



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

Instituto Tecnológico en Gastronomía como potenciador del espacio
educativo para la innovación gastronómica en el distrito de Los Olivos,

Lima 2018

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Arquitecta

AUTORA:

Br. Rojas Herrera Elizeth Yuriko (ORCID: 0000-0001-8961-8824)

ASESOR:

Mg. Espinola Vidal Juan José (ORCID: 0000-0001-7733-7558)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectónico

LIMA – PERÚ

2019

Dedicatoria

A Dios y a mi Madre, quien es la fuerza motora de esta tesis.

Agradecimientos

Agradezco a Dios, por darme fuerzas para seguir ante cada obstáculo de mi carrera,

A mi madre Ana María quien fue mi inspiración a lo largo de la carrera.

A mis hermanos de quienes siempre recibí apoyo moral.

Página del Jurado

Declaratoria de autenticidad



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, ELIZETH YURIKO ROJAS HERRERA, con DNI N° 45870377 a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad De Arquitectura, Escuela de Arquitectura, declaro bajo juramento que mi estudio de investigación denominado "INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, LIMA 2018" es veraz y auténtica.

Asimismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

25 de septiembre del 2020

Elizeth Yuriko Rojas Herrera

DNI N° 45870377

Presentación

Señores miembros del Jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la Tesis titulada “Instituto Tecnológico en Gastronomía como potenciador del Espacio Educativo para la innovación gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018”, la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título Profesional de Arquitecto.

Atte.

Elizeth Yuriko Rojas Herrera

Índice

Dedicatoria	ii
Agradecimientos	iii
Página Del Jurado.....	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Presentación	vi
Índice	vii
Resumen.....	x
Abstract	xi
I.Introducción	1
1.1 Realidad Problemática.....	7
1.1.1 Contexto internacional.....	8
1.1.2. Contexto nacional	12
1.1.3. Contexto metropolitano	14
1.1.4. Contexto distrital.....	18
1.2 Trabajos Previos.....	21
1.3 Marco Referencial	25
II Marco Metodológico	87
2.1.Diseño De Investigación.....	88
2.2.Estructura Metodológica	89
2.3 Variable Y Operacionalización De Variables	90
2.4 Población Y Muestra Población General	93
2.5 Técnicas E Instrumento De Recolección De Datos Y Medición De Datos, Validez Y Confiabilidad.....	95
2.6 Métodos De Análisis De Datos	98
2.7 Aspectos Éticos	99
III Aspectos Administrativos	100
3.1 Recursos Y Presupuestos.....	101
3.2 Financiamiento	101
IV Resultados	103
4.1 Estadística Descriptiva	104
4.2 Estadística Inferencial	107
V Discusión	115
VI Conclusión.....	119
VII. Recomendaciones	121
VIII. Propuesta De Intervención.....	123

IX Análisis urbano del distrito de Los Olivos.....	125
9.1 Datos Geográficos	126
9.1.1. Ubicación y Localización de la propuesta.....	126
9.1.2. Delimitaciones.....	126
9.2 Análisis Territorial/Urbano	136
9.2.2 Estructura Urbana:	138
• Organizaciones Urbanas:	140
• Sectorización por Distrito:.....	143
• Zonificación y Usos de Suelo:.....	158
9.2.3 Sistema Urbano	160
• Equipamiento Educativo:.....	162
• Equipamiento Salud:.....	169
• Equipamiento de Recreación:	173
• Cultura:	175
• Comercio.....	181
9.2.4 Vialidad, accesibilidad y Transporte	185
• Accesibilidad:	186
• Transporte:	187
• Seguridad: Delegaciones Policiales:	195
9.2.5 Morfología Urbana:	197
9.2.6 Economía Urbana:.....	214
9.3 Estructura Poblacional Densidad Poblacional	225
9.4 Recursos Parques:.....	228
9.5 Organización Política, Planes Y Gestión.....	229
9.6 Caracterización Urbana:	234
9.7Conclusiones y Recomendaciones:	241
X Factores Vínculo Entre Investigación Y Propuesta Solución – Concepción Del Proyecto Arquitectónico	243
10.1 Estudio y definición del usuario	244
10.2 Programación Arquitectónica	252
10.2.2.Consideraciones y Criterios para el Objeto Arquitectónico	256
• Análisis de las necesidades de los usuarios: Usuario Permanente: Personal académico.....	267
• Matrices de interrelación	278
• Diagrama de relación:	280
• Dimensionales: (Antropometría, Mobiliario).....	282
• Antropometría:	283
• Espaciales:	294

• Estructurales:	301
• Normativa:	308
• económicas Y Financieras.....	321
• Tecnológica:	323
• Sostenibilidad y Sustentabilidad:.....	326
10.2.3.Relación De Componentes Y Programa Arquitectónico.....	329
10.3. Estudio del Terreno- Contextualización del Lugar:.....	335
• Contexto: Entorno Mediato:	335
• Contexto: Entorno Inmediato:	335
• Vialidad, Accesibilidad del entorno mediato del Terreno:.....	337
• Vialidad, Accesibilidad del entorno Inmediato del Terreno:.....	337
• Áreas y linderos:	342
10.3.3 Aspectos climatológicos:.....	344
• Orientación solar:.....	344
• Condicionantes del terreno y topografía	346
• Servicios Básicos:.....	346
• Referencias geotécnicas:	346
• Zonificación y Usos de Suelo	349
10.4 Estudio de la propuesta /Objeto Arquitectónico.....	353
10.4.1Definición del proyecto:	354
10.4.2. Plano Topográfico	356
10.4..3 propuesta de zonificación :	356
10.4.5 Esquema de organización Espacial (General y Específico).....	359
10.4.6 Accesibilidad y estructura de flujos: usuarios/operarios/etc)	360
10.4.8 Metodología de diseño arquitectónico	363
10.4.9 Conceptualización de la propuesta Instituto Tecnológico en Gastronomía.....	363
10.4.11 Adaptación y engrampe al entorno:	364
10.4.12 Plan de masas.....	365
XI Memoria Descriptiva.....	366
11.1 Antecedentes	367
XII Referencias	440
XIII Anexos	441
Planos.....	442
Acta de aprobación de originalidad de Tesis	457
Pantallazo de turnitin.....	458
Autorización para la publicación electrónica de tesis	459
Autorización de la versión final	460

Resumen

La presente investigación titulada: “Instituto Tecnológico en Gastronomía como potenciador del Espacio Educativo para la innovación gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018”, tiene como objetivo determinar la relación que existe entre Instituto Tecnológico en Gastronomía y el Espacio Educativo para la innovación gastronómica

Para el procesamiento de datos se utilizó el SPSS versión 20, con una población de 84 personas del distrito de los Olivos, a los cuales se les entrevistó acerca del conocimiento que tenían sobre El Instituto Tecnológico en Gastronomía y Espacio educativo para la innovación gastronómica aplicando la escala Likert. Para la confiabilidad del instrumento se utilizó el Alpha de Cronbach, obteniéndose para las variables, 802. Para determinar el grado de relación entre ambas variables se utilizó la Rho de Spearman obteniéndose ,966, con lo cual se afirma que existe relación entre las referidas variables en base a las hipótesis planteadas.

Los resultados obtenidos muestran que específicamente las personas entrevistadas aprecian de manera buena el desarrollo de un Instituto Tecnológico en Gastronomía para mejorar el Espacio Educativo, ya que les brindará espacios de aprendizaje donde los estudiantes desarrollarán sus actividades de manera cómoda, los espacios de tecnológico donde los alumnos podrán potenciar su aprendizaje mediante el uso de las nuevas tecnologías, ...

Se trata de una investigación tipo básico, diseño no experimental, descriptivo - correlacional, cuantitativa y pretende ser un aporte que busca saber en qué medida el Instituto Tecnológico en Gastronomía mejorara el Espacio Educativo.

Palabras claves: Espacios de aprendizaje, Espacios Tecnológicos, Espacios de intercambio cultural, Funcionalidad, Confort y polivalente.

Abstract

The present investigation entitled: "Technological Institute in Gastronomy as an enhancer of the Educational Space for gastronomic *innovation* in the district of Los Olivos, Lima 2018", has as objective to determine the relationship that exists between the Technological Institute in Gastronomy and the Educational Space.

SPSS version 20 was used to process data, with a population of 100 people from the district of Los Olivos, who were interviewed about the knowledge they had about the Technological Institute in Gastronomy and Educational Space applying the Likert scale. For the reliability of the instrument the Cronbach's Alpha was used, obtaining for the variables ,802. To determine the degree of relationship between both variables Spearman's Rho was used, obtaining ,966 which states that there is a relationship between the referred variables based on the hypotheses.

The results obtained show that specifically the people interviewed appreciate the development of a Technological Institute in Gastronomy in order to improve the Educational Space, since it will provide learning spaces where the students will develop their activities in a comfortable way, the technological spaces where the Students will be able to enhance their learning through the use of new technologies,

This is a basic type research, non-experimental design, descriptive - correlational, quantitative and aims to be a contribution that seeks to know to what extent the Technological Institute in Gastronomy will improve the Educational Space.

Keywords: Learning Spaces, Technological Spaces, Spaces of cultural exchange, Functionality, Comfort and polyvalent

I. Introducción

En la actualidad la gastronomía peruana es motivo de orgullo nacional, es una de las pocas expresiones que no genera discusiones ni confrontaciones. Este rubro vive un momento clave gracias a su reconocimiento a nivel nacional e internacional, no obstante, Apega (2010) indica que el 62%. Que labora en este rubro solo cuenta secundaria completa y solo el 38% tiene estudios superiores, cuestionando el tipo de personal con los que cuentan los restaurantes y el tipo de atención que se ofrece. De ese 38 % se identificó que la educación que recibieron fue en equipamientos con pésima infraestructura que no contaban con los espacios ideales para ésta formación, como resultado se obtiene un profesional que no está capacitado para las demandas que tiene el sector. Ésta experiencia lo vivimos cada vez que visitamos un restaurante, donde la atención que recibimos no es muy grata y esto debido a la falta de capacitación del grupo de personas encargados de esta labor. Por este motivo nace el proyecto de instituto tecnológico en gastronomía como respuesta a una problemática existente con el objetivo de mejorar mediante la arquitectura los espacios educativos de los que carecemos y que son fundamentales para complementar el desarrollo gastronómico.

En el mundo, la gastronomía ha sido reconocida como patrimonio cultural de la humanidad, considerada un modelo cultural por poseer técnicas culinarias y costumbres ancestrales. Los países más representativos son España, Francia y México donde encontramos buena oferta educativa en cuanto a equipamiento de calidad, innovación y modelos formativos actuales que promueven una enseñanza adecuada, una realidad muy diferente comparada con lo que se vive en nuestro país donde no existe ni infraestructura ni equipamiento de calidad, y por consiguiente no ayudan al desarrollo e innovación culinaria.

Además el Instituto Peruano de gastronomía (2015) nos informa que por la alta demanda existente de este equipamiento últimamente han aparecido locales pequeños y adaptados que no cuentan con la licencia de funcionamiento respectiva, sin embargo se dictan clases de gastronomía en estos ambientes que no garantizan una educación ideal para este rubro, además la misma fuente indica que no existe docentes capacitados para la formación culinaria ni tampoco existe un espacio donde conservar las recetas que se van perdiendo con el tiempo por la inexistencia del equipamiento adecuado.

Después de haber investigado sobre institutos gastronómicos presento 3 antecedentes que considero importantes por los objetivos propuestos

- “Centro del Arte Culinario en el distrito de Yanahuara”, establece el objetivo general Contribuir a resolver el déficit de infraestructura para el desarrollo de la educación gastronómica en la ciudad de Arequipa.
- “Centro de Formación Gastronómica y Difusión de la Cocina Peruana en la ciudad de Tacna”, tiene como objetivo general Desarrollar un Centro de Formación Gastronómica que impulse la difusión de la Cocina Peruana en la Ciudad de Tacna.
- “Centro cultural Turístico gastronómico” tiene como objetivo general investigar, desarrollar fomentar y difundir a nivel internacional la Gastronomía Peruana.

Esta es la interrogante frente a los antecedentes presentados y la realidad problemática analizada:

¿Cómo la construcción de un Instituto Tecnológico en Gastronomía fomenta la innovación en el Espacio Educativo en el distrito de los Olivos, Lima 2018??

El presente trabajo de investigación se justifica por los resultados obtenidos durante la investigación de la realidad problemática, donde se identificó que Lima no cuenta con infraestructura óptima para la educación en gastronomía que responda a la demanda de un público que en algunos casos ya se encuentran laborando que requieren la profesionalización y otros que se interesan en la carrera desde muy jóvenes. Este mismo escenario se da en el distrito de los Olivos donde la apertura de restaurantes ha generado un incremento de la demanda de personal calificado en este rubro, Sin embargo, son pocos los que ofrecen el servicio profesional en estas áreas de trabajo, ante esta realidad lo que hacen las empresas es contratar personal con o sin experiencia, con un sueldo menor al que se remuneraría si este personal tuviera una formación profesional, afectando su economía y bienestar. Ante esta situación este grupo de personas tienen el interés de profesionalizarse para lograr el incremento económico y reconocimiento como tal. Estas circunstancias han hecho que la demanda por la educación en este sector

crezca rápidamente, haciendo que aparezcan institutos de dudosa reputación ofreciendo la formación gastronómica en espacios adaptados que no cuentan con las características mínimas para este tipo de formación. En los Olivos existe 7 institutos de este tipo. Poniendo al descubierto que existe una desarticulación entre la oferta educativa y demanda laboral. Por estas razones se planteó el Objetivo General Construir un Instituto tecnológico en Gastronomía para fomentar la innovación en el Espacio Educativo en el distrito de los Olivos, Lima 2018.

En el desarrollo de la tesis en el capítulo del Marco teórico encontramos a las variables dependiente e independiente.

La primera variable es Instituto Tecnológico en Gastronomía y sus dimensiones Espacio de aprendizaje, Espacio tecnológico y Espacio de intercambio cultural manifestadas en los planteamientos de Alejandra Torres Landa López quien nos define que Un Instituto de Educación superior es un lugar en el cual la función principal es la formación profesional con capacidad de proponer soluciones de manera innovadora a los problemas del mundo globalizado y que para ello es importante contar con los ambientes de calidad en la infraestructura que garanticen el desarrollo de sus conocimientos y lograr su inserción de manera óptima en la sociedad.

La segunda variable es Espacio Educativo para la Innovación Gastronómica y sus dimensiones Funcionalidad, Confort, polivalente, manifestadas en los planteamientos de Lic. Liliana Aguirre Ibarra quien nos dice que para definir al espacio educativo debemos tener en cuenta 3 elementos importantes, el primero nos habla sobre la reforma física del aula de clases, donde los mobiliarios deben ser elementos flexibles que propicie la integración alumno-profesor, el segundo elemento es el uso de las TICs con fines educativos que fortalezcan el aprendizaje. El tercer elemento es la sinergia de ambos para producir un ambiente estimulante en el que se busca la participación constante y la reciprocidad de conocimiento. Por ello es fundamental lograr la articulación de los elementos arquitectónicos y elementos tecnológicos con los modelos educativo, sin dejar de lado las habilidades que los profesores deben aplicar al momento de plantear los contenidos.

En el marco histórico encontramos la historia y evolución de las instituciones gastronómicas hasta el día de hoy, a nivel nacional y mundial.

En el marco conceptual se encuentra la definición de los términos desconocidos y en teorías relacionadas al tema se encuentra la Teoría de la educación y Arquitectura para la educación, teorías que son base para este proyecto.

En el segundo capítulo se muestra las variables trabajadas, y su respectiva Operacionalización. Sobre el marco metodológico el diseño de investigación fue no experimental, transversal y correlacional. Mi población objetiva es de 371229 (los Olivos) y como muestra obtuvimos a 93227 entre mujeres y hombres en edades que van desde los 17 hasta los 29 años, el instrumento de recolección de datos se hizo mediante las encuestas a los poblados del distrito mencionado.

El tercer capítulo habla sobre los aspectos administrativos y el cronograma de ejecución.

En el cuarto capítulo se muestra los resultados positivos sobre la correlación de las variables y dimensiones.

En el quinto capítulo hablamos sobre la discusión donde se contrasta los trabajos estudiados con los resultados obtenidos en mi investigación.

En el sexto capítulo, se expone las conclusiones a las que hemos llegado de acuerdo a nuestros objetivos, hipótesis, marco teórico y la aplicación de instrumentos.

En el séptimo capítulo hablamos sobre las recomendaciones que hacemos hacia las autoridades competentes de implementar un instituto tecnológico en gastronomía.

En el Octavo capítulo, se expone sobre nuestra propuesta de intervención. En el noveno capítulo, se realiza el análisis completo en donde recolectamos datos geográficos que comprende la ubicación, localización relieve y clima del lugar donde se emplazara nuestro proyecto, así mismo se realiza el análisis territorial que comprende el ámbito urbano, estructura urbana, sistema urbano, vialidad, accesibilidad, morfología urbana, dinámicas y tendencias. De la misma manera abordamos el tema de estructura poblacional, Recursos con los que cuenta el distrito, organización política, caracterización urbana, teorías aplicadas, modelo de intervención, Visión de la intervención y prognosis, y por último Conclusiones y

recomendaciones.

En el décimo capítulo hablamos sobre factores Vínculo entre investigación y propuesta solución-concepción del proyecto arquitectónico. En esta parte se estudia al usuario y sus características demográficas económicas. etc. Se define al público al que estará orientado nuestro objeto arquitectónico, y la cantidad de usuarios Se realiza la programación arquitectónica, se estudia el terreno elegido, donde se analiza las áreas y linderos, los aspectos climatológicos que son importantes para plantear la orientación del equipamiento, Se analizan también si el terreno cuenta con servicios básicos, zonificación y usos de suelo. De la misma manera se habla sobre la aplicación de normatividad y parámetros urbanísticos. También se realiza el estudio de la propuesta / objeto arquitectónico. Donde se presentan los planos del terreno a analizar, de ubicación y localización, plano topográfico. Etc. Además, se habla sobre la propuesta de la zonificación, el esquema, accesibilidad, criterios de diseño, idea o fuerza rectora, adaptación y engrampe, condiciones complementarias de la propuesta, plan de masas y maqueta del entorno urbano.

En el onceavo capítulo se indica las referencias.

Finalmente, la presente investigación busca la concientización de las autoridades competentes para articular la educación gastronómica con la demanda laboral en el país y así responder a los nuevos avances de la globalización en innovación gastronómica.

Esta investigación no solo presenta datos actualizados de Instituto Superior Tecnológico en Gastronomía y el Espacio Educativo sino también posibles soluciones que se puedan implementar en los Olivos, para el desarrollo de éste sector

1.1 Realidad Problemática

La gastronomía es el conjunto de aspectos culturales y culinarios que caracterizan a una sociedad, no solo son maneras de cocción sino también la relación que existe con el medio que los rodea del cual reciben sus alimentos, la forma que los utilizan y aquellos fenómenos culturales y sociales que tienen que ver con la preparación culinaria. La gastronomía es característica de cada región, ya que el modo de preparación varía de un lugar a otro y depende del tipo de recurso con los que cuenta. Chefuri (2010).

En el Perú, la gastronomía ha llegado a impactar en aspectos muy importantes en la sociedad, en lo económico genera una gran cadena de puestos de trabajo que va desde la obtención de los alimentos (agricultores, ganaderos y pescadores) hasta la dispensación de estos en los restaurantes, tiendas, mercados nacionales y extranjeros, el turismo se dinamiza atrayendo a los extranjeros curiosos la gastronomía de cada lugar lo que podemos traducir en desarrollo económico. En lo socio-cultural genera inclusión social ya que muchos actores que intervienen en la gastronomía son reconocidos y revalorados, mostrando identidad y orgullo nacional.

1.1.1 Contexto internacional

La Unesco (2010) nos informa que a nivel Internacional tienen reconocidos a cuatro cocinas como patrimonio Inmaterial de la Humanidad: la mexicana, la dieta mediterránea (España, Marruecos Chipre, Croacia, Grecia, Italia, Portugal) y las cocinas francesa y japonesa. gracias a sus cualidades en el proceso de la realización del plato mas no por el sabor que tenga, el mérito se le otorga por la tradición que ofrezca la cultura, sus prácticas y técnicas culinarias ancestrales. Por lo que La Unesco considera que se deben resguardar para el futuro.

