



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

Título de la investigación

“Análisis de los requerimientos físico - espaciales de un centro gastronómico para la puesta en valor de la comida típica en Tarapoto”

Título del proyecto

“Centro gastronómico para la puesta en valor de la comida típica”

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
ARQUITECTA**

AUTORA:

Bach. Julissa Baltazar Cachique

ASESORA:

Mg. Jacqueline Bartra Gómez

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectónico


PERÚ - 2018

Página del jurado



Jacqueline Bartra Gómez
ARQUITECTA
CAP: 11747

Mg. Arq. Jacqueline Bartra Gómez
Presidente



Arq. Tulio A. Vásquez Canales
CAP: 2098

Arq. Tulio Aníbal Vásquez Canales
Secretario



Porfirio Bernardo Paul Soto Sánchez
CAP: 8140
VERIFICADOR COMUN

Arq. Porfirio Bernardo Paul Soto Sánchez
Vocal

Dedicatoria

Dedico a mis padres, Carlos y Marina, ellos son la razón por quien me exijo a ser mejor persona y profesional.

Agradecimiento

A mis asesores, por brindarme su conocimiento y por guiarme en la elaboración de la presente investigación.

Declaración de autenticidad

Yo, Julissa Baltazar Cachique, identificada con DNI° 70165029, autor de mi investigación titulada: “Análisis de los requerimientos físico-espaciales de un centro gastronómico para la puesta en valor de la comida típica en Tarapoto”, declaro bajo juramento que:

1. La tesis es de mi autoría.
2. He respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas. Por tanto, la tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.
3. La tesis no ha sido auto plagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados y por tanto los resultados que se presenten en la tesis se constituirán en aportes a la realidad investigada.

De identificarse fraude (datos falsos), plagio (información sin citar a autores), autoplagio (presentar como nuevo algún trabajo de investigación propio que ya ha sido publicado), piratería (uso ilegal de información ajena) o falsificación (representar falsamente las ideas de otros), asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo.

Tarapoto, 28 de marzo de 2018.



Julissa Baltazar Cachique

DNI: 70165029

Presentación

Señores miembros del jurado calificador; cumpliendo con las disposiciones establecidas en el reglamento de grado y títulos de la Universidad César Vallejo; pongo a vuestra consideración la presente investigación titulada “Análisis de los requerimientos físicos-espaciales de un centro gastronómico para la puesta en valor de la comida típica en Tarapoto”, con la finalidad de optar el título de arquitecto.

La investigación está dividida en diez capítulos:

I. INTRODUCCIÓN. Se considera la realidad problemática, marco referencial, justificación del estudio, hipótesis y objetivos de la investigación.

II. MÉTODO. Se menciona el diseño de investigación; variables, operacionalización; población y muestra; técnicas e instrumentos de recolección de datos, métodos de análisis de datos.

III. RESULTADOS. En esta parte se menciona las consecuencias del procesamiento de la información.

IV. DISCUSIÓN. Se presenta el análisis y discusión de los resultados encontrados durante la tesis.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES Se considera en enunciados cortos, teniendo en cuenta los objetivos planteados.

VI. CONDICIONES DE COHERENCIA ENTRE LA INVESTIGACIÓN Y EL PROYECTO DE FIN DE CARRERA. Se menciona definición de usuarios, coherencia entre necesidades sociales y programación urbana arquitectónica, condición de coherencia, área física de intervención, matrices, diagramas y organigramas funcionales, zonificación y por último la normatividad pertinente.

VII. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA. Se expone lo que se pretende lograr con el

proyecto arquitectónico, con objetivos generales y específicos.

VIII. DESARROLLO DE LA PROPUESTA (URBANO - ARQUITECTÓNICA).

Consta del conjunto de planos que forman el proyecto urbano arquitectónico.

IX. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA. Se adjunta la memoria descriptiva, especificaciones técnicas, presupuesto de obra, imágenes y animación del proyecto.

X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. Se consigna los autores de la investigación.

