene cada persona, según Rivero (2001), estas costumbres o culturas son respetadas como patrimonio de la localidad. La gastronomía combina los procesos de identidad, nacional y regional en donde el Estado mediante los institutos de cocina y el MINCETUR deben fusionarse para fomentar y preservar el valor de nuestra herencia culinaria. Por eso Zapata recomienda hacer un registro de la gastronomía peruana ver todas las técnicas, ingredientes y recetas, y determinar los platos típicos de la sierra, costa y selva.

Revolución de la gastronomía

Afirma el Dr. Johan Leuridan Huys (2006), En los años 90 se inició el auge que posteriormente se le nombro el boom gastronómico donde poco a poco se acrecentó la impresión de recetas y obras literarias sobre productos alimenticios. Con el paso del tiempo se incrementaron los libros especializados en gastronomía, también es posible indicar los recetarios gastronómicos que se publicaron en los años 90 que suspicazmente fueron guardados y que hoy en día son considerados como riquezas, pero lo que se fue perdiendo fue la transferencia oral de recetas. En 1995 se intensificó el número, variedad y calidad de obras referente a gastronomía que la Facultad de ciencias de la comunicación, Turismo y Psicología de la USMP se interesaron en profundizar el tema. En esos tiempos nadie vio que turismo y gastronomía guardaban relación, luego se convirtió en materia de estudio universitario obteniéndose en la actualidad una gran difusión de la gastronomía peruana.

El impacto de la gastronomía

Según Raúl Matta (2010), La Gastronomía en estos últimos años genero oportunidades de empleo y la mejora de la producción de bienes gracias al crecimiento sostenido que tuvo. Los chefs en la actualidad tienen el mismo prestigio social que tenían las mujeres antes debido a que son capaces de manejar con éxito sus restaurantes. En su mayoría estos chefs tienen una economía prudente que les facilito el realizar sus estudios en el exterior del país formando parte de esa elite cultural. La juventud de ahora ve la gastronomía como un trabajo rentable y a estos chefs como modelos a seguir ya que son los llamados creativos y difusores de la gastronomía por la singularidad en la fusión de su cocina saliéndose de la monotonía tradicional.

Manifestaciones culturales

“A través de la cultura se expresa el hombre, obtiene autoconciencia, cuestiona sus realizaciones”

En la actualidad es complicado tener una explicación exacta de las manifestaciones culturales ya que hay muchos puntos de análisis sobre el tema y aquí se encuentra interpretación del Ministerio de Cultura (s.f.) donde se sustenta varias manifestaciones una de ellas es la creación de la gastronomía fue gracias a las diversas etnias y culturas que poblaron nuestros territorios, siendo una de las más antiguas del mundo. La producción de alimentos fue de carácter mágico-religioso haciendo a la cocina peruana más simbólica y cultural; las tecnologías agrícolas que se desarrollaron en ese entonces les permitió la domesticación de una enorme variedad de plantas y la crianza y uso alimenticio de una importante variedad de fauna que solo se halla en Perú de ahí se resalta la originalidad a la hora de combinar sus ingredientes.

Se menciona también el arte popular que está ligada a la tradición familiar ya que los primeros en transmitir conocimientos culturales son los padres. Estas enseñanzas se van cediendo de generación en generación, pero las técnicas pueden ir variando con el tiempo; aquí es donde se destaca el verdadero artista popular que, sin salirse de los parámetros de su tradición cultural, recrea sus formas y las adecua a las nuevas necesidades sociales de su entorno.

La música y danza en el Perú se encuentran en evidencia gracias a los instrumentos musicales, textiles y ceramios que nos han brindado nuestros antepasados. Las actividades musicales no eran sólo espectáculos, se fusionaron con las actividades

relacionadas a la naturaleza, la sociedad y las divinidades, de tal manera que se lograron adaptar a cada situación social.

Las fiestas y tradiciones por otro lado se traducen a las costumbres que tenga cada sociedad algunas de ellas tienen orígenes modernos y otros un origen milenario que pueden carecer de acogida por no ser una invención reciente.

Y finalmente esta la lengua peruana, donde existen un aproximado de sesenta leguas diferentes, cada lugar tiene su propio dialecto o manera de hablar. Las más resaltantes en el Perú son el Aymara y el Quechua.

1.3.2. MARCO CONCEPTUAL

➤ Gastronomía

Según La Real Academia de Gastronomía argumenta con certeza que la gastronomía es un ingrediente básico que tiene cada cultura, además es una fuente de creatividad y expresionismo.

➤ Gastronomía Peruana

Según Marca Perú, nuestra cocina, heredo de nuestra historia, su sabor, mestizaje e ingenio culinario por lo cual es apreciada como una de las más sobresalientes y atesoradas del mundo. Debido a la migración de japonés, chinos, italianos, españoles e africanos es que se consiguió la fusión de la cocina peruana a través de los años. La variedad de sus platos se incrementa a medida que los inmigrantes arribaban en Perú. Y la prueba de ello es el ceviche, uno de los platos más simbólicos del Perú que nació por la fusión con la cocina nipona.

➤ Cocina Criolla

Es la fusión de la cultura gastronómica española e hispanoamericana, de ahí nace la comida criolla, es la que contiene ingredientes de la localidad como por ejemplo el camote, la papa, maíz o tomates que fueron sembrados y cosechados desde la época de nuestros antepasados hasta la actualidad donde aún sigue su difusión.

- Fusión de la gastronomía
Según Yanuq (s.f) indica que es la mezcla de estilos culinarios derivados de distintas culturas, desde la fusión de sus ingredientes hasta la combinación de técnicas al momento del preparado. Esto se da por distintas razones, puede ser motivada por la creatividad e innovación de los cocineros, por la inmigración de culturas distintas a nuestro país o por la influencia de la geografía y economía como el acercamiento a fronteras de otros lugares, etc.

- Cultura
Según Edward Taylor en su obra más importante, Primitive Culture (1871), afirma que la cultura es *"un todo complejo que incluye el conocimiento, creencias, arte, moral, leyes y costumbres, así como cualquier otra habilidad o hábito adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad"*.

- Centro Cultural
Es un espacio o equipamiento complementario relevante que tiene como principal objetivo promover la cultura a futuras generaciones, además se usa como lugar de encuentro social y educativo ya que dentro de él se desarrollan talleres o manifestaciones para el aprendizaje de la comunidad.

- Chef
Es la persona que se dedica al arte culinario, quien constantemente se encuentra innovando, fusionando recetas y técnicas para lograr la creación de nuevo platillos para la degustación del usuario, sin perder las tradiciones culturales de la zona y buscando la originalidad en cada uno de sus preparados.

- Turismo
Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo abarca todas las actividades que ejecutan las personas durante sus viajes y estadía diferente al de su lugar de residencia habitual con fines de ocio, negocios, relajación, recreación, entre otras actividades realizadas en un promedio menor a un año.

➤ Turismo gastronómico

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT) La cultura gastronómica es un componente relevante que tienen todas las culturas, y gracias a su difusión también llega a ser importante a nivel internacional haciéndose cada vez más un punto de atracción para los turistas, pero el potencial culinario de muchos lugares o destinos aun no salió a la luz. El vínculo que existe entre la comida y el turismo ofrece un soporte para la difusión de la cultura, las prácticas sostenibles, el desarrollo de la economía de la localidad y las experiencias gastronómicas, que ayudan a los destinos a fortalecer su imagen, a comercializarse y premiar su autenticidad gracias a su diversidad y a sus tradiciones locales.

➤ Identidad cultural

Es el sentimiento de pertenencia que tiene una comunidad hacia sus valores, tradiciones, creencias, normas, reglas y modos de comportamiento ya que cada sociedad posee un carácter distintivo de otras que ayuda a fundamentar su identidad cultural.

1.3.3 MARCO ANÁLOGO

Se comparará y analizará casos éxitos de Centros Gastronómicos Culturales que nos ayudaran con los criterios de diseño requeridos para el desarrollo de la propuesta de un Centro gastronómico cultural en la Provincia de Trujillo.

A continuación, se mostrará los puntos a analizar que se plasmaran en una ficha (Ver Figura)

1.3.3.1 IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE CASOS SIMILARES

1. Primer caso: Centro gastronómico y cultural Bellavista (Chile)

1.1. Generalidad

2. Segundo caso: Patio Bellavista gastronómico cultural

2.1. Generalidad

1.3.3.2 ANÁLISIS POR ASPECTOS DE CASOS EXITOSOS

1. Análisis contextual

1.1. Ubicación

1.2. Accesibilidad

1.3. Contexto inmediato

1.4. Contexto mediato

2. Análisis del conjunto

2.1. Datos generales

2.2. Análisis funcional

2.2.1. Organización

2.2.2. Zonificación

2.2.3. Circulaciones

2.3. Análisis formal del conjunto

1.3.3.3 IDENTIFICACIÓN DE APORTES

1.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Al saber nuestra realidad problemática, podemos plantearnos la siguiente pregunta:

- *¿Cuáles son las necesidades físico espaciales para el desarrollo y puesta en valor de las actividades culturales gastronómicas que impulsen el turismo en la provincia de Trujillo?*

1.5 JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

➤ **Por la Conveniencia:**

Esta investigación, es conveniente porque brindara la información adecuada para poder responder a la carencia de espacios arquitectónicos que son necesarios para el desarrollo actividades culturales gastronómicas para la población de la Provincia de Trujillo.

➤ **Por Relevancia Social:**

La investigación presentada es de relevancia social ya que permitirá mostrar cómo es que la gastronomía se fue desarrollando y fusionando con los años haciendo que nuestra cultura se vuelva más importante y representativa lo cual tuvo beneficios atrayendo el turismo y se generando la inclusión social de todos los distritos de Trujillo; todo esto también ayudara a la viabilidad del estudio.

➤ **Por el Valor Teórico:**

Por medio de la investigación emitida, podrá servir de medio útil para conocer la carencia físico espacial arquitectónico para la realización de actividades culturales gastronómicas expuestas a la población entre niños, jóvenes y adultos de la Provincia de Trujillo además servirá de guía para desarrollar otras investigaciones.

➤ **Implicación Práctica**

Este diagnóstico servirá para considerar en adelante (en la propuesta) los espacios arquitectónicos adecuados que se requieren para el desarrollo de la cultura gastronómica.

➤ **Por la Utilidad Metodológica:**

La Investigación presente puede crear una herramienta para recolección y análisis de datos ya fijados en este diagnóstico, esto será de utilidad para estudios similares y/o personas interesadas en el tema.

1.6 HIPÓTESIS

No aplica a esta investigación porque es descriptiva con variables no correlacionales, esto quiere decir que las variables no dependen una de la otra.

1.7 OBJETIVOS

1.7.1 Objetivo General

- Conocer las necesidades físicas espaciales para el desarrollo y puesta en valor de las actividades culturales gastronómicas en la Provincia de Trujillo.

1.7.2 Objetivos Específicos

- Cuantificar el tipo, cantidad y perfil de los usuarios que concurren a las actividades gastronómicas en la Provincia de Trujillo.
- Determinar las principales actividades gastronómicas que se realizan al año en la provincia de Trujillo y su proceso de desarrollo.
- Determinar las actividades culturales de mayor agrado visual para el usuario mientras degusta un platillo.

- Identificar los requerimientos físico espacial para el desarrollo de la propuesta de un centro gastronómico cultural.

1.7.3 Preguntas de investigación

- a) ¿Cuál es el tipo, cantidad y perfil de los usuarios que más concurren a las actividades gastronómicas?

- b) ¿Cuáles son las principales actividades gastronómicas que se realizan al año en la Provincia de Trujillo?
¿Cómo es el proceso de desarrollo de las actividades gastronómicas realizadas en la Provincia de Trujillo?

- c) ¿Qué actividades culturales es de mayor agrado visual para los usuarios al momento de degustar un platillo?

- d) ¿Cuáles son los requerimientos físico espacial para el desarrollo de un Centro gastronómico cultural?

CAPÍTULO II

MÉTODO



II. MÉTODO

2.1 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

2.1.1 Tipo de estudio

Esta investigación es de tipo cualitativa y cuantitativa por lo tanto es mixta ya que permitirá analizar y diagnosticar las necesidades físico espaciales para el desarrollo puesta en valor de las actividades culturales gastronómicas que se manifiestan en el Distrito de Trujillo que ayude a promover la cultura culinaria, desarrolla la inclusión de la sociedad e impulse el turismo.

2.1.2 Diseño de investigación

No experimental – transaccional- descriptivo

Este diseño consiste en medir las variables y proporcionar su descripción, aquí las variables no se vinculan y se trata a cada variable personalmente.

2.2 VARIABLES Y OPERACIONALIZACIÓN

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Necesidad Físico espacial	Se refiere a la demanda de espacios, que pueden variar según las necesidades del usuario.	Satisfacción de necesidades objetivas	Requerimiento físico	1. Volumetría	Nominal
				2. Áreas m ²	Ordinal
			Requerimiento espacial	3. Confort	Nominal
				4. Aforo	Nominal
				1. Organización	Nominal
				2. Tipo de ambientes	Ordinal
Requerimiento funcional	3. N° de ambientes	Nominal			
	4. Proporción	Nominal			
	5. Jerarquía	Nominal			
	6. Tipo de cerramientos	Nominal			
	1. Zonificación	Ordinal			
Actividad cultural gastronómica	Se refiere a la exhibición, aprendizaje y degustación de insumos típicos del lugar, que va de la mano con las actividades culturales que sirven de distracción para el usuario.	Forma de difusión gastronómica y cultural	Actividades gastronómicas	2. Relación de recorridos	Nominal
				3. Relación de ambientes	Nominal
				4. Usuarios	Nominal
				5. Ubicación	Nominal
				1. Tipo de talleres	Nominal
			Actividades culturales	2. Tipo de usuarios	Ordinal
				3. Tipos de gastronomía	Nominal
				4. Proceso de desarrollo	Nominal
				5. Difusión de la gastronomía	Nominal
				6. Preservación de platos típicos	Nominal
Actividades culturales	7. Tipos de exposiciones	Nominal			
	1. Tipos de espectáculos culturales.	Nominal			
	2. Preferencias por cada tipo de usuario	Nominal			

Tabla 1

Matriz de operacionalización de variables

Fuente: Elaboración propia

2.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

2.3.1 Población

Conformada por niños, jóvenes y adultos que carecen de espacios donde puedan disfrutar de las actividades culturales gastronómicas expuestas en la Provincia de Trujillo.

2.3.2 Muestras representativas

Se realizará encuestas y entrevistas a:

- Población del Distrito de Trujillo.
- Promotores especialistas en ferias gastronómicas.
- Arquitectos especialistas.
- Chefs especialistas.

Población: toda la población de la Provincia de Trujillo

Fórmula.: Para una investigación mixta

$$n^2 = \frac{N * Z^2 P * q}{E^2(N - 1) + Z^2 P * q}$$

- N= Total de la población
- Z=1.64 al cuadrado (nivel de confianza es 90%)
- P=proporción esperada (50% =0.50)
- q= 1 – p proporción de individuos que no poseen esa característica (en este caso 1-0.50=0.50)
- E= error mastral (en su investigación use un 10%=0.10)
- Sustituyendo:

$$n = \frac{1\ 122\ 729 * 1.64^2 * 0.50 * 0.50}{0.10^2(1\ 122\ 729 - 1) + 1.64^2 0.50 * 0.50}$$
$$n = \frac{754\ 922.98}{11\ 225.96}$$
$$n = 67.25$$

Muestra: 67 personas

2.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS, VALIDEZ Y CONFIABILIDAD

➤ ENCUESTA:

Las encuestas se aplicarán a los jóvenes, adultos y adultos mayores de la Provincia de Trujillo en general.

➤ ENTREVISTA:

Las entrevistas se realizarán a 3 arquitectos especialistas en diseño de centros gastronómicos o centros culturales, 5 chefs especialistas en gastronomía y 3 promotores encargados de realizar las ferias gastronómicas, de los cuales sus resultados serán comparados y analizados para el beneficio de la investigación.

➤ FICHA FOTOGRAFICA

Se harán fichas de los lugares donde se han desarrollado ferias o exhibiciones gastronómicas y de lugares donde se realizan talleres.

2.5 MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS

- Todos los resultados de las encuestas se analizarán a base de gráficos y cuadros estadísticos en Excel y todas las entrevistas realizadas a especialistas serán analizadas en Word mediante cuadros comparativos.

2.6 ASPECTOS ÉTICOS

- Veracidad de la información: La información o datos de esta investigación fueron adquiridas de fuentes confiables garantizando su autenticidad, los resultados de la encuesta y la entrevista no serán alterados de ninguna forma.
- Imparcialidad: La investigación se realizará con objetividad sin alterar los resultados a favor mío.

CAPÍTULO III

RESULTADOS



III. RESULTADOS

A continuación, analizará e interpretará los datos obtenidos por los instrumentos (encuestas y entrevistas) aplicados a la población en general de la Provincia de Trujillo, esto se hará por cada objetivo propuesto en la investigación.

- **Cuantificar el tipo, cantidad y perfil de los usuarios que concurren a las actividades gastronómicas.**

Los resultados se obtuvieron de las entrevistas realizadas a los promotores encargados de la ejecución de estos eventos.

Tabla 2

Tipo de usuario que asiste a las actividades gastronómicas.

		Entrevistados				
	Categorías	1	2	3	Cantidad	
USUARIOS	USUARIO EXTERNO					
		Niños	SI	SI	SI	3/3
		Jóvenes	SI	SI	SI	3/3
		Adultos	SI	SI	SI	3/3
		Adultos Mayores	SI	SI	SI	3/3
		Turistas	SI	SI	SI	3/3
		Promotores	SI	NO	NO	1/3
		Entidades Publicas	SI	NO	NO	1/3
	USUARIO INTERNO					
		Alumnos	SI	SI	SI	3/3
		Docente teórico	SI	SI	SI	3/3
		Docente Gastronómico	SI	SI	SI	3/3
		Personal administrativo y servicio	SI	SI	SI	3/3

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a promotores de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: De los entrevistados 3/3 coincidieron que los usuarios externos que asisten a estas actividades gastronómicas son los niños, jóvenes, adultos, adultos mayores y turistas; y 1/3 entrevistados considera a los promotores y a las entidades públicas. 3/3 de los entrevistados consideran que los usuarios internos son los alumnos, docente teórico, docente gastronómico y el personal administrativo y de servicio.

Tabla 3

Cantidad de asistencia a actividades gastronómicas según cada tipo de usuario

Entrevistados		1	2	3	Cantidad
Categorías					
% DE ASISTENCIA	Niños 15%	SI	NO	SI	2/3
	Jóvenes 27%	SI	SI	SI	3/3
	Adultos 22%	NO	SI	NO	2/3
	Adultos mayores 15%	NO	SI	NO	2/3
	Turistas 21%	NO	SI	NO	2/3
MOTIVOS	- Degustación de potajes - Relajarse.				
	- Disfrutar de los espectáculos.	SI	NO	NO	1/3
	-Aprender				

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a promotores de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: 3/3 de los entrevistados coinciden que del 100% de asistencias a estos eventos el 27 % son jóvenes, 2/3 coinciden que el 22% son adultos, 15% son adultos mayores 21% son turistas y el 15% son niños. Y 1/3 considera que el motivo de asistencia es para relajarse, degustar de los platillos aprender y disfrutar de los espectáculos.

Los datos que se obtuvieron de las encuestas realizadas, fue para identificar el perfil de los usuarios en cuanto a la gastronomía.

Tabla 4

Perfil de los usuarios y su preferencia por tipo de comidas

TIPO DE COMIDAS		TOTAL (100%)	CRIOLLA (34%)	TÍPICA REGIONAL (24%)	PESCADOS (21%)	POLLO A LA BRASA (8%)	COMIDA CHINA (10%)	OTROS (3%)
PERFIL								
SEXO	MASCULINO	45%	47%	49%	56%	58%	41%	45%
	FEMENINO	55%	53%	51%	44%	42%	59%	55%
RANGO DE EDAD	20 a 25 años	27%	22%	12%	29%	20%	43%	50%
	26 a 30 años	21%	0%	31%	21%	60%	29%	0%
	31 a 35 años	13%	30%	19%	7%	0%	0%	0%
	36 a 40 años	19%	17%	19%	29%	20%	0%	50%
	41 a 45 años	8%	9%	0%	14%	0%	28%	0%
	46 a 50 años	12%	22%	19%	0%	0%	0%	0%
BASE		67	23	16	14	5	7	2























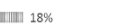


















Fuente: Elaborado a partir de la encuesta realizada al público en general de la Provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: El 34% de las personas que prefiere comer comida criolla están entre las edades de 31 a 35 años, el 24% de las personas entre las edades de 26 a 30 años prefiere la comida típica regional, el 21% de los jóvenes entre las edades de 20 a 25 años se inclina a los pescados/mariscos y a la comida china con un 10%, el 8% de las personas entre las edades de 31 a 35 años prefiere el pollo a la brasa y un 3% de toda la población encuestada tiene otras preferencias.

Tabla 5

Perfil de los usuarios y su preferencia por platos típicos de la Provincia de Trujillo.

	PERFIL DEL CONSUMIDOR	TOTAL (100%)	SHAMBAR (6%)	ARRIZ CON PATO (25%)	SOPA TEÓLOGA (5%)	CEVICHE (39%)	PESCADO A LA TRUJILLANA (16%)	CABRITO CON FRIJOLES (7%)	PEPIAN DE PAVA (2%)
SEXO	MASCULINO	45%	 48%	 50%	 52%	 57%	 44%	 42%	 47%
	FEMENINO	55%	 52%	 50%	 48%	 43%	 56%	 58%	 53%
RANGO DE EDAD	20 a 25 años	27%	0%	 23%	 33%	 42%	 18%	 60%	0%
	26 a 30 años	21%	 25%	 18%	0%	 31%	 18%	0%	0%
	31 a 35 años	13%	 25%	 12%	 33%	 4%	 28%	0%	0%
	36 a 40 años	19%	 50%	 23%	0%	 7%	 18%	 20%	0%
	41 a 45 años	8%	0%	 12%	0%	 8%	0%	0%	 100%
	46 a 50 años	12%	0%	 12%	 34%	 8%	 18%	 10%	0%
	BASE	67	4	17	3	26	11	5	1











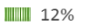

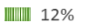



Fuente: Elaborado a partir de la encuesta realizada al público en general de la Provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: El 39% de las personas prefiere el ceviche de la cual la mayoría son jóvenes entre las edades de 20 a 25 años, del 25% que prefieren el arroz con pato la mayoría de 20 a 25 años y adultos de 36 a 40 años, del 16% que se inclinan por al pescado a la trujillana están entre las edades de 31 a 35 años, los platos típicos con menos acogida son el cabrito con frijoles con 7% cuya preferencia lo tenían los adultos de 36 a 40 años que también tenían un 6% de preferencia por el shambar, luego está la sopa teóloga con 5% y el pepián de pava con 1%.

Tabla 6

Perfil de los usuarios y su preferencia en cuanto lugar de difusión de la gastronomía

PERFIL		AMBIENTE PARA DIFUSION	TOTAL (100%)	E. AL AIRE LIBRE (64%)	E. AMBIENTES CERRADOS (36%)
SEXO	MASCULINO		45%	 49%	 47%
	FEMENINO		55%	 51%	 53%
RANGO DE EDAD	20 a 25 años		27%	 32%	 8%
	26 a 30 años		21%	 19%	 29%
	31 a 35 años		13%	 16%	 9%
	36 a 40 años		19%	 12%	 29%
	41 a 45 años		8%	 12%	 4%
	46 a 50 años		12%	 9%	 21%
	BASE		67	43	24

















Fuente: Elaborado a partir de la encuesta realizada al público en general de la Provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: El 64% población entre las edades de 20 a 25 años prefiere que la difusión de la gastronomía se dé al aire libre y el 36% que están entre jóvenes de 26 a 30 años y adultos de 36 a 40 años prefieren que estas exhibiciones sean en ambientes cerrados.

Tabla 7

Perfil de los usuarios y su preferencia en cuanto al tipo de difusión de la gastronomía

TIPO DE DIFUSIÓN PERFIL		TOTAL (100%)	OBSERVAR EL PREPARADO (42%)	PARTICIPAR DEL PREPARADO (58%)
SEXO	MASCULINO	45%	 56%	 47%
	FEMENINO	55%	 44%	 53%
RANGO DE EDAD	20 a 25 años	27%	 22%	 8%
	26 a 30 años	21%	 25%	 29%
	31 a 35 años	13%	 10%	 9%
	36 a 40 años	19%	 25%	 29%
	41 a 45 años	8%	 9%	 4%
	46 a 50 años	12%	 9%	 21%
	BASE	67	32	35

Fuente: Elaborado a partir de la encuesta realizada al público en general de la Provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: Del 58% de las personas encuestadas la mayoría que demuestra su preferencia por aprender y participar del proceso para el preparado de un platillo son los jóvenes entre las edades de 20 a 25 años, mientras que el 42% de las personas que solo quiere observar el proceso de preparado están entre las edades de 26 a 30 años y de 36 a 40 años.

Tabla 8

Perfil de los usuarios y su preferencia en cuanto al tipo de talleres culinarios

TIPO DE TALLER PERFIL		TOTAL (100%)	T. REPOSTERIA (27%)	T. PLATOS CRIOLLOS (40%)	T. PLATOS VEGETARIANOS (6%)	T. PLATOS INTERNACIONALES (8%)	T. PLATOS MARINOS (19%)
SEXO	MASCULINO	45%	41%	46%	49%	59%	53%
	FEMENINO	55%	59%	54%	51%	41%	47%
RANGO DE EDAD	20 a 25 años	27%	33%	11%	25%	20%	46%
	26 a 30 años	21%	22%	23%	25%	20%	15%
	31 a 35 años	13%	17%	19%	0%	40%	15%
	36 a 40 años	19%	17%	26%	0%	20%	0%
	41 a 45 años	8%	11%	7%	50%	0%	8%
	46 a 50 años	12%	0%	22%	0%	0%	16%
	BASE	67	18	27	4	5	13

Fuente: Elaborado a partir de la encuesta realizada al público en general de la Provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: EL taller de mayor acogida es el platos criollos con un 40% los usuarios que lo prefieren son adultos entre las edades de 36 a 40 años, le sigue el taller de repostería con 27%, esto lo prefieren los jóvenes entre las edades de 20 a 25 años, luego 19% de usuarios que prefieren el taller de platos marinos son los jóvenes de 20 a 25 años, después el taller de platos internacionales con un 8% cuya preferencia fue por parte de los adultos entre las edades de 31 a 35 años y por último el taller de menor acogida es el de platos vegetarianos con 6% cuya preferencia lo tuvieron los adultos entre las edades de 41 a 45 años.

- **Determinar las principales actividades gastronómicas que se realizan al año en la provincia de Trujillo y su proceso de desarrollo.**

Los resultados se obtuvieron de las entrevistas realizadas a los promotores encargados de la ejecución de estos eventos.

Tabla 9

Actividades gastronómicas que se realizan al año en la Provincia

Categorías	Entrevistados			Cantidad
	1	2	3	
Feria gustos y sabores	SI	SI	SI	3/3
Feria sabe a Perú	SI	SI	SI	3/3
Trujillo gastronómico	SI	SI	SI	3/3
Trujillo pasión por la comida	SI	SI	NO	2/3
Festival por el día de la papa	SI	NO	NO	1/3
Festival de platos típicos de integración del sector agrario La Libertad	SI	NO	NO	1/3
Festival por el día mundial de la alimentaria.	SI	NO	NO	1/3
Ferias gastronómicas por fiestas patrias.	SI	NO	NO	1/3

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a promotores de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: se deduce que 3/3 coinciden con la feria gustos y sabores, feria sabe a Perú y Trujillo gastronómico, 2 /3 mencionaron Trujillo pasión por la comida y 1/3 no mencionó 4 actividades más que son Festival de platos típicos de integración del sector agrario La Libertad, Festival por el día mundial de la alimentaria, ferias gastronómicas por fiestas patrias y el festival por el día de la papa.

Tabla 10

Proceso de desarrollo de las actividades gastronómicas

		Entrevistados			
Categorías		1	2	3	Cantidad
PROCESO	Diseño y planeación de la feria	SI	SI	SI	3/3
	Ejecución del evento	SI	SI	SI	3/3
	Evaluación del evento	SI	SI	SI	3/3
CONTENIDO	Contenido de cada punto	SI	NO	NO	1/3

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a promotores de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

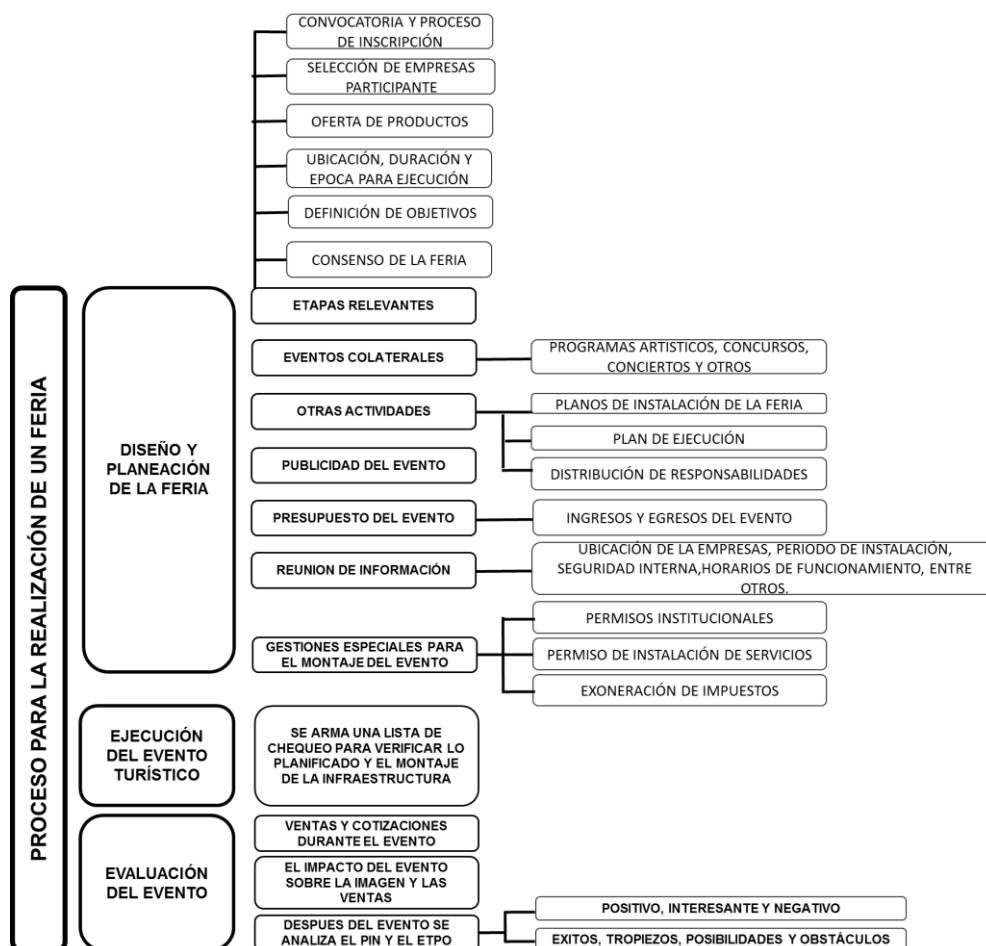


Figura 1. Esquema del proceso para la realización de una feria.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: el dato nos dice que 3/3 coincidieron en los puntos principales del proceso, pero 1/3 nos brindó más información acerca del contenido de cada paso, con ello se pudo determinar con exactitud los procesos que se requiere para la realización de estas ferias.

- **Determinar las actividades culturales de mayor agrado visual para los usuarios al momento de degustar un platillo.**

Para obtener el resultado de este objetivo se aplicó la encuesta a la población en general y para saber qué actividad cultural es de su preferencia.

Tabla 11

Actividad cultural de mayor agrado para los usuarios

PREFERENCIA EN A ACTIVIDADES CULTURALES								
TIPO DE ESPECTÁCULOS / EDADES	20 a 25	26 a 30	31 a 35	36 a 40	41 a 45	46 a 50	Fi	%
	años	años	años	años	años	años		
DANZA MODERNA	2	2	1	0	0	0	5	7%
DANZA FOLCLÓRICA	4	7	2	1	1	2	17	25%
MARINERA	2	3	7	3	1	2	18	27%
MÚSICA	6	5	2	7	2	2	24	36%
TEATRO	0	0	0	0	2	1	0	5%
OTROS	0	0	0	0	0	0	0	0%
TOTAL	14	18	12	11	5	7	67	100%

Fuente: Elaborado a partir de las encuestas realizadas a la población de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: De las personas encuestadas el 36% prefiere disfrutar de la música mientras degusta su platillo de los cuales la mayoría está entre la edad de 36 a 40 años, los jóvenes entre las edades de 31 a 35 años forman parte del 27% que prefiere ver un espectáculo de marinera y el 25% de los jóvenes entre las edades de 26 a 30 años son los que

prefieren la danza folclórica, las actividades o espectáculos culturales con menos acogida son la danza moderna con 7% y el teatro con 3%.

➤ **Identificar los requerimientos físico espacial para el desarrollo de la propuesta de un centro gastronómico cultural.**

Los datos obtenidos para este objetivo salieron de las entrevistas realizadas al arquitecto especialista y de las encuestas al público en general.

Tabla 12

Tendencias de diseño para el desarrollo de espacios gastronómicos

	Entrevistados	Categorías	1	2	3	Cantidad
TENDENCIAS DE	◦	Tendencia de la biofilia.	SI	SI	N O	2/3
	◦	Tendencia costumbrista o criolla.	NO	N O	SI	1/3
CUALIDADES	◦	Busca integrar la construcción con la naturaleza, usando materiales con texturas naturales.	SI	SI	N O	2/3
	◦	Porque está más conectado a nuestra cultura gastronómica	NO	N O	SI	1/3

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a promotores de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: 2/3 de los entrevistados dicen que se debe aplicar la tendencia de la biofilia, porque busca integrar la construcción con la naturaleza, usando materiales con texturas naturales, mientras que 1/3 explica que se debe aplicar la tendencia costumbrista porque está más ligado a nuestra cultura gastronómica.

Tabla 13

Base para el diseño de un espacio destinado a actividades gastronómicas

		Entrevistados			
Categorías		1	2	3	Cantidad
BASES DE DISEÑO	- Es necesario conocer el contexto cultural del lugar y el arte culinario que nos caracteriza.	SI	NO	SI	2/3
	- Conocer las preferencias de los usuarios en cuanto a comidas ya que nos ayudara a organizar los stands de degustación.	NO	SI	NO	1/3
	- Es necesario conocer al tipo de usuario al que va a estar dirigido y al usuario encargado de la difusión de la gastronomía	NO	NO	SI	1/3

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a arquitectos especialistas en la provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: 2/3 de los entrevistados concuerdan que lo más importante es conocer el contexto cultural del lugar y el arte culinario que nos caracteriza, también conocer las preferencias de los usuarios en cuanto a comidas ya que ayudará en la organización de stands de degustación y por ultimo conocer el tipo de usuario al que estará dirigido y al usuario encargado de la difusión de la gastronomía.

Tabla 14

Relación de recorridos dentro del centro gastronómico

		Entrevistados			
Categorías		1	2	3	Cantidad
RELACION DE	Relacionar el recorrido con espacios estratégicos o anclas que ayude al flujo homogéneo de las personas. Su ancho debería	SI	SI	NO	2/3

ser de 2.40 a 6 m si el flujo es mayor , si es menor 1.80 a 2.40 m.
Se debe tener en cuenta la ubicación de la cocina y relacionar sus visuales con el recorrido. NO NO SI 1/3

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a arquitectos especialistas en la provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: 2/3 de los entrevistados coinciden en relacionar el recorrido con espacios estratégicos o anclas como la degustación y preparación de los platillos, que ayude al flujo homogéneo de las personas. Su ancho debería ser de 2.40 a 9 m si el flujo es mayor, si es menor 1.80 a 2.40 m. Y 1/3 nos dice que se debe tener en cuenta la ubicación de la cocina y relacionar sus visuales con el recorrido.

Tabla 15

Zonas y ambientes dentro de un centro gastronómico cultural

Categorías	Entrevistados			Cantidad	
	1	2	3		
ZONAS/AMBIENTES	Zona de difusión				
	_ Biblioteca				
	_ Sala de exposiciones				
	_ Restaurantes o cocinas donde el usuario pueda observar o participar del preparado.	SI	SI	SI	3/3
	_ Espacios de exhibición y degustación (costa, sierra y selva)				
	Zona Complementaria				
	_ Restaurantes con temáticas distintas	SI	SI	NO	2/3
	_ Cafetería				
	Zona administrativa	SI	SI	NO	2/3
	Zona de formación y aprendizaje	NO	SI	SI	2/3

_ Talleres culinarios de cada categoría

Zonas de recreación

_ Recreación pasiva

_ Recreación activa

_ Plazas SI SI NO 2/3

_ Patio de comida al aire libre con vista a espectáculos

Zona de espectáculos culturales NO SI SI 2/3

Zona de servicios generales NO NO SI 1/3

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a arquitectos especialistas en la provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: Según los datos arrojados de la entrevista a arquitectos especialistas se identificaron las siguientes zonas y ambientes , está la zona de difusión (bibliotecas, salas de exposición, restaurantes o cocinas donde los usuarios participen, espacios de exhibición y degustación) zonas complementarias (restaurantes con temáticas distintas, cafeterías), zonas administrativas, zonas de formación o aprendizaje (talleres culinarios) , zonas de recreación (recreación pasiva y activa, plazas, patios de comida al aire libre con vista a espectáculos) y zonas de espectáculos culturales y servicios generales.

Tabla 16

Ubicación dentro de La libertad- Provincia de Trujillo para el desarrollo de un centro gastronómico

		Entrevistados			
Categorías		1	2	3	Cantidad
UBICACIÓN	Lugares céntricos como la ex estación del ferrocarril y el club libertad.	SI	SI	NO	2/3
	Lugares turísticos	SI	NO	NO	1/3
	Lugares con carácter costumbrista como Moche y el distrito de Laredo.	NO	NO	SI	1/3

Lugares con características culinarias como el expendio de pescados y mariscos sería en los distritos de Salaverry y Huanchaco

SI	NO	SI	2/3
----	----	----	-----

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a arquitectos especialistas en la provincia de Trujillo.

Elaboración: Propia








INTERPRETACIÓN: 2/3 consideran que el centro gastronómico se debe ubicar en lugares céntricos como la ex estación del ferrocarril y el club libertad por la fácil accesibilidad de los turistas, 1/3 considera su ubicación en lugares turísticos, 1/3 cree que debería estar en un lugar con carácter costumbrista como Moche y el distrito de Laredo y por ultimo 2/3 consideran su ubicación en lugares con características culinarias como el expendio de pescados y mariscos sería en los distritos de Salaverry y Huanchaco.