Estas ciudades coinciden con muchos rankings de mejores destinos culinarios los cuales albergan a los mejores equipamientos en mayor cantidad, calidad en infraestructura e innovación en cuanto a escuelas gastronómicas,

Según Chefuri (2017) en su listado de Instituciones Educativas en Gastronomía nos informa que, en primer lugar, se ubica España con 274 escuelas gastronómicas seguida de Francia con 190, EE.UU. con 140, México con 126., Italia con 17, Inglaterra con 12 y Tokyo con 4. A diferencia de Perú que cuenta con 68

instituciones que imparten la educación gastronómica y de las cuales solo 3 han sido pensadas desde su construcción en ofrecer calidad e infraestructura adecuada para la enseñanza gastronómica

Manuel Senante (2017) jefe de la Escuela de Hostelería de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid en cuanto a la sala del restaurante nos comenta que además de los gastrónomos que se encuentran al mando de la cocina, el personal que labora de manera directa con los clientes como sumilleres, bartenders, maitres y camareros son muy importantes, pues son los responsables de dar una buena imagen y una agradable experiencia al consumidor que llega a los locales con mucha expectativa. El método más eficaz de llegar a ofrecer un servicio de calidad es profesionalizando el sector.

Tabla 1: Relación de Instituciones Gastronómicas más importantes a nivel Mundial

	Nombre del Instituto	Ubicación
1	Hattori Nutrition College	Japón
2	Le Cordon Bleu	todo el mundo
3	The Culinary Institute of America	New York
4	French Culinary Institute	New York
5	Academia Barilla, en Parma	Italia
6	Tante Marie, en Surrey	Gran Bretaña
7	École Hôtelière	España
8	Basque Culinary Center	España
9	Lausanne	Suiza

Fuente: Chefuri



Figura 1: Ubicación de Instituciones Gastronómicas en el Mundo

Fuente: elaboración propia



Figura 2: Ranking Instituciones Educativas Gastronómicas en el mundo

Fuente: Elaboración Propia

Contexto Latinoamérica

Según Ipsos Public Affairs (2016) en su publicación Los países más atractivos de Latinoamérica en cuanto a su gastronomía nos informa que, Perú se ubica en primer lugar como destino gastronómico seguido de México, Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Bolivia, Ecuador, A. Central y el caribe, Uruguay y Venezuela (p. 13) sin embargo esta información no es proporcional con la cantidad de escuelas culinarias que ofrece pues Según Chefuri (2017) en su listado de Instituciones

Educativas en Gastronomía, México lidera con 126 escuelas culinarias seguido de Argentina con 68, Perú con 65, Venezuela con 35, Colombia 33, Chile con 9, Brasil con 8, Bolivia con 7, Ecuador con 6 y Paraguay con 4. Sin embargo, esta cifra para México no significa que todo marcha bien, según La Universidad Autónoma de México (2006) nos informa que en los últimos tiempos donde la gastronomía mexicana tuvo más aceptación han aparecido un significativo número de escuelas culinarias, que no cuentan con la infraestructura adecuada para la enseñanza gastronómica ni el registro oficial, teniendo instituciones educativas informales.

Tabla 2: Relación de Instituciones Gastronómicas más importantes a nivel Latinoamérica

	Nombre del Instituto	Ubicación
1	Colegio Superior de Gastronomía	México.
2	Escuela de Gastronomía de la Universidad de Ecuador.	Ecuador
3	Instituto Le Cordon Blu	Perú

Fuente: Chefuri

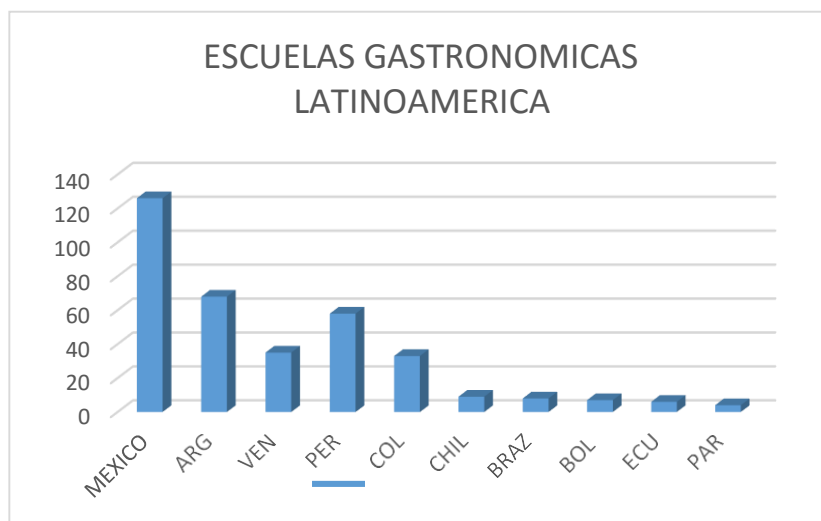


Figura 3: Ubicación de Instituciones Gastronómicas en Latinoamérica

Fuente: Elaboración Propia



Figura 4: Ubicación de Instituciones Gastronómicas en Latinoamérica

Fuente: Elaboración Propia

1.1.2. Contexto nacional

La sociedad peruana de gastronomía (2008) nos da a conocer que, actualmente el Perú se encuentra en los ojos del mundo gracias al boom gastronómico que se viene dando desde hace dos décadas, en la década de los ochenta y noventa era imposible imaginar que nuestra gastronomía sea motivo de orgullo nacional. Pero como sabemos hoy en día el panorama es distinto, antes los medios de comunicación solo daban segmentos a los cocineros en cambio ahora ofrecen hasta programas enteros, hay espacios en la web donde se generan debates sobre este tema, hay más publicaciones de libros gastronómicos, los turistas no solo vienen a Perú por sus monumentos históricos sino también hacen visitas obligadas a restaurantes representativos del país. El boom gastronómico va traspasando muchas fronteras pues en el 2008 existía 16 franquicias peruanas en el extranjero de las cuales el 90% son gastronómicas (p.26).

Además de ese excelente panorama Promperú (2017), dio reconocimiento al Perú como Mejor Destino Culinario del Mundo en los World Travel Awards (WTA) por sexto año consecutivo. Poniéndonos en vitrina ante el mundo

Apega (2010) indica que Perú como destino turístico cada año recibe 8 % más de turistas que el año anterior ya que tenemos muchos atractivos que va desde el turismo natural, ecológico, de aventura, arqueológico, místico, rural, folclore y a esta lista se suma el interés gastronómico, ya que muchos turistas aseguran que la comida fue una razón más para elegirnos como destino turístico y están dispuestos a recomendarnos con sus amigos y familiares ya que la comida peruana cubrió sus expectativas. Apega nos cuenta en su libro El boom de la Gastronomía peruana que el turista invierte el 18 % de sus gastos en su alimentación esto se traduce en 431 millones de dólares al año. Estos datos son muy interesantes para sentirnos orgullosos de que cada vez más nuestra gastronomía está siendo valorada y exportada. Este boom gastronómico ha hecho que se cree circuitos gastronómicos en cada ciudad diferente donde los encargados llevan a los turistas a “paraderos obligados” que muchas veces no están considerados dentro de las guías turísticas de lujo. En su mayoría los turistas manifiestan que gustan de lo tradicional como huariques y picanterías propias de cada región.

Estamos frente a un panorama muy favorable para el país el cual debemos aprovechar para consolidar nuestros platos bandera y posicionarnos como país con mejor destino culinario. Estos objetivos se lograrán profesionalizando el sector gastronómico mediante la construcción de instituciones que brinden ésta formación para lograr un desarrollo sostenido.

Apega (2010) informa que en el Perú se encuentran alrededor de 68 instituciones que se dedican a la instrucción del rubro de la gastronomía, La mayoría de estas instituciones se ubica en Lima con 24 instituciones, en Chiclayo encontramos 10, En Arequipa 9, Cuzco 8, Ayacucho 3, Puno 2 y Junín tiene 1.



Figura 5: Ubicación de Instituciones Gastronómicas en Perú

Fuente: Elaboración Propia

1.1.3. Contexto metropolitano

En un estudio realizado por Apega nos informa que, en cuanto al crecimiento de restaurantes tenemos más de 100 mil entre Lima y provincia y alcanza un crecimiento del 10 % anual y representa el 3.7 % de PBI global, una cifra muy alentadora para un país que en la década de los 80 y 90 solo creía en fútbol y vóley (El boom gastronómico, 2007, p15) Sin embargo, este boom gastronómico trajo consigo también la informalidad, el 80% de los restaurantes no son formales desaprovechando el éxito y la rentabilidad que está generando este gran fenómeno, además la tasa de salubridad según Mincetur solo está representada por el 1.2 % (1200) vergonzosamente. Existen además otros informes como el de Valderrama (2016) en su libro ¿cuál es el futuro de la gastronomía peruana? Nos cuenta que: Solo una tercera parte de los establecimientos son formales y no cuentan con

personal capacitado tanto en la cocina como en atención al público. Además, son pocos los locales que cuentan con certificación sanitaria. Por tanto, es indispensable implementar un programa de gestión de salud e innovación en el ámbito gastronómico. A pesar de tener estas deficiencias en los restaurantes Valderrama en su libro *El Boom de la Cocina Peruana* indica que: Cada vez los peruanos se sienten más orgullosos por su gastronomía y va en aumento los restaurantes que ofrecen comida típica del Perú, una situación sorprendente en comparación con el pasado cuando la alta cocina era la afrancesada

El autor también refiere que a raíz de este boom gastronómico hay varias industrias que vienen siendo beneficiadas, aquí encontramos al desarrollo de la industria maderera (mesas y sillas) industria de la cerámica (menajes) industria del vidrio, industria textil o plástico (mantel y servilletas). A estas actividades también se le suman el de seguridad y limpieza. (p.45) definitivamente existe una gran cadena de servicios que se vienen dando con el boom de la gastronomía.

Como dato importante en el libro *El boom gastronómico (2010)* habla sobre la distribución de la Población económicamente activa (PEA), y nos indica que el 5% trabaja en restaurantes y hoteles, la mayor parte de este porcentaje labora en restaurantes. Estamos hablando de más de 230 mil peruanos en el rubro de la comida. Y el crecimiento es del 18% anual. Esto ha elevado la tasa de empleo directo e indirecto ya que aparte de los que trabajan en ocupaciones específicas también existen ocupaciones transversales como cuidadores de autos, lavaplatos o repartidores de comida.

Por otra parte, se evidencia la falta de educación gastronómica en el Perú pues Valderrama nos comenta que existe un déficit de personal calificado que esté al frente de estos restaurantes pues se encontró que la mayoría del personal tienen poca especialización, el 62% sólo tiene secundaria completa, el 28% tiene estudios técnicos, sólo el 10% posee estudios universitarios (2007, p18).

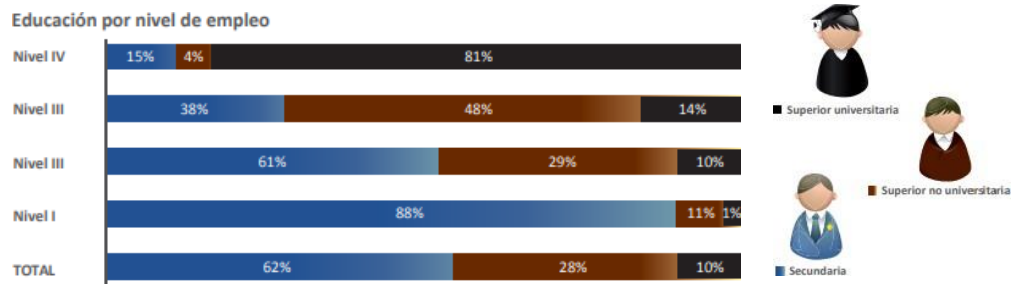


Figura 6:

Porcentaje de la Educación en Gastronomía
Fuente: Apega

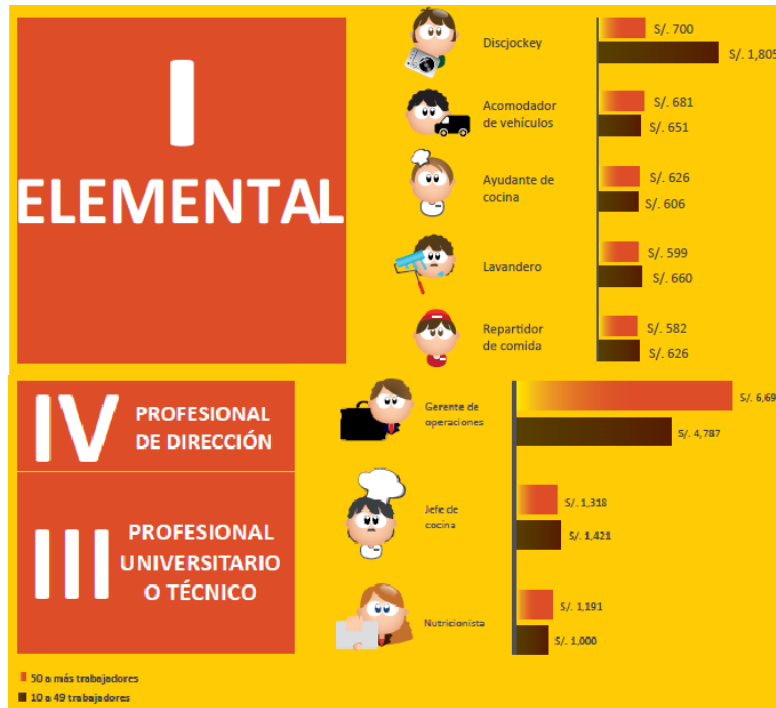


Figura 7: Cuanto gana el profesional en Gastronomía

Fuente: Apega

Pues si bien el boom trajo consigo una explosión de institutos de cocina el Instituto Peruano de Gastronomía (2010) nos indica que, hay un número indeterminado de institutos informales que ofrecen carreras gastronómicas sin ninguna certificación oficial.

En los últimos cinco años han aparecido institutos “de garaje”, en locales improvisados y pequeños, generalmente dirigidos a segmentos de bajos ingresos y que en muchos casos no están autorizados. La oferta impartida por estos institutos informales enfocada en cocina internacional y con pocas opciones de especialización en comida peruana tradicional. La mayoría de institutos nuevos (ubicados en la avenida Arequipa, Arenales y en los conos) no cuenta con una

infraestructura adecuada, pues ofrece las carreras de gastronomía o alta cocina en salones con poca capacidad para la demanda existente. Éste mismo informe nos dice que hay un vacío en el mercado de profesores de gastronomía ya que son pocos los que están capacitados para la docencia, mientras que la mayoría no tiene conocimientos y métodos pedagógicos. Es común la rotación de profesores entre diferentes centros y el dictado simultáneo en más de uno.

En el libro Gastronomía Peruana al 2021(2012) hacen esta observación: Las instituciones educativas del sector gastronómico la gran mayoría se orienta solo a la educación de Chef, cocineros etc., mas no en la formación de personal de salón como los camareros (p28)

La decepcionante realidad que se vive en nuestro país es que de los más de 30 instituciones que imparten la carrera de gastronomía solo son tres los que han sido construidas con tal fin desde un inicio tenemos a la Universidad Ricardo Palma, los institutos Le Cordón Blue y D`Gallia. Las instituciones que ofrecen este tipo de formación se encuentran en mayor porcentaje en el Cercado de Lima.

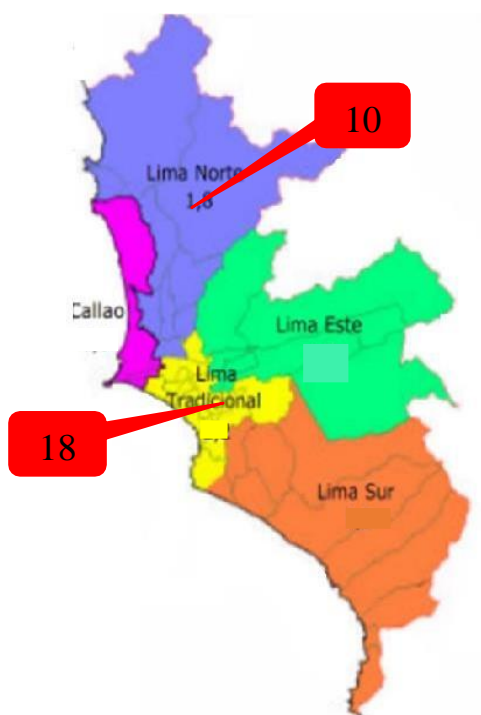


Figura 8: Ubicación de Instituciones Gastronómicas en Lima

Fuente: Apega

1.1.4. Contexto distrital

El distrito de los Olivos es uno de los 8 distritos que conforma Lima norte. Los Olivos es considerado un distrito de importancia pues según Lima como vamos (2015) nos informa que es el segundo distrito que genera movilidad urbana sea por razones laborales o educativos con 14.7%, el primer lugar lo obtiene el Cercado de Lima con 15.8%. Esta zona cuenta con buen stock de universidades, tenemos la Universidad Cesar Vallejo, la universidad Tecnológica del Perú, la Universidad Privada del Norte, la universidad de Ciencias y Humanidades además de variados Institutos y Cetpros. Sin embargo, la mayoría de estas instituciones ofrecen carreras que no concuerdan con la demanda del mercado laboral. Alfonso Grados (2017) nos indica que: en la semana del Empleo que se realizó el 4 de julio del año pasado en la municipalidad de Los Olivos dieron a conocer las demandas laborales que predominan en la zona y entre ellas se encontraron la demanda de cocineros y personal de restaurantes calificados, también solicitan personal de ventas, limpieza seguridad, atención al cliente y telecomunicaciones. Sin embargo, existe una desarticulación entre oferta y demanda laboral en el distrito, ya que las instituciones educativas ofertan carreras que no van de la mano con la demanda laboral que las empresas necesitan sin poder insertar en el mercado laboral a la población.

Jorge Rivera, director de Senati (2015): reconoce que no existe una coordinación entre el sistema educativo con la demanda de mano de obra calificada requerida por las empresas. Sino que existe una sobre oferta de carreras como contabilidad, derecho, computación y secretariado, mientras que en otras carreras no existe personal calificado como se solicita en carreras de vanguardia como por ejemplo en el sector gastronómico, medicina, técnica mecánica, etc.

Actualmente los Olivos muestra una dinámica emprendedora que se evidencia en el equipamiento de comercio, industria y servicios con el que cuenta. Además, según el INEI identifico que el 5% de la PEA según rama de actividad se dedica a los restaurantes y hoteles siendo 7620 personas en este sector, una cifra muy importante.

Por lo que la Gerencia de Desarrollo Económico de la MDLO (20 15) indica que la importancia gastronómica no solo es a nivel mundial y nacional sino también a nivel de distrito ya que Los Olivos cuenta con una variedad de restaurantes con platos típicos de la selva y sierra peruana, además, en este distrito se vienen posicionando las mejores marcas gastronómicas. Por lo que las autoridades están estableciendo normas para promover la calidad en el servicio y la creación de espacios ideales para impulsar este sector, tiene por objetivo darle mayor importancia al tema cultural para crear en un futuro un circuito turístico aprovechando las zonas arqueológicas con las que cuenta.

Prueba de este crecimiento en el rubro gastronómico se observa que en el 2015 se otorgaron 455 licencias para apertura de restaurantes liderando el ranking no solo en Lima Norte sino a nivel metropolitano

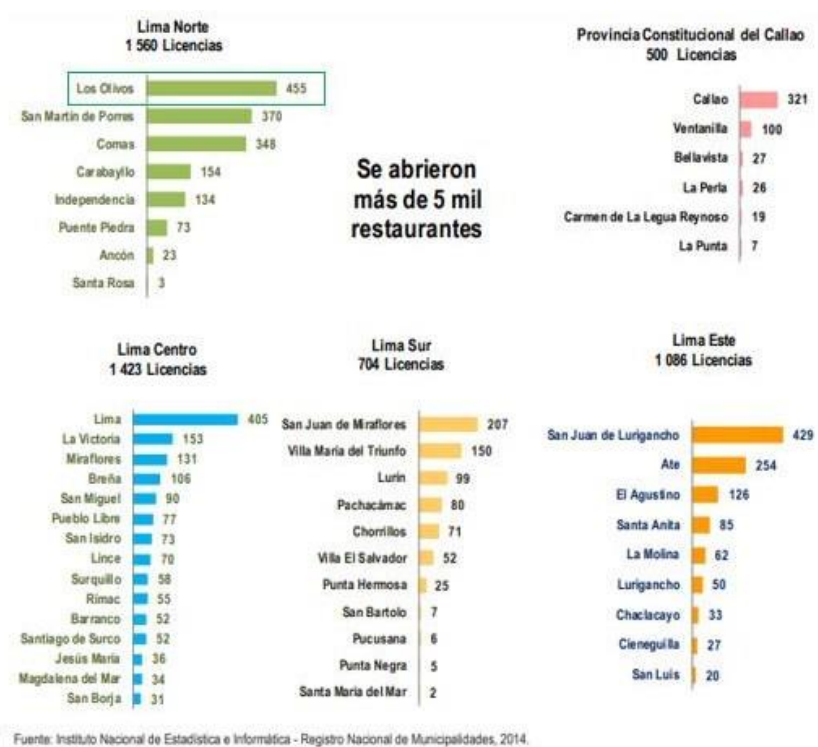


Figura 9: Total de Licencias otorgadas en Lima 2015

Fuente: Inei 2015

Ante esta demanda lo que observamos es que hay pocas instituciones de educación superior que ofrezcan las carreras de gastronomía y las ya existentes no cuentan con las infraestructuras adecuadas para la enseñanza gastronómica.