Índice

| | |
|---|-----------|
| Página del jurado | ii |
| Dedicatoria..... | iii |
| Agradecimiento | iv |
| Declaración de autenticidad..... | v |
| Presentación..... | vi |
| Índice | viii |
| RESUMEN | xiv |
| ABSTRACT | xv |
| I. INTRODUCCIÓN | 16 |
| 1.1. Realidad problemática | 16 |
| 1.2. Antecedentes:..... | 17 |
| 1.3. Marco referencial..... | 20 |
| 1.3.1. Marco Teórico | 20 |
| 1.3.2. Marco Conceptual..... | 23 |
| 1.3.3. Marco análogo | 26 |
| 1.4. Formulación del problema | 38 |
| 1.5. Justificación del estudio..... | 38 |
| 1.6. Hipótesis | 39 |
| 1.7. Objetivos..... | 40 |
| II. MÉTODO | 41 |
| 2.1. Diseño de Investigación..... | 41 |
| 2.2. Variables, operacionalización | 41 |
| 2.3. Población y Muestra | 42 |
| 2.4. Técnicas e instrumento de recolección de datos, validez y confiabilidad | 45 |
| 2.5. Métodos de análisis de datos | 45 |
| 2.6. Aspectos Éticos..... | 45 |
| III. RESULTADOS: | 46 |
| IV. DISCUSIÓN..... | 61 |
| V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 62 |
| 5.1 Conclusiones | 62 |
| 5.2 Recomendaciones:..... | 63 |
| 5.3 Matriz de correspondencia conclusiones y recomendaciones | 64 |
| VI. CONDICIONES DE COHERENCIA ENTRE LA INVESTIGACIÓN Y EL PROYECTO DE FIN DE CARRERA | 65 |
| 6.1. Definición de los usuarios: síntesis de las necesidades sociales..... | 65 |

| | |
|---|------------|
| 6.2. Coherencia entre Necesidades Sociales y la Programación Urbano Arquitectónica | 68 |
| 6.3. Condición de Coherencia: Conclusiones y Conceptualización de la Propuesta..... | 71 |
| 6.4. Área Física de Intervención: terreno/lote, contexto (análisis) | 73 |
| 6.5. Condición de coherencia: Recomendaciones y Criterios de Diseño e Idea Rectora | 79 |
| 6.6. Matrices, diagramas y/o organigramas funcionales..... | 85 |
| 6.7. Zonificación | 85 |
| 6.7.1 Criterios de zonificación..... | 85 |
| 6.7.2 Propuesta de zonificación..... | 86 |
| 6.8. Normatividad pertinente. | 89 |
| 6.8.1 Reglamentación y Normatividad | 89 |
| 6.8.2 Parámetros Urbanísticos – Edificatorios | 93 |
| VII OBJETIVOS DE LA PROPUESTA..... | 94 |
| 7.1 Objetivo general..... | 94 |
| 7.2 Objetivos específicos | 94 |
| VIII DESARROLLO DE LA PROPUESTA (URBANO ARQUITECTÓNICA) | 95 |
| 8.1 Proyecto urbano arquitectónico | 95 |
| 8.1.1 Ubicación y catastro (ver archivador de planos). | 95 |
| 8.1.2 Planos de distribución – Cortes – elevaciones (ver archivador de planos)..... | 97 |
| 8.1.3 Planos de diseño estructural básico (ver archivador de planos)..... | 101 |
| 8.1.4 Planos de diseño de instalaciones sanitarias básicas (agua y desagüe) (ver archivador de planos). | 103 |
| 8.1.5 Planos de diseño de instalaciones eléctricas básicas (ver archivador de planos)..... | 105 |
| 8.1.6 Planos de detalles arquitectónicos y/o constructivos específicos (ver archivador de planos). | 106 |
| IX INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA | 108 |
| 9.1 Memoria descriptiva de arquitectura. | 108 |
| 9.2. Especificaciones Técnicas | 111 |
| 9.3 Presupuesto de obra | 114 |
| X REFERENCIAS | 116 |
| ANEXOS | 117 |