Requerimiento de espacios para el usuario (chef o cocinero) encargado de la difusión de la gastronomía y los procesos a desarrollar dentro de su cocina.

Para obtener los resultados, se aplicó la entrevista a 5 chefs especializados en el tema de los cuales se tomó una muestra de 3, donde nos explican las áreas que requiere una cocina y que características funcionales tiene cada ambiente para que se pueda desarrollar las labores o procesos desde la recepción de los insumos para la preparación de los alimentos, servido y distribución de los platos, el recojo de los mismo y la eliminación de los residuos.

Tabla 17

Áreas con las que cuenta una cocina para el preparado de los distintos platillos.

Categorías	Entrevistados			Cantidad
	1	2	3	
 Cocina caliente	SI	SI	SI	3/3
 Cocina fría	SI	SI	SI	3/3
 Área de repostería	SI	SI	SI	3/3
 Área de cafetería	SI	SI	SI	2/3
 Área de economato	NO	SI	SI	2/3
 Área de recibo	SI	SI	SI	3/3
 Cuarto frío	NO	SI	SI	2/3

	█ Cava	NO	NO	SI	1/3
	█ Legumbreira	SI	SI	NO	2/3
	█ Áreas de lavado	SI	SI	SI	3/3
	█ Áreas de servido	SI	SI	NO	2/3
	█ Comedor del personal	NO	NO	SI	1/3
CARACTERÍSTICAS	█ Es el área más grande, tiene el mayor número de trabajadores e instalaciones, se ubica al centro cerca manteniendo contacto directo con las otras áreas de trabajo, su ventilación e iluminación debe ser óptima.	NO	NO	SI	1/3
	█ Debe ser amplio ya que dentro de ella, se efectúan trabajos de limpieza y porcinamiento, tiene que estar cerca de la cocina caliente y cuarto frío.	NO	SI	SI	1/3
	█ Requiere de buena iluminación y su temperatura no debe exceder los 20° c.	NO	SI	NO	1/3
	█ Tiene que ser amplio, es donde se prepara las bebidas calientes y tiene que contar con los equipos adecuados.				
	█ Ahí se guardan los productos tiene que estar acondicionado para mantener la duración de los productos.	NO	SI	NO	1/3
	█ Es el lugar donde se reciben los productos de los proveedores y tienen que estar en la parte menos visible para el comensal.	NO	SI	NO	1/3
	█ Esta área se tiene que separar de las otras por los olores, esta tiene que estar organizado y limpio.	NO	SI	NO	1/3
	█ Se organizan y almacenan los bebidas	NO	NO	SI	1/3
	█ Es el área encargada de la limpieza de vajillas, platos, utensilios entre otros, su ubicación no debe interferir con los otros trabajos.	NO	SI	NO	1/3
	█ Constan de grandes mesas (mayormente de acero inoxidable) para el servido o emplatado de platillos.				
█ Es el lugar donde los trabajadores, chefs, cocineros comen.	NO	NO	SI	1/3	

Fuente: Elaborado a partir de las entrevistas realizadas a los chefs especializados en gastronomía.

Elaboración: Propia

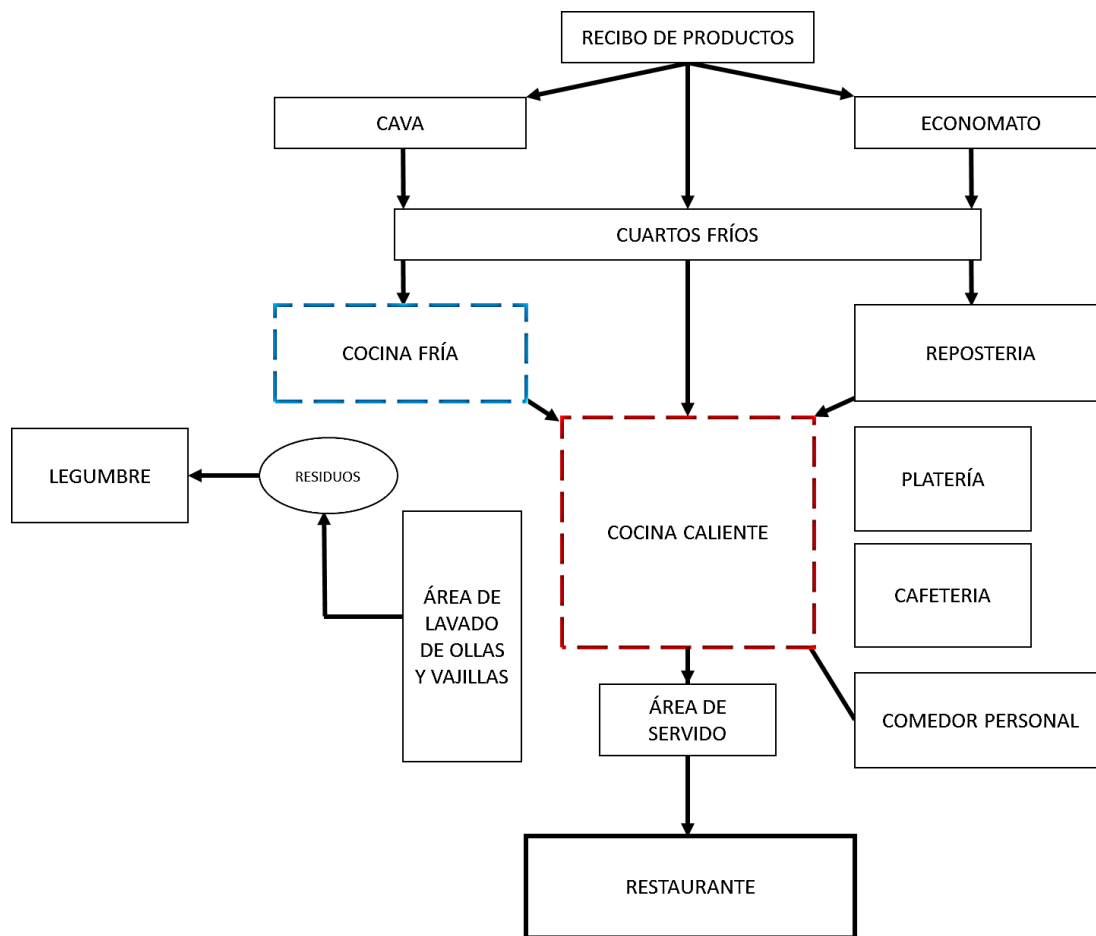


Figura 2. Organigrama de las áreas dentro de una cocina.

Fuente: Elaboración Propia

INTERPRETACIÓN: según los datos obtenidos, las áreas que se requieren dentro de una cocina para el preparado de platillos criollos y pescados/mariscos son la cocina caliente, cocina fría, área de repostería, área de cafetería, área de economato, área de recibo, cuarto frío, cava, legumbreira, áreas de lavado, áreas de servido y comedor del personal, tomando en cuenta las cualidades de las áreas.

Tabla 18

Proceso de la recepción de insumos para la preparación de los alimentos

Categorías	Entrevistados					Cantidad	
	1	2	3	4	5		
PROCESO	Es entregado por los proveedores	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Se verifica que el producto cumpla con los requisitos organolépticos.	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Se almacenan los productos según categorías y tipos de conservación.	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Pasa a ser distribuido a cada área de trabajo.	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Se desinfecta y se lava el producto	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Se elabora el mise and place	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Producción	SI	SI	SI	SI	SI	5/5

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a chefs especializados en gastronomía.

Elaboración: Propia

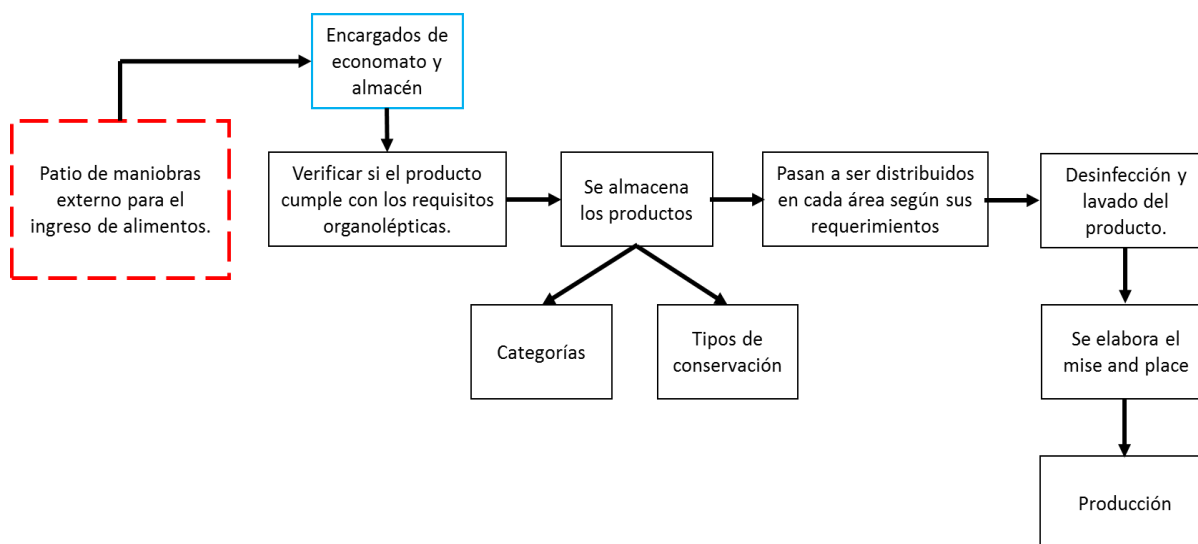


Figura 3. Proceso de recepción de insumos para el preparado de alimentos.

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: 5/5 coinciden con el proceso de recepción de insumos, primero se descarga los productos luego el encargado de economato y almacén verificaran si el producto

cumple con los requisitos organolépticas, estos serán almacenados por categorías y tipos de conservación para luego ser distribuidos a cada área según lo que requieran para el platillo, se desinfectara y lavara el producto, se elabora y mise and place para finalmente pasar a la producción.

Tabla 19

Proceso de servido de los platillos y la distribución de los alimentos

Categorías	Entrevistados					Cantidad	
	1	2	3	4	5		
PROCESO	Se realiza el emplatado de los alimentos en una mesa neutra solo para este trabajo.	SI	NO	SI	SI	SI	4/5
	El proceso de servido es de izquierda a derecha	SI	NO	SI	SI	SI	4/5
	El encargado de su distribución es el mozo	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Se distribuyen a cada mesa según el orden establecido	SI	NO	SI	SI	SI	4/5
	Primero la entrada, el plato de fondo y los postres	SI	SI	SI	SI	SI	5/5

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a chefs especializados en gastronomía.

Elaboración: Propia

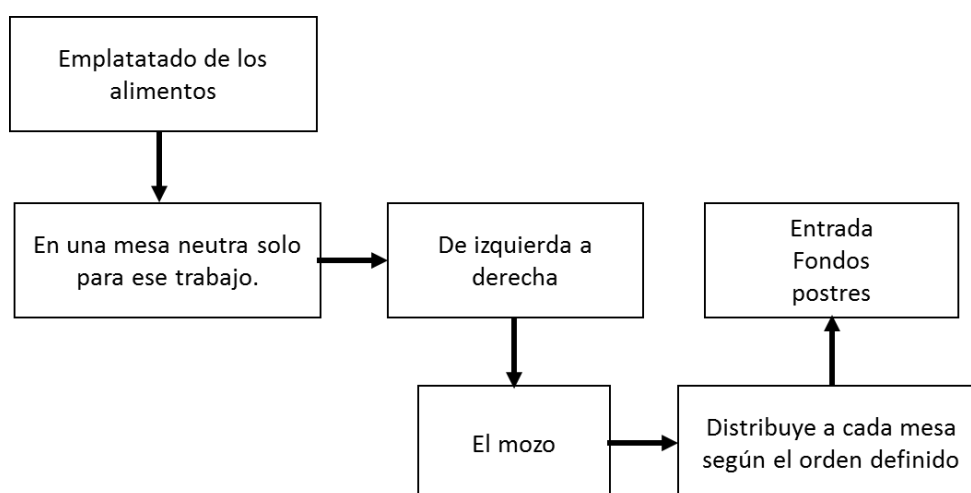


Figura 4. Proceso servido de platillos y distribución de los alimentos.

INTERPRETACIÓN: 4/5 de los entrevistados coinciden con el mismo proceso donde después de la producción, viene el emplatado esto se realiza en una mesa neutra solo para este trabajo, técnica de emplatado es de izquierda a derecha, luego el mozo es el encargado de distribuir los alimentos a los comensales según el orden del menú.

Tabla 20

Proceso de recojo y limpieza de los platos usados; y proceso de la eliminación de residuos

Categorías	Entrevistados					Cantidad	
	1	2	3	4	5		
PROCESO	Se recoge los platos sucios de la mesada y son llevados al área de limpieza o lavado.	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Se retira los residuos	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Los platos son lavados, secados y almacenados	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Los residuos pasan al área de basura o legumbre.	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Los desechos son clasificados	SI	SI	SI	SI	SI	5/5
	Son llevados por el camión municipal u otras entidades.	SI	SI	SI	SI	SI	5/5

Fuente: Elaborado a partir de la entrevista a chefs especializados en gastronomía.

Elaboración: Propia

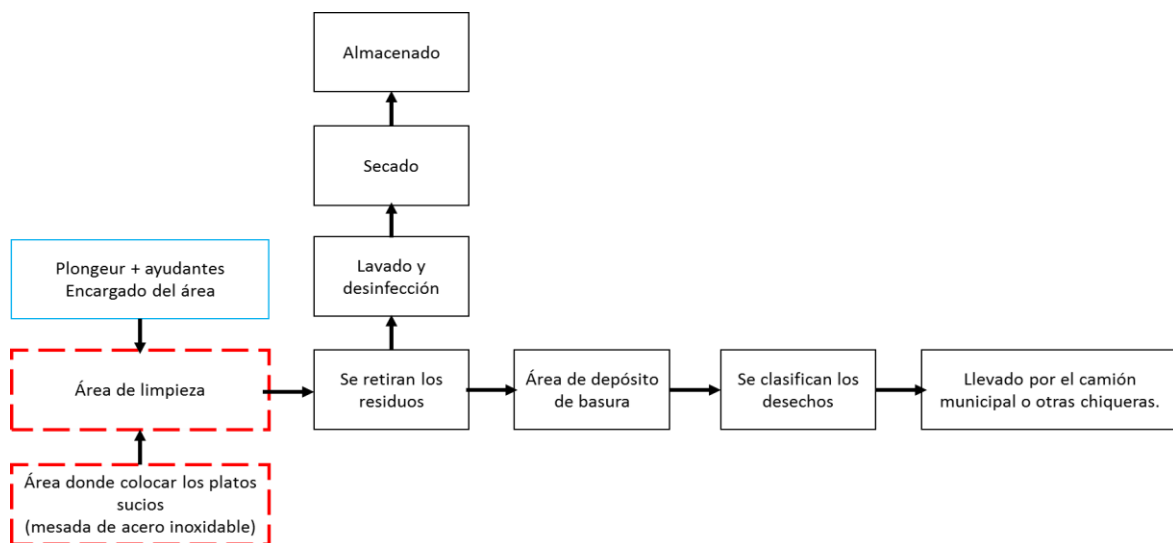


Figura 5. Proceso de recojo de los platillos y proceso de alimentos.

INTERPRETACIÓN: Todos los entrevistados consideran el mismo proceso, al recoger los platos son puestos en una mesada donde después son llevados al área de limpieza donde el Plongeur más sus ayudantes se encargan del lavado y desinfección para después secarlos y almacenarlos, los residuos restantes son enviados al depósito de basura o legumbre donde son clasificados por tipo para finalmente ser llevados por el camión municipal.

Espacios, organización y tipo de mobiliario requeridos para los usuarios que asistirán al centro gastronómico cultural en cuanto a sus preferencias.

Tabla 21

Requerimiento de espacios para degustar según las preferencias de los usuarios

PREFERENCIA EN CUANTO A ESPACIOS PARA COMER								
TIPO DE ESPACIOS /EIDADES	20 a	26 a	31 a	36 a	41 a	46 a	Fi	%
	25 años	30 años	35 años	40 años	45 años	50 años		
E. CONECTADOS A LA NATURALEZA	6	3	2	2	1	4	18	27%
E. AMPLIOS CON ILUMINACIÓN NATURAL	6	2	3	5	0	1	17	25%
E. ÍNTIMOS CON ILUMINACIÓN ARTIFICIAL	0	0	1	0	1	0	2	3%
E. CON VISTA A ESPECTÁCULOS	2	3	1	4	2	1	13	19%
E. AL AIRE LIBRE	2	1	2	2	2	0	9	14%
E. TECHADOS	2	3	0	1	0	2	8	12%
TOTAL	18	12	10	14	6	8	67	100%

Fuente: Elaborado a partir de las encuestas realizadas a la población de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: Los jóvenes entre las edades de 20 y 25 años tienen preferencias por los espacios conectados a la naturaleza, que fue el espacio más de mayor elección por los encuestados, y los espacios amplios con iluminación natural con un 25%; los espacios con

vista a espectáculos abarcan el 19% cuya preferencia mayor fue por los adultos de 36 a 40 años; el 14% prefiere los espacios al aire libre, 12% de los jóvenes entre las edades de 26 a 30 años prefiere los espacios techados; el espacio con menos acogida, son los espacios íntimos con iluminación artificial con un 3%.

Tabla 22

Requerimiento de espacios de recreación según las preferencias de los usuarios

PREFERENCIA EN CUANTO A ESPACIOS DE RECREACIÓN								
TIPO DE ESPACIOS /EIDADES	20 a 25 años	26 a 30 años	31 a 35 años	36 a 40 años	41 a 45 años	46 a 50 años	Fi	%
RECREACIÓN ACTIVA	11	10	4	6	3	1	35	52%
ESPACIOS DE EXPOSICIÓN	5	2	4	5	1	4	21	31%
RECREACIÓN PASIVA	3	1	2	2	1	2	11	17%
TOTAL	18	13	10	14	4	7	67	100 %

Fuente: Elaborado a partir de las encuestas realizadas a la población de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: El 52% de personas que prefieren los espacios de recreación activa (piscinas, losas deportivas y juegos para niños) son los jóvenes entre las edades de 20 a 30 años, el 31% de las personas que prefieren los espacios de exposición (cultural, artesanal, artística y gastronómica) son los jóvenes de 20 a 25 años y adultos de 36 a 40 años, mientras que un 17% prefieren los espacios de recreación pasiva (plazas, lugares con solo vegetación y circuitos de agua).

Tabla 23

Requerimiento de organización de espacios de exhibición según las preferencias de los usuarios

PREFERENCIA EN CUANTO A ORGANIZACIÓN								
TIPO DE ORGANIZACIÓN/ED ADES	20 a 25 años	26 a 30 años	31 a 35 años	36 a 40 años	41 a 45 años	46 a 50 años	Fi	%
SEPARAR POR PLATOS DULCES Y SALADOS	1	8	4	5	2	2	22	33%
SEPARAR POR REGIONES	14	4	4	6	1	5	34	51%
SEPARAR POR PLATOS DE ENTRADA, FONDO Y POSTRES	2	2	1	2	3	1	11	16%
TOTAL	17	12	10	14	7	8	67	100%

Fuente: Elaborado a partir de las encuestas realizadas a la población de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: El 51% de los jóvenes entre las edades de 20 a 25 años prefieren que los espacios se organicen por regiones (costa, sierra y selva), el 33% de encuestados entre las edades de 26 a 30 años prefiere que se separen platos dulces de los salados y del 16% la mayoría son adultos de 42 a 45 años son los que prefieren separarlos por entradas, plato de fondo y postres.

Tabla 24

Requerimiento de mobiliarios según la preferencia del usuario

PREFERENCIAS EN CUANTO A ORGANIZACIÓN DE MOBILIARIOS								
TIPO DE ORGANIZACIÓN / EDADES	20 a 25 años	26 a 30 años	31 a 35 años	36-40 años	41 a 45 años	46 a 50 años	Fi	%
MESAS PARA CADA TIPO DE FAMILIA	13	8	7	10	17	9	64	96%
UN SOLO TIPO DE MESA	0	1	0	2	0	0	3	4%
TOTAL	13	9	7	12	17	9	67	100%

Fuente: Elaborado a partir de las encuestas realizadas a la población de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

INTERPRETACIÓN: El 96% de las personas encuestadas que están entre las edades de 41 a 45 años prefieren que haya mesas para cada número de familia y solo el 4% de personas entre las edades de 36 a 40 años piensan que debería haber un solo tipo de mesas.

CAPÍTULO IV

DISCUSIÓN



IV. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

4.1 Organización, Procesamiento, Interpretación y Análisis de datos.

4.1.1. Organización

Objetivos Específicos

- Cuantificar el tipo, cantidad y perfil de los usuarios que concurren a las actividades gastronómicas.
- Determinar las principales actividades gastronómicas que se realizan al año en la provincia de Trujillo y cómo es el proceso de desarrollo de estas.
- Determinar las actividades culturales de mayor agrado visual para los usuarios al momento de degustar un platillo.
- Identificar los requerimientos físico espacial para el desarrollo de la propuesta de un centro gastronómico cultural.

Variables

- Actividades gastronómicas y culturales
- Necesidades físico espaciales

4.1.2. Procesamiento, interpretación y análisis de datos:

Desarrollo de objetivos específicos

- **Tipo, cantidad y perfil de los usuarios que concurren a las actividades gastronómicas.**

Como se puede observar en la tabla 1, 3/3 de los entrevistados coincidieron que el tipo de usuarios que asisten a estas actividades gastronómicas son los niños, jóvenes, adultos, adultos mayores y turistas nacionales e internacionales y 1/3 entrevistados consideró a los usuarios que están dentro del evento que son los promotores, personal administrativo, chefs y estudiantes; sin embargo esta información es de carácter genérico por lo que se creyó conveniente contrastar la información con otra más detallada que se encuentra en la tesis de Mucha Rojas F. (2014) Lima-Perú, donde hace mención a todos los tipos de usuarios existentes dentro de estas actividades, se hallan los alumnos o estudiantes quienes harán uso de las cocinas, talleres y participaran en los espacios de difusión de la gastronomía, entre otros aspectos; están los docentes quienes son los cocineros, chefs especializados y docentes

teóricos, que son los encargados de promover la enseñanza culinaria; investigadores encargados de descubrir, cotejar y promover nuevos conocimientos de acuerdo al sistema actual, luego está el público general conformado por niños, jóvenes, adultos y adulto mayor aficionados por la comida, con ganas de participar y aprender; también se hizo mención los turistas interesados en descubrir y conocer la gastronomía peruana; por ultimo están los promotores, auspiciadores y entidades públicas esta información se encuentra resumida en Figura 16.

En cuanto a la cantidad de personas que se presentan en las actividades gastronómicas, 3/3 concuerdan que el porcentaje más alto lo tienen los jóvenes con 30%, 2/3 coinciden que le sigue el adulto con 26%, el adulto mayor con 20%, el turista con 17% y los niños con 7%, 1/3 determina que los motivos de asistencia son: la degustación de potajes, relajarse y disfrutar de los espectáculos propuestos. Este tipo de motivaciones fueron estudiadas por Escuela de economía y negocios universidad Nacional de San Martín (2008) Argentina donde señalaron que, la asistencia a estos lugares también dependerá de las motivaciones y el perfil que tienen los usuarios ya sean de tipo culturales y físicas, que son predominantes a la hora de visitar un lugar para comer (...). Al analizar e interpretar las encuestas se logró obtener los perfiles del consumidor con respecto a la gastronomía, donde el 27% son jóvenes entre las edades de 20 a 25 años, de los cuales el 59% son mujeres quienes muestran mayor interés por los talleres, de preferencia los de platos marinos con 46% y repostería con 33%. (Ver Tabla N 8), las mujeres entre las edades de 31 a 35 años prefieren el tipo de comida criollo con 34%, y la comida típica de mayor preferencia es el ceviche con 39% de los cuales el 57% que lo eligieron son hombres entre las edades de 20 y 25 años (Ver Tabla 5).

Con respecto al perfil de los espectadores en el ámbito de difusión de la gastronomía, el 64% prefieren que esto se realice al aire libre, donde la elección mayor la tuvieron las mujeres con el 51% que están entre las edades de 20 a 25 años; al momento de participar del preparado reiteradamente fueron las mujeres quienes tuvieron la mayor elección con 53% a diferencia de los hombres que la mayoría prefieren sólo observar el preparado de los platillos. (Ver Tablas 6 y 7).

- **Principales actividades gastronómicas que se realizan al año en la provincia de Trujillo y cómo es el proceso de desarrollo de estas.**

Las actividades gastronómicas más relevantes que se realizan en Trujillo según los resultados arrojados en la entrevista hecha a promotores, (Ver Tabla 9), son la Feria de Gustos y Sabores, Feria Sabe a Perú, Trujillo Gastronómico, Trujillo pasión por la comida, Festival por el día nacional de la papa, Festival de platos típicos de integración del sector agrario la libertad, Festival por el día mundial de la alimentaria; ferias gastronómicas realizadas por fiestas patrias y otras pequeñas realizadas por festividades, ponen en valor cada año nuestra cultura y tradiciones, a través de los distintos potajes y bebidas que son expuestos a la población, esta información lo corrobora Zapata (2001), que nos dice que el Perú alberga una gran variedad de alimentos y bebidas que son establecidos por hábitos y costumbres que tiene cada persona. Y según Rivero (2001), estas costumbres o culturas son respetadas como patrimonio de la localidad.

Para llevarse a cabo estos eventos gastronómicos se sigue un proceso bastante amplio (Ver Figura 1) el primer paso su realización es el diseño y planeación de la feria, se prosigue con la ejecución del evento turístico, donde se verifica lo planificado, la infraestructura de la feria, y cualquier otro detalle, por último, toca evaluar el evento, las ventas y cotizaciones que realicen durante y el impacto que tuvo el evento sobre la imagen y las ventas. Para organizar y llevar a cabo estas ferias se cuenta con el apoyo de entidades públicas y privadas como son los distintos restaurantes, comerciantes, cocineros, estudiantes de gastronomía, productores, chefs reconocidos de APEGA, Municipalidad Provincial de Trujillo (MPT) y escuelas gastronómicas como el Centro de Formación Profesional (CEFOP -Fe y Alegría), el Centro de Estudios Turísticos Enterprise, Formatur, Blue Ribbon y La Cocina de los Chef; la importancia de estas entidades lo valida Rivero (2001) que nos dice que la gastronomía combina los procesos de identidad, nacional y regional en donde el Estado mediante los institutos de cocina y el MINCETUR deben fusionarse para fomentar y preservar el valor de nuestra herencia culinaria.

- **Actividades culturales de mayor agrado visual para los usuarios al momento de degustar un platillo.**

De la encuesta dirigida al público en general, se dedujo que el 36% prefiere disfrutar de la música mientras degusta su platillo de los cuales la mayoría está entre la edad de 36 a 40 años, los jóvenes entre las edades de 31 a 35 años forman parte del 27% que prefiere ver un espectáculo de marinera y el 25% de los jóvenes entre las edades de 26 a 30 años son los que prefieren las danzas folclóricas, las actividades o espectáculos culturales secundarias son la danza moderna con 7% preferida por los jóvenes entre las edades de 20 a 30 años y el teatro con 5% preferido por adultos entre 41 a 45 años. (Ver Tabla 11). El Ministerio de Cultura (s.f.) sustenta que es común que las personas tengan mayor preferencia por la música y las danzas al momento de degustar un platillo, ya que en el Perú se encuentran en evidencia, gracias a los instrumentos musicales, textiles y ceramios que nos han brindado nuestros antepasados, además estas actividades musicales no eran sólo espectáculos, se lograron fusionar con las actividades relacionadas a la naturaleza, la sociedad y las divinidades, de tal manera que se pueden adaptar a cada situación social que se presente.

- **Requerimientos físico espacial para el desarrollo de la propuesta de un centro gastronómico cultural.**

Según los resultados obtenidos por las entrevistas realizados a arquitectos 2/3 mencionan que se debe aplicar la tendencia de la biofilia, porque busca integrar la construcción con la naturaleza, usando materiales con texturas naturales, mientras que 1/3, lo refuta y piensa que se debe aplicar la tendencia costumbrista porque está más ligado a nuestra cultura gastronómica. En cuanto a relación de recorridos 2/3 explican que debería colocarse zonas estratégicas en puntos diferentes que fusionen como ancla para que ayude al flujo homogéneo de la persona, su ancho debería ser de 2.40 a 9 m si el flujo es mayor, si es menor 1.80 a 2.40 m. Para la ubicación del proyecto 2/3 consideran que el centro gastronómico se debe ubicar en lugares céntricos como la ex estación del ferrocarril y el club libertad por la fácil accesibilidad de los turistas, 1/3 considera su ubicación en lugares turísticos, 1/3 cree que debería estar en un lugar con carácter costumbrista como Moche y el distrito de Laredo y por ultimo 2/3 consideran su ubicación en lugares con características

culinarias como el expendio de pescados y mariscos sería en los distritos de Salaverry y Huanchaco.

Se obtuvieron las zonas que se requieren según los entrevistados son la zona de difusión (bibliotecas, salas de exposición, restaurantes o cocinas donde los usuarios participen, espacios de exhibición y degustación) zonas complementarias (restaurantes con temáticas distintas, cafeterías), zonas administrativas, zonas de formación o aprendizaje (talleres culinarios), zonas de recreación (recreación pasiva y activa, plazas, patios de comida al aire libre con vista a espectáculos) y zonas de espectáculos culturales y servicios generales. Por otro lado, en el estudio realizado por Mucha R. (2014) también da a conocer los requerimientos para el desarrollo de un centro gastronómico, tiene que tener espacios flexibles llenos de actividad donde se 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; luego están las visuales entre espacios cubiertos y abiertos otorga amplitud al espacio interior, favoreciendo la orientación e interrelación de espacios; El flujo de movimiento del público participa como expresión de dinamismo; También están los espacios interiores para las experiencias gastronómicas externas, como jardines y espacios para el público, ayuda a desarrollar una interacción entre la docencia, el aprendizaje y la degustación de los productos; Y por último esta la integración y relación del edificio con el lugar, uniendo, recuperando e integrándose con el entorno y con el proceso culinario.

Por último se hizo una encuesta que arroja las preferencias y necesidades de los usuarios en cuanto a espacios, los jóvenes entre las edades de 20 y 25 años tienen preferencias por los espacios conectados a la naturaleza, que fue el espacio más de mayor elección por los encuestados, y los espacios amplios con iluminación natural con un 25%; los espacios con vista a espectáculos abarcan el 19% cuya preferencia mayor fue por los adultos de 36 a 40 años; el 14% prefiere los espacios al aire libre, 12% de los jóvenes entre las edades de 26 a 30 años prefiere los espacios techados; el espacio con menos acogida, son los espacios íntimos con iluminación artificial con un 3%, el 52% de personas que prefieren los espacios de recreación activa (piscinas, losas deportivas y juegos para niños) son los jóvenes entre las edades de 20 a 30 años, el 31% de las personas que prefieren los espacios de exposición (cultural, artesanal,

artística y gastronómica) son los jóvenes de 20 a 25 años y adultos de 36 a 40 años, mientras que un 17% prefieren los espacios de recreación pasiva (plazas, lugares con solo vegetación y circuitos de agua). En cuanto a la organización de los stands el 51% de los jóvenes entre las edades de 20 a 25 años prefieren que los espacios se organicen por regiones (costa, sierra y selva), el 33% de encuestados entre las edades de 26 a 30 años prefiere que se separen platos dulces de los salados y del 16% la mayoría son adultos de 42 a 45 años son los que prefieren separarlos por entradas, plato de fondo y postres. Esta necesidad lo estudia el Arq. Vargas (1991) donde explica que la necesidad de un espacio siempre estuvo presente, pero variaron de acuerdo con el espacio y tiempo, estos son requerimientos internos que poseen cada persona y sociedad. Estas necesidades son la razón principal que impulsa a las personas a desarrollar una actividad. Y esta exigencia, genera la búsqueda de la satisfacción o solución a la demanda de los espacios para habitar.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES



V. CONCLUSIONES

OBJETIVO 1

✚ Se concluye que el tipo de usuarios que asisten a las actividades gastronómicas son niños, jóvenes, adultos, adultos mayores y turistas nacionales e internacionales. También se determinó que el usuario con mayor porcentaje de asistencia a estas actividades son los jóvenes con 30%, seguido de los adultos con 26%, adultos mayores con 20%, los turistas con 17% y los niños con 7%. El perfil del usuario más recurrente, son los jóvenes entre las edades de 20 a 25 años, de los cuales el 55% son mujeres. **OBJETIVO 2**

✚ Se concluyó que las actividades gastronómicas más emblemáticas que se realizan al año en la Provincia de Trujillo son: La Feria de Gustos y Sabores y la Feria Sabe a Perú son la que exponen platillos de las tres regiones, Trujillo Gastronómico, Trujillo pasión por la comida, Festival por el día nacional de la papa, Festival de platos típicos de integración del sector agrario la libertad, Festival por el día mundial de la alimentaria, el Festival del queso, Feria gastronómica, cultural y artesanal en honor a la Virgen de la Paz, son las ferias que se centran más en exponer la cultura trujillana y Feria gastronómica Mega Sabor realizada por fiestas patrias también expone las costumbres culinarias de las tres regiones del país, estas son la más recurrentes y con mayor acogida año tras año. Y su proceso de desarrollo se ejecuta de la misma forma para todas desde el diseño y planeación, ejecución y evaluación del evento.

OBJETIVO 3

✚ Se concluyó que las principales actividades culturales con mayor preferencia para los usuarios al momento de degustar un platillo son la música con 36%, la marinera con 27% y las danzas folclóricas con 25%, ya que son las más representativas en la localidad, las secundarias fueron la danza moderna con 7% y el teatro con 5%.

OBJETIVO 4

- ✚ Se concluye que se aplicarán las tendencias de la biofilia y costumbrista al proyecto; las organizaciones de los stands de exhibición estarán divididos por costa, sierra y selva; los recorridos serán limpios y fluidos con medidas distintas de acuerdo al flujo peatonal y se determinó la preferencia de los usuarios en cuanto a espacios conectados la naturaleza y recreación activa.

- ✚ Se determinó las zonas que habrá dentro del Centro Gastronómico Cultural, son la Zona de difusión, los tipos de ambientes que habrá en esta zona son la biblioteca, sala de exposiciones, restaurantes o cocinas que permitan la participación del usuario y stands de exhibición y degustación; la Zona de formación y aprendizaje está conformada por los talleres culinarios de distintas categorías; la Zona de recreación conformada por recreación pasiva y activa, plazas y patios de comida al aire libre con vista a espectáculos; dentro de la Zona complementaria están los restaurantes temáticos y cafeterías; Zona de espectáculos culturales, Zona administrativa y la Zona de servicios generales.

- ✚ Por último, se concluye que, dentro de la Zona de difusión de la gastronomía, la cocina del chef requiere de las siguientes áreas: cocina caliente, cocina fría, área de repostería, área de cafetería, área de economato, área de recibo, cuarto frio, cava, legumbrera, áreas de lavado, áreas de servido y comedor del personal, tomando en cuenta las cualidades que tiene cada área, para que los procesos recepción de insumos, servido, recojo y eliminación de residuos se pueda desarrollar adecuadamente.

V. RECOMENDACIONES

OBJETIVO 1

- ✚ Se recomienda para los niños dentro de la zona de recreación, generar un espacio con juegos de acuerdo a su antropometría, para los jóvenes, adultos y adultos mayores crear espacios de reuniones al aire libre, canchas deportivas. Y para los turistas, implementar espacios ligados a nuestra cultura Moche y Chimú.

OBJETIVO 2

- ✚ Se recomienda implementar una explanada a triple altura techada y semi techada (virtuales) con stands acondicionados con los implementos y mobiliarios adecuados para la exposición y venta de platos típicos.
- ✚ Se recomienda que dentro de la zona administrativa se creen ambientes dirigidos al diseño, planeación, ejecución y evaluación de las ferias gastronómicas, así como de las demás exhibiciones que se darán dentro del proyecto.

OBJETIVO 3

- ✚ Se recomienda hacer una explanada cuya ubicación sea céntrica, debe ser amplia debido al número de danzantes que se presentan y a los instrumentos requeridos por los músicos. Su altura debe ser de 1 m. para que los espectáculos sean apreciados con mayor prioridad por los comensales.
- ✚ Se recomienda generar ambientes cerrados de ensayo con doble altura, tiene que tener ventilación cruzada para evitar los malos olores generados por el sudor. También hacer camerinos + ss.hh y se debe priorizar una entrada diferente estos artistas.

OBJETIVO 4

- ✚ Se recomienda usar materiales naturales como piedra y madera, aplicar texturas representativas de la cultura Chimú y Mochica; la ubicación de los stands estarán en

tres puntos distintos que ayude al recorrido fluido de los usuarios, estos recorridos se harán a través de rampas y escaleras generando desniveles y dinamismo dentro del Centro.

- ✚ Se recomienda una adecuada zonificación donde se separe la zona de servicios generales de las otras zonas, aislar la zona formación y aprendizaje de la zona de recreación por el ruido. Generar entradas y circulaciones diferenciadas para los usuarios visitantes y para los usuarios que estarán dentro del Centro para evitar cruces.

- ✚ Se recomienda que la zona administrativa está cerca del ingreso principal para evitar que los usuarios recorran todo el recinto. Cada zona debe tener conexión directa con la naturaleza.

- ✚ Se recomienda que las cocinas estén bien equipadas y cada área debe estar acondicionada según lo requiera.

- ✚ Se recomienda separar por tipos los almacenes, húmedos y secos, evitar relacionar los vestidores con otras zonas para evitar los malos olores.

- ✚ Se recomienda relacionar directamente el área de servido de alimentos con el área de distribución para facilitar el trabajo.