En este distrito encontramos siete instituciones que son: Isotur, Inteci, InturPeru, Latino, Perú católica, fusión Gourmet y el Cetpro Marcelino Pan y Vino.

En conclusión, habiendo estudiado la realidad problemática en todos los contextos puedo afirmar que nuestra gastronomía es un recurso muy importante porque además de dinamizar la economía, genera identidad cultural, podemos hablar de cohesión social viendo como todos los actores de la cadena alimenticia pueden beneficiarse y no ser excluidos sociales. Mejorar sus ingresos al ser reconocidos y valorados, se generan puestos de trabajo para todos y por ende se combate la pobreza. En el Plan de desarrollo de los Olivos (2015) nos comenta que en el distrito existen dos caras de la moneda por un lado podemos encontrar a poblaciones en condición socioeconómica B o clase media caracterizada por estar ubicada en zonas comerciales y urbanas conformado por técnicos de mando medio profesionales y empresarios mientras la otra cara conformada por personas que viven en los asentamientos humanos en estado de pobreza que no cuentan con educación superior por lo que sus ingresos ascienden al sueldo básico con el que cubren solo sus necesidades básicas. La Unesco (2017) sostiene que mediante la educación se puede reducir la pobreza al acceder a trabajos con mayores remuneraciones, además se reduce el atractivo por las actividades delictivas. Una persona con poca educación es más propensa a cometer delitos que aquellas con mayor educación. Por ello considero importante ponerle énfasis a la educación en este sector que actualmente tiene gran aceptación tanto a nivel distrital y mundial y mediante ella combatir la pobreza y la exclusión social que existe en este distrito.

1.2 Trabajos Previos

1.2.1. TRABAJOS PREVIOS

Yáñez (2016) en su tesis para obtener el título de arquitecto “Centro de Arte Culinario en el distrito de Yanahuara” establece el objetivo general Contribuir a resolver el déficit de infraestructura para el desarrollo de la educación gastronómica en la ciudad de Arequipa, mediante una investigación que identifique las condicionantes más adecuadas para un proyecto arquitectónico, el cual permita generar una nueva y mejor propuesta educativa de carácter culinario. Para alcanzar este objetivo emplea los conceptos propuestos por J. Amich-Galí, sobre Los elementos científicos de la gastronomía, Asimismo, el autor empleó la investigación es de tipo Científico que reconoce los métodos como: Descriptivo, Analógico, el inductivo-deductivo y la Sistematización; Los instrumentos utilizados para recoger datos selección de fuentes de información se basaron en la oral, escrita, audiovisual, etc. Esta investigación nos permite comprender la relación que tiene Centro de Arte culinario con el déficit de la infraestructura. Concluye con la importancia que tiene este equipamiento para lograr un cambio de positivo en la sociedad con propuestas de espacios recreativos, espacios de aprendizaje y espacios para la cultura. Mediante estos recursos lograr el desarrollo educativo de la juventud estudiantil.

Este proyecto es un antecedente de importancia para mí porque después de haber identificado los problemas educativos y sociales plantea la solución al déficit del equipamiento, mediante una propuesta arquitectónica que cuenta con espacios amplios, flexibles, dinámicos que servirán de base para mi proyecto.



Figura 10: Imagen del proyecto- “Centro de Arte Culinario en el distrito de Yanahuara

Fuente: Yáñez 2016

Nina (2015) en su tesis para obtener el título de arquitecto “Centro De Formación Gastronómica Y Difusión de la Cocina Peruana en la Ciudad de Tacna” establece el objetivo general Desarrollar un Centro de Formación Gastronómica que impulse la difusión de la Cocina Peruana en la Ciudad de Tacna. Para alcanzar este objetivo emplea los conceptos propuestos por Ferrán Adria sobre la Teoría El acto de cocinar como expresión artística.

Asimismo, el autor empleó la Investigación Aplicativa, al buscar la aplicación de lo investigado como punto principal en una determinada situación y un diseño de investigación no Experimental, transversal y causal, porque este diseño permite analizar y diagnosticar con la finalidad de llegar a una propuesta. Los instrumentos utilizados fueron: Cuestionarios, video- grabaciones de la entrevista, fichas encuestadoras, planos y mapas satelitales, carpeta de apuntes.

Esta investigación nos permite comprender la relación que tiene Centro de Formación Gastronómica y la Difusión de la Cocina Peruana. Concluye con la propuesta de una infraestructura adecuada a través de la cual se pueda formar nuevos profesionales especializados en el rubro gastronómico, mediante espacios dinámicos y modernos.

Este proyecto es un antecedente de importancia para mí porque su propuesta es convertirse en un hito histórico en su región y que a través de su implementación permita la profesionalización de la gastronomía.

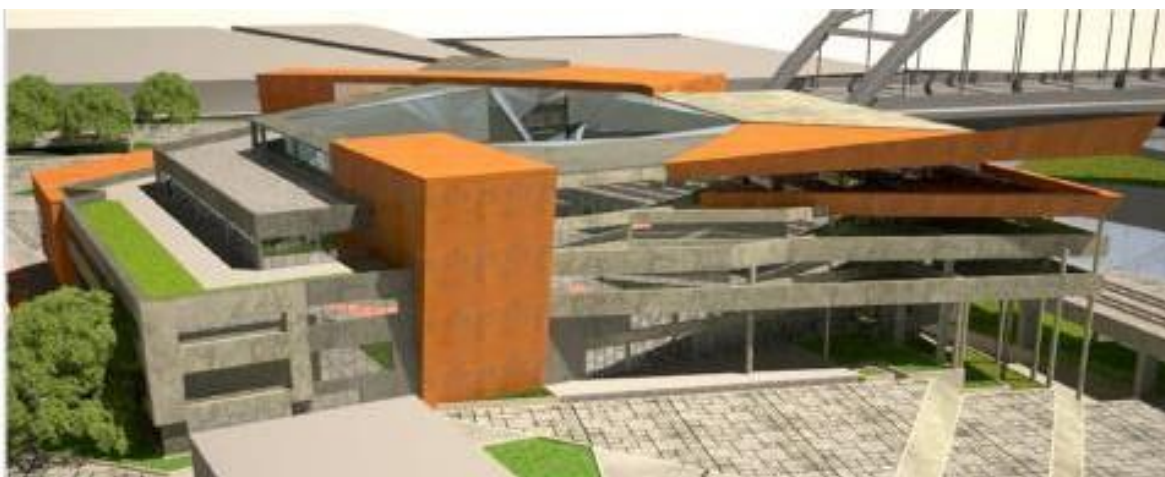


Figura 11: Imagen del proyecto- “Centro De Formación Gastronómica Y Difusión de la Cocina Peruana en la Ciudad de Tacna

Fuente: Nina 2015

GODIÑO (2017) en su tesis para obtener el título de arquitecto “Centro Cultural-Turístico Gastronómico” establece el objetivo general investigar, desarrollar fomentar y difundir a nivel internacional la Gastronomía Peruana, teniendo actividades ligadas al turismo cultural, generando un centro de atracción e información turística valorado como hito cultural del Perú. Para alcanzar este objetivo emplea los conceptos propuestos por Jan Gehl sobre la Humanización del Espacio Urbano. La investigación fue descriptiva porque menciona bases teóricas que le han permitido crear su marco conceptual también ha realizado el análisis del entorno donde emplazará el proyecto arquitectónico. Los instrumentos utilizados fueron: Apuntes, Fotocopias, Videos, Levantamientos, mediciones, Escaneos, Croquis de planos, Fotografías, encuestas.

Concluye con la propuesta de una infraestructura adecuada a través de la cual se pueda formar nuevos profesionales especializados en el rubro gastronómico, mediante espacios dinámicos y modernos.

Este proyecto es un antecedente de importancia para mí porque con la propuesta busca Desarrollar espacios dinámicos de integración que promueva la investigación de la gastronomía, así como su publicación y difusión.



Figura 12: Imagen del proyecto- “Centro Cultural-Turístico Gastronómico”

Fuente: Godiño 2017

1.3 Marco Referencial

1.3.1 MARCO TEÓRICO

FUNDAMENTACION TEÓRICA DE LA VARIABLE 1: Instituto Superior Tecnológico en gastronomía

1.3.1.1 La Infraestructura Educativa en las Instituciones de Educación

Superior publicas mexicanas cumple con las nuevas demandas del siglo XXI

Figura 13: Portada del artículo científico “La Infraestructura Educativa en las Instituciones de Educación Superior publicas mexicanas cumple con las nuevas demandas del siglo XXI”



Tabla 3: Ficha Técnica del artículo “La Infraestructura Educativa en las Instituciones de Educación Superior publicas mexicanas cumple con las nuevas demandas del siglo XXI”

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN
AUTOR	Alejandra Torres Landa López
AÑO	2010
TÍTULO	La Infraestructura Educativa en las Instituciones de Educación Superior publicas mexicanas cumple con las nuevas demandas del siglo XXI
ISSN	1665-6180
LUGAR	Guadalajara-México
EDITORIAL	Apertura

Fuente: Elaboración propia

Torres (2010) Nos informa que: Un Instituto de Educación Superior es un lugar que tiene como función principal la formación de profesionales con capacidad de resolver problemas mediante propuestas innovadoras, para lograr esto se pone mucho énfasis en la calidad de la infraestructura educativa que alberga al espacio de aprendizaje, espacio tecnológico y espacio de intercambio cultural. Además, la docencia, la transmisión y la creación del entendimiento, son funciones también relevantes por ello se promueve la utilización de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) esto con el fin de favorecer el aprendizaje de los alumnos, expandir sus conocimientos para afrontar la vida y lograr su inserción en la sociedad.

Los avances tecnológicos son causantes de cambios en gran parte de las actividades de la sociedad y por ende en la educación, actualmente los profesores incorporan las Tecnologías de la Información y Comunicación en sus clases habituales frente a un grupo o desarrollando alguna clase en línea.

Ante esta realidad que se vive actualmente surge la necesidad de contar con infraestructura formativa que facilite un ambiente de aprendizaje adecuado para llevarse a cabo los procedimientos de enseñanza y aprendizaje que respondan a las nuevas formas de educación.

Las Instituciones de educación superior deberán contar con el espacio y equipamiento apropiado que faciliten y fomenten el uso de las TICs. Esto se logra mediante espacios educativos como la biblioteca que permitan documentar información escrita y visual, aunque estos últimos tiempos ha perdido su identidad pues la mayoría hace la búsqueda de información por internet. Pese a esto aún no está en riesgo de desaparecer sino todo lo contrario el objetivo es revalorizarla integrándola con las nuevas formas de búsqueda de información. La autora de la investigación indica que es importante tener en cuenta las necesidades y características de los alumnos para ofrecer ambientes educativos que permita la generación de nuevos conocimientos. Conocer al alumno es importante pues los jóvenes de esta generación siempre están conectados a internet en sus celulares o tabletas, este tipo de jóvenes aprenden con la experiencia.

Nos dice también que los espacios son agentes de cambio y más aún si se crean teniendo en cuenta que serán utilizados para el aprendizaje y la enseñanza. Las instituciones educativas tienen la obligación de promover escenarios de aprendizaje. Ser promotores de la interactividad y compromiso social.

Al crear espacios de aprendizaje se tiene como principios:

- El constructivismo, que nos habla sobre la manera de aprender bajo nuestras propias experiencias, asimilando nuestra realidad, observando y crear nuevos conocimientos de acuerdo a nuestros tiempos, necesidades y nuestro entorno.
- Arquitectura antropológica, es decir crear espacios principalmente pensando en el ser humano. Tiene presente en este caso a los estudiantes, docentes y el personal administrativo.
- Lograr que diversas TIC estén presentes en los espacios educativos ya que enriquecen el aprendizaje y mediante ello estar en constante actualización, no les quita crédito a las redes sociales sino por el contrario las utiliza a su favor

FUNDAMENTACION TEÓRICA DE LA VARIABLE 1: Instituto Superior Tecnológico

1.3.1.2 La Educación Superior Tecnológica

Figura 14: Portada del artículo científico “La Educación Superior Tecnológica”

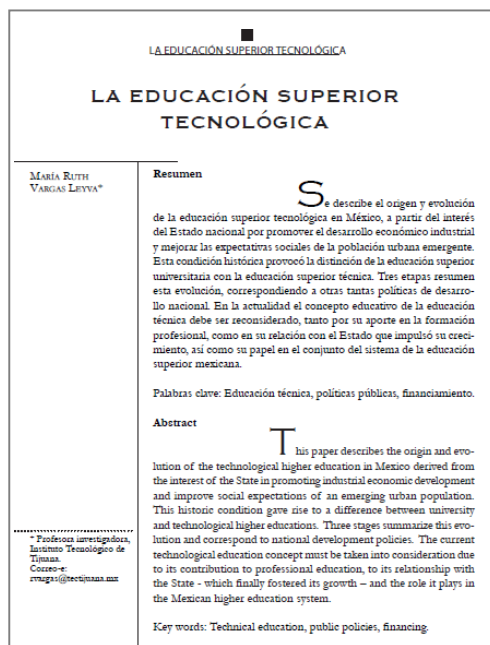


Tabla 4: Ficha Técnica del artículo La Educación Superior Tecnológica

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN
AUTOR	María Ruth Vargas Leyva
AÑO	2003
TÍTULO	La Educación Superior Tecnológica
ISSN	e-0185-2760
LUGAR	México-Tijuana
EDITORIAL	Vargas

Fuente: Elaboración propia

Vargas (2003) profesora e Investigadora nos informa que: Los Institutos tecnológicos a nivel internacional adquieren una importancia que va en alza pues son los que precisan el crecimiento económico, tiene mayor aceptación en los alumnos que tienen menores oportunidades educativas, los que tienen desventaja social y económica, grupos que están excluidos en zonas rurales y urbanas, sin embargo, este grupo son la fuerza motora del desarrollo económico por lo tanto necesitan trabajar en espacios flexibles, amplios y de calidad.

El plan de modernización Educativa 1989-1994 propone la revalorización de la educación tecnológica en el adiestramiento de personal técnico con el afán de lograr niveles de excelencia y eficiencia.

Tenemos como reto la articulación entre niveles de la educación superior universitaria, es decir garantizar la continuidad educativa para obtener el título de Ingeniero, licenciado o gastrónomo.

La educación Superior Tecnológica viene originándose hace varios años y con diferentes procedencias. La creación de esta institución fue por motivos sociales, económicos y gubernamentales para promover la igualdad social, para generar desarrollo económico pues la educación está relacionada al crecimiento del país, por ello es importante la diversificación de este sistema. En los noventa empezó con la creación de universidades tecnológicas e institutos tecnológicos descentralizados, con la finalidad de formar profesionales independientes tecnológicamente, ampliar oportunidades bajo diferentes formas de organización curricular, impulsando la creación de espacios para la investigación y espacios para el crecimiento tecnológico.

Los Institutos tecnológicos a nivel internacional adquieren una importancia que va en alza pues son los que precisan el crecimiento económico, tiene mayor aceptación en los alumnos que tienen menores oportunidades educativas, los que tienen desventaja social y económica, grupos que están excluidos en zonas rurales y urbanas, sin embargo, este grupo son la fuerza motora del desarrollo económico por lo tanto necesitan trabajar en espacios flexibles, amplios y de calidad.

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE 1: Instituto Superior Tecnológico en gastronomía

1.3.1.3 Las Tecnologías de la Información y Comunicación: aplicaciones educativas y de vanguardia en el ámbito gastronómico

Figura 15: Portada del artículo científico “Las Tecnologías de la Información y Comunicación: aplicaciones educativas y de vanguardia en el ámbito gastronómico”



Tabla 5: Ficha Técnica del artículo “Las Tecnologías de la Información y Comunicación: aplicaciones educativas y de vanguardia”

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN
AUTOR	Ana Leticia Tamayo Salcedo, Diana Castro Ricalde Irma Muñoz Muñoz
AÑO	2014
TÍTULO	Las Tecnologías de la Información y Comunicación: aplicaciones educativas y de vanguardia en el ámbito gastronómico
ISBN	978-7666-210-6
LUGAR	Buenos Aires Argentina
EDITORIAL	Apertura

Fuente: Elaboración propia

Castells (2005) indica que, no todas las instituciones educativas incorporan tecnologías de vanguardia en la formación gastronómica, sin embargo, es necesario para incrementar la calidad y eficiencia en los estudiantes de gastronomía.

Hacer realidad el uso de estas tecnologías en las instituciones requiere de una adecuada infraestructura tecnológica, un ambiente educativo y un entorno que promueva este tipo de actividades para poder alcanzar perfiles óptimos en los profesionales gastronómicos.

Los avances de la tecnología han originado indudables cambios en todas las actividades de la sociedad. La educación en el ámbito gastronómico no ha sido ajena a ello. Utilizar las Tecnologías de la Información y Comunicación en este campo enriquece la formación de los profesionales y además se evidencia las múltiples formas de cómo estos recursos tienen una estrecha relación con los procesos en la gastronomía. Los investigadores de este artículo científico plantearon las siguientes preguntas ¿Que recursos son los adecuados para favorecer el aprendizaje en estudiantes de nivel superior? Y ¿Qué tipos de espacios educativos son los adecuados?

Para responder a estas interrogantes es importante definir que es la Tecnología. Para Castells (2005) es la unión de la microelectrónica con la Informática en relación a las telecomunicaciones. La primera es la encargada de diseñar las memorias y microprocesadores, la segunda estudia a las computadoras, celulares, impresoras, reproductores de video, lectores de DVD, etc., la tercera y última se trata de los comunicadores como telefonía móvil, fija, radio, televisores la banda ancha, el internet y todo tipo de comunicación inalámbrica. En base a esta definición podemos inferir características que identifican a las TIC como Interactivos, Instantaneidad, Digitalización, amplitud de medios, creación de comunidades virtuales. Innovadores, Inmateriales. Líneas abajo nos explica el autor de qué manera viene siendo utilizado las TIC en el ámbito gastronómico:

- Las bibliotecas digitales en las instituciones educativas, consiste en el almacenamiento, recopilación y búsqueda de datos en el mismo formato. Un ejemplo es el caso de la Biblioteca virtual con acceso al público “Patrimonio gastronómico” en Argentina, de la misma forma el caso de Biblioteca de la

“Real Academia de Gastronomía en España” facilitando el acceso a la información al público en general interesado en saber más sobre este rubro. Invernaderos Inteligentes: Se trata de espacios inteligentes diseñados para el cultivo de los alimentos, cuentan con un sistema de alarma incorporado para informarte a tu dispositivo móvil si algunos valores se desvían del valor adecuado en cuanto a temperatura y humedad.

- Gestión medioambiental, en Europa se da bastante importancia al ahorro energético, sus espacios cuentan con la tecnología en donde los calefactores y los aires acondicionado se encienden y apagan automáticamente, de la misma manera ocurre con las luces, existe el control de olores, control de ruido, todo ello para optimizar el uso de la energía renovable y brindar confort a los usuarios.
- Simuladores, en algunas instituciones que enseñan gastronomía se viene popularizando este sistema que ayudan a los estudiantes al aprendizaje de la cocina. El dispositivo te ayuda a vivir una realidad virtual en la que te proporciona utensilios de cocina que podrían ser ollas, sartenes, cubiertos que simulan una cocina dándote la sensación de estar cocinando. En este dispositivo se puede apreciar como los alimentos cambian de apariencia al tener contacto con el calor.
- Supermercados Virtuales, funcionan desde un teléfono móvil se puede hacer compras y mediante un delivery te lo llevan a casa o tu centro de labores. Es muy popular en España.

Conclusión:

Es importante esta investigación científica para mi proyecto pues en esta investigación habla ampliamente de las características del espacio tecnológico y del equipamiento con el que debe contar incorporando TIC para favorecer el aprendizaje en los estudiantes de gastronomía.

Conclusión de la Variable Instituto Tecnológico.:

Así como los autores que hemos revisado en los artículos científicos, mi postura coincide con ellos, en que un Instituto Superior tecnológico debe ser un ente en el cual su objetivo principal debe ser la formación de profesionales capaces de resolver los problemas actuales mediante soluciones innovadoras, y para que ello se lleve a cabo será necesario contar con la infraestructura adecuada, espacios de aprendizaje que propicien la motivación al aprendizaje, espacios de esparcimiento donde se da la interrelación cultural. Todos estos ambientes son necesarios para lograr los objetivos deseados. Actualmente están incorporando el uso de las Tics en las instituciones educativas para la adecuada formación de los alumnos.