}

Índice de tablas

| | | |
|----------|---|-----|
| Tabla 1 | Operacionalización de variable..... | 41 |
| Tabla 2 | Población de Tarapoto, Morales y La Banda de Shilcayo 2000-2015..... | 42 |
| Tabla 3 | Establecimiento – Chef School Tarapoto..... | 46 |
| Tabla 4 | Establecimiento – Ceptro Begalia Tarapoto..... | 48 |
| Tabla 5 | Usuarios internos y externos..... | 49 |
| Tabla 6 | Importancia de la gastronomía..... | 50 |
| Tabla 7 | Beneficios de desarrollo..... | 51 |
| Tabla 8 | Diversidad de platos típicos..... | 52 |
| Tabla 9 | Gastronomía como herramienta de trabajo..... | 53 |
| Tabla 10 | El Salto de la gastronomía de la selva..... | 54 |
| Tabla 11 | Comida regional..... | 55 |
| Tabla 12 | Aceptación..... | 56 |
| Tabla 13 | Nivel de consideración..... | 56 |
| Tabla 14 | Establecimiento gastronómico en Tarapoto..... | 57 |
| Tabla 15 | Consideración..... | 58 |
| Tabla 16 | Matriz de correspondencia conclusiones y recomendaciones..... | 64 |
| Tabla 17 | Cuadro de área de Zona administrativa..... | 69 |
| Tabla 18 | Cuadro de área de Zona demostrativa..... | 70 |
| Tabla 19 | Cuadro de área de Zona difusión..... | 70 |
| Tabla 20 | Cuadro de áreas de zona de servicios generales..... | 71 |
| Tabla 21 | Tabla de selección de terreno..... | 78 |
| Tabla 22 | Cuadro de valores por partidas en nuevos soles por metro cuadrado de área techada..... | 114 |
| Tabla 23 | Cuadro de valores por partidas en nuevos soles por metro cuadrado de área techada..... | 115 |

Índice de figuras

| | | |
|-----------|--|----|
| Figura 1 | Importancia de la gastronomía..... | 51 |
| Figura 2 | Beneficios de desarrollo..... | 52 |
| Figura 3 | Diversidad de platos típicos..... | 52 |
| Figura 4 | La gastronomía una herramienta de trabajo..... | 53 |
| Figura 5 | Salto de la gastronomía de la selva..... | 54 |
| Figura 6 | Comida regional..... | 55 |
| Figura 7 | Aceptación..... | 56 |
| Figura 8 | Consideraciones para un centro de estudio de gastronomía | 57 |
| Figura 9 | Establecimiento gastronómico en Tarapoto..... | 58 |
| Figura 10 | Consideración..... | 58 |
| Figura 11 | Consideraciones de diseño 1..... | 60 |
| Figura 12 | Consideraciones de diseño 2..... | 60 |
| Figura 13 | Consideraciones de diseño 3..... | 60 |
| Figura 14 | Flujograma de los alumnos..... | 65 |
| Figura 15 | Flujograma administrativo..... | 67 |
| Figura 16 | Flujograma de servicio..... | 67 |
| Figura 17 | Habitar existir..... | 72 |
| Figura 19 | Organización..... | 83 |

Índice de fichas

| | | |
|----------|--|----|
| Ficha 1 | Basque culinary | 26 |
| Ficha 2 | Basque culinary – ubicación..... | 27 |
| Ficha 3 | Funcionalidad del proyecto..... | 28 |
| Ficha 4 | Planos de distribución..... | 29 |
| Ficha 5 | Funcionalidad del proyecto..... | 30 |
| Ficha 6 | Estética y concepto..... | 31 |
| Ficha 7 | Centro Gastronómico..... | 32 |
| Ficha 8 | Ubicación..... | 33 |
| Ficha 9 | Funcionalidad..... | 34 |
| Ficha 10 | Esquema de distribución..... | 35 |
| Ficha 11 | Perfiles..... | 36 |
| Ficha 12 | Estética y concepto..... | 37 |
| Ficha 13 | Análisis geológico terreno n 01..... | 73 |
| Ficha 14 | Análisis contextual ubicación y topografía n 01..... | 74 |
| Ficha 15 | Análisis geológico terreno n 02..... | 75 |
| Ficha 16 | Análisis contextual ubicación y topografía n 03..... | 76 |
| Ficha 17 | Análisis geológico terreno n 03..... | 77 |