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Tabla 25

Matriz de Consistencia

OBJETIVO N° 1	PREGUNTA	CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
<p>CUANTIFICAR EL TIPO, CANTIDAD Y PERFIL DE LOS USUARIOS QUE CONCURREN A LAS ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS</p>	<p>¿Cuáles son los tipos de usuarios, cantidad y perfil de los usuarios que más concurren las actividades gastronómicas?</p>	<p>-Se concluye que el tipo de usuarios que asisten a las actividades gastronómicas son niños, jóvenes, adultos, adultos mayores y turistas nacionales e internacionales. También se determinó que el usuario con mayor porcentaje de asistencia a estas actividades son los jóvenes con 30%, seguido de los adultos con 26%, adultos mayores con 20%, los turistas con 17% y los niños con 7%. El perfil del usuario más recurrente, son los jóvenes entre las edades de 20 a 25 años, de los cuales el 55% son mujeres.</p>	<p>- Se recomienda para los niños dentro de la zona de recreación, generar un espacio con juegos de acuerdo a su antropometría, para los jóvenes, adultos y adultos mayores crear espacios de reuniones, una zona de picnic y una losa deportiva para su recreación. Y para los turistas, generar espacios abiertos y techados donde se les muestre la difusión de nuestra cultura gastronómica y se les permita participar.</p>
OBJETIVO N° 2	PREGUNTA	CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
<p>DETERMINAR LAS PRINCIPALES ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS QUE SE REALIZAN AL</p>	<p>¿Cuáles son las principales actividades gastronómicas que se realizan al año?</p>	<p>- Se concluyó que las actividades gastronómicas más emblemáticas que se realizan al año en la Provincia de Trujillo son: La Feria de Gustos y Sabores y la Feria Sabe a Perú son la que exponen platillos de las tres regiones, Trujillo Gastronómico, Trujillo pasión por la comida, Festival por el día nacional de la papa, Festival de platos típicos de integración del sector agrario la</p>	<p>- Se recomienda implementar una explanada a triple altura techada y semi techada (virtuales) con stands acondicionados con los implementos y mobiliarios adecuados para la exposición y venta de platos típicos.</p>

<p>AÑO EN LA PROVINCIA DE TRUJILLO Y SU PROCESO DE DESARROLLO</p>	<p>¿Cuál es el proceso de desarrollo de las ferias gastronómicas?</p>	<p>libertad, Festival por el día mundial de la alimentaria, el Festival del queso, Feria gastronómica, cultural y artesanal en honor a la Virgen de la Paz, son las ferias que se centran más en exponer la cultura trujillana y Feria gastronómica Mega Sabor realizada por fiestas patrias también expone las costumbres culinarias de las tres regiones del país, estas son la más recurrentes y con mayor acogida año tras año. Y su proceso de desarrollo se ejecuta de la misma forma para todas desde el diseño y planeación, ejecución y evaluación del evento.</p>	<p>- Se recomienda que dentro de la zona administrativa se creen ambientes dirigidos al diseño, planeación, ejecución y evaluación de las ferias gastronómicas, así como de las demás exhibiciones que se darán dentro del proyecto.</p>
<p>OBJETIVO N° 3</p>	<p>PREGUNTA</p>	<p>CONCLUSIONES</p>	<p>RECOMENDACIONES</p>
<p>DETERMINAR LAS ACTIVIDADES CULTURALES DE MAYOR AGRADO VISUAL PARA LOS USUARIOS AL MOMENTO DE DEGUSTAR UN PLATILLO.</p>	<p>¿Cuáles son las actividades culturales de mayor agrado visual para los usuarios al momento de degustar un platillo?</p>	<p>- Se concluyó que las principales actividades culturales con mayor preferencia para los usuarios al momento de degustar un platillo son la música con 36%, la marinera con 27% y las danzas folclóricas con 25%, ya que son las más representativas en la localidad, las secundarias fueron la danza moderna con 7% y el teatro con 5%.</p>	<p>- Se recomienda hacer una explanada cuya ubicación sea céntrica, debe ser amplia debido al número de danzantes que se presentan y a los instrumentos requeridos por los músicos. Su altura debe ser de 1 m. para que el espectáculo pueda ser apreciado por los comensales. - Se recomienda hacer camerinos + ss.hh y se debe priorizar una entrada diferente estos artistas.</p>

OBJETIVO N° 4	PREGUNTA	CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
<p>IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS FÍSICO ESPACIAL PARA EL DESARROLLO DE LA PROPUESTA DE UN CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL.</p>	<p>¿Cuáles son los requerimientos físico espacial para el desarrollo de la propuesta de un centro gastronómico cultural?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Se concluye que se aplicarán las tendencias de la biofilia y costumbrista al proyecto; las organizaciones de los stands de exhibición estarán divididos por costa, sierra y selva; los recorridos serán limpios y fluidos con medidas distintas de acuerdo al flujo peatonal y se determinó la preferencia de los usuarios en cuanto a espacios conectados la naturaleza y recreación activa. - Se determinó las zonas que habrá dentro del Centro Gastronómico Cultural, son la Zona de difusión, los tipos de ambientes que habrá en esta zona son la biblioteca, sala de exposiciones, restaurantes o cocinas que permitan la participación del usuario y stands de exhibición y degustación; la Zona de formación y aprendizaje está conformada por los talleres culinarios de distintas categorías; la Zona de recreación conformada por recreación pasiva y activa, plazas y patios de comida al aire libre con vista a espectáculos; dentro de la Zona complementaria están los restaurantes temáticos y cafeterías; Zona de espectáculos culturales, Zona administrativa y la Zona de servicios generales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda usar materiales naturales como piedra y madera, aplicar texturas representativas de la cultura Chimú y Mochica en los recorridos de mayor afluencia; la ubicación de los stands estarán en tres puntos distintos que ayude al recorrido fluido de los usuarios, estos recorridos se harán a través de rampas y escaleras generando desniveles y dinamismo dentro del Centro. - Se recomienda zonificar el proyecto teniendo en cuenta determinantes como, ruido, vientos, iluminación, alturas de edificación, etc. Generar entradas y circulaciones diferenciadas para los usuarios visitantes y para los usuarios que estarán dentro del Centro para evitar cruces. - Se recomienda colocar la zona de talleres educativos alejado del ruido

		<p>- Por último, se concluye que, dentro de la Zona de difusión de la gastronomía, la cocina del chef requiere de las siguientes áreas: cocina caliente, cocina fría, área de repostería, área de cafetería, área de economato, área de recibo, cuarto frío, cava, legumbreira, áreas de lavado, áreas de servido y comedor del personal, tomando en cuenta las cualidades que tiene cada área, para que los procesos recepción de insumos, servido, recojo y eliminación de residuos se pueda desarrollar adecuadamente.</p>	<p>que se genera en la zona de recreación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda que las cocinas estén bien equipadas y cada área debe estar acondicionada según lo requiera. - Se recomienda separar por tipos los almacenes, húmedos y secos, evitar relacionar los vestidores con otras zonas para evitar los malos olores. - Se recomienda relacionar directamente el área de servido de alimentos con el área de distribución para facilitar el trabajo.
--	--	---	---

Fuente: Elaborado a partir de los resultados obtenidos en las encuestas realizadas a la población de la Provincia de Trujillo

Elaboración: Propia

CAPÍTULO VI
CONDICIONES DE COHERENCIA ENTRE LA
INVESTIGACIÓN Y EL PROYECTO DE FIN
DE CARRERA



VI. CONDICIONES DE COHERENCIA ENTRE LA INVESTIGACIÓN Y EL PROYECTO DE FIN DE CARRERA

6.1 Definición de los usuarios: síntesis de las necesidades sociales

USUARIO EXTERNO

- **Público general**
 - Son las personas que van a participar en las zonas públicas del centro como los espacios recreativos y las zonas de difusión donde podrán elegir entre ser espectadores o participar de algunos preparados de platos; aquí se encuentran los niños, jóvenes, adultos y adulto mayor que deseen conocer, degustar y disfrutar de la gastronomía peruana.
- **Turistas**
 - Según el presidente de la Asociación Peruana de Agencias de Viajes y Turismo (APAVIT), los turistas como visitantes se dividen en dos grupos; primero está el turista gourmet, que son los experimentados degustadores y pueden gastar grandes cantidades de dinero, el promedio de su edad es de 45 años a más; y el segundo grupo es el turista interesado, pertenecen a un grupo más joven, pueden ser estudiantes o personas interesadas en conocer, probar o aprender.
- **Promotores y auspiciadores (Fuente: VARGAS 2010)**
 - **Auspiciadores**, son 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**: estará relacionado 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**: Tendrá un lugar para poder exponer sus productos, difundir su historia y cómo lo obtienen. Además, tendrán relación directa con el abastecimiento del complejo 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.
- **Entidades Públicas (Fuente: VARGAS 2010)**
Son entidades que apoyan la difusión de la gastronomía:
 - **Asociación Peruana de la Gastronomía – APEGA**
Entidad encargada de las escuelas e instituciones de la gastronomía, está conformado por un representante que participa en el comité siendo el nexo entre la entidad y la institución.
 - **Ministerio de Agricultura**
Entidad encargada del sector agrario de la nación, está conformado por un representante que participa en el comité siendo el nexo entre la entidad y la institución.
 - **Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR**
Entidad encargada la política de comercio exterior y turismo de nuestra nación, está conformado por un representante que participa en el comité siendo el nexo entre la entidad y la institución.
 - **Ministerio de Cultura**
Entidad encargada de todos los aspectos culturales de nuestra nación, está conformado por un representante que participa en el comité siendo el nexo entre la entidad y la institución.

USUARIO INTERNO

- **Docente Teórico**
 - Son profesionales actualizados encargados de orientar y formar a los alumnos en las aulas teóricas, espacios donde no se requiera de equipamiento gastronómico para llevarse a cabo. La enseñanza puede partir desde la historia de la gastronomía, temas sobre los tipos de alimentos, nutrición, insumos a usar entre otros, esto de acuerdo al tipo de taller culinario que haya elegido el alumno.
- **Docente de Gastronomía**

- Será el encargado de dirigir las aulas experimentales y demostrativas, es el que enseñara a los alumnos los distintos procedimientos para el preparado de los platos según la especialidad que tenga el taller. Como invitados se puede incluir a Chefs reconocidos para la enseñanza gastronómica en los talleres o para brindar conferencias que ayude a los alumnos a estar actualizados.
- **Alumnos**
 - Son los que básicamente harán uso de las aulas teóricas, aulas prácticas de distinta tipología y las aulas demostrativas. Ellos podrán trasladarse por las instalaciones del Centro Gastronómico, participar de las actividades de recreación y difusión como recibir charlas o conferencias en la sala de exposiciones, hacer uso permanente de la biblioteca para realizar sus trabajos o investigaciones. Según su disponibilidad de tiempo podrán elegir entre llevar clases en la mañana o en la tarde.
 - El perfil de un alumno en la rama de gastronomía, es activo, ya que se encuentra en constante acción o movimiento ya sea de manera visual, practica o manual, estas cualidades a lo largo de su estudio permiten al alumno estar en constante búsqueda de información para poder actualizarse en cuanto a gastronomía se refiera.
- **Personal administrativo y servicios**
 - **Administrativo**, son los encargados de ver el funcionamiento del Centro Gastronómico, ellos ven los insumos requeridos por cada área, ya sea de enseñanza, recreativa o publica, se encargarán de coordinar con las empresas necesarias para poder conseguir lo que necesita el Centro.
 - **Servicios**, son personas designados para el apoyo y soporte den Centro, por una parte, esta servicio y mantenimiento para la limpieza, por otra está el sistema de vigilancia encargado de velar por la seguridad del usuario y controlar todos los productos o insumos que ingresen.

DEMANDA DEL PROYECTO

Tabla 26

Censo de Turistas en Trujillo

N° de visitas al año	Turistas nacionales y extranjeros = 100% (72,024 personas aprox.)	
N° de visitas al mes	ENERO = 11% (7,922 personas)	JULIO = 9% (6,482 personas)
	FEBRERO = 8% (5,761 personas)	AGOSTO = 4% (2,880 personas)
	MARZO = 8% (5,761 personas)	SEPTIEMBRE = 11% (7,922 personas)
	ABRIL = 7% (5,041 personas)	OCTUBRE = 10% (7,202 personas)
	MAYO = 9% (6,482 personas)	NOVIEMBRE = 8% (5,761 personas)
	JUNIO = 5% (3,601 personas)	DICIEMBRE = 10% (7,202 personas)

Promedio de visitas al mes 8% = 5,761 personas aprox.

Fuente: INEI Censo hecho en el 2015

Se tomó la población de la provincia de Trujillo que es de 957 010 habitantes (Según la INEI 2015) para obtener la demanda del proyecto.

Tabla 27

Demanda de la población que asistirá al Centro gastronómico

	% de la población que asistirá	% frecuencia de asistencia al mes
Trujillo	27% jóvenes = 258,392 personas	17% al mes = 43,926 personas
	22% adultos = 210,542 personas	12% al mes = 25,265 personas
	15% adulto mayor = 143,551 personas	9% al mes = 12,919 personas
	DEMANDA	Turistas 8 % al mes = 5,761 personas 46% al mes = 87,871 personas

Fuente: Tabla elaborada a base de los resultados obtenidos en la investigación

Elaboración: Propia

El 46% aprox. de la población de Trujillo asistirán al Centro Gastronómico cultural que equivale a 87,871 personas al mes y diario asistirían 2,834 personas aprox.

Se organizó a la población que asistirá al Centro según su participación en las actividades:

- ✚ Personas que prefieren participar de los talleres (26%) = 736 personas
- ✚ Personas que prefieren participar de la difusión gastronómica (60%) = 1,700 personas
- ✚ Actividades recreativas (14%)= 396 personas

Según la investigación realizada (encuesta) estos son los talleres a aplicarse: Taller de repostería, platos criollos, internacionales, marinos y vegetarianos. Estos talleres se llevarán a cabo en dos turnos (mañana y tarde) por lo que el 30% de la población que equivale a 850 personas que lo usaran se dividirá en dos.

Tabla 28

Demanda de la población que asistirá al Centro gastronómico

Talleres Prácticos		N° de personas	N° de talleres
Taller de repostería	27%	99 personas	5 talleres
Taller de platos criollos	40%	147 personas	7 talleres
Taller de platos internacionales	8%	29 personas	1 talleres
Taller de platos marinos	19%	69 personas	3 talleres
Taller de platos vegetarianos	6%	22 personas	1 taller

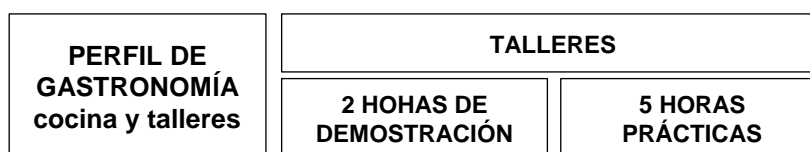
Fuente: Tabla elaborada a base de los resultados obtenidos por las encuestas y al MINEDU

Elaboración: Propia

Además, se considera como referencia el sistema de enseñanza del perfil de la Gastronomía, de acuerdo a lo visto en el MINEDU y otros proyectos referenciales.

1 HORA TEÓRICA A LA SEMANA

FUENTE: LEY N°29394 MINEDU (2013)



FUENTE: USIL (2013) /LCB (2013) /UPC (2013)

Por lo que se tomará en cuenta Aulas teóricas y Aulas demostrativas para una mejor enseñanza.

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 y a referencias de los análisis de casos.

Fuente: UPC 2014

AULA TEORÍA O DE APRENDIZAJE

- ✚ Índice de ocupación por alumno: 1.20 m²
- ✚ Altura mínima: 2.50 m
- ✚ Capacidad máxima: 40 alumnos
- ✚ Área: 70 m²
- ✚ Mobiliarios: pizarra, carpetas, sillas y escritorio

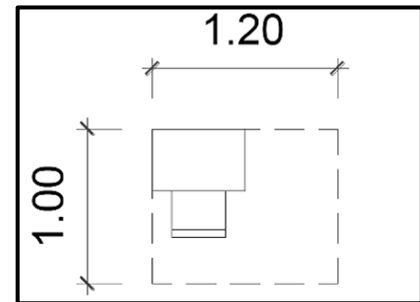


Figura 6. Índice de ocupación por alumno.

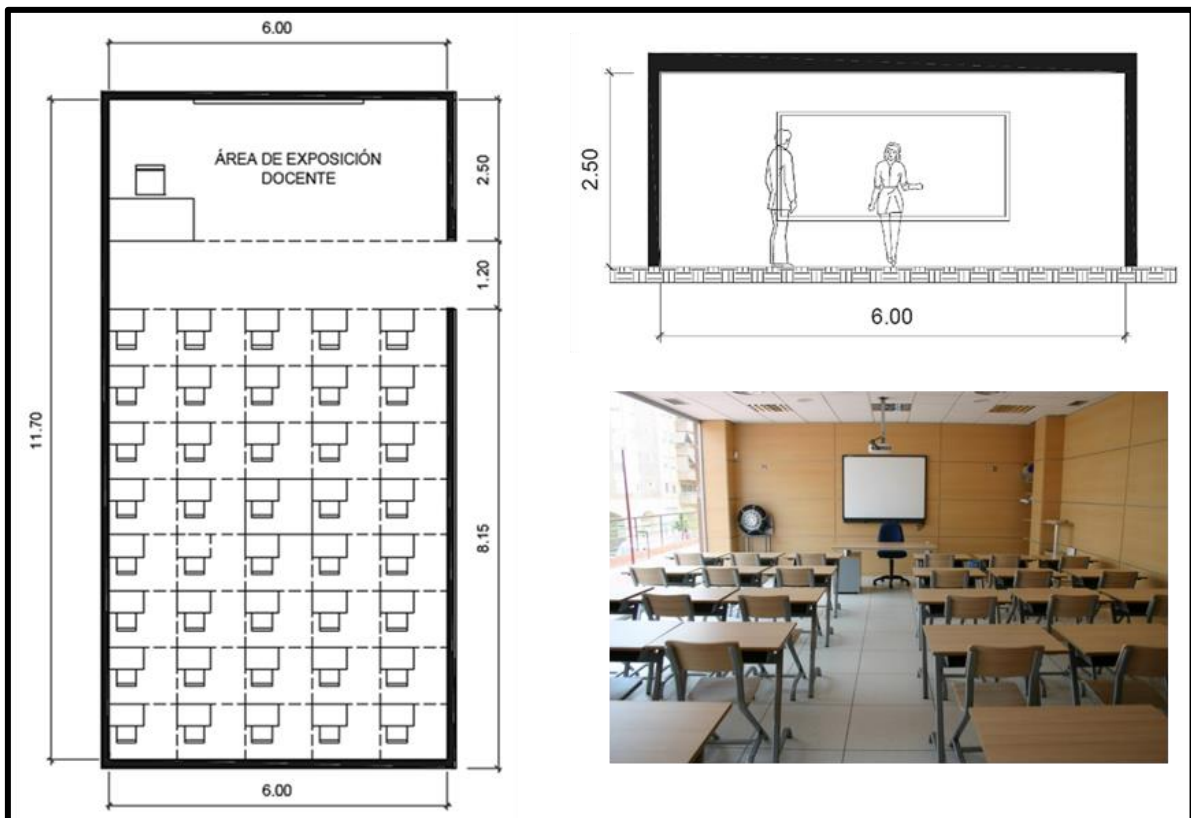


Figura 7. Modelo de aula teórica con capacidad para 40 alumnos

Fuente: UPC2014

AULA DEMOSTRATIVA

- ✚ Índice de ocupación por alumno: 1.20 m²
- ✚ Altura mínima: 2.50 m
- ✚ Capacidad máxima: 40 alumnos
- ✚ Área: 116 m²
- ✚ Mobiliarios: Asientos fijos, mobiliarios fijos/ mesa de trabajo, equipamiento de cocina

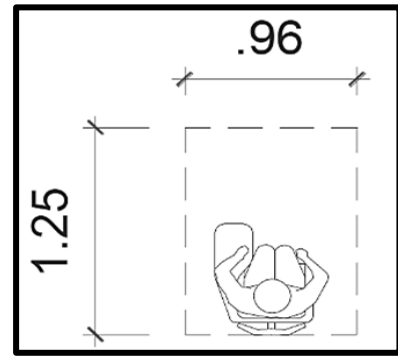


Figura 8. Índice de ocupación por alumno.

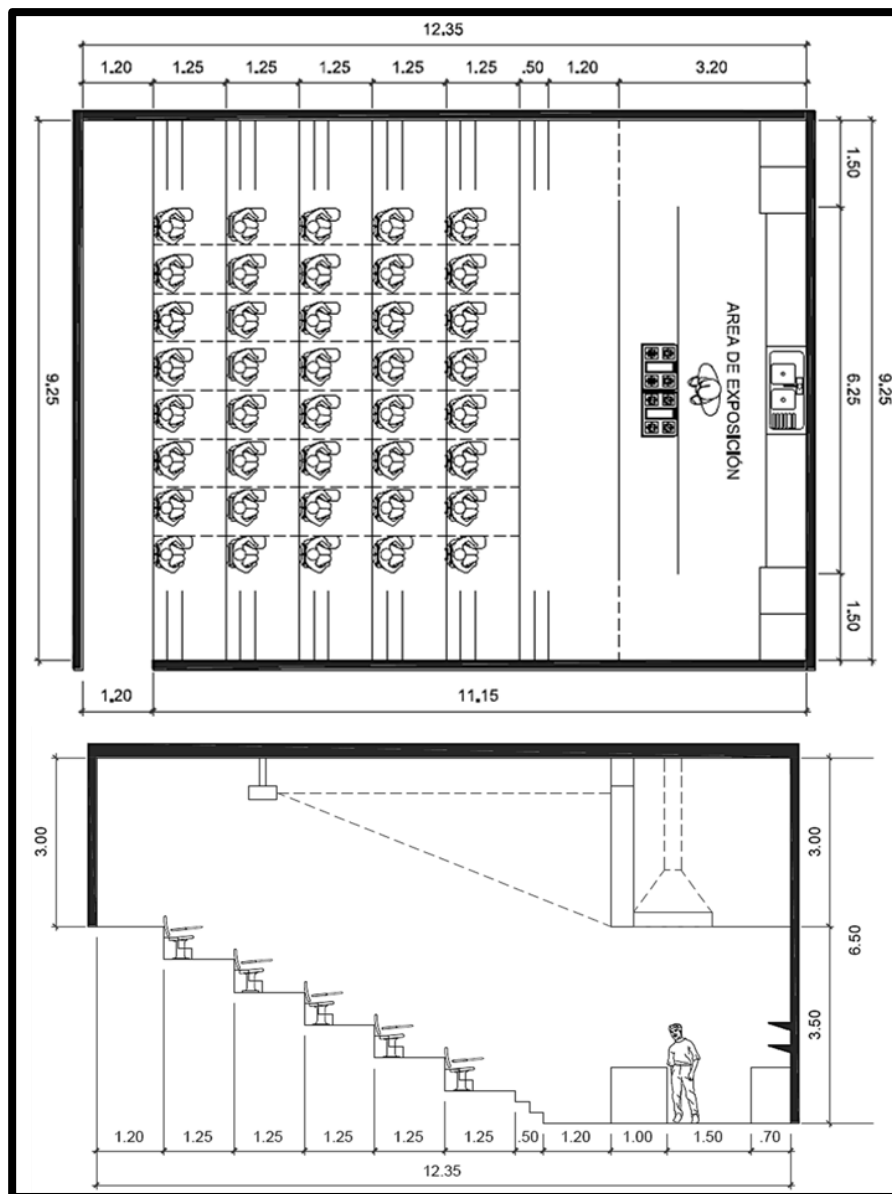


Figura 9. Modelo de aula demostrativa con capacidad para 20 alumnos

Fuente: UPC2014

AULA PRACTICA O DE ELABORACIÓN

- Índice de ocupación por alumno: 5.00 m²
- Altura mínima: 2.50 m
- Capacidad máxima: 20 alumnos
- Área: 125 m²
- Mobiliarios: mobiliarios fijos/ mesa de trabajo, equipamiento de cocina

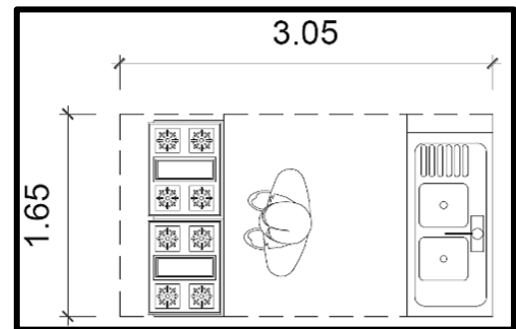


Figura 10. Índice de ocupación por alumno.

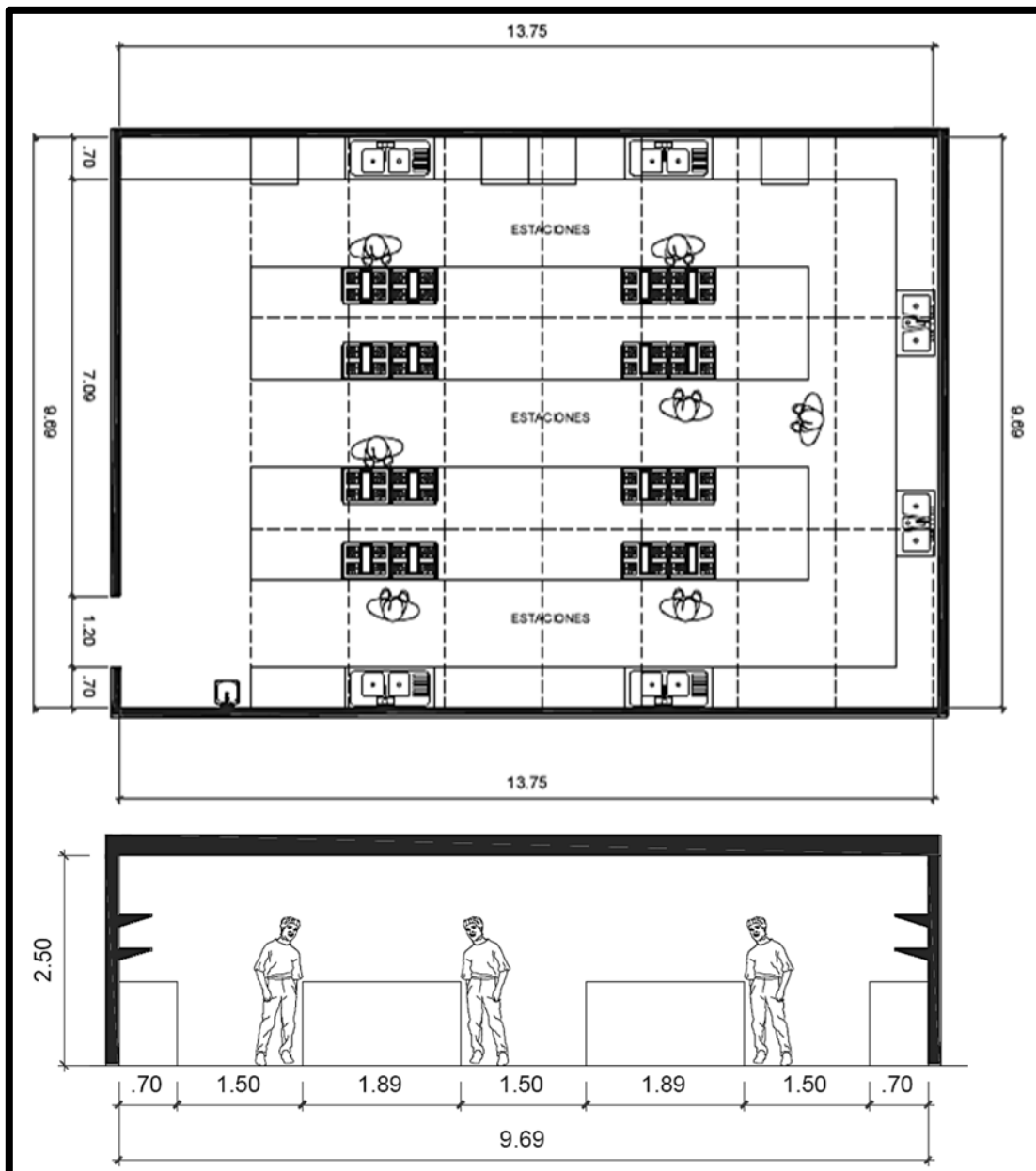


Figura 11. Modelo de aula práctica con capacidad para 20 alumnos

Fuente: UPC2014

TALLER DE PANADERIA Y PASTELERIA/MATERIAPRIMA

- Índice de ocupación por alumno: 5.00 m²
- Altura mínima: 2.50 m
- Capacidad máxima: 20 alumnos
- Área: 140 a 150 m²
- Mobiliarios: fijo/ mesa de trabajo, equipamiento de cocina

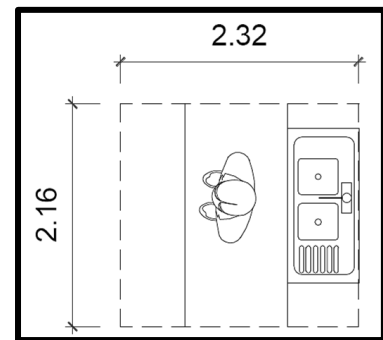


Figura 12. Índice de ocupación por alumno.

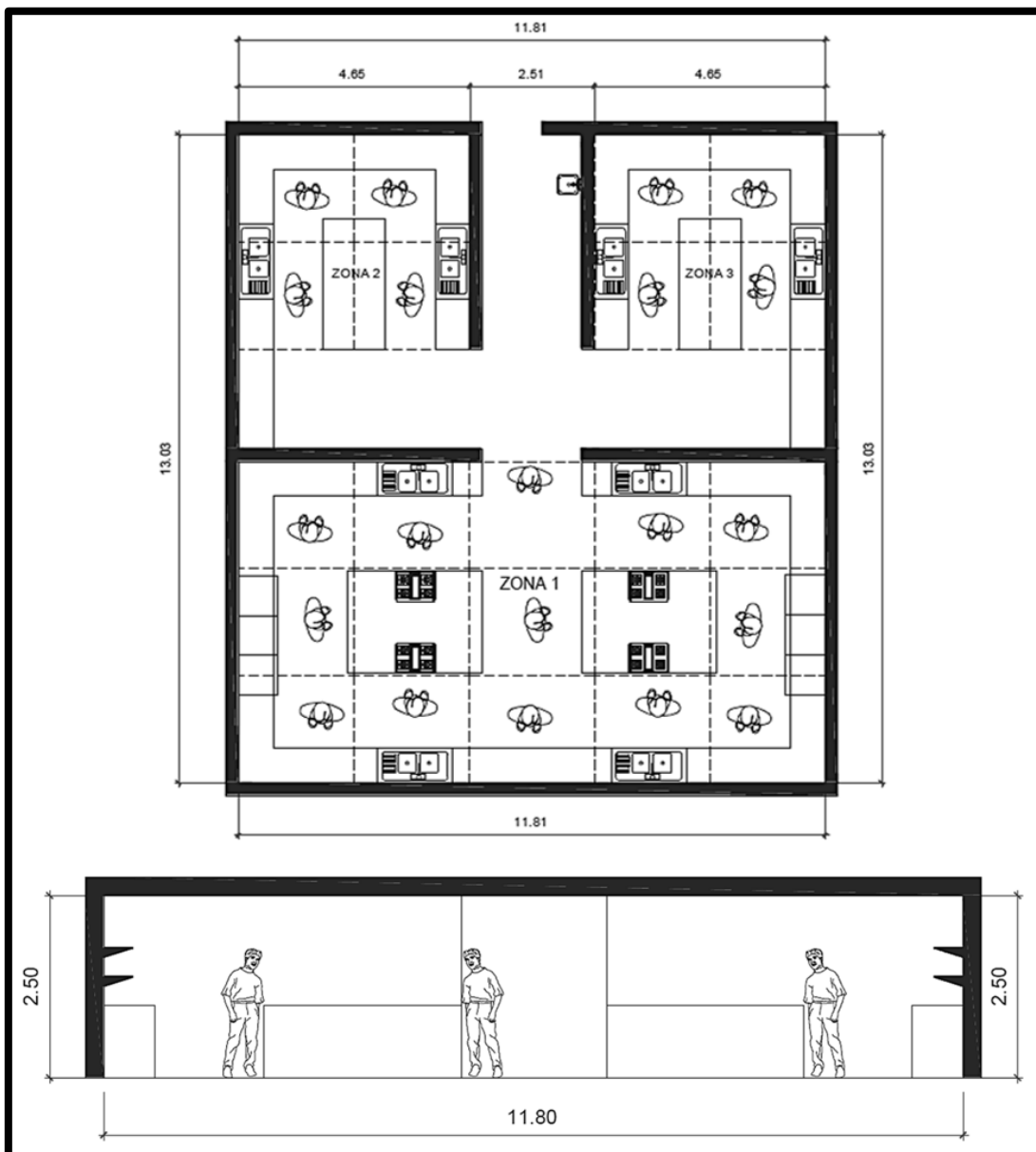


Figura 13. Modelo de taller de panadería y pastelería con capacidad para 20 alumnos

Fuente: UPC2014

LABORATORIO

- ✚ Índice de ocupación por alumno: 2.50 m²
- ✚ Altura mínima: 2.50 m
- ✚ Capacidad máxima: 20 alumnos
- ✚ Área: 90 m²
- ✚ Mobiliarios: fijo/ mesa de trabajo, Mobiliario Fijo/Islands de Trabajo, Lavabos, Gabinetes y Mobiliario Fijo, Campana de Extracción, Bancas equipamiento de cocina

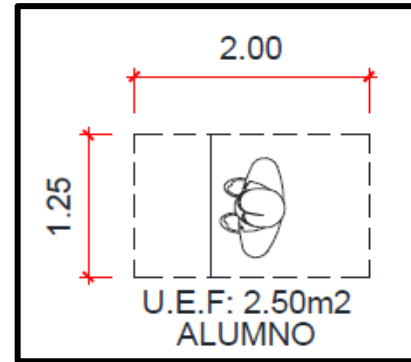


Figura 14. Índice de ocupación por alumno.

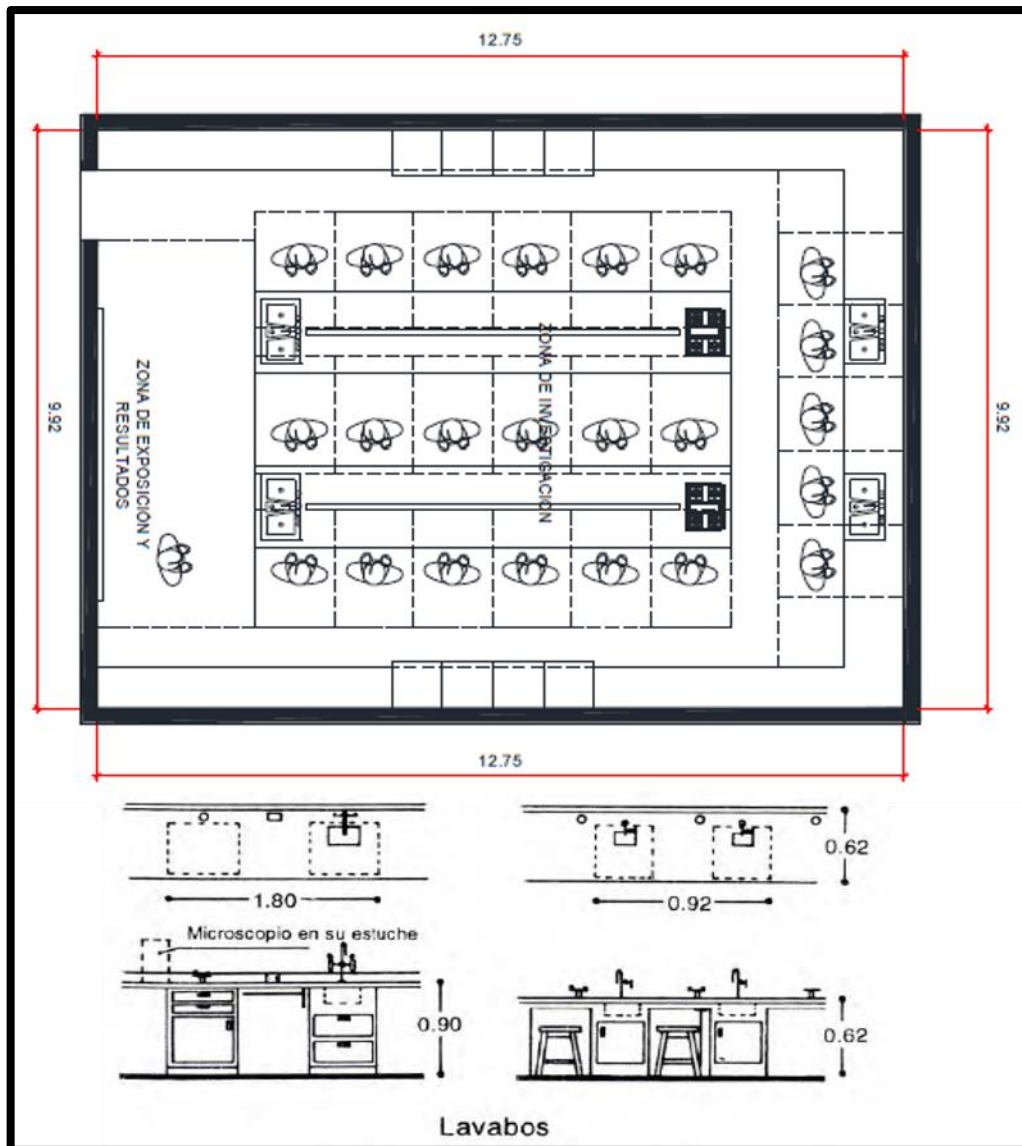


Figura 15. Modelo de laboratorio con capacidad de 20 alumnos.