Los Institutos Tecnológicos deberán ser promotores de la igualdad e inclusión social, además está comprobado que la educación está relacionada con el crecimiento y desarrollo económico de una sociedad ya que amplía las oportunidades laborales bajo diferentes formas de organización curricular, impulsando la creación de espacios para la investigación y espacios para el crecimiento tecnológico.

FUNDAMENTACION TEÓRICA DE LA VARIABLE 2: Espacio Educativo

1.3.1.5 Espacio Educativo 20-30: Un entorno para el aprendizaje significativo

Figura 16: Portada del artículo científico “Espacio Educativo 20-30: Un entorno para el aprendizaje significativo”



Tabla 6: Ficha Técnica del artículo “Espacio Educativo 20-30: Un entorno para el aprendizaje significativo”

ÍTEMES	DESCRIPCIÓN
AUTOR	Lic. Liliana Aguirre Ibarra
AÑO	2014
TÍTULO	Espacio Educativo 20-30: Un entorno para el aprendizaje significativo
ISBN	978-7666-210-6
LUGAR	Buenos Aires Argentina
EDITORIAL	Apertura

Fuente: Elaboración propia

Aguirre (2014) nos dice que para conceptualizar el espacio educativo se tiene en cuenta tres elementos principales; El primero describe el espacio arquitectónico en las que el objetivo primordial es la reforma física del aula de clases en la que los mobiliarios sean elementos flexibles que posibiliten la interacción entre el profesor y el alumno en las practicas innovadoras que será fundamental en el aprendizaje y que facilitara este tipo de espacios.

El segundo elemento nos habla sobre la incorporación de las TIC dentro de los espacios educativos con fines instructivos que fortalezcan el entendimiento y las competencias de los actores educativos los profesores y los alumnos. Que sirvan para interactuar en el desarrollo de la enseñanza y el aprendizaje.

El tercer elemento habla de la sinergia que ocurre cuando estos dos elementos se unen y el resultado es un ambiente propicio para producir importantes aprendizajes y se da gracias a que se logra un espacio educativo estimulante que busca la participación constante, la comunicación y la reciprocidad de conocimiento indispensables para lograr un aprendizaje significativo. Por ello es fundamental lograr la articulación de los elementos arquitectónicos y elementos tecnológicos con los modelos educativo, sin dejar de lado las habilidades que los profesores deben aplicar al momento de plantear los contenidos e instrumentos que usan dentro del espacio educativo. Existe gran responsabilidad sobre los docentes pues serán ellos quienes emplearán un plan estratégico durante la duración del curso.

Aguirre (2014) Los espacios educativos son transformadores de aprendizaje si sabemos orientar correctamente el diseño y el uso de acuerdo a las características de los estudiantes y docentes. Por lo tanto, debemos darle la importancia del caso para mejorar los equipamientos educativos en nuestro País que no cumplen con las condiciones básicas.

En aras de la mejora de los espacios educativos nos habla de la necesidad de crear prototipos en función a las necesidades de los actores de la educación en este caso profesores y alumnos. La licenciada ha logrado reunir profesionales en Pedagogía, Arquitectura, Ingeniería, Diseño y comunicación visual para proponer un espacio educativo en el que se lleven a cabo adecuadamente el desarrollo de las actividades de enseñanza y aprendizaje.

Para proponer un espacio educativo es importante buscar la manera de equiparlos de tal forma que estos ayuden a desarrollar los procesos de enseñanza y aprendizaje de los actores de la educación superior. Dentro de estos elementos importantes se contempla el diseño de espacios pedagógicos, diseño de los mobiliarios y diseño de los espacios para el uso de la tecnología. No solo al modificar los tradicionales espacios educativos para incorporar el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) sino para reforzar el aprendizaje se podrá observar un cambio positivo en el alumno sino también poniendo atención a la disposición, organización, diseño y ergonomía de los mobiliarios dentro de este espacio, facilitando el uso a estudiantes de diferentes edades. Con estas características obtendremos un espacio polivalente que influyen en el desarrollo de los actores de la educación en los procesos de aprendizaje y enseñanza. Otra característica importante de los espacios educativos es la funcionalidad que deben tener, para ser para ser utilizado por diferentes profesores y alumnos de distintas áreas y asignaturas que la Institución tenga, siempre y cuando no sea necesario el uso de instalaciones eléctricas o instalaciones de agua o gas que se prestarían más para el área de un laboratorio.

Según el constructivismo de Ausbel, asegura que, para lograr la articulación entre los procesos de enseñanza y aprendizaje y los aspectos de la practica educativa hay que tener en cuenta la teoría Cognitiva y la Didáctica que es una disciplina de la pedagogía. La Didáctica como disciplina nos ayuda a identificar diferentes factores que influyen en una planeación pedagógica gracias a que ofrece distintas formas de análisis desde: concepción del hombre y sociedad que la institución intenta crear, Concepción de la enseñanza y aprendizaje que los actores de la educación y la misma institución tienen relación con la realidad. Estas concepciones son importantes para establecer el perfil y los prototipos educativos para solucionar los requerimientos y necesidades educativas y debe expresarse en el sistema de enseñanza con la finalidad de lograr aprendizajes significativos en los actores de la educación alumnos y docentes donde ambas partes son beneficiadas con el aprendizaje mutuo. Entonces entendemos que la Didáctica es importante pues se encarga de la selección de los temas pedagógicos pertinentes para los

estudiantes teniendo en cuenta su edad, conocimientos previos y el método de enseñanza que más se acople a sus necesidades y características.

Después de tener en cuenta las características de los estudiantes se llega a un espacio educativo que tiene elementos que han sido creados con conciencia sobre las necesidades básicas, sin embargo, es muy poco estudiado y aplicado. El espacio físico y los elementos presentes dentro de él tienen relación con los sujetos de la educación como el color, la ergonomía, y los materiales utilizados.



Figura 17 Características de un espacio educativo adecuado

En esta imagen se puede apreciar las características básicas de un adecuado espacio educativo confortable empezando por la iluminación, utiliza lámparas led para reducir el gasto energético, Tiene dos tipos de luz, una cálida de ambientación y otra luz blanca para trabajar y que solo se enciende por las noches, Las paredes son blancas para aprovechar la refracción del sol. Además, esta pared está recubierto con un material que te permite dibujar, pintar y poder borrar, esta característica se llama flexibilidad, representa una ventaja muy grande en cuanto a aulas tradicionales pues se promueve el trabajo en equipo. Los mobiliarios también deben ser innovadores en cuanto a su diseño que permita a los estudiantes guardarlos cuando están en reposo y evitar que ocupen un espacio innecesariamente, y que cuando las necesiten ubicarlas en el lugar q más prefieran.

El propósito de los espacios educativos es elaborar un modelo de enseñanza que vaya de acuerdo a las características de los estudiantes considerando aspectos sociales, económicos, cognitivos, etc. donde lo ideal sería que el alumno participe de la elaboración del diseño curricular.

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE 2: Espacio Educativo

1.3.1.6 Espacio Vitales de Aprendizaje: su ecología en el setimo

1.3.1.7 año de la educación pública costarricense

Figura 18: Portada del artículo científico “Espacio Vitales de Aprendizaje: su ecología en el séptimo año de la educación pública costarricense”



Tabla 7: Ficha Técnica del artículo “Espacio Educativo y Sistemas de Formación”

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN
AUTOR	Magdalena Alfaro, Alejandra Gamboa, Susana Jiménez
AÑO	2010
TÍTULO	Espacio Vitales de Aprendizaje: su ecología en el séptimo año de la educación pública costarricense
ISSN	1409-42,58
LUGAR	Costa Rica
EDITORIAL	Revista Científica Electrónica

Fuente: Elaboración propia

Alfaro y Gamboa (2010) argumentan sobre los espacios indispensables de la educación con el fin de crear perfiles y dinámicas para los desafíos de la Educación superior donde el asunto principal es la función que ejerce el docente y la importancia del espacio educativo donde los alumnos y profesores a quien llamaremos comunidad educativa amplifican los procesos de enseñanza y aprendizaje.

En los espacios educativos se dan dinámicas que involucran componentes como el ordenamiento de los recursos materiales, el tiempo, distribución física de los mobiliarios, disposición de los estudiantes, todo ello crea un ambiente particular de convivencia. Es importante conocer las características personales del alumno y la forma que tiene de relacionarse, para ello se necesita conocer a su entorno familiar, cultural, social, económico y todo lo que intervendrá en la disposición del alumno. En los espacios educativos se concentra las actitudes de los profesores hacia los alumnos, en las que la presencia, los conocimientos, los valores como el respeto, la ética, la honestidad cooperan al desarrollo completo de los estudiantes. Los docentes tienen una gran labor en sus manos. Bronfenbrenner (1987) nos habla de la teoría ecológica fundada en estudios de la psicología evolutiva que coopero con investigación sobre los contextos educativos, En este contexto educativo se observó que se da un aprendizaje constante y mutuo entre el alumno y el docente, por lo tanto, el espacio educativo es un lugar importante donde se construyen conocimientos por medio de la variedad de interacciones que se dan, además se promueven valores y desarrollan habilidades.

Los docentes son los encargados de favorecer cambios y realizar diferentes ajustes en la dinámica escolar para propiciar interrelaciones entre la enseñanza y el aprendizaje. Todo lo que ocurra en el espacio educativo con el ecosistema educativo, la infraestructura, con los mobiliarios, la distribución misma y la diversidad, todos están relacionados entre sí. Todo lo que ocurra con algún elemento del espacio educativo tendrá una repercusión en los alumnos por mínima que sea, desde un simple reordenamiento de los mobiliarios o un nuevo integrante en el ecosistema educativo (alumnos y docentes), Por ello es fundamental estar atentos a cada cambio que se haga para que su efecto sea solo positivo. El espacio físico (aula) contiene elementos claves que se pueden utilizar para motivar a los

estudiantes con diversas estrategias que promuevan el conocimiento. Desde la ubicación de los componentes del aula los cuales cumplen un rol fundamental el de predisponer a los estudiantes y evitar que se algún tipo de exclusión, asimismo el de fomentar la participación y la libre circulación basado en las normas y el respeto del grupo. Dependerá de los objetivos que plantee el docente. Previa evaluación de las habilidades del grupo.

Se estudió 4 formas de distribución de los mobiliarios para diferentes tipos de clases y con diferentes objetivos el cual nos revela que no existe una determinada distribución de los mobiliarios del aula para todas las clases o para todas las formas de aprendizaje y menos aún para todos los alumnos.

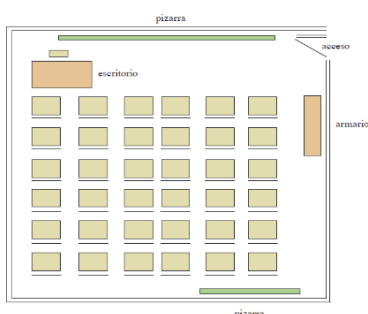


Figura 19: Distribución de mobiliario N° 1

En la figura 19 se observa una distribución en filas y que se da cuando se busca desarrollar trabajos personales, o exámenes. La finalidad es evitar la interacción entre alumnos, lo que no es recomendable cuando se busca trabajar en equipo

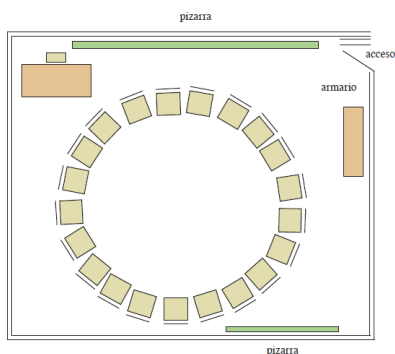


Figura 20: Distribución de mobiliario N° 2

En la figura 20 se observa una disposición circular de los mobiliarios, este tipo de circulación favorece la interacción cognitiva de los estudiantes, la

cooperación, el trabajo en equipo y crea lazos afectivos y sentido de pertenencia al grupo. Humanizando las relaciones entre estudiantes.

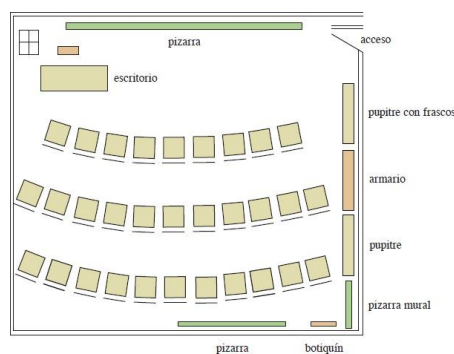


Figura 21: Distribución de mobiliario N° 3

En la figura 21 se observa una disposición de mobiliarios en semicírculo, es ideal cuando se proyecten videos, cuando se dan conferencias, exposiciones y charlas con fines educativos, con ello se logra la interacción entre estudiantes.



Figura 22: Distribución de mobiliario N° 4

En la figura la disposición de los mobiliarios se da cuando se desea promover el trabajo en equipo entre los estudiantes en un grupo más reducido y cercano. Los beneficios que aporta esta distribución son la participación en las actividades encomendadas por el docente, impulsando nuevas formas de aprendizaje.

Toda esta disposición solo se logra cuando el espacio educativo y los mobiliarios son flexibles, capaces de cambiar su configuración de acuerdo a las necesidades del grupo estudiantil.

A modo de conclusión es importante lograr que nuestros espacios educativos sean flexibles para poder darle diferente orientación según las necesidades que tengamos en los diferentes ambientes educativos que se proponga.

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LA VARIABLE 2: Espacio Educativo

1.3.1.7 Escuela: Espacios equivocados frente a los deseados

Figura 23: Portada del artículo científico “Escuela: Espacios equivocados frente a los deseados”

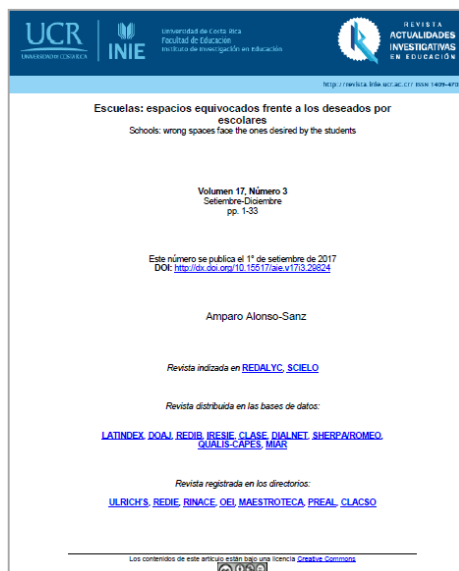


Tabla 8: Ficha Técnica del artículo “Escuela: Espacios equivocados frente a los deseados por los escolares”

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN
AUTOR	Amparo Alonso Sanz
AÑO	2017
TÍTULO	Escuela: Espacios equivocados frente a los deseados
ISSN	1409-4703
LUGAR	España
EDITORIAL	Revista Científica Electrónica

Fuente: Elaboración propia

Alonso (2017) en su investigación sobre los espacios educativos nos informa que, ha logrado recoger información de los deseos de los estudiantes hacia su centro educativo. Estos resultados han sido plasmados en collages, en gráficos que representan características fundamentales que se orientan en la estética de los entornos educativos. Esta estética se define como espacios naturales, donde tenga lugar las actividades lúdicas, actividades de ocio, actividades de interrelaciones afectivas, actividades para el aprendizaje. Además, que cuenten con espacios cómodos, sociable, permeables al entorno exterior ya sea rural o urbano, y que tenga una apariencia externa interesante. En esta investigación se comprueba que las demandas de los estudiantes casi nunca coinciden con el producto ofrecido.

En el espacio educativo se da relaciones entre los componentes de éste espacio como es la infraestructura (aulas, patios y oficinas) y las vivencias que se desarrollan dentro de él. Por lo tanto, este espacio se vuelve fundamental ya que aquí se da el proceso de enseñanza y aprendizaje basados en normas orientadas a disciplinar personas. Entonces es importante crear condiciones de confort en la infraestructura escolar, donde se debe velar por los acondicionamientos acústicos, térmicos, iluminación, ventilación, seguridad en sus condicionantes estructurales frente a sismos o incendio, gestión del reciclaje de los residuos sólidos, incorporación de zonas verdes que tenga relación con el entorno, los mobiliarios también son parte fundamental que no deben del espacio educativo y no olvidemos la calidad de los acabados constructivos tanto en interiores como en exteriores, estos deben facilitar el mantenimiento en un futuro de todo el equipamiento. El conjunto del edificio debe comunicar que dentro de este espacio educativo se generan experiencias innovadoras y dinámicas, así como valores, orden, limpieza, y que cuentan con espacios versátiles que generan bienestar a los estudiantes especialmente en el espacio recreativo. Todas estas características son denominadas calidad estética.

Los estudiantes de esta investigación realizaron propuesta arquitectónica de las escuelas que les gustaría tener y mencionaron las siguientes características:

Versatilidad, posibilidad de adecuarse a los cambios que se puedan dar, confort, ambientes de ocio, espacio para actividades sociales y descanso, texturas ideales

que inviten a la integración, membrana exterior que sea transparente y que llame la atención de público.

Sin embargo, en la actualidad las Instituciones educativas necesitan ser reinventadas porque aún parecen estar encasilladas en un formato de enseñanza de una época anterior. Por lo tanto, es necesario reflexionar acerca de las escuelas que tenemos en la actualidad y cual nos gustaría tener, Se estudió a dos ambientes educativos importantes: Espacio físico (aula) y el espacio recreativo (patio) o también conocidos como espacio de tareas escolares o espacios distractores. En el primer espacio se observa que hay una fractura entre las necesidades de los usuarios (alumnos, docente) y los diseños que se ofrecen. Es importante una mejor comunicación entre los que diseñan y los que aprenden dentro de este espacio educativo si deseamos mejorar la calidad en la educación. Varios autores concuerdan en que es fundamental prestar atención a la estructura y la forma de uso del espacio físico (aula) ya que es un elemento que genera la integración, participación e integración entre los estudiantes. Por lo tanto, la arquitectura educativa es un elemento decisivo en la formación de alumnos y en la calidad de vida que se evidencia, así como también lo es la organización dentro de las aulas donde incluye los equipamientos, material didáctico, distribución de mobiliarios de acuerdo a los objetivos que se desea alcanzar. La autora en su análisis del segundo espacio, el recreativo o distractor, nos indica que la mayoría de los centros educativos tienen losas deportivas para que los alumnos puedan correr, desfogar y cansarse, sin tener contacto con áreas verdes, Sin contar con espacios lúdicos que serían más provechosos y ayudaría al desarrollo cognitivo.

A modo de conclusión este artículo me parece importante pues habla de las cualidades físicas que debería tener un espacio educativo y que están orientadas desde la investigación hecha a los propios estudiantes quienes aportan características básicas para mejorar el desarrollo del aprendizaje y la enseñanza

Conclusión de la variable Espacio Educativo:

Después de haber leído a mis autores de las revistas científicas concluyo en que los tres se complementan para tener una idea de lo que es un espacio educativo ideal y que para lograr una buena enseñanza las características de estos espacios son las siguientes:

Un espacio educativo confortable es aquel que empieza por la iluminación, utiliza lámparas led para reducir el gasto energético, Tiene dos tipos de luz, una cálida de ambientación y otra luz blanca para trabajar y que solo se enciende por las noches, Las paredes son blancas para aprovechar la refracción del sol. Además, esta pared está recubierto con un material que te permite dibujar, pintar y poder borrar, esta característica se llama flexibilidad, representa una ventaja muy grande en cuanto a aulas tradicionales pues se promueve el trabajo en equipo. Los mobiliarios también deben ser innovadores en cuanto a su diseño que permita a los estudiantes guardarlos cuando están en reposo y evitar que ocupen un espacio innecesariamente, y que cuando las necesiten ubicarlas en el lugar q más prefieran.

El propósito de los espacios educativos es elaborar un modelo de enseñanza que vaya de acuerdo a las características de los estudiantes considerando aspectos sociales, económicos, cognitivos, etc.

1.3.2 MARCO HISTÓRICO

1.3.2.1 Historia y evolución de la gastronomía en el mundo

Fernández A. (2004) en su libro historia de la gastronomía nos cuenta sobre el nacimiento u origen de la gastronomía se da en Europa, esto quedaba demostrado en la cocina ante las mayores autoridades de esas épocas como las monarquías cuando llevaban a cabo sus banquetes, fiestas reales. Así se fueron desarrollando, dirigiéndose a una mejora continua de la gastronomía, la cual en la actualidad se ve reflejada. En el reinado de Enrique III, en 1578, en Francia, se legitimó la orden del espíritu santo dándose, así como hábito a los banquetes, que se ofrecía como premiación para sus componentes ya que eran de prestigio y servían a la Monarquía más conocidos como "Cordon Bleu" llamados así por una banda azul que siempre llevaban.