Índice de planos

| | | |
|----------|---|-----|
| Plano 1 | Plano de zonificación nivel sótano..... | 86 |
| Plano 2 | Plano de zonificación primer nivel..... | 87 |
| Plano 3 | Plano de zonificación segundo nivel..... | 88 |
| Plano 4 | Planos de Ubicación y localización..... | 95 |
| Plano 5 | Plano topográfico..... | 96 |
| Plano 6 | Distribución planta general sótano..... | 97 |
| Plano 7 | Distribución planta general primer nivel..... | 98 |
| Plano 8 | Distribución planta general segundo nivel..... | 99 |
| Plano 9 | Cortes y elevaciones generales..... | 100 |
| Plano 10 | Plano de cimentación..... | 101 |
| Plano 11 | Plano de viga y losa..... | 102 |
| Plano 12 | Instalación sanitaria (Desagüe)..... | 103 |
| Plano 13 | Instalación sanitaria (Agua)..... | 104 |
| Plano 14 | Instalaciones eléctricas..... | 105 |
| Plano 15 | Ampliación de zona educativa primer nivel..... | 106 |
| Plano 16 | Ampliación de zona educativa segundo nivel..... | 107 |

RESUMEN

Este proyecto titulado “Análisis de los requerimientos físicos - espaciales de un centro gastronómico para la puesta en valor la comida típica en Tarapoto”, surge de la carencia existente de un espacio confortable el cual pueda centralizar, difundir y promover al desarrollo y disfrute de este atractivo. Este proyecto busca satisfacer las necesidades creadas por el crecimiento gastronómico en nuestro país, brindando a la ciudad de Tarapoto la posibilidad de crear un espacio, donde se exhiba la comida típica permanentemente. El proyecto cuenta con cuatro espacios diferenciados para el confort y bienestar del usuario: una zona de educación conformado por los salones teóricos, prácticos y biblioteca, una zona comercial conformado por el área de restaurant y galerías de ventas (souvenirs y/o otros) y una zona de recreación publica conformada por las alamedas de ingreso, el patio central, y una zona de exposición al aire libre o semi libre y ventas de producto elaborados por los estudiantes propios del lugar. Todos los espacios forman parte del lugar diseñado para aprender y deleitar de la comida típica, y el origen de los insumos. Asimismo el proyecto está rodeado de vegetación pura donde puedes estar en contacto con la naturaleza, está adecuado al factor climático, topográfico y una zona agrícola, logrando que este proyecto se adecue o mimetice al terreno. El centro gastronómico busca hacer conocer a la población la comida típica de la selva desde sus orígenes, es decir, desde los principales insumos que hace que la comida típica de la selva sea exquisita y única. Es así como nace un nuevo concepto de Centro Gastronómico, en el cual no solo se consigue un producto inicial, sino que también un producto terminado. Asimismo, se convertirá en un centro turístico que atrae visitantes nacionales e internacionales al conocer el origen de la comida nuestra ciudad.

Palabras claves: Gastronomía, estudio, comidas típicas, arte culinario.

ABSTRACT

This project entitled "Analysis of the physical requirements of a gastronomic center for the enhancement of the typical food in Tarapoto", arises from the lack of a comfortable space that can centralize, disseminate and promote the development and enjoyment of this attractive East. The project seeks to satisfy the creative needs for the gastronomic growth in our country, providing the city of Tarapoto where the typical food is permanently exhibited. The project has four different spaces for user comfort and wellbeing: an education area formed for the theoretical, practical and library rooms, a commercial area formed for the restaurant area and sales galleries (souvenirs and / or others) and a zone of public recreation conformed by the entrance malls, the central patio, and a zone of exhibition to the free air or semi free and sales of products elaborated by the own students of the place. All the spaces are part of the place designed to learn and delight the typical food, and the origin of the inputs. When the project is surrounded by pure vegetation where you can be in contact with nature, it is fine to the climatic, topographic factor and an agricultural area, making this project adapt or mimic the terrain. The gastronomic center seeks to know the population of the jungle from its origins, that is, from the main inputs that make the typical food of the jungle is exquisite and unique. This is how a new concept of Gastronomic Center in which not only an initial product is achieved but also a finished product, it also becomes a tourist center that attracts national and international visitors to know the origin of the food our city.

Keywords: Gastronomy, study, typical foods, culinary art.