Fuente: UPC2014

6.2 Coherencia entre las Necesidades Sociales y la Programación Urbano Arquitectónica

Tabla 29

Programación arquitectónica

PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA								
ZONAS	AMBIENTE	N° AMB	ACTIVIDAD	MOBILIARIO	USUARIO	N° DE U.	ÁREA PARCIAL	ÁREA TOTAL
ZONA DE FORMACIÓN	Aulas teóricas	5	Aprender sobre gastronomía	(1) pizarra, (40) carpetas, (41) sillas y (1) escritorio	Alumnos/ Docente	41	70.00 m2	4527.00 + 30% 5885.1
	Aulas practicas	15	Desarrollar aprendizajes prácticos	mobiliarios fijo/ mesa de trabajo, equipamiento de cocina	Alumnos/ Docente	21	125.00 m2	
	Aulas de demostración	5	Aprender sobre cocina a través de los sentidos	Asientos fijos, mobiliarios fijos/ mesa de trabajo, equipamiento de cocina	Alumnos/ Docente	21	116.00 m2	
	Laboratorios	2	Realizar investigaciones referente a los alimentos	mobiliarios fijo/ mesa de trabajo, equipamiento de cocina	Alumnos / Docente	21	116.00 m2	
	Huertos	5	Donde aprenderán a producir	Herramientas de trabajo	Alumnos/ docente	21	200 m2	
	Taller de repostería y pastelería	6	Desarrollar aprendizajes prácticos	fijo/ mesa de trabajo, equipamiento de cocina	Alumnos/ Docente	21	150.00 m2	
	Vestidores+ baños mujeres	1	Cambio de ropa y satisfacer las necesidades de SS.HH	(7) Inodoros, (7) lavamanos, (2) secadora, (7) papeleras.	Alumnos/ Docentes	425	40.00 m2	

	Vestidores + baños hombres	1	Cambio de ropa y satisfacer las necesidades de SS.HH	(7) Inodoros, (7) lavamanos, (7) urinarios, (2) secadora, (7) papeleras.	Alumnos/ Docentes	425	40.00 m2			
	Hall	1	Lugar de recibimiento a las personas que ingresan	(3) Sofás	Alumnos/ Docentes	-	100.00 m2			
	Bodega	26	Almacenamiento de alimentos	Estantes metálicos inoxidables	Alumnos/ Docentes	2	8.00 m2			
	Biblioteca	Sala de computo	1	Buscar información, estudio	Computadoras, carpetas y sillas	Personal encargado/ Visitantes	32		90.00 m2	
		Sala de lectura	1	Lugar de estudio	Mesas y sillas	Visitantes	138		270 m2	
		Mostrador para préstamos y devoluciones	1	Atención al publico	(1) mostrador, (2) sillas	Personal e. / Visitantes	2		4.00 m2	
		Bodega de libros	1	Lugar para guardar los libros	Estantes	Personal encargado	2		30.00 m2	
		Sanitarios de hombres y mujer	2	Satisfacer las necesidades de SS.HH	(3) Inodoros, (3) lavamanos, (3) urinarios, (1) secadora, (3) papeleras.	Visitantes	174		20.00 m2	
	ZONA DE DIFUSIÓN	Plaza central	1	Lugar de reuniones	Bancas fijas	Visitantes			800.00 m2	5,150.00 + 30% 6,695.00
		Stand de exposición y exhibición	30	Exposición y degustación de los platos típicos	Cocineta, mesa y silla	Vendedores/ Visitantes			15.00 m2	
Área de música y orquesta		1	Difusión cultural	Tarima metálica	Músicos y danzantes		40.00 m2			

	Camerinos para músicos con sanitarios	2	Cambio de ropa y satisfacer las necesidades de SS.HH	(2) Inodoros, (2) lavamanos, (2) urinarios, (2) secadora, (2) papeleras.	Músicos y danzantes		10 m2	
	Restaurante	1	Satisfacer el gusto del público	Mesas y sillas	Visitantes		600.00 m2	
	Patio de comidas	1	Espacio destinado a la degustación de alimentos	Mesas y comidas	Visitantes		3000 m2	
	S.U.M	1	Difusión de la gastronomía	Estrado, sillas	Visitantes/ Expositores		240 m2	
ZONA DE ADMINISTRACIÓN	Sala de espera	1	Esperar para la atención	(4) sillas	Visitantes	4	6.00 m2	125.40 +30% 163.02
	Recepción secretarial	1	Atención al público y recepción de archivos	(1) mesa de trabajo, (1) silla, (1) archivero	Secretaria/ visitantes	2	8.00 m2	
	Administración	1	Administrar y supervisar el buen funcionamiento del centro.	(1) escritorio, (2) silla, (1) archivero	Administrador / Visitantes	3	25.00 m2	
	Sala de juntas	1	Reunirse, proponer mejoras y dialogar	(1) escritorio, (8) sillas, (1) archivero, SS.HH (1) inodoro, (1) lavatorio	Personal administrativo	8	30.00 m2	
	Archivo	1	Archivar todos los documentos	(3) Archivadores metálicos	Personal administrativo	1	15.00 m2	
	Coordinador de eventos	1	Encargado de programar los eventos a realizarse	(1) escritorio, (1) silla, (1) archivero	Personal administrativo	2	15.00 m2	
	Coordinador de exposiciones	1	Encargado de programar de tipo de exposiciones a realizarse	(1) escritorio, (1) silla, (1) archivero	Personal administrativo	2	15.00 m2	

	Sanitarios hombres	1	Satisfacer las necesidades de SS.HH	(1) Inodoros, (1) lavamanos, (1) urinarios, (1) secadora, (1) papeleras.	Personal administrativo	8	3.70 m2	
	Sanitarios mujeres	1	Satisfacer las necesidades de SS.HH	(1) Inodoros, (1) lavamanos, (1) secadora, (1) papeleras.	Personal administrativo	8	3.70 m2	
	Cuarto de aseo	1	Área donde se almacena los artículos de limpieza de la zona	Depósitos, Repisas metálicas	Personal de limpieza	1	4.00 m2	
Z. RECREATIVA PASIVA	Plaza	1	Estudio, reunión, recrearse	Sillas, mesas al aire libre	Alumnos	425	1000 m2	
ZONA DE RECREACIÓN ACTIVA	Losa deportiva	1	Recrearse	(2) Arcos, bancas fijas	Visitantes	670	640.00 m2	1,650.00 +30% 2,145.00
	Juegos para niños	1	Recrearse	Juegos fijos	Visitantes	40	250.00 m2	
	Sanitarios hombres	1	Satisfacer las necesidades de SS.HH	(6) Inodoros, (6) lavamanos, (6) urinarios, (1) secadora, (6) papeleras.	Visitantes	709	60 m2	
	Sanitarios mujeres	1	Satisfacer las necesidades de SS.HH	(6) Inodoros, (6) lavamanos, (1) secadora, (6) papeleras.	Visitantes	709	60 m2	
ZONA DE CONTROL	Control	1	Área de supervisar todo lo que ingrese a la zona	Escritorio y monitores de seguridad	Personal encargado	2	4.00 m2	949.00 +30%

	Área de carga y descarga	1	Área donde los vehículos descargan las cosas	Anden	Personal encargado	3	490.00 m2	1,233.70
	Control de calidad y exhibición de alimentos	1	Área encargada de verificar el estado de los alimentos.	Mesas	Personal encargado	2	14.00 m2	
	Cámara frigorífica	1	Lugar donde se almacenan los alimentos a temperaturas bajas.	Estantes inoxidable y neveras	Personal de limpieza	4	25.00 m2	
	Almacenes o despensas	2	Lugar donde se almacenan los productos a temperatura ambiente	Estantes inoxidable	Personal encargado	4	100.00 m2	
	Cuarto de maquinas	1	Área de máquinas de control de electricidad	Generadores y tableros eléctricos	Personal encargado	2	20.00 m2	
	Cuarto de basura	1	Sector donde se almacena los desechos en contenedores	Contenedores clasificados.	Personal de limpieza	2	30.00 m2	
	Vestidores + baños	2	Satisfacer las necesidades de SS.HH	(2) Inodoros, (2) lavamanos, (2) urinarios, (2) secadora, (2) papeleras.	Personal de limpieza	32	18.00 m2	
	Mantenimiento	cuarto de aseo	1	Lugar donde se almacena productos de limpieza de la zona.	Estantes de madera	Personal de limpieza	1	
taller de carpintería		1	Reparaciones a los mobiliarios dañados.	Estantes, mesas de trabajo	Personal encargado	3	56.00 m2	

		almacén general	1	Lugar donde se almacenan cosas de dicha zona.	Estantes metálicos	Personal de limpieza	3	70.00 m2	
		bodega de herramientas	1	Cuarto donde se guardan las herramientas.	Estantes	Personal de limpieza	1	6.00 m2	
ZONA EXTERIOR	Acceso	jardines		Áreas donde estará la vegetación					1,244 +30%
		caseta de vigilancia	1	Controlar el ingreso del personal y de los visitantes		Personal encargado	2	4.00 m2	
	Acceso de vehículos	estacionamiento para público general	200	Estacionar vehículos de los visitantes, descargar personas	Señalización , vehículos	Visitantes	2834	13.00 m2	
		estacionamiento para personal administrativo	10	Estacionar vehículos del personal administrativo	Señalización , vehículos	Personal Administrativo	40	13.00 m2	
		Control de ingreso vehicular	2	Controlar el ingreso de autos del personal y de los visitantes		Personal encargado	2	4.00 m2	

Fuente: Tabla elaborada a base del Reglamento Nacional de Edificaciones.

Elaboración: Propia

6.3 Condición de coherencia: Conclusiones y Conceptualización de la Propuesta

Concepto: Es un lugar destinado a mantener actividades y enseñanzas que promuevan la cultura culinaria entre sus habitantes.

Lluvia de ideas:

- Difusión de nuestra cultura
- Aprendizaje dinámico
- Exposición y Exhibición de platos

Conceptualización:

“DIFUSIÓN DE NUESTRA IDENTIDAD CULINARIA ATRAVES DE UNA COMPOSICIÓN DINAMICA CULTURAL QUE PERMITA A LA SOCIEDAD APRENDER SOBRE NUESTRAS TRADICIONES”.

“En la gastronomía es muy común el uso de la olla de barro ya que la consideran imprescindible por el sabor especial que les da a los platos”



Figura 16. Conceptualización de la propuesta

Fuente: Propia

IDEAS LLEVADAS A LA ARQUITECTURA

Formas curvas

Espacios de integración

Movimiento a través del crecimiento de los volúmenes

IDEA FUERZA O RECTORA

"COMPOSICIÓN DINÁMICA INTEGRADA MEDIANTE UN EJE LINEAL"

6.4 Área Física de Intervención: terreno/lote, contexto (análisis)

Los parámetros a tener en cuenta para la elección de terrenos serán los siguientes:



Figura 17. Propuestas de terrenos para el proyecto.

Fuente: Google Maps

Tabla 30

Comparación de terrenos

PARÁMETROS	TERRENO I	TERRENO II
UBICACIÓN	Se ubica al norte de Trujillo Cuenta con un área de 22977. 11	Se ubica al sur de Trujillo, en el Distrito de Víctor Larco Herrera. Cuenta con un área de 21639.77
ACCESIBILIDAD	Vías principales Av. España y Av. Sinchi Roca	Vía principal: Av. Fátima y Av. Huamán Vías secundarias: Calle 1 y 2

USO DE SUELO	Está definido como ZRP (Zona de recreación pública) según el plano de Usos de Suelo.	Está definida como OU (Otros usos) lo que es compatible con un Centro Gastronómico cultural
CONTEXTO	Mayor presencia de equipamientos comerciales y zona residencial de densidad media RDM	Presencia equipamientos comerciales, educativos y Zona residencial de densidad alta y media.
TIPO DE USUARIO	Presencia de población de nivel socioeconómico B- C	Presencia de población de nivel socioeconómico A-B
TOPOGRAFÍA	En el primer corte se tomó el lado más largo del terreno con una distancia de 167 m donde su pendiente baja 3 m, en el segundo corte se tomó el lado más corto con una distancia de 127m y tiene una pendiente que varía solo 1m .	En el primer corte se tomó el lado más largo del terreno con una distancia de 226 m donde su pendiente varía entre 85 cm y 90 cm , en el segundo corte se tomó el lado más corto con una distancia de 120m y tiene una pendiente de 1.80m .

Fuente: Tabla elaborada a base del RNE, Plano de Usos de Suelo y Google Maps.

Elaboración: Propia

Tabla 31

Cuadro Cuantitativo: Selección del Terreno.

PARAMETROS	TERRENO 1	TERRENO 2
UBICACIÓN	4	3
ACCESIBILIDAD	3	4
USOS DE SUELO	3	4
TOPOGRAFIA	3	4
TIPO DE USUARIO	2	3
CONTEXTO	3	4
RESULTADOS	18	22

Bueno = 4	Regular = 3	Malo = 2	Muy malo = 1
-----------	-------------	----------	--------------

Fuente: Tabla elaborada a base de la comparación de terrenos.

Elaboración: Propia

ANÁLISIS DEL TERRENO ELEGIDO

UBICACIÓN

Se ubica al sur de Trujillo, en el Distrito de Víctor Larco Herrera. En la Av. Fátima y la Av. Huamán.

Área: 21639.77 m²

EMPLAZAMIENTO

El terreno es esquinero, cuenta con 2 frentes.

CONTEXTO INMEDIATO

Linderos:

- Por el frente: Av. Huamán
- Por el lado derecho: Propiedad de terceros
- Por el lado izquierdo: Av. Huamán
- Por el fondo: Propiedad de terceros



Figura 18. Terreno elegido para el proyecto ubicado en Av. Fátima.

Fuente: Google Maps

CONTEXTO MEDIATO



Figura 19. Contexto del terreno elegido.

Fuente: Google Maps

ACCESIBILIDAD

Tiene ingreso por dos avenidas principales, que es la Av. Huamán y la Av. Fátima

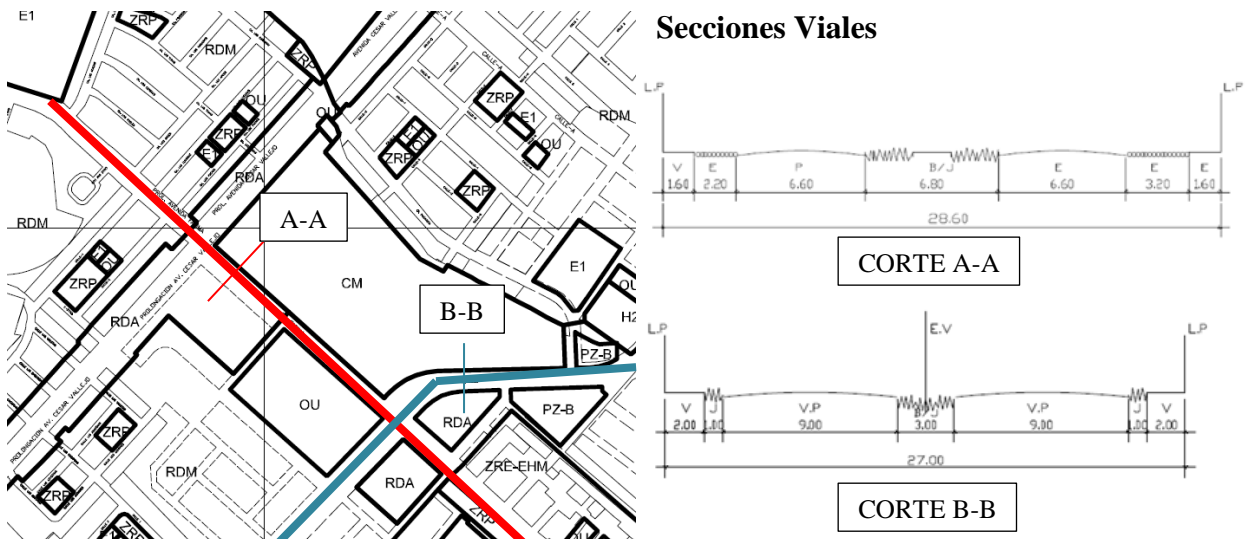


Figura 20. Plano que indica las vías del terreno y cortes de las vías.

Fuente: Plano de Usos de Suelos

- Tomando como punto de referencia la Plaza de Armas de Trujillo el desplazamiento en taxi hasta el terreno varia: por Húsares de Junín 3,0 km en 12 min, por la Prolongación Vallejo 2,9 km en 13 min y por América del Sur 3,4 km en 13 min.
- Tomando como punto de referencia la Plaza de Armas de Trujillo el desplazamiento a pie hasta el terreno varia: por Av. Húsares de Junín 2,9 km en 36 min, por la Prolongación Vallejo 2,9 km en 36 min y por la Vía Costa Rica 2,9 km en 37 min.

TOPOGRAFÍA

La topografía del terreno no es muy pronunciada.

- En el corte A-A se tomó una distancia de 226 m y su pendiente varía entre 85 cm y 92 cm.
- En el corte B-B se tomó una distancia de 120 m y tiene una pendiente de 1.80 m.

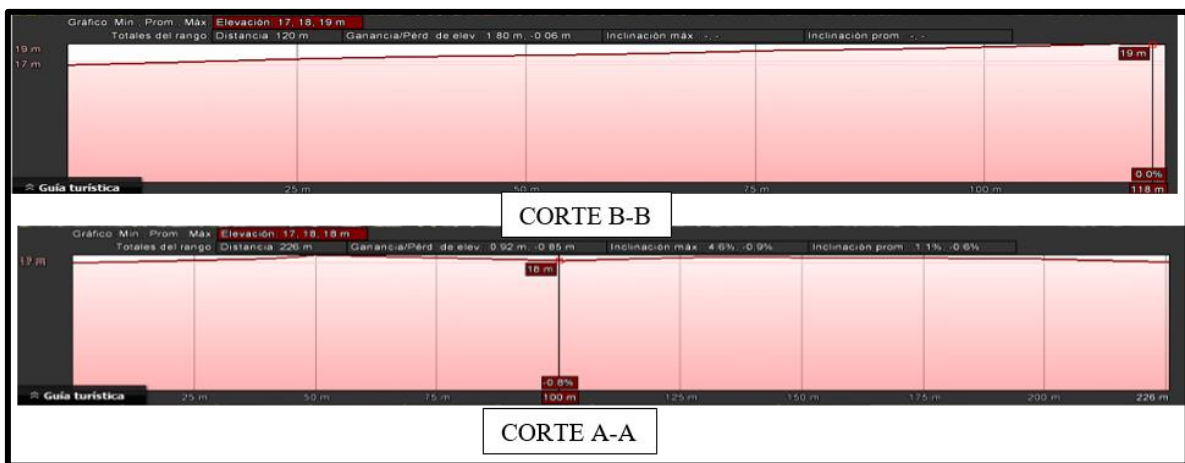


Figura 21. Cortes de la topografía del terreno.

Fuente: Google Earth

USO DE SUELO

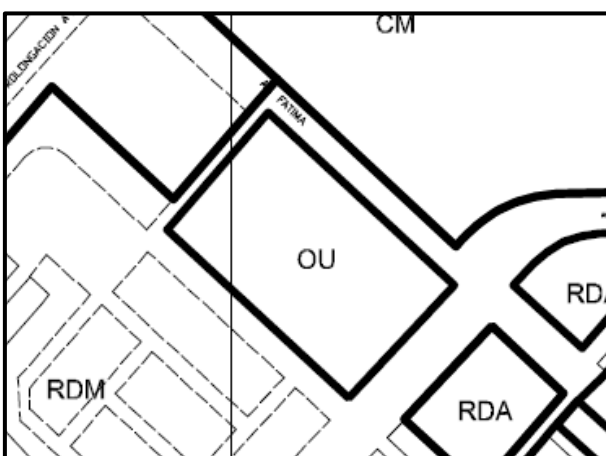


Figura 22. Plano de usos de suelo

Fuente: Plano de Usos de Suelos

De acuerdo al plano de usos de suelo, la zonificación del terreno elegido es de otros usos por lo cual es apto para la construcción de un Centro Gastronómico Cultural.

ASOLEAMIENTO Y VIENTOS

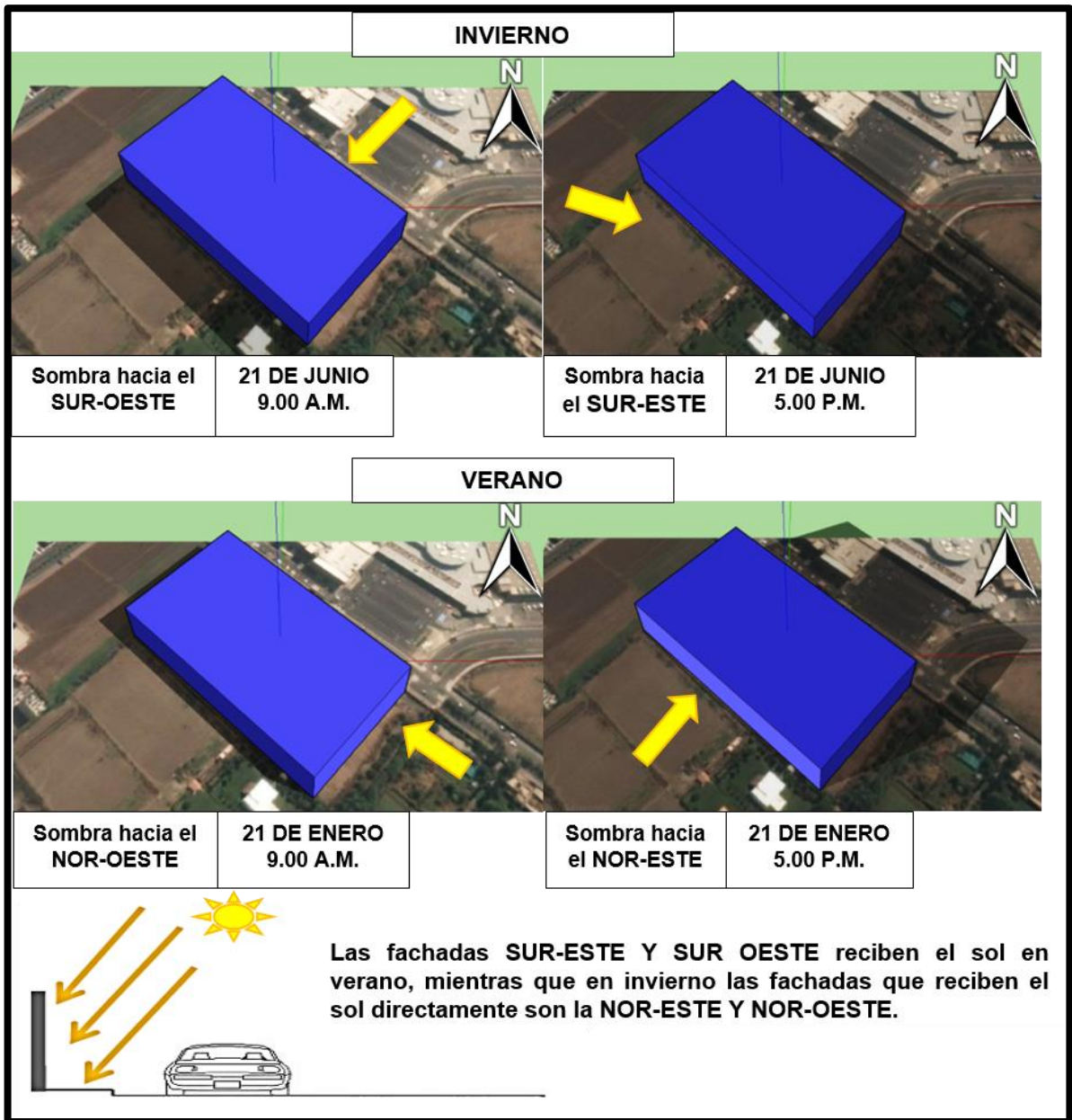


Figura 23. Imagen que muestra el asoleamiento del terreno según las estaciones.

Fuente: Propia

6.5 Condición de coherencia: Recomendaciones y Criterios de diseño e Idea rectora

- **Funcionales**

- Ingreso principal ubicado en la Av Prolongación Fátima debido a su mayor flujo peatonal.
- Organización de las zonas a través de ejes lineales que permitan mostrar el flujo de personas en movimiento como expresión de dinamismo.
- Desarrollo de visuales cruzadas entre espacios abiertos y cubiertos, favoreciendo a la interrelación de los usuarios.
- En la circulación usar rampas y escaleras generando desniveles que le permitan al proyecto tener la sensación de movimiento.

- **Formales**

- Se tendrá en cuenta la altura de edificación del contexto que es de 4 niveles a más para el desarrollo del proyecto.
- Se tendrá en cuenta formas sinuosas y rectas debido a la conceptualización.

- **Constructivos o tecnológicos**

- Se desarrollará un sistema a porticado de concreto armado, el cual consiste en columnas y placas como elemento principal.
- Se empleará muros cortina y ventanas con perfiles metálicos y de madera con ello se crea visuales entre el interior y exterior y se aprovechará la iluminación natural.
- Como propuesta sustentable se hará uso de techos verdes que ayudará a optimizar la aislación acústica y térmica.

- **Ambientales**

- Se tomará en cuenta el asoleamiento en invierno y verano para la ubicación de cada zona.
- Se tendrá en cuenta los puntos de mayor ruido, para la ubicación de la zona formativa.
- Se usará colchones verdes para el aislamiento del ruido y de los malos olores provenientes de la zona de servicios.

6.6. Matrices, diagramas y/o organigramas funcionales

MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS

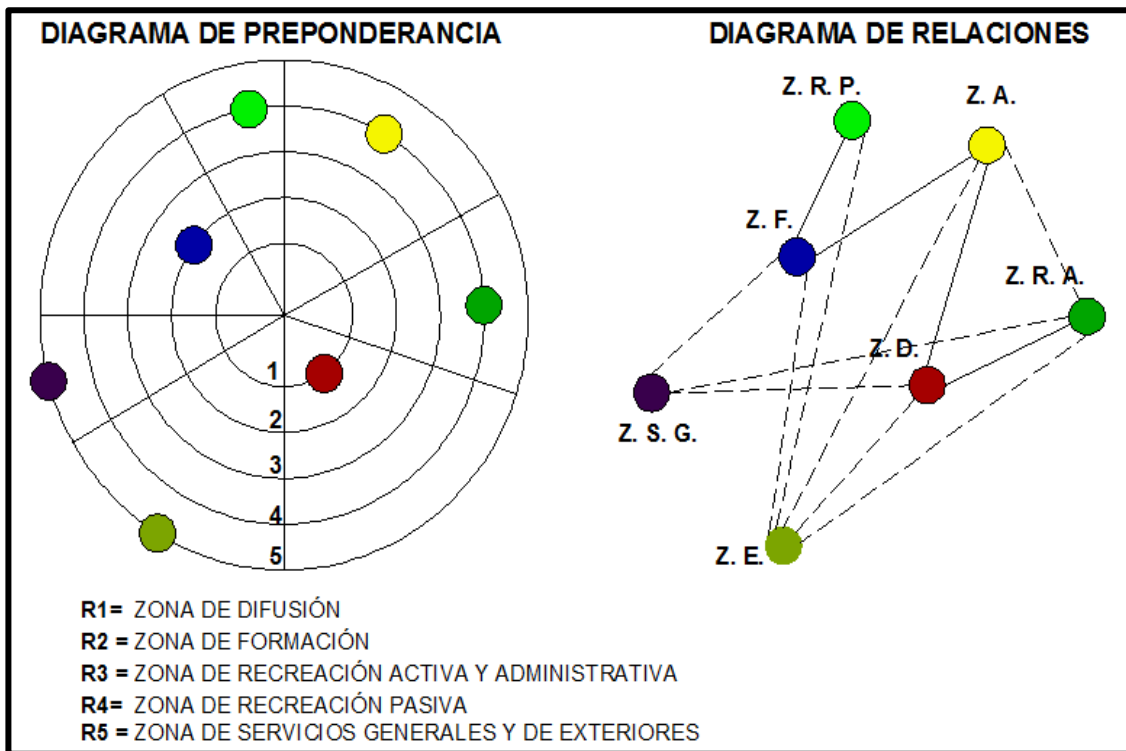


Figura 24. Diagrama de correspondencia y Diagrama de relaciones.

Fuente: Propia

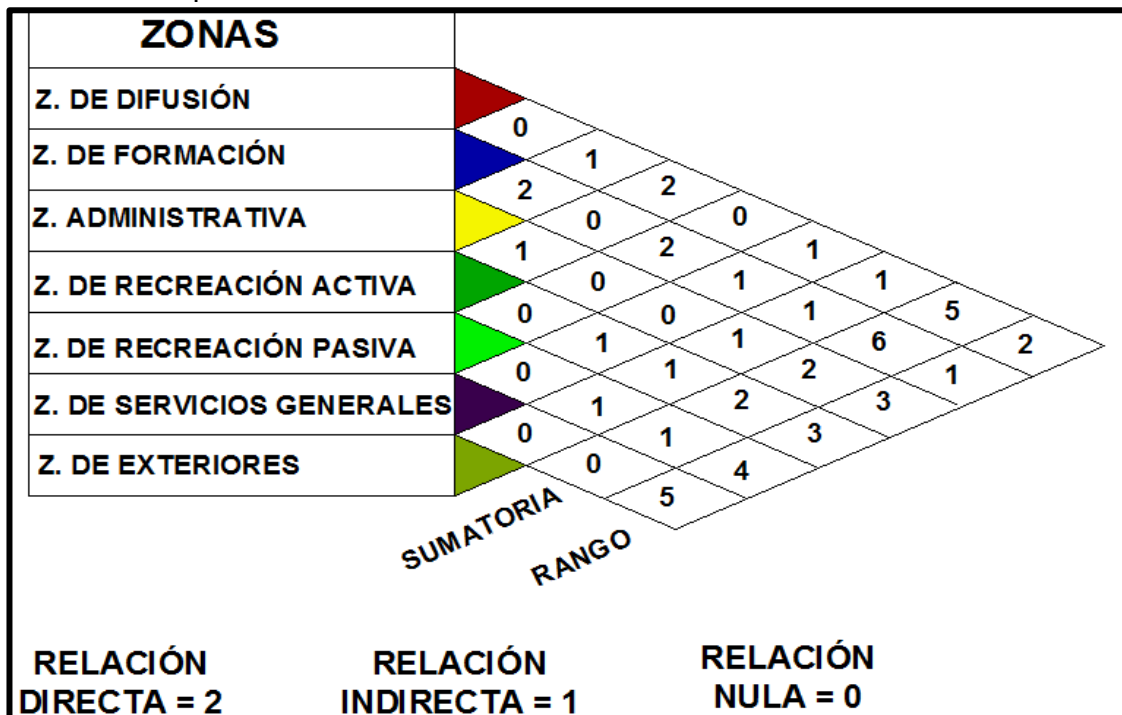


Figura 25. Matriz de relaciones ponderadas.

Fuente: Propia

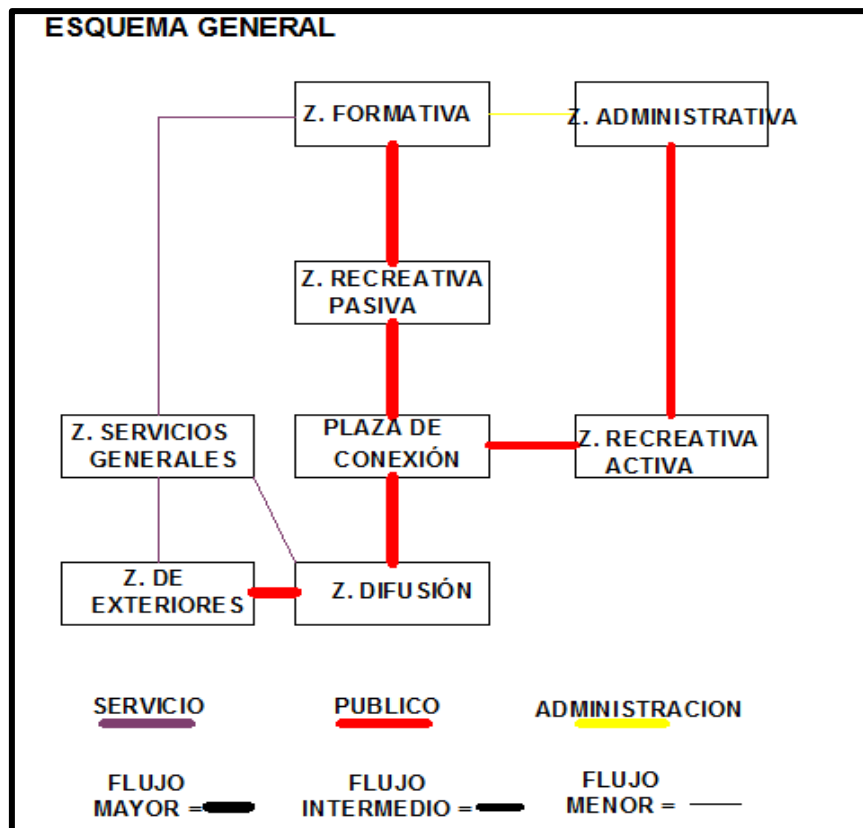


Figura 26. Esquema general de flujos.

Fuente: Propia

6.7. Zonificación

6.7.1. Criterios de zonificación

- El viento se dirige de Sur-oeste a Nor-este por lo que la zona de ruidos es mayor por la zona de la Av. Fátima, dejando toda la zona Sur oeste del terreno (cerca de los terrenos destinados a viviendas) como el área con menor ruido. Por este factor es conveniente ubicar la zona de Formación (talleres y áreas de estudio) por el Sur oeste; además según las incidencias de viento, se puede usar la ventilación cruzada que ayudara a la renovación de aire.
- El recorrido del sol es de Este a Oeste con ligeras inclinaciones que varían según las estaciones climáticas (verano- invierno), por lo que es recomendable orientar los ambientes de enseñanza como aulas, talleres, etc. hacia el lado Sur Oeste para protegerlos de la iluminación directa.
- El área de difusión es recomendable colocarlo cerca de la vía de ingreso principal y alejado de la zona educativa al igual que la zona de recreación, ya en ambas zonas se desarrollarán actividades que generan mucho ruido.

- La zona de servicios generales se ubicará cerca de una vía ya que necesita su propio ingreso, esta deberá estar cerca de la zona de formación y de la zona de difusión para el respectivo abastecimiento de alimentos. esta zona deberá tener una barrera aislante que evite que los malos olores perjudiquen a las zonas aledañas.
- El ingreso principal estará ubicado en la Av. Fátima ya que esta es la calle con mayor flujo peatonal y el ingreso vehicular se ubicará en la Av. Fátima para diferenciar los ingresos.

6.7.2. Propuesta de zonificación

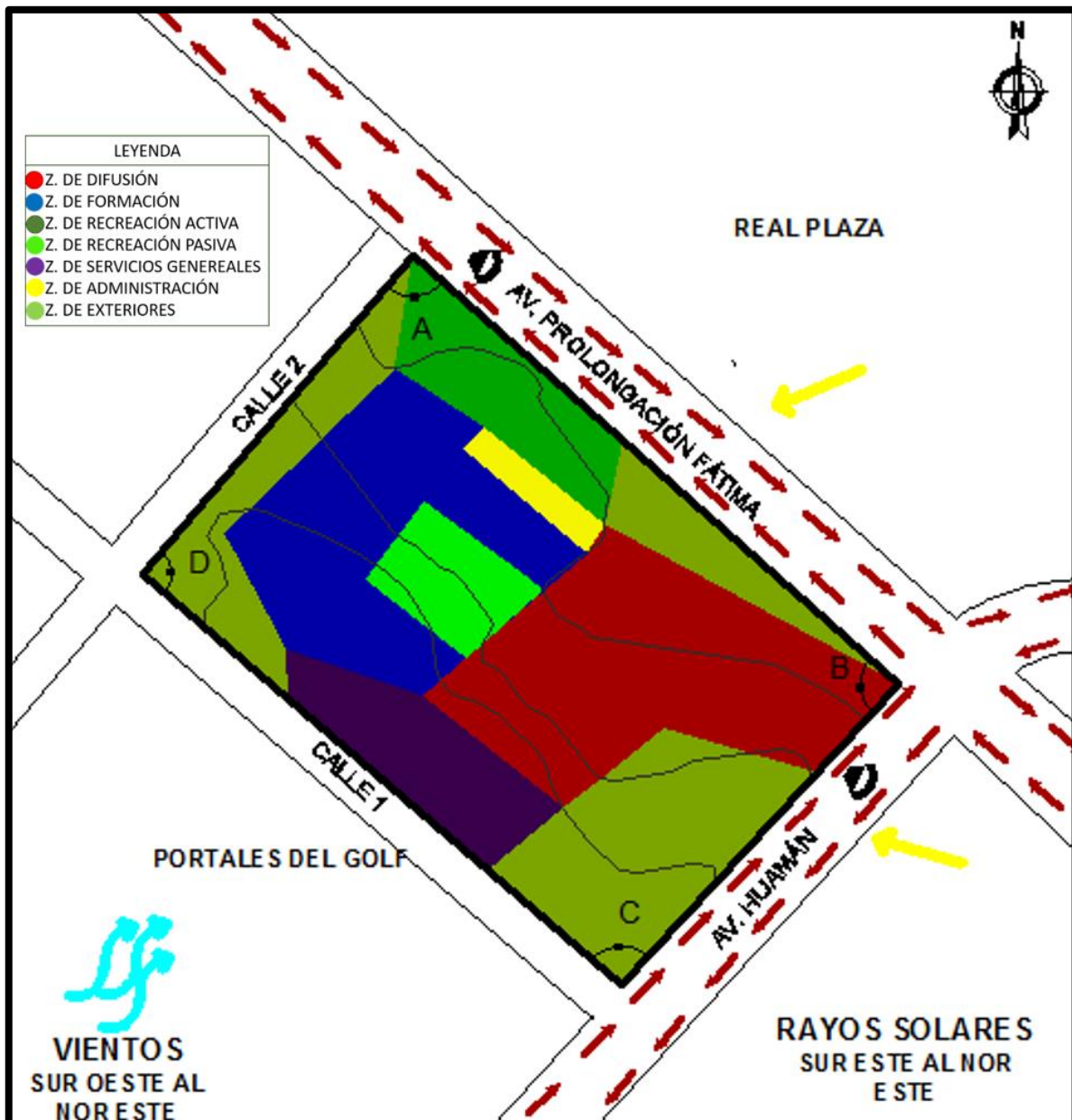


Figura 27. Propuesta de zonificación del Proyecto.

Fuente: Propia

6.8 Normatividad Pertinente

6.8.1 Reglamentación y Normatividad

Se presentará de manera sintética las normas que intervendrán en la etapa de diseño del proyecto

Reglamento Nacional de Edificaciones

TÍTULO III.1. ARQUITECTURA

NORMA A.10: CONDICIONES GENERALES DE DISEÑO

CAPÍTULO I: CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO

Los parámetros urbanísticos y edificatorios de los predios urbanos deben estar definidos en el Plan Urbano. Los Certificados de Parámetros deben consignar la siguiente información como mínimo:

- a) zonificación
- b) secciones de vías actuales, y en su caso, secciones de vías previstas en el Plan Urbano de la localidad.
- c) usos de suelos 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 o en área mínima de las unidades que conformaran la edificación.
- j) exigencias de estacionamientos por cada uno de los usos permitidos.
- k) áreas de riesgo o de protección que pudieran afectarlo
- l) calificación de bien cultural inmueble, de ser el caso.
- m) Condiciones particulares.

CAPÍTULO II: RELACION DE LA EDIFICACION CON LA VIA PUBLICA

Las edificaciones deberán tener cuando menos un acceso desde el exterior. El número de accesos y sus dimensiones se definen de acuerdo con el uso de la edificación. Los elementos móviles de los accesos al accionarse no deberán invadir las vías y las áreas de uso público.

Retiros establecidos por el Plan Urbano Distrital

- a) **Frontales:** Cuando la distancia se establece con la relación al lindero colindante con una vía pública.
- b) **Laterales:** Cuando la distancia se establece con relación a uno o a ambos linderos laterales colindantes con otros predios.
- c) **Posteriores:** Cuando la distancia se establece en relación al lindero posterior.