- **Palacio Royal, Paris – Francia**

El mismo autor nos comenta sobre el Palacio Royal que fue construido en 1624 a cargo del Cardenal Richelieu, convirtiendo a Paris en el centro gastronómico más grande del mundo. También fue el punto donde se desarrolló el servicio característico para nobles y de la realeza. En 1804 llegó a ser representante de la gastronomía ya que se hizo andar 500 restaurantes, mostrando así su total éxito y excelente avance gastronómico de la ciudad de Paris.

- **Gran Hotel Montecarlo – Mónaco**

Asimismo Fernández A.(2004) nos informa que en 1864 se inauguró el gran y moderno Hotel Montecarlo, dándose paso hacia su éxito dentro del rubro gastronómico, llevándose a cabo dentro de sus paredes el desarrollo y desenvolvimiento de chefs y aprendices en este Hotel que para muchos de ellos fue el inicio de muchos buenos augurios, un par de buenos ejemplos de ello son los chefs Georges-Auguste Escoffier, este presentaba admirables habilidades en las artes culinarias, de igual forma Cesar Ritz quien empezó su aventura culinaria como un cocinero más y terminó dirigiendo los más prestigiosos hoteles siendo un gran logro obviamente para este magnífico hombre de grandes habilidades culinarias.

- **Le Cordon Bleu, Paris – Francia**

Fernández, A. (2004) El origen del LE CORDON BLEU fue en 1985, desarrollando su primera sesión de enseñanza en el palacio Royal, la cual tuvo gran acogida ya que se presentaron los mejores chefs de aquella época a brindar sus enseñanzas obtenidas durante sus años de experiencia, al compartirla logró motivar el desarrollo de este centro de enseñanza, que no demora en expandirse en todo el mundo como una de las mejores escuelas culinarias.

- **Instituto Culinario De América – EE. UU**

Se fundó en 1946, impulso la educación a los veteranos que fueron partícipes de la 2da Guerra Mundial a formarse en el arte culinario

1.3.2.2 HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN EL PERÚ

Quispe A. (2017) nos dice, como bien sabemos la gastronomía peruana es una fusión pluricultural, siendo una de las más diversas del mundo, ya que su historia, la biodiversidad y el ecosistema del Perú siempre han sobresalido desde sus orígenes hasta la actualidad. Nosotros como peruanos debemos saber que los primeros hombres que se forjaron en tierras peruanas marcaron nuestra historia de hace diez mil años. A pesar de las decadencias lo que siempre han sabido mantener fueron las artes culinarias.

- **Etapa Precolombina (Hasta 1532)**

Los primeros peruanos supieron amoldarse a los distintos territorios, climas que ofrecía nuestra madre tierra y sacar provecho, por ello nos referimos a ellos con respeto por tener criterio para saber aprovechar de nuestros recursos naturales que encontraban durante su vida diaria.

Siempre tuvimos ventaja por tener una mayor diversidad de alimentos a comparación de la situación de los europeos, que tiempo después llegaron y empezaron a descubrir las bondades de nuestro Perú. Quispe A. (2017)

- **Etapa Virreinal (1532-1821)**

El autor nos comenta sobre la llegada y conquista de los españoles hacia el imperio Incaico, aproximadamente en el siglo XVII dio una mixtura de insumos y cultivos con el continente europeo dando por resultado la fusión de culturas en diferentes aspectos importantes.

Uno de estos casos importantes fue la difusión de la comida en los monasterios como primera institución, se daba tributo a la iglesia católica, tanto, así como rentas de las tierras, se entregaba por obligación diferentes productos siendo prácticamente saqueados literalmente

Se realizaban actividades dentro del convento como comidas, potajes y postes, hechos por las mujeres españolas y criollas, ya que ellas ayudaban así a mejorar el prestigio.

Al designarse las casonas también se regalaban a mujeres de piel negra para realizar el papel de cocineras.

- **Etapa Republicana (Desde 1821 Hasta La Actualidad)**

Cuando por fin se llega a dar la independencia, a fines del siglo XVIII, la gastronomía peruana se refuerza al empezar a brindar servicios a los extranjeros en Tabernas y fondas. El primer Café de Lima conocido como “Santo Domingo” fue establecido por Francisco Serio en 1771, llamado después “Café de la Animas” abriendo un establecimiento más grande, alcanzando prestigio y convirtiéndose en el favorito y más concurrido por los republicanos. Poco a poco el Perú fue sobresaliendo así pues en el siglo XIX, se establecen los primeros restaurantes adecuados y en su mayoría estaban ubicados en los hoteles más importantes de Lima. Giuseppe Coppola colocó el primer restaurante, el mismo que llegó junto al virrey Abascal en 1806, llamándola “Fonda Coppola” siendo el centro de reunión más concurrido en Lima. Tiempo después, en 1829 se inaugura la “Fonda Francesa” del “Hotel France”. Abriéndole las puertas al desarrollo de la gastronomía a más restaurantes como “Hotel de Francia e Inglaterra” y el “Hotel Americano”, reconocidos por su cocina preparada a la manera francesa. Durante las primeras décadas del siglo XX. Se llevó a cabo varios banquetes de alto nivel, el centro de organización favorito de estos eventos era el “Restaurante del Jardín Zoológico o

el Palacio de Conciertos” cuyo atractivo eran sus estructuras de hierro y vidrio ya que por estas aparentaba una versión en miniatura de uno de los palacios de cristal que estaban de moda en Europa.

A mediados del siglo XX Lima empezó a cambiar ya que empezó a crecer como una ciudad de manera apresurada, trayendo así las primeras migraciones, y con ellas nuevas culturas y costumbres. Mientras tanto la gastronomía nacional empezaba a sobresalir aún más.

Finalmente, en los últimos años del Siglo XX, Lima tuvo un rápido crecimiento del número de centros dedicados a la labor culinaria, como Le Cordón Bleu, Cenfutur, Instituto de los Andes y algunas universidades como San Ignacio de Loyola, en los cuales se han formado varios de los más destacados chefs que hoy difunden las bondades de la cocina peruana. Quispe A. (2017)

1.3.2.3 HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA COCINA Y CULTURA PERUANA

Quispe A. (2017) en su libro sobre La Gastronomía peruana e internacional nos cuenta como La historia de la cocina peruana y su cultura se dio origen hace diez mil años en la época en donde los primeros pobladores que vivieron en nuestro país comenzaron a forjar nuestra historia y cultura culinaria. Empezando por los incas hasta llegar a la cocina republicana.

- **La Cocina Precolombina (HASTA 1532)**

A pesar de las zonas agrestes que ofrecía la topografía de los entornos, los primeros peruanos supieron sacar provecho de los diferentes territorios y sus recursos. Tan así que se adecuaron que aprendieron a dominar la agricultura, los andenes se convirtieron en terrazas de cultivo, produciendo una variedad de recursos alimenticios. Con esta diversidad de recursos alimenticios se desarrollaron potajes mediante técnicas precolombinas como el horneado en piedra o en tierra, la cocción en agua y en fuego o tostado. Uno de los potajes más representativos era el charqui al igual que la chicha de jora como bebida indispensable para los diferentes banquetes y como también para las ofrendas a los dioses.

Fue así como también se usaron diferentes técnicas como la conservación alimenticia como la refrigeración, deshidratación, salazón, curado, asado y hervido,

manteniendo los alimentos en buenas condiciones sin perder sus propiedades nutritivas. Era importante realizar dos comidas y que curacas comieran con el Inca por si este necesitara algún tipo de ayuda, lo cual también servía para poder crear lazos de confianza y compromiso. Quispe A. (2017)

- **La Cocina Virreinal (1532-1821)**

Tras la llegada de los españoles y la finalización del imperio incaico, se afirma que el encuentro de estas dos culturas tuvo muchas implicancias en el ámbito culinario y alimenticio, se empezó a cultivar productos traídos de España y la curiosidad de los indígenas por estos nuevos insumos los motivaba para su consumo, produciéndose uno de los grandes mestizajes culinarios. Para esta época se inició la moda por consumir la comida de España, acondicionando algunos ingredientes nativos peruanos con los españoles, también, se heredó la combinación de los productos cálidos con los fríos como nuevo concepto para las comidas. Quispe A. (2017)

P
E
R
Ú

MONASTERIO Y
CONVENTOS EN EL
PERÚ
Primera institución
de desarrollo de
actividades
gastronómicas

SIGLO XVII

1771 CAFÉ DE
LAS ANIMAS
LIMA- PERÚ
Primera
institución de
desarrollo de
actividades
gastronómicas

SIGLO XVIII

1806 FONDA
COPPOLA
Establecimiento
predilecto de
difusión de la
gastronomía.
Primer restaurant
en Lima

SIGLO XIX

RESTAURANTE
DEL AJRDIN
ZOOLOGICO O EL
PACIO DE
CONCIERTOS
LIMA-PERU
Se desarrollaron
los primeros
banquetes ,
difundiendo
principalmente la
comida francesa

SIGLO XX

1998
ESCUELA DE
CHEFS SAN
IGNASIO DE
LOYOLA LIMA-
PERU
Se desarrollaron
las primeras
clases
gastronómicas

2000
LE CORDON BLEU
LIMA-PERÚ
Sede de la
prestigiosa
escuela de
gastronomía

SIGLO XXI

2008 I feria
gastronómica
MISTURA
Lima Perú

M
U
N
D
O

1624
PALACIO ROYAL
PARIS-FRANCIA
Lugar consolidado
para el desarrollo
de la actividad
culinaria

1854
GRAN HOTEL MONTE
CARLO –MONACO
Lugar de prestigio
punto de desarrollo y
difusión de la
gastronomía

1895
LE CORDON BLEU,
PARIS-FRANCIA
Escuela de cocina
iniciándose en el
Palacio Royal

1946
INSTITUTO
CULINARIO DE
AMERICA –EEUU.
Primera escuela
culinaria de
América

1990
INSTITUTO PAUL
BOCUSE LYON-
FRANCIA
Primera escuela
culinaria de
América

Historia de Los Olivos

En el Plan Concertado de Los Olivos (2015) cuenta la historia del distrito en el que nos informa que, el distrito de Los Olivos es uno de los 43 distritos que conforman la provincia de Lima, ubicada en el departamento homónimo, en el Perú. Limita al norte con el distrito de Puente Piedra, al este con el distrito de Comas y el distrito de Independencia y al sur y oeste con el distrito de San Martín de Porres.

A mediados del siglo XVI, al frustrarse el sistema de encomiendas el Cabildo limeño otorgo tierras a Nicolás de Ribera en el Valle de Chillón y a Francisco de Ampuero en Chuquitanta. Para el siglo XVII, cerca de estas posesiones se habían llevado a cabo del desarrollo de las haciendas de El Naranjal, Pro, Infantas y Aznapuquio. Lo primordial de las haciendas, El Naranjal, fue adquirida en 1732 por Juan Melchor del Molino, cuyo hermano la dedicó a la producción de caña de azúcar. En 1757 esta hacienda fue adquirida por Juan José de la Puente, V marqués de Corpa, a cuya muerte esta pasó a su esposa, Constanza de la Puente, quien la heredó a su cuñado Felipe Sancho-Dávila, I marqués de Casa Dávila. La hacienda fue posesión de los marqueses de Casa Dávila y sus descendientes hasta mediados del siglo XIX cuando fue adquirida por el suizo Francisco Talleri Soldini y el italiano Guillermo Rainieri.

En 1970 se dio los primeros esfuerzos para crear un nuevo distrito cuando un grupo de vecinos de El Trébol y Sol de Oro, se unieron para formar el Comité Gestor "Rosa de América". La unión de otras urbanizaciones como Mercurio, Villa Los Ángeles, Las Palmeras, Panamericana Norte, Parque Naranjal, Micaela Bastidas, Pro, Santa Luisa - 2.^a Etapa y Villa del Norte, permitió fundar el 4 de febrero de 1977 un nuevo comité con mayor alcance.

El seis de abril de 1989 se creó, el distrito, cuando se le separó del distrito de San Martín de Porres por pedido expreso de un primordial número de vecinos residentes de las urbanizaciones Las Palmeras, Mercurio, El Trébol, Sol de Oro, Panamericana Norte, Villa Sol, Parque Naranjal, Covida, Villa los Ángeles, entre otras; representados por un Comité Gestor que fue el encargado de hacer las diligencias ante las autoridades específicas. El principal motivo de la separación

fue el abandono de dichas urbanizaciones residenciales por parte de la Municipalidad de San Martín de Porres

Demografía

La mayoría de los jefes del hogar del distrito son inmigrantes, proviniendo predominantemente del norte del país, donde destacan los de las regiones de Ancash, Cajamarca, La Libertad, Piura y Lambayeque, siendo más numerosos aquellos que corresponden al primer departamento. Muchos de estos inmigrantes proceden de las pequeñas burguesías o clases medias provincianas. Un sector de inmigrantes reproduce, en mayor o menor medida, la cultura de su región o departamento, especialmente los de origen andino, mediante diferentes manifestaciones (religiosidad, costumbres, comidas, música, fiestas, bailes, etc.). Aunque también existe otro grupo de inmigrantes que se ha acoplado, asimilándose plenamente a los valores de la cultura urbana. Plan de desarrollo Concertado Los Olivos (2015)

Educación/Instrucción

Alberga universidades como la Universidad Católica Sedes Sapientiae (UCSS), primera universidad privada en Lima Norte, la Universidad César Vallejo (UCV), la Universidad de Ciencias y Humanidades (UCH), la Universidad Tecnológica del Perú (UTP), la Universidad Privada del Norte (UPN) y una sucursal de la Universidad Privada Telesup. Además de una gran cantidad de institutos de educación superior e instituciones educativas de nivel escolar tanto públicas como privadas. Plan de desarrollo Concertado Los Olivos (2015)

1.3.3 MARCO CONCEPTUAL

1.3.3.1 Variable 1: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMIA

- **Espacios de aprendizaje:**

Es el espacio físico (aula) en la cual se desarrolla la práctica educativa a nivel institucional, representa sin duda el lugar de trabajo y entorno ecológico natural. dentro de él se encuentra las características y distribución del aula, distribución de los mobiliarios, ubicación del profesor y alumnos según enfoque metodológico, la decoración, el material de construcción etc., (Oliver, 1989, p.4)

- **Espacios tecnológicos:**

En el ámbito gastronómico, son espacios modernos e innovadores que contienen los recursos tecnológicos que han cambiado los procesos y técnicas culinarias permitiendo adquisición de habilidades y la optimización de procesos de enseñanza y aprendizaje como bibliotecas digitales, simuladores, supermercado virtual etc. (Tamayo, Castro, Muñoz, 2014, p.22)

- **Espacio de intercambio cultural:**

“Es un centro de conocimiento en el que no solo se hace consultas de libro, sino también se celebran charlas, videoconferencias, exposiciones, consultas de materiales, filmes, etc. De manera virtual como física y debe ceñirse a estándares de calidad” (Minedu, 2015, p55)

1.3.3.2 Variable 2: ESPACIO EDUCATIVO

- **Funcionalidad**

Es la determinación del dimensionamiento de los espacios, siendo necesario el análisis de las funciones que realizaran [...] es necesario definir los usos del espacio pedagógico y dicho análisis considera el número de usuarios, equipamiento pedagógico, las dinámicas proporcionadas” (Minedu, 2015, p13)

- **Confort:**

“El confort se traduce como la sensación de bienestar de la persona proporcionada por el ambiente [...] involucra condiciones [...] en la calidad del aire, ventilación, confort térmico, iluminación, acústica y el tamaño de los locales educativos” (Minedu, 2015, p.102).

- **Polivalente:**

Este término en el aspecto educativo se traduce como un espacio que contiene diferentes mobiliarios plegables y fáciles de retirar para poder usar ese mismo ambiente en diferentes actividades y con alumnos de diferentes edades (Puigdellivol, 2007, p. 181)

1.3.3.3 Términos en general

- **Accesible**

Es la condición que cumple un ambiente o espacio (interior o exterior), objeto o instrumento, sistema o medio para sea utilizable por todas las personas con o sin discapacidad física, en forma segura, de la manera más autónoma y confortable posible. (Minedu, 2015 p. 13)

- **Flexible:**

Dentro de este criterio, se pueden plantear espacios interiores de múltiples funciones que distribuyan con diferentes configuraciones del mobiliario y equipamiento móvil con el propósito de crear situaciones espaciales diferentes y mejora adaptadas a los distintos requerimientos (Minedu, 2015 p. 14)

- **Calidad:**

La infraestructura educativa debe contar con una infraestructura adecuada con ambientes basados en la propuesta pedagógica, que cumplan con estándares mínimos establecidos en el documento normativo. (Minedu, 2015 p. 14)

- **Tecnología de la información y comunicación:**

Son todas aquellas tecnologías de redes de comunicación e informática (Teléfono televisión, radio, internet, computadoras, etc.) que de manera directa o indirecta influye en nuestro nivel de vida y educación

▪ **Gastronomía**

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo, esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. (Gutiérrez, 2012, p6)

• **Gourmet:**

Es un vocablo francés traducido por la Real Academia Española (RAE) como gastrónomo, “una persona entendida en gastronomía o aficionada a las comidas exquisitas”. El término se utiliza como adjetivo para calificar a aquellas comidas de elaboración refinada. El gourmet, por lo tanto, está asociado a lo más excelso de la gastronomía. La calidad de los ingredientes y la forma de preparación es lo que determina que un plato sea considerado gourmet o no. (Gutiérrez, 2012, p6)

• **La gastrosofia:** Disciplina que se dedica al estudio del apetito, los gozos y los sentimientos. Se supone que un gourmet no sólo disfrutará de la comida de mejor calidad, sino que también tendrá intereses artísticos y culturales vinculados al disfrute (Gutiérrez, 2012, p6)

• **La cocina tradicional:** Es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales” (Gutiérrez, 2012, p6)

• **El arte culinario:** La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina. (Gutiérrez, 2012, p7)

1.3.4 REFERENTES ARQUITECTÓNICOS

BASQUE CULINARY CENTER



Figura 24: Imagen del proyecto- “Basque Culinary Center”

Fuente: ArchDaily

Tabla 9: Ficha Técnica del proyecto “Basque Culinary Center”

ÍTEMS	DESCRIPCIÓN
PROYECTO	Basque Culinary Center
AUTOR	Vaumm Arquitectura Y Urbanismo
AÑO	2011
ÁREA TOTAL	15.000 m2
LUGAR	Paseo Juan Avelino Barriola, 101 20009 Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa) España

Fuente: Elaboración propia

MEMORIA DESCRIPTIVA:

Este proyecto fue creado en el 2009 con la iniciativa de unos cocineros vascos. Se da por la necesidad de tener profesionales capacitados en el ámbito gastronómico que se puedan desenvolver en diferentes áreas del sector, tiene lugar la formación, la investigación y la innovación en el rubro gastronómico. Desde su concepción fue proyectado para ser un referente arquitectónico internacional.

Creado bajo el concepto de platos apilados, se acopla al entorno urbano en forma de U, dando la sensación de continuidad espacial, creando un espacio central en el que se da el intercambio cultural y la recreación de los estudiantes en este también se desarrollan las circulaciones verticales y horizontales que por la forma escalonada del edificio logran espacios abiertos y cubiertos. En los primeros pisos tiene lugar la zona privada, aulas de formación, Cocina de investigación, salas de pre elaboración de alimentos, mientras que en los pisos superiores encontramos a la zona pública, al auditorio, restaurante, cafetería etc.

Sistema estructural

Cimentación: Cimentación apoyada en roca sana de zapatas, pozos o pilotes con asentamientos diferenciales despreciables. Tensión admisible del terreno para el cálculo de zapatas y resistencia para cálculo de pilotes. materiales que intervienen: Hormigón armado HA 30/B/25/IIa + Qb Armadura acero B 500 S

Estructura portante: Muros y pilares de hormigón armado, Bases de cálculo El análisis de solicitaciones se realiza mediante un cálculo espacial en 3D, por métodos matriciales de rigidez, tomando todos los elementos que definen la estructura (pilares, vigas y forjados). Para todos los estados de carga se realiza un cálculo estático y se supone

un comportamiento lineal de los materiales y, por tanto, un cálculo en primer orden, de cara a la obtención de desplazamientos y esfuerzos para el dimensionado de piezas. Características de los materiales que intervienen Hormigón armado HA 30/B/25/IIa + Qb Armadura acero B 500 S Estructura horizontal: Losas macizas de hormigón armado.