CAPÍTULO V: ACCESOS Y PASAJES DE CIRCULACIÓN

La dimensión mínima del ancho de los pasajes y circulaciones interiores serán las siguientes:

- Locales comerciales – 1.20m
- Locales educativos – 1.20 m
- Área de trabajos interiores en oficinas – 0.90 m

CAPÍTULO VI: ESCALERAS

El tipo de escalera a proveerse depende del uso y de la altura de la edificación de acuerdo

	Integrada	De evacuación
Vivienda	Hasta 5 niveles	Más de 5 niveles
Hospedaje	Hasta 3 niveles	Más de 3 niveles
Educación	Hasta 4 niveles	Más de 4 niveles
Salud	Hasta 3 niveles	Más de 3 niveles
Comercio	Hasta 3 niveles	Más de 3 niveles
Oficinas	Hasta 4 niveles	Más de 4 niveles
Servicios comunales	Hasta 3 niveles	Más de 3 niveles
Recreación y deportes	Hasta 3 niveles	Más de 3 niveles
Transportes y comunicaciones	Hasta 3 niveles	Más de 3 niveles

con lo siguiente:

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

Uso no residencial	Ancho total requerido
De 1 a 250 ocupantes	1.20 m. en 1 escalera
De 251 a 700 ocupantes	2.40 m. en 2 escaleras
De 701 a 1,200 ocupantes	3.60 m. en 3 escaleras
Más de 1,201 ocupantes	Un modulo de 0.60 m por cada 360 ocupantes

CAPÍTULO XI: ESTACIONAMIENTOS

Las características que se considerarán en el abastecimiento de espacios destinados a estacionamientos de uso público serán los siguientes:

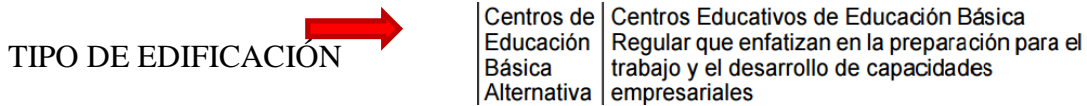
- a) las dimensiones mínimas del espacio de un estacionamiento serán:
- | | |
|--|-----------------------------------|
| Tres o más estacionamientos continuos, | Ancho: 2.50 m cada uno |
| Dos estacionamientos continuos | Ancho: 2.60 m cada uno |
| Estacionamientos individuales | Ancho: 3.00 m cada uno |
| En todos los casos | Largo: 5.00 m.
Altura: 2.10 m. |
- b) Los elementos estructurales podrán ocupar hasta el 5% del ancho del estacionamiento.
- c) Las distancias mínimas entre los espacios de estacionamiento no deben invadir ni ubicarse frente a las rutas de ingreso o evacuación de las personas.

Las zonas que estarán destinadas a estacionamiento de vehículos deberán cumplir con lo siguiente:

- a) El acceso y salida a una zona de estacionamiento: conjunta o separada
- b) El ingreso de vehículos deberá respetar las siguientes dimensiones:
- | | |
|--|--|
| Para 1 vehículo: | 2.70 m. |
| Para 2 vehículos en paralelo: | 4.80 m. |
| Para 3 vehículos en paralelo: | 7.00 m. |
| Para ingreso a una zona de estacionamiento para menos de 40 vehículos: | 3.00 m. |
| Para ingreso a una zona de estacionamiento con más de 40 vehículos hasta 200 vehículos: | 6.00 m o un ingreso y salida independientes de 3.00 m. cada una. |
| Para ingreso a una zona de estacionamiento con más de 200 vehículos, hasta 600 vehículos | 12.00 m. o un ingreso doble de 6.00 m. y salida doble de 6.00 m. |
- c) Las puertas de los ingresos de los estacionamientos deberán ubicarse en el límite de propiedad siempre y cuando la apertura de la puerta no invada la vereda.
- d) Las rampas de accesos a sótanos, semi sótanos o pisos superiores, deberán tener una pendiente no mayor a 15%.
- e) Las rampas deberán iniciarse a una distancia mínima de 3.00 m del límite de propiedad. en esa distancia el piso deberá ser horizontal al nivel de la vereda.
- f) Los accesos de vehículos a zonas de estacionamientos podrán estar ubicados en los retiros. Siempre y cuando esta no afecte al tránsito de la vía por la que accede.
- g) El radio de giro de las rampas será de 5.00 m medidos al eje del carril de circulación vehicular.

NORMA A.040. EDUCACIÓN

CAPÍTULO I: ASPECTOS GENERALES



CAPÍTULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

Características a considerar para espacios educativos

- Para la orientación y el asoleamiento se tomará en cuenta el clima predominante, el viento predominante y el recorrido del sol en las distintas estaciones con el objetivo de lograr el máximo confort.
- El dimensionamiento estará basado en las medidas del cuerpo humano en sus diferentes edades y en el mobiliario a emplear.
- La altura mínima será de 2.50 m
- La ventilación en los recintos debe ser permanente alta y cruzada.
- El volumen de aire requerido dentro del aula 4.5 mt³ de aire por alumno.
- La iluminación natural debe estar distribuida de manera uniforme.
- El área de vanos para iluminación deberá tener como mínimo el 20% de la superficie del recinto.
- La distancia entre la ventana única y la pared opuesta a ella será como máximo 2.5 veces la altura del recinto.
- La iluminación artificial deberá tener los siguientes niveles:

Aulas	250 luxes
Talleres	300 luxes
Circulaciones	100 luxes
Servicios higiénicos	75 luxes

- Las condiciones acústicas serán las siguientes:
 - Control de interferencias sonoras (Separación de zonas tranquilas y ruidosas)
 - Aislamientos de ruidos concurrentes provenientes del exterior (tráfico, lluvia, granizo)
 - Reducción de ruidos generados al interior del recinto (movimiento de mobiliarios).

Para el cálculo de las salidas de evacuación, pasajes de circulación, ascensores y ancho y

Auditorios	Según el número de asientos
Salas de uso múltiple.	1.0 mt ² por persona
Salas de clase	1.5 mt ² por persona
Camarines, gimnasios	4.0 mt ² por persona
Talleres, Laboratorios, Bibliotecas	5.0 mt ² por persona
Ambientes de uso administrativo	10.0 mt ² por persona

numero de escaleras, el número de personas se calculará según lo siguiente:

CAPÍTULO III: CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Las puertas de los recintos educativos deben abrir hacia afuera sin interrumpir el tránsito en los pasadizos de circulación. El ancho mínimo de vanos para la puerta será de 1.00 m.

Las puertas que abran hacia pasajes de circulación transversales deben tener un giro de 180 grados.

CAPÍTULO IV: DOTACIÓN DE SERVICIOS

Los servicios higiénicos destinados para alumnos deben contar con la siguiente dotación

Número de alumnos	Hombres	Mujeres
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

mínima de aparatos:

Los servicios higiénicos para el personal administrativo, docente y el servicio serán

Número de ocupantes	Hombres	Mujeres	Mixto
De 1 a 6 empleados			1L, 1u, 1I
De 7 a 20 empleados	1L, 1u, 1I	1L, 1I	
De 21 a 60 empleados	2L, 2u, 2I	2L, 2I	
De 61 a 150 empleados	3L, 3u, 3I	3L, 3I	
Por cada 60 empleados adicionales	1L, 1u, 1I	1L, 1I	

L: Lavatorio U: Urinario I: Inodoro

establecidos de acuerdo al número de ocupante por oficinas.

NORMA A 0.70 COMERCIO

CAÍTULO I ASPECTOS GENERALES

Tipo de edificaciones:

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

CAPÍTULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

El número de personas de una edificación comercial se determinará de acuerdo con la

Restaurantes (área de mesas)	1.5 m ² por persona
Discotecas	1.0 m ² por persona
Patios de comida (área de mesas)	1.5 m ² por persona
Bares	1,0 m ² por persona
Tiendas	5.0 m ² por persona
Áreas de servicio (cocinas)	10.0 m ² por persona

siguiente tabla, en base a al área de exposición de productos y/o con acceso al público:

La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones comerciales será de 3.00 m.

CAPÍTULO III: CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Los accesos a las edificaciones comerciales deberán contar con al menos un ingreso accesible para personas con discapacidad, y a partir de 1,000 m² techados, con ingresos diferenciados para público y mercadería.

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) Altura mínima será de 2.10m.
- b) Los anchos mínimos de los vanos en que instalarán puertas serán:

Ingreso principal	1.00 m
Dependencias interiores	0.90 m
Servicios higiénicos	0.80 m
Servicios higiénicos para discapacitados	0.90 m.

El ancho mínimo de los pasajes será de 2.40 m y los pasajes principales deberán tener un ancho mínimo de 3.00 m.

CAPITULO IV: DOTACIÓN DE SERVICIOS

Las edificaciones para restaurantes estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según los que se establece a continuación, considerando 10.00 m² por persona.

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 a 5 empleados	1L, 1u, 1l	
De 6 a 20 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l
De 21 a 60 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l
De 61 a 150 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l

Adicionalmente a los servicios sanitarios para empleados se proveerán servicios sanitarios para el público:

Número de personas	Hombres	Mujeres
De 1 a 16 personas (publico)	No requiere	No requiere
De 17 a 50 personas (publico)	1L, 1u, 1l	1L, 1l
De 51 a 100 personas (publico)	2L, 2u, 2l	2L, 2l
Por cada 150 personas adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l

L = lavatorio, u= urinario, l = Inodoro

En las edificaciones comerciales en donde se haya establecido ingresos diferenciados para personas y para mercadería, la entrega y recepción de esta deberá efectuarse dentro del lote para lo cual debe existir un patio de maniobras para los vehículos de carga acordes con las demandas de recepción de mercadería. Se deberá proveer un mínimo de espacios para vehículos de carga:

NORMAS PARA LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROCESO DE

De 1 a 500 m ² de área techada	1 estacionamiento
De 501 a 1,500 m ² de área techada	2 estacionamientos
De 1,500 a 3,000 m ² de área techada	3 estacionamientos
Más de 3,000 m ² de área techada	4 estacionamientos

ADMICIÓN A LOS INSTITUTOS Y ESCULAS DE EDUCACIÓN SUPERIOR

Según la norma se seguirá las siguientes 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:

- 1,2 para aulas
- 2,5 para otro tipo de laboratorios (enfermería, análisis físico, químico)
- A partir de 5,0 para talleres con simuladores, cocina, bar y coctelera.

- La menor área de aula es de 24 m² y su capacidad mínima es de 20 alumnos. la capacidad máxima de alumnos que podrá ingresar en un aula cuya área supere los 48 m² es de 40 alumnos.
- La capacidad mínima de un laboratorio o taller es de 20 alumnos y la máxima es de 40 alumnos, en caso supere los 50 m².

6.8.2 Parámetros Urbanísticos – Edificatorios

Tabla 32

Cuadro de Parámetros Urbanísticos - Edificatorios

ITEM	NORMAS TECNICAS	REGLAMENTO
i	Área territorial	Distrito de Víctor Larco Herrera
ii	Zonificación	Otros usos
iii	usos permisibles y compatibles	Centro Gastronómico Cultural
iv	Densidad neta	300hab/ha
v	Área de lote normativo	lo establecido por el RNE
vi	Coeficiente máx. de edificación	2.4
vii	Porcentaje min. de área libre	35%
viii	Altura máxima permisible	4 niveles
ix	Retiro	3ml
x	índice de espacios de estacionamientos	lo establecido por el RNE
xi	Fecha y termino de vigencia	expedido: 12-08-2014 vence: 12-08-2017

Fuente: Tabla elaborada a base de la comparación de terrenos.

Elaboración: Propia

CAPÍTULO VII

OBJETIVOS DE LA PROPUESTA



VII. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

7.1 Objetivo general

Diseñar la infraestructura arquitectónica de un centro gastronómico cultural como equipamiento urbano; que cumpla con los requerimientos necesarios que contribuya a la difusión de la gastronomía en Trujillo.

7.2 Objetivos específicos

- Difundir la gastronomía a través de la creación de espacios donde los usuarios puedan observar, degustar y participar.
- Forjar integración del proyecto mediante un eje de conexión lineal.
- Diseñar espacios funcionales que se adecuen a cada tipo de taller.
- Crear ambientes de recreación al aire libre donde los distintos tipos de usuarios puedan interactuar con libertad.

CAPÍTULO VIII

DESARROLLO DE LA PROPUESTA



VIII. DESARROLLO DE LA PROPUESTA (URBANO – ARQUITECTÓNICA)

- 8.1 Proyecto Urbano Arquitectónico.**
 - 8.1.1 Ubicación y catastro**
 - 8.1.2 Topografía del terreno**
 - 8.1.3 Planos de Distribución – Cortes – Elevaciones**
 - 8.1.4 Diseño de Diseño Estructural Básico**
 - 8.1.5 Diseño de Instalaciones Sanitarias Básicas (agua y desagüe)**
 - 8.1.6 Planos de Diseño de Instalaciones Eléctricas Básicas**
 - 8.1.7 Planos de Detalles arquitectónicos y/o constructivos específicos**
 - 8.1.8 Planos de Señalética y Evacuación (INDECI)**

CAPÍTULO IX

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA



IX. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

9.1 Memoria descriptiva

MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

INFORMACIÓN:

Dirección: La Libertad – Trujillo – Victor Larco

Nombre del proyecto: “**CENTRO GÁSTRONÓMICO CULTURAL EN LA PROVINCIA DE TRUJILLO**”

1. Ubicación del Proyecto

- Ubicación
 - Departamento : La Libertad
 - Provincia : Trujillo
 - Distrito : Victor Larco
- Linderos y medidas perimétricas:
 - Por el frente colinda con la av. Fátima.
 - Por la derecha con Av. Huamán.
 - Por la izquierda con calle 1.
 - Por el fondo con la calle 2.
- Área del terreno: 27388.80 m²

2. Accesos al proyecto:

El terreno se encuentra en una zona urbana residencial - comercial, la cual tiene acceso ubicado entre las dos vías principales que son las Av. Fátima y Av. Huamán; cuenta con otro acceso secundario en la av. Fátima y otro acceso en la Calle 2.

3. Topografía:

El terreno es plano no presenta pendientes, el suelo es hormigón arenoso.

4. **Infraestructura Urbana:**

El entorno del proyecto se presenta en un área residencial - comercial, cuenta con servicios de agua y energía eléctrica.

5. **Descripción del proyecto:**

El proyecto cuenta con un diseño moderno y funcional, diseñando de acuerdo a los estándares requeridos:

- **CENTRO GÁSTRONOMICO CULTURAL:**

El ingreso principal al centro Gastronómico es por la Av. Fátima, está a un nivel de +0.30, al ingresar a la derecha, tienes la opción de entrar directamente la zona Recreativa que está a un nivel de -0.51, donde se encuentra la zona de Picnic, juegos infantiles y la losa deportiva. Pero si vamos directamente por el eje principal del recorrido, nos encontraremos con juegos de aguas en todo la parte central, a la izquierda se podrá observar el Patio de Comidas, este cuenta con 4 ingresos, dos de los ingresos ubicados en las esquinas se encuentran a un nivel de +0.30, donde el usuario hará un recorrido circular hasta llegar al área de comidas de la costa, luego el ingreso central se encuentra en un nivel de piso de +0.47 al cual se accederá por una rampa, los recorridos están definidos por las jardineras internas. El ultimo ingreso se encuentra en la parte posterior del patio, donde se encuentran los camerinos de los artistas que harán su espectáculo en el estrado ubicado en la parte céntrica a un nivel de piso de + 1.15. Si seguimos el recorrido principal del centro a la derecha se encontrará el Restaurante que cuenta con dos 3 ingresos 1 que da al eje principal, otro que da a la zona de picnic y otro también ubicado en la parte posterior solo para el ingreso del personal.

Siguiendo con el eje principal se llegará a un ovalo que une la Zona de difusión y la Zona educativa, este ovalo cuenta con otro eje secundario que une las zonas de recreación y estacionamientos. Al pasar el óvalo se encontrará la Zona de Talleres que se encuentran alrededor de una plaza central a un nivel de piso de +0.98 esta zona cuenta con su propio ingreso ubicado en la calle 2, para alumnos, docentes y personal administrativo.

En la parte posterior del terreno se encuentra otro ingreso para el personal de servicio con su área de descarga para el abastecimiento de alimentos a todo el Centro. En la Av. Huamán se encuentra el ingreso vehicular para todo el público a un nivel de +/- 0.00 y en la Av. Fátima

se encuentra otro ingreso peatonal al ovalo y que en su recorrido puedes visualizar la loza deportiva y el anfiteatro.

Y por último está el ingreso vehicular ubicado en la calle 2 para el personal administrativo, docente y artistas a un nivel de -0.50.

□ **SEGURIDAD:**

Brinda con un diseño arquitectónico funcional con consideración técnica de seguridad según el Reglamento Nacional de Edificaciones, se crean espacios abiertos y un buen sistema estructural como lo requieran sus respectivos planos.

□ **ILUMINACIÓN- VENTILACIÓN:**

Por el tipo de equipamiento, la iluminación y ventilación serán natural tanto como artificial.

□ **MATERIALES Y ACABADOS DE LA EDIFICACIÓN:**

- Cimentación de concreto armado y simple.
- Puertas metálicas corredizas
- Acabado tarrajeo interno y externo con detalles en caravista
- Baño enchapado en zócalo a 1.80 y en pisos completos.
- Estructura portante de Columnas y vigas de Concreto armado.
- El concreto que forma parte de la cimentación, columnas y vigas poseen una resistencia $F'_{C} = 210$ Kg/cm².

- Vigas de confinamiento $F'C = 175 \text{ Kg/cm}^2$.
- Columnetas $F'C = 175 \text{ Kg/cm}^2$.
- Tabiquería interna ladrillo 18h. asentado tipo caravista.
- Pisos cemento pulido.
- Puertas de madera contra placada.
- Instalaciones sanitarias de agua fría y desagüe empotradas
- Los Tableros eléctricos llevaran contadores electromagnéticos. Los interruptores serán marca Schneider.

□ **REA DEL PROYECTO:**

Área Techada TOTAL: 11877.88 m²

9.2 Especificaciones técnicas

- ESPECIFICACIONES TECNICAS

Proyecto: “CENTRO GÁSTRONOMICO CULTURAL EN LA PROVINCIA DE TRUJILLO”

- INTRODUCCION

El objetivo de estas especificaciones es dar las pautas generales a seguir en cuanto a la calidad, procedimientos y acabados durante la ejecución de la obra, como complemento de los planos, memorias y metrados. Todos los materiales deberán cumplir con las normas ITINTEC correspondientes.

Todos los trabajos se harán estrictamente de conformidad con estas especificaciones y planos. En caso de existir alguna contradicción entre Planos, Especificaciones técnicas y Análisis de Costos unitarios, primarán para la ejecución de la obra en el orden siguiente:

- 1.- PLANOS
- 2.- ESPECIFICACIONES TECNICAS
- 3.- ANALISIS DE COSTOS UNITARIOS

Todo aquello que no se encuentre indicado en las presentes especificaciones, se regirá por lo dispuesto en el Reglamento Nacional de Edificaciones y todas las normas vigentes a la fecha del Contrato, salvo disposiciones legales posteriores que ordenen lo contrario, en cuyo caso el Propietario y el contratista tomarán los acuerdos pertinentes para cumplir tales disposiciones.

El contenido técnico vertido en el desarrollo de las especificaciones técnicas presentes, es compatible con los siguientes documentos:

- Reglamento Nacional de Edificaciones del Perú.

- Manuales de Normas del A.C.I.
- Manuales de Normas del A.S.T.M.
- Código Nacional de Electricidad del Perú.
- Especificaciones vertidas por cada fabricante.

Los materiales suministrados para la obra, que cubren estas especificaciones, deberán ser nuevos, de utilización actual en el mercado nacional, de la mejor calidad dentro de su respectiva clase. Así mismo, la mano de obra que se emplee en la ejecución de los trabajos deberá ser competente.

01.- ARQUITECTURA

01.01.00.00.- ALBAÑILERÍA

02.01.01.00.- MURO LADRILLO K.K.DE ARCILLA 18 H MAQUINADO (0.09x0.13x0.24) AMARRE DE SOGA - JUNTA 1.5 cm. C:A: 1:5

Descripción

Comprende el asentado de ladrillo King Kong. 18 huecos de acuerdo a lo indicado en los planos del proyecto.

Materiales

Ladrillo

En general el ladrillo será de arcilla cocida tipo IV (King Kong de 18 huecos hecho a máquina), donde la sección transversal en cualquier plano paralelo a la superficie de asiento debe tener un área equivalente al 75% o más del área bruta en el mismo plano. La resistencia a la compresión mínima de la unidad será $f'_{b}=130 \text{ kg/cm}^2$. Se empleará para el asentado mortero cemento: cal: arena 1:1:4. La resistencia a la compresión de la albañilería será como mínimo $f'_{m} = 45 \text{ Kg/cm}^2$. El Supervisor debe aprobar las muestras de ladrillo presentadas, así como solicitar el certificado de las características del ladrillo, debiendo rechazar el ladrillo que no presente buena cocción, medidas variables, porosas, con presencia de salitre, etc.

No se debe permitir el picado del ladrillo colocado, pues generará fisuras, las tuberías a colocarse deben seguir las recomendaciones del Reglamento Nacional de Edificaciones y norma E-070.

Los muros de ladrillo serán asentados en aparejos de sogá o cabeza, según indiquen los planos.

Mortero

Se empleará para su asentado mortero, cemento: cal: arena gruesa en proporción 1:1:4 con adición máxima de agua que de una mezcla trabajable y sin segregación de los constituyentes, con un espesor mínimo de junta de 1 cm. y no más de dos veces la tolerancia dimensional en la altura de la unidad de albañilería más 4 mm., para ladrillo tipo IV 4% de la altura o 1.2 cm.

Cemento

Se empleará Cemento Portland tipo I, con presentación en bolsas de 42.5 kg. De peso, en buen estado; el lugar para almacenar este material deberá estar protegido, de forma preferente aislado del terreno natural con el objeto de evitar la humedad que perjudica notablemente sus componentes.

Deberá apilarse en rumas de no más de 10 bolsas lo que facilita su control y fácil manejo. Se irá usando el cemento en el orden de llegada a la obra. Las bolsas deben ser recibidas con sus coberturas sanas, no se aceptarán bolsas que llegue rotas y las que presentan endurecimiento en su superficie.

El vaciado de vigas y columnas se hará luego haber encimado los muros de ladrillo, no se permitirá el uso de ladrillo pandereta.

Agregado

El agregado será arena natural, libre de materia orgánica que deberá satisfacer la siguiente granulometría:

Malla	% que pasa
Nº 4	100
Nº 8	95 - 100
Nº 100	25 máximo
Nº 200	10 máximo
Módulo de fineza	de 1.6 a 2.5.

Agua

El agua será bebible, limpia, libre de sustancias deletéreas, ácidos, álcalis y materia orgánica.

Procedimiento constructivo

Para el asentado de los muros de ladrillo, se tendrán en cuenta las siguientes indicaciones:

Antes de proceder al asentado, los ladrillos tipo IV (KK 18 huecos hecho a máquina), deberán ser humedecidos con agua mediante el regado durante 25 minutos unas 10 horas previas a su asentado, o la inmersión en agua inmediatamente antes del asentado, de modo que su succión al momento del asentado permita que queden bien conectados con las hiladas inferior y superior adyacente.

No se permitirá agua vertida sobre el ladrillo puesto en la hilada en el momento de su asentado.

El mortero Cemento: cal: arena 1:1:4, será preparado solo en la cantidad adecuada para el uso de una hora, no permitiéndose el empleo de mortero remezclado. Los materiales tendrán las características indicadas en esta sección.

Con anterioridad al asentado masivo del ladrillo, se emplantillará cuidadosamente la primera hilada en forma de obtener la completa horizontalidad de su cara superior, comprobar su alineamiento con respecto a los ejes de construcción, la perpendicularidad de los encuentros de muros y establecer una separación uniforme entre ladrillos.

Se colocarán los ladrillos sobre una capa completa de mortero.

Una vez puesto el ladrillo plano sobre su sitio, se presionará ligeramente para que el mortero tienda a llenar la junta vertical y garantice el contacto con toda la cara plana inferior del ladrillo. Puede golpearse ligeramente en su centro, pero no se colocará encima ningún peso.

Se llenará con mortero el resto de la junta vertical que no haya sido cubierta y se distribuirá una capa de mortero cemento: cal: arena 1:1:4, por otra de ladrillos, alternando las juntas verticales para lograr un buen amarre, las juntas horizontales y verticales deben de quedar completamente llenas de mortero.

El espesor de las juntas deberá ser uniforme y constante.

Los ladrillos se asentarán hasta cubrir una altura de muro máximo de 1.20mts por jornada de trabajo. Para proseguir la elevación del muro se dejará reposar el ladrillo recientemente asentado, un mínimo de 12 horas.

Tolerancias

El des alineamiento horizontal máximo admisible en el emplantillado será de 0.5 cm. en cada 3mts con un máximo de 1cm. en toda la longitud.

El desplome o des alineamiento vertical de los muros no será mayor de 1cm., por cada 3 mts con un máximo de 1.5cm en toda su altura. El espesor de las juntas de mortero tendrá una variación máxima del 10%.

Método de Medición

La unidad de medida de esta partida será por metro cuadrado (m²).

Forma de Pago

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y con los precios que se encuentran definidos en el presupuesto, el Supervisor velará por qué se ejecute correctamente.

01.01.02.00.- ALAMBRE N°8 REFUERZO HORIZONTAL EN MUROS

Descripción

Esta partida se refiere a la colocación de refuerzo horizontal en muros, con alambre # 8 cada 3 hiladas.

Método de Medición

La unidad de medición de estas partidas será el kilogramo (kg).

Forma de Pago

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, materiales, equipo, imprevistos y en general todo lo necesario para completar la partida.

01.02.00.00.- REVOQUES Y REVESTIMIENTOS

01.02.01.00.- VESTIDURA DE DERRAMES

Descripción

Se refiere a los trabajos de enlucido con mortero de cemento y arena de todos los derrames de los vanos de la obra; se llama vano a la abertura en un muro. En algunos casos el vano es libre, es decir, simplemente una abertura, y en otros casos puede llevar una puerta o ventana. A la superficie cuya longitud es el perímetro del vano y cuyo ancho es el espesor del muro, se la llama “derrame”.

Materiales

Los indicados para tarrajeo en interiores.

Método de Construcción

Lo indicado para tarrajeo en interiores.

Método de Medición

Unidad de Medición: Metro lineal (ml).

Norma de Medición: Se medirá la longitud efectivamente ejecutada.

Forma de pago

Las cantidades descritas serán pagadas al precio unitario correspondiente. Dicho pago constituirá compensación total por la mano de obra, materiales, equipos y herramientas, por el suministro y transporte, almacenaje y manipuleo, y todos los imprevistos surgidos.

01.02.02.00.- TARRAJEO DE ESTRUCTURAS DE CONCRETO

TARRAJEO EN COLUMNAS

Descripción

Todo lo indicado para tarrajeo en interiores. Se considera en partida aparte porque por tratarse de pequeñas superficies los rendimientos son también inferiores.

Materiales

Lo indicado para tarrajeo en interiores.

Método de Construcción

Previo al inicio del tarrajeo las superficies en donde se aplicará la mezcla se limpiarán y humedecerán, recibirán un tarrajeo frotachado con una mezcla que será una proporción en volumen de 1 parte de cemento y 5 partes de arena, el espesor máximo será de 1.5 cm. como máximo. En vez de las cintas se fijarán reglas de aluminio a ambos lados perfectamente aplomadas.

Método de Medición

La unidad de medida de esta partida será por metro cuadrado (m²).

Forma de Pago

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y con los precios que se encuentran definidos en el presupuesto, el Supervisor velará por qué se ejecute correctamente.

TARRAJEO DE VIGAS

Descripción

Esta partida corresponde al tarrajeo de todas las vigas, previo al inicio del tarrajeo la superficie donde se aplicará la mezcla se limpiará y humedecerán y recibirán un tarrajeo frotachado con una mezcla que será una proporción en volumen de 1 parte de cemento y 5 partes de arena, el espesor máximo será de 1.5 cm. como máximo.

Método de Medición

La unidad de medición de estas partidas será por metro cuadrado (m²).

Forma de Pago

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y constituirá compensación completa por los trabajos descritos incluyendo mano de obra, leyes sociales, materiales, equipo, imprevistos y en general todo lo necesario para completar la partida.

CIELO RASO CON MEZCLA C:A 1:5

Descripción

Todo lo indicado para tarrajeo en interiores. Incluso el pañeteo, es válido para el tarrajeo frotachado en cielos rasos. Se considera en partida aparte, porque generalmente requiere de un andamiaje apropiado para su ejecución.

Materiales

Lo indicado para tarrajeo en interiores.

Método de Construcción

Lo indicado para tarrajeo en interiores.

Método de Medición

La unidad de medida de esta partida será por metro cuadrado (m²).

Forma de Pago

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y con los precios que se encuentran definidos en el presupuesto, el Supervisor velará por qué se ejecute correctamente.

01.02.03.00.- TARRAJEO DE MUROS

TARRAJEO EN MURO INTERIOR Y EXTERIOR

Descripción

Comprende aquellos revoques constituidos por una sola capa de mortero, pero aplicada en dos etapas. En la primera llamada “pañeteo” se proyecta simplemente el

mortero sobre el paramento, ejecutando previamente las cintas o maestras encima de las cuales se corre una regla, luego cuando el pañeteo ha endurecido se aplica la segunda capa para obtener una superficie plana y acabada. Se dejará la superficie lista para aplicar la pintura. Previamente a la ejecución de los pañeteos o tarrajeos, deberán instalarse las redes, cajas para interruptores, toma corriente, pasos y tableros; las válvulas, los insertos para sostener tuberías y equipos especiales y cualquier otro elemento que deba quedar empotrada en la albañilería.

Los encuentros de muros, deben ser en ángulo perfectamente perfilados; las aristas de los derrames expuestos a impactos serán convenientemente boleados; los encuentros de muros con el cielo raso terminarán en ángulo recto, salvo que en planos se indique lo contrario.

Materiales

Cemento y arena en proporción 1:5. En los revoques ha de cuidarse mucho la calidad de la arena, que no debe ser arcillosa. Será arena lavada, limpia y bien graduada, clasificada uniformemente desde fina hasta gruesa, libre de materias orgánicas y salitrosas. Cuando esté seca toda la arena pasará por la criba N° 8. No más del 20% pasará por la criba N° 50 y no más del 5% pasará por la criba N° 100. Es de referirse que los agregados finos sean de arena de río o de piedra molida, marmolina, cuarzo o de materiales silíceos. Los agregados deben ser limpios, libres de sales, residuos vegetales u otras medidas perjudiciales.

Método de Construcción

1.- Preparación del Sitio

Comprende la preparación de la superficie donde se va a aplicar el revoque. El revoque que se aplique directamente al concreto no será ejecutado hasta que la superficie de concreto haya sido debidamente limpiada y lograda la suficiente aspereza como para obtener la debida ligazón. Se rascará, limpiará y humedecerá muy bien previamente las superficies donde se vaya a aplicar inmediatamente el revoque.

Para conseguir superficies revocadas debidamente planas y derechas, el trabajo se hará con cintas de mortero pobre (1:7 arena - cemento), corridas verticalmente a lo largo del muro. Estarán muy bien aplomadas y volarán el espesor exacto del revoque

(tarrajeo). Estas cintas serán espaciadas cada metro o metro y medio partiendo en cada parámetro lo más cerca posible de la esquina. Luego de terminado el revoque se sacará, rellenando el espacio que ocupaban con una buena mezcla, algo más rica y cuidada que la usada en el propio revoque.

Constantemente se controlará el perfecto plomo de las cintas empleando la plomada de albañil. Reglas bien perfiladas se correrán por las cintas que harán las veces de guías, para lograr una superficie pareja en el revoque completamente plana.

2.- Normas y Procedimientos que Regirán la Ejecución de Revoques

No se admitirán ondulaciones ni vacíos; los ángulos o aristas de muros, vigas, columnas, derrames, etc., serán perfectamente definidos y sus intersecciones en ángulo recto o según lo indiquen los planos. Se extenderá el mortero igualándolo con la regla, entre las cintas de mezcla pobre y antes de su endurecimiento; después de reposar 30 minutos, se hará el enlucido, pasando de nuevo y cuidadosamente la paleta de madera o mejor la plana de metal.

Espesor mínimo de enlucido:

- a) Sobre muros de ladrillo : 1.0 cm.
- b) Sobre concreto : 1.0 cm.

Espesor máximo de enlucido:

- a) Sobre muros de ladrillo : 1.5 cm.
- b) Sobre concreto : 1.5 cm.

En los ambientes en que vayan zócalos y contra zócalos, el revoque del paramento de la pared se hará de corrido hasta 3 cm. por debajo del nivel superior del zócalo o contra zócalo. En ese nivel deberá terminar el revoque, salvo en el caso de zócalos y contra zócalos de madera en el que el revoque se correrá hasta el nivel del piso. La mezcla será de composición 1:5

Método de Medición

La unidad de medida de esta partida será por metro cuadrado (m²).

Forma de Pago

El pago de esta partida será de acuerdo a la unidad de medición y con los precios que se encuentran definidos en el presupuesto, el Supervisor velará por qué se ejecute correctamente.

01.02.04.00.- TARRAJEO EN INTERIOR DE CISTERNA CON IMPERMEABILIZANTE

Descripción

Esta partida consiste en el tarrajeo interior de la cisterna, el cual, estará provisto de un aditivo permeabilizante para poder proveerle dicha característica a las estructuras mencionadas.

Consiste en la aplicación de morteros o pastas en proporciones definidas. En una o más capas sobre los paramentos de muros exteriores. Para revestir y recubrir, impermeabilizar y obtener un mejor aspecto en los mismos.

Puede presentar superficies lisas o ásperas.

Preparación de sitio.

Comprende la preparación de la superficie donde va aplicarse el revoque. Se rasará, limpiará y humedecerá muy bien las superficies donde se vaya a aplicar inmediatamente el revoque.

Para conseguir superficies revocadas debidamente planas y derechas, el trabajo se hará con cintas de mortero pobre (1:7 cemento: arena) corridas verticalmente a lo largo del muro.

Estarán muy bien aplomadas y volarán el espesor exacto del revoque (tarrajeo). Estas cintas serán espaciadas cada metro y medio partiendo en cada parámetro lo más cerca posible de las esquinas. Luego de terminado el revoque se picará, rellenando el espacio que ocupan con buena mezcla, algo más rica y cuidada que la usada en el propio revoque. Nunca se dejarán formando parte del revoque, después de su uso y se pondrán antes de que hayan endurecido completamente el revoque porque el relleno de ellas tenga buena adherencia en el resto del revoque.

Constantemente se controlará el perfecto plano de las cintas empleando la plomada de albañil. Reglas bien perfiladas se correrán por las cintas que harán las veces de guías, completamente plana.

Dosificación.

La mezcla será preparada en una proporción 1:4 cemento: arena fina, añadiendo el aditivo impermeabilizante de acuerdo al tipo y especificación del fabricante.

Método de Medición: El método de medición será m² (Metro Cuadrado).

Unidad de Medida

La unidad de medida será el metro cuadrado (m²).

Forma de Medición

Los trabajos descritos en esta partida serán pagados, según las cantidades medidas señaladas en el párrafo anterior.

01.02.05.00.- LADRILLO PASTELERO 0.25x0.25x0.03 m. ASENTADO CON MORTERO 1:4

Descripción

Se ejecutará en el techo el asentado del ladrillo pastelero, fabricado a máquina, previamente aprobado por la Supervisión, será sobre una torta de barro de 2" de espesor: la separación de los ladrillos pasteleros será de 1.5 cm., se fraguará completamente con una mezcla 1:2 cemento - arena fina.

Se tendrá presente que la superficie en conjunto tenga una inclinación de 2% hacia los extremos para evitar el empoce de agua pluvial.

Se deberán construir juntas de dilatación con brea, de acuerdo al detalle de cobertura de ladrillo pastelero.

Unidad de Medida

La unidad de medida será el metro cuadrado (m²).

Forma de Medición

Los trabajos descritos en esta partida serán pagados, según las cantidades medidas señaladas en el párrafo anterior.

Este precio incluirá compensación total por todo el trabajo especificado en esta partida, materiales, mano de obra, herramientas, equipos, transporte e imprevistos necesarios para completar el trabajo.

01.02.06.00.- JUNTA DE DILATACIÓN EN COB.LAD.PAST.C/MORTERO ASFALTICO

Descripción

JUNTA DE FRAGUA 1:5 1cm a 1.5 cm

Mortero para Fragua: Las juntas entre ladrillos pasteleros se fraguarán con mortero cemento-arena en proporción 1:5; se exigirá un alineamiento prolijo y de perpendicularidad en las juntas entre ladrillos. Estas juntas tendrán una separación de 1 cm. a 1.5 cm., la operación del fraguado se realizará en una sola jornada.

JUNTA DE DILATACION 1”

Mortero para Juntas: Las juntas serán de mezcla asfalto-arena en proporción 1:10.

Método de Medición

La unidad de medición de esta partida será por metro lineal (m).

Forma de pago

Las cantidades medidas en la forma arriba descrita serán pagadas al precio unitario correspondiente, establecido en el contrato. Dicho pago constituirá compensación total por la mano de obra, materiales, equipos y herramientas, por el suministro y transporte, almacenaje y manipuleo, y todos los imprevistos surgidos para la ejecución de los trabajos descritos.

01.03.00.00.- VIDRIOS

01.02.01.00.- SUMINISTRO Y COLOCACIÓN DE CRISTAL DE 8MM LAMINADO CON SOBRE LUZ

Descripción:

El vidrio está constituido básicamente por silicatos de calcio, sodio o potasio.

Preferentemente se utilizará vidrios fabricados a base de silicatos de calcio y sodio por su mayor dureza, brillo y elasticidad, resistencia a la acción del viento y esfuerzos de flexión.

Espesores:

Se utilizará vidrio laminado de 8 mm.

Unidad de Medida

La unidad de medida será el metro cuadrado (p2).

Forma de pago

El pago se hará por p2. Con el costo del precio unitario establecido para esta partida.

01.02.02.00.- SUMINISTRO Y COLOCACIÓN DE CRISTAL DE 6MM - SISTEMA DIRECTO VIDRIO CRUDO.

Descripción:

El vidrio está constituido básicamente por silicatos de calcio, sodio o potasio.

Preferentemente se utilizará vidrios fabricados a base de silicatos de calcio y sodio por su mayor dureza, brillo y elasticidad, resistencia a la acción del viento y esfuerzos de flexión.

Espesores:

Se utilizará vidrio crudo de 6 mm.

Unidad de Medida

La unidad de medida será el metro cuadrado (p2).

Forma de pago

El pago se hará por p2. Con el costo del precio unitario establecido para esta partida.

01.04.00.00.- CARPINTERÍA DE MADERA Y OTROS

01.04.01.00.- PUERTA DE MADERA MACIZA LAMINADAS CON PLANCHA DE ACERO INOXIDABLE

Descripción:

Se considerarán el número de puertas que indiquen los planos, en función a sus dimensiones.

Las puertas serán de tipo maciza, con madera maciza, ambas caras de los marcos, los marcos y los travesaños interiores serán de madera de cedro nacional de primera calidad. Las puertas en su integridad serán ensambladas a la perfección no se permitirán ranuras deformes de unión los acabados serán de primera y de acuerdo a las indicaciones de los planos.

La plancha y los ángulos de acero estructural estarán en conformidad con la última edición de una de las siguientes especificaciones:

- . ASTM-A283-C
- . DIN 17100 ST 37
- . ESTRUCTURAL STEEL - ASTM A- 36

Estas serán colocadas en las puertas, marcos y aristas de los muros según lo establezca el profesional a cargo de la obra.

Se deben suministrar necesariamente los informes certificados de pruebas de fábrica o informes certificados de pruebas hechas por el fabricante o un laboratorio de ensayos calificado, pruebas que estén de acuerdo con las especificaciones ASTM A-6 y/u otras especificaciones vigentes y de conformidad con una de las especificaciones mencionadas más arriba.

Fabricación

En la fabricación de las puertas se empleará madera seleccionada dura y seca de una calidad tal que no se deforme lo más mínimo, sus uniones van ensambladas adecuadamente.

Las uniones serán ensambladas mediante espigas aseguradas con cola, clavos, tornillos, etc, según sea el caso, posteriormente se ensamblará la plancha de acero inoxidable a 1.50m

Colocación

Al colocar las puertas, se pondrá especial cuidado para que los marcos y las hojas sean ajustados al mismo tiempo, comprobándose la horizontalidad de los umbrales y verticales de los largueros.

Para su fijación del marco, se dejarán anclados en la albañilería o en las estructuras de tacos de madera, el cual se atornillará el marco.

Forma de Medición.

La unidad de medida será metro cuadrado (M²).

Forma de pago.

El pago se efectuará multiplicando la cantidad ejecutada por el precio unitario establecido, tomando como unidad el (M²).

01.04.02.00.- PUERTA DE MADERA 2 HOJAS CONTRAPLACADA CON CHAPA TRAVEX DE 02 GOLPES Y 03 BISAGRAS 1/2" DE ALUMINIO

Descripción

Se considerarán el número de puertas que indiquen los planos, en función a sus dimensiones.

Las puertas serán de tipo contra placadas, con triplay de 6mm. a ambas caras de los marcos, los marcos y los travesaños interiores serán de madera de cedro nacional de primera calidad.

Las puertas en su integridad serán ensambladas a la perfección no se permitirán ranuras deformes de unión los acabados serán de primera y de acuerdo a las indicaciones de los planos los trabajos de suministro y aplicación de base

anticorrosiva y de pintura esmalte en todos los elementos metálicos indicados en los planos.

Fabricación

En la fabricación de las puertas se empleará madera seleccionada dura y seca de una calidad tal que no se deforme lo más mínimo, sus uniones van ensambladas adecuadamente.

Las uniones serán ensambladas mediante espigas aseguradas con cola, clavos, tornillos, etc, según sea el caso.

Colocación

Al colocar las puertas, se pondrá especial cuidado para que los marcos y las hojas sean ajustados al mismo tiempo, comprobándose la horizontalidad de los umbrales y verticales de los largueros.

Para su fijación del marco, se dejarán anclado en la albañilería o en las estructuras tacos de madera, el cual se atornillará el marco.

Forma de Medición.

La unidad de medida será metro cuadrado (M2).

Forma de pago.

El pago se efectuará multiplicando la cantidad ejecutada por el precio unitario establecido, tomando como unidad él (M2).

01.04.03.00.- PUERTA CORREDIZA METÁLICA + RIELES E INSTALACIÓN

Descripción

La partida comprende la puerta terminada y colocada, incluyendo el suministro y colocación de cerrajería.

Los muebles están organizados en módulos-tipo de dimensiones fijas o variables, según indicación, los trabajos de suministro y aplicación de base anticorrosiva y de pintura esmalte en todos los elementos metálicos indicados en los planos.

Forma de Medición.

MÉTODO DE MEDICIÓN: UND.

01.04.4.00.- PUERTA ANTIPANICO RESISTENTE AL FUEGO

Descripción

3 horas de resistencia al fuego (RF 3 y 90 min). Características técnicas de las puertas cortafuego, Espesor de Plancha de hoja de puerta: plancha galvanizada de 0.043 in. (1.1 mm). - Espesor de plancha de Marco metálico: 0.06 in (1.5 mm) - Material Aislante: Honeycomb core (placa aislante con celdas Tipo panal de abeja).

Forma de Medición.

MÉTODO DE MEDICIÓN: UND.

01.05.00.00.- PISOS Y PAVIMENTOS

01.05.01.00.- SUMINISTRO E INSTALACION DE CERÁMICA ANTIDESLIZANTE COLOR BLANCO 45x45 FRAGUADO EN PISO

Descripción.

Serán ejecutados donde lo indique el plano de arquitectura, siendo cerámica de la calidad y medida que indica el cuadro de acabados

Antes de empezar a instalar el producto, verifique que las cajas tengan la misma información de referencia o descripción, número de lote o fecha de producción y tono.

PREPARACIÓN DEL SOPORTE

- Instalar siempre sobre mortero para poder garantizar una adecuada nivelación y óptima adherencia.
- La superficie de soporte debe estar limpia de grasa, polvo, pinturas, residuos de material y otras sustancias que impidan su adherencia.
- Debe estar perfectamente nivelada. Si es necesario nivelar, se debe hacer con un mortero en proporción 1:4, una parte de cemento y cuatro partes de arena o con pastas niveladoras, dejando fraguar el tiempo necesario para cada caso.
- La desviación de la planitud no debe exceder los 3 mm.
- No se debe colocar nunca un lecho de arena debido a la posibilidad de desnivel.

COLOCACION

- Extienda una capa delgada del ancho de las piezas formando pequeños paños de 1 a 2 metros lineales utilizando una llana lisa. Luego peine la superficie con llana dentada para obtener el espesor deseado de acuerdo al formato.
- Ponga la pieza y nivele uniformemente golpeándola con un mazo de goma blanca o transparente, ayúdese de un nivel y/o un codal para ir verificando.
- Los excesos de pegante pueden quemar la cerámica o disminuir el tiempo de vida del sellado. Retire estos excesos inmediatamente con una esponja humedecida en agua.
- Deje una dilatación de 10 mm junto al muro (junta perimetral), si va a colocar guarda-escoba no llene esta junta o rellene con boquilla elástica.
- Para grandes áreas deje una dilatación de 10 mm (junta longitudinal) cada 5 metros lineales en ambas direcciones. Ésta debe llenarse con boquilla elástica.

PRECAUCIÓN: Evite utilizar mazo negro para golpear la cerámica ya que se puede manchar. No cubra las dilataciones estructurales de la obra estas deben coincidir con las juntas entre piezas.

APLICACIÓN DE JUNTAS

Las juntas deben ser flexibles, impermeables al agua, permeables al vapor de agua, resistentes al moho y al ataque químico. Se recomienda una junta mínima de 2 mm de ancho para piezas rectificadas.

Método de medida:

El trabajo ejecutado se medirá por metro cuadrado de la cerámica ejecutado.

Forma de pago:

- El pago se hará por m² con el costo del precio unitario establecido

01.05.02.00.- SUMINISTRO E INSTALACION DE CERAMICO ANTIDESLIZANTE COLOR BLANCO 30x30 FRAGUADO EN ZOCALO 1.80

Descripción.

Consiste en la ejecución de zócalos de cerámico, según medida y localización en los planos.

Proceso Constructivo.

En las áreas donde se ejecutarán los zócalos, previamente se ejecuta el tarrajeo primario, se deberán dejar rayadas estas superficies.

El procedimiento constructivo para ejecutar el zócalo es similar al enchape, teniendo cuidado en colocar los filos de fábrica hacia arriba, asimismo debe la superficie quedar a plomo con la superficie de tarrajeo.

Método de medida:

El trabajo ejecutado se medirá por metro cuadrado (m²) de zócalo terminado.

Forma de pago:

El pago se hará por m². por el costo del precio unitario establecido para esta partida.

01.05.03.00.- RODOPLAST EN PERFILES DE CERÁMICO

Descripción.

Se usará cantonera de PVC tipo rodoplast de color similar a la de la cerámica.

Unidad de Medida

La unidad de medida será el metro cuadrado (m²).

Forma de pago

El pago se hará por m². Con el costo del precio unitario establecido para esta partida.

01.05.04.00.- PISO DE CEMENTO PULIDO E=2" MEZ. C:A 1:4+ BRUÑAS

Descripción:

Se ejecutarán en los lugares indicados en los planos, y serán ejecutados sobre un terreno debidamente compactado, el cual deberá estar seco y limpio. Será acabado pulido, sin bruña, de resistencia $f_c = 175 \text{ kg/cm}^2$, su acabado será de 1 cm. con mezcla 1:2 de cemento arena. Además, se añadirá ocre en una cantidad de 5% del peso del cemento de acabado. Preparación de la superficie: Antes de proceder al vaciado se apisonará bien, dejando nivelado el terreno; se mojará abundantemente el terreno. Se ejecutará de acuerdo a los niveles señalados en los planos. Antes de aplicar la segunda capa, se dejará reposar la base un tiempo de 60 minutos y para planchar la segunda capa se, dejará reposar un tiempo no mayor de 30 minutos. La superficie de acabado se asentará

primero, con paleta de madera y se terminará con plancha de metal, a fin de tener un acabado pulido. Será conveniente dejar con cierta aspereza el piso. La superficie del piso se someterá a un curado con cubierta y agua abundante durante los tres días siguientes a su vaciado. Posteriormente y durante los 19 días siguientes deberá seguir recibiendo continuamente agua.

Medición: El método de medición será por metro cuadrado (m²), según lo indicado en los planos y aceptado por la supervisión.

Pago: El pago se hará al respectivo precio unitario del Contrato, por metro cuadrado, para toda la obra ejecutada de acuerdo con la respectiva especificación y aceptada a satisfacción de la Supervisión. Este precio incluirá compensación total por todo el trabajo especificado en esta partida, materiales, mano de obra, herramientas, equipos, transporte e imprevistos necesarios para completar el trabajo.

01.05.05.00.- CONTRAPISO 40mm

Descripción.

Consiste en la construcción de una losa de mortero de 4.0 cm. de espesor, acabado frotachado, ejecutados en ambientes que van a recibir pisos de cerámica o similares.

Proceso Constructivo.

Previamente a la ejecución del contra piso, se lavará profundamente la superficie del concreto eliminándose toda suciedad o mezcla no propia del falso piso o losa. Se echará una lechada de cemento, en toda la superficie, antes de iniciar el trabajo del contra piso. Igualmente, con anterioridad a la ejecución del contra piso deberán quedar instaladas y probadas todas las tuberías de instalaciones.

Se ejecutará una base de 3.0 cm. con mezcla cemento- arena gruesa en proporción 1:5. Luego se colocará una capa final de 1.0 cm. de mortero cemento- arena fina en proporción 1:2, para luego darle el acabado frotachado, similar a un tarrajeo.

Método de medida:

El trabajo ejecutado se medirá por metro cuadrado de contra piso ejecutado.

Forma de pago:

El pago se hará por m² con el costo del precio unitario establecido

01.06.00.00.- PINTURAS

Generalidades

Este rubro comprende todos los materiales y mano de obra necesarios para la ejecución de los trabajos de pintura en la obra (paredes, cielorrasos, vigas, contra zócalos, etc.). La pintura es el producto formado por uno o varios pigmentos con o sin carga y otros aditivos dispersos homogéneamente, con un vehículo que se convierte en una película sólida; después de su aplicación en capas delgadas y que cumple con una función de objetivos múltiples.

Materiales

La pintura a utilizar será a base de látex, en los cielos rasos e interiores; y pintura oleo mate a base de resinas alquídicas tanto en interiores como en exteriores y esmalte sintético en toda la carpintería metálica, de primera calidad en el mercado demarcas de reconocido prestigio nacional; todos los materiales deberán ser llevados a la obra en sus respectivos envases originales. Los materiales que necesiten ser mezclados, lo serán en la misma obra. Aquellos que se adquieran listos para ser usados, deberán emplearse sin alteraciones y de conformidad con las instrucciones de los fabricantes. No se permitirá el empleo de imprimaciones mezcladas por el sub-contratista de pinturas, a fin de evitar falta de adhesión de las diversas capas entre sí.

Método de Construcción

EN MUROS

Antes de comenzar la pintura, será necesario efectuar resanes y decapado de pintura existente de todas las superficies, las cuales llevarán una base de imprimantes de calidad, debiendo ser éste de marca conocida. Se aplicarán dos manos de pintura. Sobre la primera mano de muros y cielo rasos, se harán los resanes y masillados necesarios antes de la segunda mano definitiva. No se aceptarán, sino otra mano de pintura del paño completo.

Todas las superficies a ser pintadas deben estar secas y deberán dejarse tiempos suficientes entre las manos o capas sucesivas de pintura, a fin de permitir que ésta seque convenientemente. Ningún pintado exterior deberá efectuarse durante horas de

lluvia, por menuda que ésta fuera. Las superficies que no puedan ser terminadas satisfactoriamente con el número de manos de pintura especificadas, deberán llevar manos adicionales según requieran para producir un resultado satisfactorio.

TIPOS DE PINTURAS

La aplicación de la pintura se hará de acuerdo a lo estipulado en el cuadro de acabados y colores serán determinados por el contratista de acuerdo con las muestras que presentará el contratista.

IMPRIMANTE

Es una pasta a base de látex a ser utilizada como imprimante. Deberá ser un producto consistente al que se le pueda agregar agua para darle una viscosidad adecuada, para aplicarla fácilmente. En caso necesario, el Contratista podrá proponer y utilizar otro tipo de imprimante. Al secarse deberá dejar una capa dura, lisa y resistente a la humedad, permitiendo la reparación de cualquier grieta, rajadura, porosidad y asperezas. Será aplicada con brocha.

PINTURA A BASE DE "LÁTEX"

Son pinturas tipo vencelatex o similares, compuestas de ciertas dispersiones en agua de resinas insolubles; que forman una película continua al evaporarse el agua. La pintura entre otras características, debe ser resistente a los álcalis del cemento, resistente a la luz y a las inclemencias del tiempo. Se aplicará en los ambientes indicados en los planos respectivos, una mano de imprimación o base wallfix o similar y 2 manos de pintura como mínimo. Debe soportar el lavado con agua y jabón sin sufrir alteraciones en su acabado.

PINTURA A BASE DE "OLEO"

Son pinturas elaboradas con resinas alquídicas y pigmentos estabilizados resistentes a la acción del medio ambiente y la luz. Al secar se obtiene una película de excelente adherencia sobre el sustrato, durable y con buena lavabilidad. Recomendable para Interiores y exteriores

01 Pintura en Interiores

Cielorraso y paredes. -Se aplicará una mano de imprimante y dos manos con pintura látex.

02 Pintura en Exteriores

En todas las superficies exteriores por pintar, se aplicará una mano de imprimante y dos manos de pintura formulada especialmente para resistir intemperies. Se aplicará pintura oleo según especificación.

03 Protección de Otros Trabajos

Los trabajos terminados como tarrajeos, pisos, zócalos, contrazócalos, vidrio s, etc., deberán ser debidamente protegidos durante el proceso de pintado.

04 Muestra de Colores

La selección será hecha oportunamente por el contratista en coordinación con OINFE y las muestras deberán presentarse al pie del sitio que va a pintarse y a la luz del propio ambiente en una superficie de 0.50 x 0.50 mts., tantas veces como sea necesario, y a los requerimientos de la obra hasta lograr conformidad.

Método de Medición

Para pintura en general

Unidad de Medida: Metro cuadrado (m²)

Norma de Medición: El cómputo se efectuará midiendo el área neta a pintarse.

Para casos específicos

Para otros elementos no comprendidos en el acápite anterior

Unidad de medida: Metro lineal para peldaños de escalera y vigas peraltadas.

Norma de medición: Para peldaños de escalera se sumará la longitud de todos los peldaños, lo que incluirá la pintura de paso y contra paso.

Forma de pago

Las cantidades descritas serán pagadas al precio unitario correspondiente. Dicho pago constituirá compensación total por la mano de obra, materiales, equipos y herramientas, por el suministro y transporte, almacenaje y manipuleo, y todos los imprevistos surgidos.

01.06.01.00.- PINTURA EN MUROS, VIGAS DE CONFINAMIENTO, SOBRECIMIEN- TOS Y COLUMNETAS

01.06.01.01.- EMPASTADO 2 MANOS EN MUROS, VIGAS DE CONFINAMIENTO, SOBRECIMIEN- TOS Y COLUMNETAS, ICLUYE LIJADO

01.06.01.02.- PINTURA BASE EN MUROS, VIGAS DE CONFINAMIENTO, SOBRECIMIEN- TOS Y COLUMNETAS

01.06.01.03.- PINTURA MARCA VENCEDOR (REFORZADA CON SILICONA) EN MUROS, VIGAS DE CONFINAMIENTO, SOBRECIMIEN- TOS Y COLUMNETAS

Descripción

El esmalte será a base de Oleo, de secado rápido y con pigmentos de calidad, resistentes al exterior, de alto poder cubridor y buena retención. Proporcionará a la superficie un acabado mate (sin brillo), con buena durabilidad, lavabilidad y resistencia al medio ambiente.

El esmalte Oleo mate deberá tener muy buena fluidez, lo que permite un fácil brochado, obteniéndose una superficie suave, pareja de buen nivelado y secado rápido.

Los colores, son intermezclables entre sí, para obtener una mayor gama de tonalidades. Proporcionando un color uniforme, con un sellado parejo en superficies de variada porosidad. Serán definidos con el proyectista.

Características

- Rendimiento aproximado : 32 m2 por mano, por envase de 1G
- Diluyente : Aguarrás Mineral 80-007
- Aplicación : Brocha, rodillo, soplete
- Tiempo de secado al tacto : 30 minutos
- Tiempo de secado para repintar : 24 horas

Método de Medición

La unidad de medición de esta partida será por metro cuadrado (m2) pintado.

Forma de Pago

El pago de estos trabajos se hará de acuerdo al precio y unidad de medida que figura en el presupuesto, previa aprobación del Supervisor.

01.06.02.00.- PINTURA EN CIELO RASO Y VIGAS ESTRUCTURALES

01.06.02.01.- EMPASTADO 2 MANOS EN MUROS, VIGAS DE CONFINAMIENTO, SOBRECIMIENTOS Y COLUMNETAS, ICLUYE LIJADO

01.06.02.02.- PINTURA BASE EN MUROS, VIGAS DE CONFINAMIENTO, SOBRECIMIENTOS Y COLUMNETAS

01.06.02.03.- PINTURA MARCA VENCEDOR (REFORZADA CON SILICONA) EN MUROS, VIGAS DE CONFINAMIENTO, SOBRECIMIENTOS Y COLUMNETAS

Descripción

El esmalte será a base de Oleo, de secado rápido y con pigmentos de calidad, resistentes al exterior, de alto poder cubridor y buena retención. Proporcionará a la superficie un acabado mate (sin brillo), con buena durabilidad, lavabilidad y resistencia al medio ambiente.

El esmalte Oleo mate deberá tener muy buena fluidez, lo que permite un fácil brochado, obteniéndose una superficie suave, pareja de buen nivelado y secado rápido.

Los colores, son intermezclables entre sí, para obtener una mayor gama de tonalidades. Proporcionando un color uniforme, con un sellado pareja en superficies de variada porosidad. Serán definidos con el proyectista.

Características

- Rendimiento aproximado : 32 m² por mano, por envase de 1G
- Diluyente : Agurrás Mineral 80-007
- Aplicación : Brocha, rodillo, soplete
- Tiempo de secado al tacto : 30 minutos
- Tiempo de secado para repintar : 24 horas

Método de Medición

La unidad de medición de esta partida será por metro cuadrado (m²) pintado.

Forma de Pago

El pago de estos trabajos se hará de acuerdo al precio y unidad de medida que figura en el presupuesto, previa aprobación del Supervisor.

01.06.03.00.- PINTURA EN CISTERNA

Generalidades

El objeto principal es de cubrir la superficie de los muros de la cisterna, con un compuesto para la protección impermeable.

De los materiales

Los materiales a usar deberán contar con la aprobación del supervisor cuya calidad debe estar de acuerdo a lo establecido por los fabricantes.

De la aplicación

En superficies tarrajeadas:

Las superficies deberán estar limpias y secas antes del pintado.

Se procederá a lijar, luego se aplicará dos manos en direcciones cruzadas.

Unidad de Medida

La medición será por metro cuadrado (M2) de área pintada.

Forma de Medición

Este precio incluirá compensación total por todo el trabajo especificado en esta partida, materiales, mano de obra, herramientas, equipos, transporte e imprevistos necesarios para completar el trabajo.

9.3 Presupuesto de obra

Tabla 33

Cuadro de Presupuesto por zonas

ZONA	AREA M2	ESTRUCTURAS			ACABADOS			INSTALACIONES ELECTRICAS Y SANITARIAS	TOTAL
		MUROS Y COLUMNAS	TECHOS	PISOS	PUERTAS Y VENTANAS	REVESTIMIENTOS	BAÑOS		
Z. FORMACIÓN	4527.00	303.79	286.18	151.48	134.78	208.82	49.06	79.53	5,494,148.28
Z. DIFUSIÓN	5,150.00	303.79	286.18	151.48	134.78	208.82	49.06	79.53	6,250,246
Z. ADMINISTRACIÓN	125.40	303.79	286.18	151.48	134.78	208.82	49.06	79.53	152,190.456
Z. SERVICIOS GENERALES	949.00	303.79	286.18	22.22	76.31	154.91	49.06	79.53	1,151,744.36
Z. ACTIVA	1,650.00	303.79	-	58.93	-	81.78	49.06	79.53	2,002,506
Z. EXTERIOR	1,244	303.79	-	58.93	-	81.78	49.06	79.53	1,509,768.16
									16,560,603.3

Fuente: Tabla elaborada a base de las Especificaciones técnicas y los planos.

Elaboración: Propia

RESUMEN DEL PRESUPUESTO ESTIMADO

Tabla 34

Cuadro de Resumen del Presupuesto

OBRA	CONSTRUCCIÓN “CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL PARA EL DISTRITO DE TRUJILLO”
UBICACIÓN	LA LIBERTAD – TRUJILLO – VICTOR LARCO
PROPIETARIO	MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VÍCTOR LARCO HERRERA
FECHA	MARZO 2018
MONEDA	NUEVOS SOLES

ESP.	PRESUPUESTO ESTIMADO	SUB TOTALES	
		S/.	%
001	ESTRUCTURA	8,493,933.43257	51.29
002	ARQUITECTURA	6,486,788.31261	39.17
003	INSTALACIONES ELÉCTRICAS	771,724.11378	4.66
004	INSTALACIONES SANITARIAS	808,157.44104	4.88
	COSTO DIRECTO TOTAL	16,560,603.3	100
	GASTOS GENERALES FIJOS	1,324,848.264	8%
	UTILIDAD	1,656,060.33	10%
	SUBTOTAL	19,541,511.894	
	IGV	2,980,908.594	18%
	PRESUPUESTO TOTAL	22,522,420.488	

Fuente: Tabla elaborada a base del Presupuesto estimado

Elaboración: Propia

9.4 Maqueta y 3Ds del proyecto.

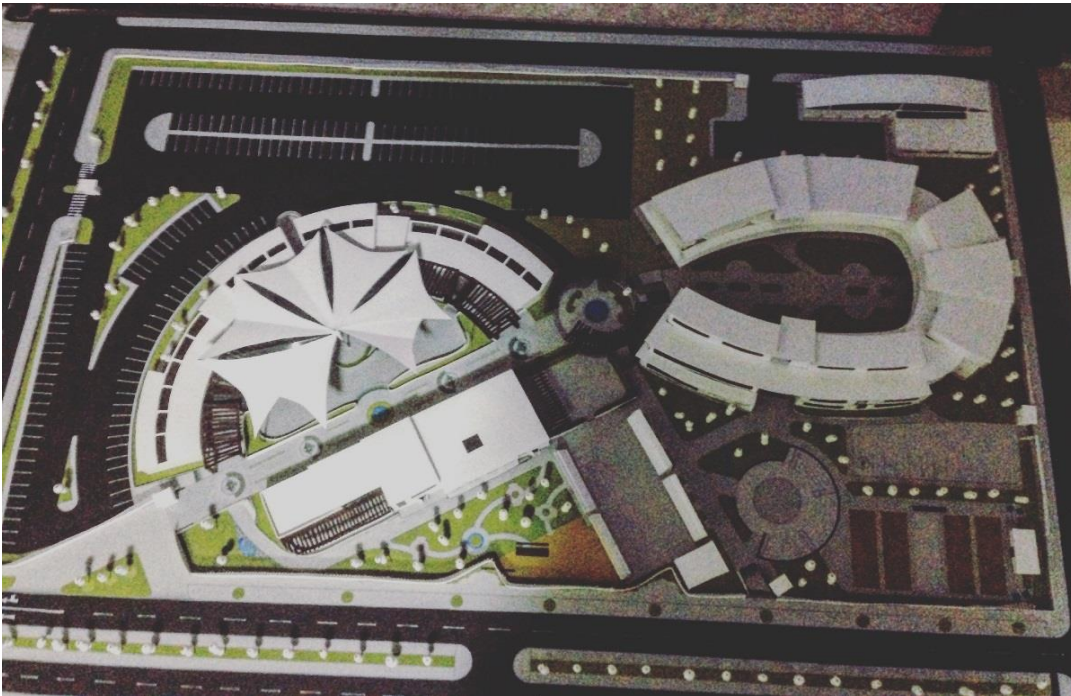


Figura 28. Vista de la maqueta.

Fuente: Propia



Figura 29. Vista de la maqueta.

Fuente: Propia



Figura 30. Vista 3D de la terraza del restaurante del proyecto



Figura 31. Vista 3D del interior del restaurante del proyecto.



Figura 32. Vista 3D de la cocina del restaurante del proyecto.



Figura 33. Vista 3D de la cocina del restaurante del proyecto.



Figura 34. Vista 3D de la fachada exterior del proyecto.



Figura 35. Vista 3D de la losa deportiva del proyecto.



Figura 36. Vista 3D de la zona de juegos del proyecto.



Figura 37. Vista 3D de la zona de picnic del proyecto.

9.5 Animación virtual del proyecto (opcional).

CAPÍTULO X

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS Y ANEXOS



X. REFERENCIAS

- Cruz, J. (s.f.) Las necesidades espaciales del hombre [mensaje en un blog] Recuperado de:
<http://www.psicologia-online.com/ciopa2001/actividades/71/index4.htm>
- Fuentes A. (2013) Centro cultural gastronómico en el barrio la Floresta (Tesis para obtener el título de arquitecto) Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Ecuador. Recuperado de:
http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/123550/01.MPLL_1de3.pdf;jsessionid=9335660F7E1B0008629B0FF15A40E0D3.tdx1?sequence=1
- Huerta Rivera J. P. (2012) UNA COCINA EN BÚSQUEDA DE IDENTIDAD Representaciones de la gastronomía de Baja California. (Tesis para obtener el grado de maestro en estudios culturales) El colegio de la Frontera Norte. Tijuana, México. Recuperado de: <http://www.colef.mx/posgrado/wp-content/uploads/2014/03/TESIS-Huerta-Rivera-Juan-Pablo.pdf>
- Laurer, M. y Laurer, V. (26 de mayo de 2010) Revolución Gastronómica [mensaje en un blog] Recuperado de: <http://andreapizarro.blogspot.pe/2010/05/avance-iii.html?m=1>
- Leal Lodoño M. P. (2013) Turismo gastronómico y desarrollo local en Cataluña: El abastecimiento y comercialización de los productos alimenticios. (Tesis Doctoral) Universitat de Barcelona. Barcelona. Recuperado de:
https://www.google.com.pe/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0ahUKEwj_vZHHjczMAhUI5yYKHd0KDWYQFggbMAA&url=http%3A%2F%2Fwww.tdx.cat%2Fbitstream%2Fhandle%2F10803%2F123550%2F02.MPLL_2de3.pdf%3Fsequence%3D2&usg=AFQjCNFJkhoFxSE1Fyt7xk6DSS9qUuf0QA&sig2=bv9ECJaluKIZv4CkYVl_Q
- Martinez E. (2008) Paseo gastronómico, recreativo y cultural para la ciudad de Maracaibo. (Tesis para obtener el título de arquitecto) Universidad Rafael Urdaneta. Venezuela. Recuperado de: <http://200.35.84.131/portal/bases/marc/texto/2401-09-02845.pdf>
- Matta, R. (26 de mayo de 2010) Cocina y clases: acerca del éxito de la cocina fusión en Lima [mensaje en un blog] Recuperado de:
<http://andreapizarro.blogspot.pe/2010/05/avance-iii.html?m=1>
- Molero Denegri S. I. (2010) La construcción sociocultural de la gastronomía china en Lima. (Tesis para obtener el título de licenciado en Sociología) Universidad Nacional de San Marcos. Lima-Perú. Recuperado de:

http://cybertesis.unmsm.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/cybertesis/180/Molero_ds.pdf?sequence=1

Muñoz Cerra V. A. (2012) Estudio sobre el espacio Arquitectónico, Concepción, Chile. Recuperado de: http://www.victoria-andrea-munoz-serra.com/ARQUITECTURA/EL_ESPACIO_ARQUITECTONICO.pdf

Oliveira S. (2006) La importancia de la gastronomía en el turismo (un ejemplo de Melhada – Portugal). Instituto Politécnico de Leiria –Portugal. Recuperado de:http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322007000300001

Perú, Ministerio de Cultura (s.f.) Patrimonio Cultural/Dirección de patrimonio Inmaterial/Manifestaciones. Recuperado de: <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial/manifestaciones>

Ponce Pilay I. A. (2011) Modelo Gastronómico-Cultural Autóctono para un Nuevo Enfoque de Turismo Sostenible del Cantón Jipijapa, Provincia de Manabí-Ecuador. (Tesis para obtener el título de master en gestión del turismo sostenible). Universidad para la Cooperación Internacional. San José-Costa Rica. Recuperado de: <http://www.uci.ac.cr/Biblioteca/Tesis/PFGMGTS68.pdf>

Rojas Mucha F. (2014) Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas. (Tesis para obtener el título profesional de arquitecto) Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Lima-Perú. Recuperado de: <http://docplayer.es/665420-Universidad-peruana-de-ciencias-aplicadas-facultad-de-arquitectura-carrera-de-arquitectura-centro-nacional-de-ciencias-gastronomicas-tesis.html>

Thiel, Carrizo, Carri, Navarro, Sánchez, Schlüter y Gutiérrez (2008), la gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo (caso de Tomas Joffre). Universidad Nacional de San Martín. Argentina. Recuperado de: <http://www.unsam.edu.ar/escuelas/economia/CIDeTur/boletines/Estudio%20Tom%C3%A1s%20Jofr%C3%A9%20-Parte%201.pdf>

Saavedra Toribio K.J. (2014), necesidad de espacios arquitectónicos para la conservación y puesta en valor de las actividades gastronómicas y culturales artístico tradicional en Moche Pueblo. (Tesis para obtener el título de arquitecto) Universidad Cesar Vallejo. Trujillo

Zapata y Rivero (26 de mayo de 2010) PROPUESTA PARA EL DESARROLLO DE LA GASTRONOMIA PERUANA [mensaje en un blog] Recuperado de: <http://andreapizarro.blogspot.pe/2010/05/avance-iii.html?m=1>

ANEXO 01



Figura 38. Fotografía por gerencia de desarrollo e inclusión social. Feria de servicios del estado y festival gastronómico 2015. Realizado en la Plazuela del Recreo



Figura 39. Fotografía por RPP noticias Festival gastronómico por fiestas patrias en Trujillo 2011. Realizado en la Plazuela del Recreo



Figura 40. Gustos y Sabores. Feria gastronómica gustos y sabores 2014. Realizado en el Real Plaza.



Figura 41. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.

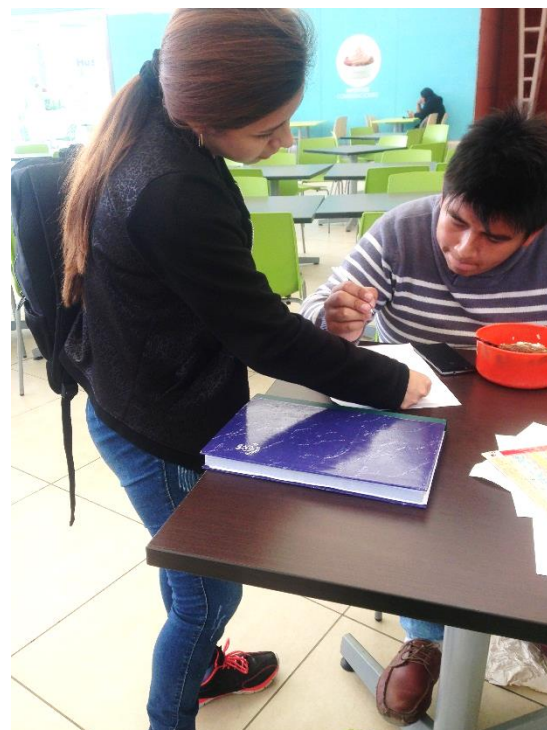


Figura 42. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.



Figura 43. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.



Figura 44. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.



Figura 45. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.



Figura 46. Entrevista a la población. Mall aventura Plaza.

ANEXO 02

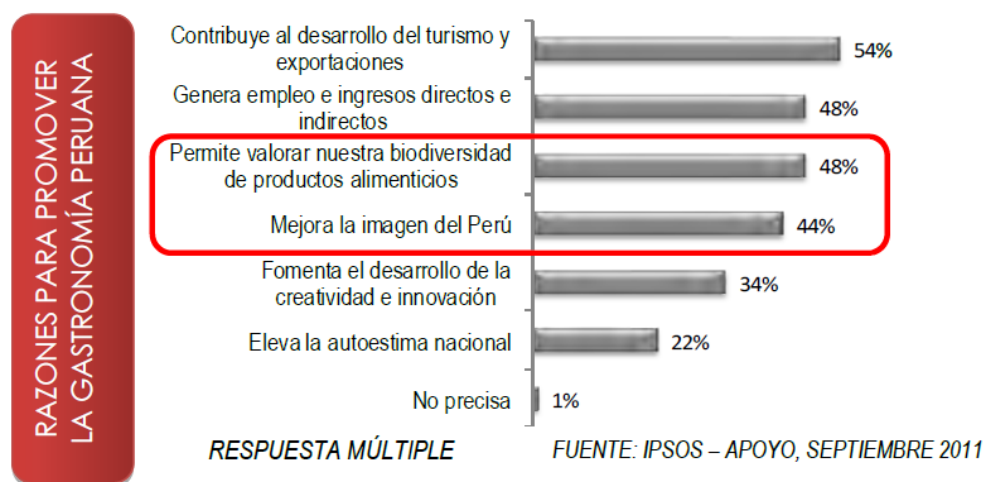


Figura 47. Apega

Tabla 35

Incremento en la acogida de ferias gastronómicas

INCREMENTO EN LA ACOGIDA DE FERIAS GASTRONÓMICAS								
AÑOS	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
FERIAS DE MAYOR ACOGIDA	3	3	3	5	5	6	8	10
FERIAS DE MENOR ACOGIDA	5	3	4	4	4	4	4	4
Nº DE FERIAS TOTALES	8	6	7	9	9	10	12	14
APROXIMADO DE ACOGIDA	10000 pers.	8000 pers.	10000 pers.	11000 pers.	13000 pers.	16000 pers.	18000 pers.	20000 pers.

Fuente: Ministerio de Cultura y Turismo

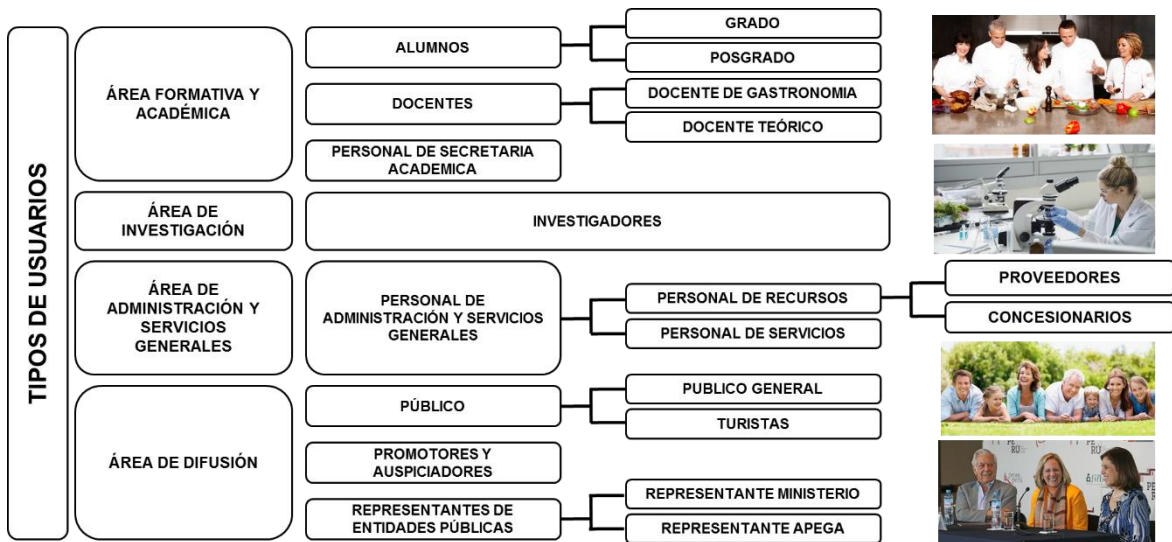


Figura 48 . Sauter (2010)/ Apega (2010)/Vargas (2010)/Mondragonumbertsitatea (2013)/ ley N 29394 MINEDU (2013)/ Mucha Flores (2014)

ANEXO 03

Encuesta dirigida al público en general

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ENCUESTA

I. Instrucciones: A continuación, se le presenta 11 preguntas por lo cual esperamos que usted responda con total verdad y objetividad encerrando con un círculo la alternativa que usted considere conveniente.

Edad:

Sexo: (M) (F)

Residencia:

.....

II. Preguntas:

En cuanto a la dimensión de gastronomía

1) ¿Al mes, con qué frecuencia asiste a talleres, ferias o exhibiciones gastronómicas?

	Alta frecuencia	Media frecuencia	Baja frecuencia	Nunca asistió
Talleres				
Ferias				
Exhibiciones				

2) ¿Qué tipo de taller culinario te gustaría aprender?

- Taller de repostería
- Taller de platos criollos
- Taller de platos vegetarianos
- Taller de platos internacionales
- Taller de platos marinos
-

Otros.....

.....

3) ¿Dónde le gustaría que se den las exhibiciones y degustaciones para la difusión de la gastronomía?

- Exhibiciones al aire libre
- Exhibiciones en ambientes cerrados
-

Otros.....

...

4) ¿Qué le gustaría hacer en el área de difusión de la gastronomía?

- Observar el proceso del preparado de un platillo.
- Participar del proceso de preparado.

5) ¿Cuáles son sus preferencias en cuanto a comidas?