Bases de cálculo: Se establece la compatibilidad de deformaciones en todos los

nudos considerando 6 grados de libertad posibles para cada nudo y se crea la hipótesis de indeformabilidad de los forjados horizontales en su plano. De esta forma se impiden los desplazamientos relativos entre los nudos del mismo plano (cada planta sólo puede girar y desplazarse en su conjunto).

Procedimientos o métodos empleados: Para todos los estados de carga se realiza un cálculo estático y se supone un comportamiento lineal de los materiales y, por tanto, un cálculo en primer orden, de cara a la obtención de desplazamientos y esfuerzos para el dimensionado de piezas. Características de los materiales que Intervienen Hormigón armado HA 30/B/25/IIa + Qb Armadura acero B 500 S

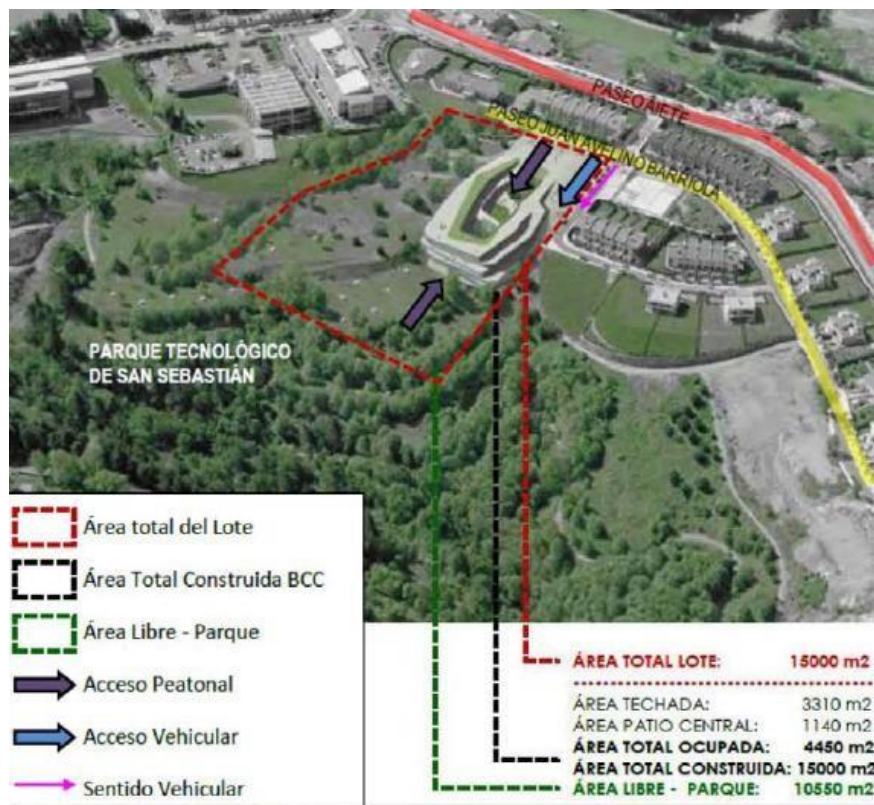


Figura 25: Imagen del proyecto- “Basque Culinary Center”

Fuente: elaboración propia



Figura 26: Imagen del proyecto- “Basque Culinary Center”

Fuente: ArchDaily

Figura 27: Imagen del proyecto- “Basque Culinary Center”

Fuente: ArchDaily





Figura 6: Imagen del proyecto- “Basque Culinary Center”

Fuente: ArchDaily



Figura 28: Imagen del proyecto- “Basque Culinary Center”

Fuente: ArchDaily



Figura 29: Imagen del proyecto- “Basque Culinary Center”

Fuente: ArchDaily



Figura 30: Imagen del proyecto- “Basque Culinary Center”

Fuente: ArchDaily

Este Referente es importante para mí porque fue creado con el mismo objetivo que mi proyecto, el de formar profesionales capacitados para el sector gastronómico. Desde sus inicios se proyectó a ser un referente mundial ámbito gastronómico ya que España es considerada como un destino culinario que necesitaba personal capacitado para responder al boom gastronómico que vive. Es un caso muy parecido al que estamos viviendo en Perú, nos hace falta una institución que se no solo forme, sino que también investigue innove y fomente nuestra cultura gastronómica

CENTRO GASTRONÓMICO DE PARIS



Figura 31: Imagen del proyecto- “Centro Gastronómico de Paris”

Fuente: ArchDaily

Tabla 10: Ficha Técnica del proyecto “Centro Gastronómico de Paris”

	DESCRIPCIÓN
PROYECTO	Centro Gastronómico de Paris
AUTOR	Archmedium
AÑO	2012
ÁREA TOTAL	7,000 m2
LUGAR	Calle Tournon Paris

Fuente: Elaboración propia

MEMORIA DESCRIPTIVA:

El centro gastronómico se encuentra ubicado en una zona muy privilegiada, el centro histórico de la ciudad de París, un país donde uno de sus atractivos turísticos es la ruta gastronómica y en donde la cocina es vista como una forma de expresión artística. La propuesta de este equipamiento es particular ya que a diferencia de otras instituciones gastronómicas que son limitadas al público en general, en ésta se pueden observar las actividades que realizan dentro de este espacio.

El proyecto al encontrarse en el centro histórico exige al diseño a integrarse a las formas y diseños ya existentes en entorno urbano. En el primer nivel se observa la propuesta de una plaza pública que obliga al peatón interactuar con el equipamiento, cuenta con circulaciones verticales y horizontales iluminadas y amplias que terminan llevándote hacia el último piso en que se encuentra el jardín comestible. Las aberturas de la fachada crean una conexión visual desde el interior con el exterior.



Figura 32: Imagen del proyecto- Centro Gastronómico de París

Fuente: Elaboración propia



Figura 33: Imagen del proyecto- “Centro Gastronómico de Paris”

Fuente: ArchDaily

VISUALES A LA CIUDAD Y EL INTERIOR DEL EDIFICIO A LO LARGO DE LAS ESCALERAS HASTA LA CIMA, COMO UN PASEO

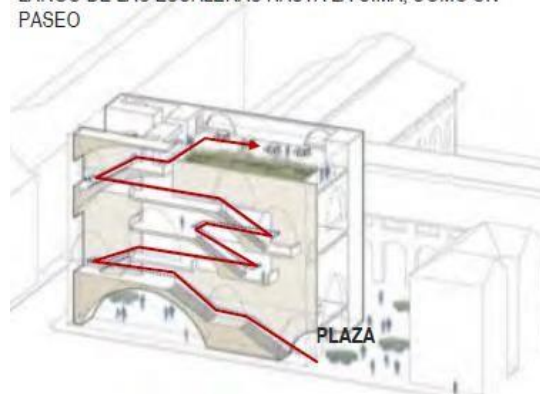


Figura 34: Imagen del proyecto- “Centro Gastronómico de Paris”

Fuente: ArchDaily

CIRCULACIÓN VERTICAL PARA LA ZONA PRIVADA DEL CENTRO



Figura 35: Imagen del proyecto- “Centro Gastronómico de Paris

Fuente: ArchDaily

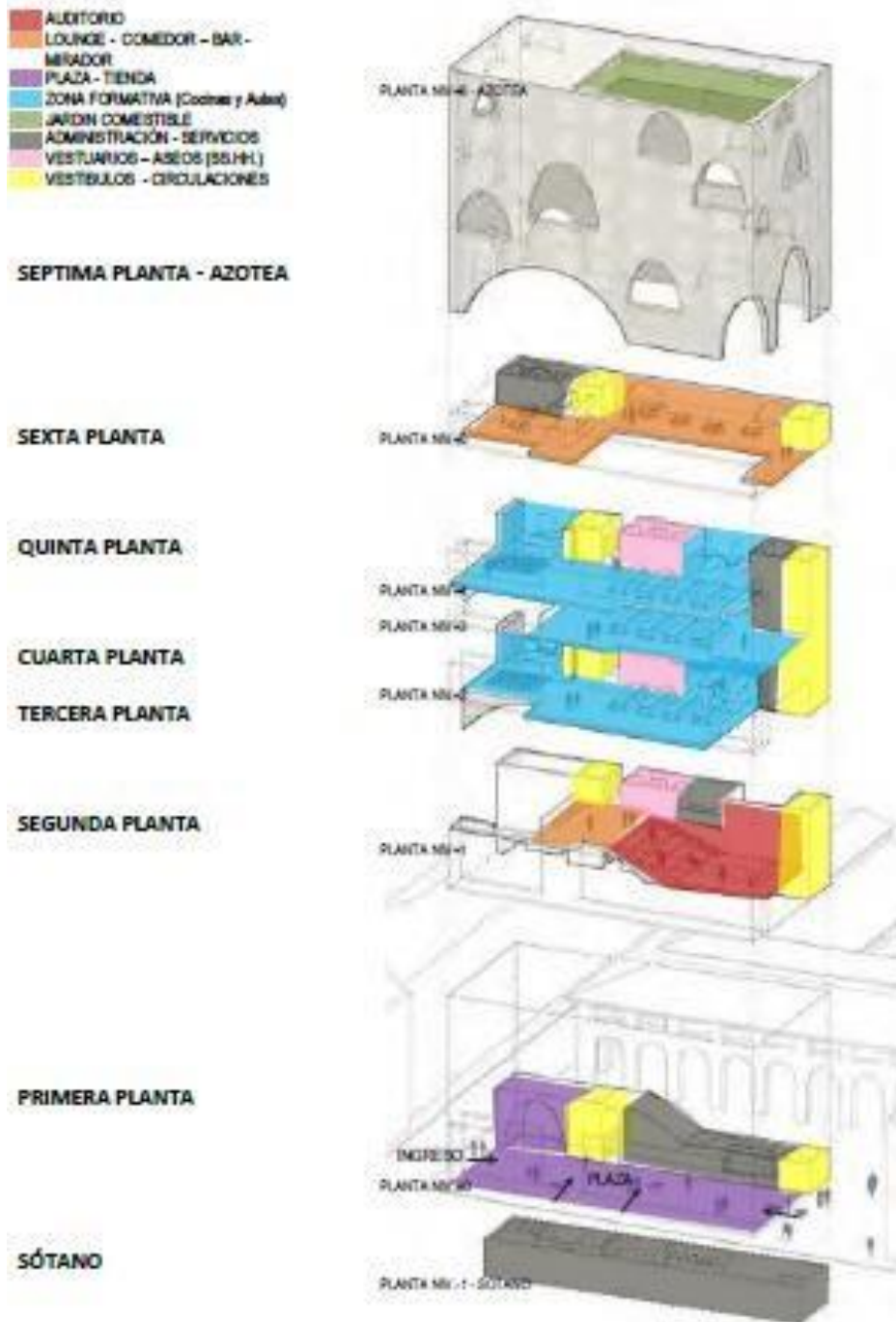


Figura 36: Imagen del proyecto- “Centro Gastronómico de Paris

Fuente: ArchDaily

CULINARY ART SCHOOL



Figura37: Imagen del Proyecto “Culinary art school”

Fuente: ArchDaily

Tabla 11: Ficha Técnica del proyecto “Culinary Art School”

	DESCRIPCIÓN
PROYECTO	Culinary Art School
AUTOR	Arq. Jorge Gracia
AÑO	2010
ÁREA TOTAL	894.0 m2
LUGAR	Tijuana, Baja California, Mexico

Fuente: Elaboración propia

MEMORIA DESCRIPTIVA:

Aporte La limpieza y el orden definen a Culinary Art School, y en realidad es todo lo que se necesita cuando se trata de responder a los requisitos del proyecto, ubicado en Tijuana, Baja California, México. La escuela de cocina profesional se encuentra dentro de estos dos volúmenes, que funcionan como los personajes principales

El mayor volumen contiene las oficinas administrativas, las aulas, la biblioteca y la bodega. En el segundo volumen principal, las estaciones de cocina, con absoluta transparencia entre él y la plaza, así como con los otros talleres. "Siempre estamos en el medio, adentro y afuera simultáneamente", dice Inés Moisset; se trata de un tercer volumen, que acomoda la cafetería y un pequeño auditorio, donde los alumnos pueden observar el trabajo de sus profesores.

Sistema constructivo:

En esta escuela se combinan materiales como hormigón visto, acero, madera de garapa, vidrio y estructura metálica. Los dos volúmenes principales se enfrentan entre sí, creando un espacio de transición: la gran plaza



Figura 38: Imagen del proyecto- "Culinary Art School"

Fuente: elaboración propia

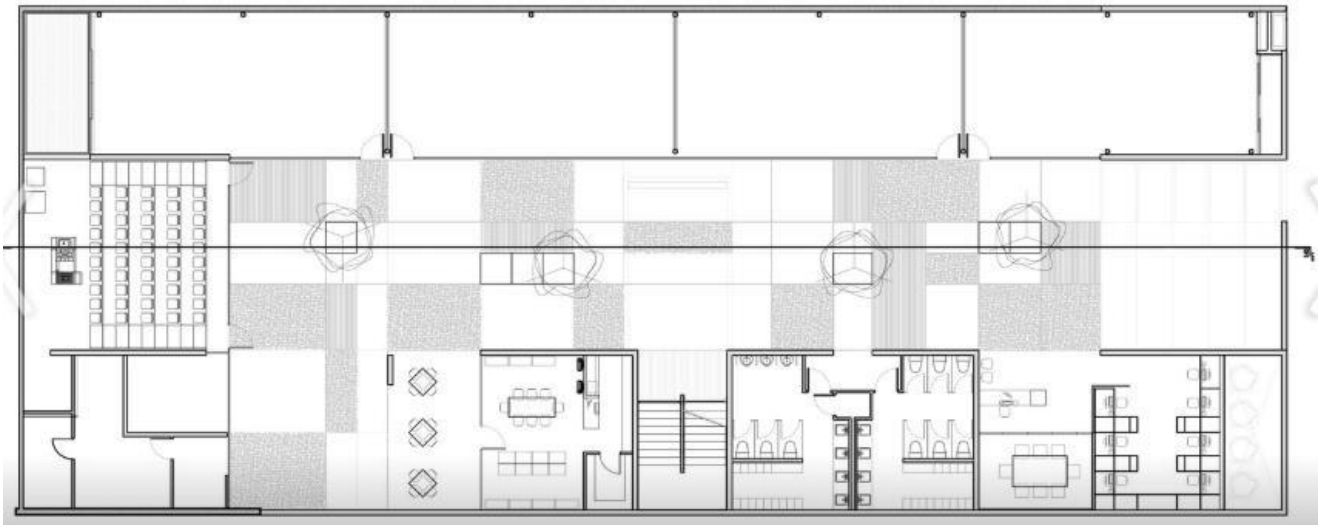


Figura 39: Imagen del proyecto- “Culinary Art School”

Fuente: ArchDaily

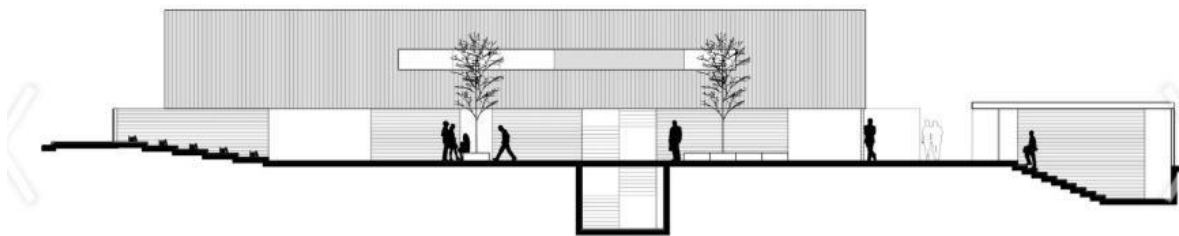


Figura 40: Imagen del proyecto- “Culinary Art School”

Fuente: ArchDaily

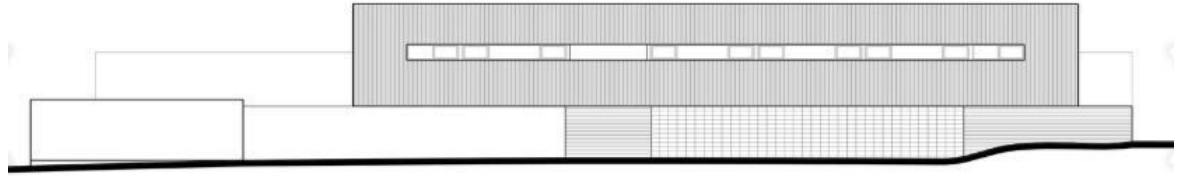


Figura 41: Imagen del proyecto- “Culinary Art School”

Fuente: ArchDaily

1.4 Teorías Relacionadas Al Tema

TEORÍA DE LA EDUCACIÓN

Figura 42: Portada del libro “Teoría de la Educación”



Tabla 12: Ficha Técnica del artículo “Escuela: Espacios equivocados frente a los deseados por los escolares”

ÍTEMS	Descripción
AUTOR	Antoni j. Colom Canellas Luis Nuñez Cubero
AÑO	2005
TÍTULO	Teoría de la Educación
ISNN	84-7738-909-8
LUGAR	España
EDITORIAL	Síntesis, S.A.

Fuente: Elaboración propia

En este libro el Capítulo 1: La educación y el conocimiento educativo, los autores nos explican sobre lo que es la educación: La educación es un proceso humano que se da mediante el hacer, mas no el pensar, con esto se refiere a que el ser humano siempre está predispuesto al aprender durante toda su vida, la educación es un fenómeno comunicativo, se dará siempre y cuando exista un dialogo entre los educandos y los educados, es intencional pues la educación no puede ser forzada. Para que se dé la educación es necesaria la inteligencia, capacidad de poder elegir correctamente el camino a seguir. La educación debe ser critica, para poder diferenciar la educación de la inculcación ideológica, es desarrollar la capacidad de elección. La educación debe innovar mas no adaptar al ser humano a su sociedad o a su ambiente. Al lograr la educación se logra una persona con capacidades de afrontar críticamente a la vida.

Teoría de la educación: retos del futuro:

El autor nos habla sobre los cambios que se vienen dando en la actualidad por lo propone reorientar la forma de entender a la sociedad. Como lo sugería Hebart la pedagogía debe ser adaptada de acuerdo a las necesidades de la sociedad. Los causantes son el aumento de la escolaridad, demanda educativa, movilidad social, etc.

Hasta ahora la pedagogía intento adecuarse a las necesidades de la sociedad, a los avances científicos y los modelos de formación más contrastados, sin embargo, están surgiendo nuevos modelos sociales y científicos que pronto solicitaran un nuevo concepto de teoría educativa. Esto se viene dando por la incorporación de las tecnologías de la información en nuestra vida diaria. En el ámbito educativo estas tecnologías actúan como facilitadores del conocimiento, formando un pensamiento desarrollador de procesos. Cada vez más la sociedad está necesitando de personas capaces de adaptarse a la multiplicidad de la vida actual. Hoy por hoy una persona educada es aquella capaz de controlar problemas inéditos emergentes, aquella que sabe utilizar la tecnología. Aquella persona que se adapte al cambio.

Ética y valores de la educación

Educación y cohesión social: Colom y Núñez (2005) nos dice que, para un mundo más humano se busca la escuela pluralista que sea promovida por el mismo sistema educativo, para lograr un objetivo común que es la educación como medio liberador, autónomo y responsables. Una escuela que sea para las diversidades especialmente la cultural

Agentes mediadores de la Educación. Los autores de este libro nos mencionan que existen diversos tipos de influencias que se dan mientras se lleva a cabo la acción educativa pueden ser perjudiciales o beneficiosas entre ellas tenemos a los métodos de enseñanza mediante el cual el docente intenta enseñar. Los medios físicos o espaciales también son considerados agentes mediadores.

Ambientes educativos: según Colom y Nuñez (2005) los ambientes educativos son aquellos espacios en los que se da la acción educativa de los que destacan dos espacios para la enseñanza: la arquitectura del edificio y los ambientes de la clase. Estos pueden ser perjudiciales si no cumplen las características necesarias que se requiere para poder llevarse a cabo esta actividad. Los autores nos hablan de las necesidades básicas que este espacio debe cumplir: confort térmico, confort lumínico, confort acústico.

Conclusión:

Concluyo que esta teoría será fundamental para mi proyecto pues me habla de las características físicas que deben cumplir los espacios educativos ya que son importantes para que se genere el aprendizaje.

1.4.2 Arquitectura para la educación

Figura 43



Tabla 13: Ficha Técnica del artículo “Arquitectura para la Educación”

ÍTEMS	Descripción
AUTOR	Jacobo Krauel y Carles BrotoLuis Nuñez
AÑO	
TÍTULO	Arquitectura para la Educación
ISSN	
LUGAR	España
EDITORIAL	Síntesis, S.A.