- Criolla
- Típica regional
- Pescados/mariscos
- Pollo a la brasa
- Comida China
-

Otros.....

6) ¿Cuál de estos platos típicos es de tu preferencia?

- Shambar
- Arroz con Pato
- Sopa Teóloga
- Ceviche
- Pescado a la trujillana
- Cabrito con frijoles
- Pepián de Pava
-

Otros.....

En cuanto a la dimensión de cultura

7) Al momento de degustar un platillo ¿qué espectáculo cultural te gustaría observar?

- Danza moderna
- Danza folclórica
- Marinera
- Música
- Teatro
-

Otros.....

En cuanto a la dimensión físico y espacial

8) ¿En qué tipo de espacio te gustaría comer?

- Espacios que estén en contacto con la naturaleza
- Espacios amplios con iluminación natural
- Espacios reducidos e íntimos con iluminación artificial
- Espacio con vista a un espectáculo folclórico
- Espacio al aire libre
- Espacios techados

9) ¿Qué tipos de espacios de integración le gustaría encontrar en un Centro gastronómico?

Tipos de espacios de integración	Sub división de espacios	Marca
Espacios de recreación activa	Piscinas	
	Losas deportivas	
	Juegos para niños	
Espacios de exposición	Cultural	
	Artesanal	
	Gastronómica	
	Artística	
Espacios de recreación pasiva	Plazas	
	Lugares con solo vegetación	
	Circuitos de agua	

10) ¿Cómo quiere que estén organizados los espacios para la exposición y degustación de platillos?

- Separarlos por platos dulces y salados.
- Separar los ambientes por regiones (costa, sierra y selva)
- Organizarlas por entradas, platos principales y postres.

11) ¿Cómo le gustaría que fuera la organización de mobiliarios (mesas)?

- Mesas para cada número de familia
- Un solo tipo de mesas

ANEXO 04

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ENTREVISTA DIRIGIDA A UN ESPECIALISTA EN EL TEMA DE GASTRONOMIA

OBJETIVO: Se tiene como finalidad recolectar información de especialistas conocedores sobre el tema para el diseño de la Propuesta de un Centro gastronómico cultural en la Provincia de Trujillo; que nos ayude a conocer las condiciones y espacios necesarios para su creación.

ENTREVISTADO:

1. ¿Con qué áreas cuenta su cocina para preparar de sus potajes; teniendo el proceso de preparación?

2. ¿Cómo es el proceso de la recepción de los insumos para la preparación de sus alimentos?
Explique detalladamente por favor.

3. ¿Cómo es el proceso del servido de los platillos y la distribución o repartición de los alimentos?

4. ¿Cuál es el proceso de recojo y limpieza de los platos usados; y como es el proceso de la eliminación de residuos?

5. ¿Sabe usted qué tipo de talleres culinarios existen?

RESPUESTAS DE LAS ENTREVISTAS A CHEFS ESPECIALISTAS

1. ¿Con que áreas cuenta su cocina para preparar sus diversos potajes, teniendo en cuenta el proceso de su preparación?

Tabla 36

Áreas para la preparación de potajes

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 José Yonathan Salazar Romero Especialidad: Chef Edad: 24 años Experiencia: 6 años	En primer lugar tiene que ser amplia con el fin de organizar ordenadamente cada proceso, mi cocina cuenta con áreas de frío y caliente, legumbreira, repostería, área de lavado. Espacio para el emplatado y la distribución adecuada de cada equipo o herramienta que es indispensable para la obtención de los diferentes procesos de preparación.	ÁREAS CUALIDADE S
ENTREVISTADO 02 Luis Prendas Rivera	Mi cocina lleva muchos procesos desde el recibo de productos en donde se reciben los proveedores por la parte menos visible para el	ÁREAS CUALIDADE S

Especialidad: Cocina	comensal. Dentro de la cocina como tal	EQUIPOS
Vanguardia y	debemos tener cafetería donde se preparan las	INSTRUMEN
Molecular o	bebidas calientes, tiene que contar con los	TOS
Tecnoemocional	equipos apropiados y tiene que ser grande, área	
Edad: 22 años	de la legumbreira se encuentra cerca al almacén,	
Experiencia: 6 años	requiere de una buena ventilación e iluminación y temperatura apropiada , cuartos fríos estos se separan de la otras área por los olores, debe mantenerse limpio y organizado, el espacio de repostería requiere buena iluminación y su temperatura no debe exceder los 20° c, cocina fría el área de trabajo debe ser grande ya que dentro de ella se efectúan áreas de limpieza y porcinarmento, debe estar cerca de la cocina caliente y cuartos fríos, la cocina caliente es la más importante se ubica cerca al comedor para facilitar el trabajo, la iluminación y ventilación tiene que ser optima , economato ahí guardamos los productos y debe estar acondicionado para mantener los productos, áreas de lavado es el área de limpieza por así decirlo su ubicación no debe interferir con otros trabajos. Y por último en nuestro restaurante contamos con zona de montaje ya que todos mis platillos salen servidos y con montaje establecido. Debe contar con todos los utensilios tablas ollas sartenes etc. Además contamos con pacojet, roner, máquina de vacío, deshidratadora, tanque de nitrógeno, sifones y abatidores de temperatura y para todo ello se necesita una cocina muy amplia.	

<p>ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias</p> <p>Especialidad: Cocina Fusión, Cocina Peruana, Cocina Internacional.</p> <p>Edad: 26 años</p> <p>Experiencia: 3 años</p>	<p>El espacio tiene que ser amplio, separando de las áreas de fríos y de calientes, ya que ambos manejan tipos de temperaturas diferentes. Las divisiones de la cocina deben ser las apropiadas para los servicios que tengan que prestar. Como medida Standard, suele tomarse la medida del comedor, siendo la cocina las $\frac{3}{4}$ partes de este y nunca menos de la mitad, teniendo en cuenta la diversidad de trabajos que se realizan en una cocina, es necesario dividir por áreas o departamentos ya que estos tienen trabajo independiente y personal especializado, dependiendo todos del Jefe de Cocina. La cocina caliente por ejemplo es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores, también suele disponer del mayor número de instalaciones, es el centro de la cocina, situándose el resto de departamentos en las zonas laterales, manteniendo eso sí un contacto directo con casi todos ellos.</p> <p>Entre las instalaciones fijas que vamos a encontrar son el cuarto de fríos, cuarto de pastelería, recepción de mercaderías, cuarto de verduras, economato, lavado de vajillas, vestuario y comedor de personal.</p>	<p>ÁREAS</p> <p>RELACIONES</p> <p>CUALIDADES</p>
<p>ENTREVISTADO 04 Graciela Neira Bondiola</p> <p>Especialidad: Cocina Internacional, vanguardista.</p>	<p>El espacio de la cocina debe ser amplio y esta se separa por zonas de frío y calor. Una superficie de trabajo (mesada), un lavadero, una superficie de corte, almacenamiento para utensilios, almacenamiento para fuentes, almacenamiento para materias primas,</p>	<p>ÁREAS</p> <p>CUALIDADES</p>

Edad: 56 años	almacenamiento para productos terminados, cava, donde se guardan las bebidas.
Experiencia: 10 años	Pasillos adecuados para permitir el movimiento. Las medidas de los pasillos ideales si es con mucho tráfico 1.20 a 1.80 cm; con poco tráfico: 90 a 1.20 cm.
<p>ENTREVISTADO</p> <p>05</p> <p>Lucio Silva Guarniz</p> <p>Especialidad:</p> <p>Dirección de Cocina</p> <p>Edad: 28 años</p> <p>Experiencia: 10 años</p>	<p>Tratándose de un centro cultural gastronómico, donde además de exponer variaciones y creaciones propias. Es fundamental tener presente la gastronomía tradicional que tanto afama a Trujillo y al norte del país; por lo cual creo que debe de estar ubicado en un espacio donde la naturaleza esté ligado directamente con el lugar.</p> <p>En mi caso desearía una cocina abierta, donde las principales estaciones estén presentes incluidas aquellas que resultan ser relegadas como la estación de brasas y pastelería , al referirme a abiertas preferiría que estén de cara al cliente , creando una atmósfera única y uniendo en un solo recinto el salón y la cocina. Además de eliminar esa barrera que muchos comensales aún sienten al pensar en la cocina como un espacio donde no pueden estar presentes.</p> <p>Las preparaciones serían elaboradas en vivo destacando las técnicas y la pulcritud en sus procesos.</p>
<p>INTERPRETACIÓN</p>	<p>Los entrevistados 01 02 03 y 04 nos dicen que los espacios o áreas que debe haber es, cocina fría y caliente que son las zonas más grandes, economato, recibo, legumbreira, cuartos fríos, áreas de almacenamiento, repostería, cava, cafetería y áreas de servido, todas estas deben estar óptimamente equipadas y tener los</p>

ÁREAS
CUALIDADE
S
RELACIÓN
UBICACIÓN

utensilios instrumentos adecuados para la realización de cada labor. El entrevistado 05 tiene una idea diferente sobre una cocina perfecta dentro de un centro cultural gastronómico, está según él sería abierta, donde los comensales puedan presenciar el proceso del preparado de platillos.

Fuente: Elaboración propia

2. ¿Cómo es el proceso de la recepción de los insumos para la preparación de sus alimentos?

Tabla 37

Respuestas para el proceso de recepción de insumos.

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 José Yonathan Salazar Romero Especialidad: Chef Edad: 24 años Experiencia: 6 años	Primero antes de recepcionar el producto (1) <u>tenemos que ver el producto</u> , insumo o genero cumpla con los requisitos necesarios. <u>Que cumplan con las caracterizas organolépticas y así expandes productos inocuos y que son aptos para el consumo humano o comensal.</u> Una vez revisado esto pasamos a (2) <u>distribuirlo en diferentes tipos de conservación: como refrigeración: embutidos,0-5grados yogurt, etc. congelacion-18—25 grados centígrados :carnes blancas y rojas y al ambiente frutas y verduras.</u>	SECUENCIA CUALIDADES
ENTREVISTADO 02 Luis Prendas Rivera Especialidad: Cocina Vanguardia y Molecular o Tecnoemocional Edad: 22 años Experiencia: 6 años	En el recibo de insumos y perecederos. Hay un <u>encargado de recibir (1) contra pedido y lavar el producto</u> luego se (2) <u>pasa a la cámara de refrigeración a la temperatura adecuada .Insumos más específicos como nitrógeno. N2O, flores, los productos químicos los reviso yo como chef y estos se almacenan de forma adecuada.</u>	SECUENCIA CUALIDADES USUARIO
ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias	La <u>brigada clásica de cocina tiene un Encargado de economato y bodega u almacén es el encargado de la recepción de todos los productos que ingresan al restaurante, (1) los cuales deberán contar con su visto bueno y este</u>	SECUENCIA CUALIDADES USUARIO

<p>Especialidad: Cocina Fusión, Cocina Peruana, Cocina Internacional.</p>	<p>deberá hacer las anotaciones pertinentes en un libro de control. Luego de la recepción (2) <u>se ordena los productos según su categoría</u>, como perecibles y no perecibles, se aplica la regla con las siglas P.E.P.S (Primero en entrar primero en salir). (3)<u>Se distribuye los productos según el requerimiento de cada área.</u></p>	
<p>Edad: 26 años</p>		
<p>Experiencia: 3 años</p>	<p>Con el requerimiento en cocina (4) <u>según el área se comienza por el desinfectado de productos, lavado, porcinamente y producción.</u></p>	
	<p>Luego se comienza a (5) <u>elaborar el Mise en place</u> (termino francés que refiere que todo está listo o puesto en su lugar) <u>para así facilitar la jornada de trabajo.</u></p>	
<p>ENTREVISTADO 04</p>	<p>El Flujo de personal y material debe seguir una secuencia lógica: (1) Recepción – (2)</p>	<p>SECUENCIA CUALIDADES</p>
<p>Graciela Neira Bondiola</p>	<p>Almacenamiento – (3) Mise en place - (4) Preparación final – (5) servicio – (6) comedor –</p>	
<p>Especialidad: Cocina Internacional, vanguardista.</p>	<p>(7) lavado – (8) basura. Con respeto a las operaciones se diferencia 3 tipos de operaciones:</p>	
<p>Edad: 56 años</p>	<p>a) Recepción de MP</p>	
<p>Experiencia: 10 años</p>	<p>b) Almacenamiento de MP - Elaboración de Mise en place.</p>	
	<p>c) Almacenamiento de mise en place - elaboración de platos - servicio.</p>	
	<p><u>Para la recepción de los insumos: Verificar la calidad, el vencimiento, la cantidad bruta, verificar el % de desecho, Verificar temperaturas. El % de desecho es igual a Peso de Desecho x 100 sobre Peso bruto. Si el porcentaje es alto se debe devolver o descontar de la factura del proveedor.</u></p>	
<p>ENTREVISTADO 05</p>	<p><u>Por qué la calidad es fundamental y tratándose de un lugar donde además se pone en valor la cultura. El abastecimiento de productos sería en periodos muy cortos (casi se podría decir a diario) con el fin de sumarle a la calidad fresca. Hablo de la cultura por qué parte de los productos que se usarían a diario los obtendríamos directamente de la huerta propia de productos orgánicos. Además que tendríamos presente un área específica o patio de maniobras por donde ingresarían productos externos; donde se (1) clasificaría, (2) evaluarían, (3) organizarían; para posteriormente (4) distribuirlos por todas las estaciones que los requieran.</u></p>	<p>SECUENCIA CUALIDADES ZONIFICACIÓN</p>
<p>Lucio Silva Guarniz</p>		
<p>Especialidad: Dirección de Cocina</p>		
<p>Edad: 28 años</p>		
<p>Experiencia: 10 años</p>		

INTERPRETACIÓN Todos los entrevistados dicen que debe haber un encargado en la cocina que recepcione los alimentos y verifique que el insumo se encuentre en condiciones óptimas, después de eso los productos pasan a ser almacenados u organizados en distintas categorías en este caso ellos usan el término mise and place a la organización de los ingredientes en distintos recipientes, cajones o contenedores que van a usar en ese momento para la preparación de un platillo.

Fuente: Elaboración propia

3. ¿Cómo es el proceso del servido de los platillos y la distribución o repartición de los alimentos?

Tabla 38

Respuestas para el proceso de servido y distribución de platillos

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 José Yonathan Salazar Romero Especialidad: Chef Edad: 24 años Experiencia: 6 años	Una vez obtenido el producto caliente preparado iremos (1) a emplatar en una mesa neutra para emplatados luego (2) emplataremos de izquierda a derecha dando un estilo gourmet a cada plato decorado respectivamente y ordenadamente respetando filos e impecable una vez obtenido se mandara (3) a ser distribuido la cual estará encargado un mozo o personal encargado de atención al público.	SECUENCIA CUALIDADES USUARIO
ENTREVISTADO 02 Luis Prendas Rivera Especialidad: Cocina Vanguardia y Molecular o Tecnoemocional Edad: 22 años Experiencia: 6 años	Los platillos elaborados por mi negocio son muy elaborados con muchos detalles y procesos. De igual manera su forma de servir es especial y los mozos tienen entrenamiento previo en donde se deben aprender el menú y su elaboración y en muchas ocasiones ellos mismos tienen que terminar el platillo en la mesa o explicar cómo debe ser ingerido el platillo. Y el menú es de degustación las personas pagan o reservan pero no saben que van a comer.	CUALIDADES
ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias Especialidad: Cocina Fusión, Cocina Peruana, Cocina Internacional.	Al llegar (1) la comanda o pedido el chef canta el pedido y (2) cada área hace lo suyo por separado teniendo en cuenta que el área de calientes es el que más tiempo requiere, después viene (3) el emplatado, para que luego se (4) distribuya por el mozo según el orden ya	SECUENCIA CUALIDADES USUARIO

<p>Edad: 26 años</p>	<p>definido, lo más clásico es la bebida, entrada, fondos y postres.</p>	
<p>Experiencia: 3 años</p>	<p>Por ejemplo si la comanda o pedido dice: Entrada: cebiche clásico de lenguado. Fondo: arroz con lomo a la pimienta y puré clásico de papa. Postre: Crema de frutas con helado artesano y culis de fresa. Automáticamente en una cocina cada quien sabe que hacer ya que antes de comenzar la jornada las áreas se organizan.</p>	
<p>ENTREVISTADO 04 Graciela Neira Bondiola Especialidad: Cocina Internacional, vanguardista. Edad: 56 años Experiencia: 10 años</p>	<p>El plato debe captar la atención, despertar el deseo y crear las ganas de consumirlo. Al diseñar un plato se debe tener en cuenta: Evitar los grandes volúmenes - Utilizar siempre un farináceo de base como el arroz o la papa - Utilizar guarniciones en relación con el ingrediente principal (tamaño) - Tratar de simplificar los platos - Evitar frituras, crocantes y masas (se pueden colocar como guarnición a la minute) - Restringir el número de elementos sobre el plato. Para un plato principal: Carnes 120 gramos a 180 gramos - Guarnición: 120 a 140 gramos - Salsa: 50 cc, estos Después de realizar este punto que (1) es el emplatado, pasará a ser (2) distribuido por un mozo a los comensales.</p>	<p>SECUENCIA CUALIDADES USUARIO</p>
<p>ENTREVISTADO 05 Lucio Silva Guarniz Especialidad: Dirección de Cocina Edad: 28 años Experiencia: 10 años</p>	<p>Para el proceso de (1) servido de platillos tendríamos que tener presente dos procesos mayores. El primero: se trata de una mise en place con mucha anticipación (teniendo en cuenta la estacionalidad de productos), la cual se haría con meses de antelación en el caso por ejemplo de elaborar" esencia de flor de naranja agria" primero aprovecharíamos la estación primaveral para su recolección y ejecutaríamos la elaboración de la cual, para posteriormente envasarla al vacío para mantener sus cualidades organolépticas. El segundo gran proceso se trata de producción en volumen; misa en place anticipada de la cual dependen muchas elaboraciones para posteriormente envasar al vacío, por ejemplo fondos. Una vez logrado estos dos grandes proceso; se procedería diariamente</p>	<p>SECUENCIA CUALIDADES USUARIO</p>

con una mise en place más corta donde se trabajaría los productos más delicados y de los cuales se desea exponer su frescura. Habiendo hecho lo anterior, el proceso de servido y (2) distribución de platos se volvería menos tedioso; con lo cual ganaríamos tiempo para invertirlo en los detalles de la presentación.

INTERPRETACIÓN

Los entrevistados 01, 03,04 y 05 siguen el mismo proceso al momento de emplatar y distribuir los alimentos a los consumidores, pero el entrevistado 02 tiene un proceso algo diferente debido a que la conceptualización de su restaurante es distinta, los alimentos son emplatados de acuerdo al montaje sugerido y los mozos tienen un entrenamiento previo donde enseñan cómo debe ser ingerido el platillo.

Fuente: Elaboración propia

4. ¿Cuál es el proceso de recojo y limpieza de los platos usados; y como es el proceso de la eliminación de residuos?

Tabla 39

Respuestas para el recojo y limpieza: y la eliminación de residuos.

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 José Yonathan Salazar Romero Especialidad: Chef Edad: 24 años Experiencia: 6 años	Una vez (1) recogido los platos se (2) retirara todos los residuos orgánicos luego (3) se pasara a lavarse con lava vajilla o detergente general y se enjuagara y (4) pasara a la desinfección ya sea con un producto químico desinfectante o agua caliente luego (5) se dejara escurrir y secar y colocar en lugar de almacén de vajilla.	SECUENCIA CUALIDADES
ENTREVISTADO 02 Luis Prendas Rivera Especialidad: Cocina Vanguardia y Molecular o Tecnoemocional Edad: 22 años	(1) Los cubiertos se retiran después del terminado del tiempo de comida uno a uno para que no haya accidentes y quebrarlos ya que son hechos a medida y son costosos. (2) Luego los residuos en este caso se dividen en orgánica e inorgánica, no utilizables, reciclables y con contenido de químicos. (3) Una vez llenos se los lleva el camión municipal o la recicladora.	SECUENCIA CUALIDADES

<p>Experiencia: 6 años</p> <p>ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias</p>	<p>Otras las chiqueras o criadoras de cerdas y otras son enviadas a incinerar.</p>	<p>SECUENCIA ZONIFICACIÓN CUALIDADES USUARIO</p>
<p>Especialidad: Cocina Fusión, Cocina Peruana, Cocina Internacional.</p> <p>Edad: 26 años</p> <p>Experiencia: 3 años</p>	<p>Lo ideal sería que directamente pasen al (2) área de lavado de vajilla y este al tenerlos limpios y secos los pase a la cocina para facilitar el emplatado. En el área de lavado de vajilla el encargado es el Plongeur el cual cuenta con ayudantes los cuales se encargan de (3) desechar los residuos sobrantes en diferentes recipientes los cuales previamente están colocados con bolsas para evitar el fluido de líquidos, contaminación cruzada y malos olores.</p>	<p>SECUENCIA ZONIFICACIÓN CUALIDADES</p>
<p>ENTREVISTADO 04 Graciela Neira Bondiola</p> <p>Especialidad: Cocina Internacional, vanguardista.</p> <p>Edad: 56 años</p> <p>Experiencia: 10 años</p>	<p>El proceso se llama desvarase es el sector donde habrá una mesada de acero inoxidable donde se colocaran los (1) platos sucios y un sector (2) para lavar , secar y guardar. En otro sector deberá ser el depósito de basura, donde se vaciaran los restos en bolsas y se retiraran luego a la calle en el horario específico que pasa el recolector de residuos. El depósito debe estar alejado de la zona de trabajo. En esto hay que detenerse para una evaluación de alimentos, esto significa que cada vez que se levante un plato y llevarlo a la cocina, ver como vuelve el plato. Una frase conocida es " los platos hablan" podemos analizar si el menú elegido tuvo éxito o no.</p>	<p>SECUENCIA ZONIFICACIÓN CUALIDADES</p>
<p>ENTREVISTADO 05 Lucio Silva Guarniz</p> <p>Especialidad: Dirección de Cocina</p> <p>Edad: 28 años</p> <p>Experiencia: 10 años</p>	<p>El proceso de recojo y limpieza de los platos usados se ejecutaría de la siguiente manera: Tratándose de una cocina abierta toda (1) la vajilla que ha sido utilizada sería conducida al área de limpieza y desinfección, la cual estaría ubicada en el lugar idóneo donde no existan cruces con alimentos preparados y respetando el principio de marcha adelante. En el caso de (2) los residuos se los clasifica en alimenticios y no alimenticios. Teniendo en cuenta que los</p>	<p>SECUENCIA CUALIDADES RELACIONES</p>

desechos orgánicos obtenidos de vegetales y hortalizas se reciclarían para la elaboración de composta que nos serviría para fertilizar nuestra huerta.

INTERPRETACIÓN

Los entrevistados consideran que una vez recogidos los platos son llevados a un área de limpieza y desinfección que no se cruce con otras áreas, todo tiene que respetar un orden, después los residuos son llevados a un deposito, este tiene que estar alejado del área de trabajo ahí los clasifican por tipos de desechos, para luego ser llevado por el camión de basura municipal. En el caso del entrevistado 05 el reutiliza los residuos vegetales y hortalizas para la elaboración de composta que lo usa de fertilizante en su huerta.

Fuente: Elaboración propia

5. ¿Sabe usted qué tipo de talleres culinarios existen?

Tabla 40

Respuesta en cuanto a talleres culinarios

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 José Yonathan Salazar Romero Especialidad: Chef Edad: 24 años Experiencia: 6 años	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pastelería. 2. Panadería. 3. Cocina creativa. 4. Cocina criolla. 5. Pescados y mariscos. 6. Cocina internacional. 	TIPO DE TALLERES
ENTREVISTADO 02 Luis Prendas Rivera Especialidad: Cocina Vanguardia y Molecular o Tecnoemocional Edad: 22 años Experiencia: 6 años	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pescados y mariscos. 2. Cocina criolla. 3. Pastelería. 4. Cocina internacional. 5. Decoraciones. 6. Panadería. 7. Coctelería. 8. Cocina creativa. 9. Cocina vegetariana. 	TIPO DE TALLERES
ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias Especialidad: Cocina Fusión, Cocina Peruana, Cocina Internacional. Edad: 26 años	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocina criolla. 2. Pescados y mariscos. 3. Cocina internacional. 4. Pastelería. 5. Cocteleria básica. 6. Panadería. 7. Decoraciones. 	TIPO DE TALLERES

Experiencia: 3 años	8.	Cocina creativa.	
ENTREVISTADO 04	1.	Cocina al vacío	TIPO DE TALLERES
Graciela Neira	2.	Cocina de vanguardia	
Bondiola	3.	Comida asiática	
Especialidad: Cocina Internacional, vanguardista.	4.	Postres para restaurantes	
Edad: 56 años			
Experiencia: 10 años			
ENTREVISTADO 05	1.	Decoraciones.	TIPO DE TALLERES
Lucio Silva Guarniz	2.	Cocina criolla.	
Especialidad: Dirección de Cocina	3.	Pastelería.	
Edad: 28 años	4.	Cocina internacional.	
Experiencia: 10 años	5.	Pescados y mariscos	
	6.	Cocina de vanguardia.	
INTERPRETACIÓN	Todos los entrevistados concuerdan en la existencia de estos talleres (Cocina criolla, pescados y mariscos, cocina internacional, pastelería, panadería, decoraciones y cocina creativa, a excepción del entrevistado 04 que nos dio alternativas diferentes de talleres (Cocina al vacío, cocina de vanguardia, presentaciones de buffet, comida asiática y postres para restaurantes)		

Fuente: Elaboración propia

5. ¿Cuál sería la mejor ubicación dentro de La libertad- Provincia de Trujillo para el desarrollo de un centro gastronómico?

RESPUESTAS DE LA ENTREVISTA A ARQUITECTOS ESPECIALISTAS

1. ¿Qué tendencia aplicaría usted en el diseño para el desarrollo de espacios gastronómicos?

Tabla 41

Respuestas a tendencias de diseño

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 Arq. Italo A. Nuñez Martinez	La tendencia sensorial , que busca el contacto con la naturaleza y las texturas del material en su forma natural, con diseños que se basan en el concepto de biofilia buscando reconectar a las personas con la naturaleza, integrándola en las construcciones.	TENDENCIAS DE DISEÑO
ENTREVISTADO 02 Arq. C. Echevarría	En mi caso aplicaría la biofilia con una tendencia de materiales naturales , pienso yo que un espacio gastronómico debe ser un placer de degustación tranquilo y en conexión con lo rustico si nos referimos a nuestra cultura gastronómica (Peruana).	TENDENCIAS DE DISEÑO
ENTREVISTADO 03 Arq. Hermes Dante Neyra	Dependiendo la temática, se puede hacer una intervención de acuerdo a los estilos para una propuesta arquitectónica: podría ser costumbrista, de puro comida criolla, indigenista, etc.	TENDENCIAS DE DISEÑO
INTERPRETACIÓN	El entrevistado 01 y 02 consideran que en el centro gastronómico se debería aplicar la tendencia de la biofilia que busca el contacto con la naturaleza, por otra parte el entrevistado 03 nos dice que podríamos aplicar una tendencia más ligada a nuestra cultura, costumbrista, indigenista y criolla.	

Fuente: Elaboración propia

2. ¿Según su criterio cual sería la base para diseñar un espacio destinado a actividades gastronómicas?

Tabla 42

Respuestas en cuanto a bases de diseño

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 Arq. Italo A. Nuñez Martinez	Conocer su cultura gastronómica y su arte culinario de la población a servir así como también el contexto comercial del mercado.	CONTEXTO CULTURAL
ENTREVISTADO 02 Arq. C. Echevarría	La base fundamental sería conocer para que están destinados esos espacios, si en el caso que se consideren stands de degustación la base sería comenzar forjando un recorrido libre, ya que hablamos de gustos; todos tenemos diferentes gustos en cuanto a comida.	PREFERENCIAS EN CUANTO A COMIDAS
ENTREVISTADO 03 Arq. Hermes Dante Neyra	La temática, por ejemplo en nuestro sitio cultural es muy importante el protagonista culinario de la preparación del ceviche, el cabrito, el shambar, etc.	CONTEXTO CULTURAL CONOCER EL USUARIO
INTERPRETACIÓN	Según el entrevistado 01 y 02 es necesario conocer el contexto cultural, el arte culinario que nos caracteriza y que lugares nos representan más, el entrevistado 02 también nos dice que es necesario conocer a los usuarios que estarán encargados de la preparación y difusión de la gastronomía. El entrevistado 03 habla sobre conocer las preferencias de los usuarios en cuanto a comidas ya que esto ayudara a la organización de los stands de degustación.	

Fuente: Elaboración propia.

3. ¿Cómo debería ser la relación de recorridos dentro del centro gastronómico?

Tabla 43

Respuestas en cuanto a relación de recorridos

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 Arq. Italo A. Nuñez Martinez	La mejor relación de espacios seria de manera horizontal , generando espacios clave de interés para que el usuario consumidor llegue a cada punto del centro gastronómico, la dimensión de estos recorridos dependerá del flujo de personas que habrá, si el flujo es mucho el ancho debería estar entre 2.40 a 6 metros y si el flujo es menor debería estar entre 1.80 a 2.40 metros.	RELACIÓN DE RECORRIDOS DIMENSIONES USUARIOS
ENTREVISTADO 02 Arq. C. Echevarría	Recorrido libre fundamentalmente y si hablamos de relación de zonas ; consideraría colocar la zona de degustación y preparación como ancla de proyecto un ancho de recorrido entre 2.40 a 6m o 6 a 9 m, ya que es por lo que las personas van a ir principalmente.	RELACIÓN DE RECORRIDOS DIMENSIONES RELACIÓN DE ESPACIOS
ENTREVISTADO 03 Arq. Hermes Dante Neyra	Es muy importante las visuales , teniendo en cuenta la ubicación de la cocina y la interacción con los comensales, los chefs, los camareros y las circulaciones de la viandas en su recorrido, etc.	RELACIÓN DE RECORRIDOS USUARIOS
INTERPRETACIÓN	El entrevistado 01 y 02 los recorridos deben estar relacionados con zonas ancla relevantes que ayude al flujo homogéneo de las personas y que para ello la dimensión de los recorridos deben ser de 2.40 a 6 m. el entrevistado 03 nos dice que es importante relacionar las visuales con la ubicación de la cocina y generar un recorrido adecuado dentro de ella para evitar problemas.	

Fuente: Elaboración propia

4. ¿Según su criterio, qué ambientes debería tener un centro gastronómico cultural?

Tabla 44

Respuestas en cuanto a tipo de ambientes de un Centro Gastronómico Cultural

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 Arq. Italo A. Nuñez Martinez	En primer lugar debería tener talleres de cocina, salas de exposición donde se difunda o se exponga todo lo relacionado a la cocina, zonas de servicios generales y administrativos, espacios de exhibición de platos de nuestras regiones, cocinas donde el usuario pueda ver el preparado de los platos o participe de los, áreas donde las personas puedan recrearse mientras comen, plazas, espacios recreativos activos y pasivos e implementar actividades culturales.	ZONAS AMBIENTES
ENTREVISTADO 02 Arq. C. Echevarría	Se debería separar por zonas, como la zona de difusión , por ejemplo una forma de difundir es a través de los libros, bibliotecas, salas de exposición, restaurantes al aire libre donde participen las personas y lugares de exhibición de los platillos de nuestra región, zonas de formación o aprendizaje como los talleres culinarios y espacios complementarios como restaurantes con temáticas distintas, cafeterías y infinidad de cosas que puedes implementar.	ZONAS AMBIENTES
ENTREVISTADO 03 Arq. Hermes Dante Neyra	Existen varios ambientes como los talleres de cocina, patios de comida que estén en contacto con la naturaleza , un área de espectáculos que los usuarios observen mientras degustan, zonas de difusión, zonas de carga y descarga de los insumos que llegaran a las cocinas y parqueo.	ZONAS AMBIENTES
INTERPRETACIÓN	Según esta entrevista se identificaron algunas zonas y ambientes que hay dentro de ellas, está la zona de difusión (bibliotecas, salas de exposición, restaurantes o cocinas donde los usuarios participen, espacios de exhibición y degustación) zonas complementarias (restaurantes con temáticas distintas, cafeterías), zonas administrativas, zonas de formación o aprendizaje (talleres culinarios) , zonas de recreación (recreación pasiva y activa, plazas, patios de comida al aire libre con vista a espectáculos) y zonas de espectáculos culturales y servicios generales.	

Fuente: Elaboración propia

5. ¿Cuál sería la mejor ubicación dentro de La libertad- Provincia de Trujillo para el desarrollo de un centro gastronómico?

Tabla 45

Respuestas en cuanto a ubicación

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 Arq. Italo A. Nuñez Martinez	Serian lugares céntricos o turísticos , por ejemplo, la ex estación de ferrocarril, el club libertad y huanchaco.	UBICACIÓN
ENTREVISTADO 02 Arq. C. Echevarría	Lo ideal sería una ubicación céntrica , por la fácil accesibilidad y por la llegada de turistas.	UBICACIÓN
ENTREVISTADO 03 Arq. Hermes Dante Neyra	Si es de carácter costumbrista , sería el distrito de moche, la campiña de moche, el distrito de Laredo, si es de características culinarias como el expendio de pescados y mariscos sería en los distritos de Salaverry y huanchaco .	UBICACIÓN
INTERPRETACIÓN	Según el entrevistado 01 y 02 consideran que la ubicación de un centro gastronómico sería en zonas céntricas o turísticas por el fácil acceso, mientras que el entrevistado 02 dice que su ubicación va a depender de las características culinarias y costumbristas que tenga en centro.	

Fuente: Elaboración propia

ANEXO 06

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ENTREVISTA DIRIGIDA AL MINISTERIO DE CULTURA

OBJETIVO: Se tiene como finalidad recolectar información de especialistas conocedores sobre el tema para el diseño de la Propuesta de un Centro gastronómico cultural en la Provincia de Trujillo; que nos ayude a conocer las condiciones y espacios necesarios para su creación.

ENTREVISTADO:

1. ¿Cuáles y cuantas son las actividades gastronómicas que se realizan al año en la Provincia de Trujillo?

.

2. ¿Cómo es el proceso de desarrollo de las ferias gastronómicas?

3. ¿Cuántos usuarios aproximadamente asisten a las ferias o actividades gastronómicas?

4. ¿Cuál es el tipo de usuario que asiste a estos eventos y cuántas personas son aproximadamente por cada tipo de usuario?

RESPUESTAS DE LAS ENTREVISTAS A PROMOTORES DE FERIAS GASTRONÓMICAS

1. ¿Cuáles y cuantas son las actividades gastronómicas que se realizan al año en la Provincia de Trujillo?

Tabla 46

Respuestas en cuanto a actividades gastronómicas que se realizan al año.

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 Hugo Gutiérrez Lozada, Gerente de Traffic Producciones	Estas varían con los años, pero las que son más recurrentes son la Feria Sabe a Perú, Trujillo Gastronómico, Trujillo pasión por la comida, Feria gastronómica gustos y sabores y las ferias gastronómicas realizadas por fiestas patrias.	ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS
ENTREVISTADO 02 Jerson Martín Orbe Vásquez, Subgerente de cultura.	En la ciudad de Trujillo principalmente desarrollamos ferias gastronómicas por la facilidad de implementación, en esta destacamos la feria gustos y sabores, Trujillo gastronómico y Trujillo pasión por la comida.	ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS
ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias	Está la feria gustos y sabores que es una de las más grandes y se viene dando cada año luego están otras como Trujillo gastronómico, Sabe a Perú y algunas más pequeñas que se realizan por cada festividad como fiestas patrias.	ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS
INTERPRETACIÓN	Los tres entrevistados mencionaron la feria gustos y sabores y Trujillo gastronómico que son las más conocidas, el entrevistado 01 es el que más información brindo sobre las ferias.	

Fuente: Elaboración propia

2. ¿Cómo es el proceso de desarrollo de las ferias gastronómicas?

Tabla 47

Respuestas en cuanto a desarrollo de ferias gastronómicas

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
<p>ENTREVISTADO 01 Hugo Gutiérrez Lozada, Gerente de Traffic Producciones</p>	<p>Como primer paso se realiza el diseño y planeación de la feria, donde se considera el consenso de la feria, definición de objetivos, ubicación, duración y época para ejecución de los eventos, oferta de productos, selección de empresas participantes, convocatoria y proceso de inscripción de empresas participantes, diseño y planeación eventos colaterales esto con el fin de atraer a compradores entre los cuales se hacen programas artísticos, concursos de bailes, alimentos y otros. Diseño de los planos de la instalación de la feria, plan de ejecución y distribución de responsabilidades, publicidad del evento y presupuesto. Luego en la reunión de información los organizadores convocan a las empresas participantes para darles las normas y procedimientos requeridos para el evento; en este punto también se habla de la ubicación de las empresas, período de instalación, medidas de control y seguridad interna, horarios de funcionamiento, áreas de acceso para carga y descarga de productos, servicios básicos que ofrecen los organizadores, etc. Estas gestiones deben ser realizadas después de pedir permisos institucionales, exoneración de impuestos, permisos de instalación de servicios básicos.</p> <p>En la parte 2 de ejecución de evento turístico se debe verificar lo planificado y el montaje de la infraestructura de la feria, y estar pendiente de todos los detalles que esta tenga.</p>	<p>PROCESOS DE DESARROLLO CARACTERISTICA S</p>

	<p>En la parte 3 toca evaluar el evento, las ventas y cotizaciones que realicen durante el evento y el impacto que tuvo el evento sobre la imagen y las ventas. Después del evento se realiza el PIN se analiza lo positivo, interesante y negativo también se analiza el ETPO que son los éxitos, tropiezos, posibilidades y obstáculos.</p>	
<p>ENTREVISTADO 02 Jerson Martín Orbe Vásquez, Subgerente de cultura.</p>	<p>El proceso de desarrollo parte con la idea, análisis y ejecución; en la parte de idea y análisis es donde se ve todo lo que requerirá la feria, desde donde estará ubicada, como estará organizada, la convocatoria de restaurantes hasta que actividades se incorporaran para la distracción del usuario. En la parte de ejecución se lleva a cabo toda la construcción de la infraestructura de la feria.</p>	<p>PROCESOS DE DESARROLLO CARACTERÍSTICAS</p> <p>S</p>
<p>ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias</p>	<p>El proceso para la su realización es extenso, normalmente se desarrolla en tres etapas que viene a ser la idea y planteamiento de cómo será la feria, luego esta como va a ser ejecutada y por ultimo esta la evaluación como es que resulto el evento, se ve todos los pros y contras que tuvo.</p>	<p>PROCESOS DE DESARROLLO CARACTERÍSTICAS</p> <p>S</p>
<p>INTERPRETACIÓN</p>	<p>El entrevistado 01 y 03 concuerdan con los procesos de desarrollos, ellos nos dan tres tipos de procesos que son el diseño y planteamiento de la feria, su ejecución y la evaluación de la feria, mientras que el entrevistado 02 solo nos menciona dos procesos, la idea y análisis de la feria y su ejecución.</p>	

Fuente: Elaboración propia

3. ¿Cuántos usuarios aproximadamente asisten a las ferias o actividades gastronómicas?

Tabla 48

Respuestas en cuanto a proceso de desarrollo de las ferias gastronómicas

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 Hugo Gutiérrez Lozada, Gerente de Traffic Producciones	A estas ferias normalmente asisten entre 10 mil a 22 mil personas , el 30% suelen ser jóvenes, 28% adultos, el 20% adultos mayores y el 7% niños los turistas están entre 18% y 16% también se encuentran distintas entidades productores y chefs reconocidos de APEGA, Municipalidad Provincial de Trujillo (MPT) y escuelas gastronómicas como el Centro de Formación Profesional (CEFOP -Fe y Alegría), el Centro de Estudios Turísticos Enterprise, Formatur, Blue Ribbon y La Cocina de los Chef son los que contribuyen a su realización.	N° DE USUARIOS
ENTREVISTADO 02 Jerson Martín Orbe Vásquez, Subgerente de cultura.	La asistencia a este tipo de eventos se fue incrementando con los años, en el 2014 asistieron un aproximado de 20 mil personas , en el 2015 se incrementó a 22 mil , para este año se estima una asistencia entre 23 y 24 mil personas .	N° DE USUARIOS
ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias	Este tipo de ferias tienen una gran acogida que está entre los 10 mil a 20 mil personas por la gran variedad de potajes que se exhiben, donde las familias y turistas asisten como un momento para relajarse y disfrutar de los espectáculos que se les ofrece.	N° DE USUARIOS MOTIVACIONES
INTERPRETACIÓN	Los tres entrevistados concuerdan que la asistencia a estas ferias está entre 10 mil a 20 mil usuarios y que estos van variando según la magnitud de la feria y los años.	

Fuente: Elaboración propia

4. ¿Cuál es el tipo de usuario que asiste a estos eventos gastronómicos?

Tabla 49

Respuestas en cuanto a tipo de usuarios que asisten a estos eventos

ENTREVISTADOS	RESPUESTA	CATEGORIAS
ENTREVISTADO 01 Hugo Gutiérrez Lozada, Gerente de Traffic Producciones	Asisten niños, jóvenes, adultos, adultos mayores y turistas nacionales e internacionales. Y dentro del evento se encuentran los cocineros, estudiantes, chefs, promotores, administradores entre otros, cada uno desempeña un papel importante dentro de la feria.	TIPOS DE USUARIOS
ENTREVISTADO 02 Jerson Martín Orbe Vásquez, Subgerente de cultura.	A estos eventos asiste el público en general que abarca niños, jóvenes y adultos, también asisten los turistas ya sean internacionales y nacionales.	TIPOS DE USUARIOS
ENTREVISTADO 03 Ana Rosa Ojeda Cunias	Concurren en su mayoría adultos pero también asisten los niños, jóvenes y turistas, que llegan con el fin de conocer un poco más sobre nuestra cultura y probar los platillos que nos identifican.	TIPOS DE USUARIOS
INTERPRETACIÓN	Los tres entrevistados coinciden que los usuarios abarcan desde niños, jóvenes, adultos, adultos mayores y turistas nacionales e internacionales. Pero el entrevistado 01 nos dice que hay otros tipos de usuarios como el chef, cocinero, promotores, estudiantes y personal administrativo y cada uno tiene un rol dentro del evento.	

Fuente: Elaboración propia

FICHA DE ANALISIS: ANALISIS CONTEXTUAL



FICHA 01

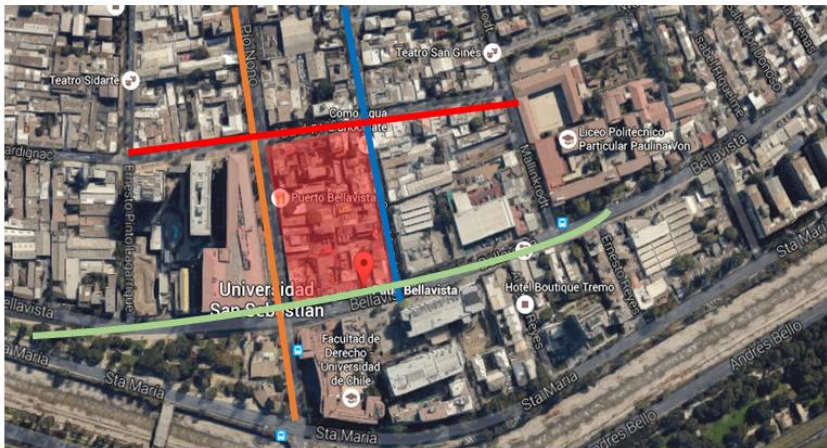
PATIO BELLAVISTA - CHILE

DATOS GENERALES

- ❑ Ubicación: Bellavista, Santiago Metropolitan Región, Chile
- ❑ Arquitectos a Cargo: Martín Lira, Paula Tuckermann, Agustín Palacios
- ❑ Área: 9309.0 m²
- ❑ Año Proyecto: 2009

Bellavista es un barrio bohemio, ubicado en Santiago centro, allí es donde nace Patio Bellavista, lugar que ha sido reutilizado, remodelado y aun sigue teniendo cambios, se da al interior de la manzana las actividades como la gastronomía, la artesanía etc. Siendo sus principales visitantes, turistas extranjeros y personas de clase media alta.

UBICACIÓN Y ACCESIBILIDAD



- Calle. Dardignac
- Calle. Bellavista
- Calle. Pío Nono
- Calle. Constitución

Cuenta con 4 calles que rodean el Patio Bellavista, lo que le permite ser más accesible a los usuarios.

CONTEXTO INMEDIATO

Esta rodeada de un mercado culinario amplio y también cerca de ella se encuentran varios equipamientos de educación.

UNIVERSIDAD SAN SEBASTIÁN



UNIVERSIDAD DE CHILE



RESTAURANTE GALINDO



RESTAURANTE BARANDIARAN



AIEP



CONTEXTO MEDIATO

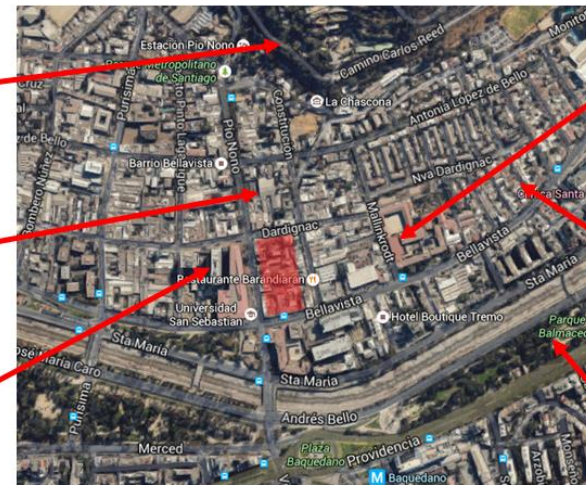
PARQUE METROPOLITANO SANTIAGO



HOTEL MONTEVERDE



BELLAVISTA APARTMENTS



COLEGIO MARÍA INMACULADA



CLÍNICA SANTA MARÍA



PARQUE BALMACEDA



FICHA DE ANALISIS: ANALISIS FUNCIONAL - ESPACIAL



FICHA 02

PATIO BELLAVISTA - CHILE

PROGRAMACIÓN

ZONA GASTRONÓMICA

- Restaurante Montana
- Restaurante Fukai
- Restaurante Red
- Restaurante The pizza factory
- Restaurante Mosai Café
- Restaurante 100 montaditos
- Restaurante Starbucks
- Restaurante Bellavista Grill
- Restaurante Le Fournil
- Restaurante Panko
- Restaurante Tambo
- Restaurante La casa en el aire
- Restaurante Backstage life
- Restaurante Zocca
- Restaurante Dublin
- Restaurante Mc Café

ZONA ARSTISTICA

- Librería nacional
- Bazar del arte
- Cosmopolitam

ZONA DE ESTACIONAMIENTO

- Plaza artística y de exposición
- Plaza de eventos culturales y espectaculos

ZONA DE ESPARCIMIENTO

- Subterráneo 1
- Subterráneo 2
- Subterráneo 3

ZONIFICACIÓN



El patios Bellavista cuenta con 5 niveles, 2 de ellos son los locales comerciales y 3 son los estacionamientos subterráneos con 19 locales comerciales entre gastronómicos y de arte y 221 estacionamientos.

LEYENDA

- ZONA GASTRONÓMICA
- ZONA ARSTISTICA
- ZONA DE ESTACIONAMIENTO
- ZONA DE ESPARCIMIENTO

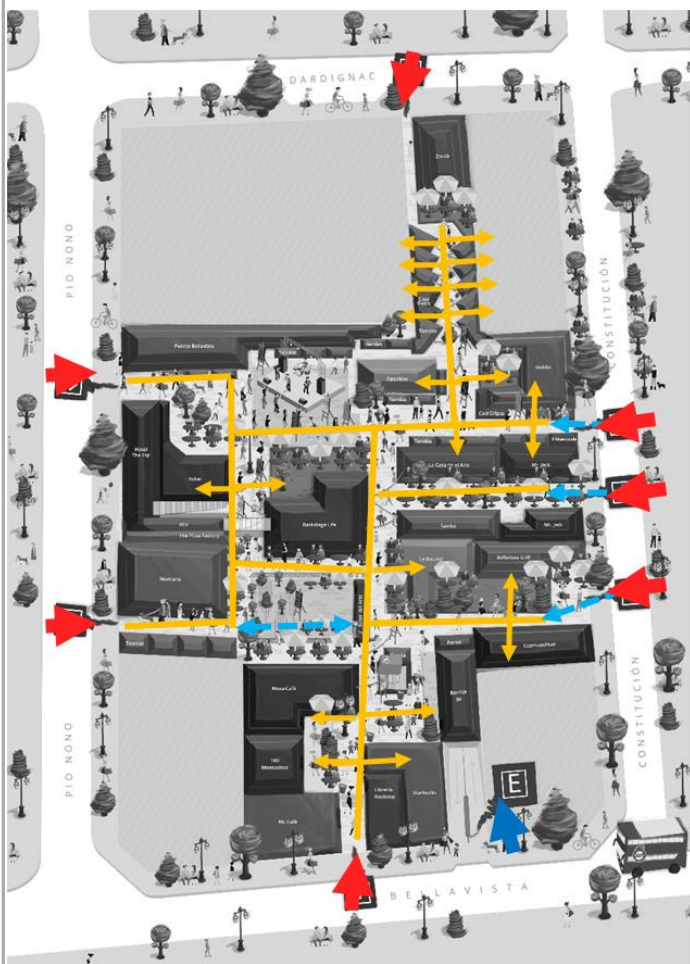
FICHA DE ANALISIS: ANALISIS FUNCIONAL - ESPACIAL



FICHA 03

PATIO BELLAVISTA - CHILE

ACCESOS Y CIRCULACIÓN



CONSTA CON 7 ACCESOS PEATONALES Y UN ACCESO VEHICULAR SUBTERRÁNEO

- ACCESO PEATONAL
- ACCESO VEHICULAR

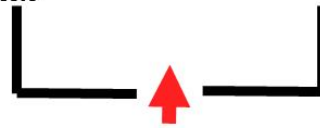
EL RECORRIDO SE DA BÁSICAMENTE POR LOS PASILLOS QUE ATRAVIESAN LOS ESPACIOS QUE CONECTAN A LOS DISTINTOS LOCALES DE COMIDA Y ARTESANÍA, POR LO TANTO ES UN RECORRIDO COMPUESTO (ESCALERAS Y RAMPAS).

- CIRCULACIÓN VERTICAL
- CIRCULACIÓN LINEAL

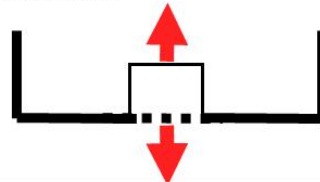


A LA ENTRADA SE REALIZA UN RECORRIDO LATERAL. Y SUS ACCESOS SON DE DOS FORMAS DISTINTAS:

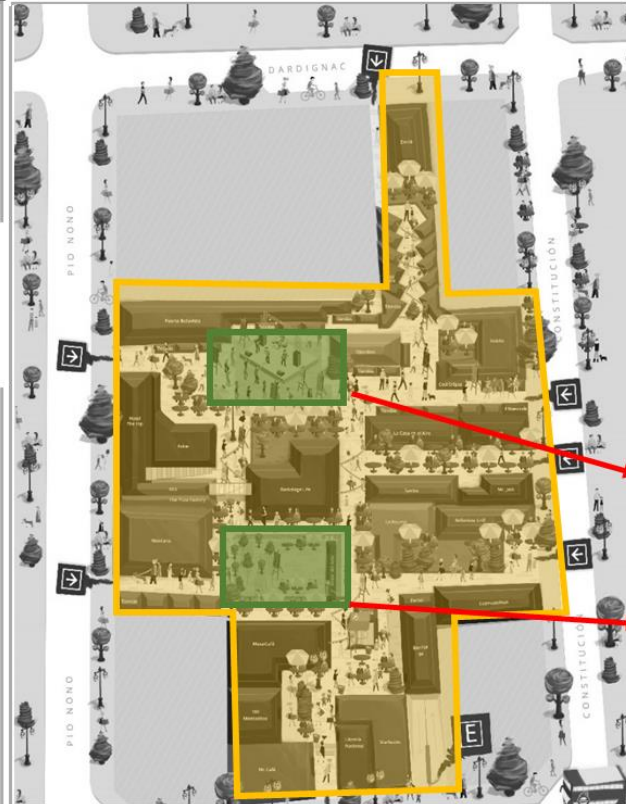
1.- ACCESO QUE CONSERVA LA CONTINUIDAD DEL MURO



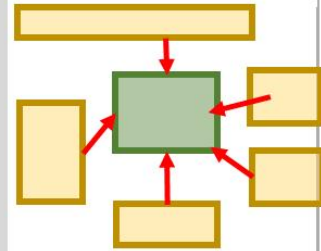
2.- ACCESO RETRANQUEADO: DA COBIJO A LA PARTE EXTERIOR



ORGANIZACIÓN

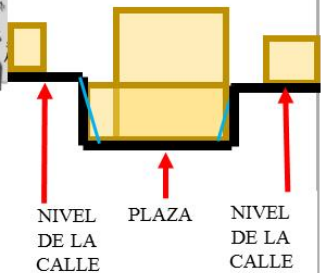


TODOS LOS LOCALES COMERCIALES SE ORGANIZAN ALREDEDOR DE DOS PLZAS CENTRALES



LA PLAZA DE EVENTOS CULTURALES SE ENCUENTRA AL NIVEL DE LA CALLE.

LA PLAZA ARTÍSTICA Y DE EXPOSICIÓN SE ENCUENTRA SUPRIMIDA CON RESPECTO A LA CALLE.



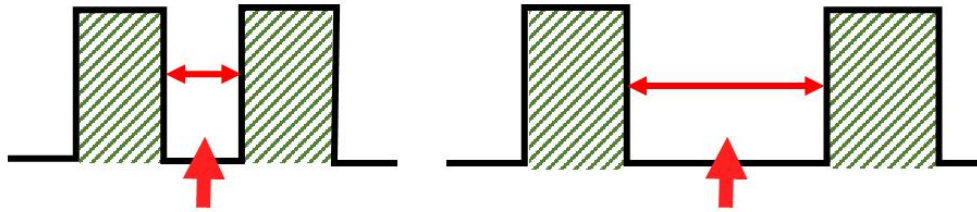
FICHA DE ANALISIS: ANALISIS FUNCIONAL - ESPACIAL



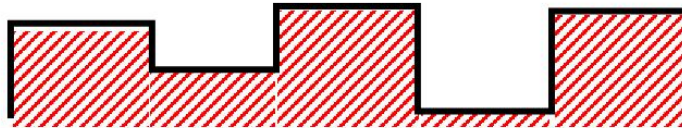
FICHA 04

PATIO BELLAVISTA - CHILE

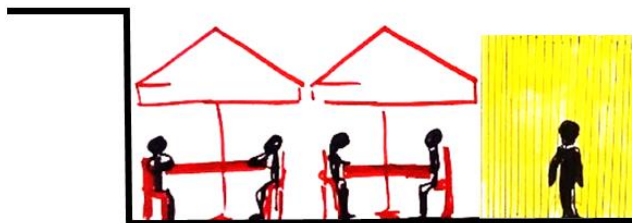
ESPACIALIDAD



- LOS ESPACIOS SE COMPONEN POR LAS EDIFICACIONES DEL RECINTO
- EN LOS PASILLOS LOS PASILLOS PREDOMINA UNA TENSION VERTICAL Y EN LOS PATIOS UNA TENSION HORIZONTAL, UNOS TIENEN UNA CONFIGURACION MAS ESTRECHA Y OTROS MAS AMPLIOS.

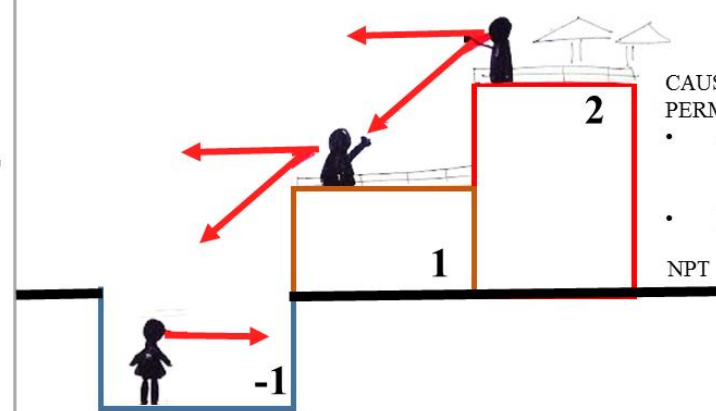


- EL RECINTO POSEE DIFERENTES NIVELES (UNOS MAS ALTOS QUE OTROS) LO QUE HACE QUE CADA UNO DE ELLOS TENGA UNA PERSEPCION DIFERENTE.



- EL ESPACIO NO SÓLO SE CONFIGURA POR EL EDIFICIO, SINO TAMBIEN POR LAS TERRAZAS QUE EXISTEN DENTRO DEL RECINTO, LO QUE AFECTA EN RECORRIDO Y PERMANENCIA.

PERMANENCIA



CAUSA DISTINTAS SENSACIONES EN LA PERMANENCIA

- -1 NIVEL MÁS PROFUNDO: COBIJO PRIVACIDAD
- 1 Y 2 NIVEL: DIFERENTES JERARQUÍAS JUEGO DE ALTURAS A TRAVES DE TERRAZAS

SE PERMANECE SENTADO → DESCANSANDO

CONSUMIENDO



DE PIE: OBSERVANDO O COMPRANDO ESTO SE DA PRINCIPALMENTE EN LOS LOCALES DE ARTESANIA

LA PERMANENCIA DEL USUARIO EN EL RECINTO DEPENDE :

- HORARIO (LAS VISITAS AUMENTAN EN LA NOCHE)
- TIEMPO METEOROLOGICO (CLIMA)
- EXPOSICIONES O PRESENTACIONES



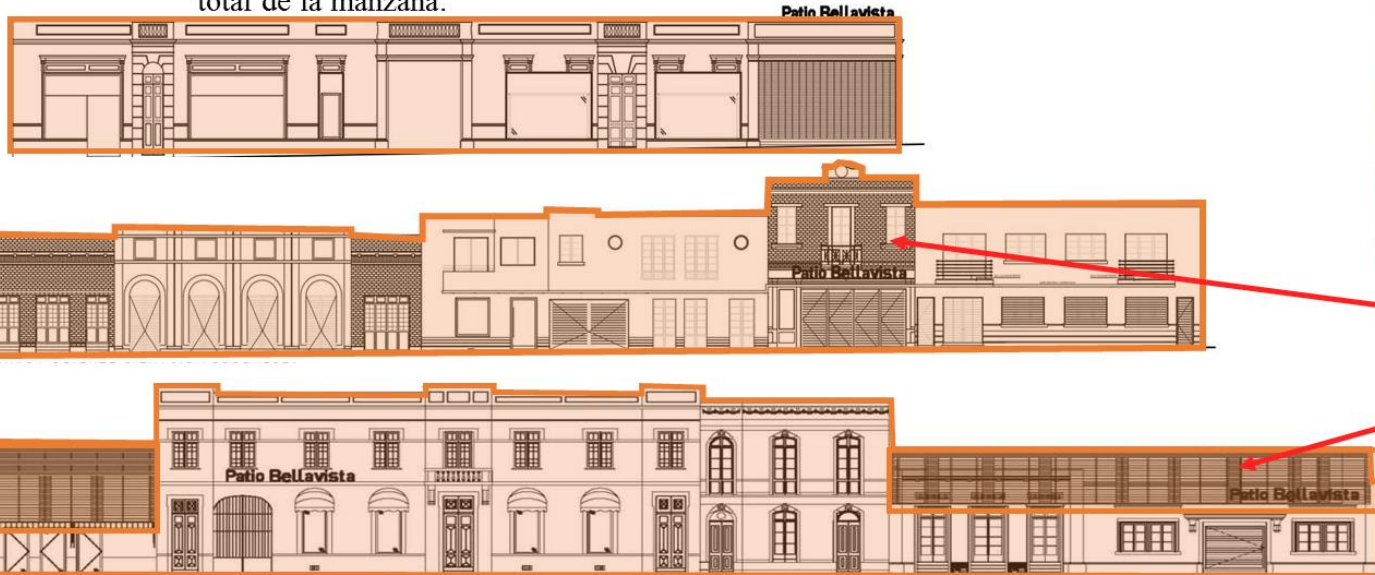
FICHA DE ANALISIS: ANALISIS FORMAL DEL CONJUNTO

FICHA 05

PATIO BELLAVISTA - CHILE



- FORMA**
- Priman las formas regulares (simplificándolos a cubos y paralelepípedos) que genera heterogeneidad en su forma.
 - Estos tienen diferentes tamaños lo que genera también dinamismo y ritmo en la forma total de la manzana.



TEXTURA



Texturas lisas

Texturas con revestimientos: ladrillos y listones de madera.

COLOR



- En el exterior de la fachada predominan el color blanco, haciendo que se vea más limpia.
- En el interior predominan los colores anaranjados, blancos, amarillos y negros lo que hace que se contraste de un local con otro.
- El contraste de estos colores le da valor visual al conjunto.

FICHA DE ANALISIS: ANALISIS CONTEXTUAL



FICHA 01

CENTRO GASTRONÓMICO Y CULTURAL BELLAVISTA

DATOS GENERALES

- Ubicación: Constitución, Providencia, Santiago Metropolitan Región, Chile
- Arquitectos a Cargo: Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvaríñas, Rodrigo Bóscolo, Rubén Rodríguez.
- Área: 11.000 m²

UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN



UBICACIÓN DE PROYECTO



FICHA DE ANALISIS: CONTEXTUAL

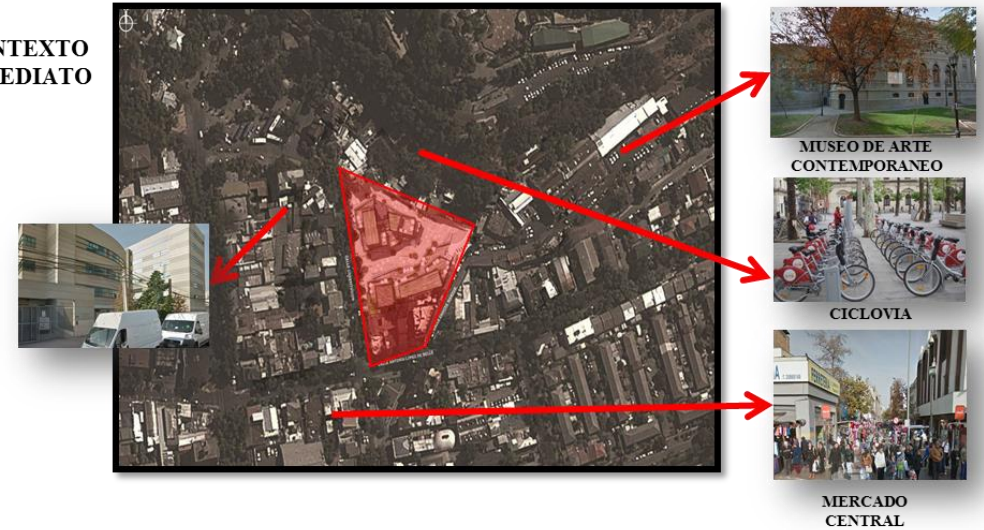
FICHA 02

PATIO GASTRONOMICO CULTURAL BELLAVISTA- CHILE

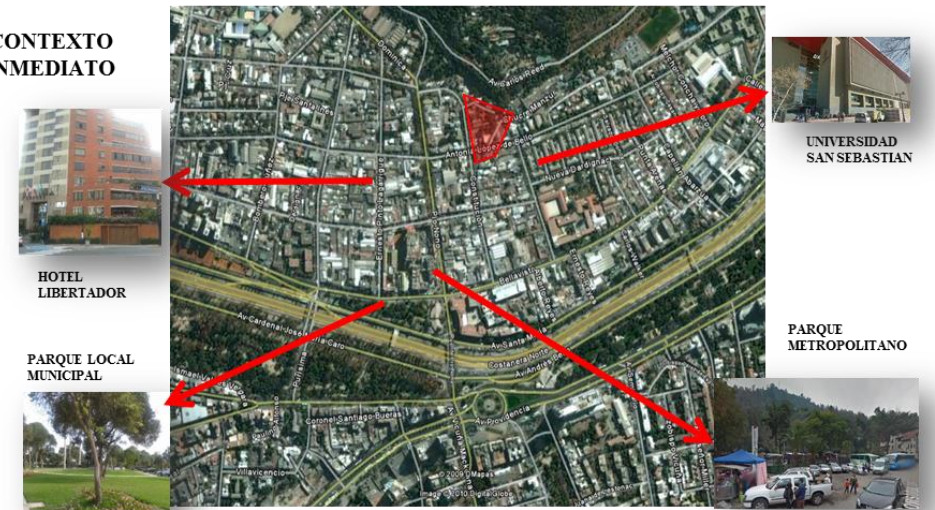


- SALUD
- EDUCACIÓN
- IGLESIAS
- HOTELES
- RECREACIÓN

CONTEXTO INMEDIATO



CONTEXTO INMEDIATO



FICHA DE ANALISIS: ANALISIS FUNCIONAL - ESPACIAL



FICHA 04

PATIO GASTRONOMICO CULTURAL BELLAVISTA- CHILE

AMBIENTES

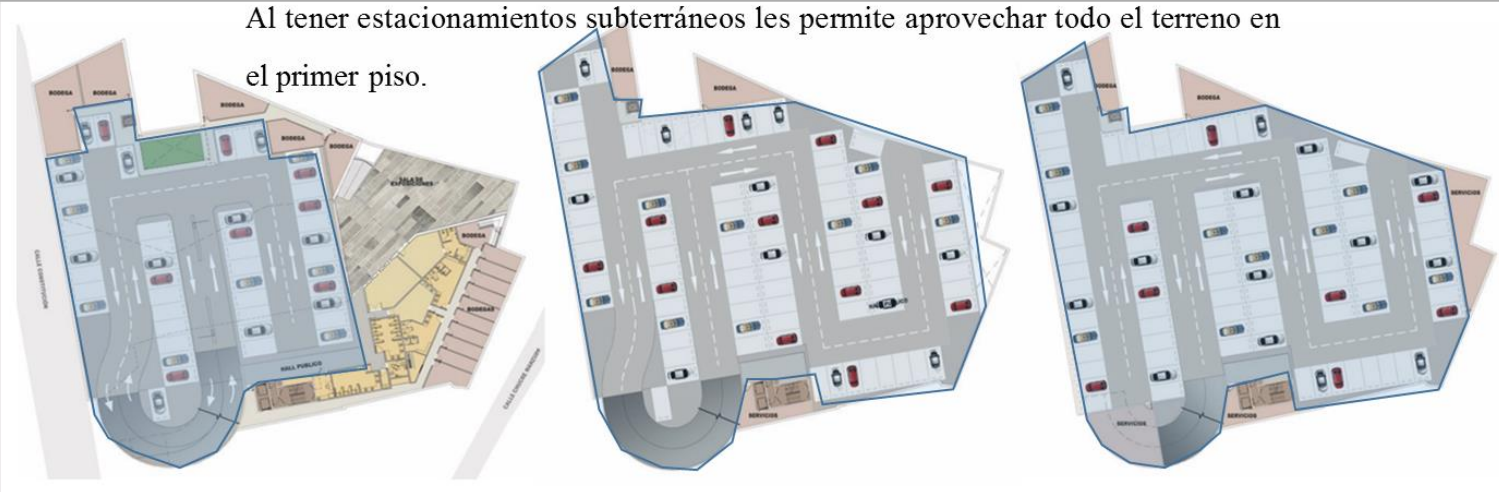
➤ ZONA DE ESTACIONAMIENTO:

- BODEGAS – 100m²
- ESTACIONAMIENTOS – 400m²
- SERVICIOS – 120m²



ZONIFICACIÓN

Al tener estacionamientos subterráneos les permite aprovechar todo el terreno en el primer piso.



AMBIENTES

➤ PATIO DE COMIDAS – NIVEL CONSTITUCIÓN

- RESTAURANTE 01 – 182m²
- RESTAURANTE 02 – 173m²
- RESTAURANTE 03 – 192m²
- RESTAURANTE 04 – 155m²
- RESTAURANTE 05 – 222m²
- RESTAURANTE 06 – 202m²
- LOCAL MERCADO 01 – 90m²
- LOCAL MERCADO 02 – 95m²
- LOCAL MERCADO 03 – 32m²



ZONIFICACIÓN

Su zonificación es bastante sencilla, solo encontramos una zona comercial donde tiene 2 ambientes distintos, los mercados y restaurantes



FICHA DE ANALISIS: ANALISIS FUNCIONAL - ESPACIAL



FICHA 05

PATIO GASTRONOMICO CULTURAL BELLAVISTA- CHILE

AMBIENTES

ZONIFICACIÓN

➤ **PATIO DE COMIDAS – NIVEL CHUCRE MANZUR**

- RESTAURANTE 01 – 162m²
- RESTAURANTE 02 – 183m²
- RESTAURANTE 03 – 132m²
- RESTAURANTE 04 – 235m²
- RESTAURANTE 05 – 272m²
- RESTAURANTE 06 – 122m²

- LOCAL MERCADO 01 – 90m²
- LOCAL MERCADO 02 – 95m²



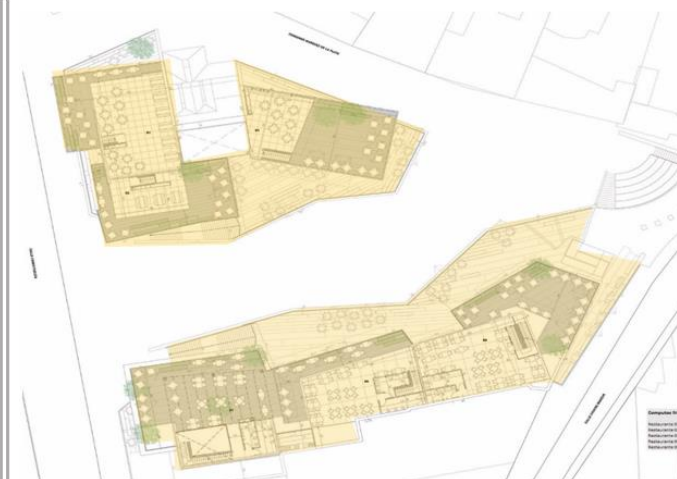
De la misma manera en el segundo piso solo encontramos una zona comercial donde tiene 2 ambientes distintos, los mercados y restaurantes

AMBIENTES

ZONIFICACIÓN

➤ **PATIO DE COMIDAS – NIVEL TERRAZAS**

- RESTAURANTE 01 – 112m²
- RESTAURANTE 02 – 53m²
- RESTAURANTE 03 – 52m²
- RESTAURANTE 04 – 35m²



En el tercer piso solo se encuentra los restaurantes cada uno con terrazas.
La circulación dentro de esta edificación se da a través de un recorrido principal que une las dos edificaciones y se da de forma lineal y vertical por el uso de rampas y escaleras.

FICHA DE ANALISIS: ANÁLISIS DE CONJUNTO



FICHA 06

PATIO GASTRONOMICO CULTURAL BELLAVISTA- CHILE

VOLUMETRÍA

VOLUMETRÍA

EXIGENCIAS ACTUALES DE VIDA

Principios de flexibilidad

eficiencia energética

sostenibilidad

ENVOLVENTE

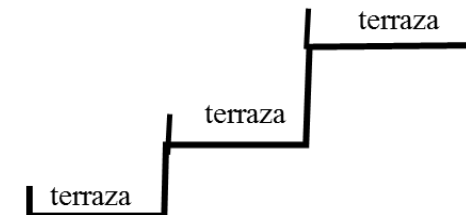
La fachada es el elemento fundamental del diseño arquitectónico; por lo cual, hoy en día encontramos propuestas de nuevas técnicas constructivas que permiten adecuar las edificaciones contemporáneas a las exigencias de vida actuales



Los materiales usados son completamente modernos, ventanas grandes vidriadas, revestimientos de madera y piedra pulida.



Su volumetría esta formada por paralepípedos sobreexpostos uno sobre otro. Generando terrazas por todos los lados de la edificación.



INFORME DE AVANCES DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título del Proyecto:

“NECESIDADES FISICO ESPACIALES PARA EL DESARROLLO Y PUESTA EN VALOR DE LAS ACTIVIDADES CULTURALES GASTRONÓMICAS EN EL DISTRITO DE TRUJILLO”

Alumno(a):

Kiara Andrea Jiménez Ojanama

Asesor

Mg. Arq. Zoila Rodríguez Gonzales

Facultad:

Arquitectura

Escuela:

Arquitectura

Semestre académico:

2016-I

	RESUMEN DE LA ACTIVIDAD
Semana1:	Conoce la estructura del proceso de investigación que corresponde a su proyecto de investigación.
Semana 2:	Plantea el problema de investigación y su fundamentación teórica. Elabora la justificación y objetivos de la investigación.
Semana 3:	Elabora el diseño metodológico (diseño, tipo, nivel de investigación, hipótesis y sus variables). Y selecciona la población y muestra.
Semana 4:	Elabora las técnicas e instrumentos de obtención de datos, métodos de análisis y aspectos administrativos.
Semana 5:	Elabora las técnicas e instrumentos de obtención de datos, métodos de análisis y aspectos administrativos.
Semana 6:	Observaciones o dificultades:

.....
V°B° del Docente

MATRIZ DE CONSISTENCIA PARA ELABORACIÓN DE PROYECTO DE INVESTIGACION

NOMBRE DEL ESTUDIANTE:

Kiara Andrea Jiménez Ojanama

FACULTAD/ESCUELA:

Arquitectura

TÍTULO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Necesidades físico espaciales para el desarrollo y puesta en valor de las actividades culturales gastronómicas en el Distrito de Trujillo.
PROBLEMA	¿Cuáles son las necesidades físico espaciales para el desarrollo y puesta en valor de las actividades culturales gastronómicas que impulsen el turismo en el distrito de Trujillo?
HIPÓTESIS	No aplica
OBJETIVO GENERAL	Conocer las necesidades físico espacial para el desarrollo y puesta en valor de las actividades culturales gastronómicas que ayuden al incremento del turismo en el distrito de Trujillo.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<input type="checkbox"/> Cuantificar el tipo, cantidad y perfil de los usuarios que concurren a las actividades gastronómicas en la Provincia de Trujillo. <input type="checkbox"/> Determinar las principales actividades gastronómicas que se realizan al año en la provincia de Trujillo y su proceso de desarrollo. <input type="checkbox"/> Determinar las actividades culturales de mayor agrado visual para el usuario mientras degusta un platillo. <input type="checkbox"/> Identificar los requerimientos físico espacial para el desarrollo de la propuesta de un centro gastronómico cultural.
DISEÑO DEL ESTUDIO	Descriptivo -no experimental
POBLACIÓN Y MUESTRA	Provincia de Trujillo Muestra:67
VARIABLES	Necesidades físico espaciales Actividades culturales y gastronómicas.

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Necesidad Físico espacial	Se refiere a la demanda de espacios, que pueden variar según las necesidades del usuario.	Requerimiento físico	1. Volumetría 2. Áreas m ² 3. Confort 4. Aforo	Nominal
				Ordinal
				Nominal
				Nominal
		Requerimiento espacial	1. Organización 2. Tipo de ambientes 3. N° de ambientes 4. Proporción 5. Jerarquía 6. Tipo de cerramientos	Nominal
				Nominal
				Ordinal
				Nominal
				Nominal
				Nominal
		Requerimiento funcional	1. Zonificación 2. Relación de recorridos 3. Relación de ambientes 4. Usuarios 5. Ubicación	Ordinal
Nominal				
Nominal				
Nominal				
Actividad cultural gastronómica	Se refiera a la exhibición, aprendizaje y degustación de insumos típicos del lugar, que va de la mano con las actividades culturales que sirven de distracción para el usuario.	Actividades gastronómicas	1. Tipo de talleres 2. Tipo de usuarios 3. Tipos de gastronomía 4. Proceso de desarrollo 5. Difusión de la gastronomía 6. Preservación de platos típicos 7. Tipos de exposiciones	Nominal
				Ordinal
				Nominal
				Nominal
				Nominal
				Nominal
				Nominal
		Actividades culturales	1. Tipos de espectáculos culturales. 2. Preferencias por cada tipo de usuario	Nominal
				Nominal

MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS

Se usara Microsoft Excel y Word.

RECURSOS Y PRESUPUESTO

Este estudio supone un gasto económico puesto que a medida que se va desarrollando se requiere de materiales o recursos que nos permitan obtener los resultados requeridos.

En el siguiente cuadro se cuantifico los costos estimados de los bienes y servicios brindados que se usaron para realizar la primera fase y la segunda fase de la investigación.

Primera fase

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
BIENES			16.50
Papel	150	0.10	15.00
Lapicero	3	0.50	1.50
SERVICIOS			37.00
Movilidad	5	1.00	5.00
Copias	80	0.10	8.00
Impresiones	150	0.10	15.00
Anillado	2	2.00	4.00
CD	2	1.00	2.00
Quemado de CD	2	1.50	3.00
TOTAL			53.50

Segunda fase

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
BIENES			22.00
Papel	200	0.10	20.00
Lapicero	4	0.50	2.00
SERVICIOS			62.00
Movilidad	12	1.00	12.00
Copias	70	0.10	7.00
Impresiones	500	0.10	30.00
Anillado	4	2.00	8.00
CD	20	1.00	2.00
Quemado de CD	10	1.50	15.00
TOTAL			139.00

3.2. FINANCIAMIENTO

Todos los gastos que se requiera en esta investigación estará financiada por el autor.