Fuente: Elaboración propia

Este libro nos habla sobre la arquitectura aplicada en entornos educativos, de cómo los espacios donde se desarrollan maestros y alumnos son muy importantes para su concentración, convirtiéndose en una contribución muy importante para nuestra sociedad. El libro te muestra una serie de centros educativos como escuelas, universidades e institutos que están diseñados para estimular la mente de sus beneficiarios, te presentan fotografías, planos, pero sobre todo las explicaciones de los proyectos de sus propios arquitectos hacia los involucrados

La arquitectura influye mucho en la educación como ya habíamos mencionado, por ello vamos a mencionar algunos detalles que se tiene que tener en cuenta para lograr la construcción de ambientes de educación específicos y correctos para ello:

- Rampas amplias (circulación)
- Escaleras de grandes proporciones
- Construcción de espacios de socialización
- Anfiteatros al aire libre
- Aprovechar iluminación natural
- Aprovechar ventilación natural
- Asfaltado
- Áreas verdes
- Tanques para gestionar agua de lluvias

1.5 Formulación Del Problema

1.5.1 Problema general

¿Cuál es la relación entre el Instituto Tecnológico en Gastronomía y la mejora del Espacio Educativo para la innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018?

1.5.2 Problemas Específicos:

- ¿Cuál es la relación entre el Espacio de Aprendizaje y la mejora de la Funcionalidad en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018?
- ¿Cuál es la relación entre el Espacio tecnológico y la mejora del Confort en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018?
- ¿Cuál es la relación entre el Espacio de intercambio cultural y la mejora de la polivalencia en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018?

1.6 Justificación Del Problema

1.6.1 Justificación teórica

Se realiza la presente investigación del Instituto Tecnológico en Gastronomía en el distrito de Los Olivos, buscando una solución arquitectónica la cual brindara una infraestructura adecuada para poder desarrollar la enseñanza de calidad del rubro gastronómico que merecen los estudiantes potenciando la innovación gastronómica lo que permitirá tener personal calificado para las distintas áreas requeridas.

1.6.2 Justificación práctica

Se pretende llevar a cabo la implementación de un instituto tecnológico en gastronomía en Los Olivos, ya que existe la necesidad de mejorar la infraestructura existente, ser conocedores de los criterios y características arquitectónicas con los que debe contar el equipamiento para ofrecer espacios ideales en su formación como los espacios de intercambio cultural, espacios tecnológicos

1.6.3 Justificación metodológica

Para lograr el cumplimiento de los objetivos de estudio, se elaboró un instrumento de medición tanto para la variable 01, Instituto tecnológico en Gastronomía y 02, espacio educativo para la innovación gastronómica. Este instrumento fue formulado y antes de su aplicación filtrado por el juicio de expertos para luego ser tamizado mediante la confiabilidad y la validez. A través de la aplicación del instrumento de medición y su procesamiento en el SPSS, se buscó conocer el nivel de relación entre las variables.

1.6.4 Justificación social

Ante la falta del interés por parte del ministerio de Educación y de las autoridades en exigir que se cumplan las normativas ya existentes en nuestro país, nace la motivación a investigar de qué manera la arquitectura puede mejorar esta situación o revertirla para el beneficio de los estudiantes de gastronomía de los Olivos y distritos aledaños y así poder incentivar a que los demás sigan el mismo camino para ofrecer espacios adecuados para la enseñanza gastronómica.

1.7 Objetivos

1.7.1 Objetivo general

Determinar la relación entre el Instituto Tecnológico en Gastronomía y la mejora del Espacio Educativo para la innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018

1.7.2 Objetivos específicos

- Determinar la relación entre el Espacio de Aprendizaje y la mejora de la Funcionalidad en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018
- Determinar la relación entre el Espacio tecnológico y la mejora del Confort en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018
- Determinar la relación entre el Espacio de intercambio cultural y la mejora de la polivalencia en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018

1.8 Hipótesis

1.8.1 Hipótesis general

Existe relación entre Instituto Tecnológico en Gastronomía y la mejora del Espacio Educativo para la innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018.

1.8.2 Hipótesis específicas

- Existe relación entre el Espacio de Aprendizaje y la mejora de la Funcionalidad en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018
- Existe relación entre el Espacio tecnológico y la mejora del Confort en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018
- Existe relación entre el Espacio de intercambio cultural y la mejora de la polivalencia en el Espacio educativo para la Innovación Gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018

II. Marco Metodológico

2.1. Diseño De Investigación

El método que se utilizó en este estudio fue el método hipotético- deductivo y según Bisquerra (2010, p. 62) menciona:

A partir de la observación de casos particulares se plantea un problema. A través de un proceso de inducción, este problema remite a una teoría. A partir del marco teórico se formula una hipótesis, mediante un razonamiento deductivo, que posteriormente se intenta validar empíricamente. El ciclo completo inducción/deducción se conoce como proceso hipotético deductivo. Esta investigación está ubicada en el diseño no experimental, transversal y correlacional, ya que no se manipulará ninguna variable independiente, así como lo menciona Kerlinger (1988, p.333), quien menciona que se hace una investigación no experimental para observar los fenómenos y efectos que puede ocasionar en un contexto natural en las variables. La investigación es transversal a causa de la medición del nivel, relación y grado entre ambas variables como Aluden Hernández, Fernández y Baptista (2014, p. 154), describe que la relación entre variables desarrolla un diseño con un sentido de causa efecto o pretende las mismas

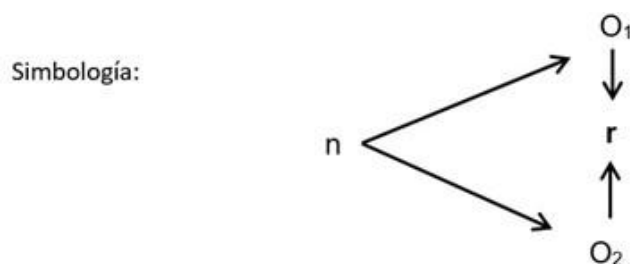


Figura 44: Simbología del diseño correlacional

dónde

n = Muestra

O₁ = Diseño estructural

O₂ = Calidad de materiales

2.2. Estructura Metodológica

2.1.1. Metodología

A partir de la observación de casos particulares se plantea un problema. A través de un proceso de inducción, este problema remite a una teoría. A partir del marco teórico se formula una hipótesis, mediante un razonamiento deductivo, que posteriormente se intenta validar empíricamente. El ciclo completo inducción/deducción se conoce como proceso hipotético deductivo

Naturaleza: Investigación cuantitativa, (ya que se recopila datos y -muestras y se demuestra), es secuencial (porque se utiliza una técnica de muestreo no probabilístico) y demostrativo (puesto que con los resultados demostramos las hipótesis planteadas). El proceso de desarrollo tiene una secuencia por lo tanto no se puede evitar algún paso, ni orden, pero si se puede elegir alguna fase.

Se inicia de una idea, que luego se va delimitando, luego se desarrollan las preguntas, para obtener el objetivo, y con la ayuda de libros o artículos científicos se podrá sustentar y armar cada marco. básica cuantitativa

Alcance: Transversal, porque durante la recolección de datos solo se consideró información que contenga un determinado límite de tiempo.

Orientación. Investigación orientada a la aplicación. En el diseño y desarrollo de la tesis de investigación se dan respuestas a la formulación de problemas elaborados con anterioridad

2.3 Variable Y Operacionalización De Variables

- **Variable 1:** Instituto Tecnológico En Gastronomía

Definición conceptual: Torres (2010 p.3) Es un lugar que tiene como función principal la formación de profesionales con capacidad de resolver problemas mediante propuestas innovadoras, para lograr esto se pone mucho énfasis en la calidad de la infraestructura educativa: espacio de aprendizaje, espacio tecnológico, espacio de intercambio cultural.

Definición operacional: Se midió la presente variable de naturaleza cualitativa y se operacionalizó en 3 dimensiones: espacio de aprendizaje, espacio tecnológico y espacio de intercambio cultural Estos a su vez en indicadores y por último en ítems. Se elaboró un cuestionario de escalamiento tipo Likert con 9 ítems

- **Variable 2:** Espacio Educativo

Definición conceptual: “Son los espacios físicos en donde tienen lugar la acción educativa [...] las necesidades básicas del espacio escolar deben cumplimentar son: necesidades fisiológicas, seguridad, comodidad, necesidades afectivas, propias de la interacción y comunicación [...] necesidades de manipulación o creación” Colom y Núñez (2005 p.272)

Definición operacional: Se midió la presente variable de naturaleza cualitativa y se operacionalizó en 3 dimensiones: funcionalidad, confort, polivalente. Estos a su vez en indicadores y por último en ítems. Se elaboró un cuestionario de escalamiento tipo Likert con 6 ítem

Operacionalización de variables

operacionalización de la variable 1: instituto tecnológico

Tabla 14: Operacionalización de variable 1.

Definición conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
Torres (2010 p.3) Es un lugar que tiene como función principal la formación de profesionales con capacidad de resolver problemas mediante propuestas innovadoras, para lograr esto se pone mucho énfasis en la calidad de la infraestructura educativa: espacio de aprendizaje, espacio tecnológico, espacio de intercambio cultural.	Se midió la presente variable de naturaleza cualitativa y se operacionalizó en 3 dimensiones: espacio de aprendizaje, espacio tecnológico y espacio de intercambio cultural. Estos a su vez en indicadores y por último en ítems. Se elaboró un cuestionario de escalamiento tipo Likert con 9 ítems	<ul style="list-style-type: none"> • Espacio de aprendizaje • Espacio tecnológico • Espacio de intercambio cultural 	de Integral, Accesible flexible Innovador Moderno interactivo Multifuncional inclusivo calidad	ordinal

Nota. Se llevó a cabo la operacionalización de la variable, teniendo en cuenta las tres dimensiones propuestos por el investigador

Operacionalización de variables

operacionalización de la variable 2: ESPACIO EDUCATIVO

Tabla 15: Operacionalización de variable 2.

Definición conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición
<p>“Son los espacios físicos en donde tienen lugar la acción educativa [...] las necesidades básicas del espacio escolar deben cumplimentar son: necesidades fisiológicas, seguridad, comodidad, necesidades afectivas, propias de la interacción y comunicación [...] necesidades de manipulación o creación” Colom y Núñez (2005 p.272)</p>	<p>Se midió la presente variable de naturaleza cualitativa y se operacionalizó en 3 dimensiones:</p> <p>funcionalidad, confort, polivalente. Estos a su vez en indicadores y por último en ítems. Se elaboró un cuestionario de escalamiento tipo Likert con 6 ítem</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funcionalidad • Confort • polivalente 	<p>Dimensión</p> <p>equipamiento, distribución</p> <p>Iluminación</p> <p>ventilación, acústica</p> <p>versátil</p> <p>mobiliario</p> <p>dinámico</p>	<p>ordinal</p>

Nota. Se llevó a cabo la operacionalización de la variable, teniendo en cuenta las tres dimensiones propuestos por el investigador

.2.4 Población Y Muestra

Población General:

El universo poblacional conformado por la población del distrito de los Olivos, provincia y departamento Lima 2018

Tabla 16: Población general del distrito de Los Olivos 2015.

No.	Distrito	No. De Jóvenes
01	Los Olivos	
	TOTAL	371229

Fuente INEI 2015

Población de estudio:

Se le denomina población de estudio a un grupo extraído del universo poblacional, este grupo es seleccionado a través de los siguientes criterios

Tabla 17: población de estudio bajo criterios de selección.

Población	Distrito	No. De Jóvenes
Edad entre 17- 29años	Los Olivos	93227

Nota. Fuentes del INEI 2015

Criterios de Inclusión

Población entre 17 a 29 años de edad

Población de ambos sexos

Criterios de Exclusión

Población menor a 17años

Muestra poblacional

$$n = \frac{Z^2 p (1 - p) N}{- e^2 (N - 1) + Z^2 p (1 - p)}$$

Dónde:

Z=1.96 (para el nivel deseado de confianza del 95%)

e=0.05 (error de estimación o error permitido por el investigador)

N=50 (tamaño de población)

p=0.50 (porcentaje de probabilidad de que el fenómeno ocurra)

reemplazando:

$$n = \frac{(1.96)^2 0.50 (1 - 0.50) 371229}{(0.05)^2 (371229 - 1) + (1.96)^2 0.50 (1 - 0.50)} = 384$$

El Muestreo

$$f = \frac{N_h}{N} \cdot n$$

Dónde:

f: Factor de distribución

N_h: subpoblación o grupo

N: Población total

n: muestra

$$f = \frac{93227}{371229} \cdot 384$$

$$f = 84$$

Redondeo y para mayor dato estadístico: n_H = 84 personas

2.5 Técnicas E Instrumento De Recolección De Datos Y Medición De Datos, Validez Y Confiabilidad

2.5.1 Técnicas de recolección de datos:

Para la presente investigación se utilizaron las fichas bibliográficas para anotar los datos del libro y del autor que se emplearon durante el proceso de investigación.

Proyectos de tesis que guardaban relación directa con nuestro proyecto. Asimismo, se investigó sobre los trabajos previos que nos ayudaron a entender el problema en estudio. Estudio de teorías relacionadas a nuestro tema.

Realizamos la encuesta, utilizando como un instrumento de medición necesario para el estudio de la muestra en la investigación.

Hicimos uso del programa SPSS para tabular y presentar los resultados analizados de la encuesta realizada a los habitantes del distrito de los Olivos. Así obtenemos la confiabilidad de la investigación con el Alpha de Cronbach

2.5.2 Instrumentos de recolección de datos:

Instrumento de medición para la variable 1.

Se empleó el cuestionario de escala de Likert con preguntas y alternativas de respuestas para cada pregunta: Muy de acuerdo, de acuerdo, Indiferente, En desacuerdo, Muy en desacuerdo Con el propósito de medir las actitudes de las personas en relación a Instituto Tecnológico en Gastronomía.

Instrumento de medición para la variable 2.

De la misma manera se empleó el cuestionario de escala de Likert con preguntas y alternativas de respuestas para cada pregunta: Muy de acuerdo, de acuerdo, Indiferente, En desacuerdo, Muy en desacuerdo Con el propósito de medir las actitudes de las personas en relación Espacio Educativo para la Innovación Gastronómica.

Ficha técnica

Para medir la variable 1: Instituto tecnológico de la
Gastronomía

Autores: Elizeth Yuriko Rojas Herrera

Procedencia: Perú Administración:

individual Duración: 1 hora

Aplicación: Jóvenes de 17 a 29 de Los Olivos.

Confiabilidad: Estadístico de prueba aplicado: Alfa de Cronbach.

Tabla 18: Confiabilidad del Instrumento Instituto Tecnológico en Gastronomía

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,802	18

- Baremos

Tabla 19 Baremación de la variable 1 Instituto Tecnológico en Gastronomía

NIVEL ES	INTERVALOS	VALOR ASIGNADO
5	143 - 171	Muy de acuerdo
4	112 - 142	De acuerdo
3	81 - 111	Indiferente
2	50 - 80	En desacuerdo
1	19 - 49	Muy en desacuerdo

Ficha técnica

Para medir la variable 2: Espacio Educativo para la Innovación

Gastronómica

Autores: Elizeth Yuriko Rojas Herrera

Procedencia: Perú

Administración: individual

Duración: Una hora

Aplicación: Jóvenes de 17 a 29 Los Olivos

Confiabilidad: Estadístico de prueba aplicado: Alfa de Cronbach.

Tabla 20: Estadístico de confiabilidad de Cronbach de la variable 2: Espacio educativo para la innovación gastronómica

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,802	18

- **Baremos**

Tabla 21: Baremación de la variable 2 espacio educativo para la innovación gastronómica

NIVEL	INTERVALOS	VALOR ASIGNADO
5	143 - 171	Muy de acuerdo
4	112 - 142	De acuerdo
3	81 - 111	Indiferente
2	50 - 80	En desacuerdo
1	19 - 49	Muy en desacuerdo

2.6 Métodos De Análisis De Datos:

1. Se desarrolló una Base de datos para las dos variables. Donde se guardaron los valores que se obtuvo a través de la aplicación de los instrumentos de medición, para poder ser utilizados en el análisis descriptivo e inferencial mediante el programa SPSS y el Excel.
2. La demostración de los resultados en la investigación realizada, se elaboraron tablas de frecuencia con la finalidad de reducir la información de ambas variables de estudio ya que, a través de ellas, se han podido elaborar figuras estadísticas con el propósito de conseguir un rápido análisis visual donde ofrezca la mayor información.
3. No se ha empleado las medidas de tendencia central, porque el análisis estadístico fue no paramétrico. Es decir, los datos que se han utilizado fueron mediante el rango o conteos de frecuencia. (Wayne, 2011, p. 376)
4. Asimismo, para llevar a cabo la prueba de hipótesis, se realizó con el estadístico de Spearman por haber utilizado escalas ordinales y este sustento es confirmado por Guillen (2013) quien menciona “es una prueba estadística que permite medir la correlación o asociación de dos variables y es aplicable cuando las mediciones se realizan en una escala ordinal, aprovechando la clasificación por rangos” (p. 91)

A continuación, se muestra la fórmula de correlación de Spearman:

$$\rho = 1 - \frac{6 \sum_{i=1}^n d^2}{n(n^2 - 1)}$$

Fuente. Ávila (2003). Estadística elemental p. 225.

Dónde:

$d^2 = u_i - v_i$; la diferencia entre los rangos u órdenes de la variable X e Y.

u_i = orden asignado a la primera variable X.

v_i = orden asignado a la segunda variable Y.

n = número de pares de valores ordenados.

2.7 ASPECTOS ÉTICOS

Por cuestiones éticas no se mencionaron los nombres de los estudiantes que han constituido las unidades de análisis de la investigación. Dicha información es de privacidad del investigador, además, fue necesario elaborar los documentos de consentimiento informado a cada persona encuestada, donde autorizan su conocimiento del trabajo investigativo como: los objetivos de estudio, el uso que se hará de los datos que proporcionen, la forma en la que se difundirán los resultados y las características necesarias para que ellos participen y tomen decisiones informadas al acceder o no a participar en el estudio y declaren por escrito de manera explícita su consentimiento de participar, donde no se recibió ninguna respuesta y se dio por aceptada la toma de encuestas a dichos propietarios.

Asimismo, antes de la administración de la prueba, se informó que podrían cambiar de opinión a decir que la investigación no concuerda con sus intereses y preferencias y retirarse voluntariamente. Del mismo modo, se hizo alusión a las encuestadas que al término del proceso investigativo se informará sobre los resultados de la investigación.

III. Aspectos Administrativos

Recursos Y Presupuestos

Tabla 22: Recursos y Presupuestos

Servicios		
Descripción	Cantidad	Costo
Internet		450
Fotocopias	95	9.50
Clases de Asesoramiento	25	2600
Anillado	1	3.50
otros		100
Impresiones	100	10
Total		S/3.173
Gastos		
Descripción		Costo
Refrigerios		300
Movilidad, transporte		240
Total		S/540

Fuente: Elaboración Propia

3.2. Financiamiento

El financiamiento de este proyecto de investigación se llevará a cabo de la siguiente forma:

El financiamiento será sustentado por el estudiante con apoyo de su familia ya que siendo de costo elevado necesitará un apoyo extra.

3.3 CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

Tabla 23: Cronograma de Ejecución de la Tesis

	1er Mes – marzo- abril				2do Mes - mayo				3er Mes - junio				4to mes- julio			
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Semana 5	Semana 6	Semana 7	Semana 8	Semana 9	Semana 10	Semana 11	Semana 12	Semana 13	Semana 14	Semana 15	Semana 16
Introducción	■															
Realidad Problemática		■														
Ciencia y Método de la Investigación			■													
Planteamiento del problema				■												
Hipótesis y Objetivos					■											
Marcos Teórico y Conceptual					■	■										
Referentes Arq.							■									
1era entrega								■	■							
Variablos y operacionización								■	■							
Justificación del Tema								■								
Objetivo, Hipótesis									■							
Alcances y Limitaciones										■						
2 da entrega												■				
Metodología										■						
Resultados										■						
Discusión, Conclusiones										■						
Recomendaciones											■					
Propuesta de l.												■				
Análisis Urbano													■			
Entrega Final														■		
Sustentación																■

IV. Resultados

4.1. Estadística Descriptiva

4.1.1 Resultados descriptivos de la variable 1: Instituto Tecnológico en Gastronomía

Tabla 24: Descripción de la variable1: Instituto Tecnológico en Gastronomía

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	Indiferente	8	9,5%
	De acuerdo	22	26,19%
	Muy de acuerdo	54	64,29%
	Total	84	100,0%

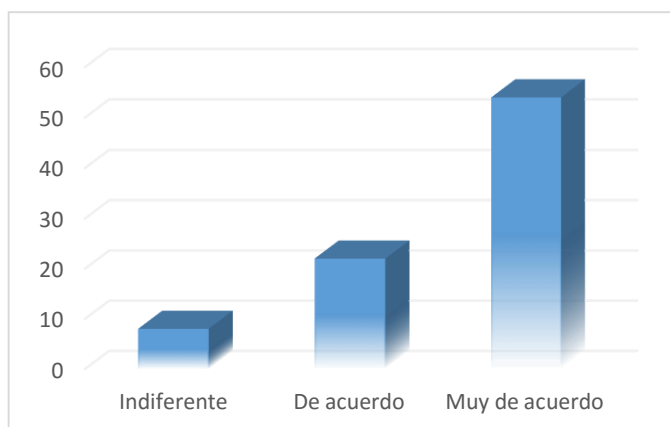


Figura 45: Variable 1: Instituto Tecnológico de la Gastronomía

En la figura 45 y en la tabla 20 se logra visualizar los resultados de la variable 1: Instituto Tecnológico de la Gastronomía, donde se evidencia que, de las 84 personas encuestadas, 54 personas se muestran Muy de acuerdo, con el 64.29% por otro lado solo 8 de las personas encuestadas se muestran indiferentes representando el 9.5%

4.1.2 Resultados descriptivos de las dimensiones de la variable 1: Instituto Tecnológico en Gastronomía

Tabla 25: Frecuencias de las dimensiones de la variable 01: Instituto Tecnológico en gastronomía

	Espacio de aprendizaje		Espacio tecnológico		Espacio de intercambio cultural	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
Indiferente	13	15,48%	18	21,43%	20	23,81%
De acuerdo	53	63,10%	39	46,43%	31	36,90%
Muy de acuerdo	18	21,43%	27	32,14%	33	39,29%
Total	84	100%	84	100,00%	84	100,00%

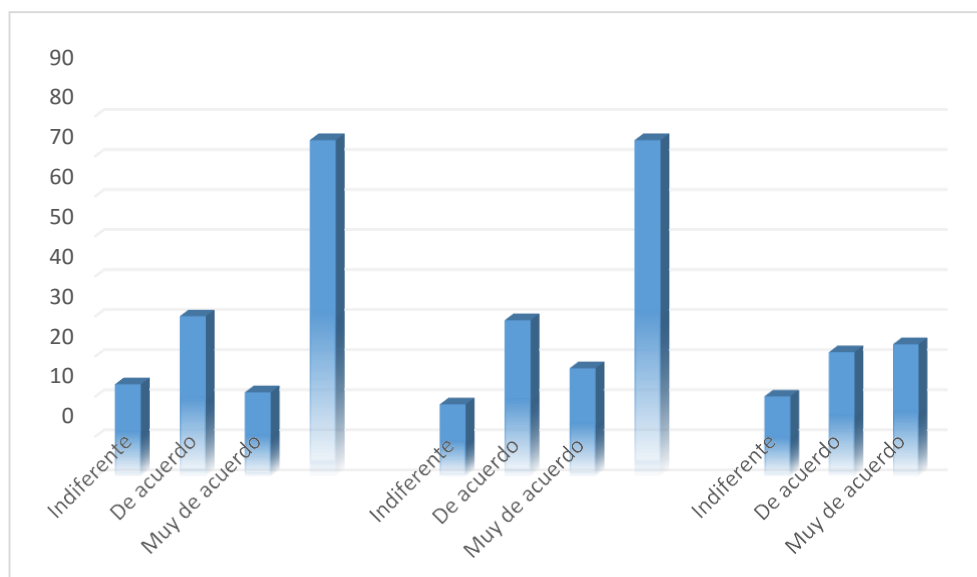


Figura 46: gráfico de barras de las dimensiones de la variable 1: Instituto tecnológico en gastronomía

En la figura 46 y en la tabla 21 se observan los resultados de las 84 personas encuestadas, para la dimensión espacio de aprendizaje en el que nos muestra que 53 personas se muestran de acuerdo, con el 63.10%, por otro lado 13 de ellos se muestran indiferente con el 15.48%.

4.1.2 Resultados descriptivos de las dimensiones de la variable 2: espacio educativo para la innovación gastronómica

Tabla 26: Frecuencias de las dimensiones de la variable 02: Espacio Educativo para la innovación gastronómica

	Funcionalidad		Confort		Polivalente	
	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje	Frecuencia	Porcentaje
desacuerdo			4	4,76%	3	3,57%
Indiferente	23	27,38%	17	20,24%	7	8,33%
De acuerdo	40	47,62%	39	46,43%	43	51,19%
Muy de acuerdo	21	25,00%	24	28,57%	31	36,90%
Total	84	100%	84	100,00%	84	100,00%

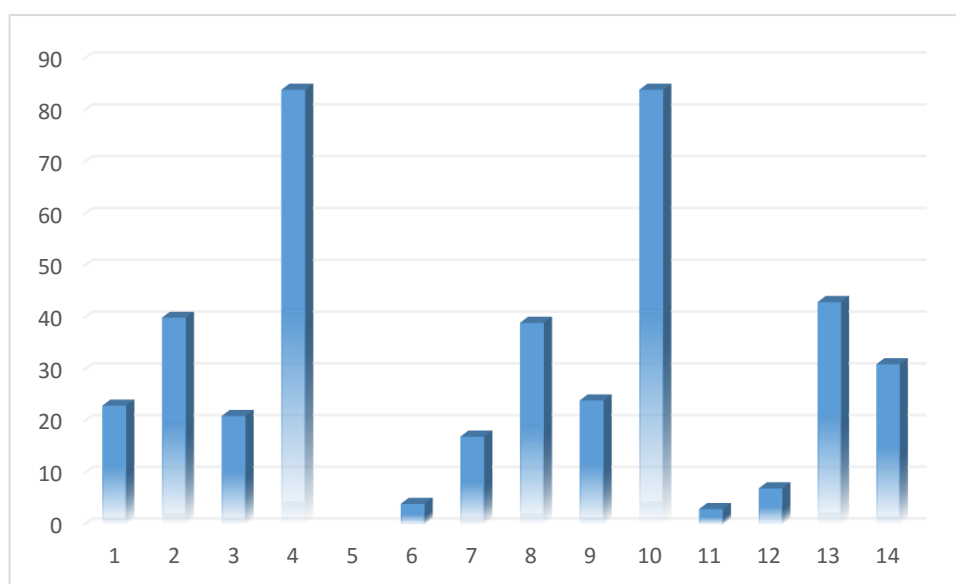


Figura 47: Variable2: Instituto Tecnológico de la Gastronomía

En la figura 47 y en la tabla 22 se observan los resultados de las 84 personas encuestadas, para la dimensión funcionalidad en el que nos muestra que 40 personas se muestran de acuerdo con el 47.62%, por otro lado 21 de ellos se muestran de muy acuerdo con el 25%.

4.2 Estadística Inferencial

HIPÓTESIS GENERAL

Se lleva a cabo cumpliendo con los siguientes pasos:

1. Se formula la hipótesis nula y la alternativa

Hipótesis Nula (H₀)

H₀: $r_{XY} = 0$ No existe relación significativa entre el Instituto Tecnológico en Gastronomía y el Espacio Educativo, en el distrito de los Olivos, Lima, 2018

Hipótesis Alternativa (H₁)

H₁: $r_{XY} \neq 0$ Existe relación significativa entre el Instituto Tecnológico en Gastronomía y el Espacio Educativo, en el distrito de los Olivos, Lima, 2018

2. Asumimos el nivel de confianza = 95%

3. Margen de error = Al 5% (0.05)

4. Regla de decisión

$p \geq \alpha =$ acepta H₀

$p < \alpha =$ rechaza H₀

PRUEBA DE HIPÓTESIS GENERAL

Tabla 27: Correlaciones

			SUMAV1	SUMAV2
Rho de Spearman	SUMAV 1	Coefficiente de correlación	1,000	,966**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	84	84
	SUMAV 2	Coefficiente de correlación	,966**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	84	84

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Decisión estadística

El resultado del coeficiente de correlación de Rho de Spearman es igual a .966 puntos por lo que se determina que existe una correlación positiva considerable de la variable 1: Instituto tecnológico en gastronomía sobre la variable 2: espacio educativo para la innovación gastronómica y de acuerdo a los resultados de la correlación de Rho de Spearman, donde se evidencia que el nivel de significancia (sig.= 0.000) es menor que el p valor 0.05 entonces se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis alternativa (H1).

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 1

Se lleva a cabo cumpliendo con los siguientes pasos:

1. Se formula la hipótesis nula y la alternativa

Hipótesis Nula (H₀)

H₀: r_{XY} = 0 No existe relación significativa entre el Espacio de aprendizaje y Funcionalidad, en el distrito de los Olivos, Lima, 2018

Hipótesis Alternativa (H₁)

H₁: r_{XY} ≠ 0 Existe relación significativa entre el Espacio de aprendizaje y Funcionalidad, en el distrito de los Olivos, Lima, 2018

2. Asumimos el nivel de confianza = 95%

3. Margen de error = Al 5% (0.05)

4. Regla de decisión

$p \geq \alpha =$ acepta H₀

$p < \alpha =$ rechaza H₀

PRUEBA DE HIPÓTESIS H1

PRUEBA DE HIPÓTESIS GENERAL

Tabla 28: Correlaciones Prueba de Hipótesis

		Correlaciones	
		SUMAV1D1	SUMAV2D 1
Rho de Spearman	SUMAV1D1	Coeficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	.
		N	84
	SUMAV2D1	Coeficiente de correlación	,848**
		Sig. (bilateral)	,000
		N	84

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Decisión estadística

El resultado del coeficiente de correlación de Rho de Spearman es igual a .848 puntos por lo que se determina que existe una correlación positiva considerable de la dimensión 1: Espacio de aprendizaje sobre la dimensión 2: Funcionalidad y de acuerdo a los resultados de la correlación de Rho de Spearman, donde se evidencia que el nivel de significancia ($\text{sig}=0.000$) es menor que el p valor 0.005 entonces se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alternativa (H_1).

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 2

Se lleva a cabo cumpliendo con los siguientes pasos:

1. Se formula la hipótesis nula y la alternativa

Hipótesis Nula (H₀)

H₀: $r_{XY} = 0$ No existe relación significativa entre el Espacio tecnológico y el Confort, en el distrito de los Olivos, Lima, 2018

Hipótesis Alternativa (H₁)

H₁: $r_{XY} \neq 0$ Existe relación significativa entre Espacio tecnológico y el Confort, en el distrito de los Olivos, Lima, 2018

2. Asumimos el nivel de confianza = 95%

3. Margen de error = Al 5% (0.05)

4. Regla de decisión

$p \geq \alpha =$ acepta H₀

$p < \alpha =$ rechaza H₀

PRUEBA DE HIPÓTESIS H2

Tabla 29: Correlaciones Prueba de Hipótesis H2

			SUMAV1D2	SUMAV2D 2
Rho de Spearman	SUMAV1D2	Coeficiente de correlación	1,000	,857**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	84	84
	SUMAV2D2	Coeficiente de correlación	,857**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	84	84

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Decisión estadística

El resultado del coeficiente de correlación de Rho de Spearman es igual a .857 puntos por lo que se determina que existe una correlación positiva considerable de la dimensión 2: Instituto tecnológico en gastronomía sobre la dimensión 2: espacio educativo para la innovación gastronómica y de acuerdo a los resultados de la correlación de Rho de Spearman, donde se evidencia que el nivel de significancia (sig) es menor que el p valor entonces se rechaza la hipótesis nula (H0) y se acepta la hipótesis alternativa (H1).

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 3

Se lleva a cabo cumpliendo con los siguientes pasos:

1. Se formula la hipótesis nula y la alternativa

Hipótesis Nula (H0)

H0: $r_{XY} = 0$ No existe relación significativa entre el Espacio de intercambio cultural y la polivalencia, en el distrito de los Olivos, Lima, 2018

Hipótesis Alternativa (H1)

H1: $r_{XY} \neq 0$ Existe relación significativa entre el Espacio de intercambio cultural y la polivalencia, en el distrito de los Olivos, Lima, 2018

2. Asumimos el nivel de confianza = 95%

3. Margen de error = Al 5% (0.05)

4. Regla de decisión

$p \geq \alpha =$ acepta H_0

$p < \alpha =$ rechaza H_0

PRUEBA DE HIPÓTESIS H3

Tabla 30: Correlaciones Prueba de Hipótesis H3

		Correlaciones	
		SUMAV1D3	SU MAV2D3
Rho de Spearman	SUMAV1D3	Coeficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	.
		N	84
	SUMAV2D3	Coeficiente de correlación	,840**
		Sig. (bilateral)	,000
		N	84

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Decisión estadística

El resultado del coeficiente de correlación de Rho de Spearman es igual a .840 puntos por lo que se determina que existe una correlación positiva considerable de la dimensión 1: Espacio de intercambio cultural sobre la dimensión 2: polivalencia y de acuerdo a los resultados de la correlación de Rho de Spearman, donde se evidencia que el nivel de significancia ($\text{sig}=0.0000$) es menor que el p valor 0.05 entonces se rechaza la hipótesis nula (H_0) y se acepta la hipótesis alternativa (H_1).

V. Discusión

Después de investigar y recopilar datos para la realización del desarrollo de la realidad problemática, se identifica que la gastronomía es un rubro capaz de dinamizar la economía de todo un país, sin embargo, no obtiene la atención que requiere, Se identificó que la mayoría de las personas que se dedican al este rubro no cuentan con la capacitación necesaria, La Sociedad Peruana de Gastronomía (2010) nos informa de la importancia que tiene la gastronomía en la sociedad, de su impacto si este sector se profesionaliza y nos advierte cuáles serían los beneficios y perjuicios si no lo hace., De esta forma se identificaron las causas, las consecuencias las soluciones a este problema en distintas partes del mundo, evidenciándose en nuestro país de falta de capacitación y la infraestructura ideal para resolver este problema.

De acuerdo a estos planteamientos se realiza la siguiente interrogante ¿Como la construcción de un Instituto Tecnológico en Gastronomía fomenta la innovación en el Espacio Educativo en el distrito de los Olivos, Lima 2018?

Los antecedentes hallados son:

Yáñez (2016) Universidad Católica de Santa María, Arequipa. El autor concluye de la siguiente manera: Es importante contar con un equipamiento que responda a las necesidades de la sociedad para lograr el desarrollo en la educación gastronómica en este caso proponiendo espacios de aprendizaje espacios recreativos, espacios para la cultura. Mientras que Nina (2015) Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann, Tacna. En su conclusión nos dice lo siguiente; Mediante el equipamiento que propone pretende convertirse en un hito regional que forme profesionales especializados en el rubro gastronómico para la difusión y promoción de la cocina peruana en la ciudad de Tacna. por otro lado, Godiño (2017) Universidad Ricardo Palma, Lima. Concluye que a falta del equipamiento con características ideales que respondan a las necesidades de los estudiantes de gastronomía propone un equipamiento donde desarrollara y fomentara la gastronomía peruana a nivel internacional mediante actividades relacionadas al turismo cultural, convirtiéndose así en un hito a nivel nacional.

HIPÓTESIS GENERAL

Los resultados, demuestran que existe una correlación positiva entre las variables Instituto Tecnológico en Gastronomía y el Espacio educativo en el distrito de Los Olivos, 2018 el resultado obtenido mediante la prueba de Rho de Spearman es de ,966** puntos a un nivel del 0,05, permite demostrar que el nivel de significación de la prueba estadística es mayor a 0.05, esto es; mayor que 0.05.

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 1

SPSS

En relación al primer objetivo específico que plantea identificar la relación entre el espacio de aprendizaje y la funcionalidad en el distrito de los Olivos, el resultado obtenido mediante la prueba de Rho de Spearman es de ,848 puntos a un nivel del 0,05, permite demostrar que el nivel de significación de la prueba estadística es mayor a 0.05, esto es; mayor que 0.05.

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 2

SPSS

En relación al segundo objetivo que plantea identificar la relación espacio tecnológico y el confort en el distrito de los Olivos, el resultado obtenido mediante la prueba de Rho de Spearman es de ,857 puntos a un nivel del 0,05, permite demostrar que el nivel de significación de la prueba estadística es mayor a 0.05, esto es; mayor que 0.05.

HIPÓTESIS ESPECÍFICA 3 SPSS

En relación al segundo objetivo que plantea identificar la relación espacio de intercambio cultural y polivalencia en el distrito de los Olivos, el resultado obtenido mediante la prueba de Rho de Spearman es de ,840 puntos a un nivel del 0,05, permite demostrar que el nivel de significación de la prueba estadística es mayor a 0.05, esto es; mayor que 0.05.

Finalmente, se considera que esta investigación es un aporte que permitirá contribuir con futuras investigaciones y nuevos métodos de abordaje para el diseño de Instituto Tecnológico en Gastronomía como potenciador del Espacio Educativo para la innovación gastronómica en el distrito de los Olivos, Lima 2018

VI. Conclusión

Las conclusiones a las que hemos llegado están en concordancia con nuestros objetivos, hipótesis, marco teórico y la aplicación de instrumentos. Dichas conclusiones son las siguientes:

Primera. Se determina que existe una correlación positiva considerable de ,966 puntos entre la Variable 1 Instituto Tecnológico en Gastronomía y la variable2 Espacio Educativo para la innovación gastronómica. Este resultado permite indicar que Criterios basados en la arquitectura son fundamentales en el diseño de un Instituto Tecnológico en Gastronomía

Segunda. Se determina que existe una correlación positiva considerable de ,848 puntos entre la dimensión1 de la Variable 1 Espacio de aprendizaje con la dimensión1 de la Variable 2 Funcionalidad Este resultado permite identificar que estos espacios influyen de manera positiva en el desarrollo educativo

Tercera. Se indica que existe una correlación positiva considerable de, 857 puntos entre la dimensión 2 de la Variable 1 Espacio tecnológico con la dimensión 2 de la Variable 2 Confort. Este resultado permite identificar que estos espacios influyen de manera positiva en el desarrollo educativo.

Cuarta. Se precisa que existe una correlación positiva considerable de .840 puntos entre la dimensión 3 Espacio de intercambio cultural de la Variable 1 con la dimensión 3 de la Variable 2 Polivalencia. Este resultado permite identificar que estos espacios influyen de manera positiva en el desarrollo educativo.

VII. Recomendaciones

Las recomendaciones que proponemos están relacionados a los resultados de la presente investigación y son los siguientes:

La primera. La municipalidad del distrito de los Olivos junto con el ministerio de Educación debe darle mayor importancia al equipamiento educativo gastronómico incrementando en número de éstos para satisfacer la demanda y disminuir el déficit existente.

La Segunda: De la misma manera La municipalidad del distrito de los Olivos junto con el Ministerio de Educación deben considerar la implementación Un espacio de aprendizaje influye en la Funcionalidad en el distrito de Los Olivos, 2018

La Tercera: Asimismo se recomienda que la municipalidad del distrito de los Olivos junto con el Ministerio de Educación tenga en cuenta que la implementación del Espacio Tecnológico influye en el Confort, en el distrito de los Olivos, 2018.

La Cuarta: Se recomienda que la municipalidad del distrito de los Olivos junto con el Ministerio de Educación tenga en cuenta que la implementación del Espacio de Intercambio cultural influye en la polivalencia de los espacios educativos en el distrito de Los Olivos, 2018

VIII. Propuesta De Intervención

Luego de haber elaborado la primera parte de la investigación, donde obtuvimos datos importantes a través de las encuestas a los habitantes del de Los Olivos en el que desarrollare mi propuesta. Se propone realizar una intervención educativa dirigido a los jóvenes del distrito y los de su alrededor. Esta propuesta tiene como objetivo ser una infraestructura que se relacione e integre al entorno urbano.

La implementación de este equipamiento contribuirá en la disminución del déficit de infraestructura educativa superior en gastronomía que necesita el distrito de Los Olivos.

Este proyecto cubrirá la demanda actual que existe en este sector educativo que aún no ha sido atendido. Brindará espacios adecuados para la enseñanza gastronómica, estará equipado con tecnología de punta que contribuya al aprendizaje del profesional en su formación.

El proyecto será amigable con el medio ambiente al poner énfasis en el uso de la energía renovable

IX. Análisis urbano del distrito de Los Olivos

9.1. Datos Geográficos

9.1.1. Ubicación y Localización de la propuesta

El distrito de los Olivos está ubicado al norte de la provincia de Lima, estratégicamente en la parte central, a una altitud de 63 m.s.n.m. cuenta con una superficie geográfica de 18.25 km², latitud sur 11°58'58" y latitud oeste 77°04'10"

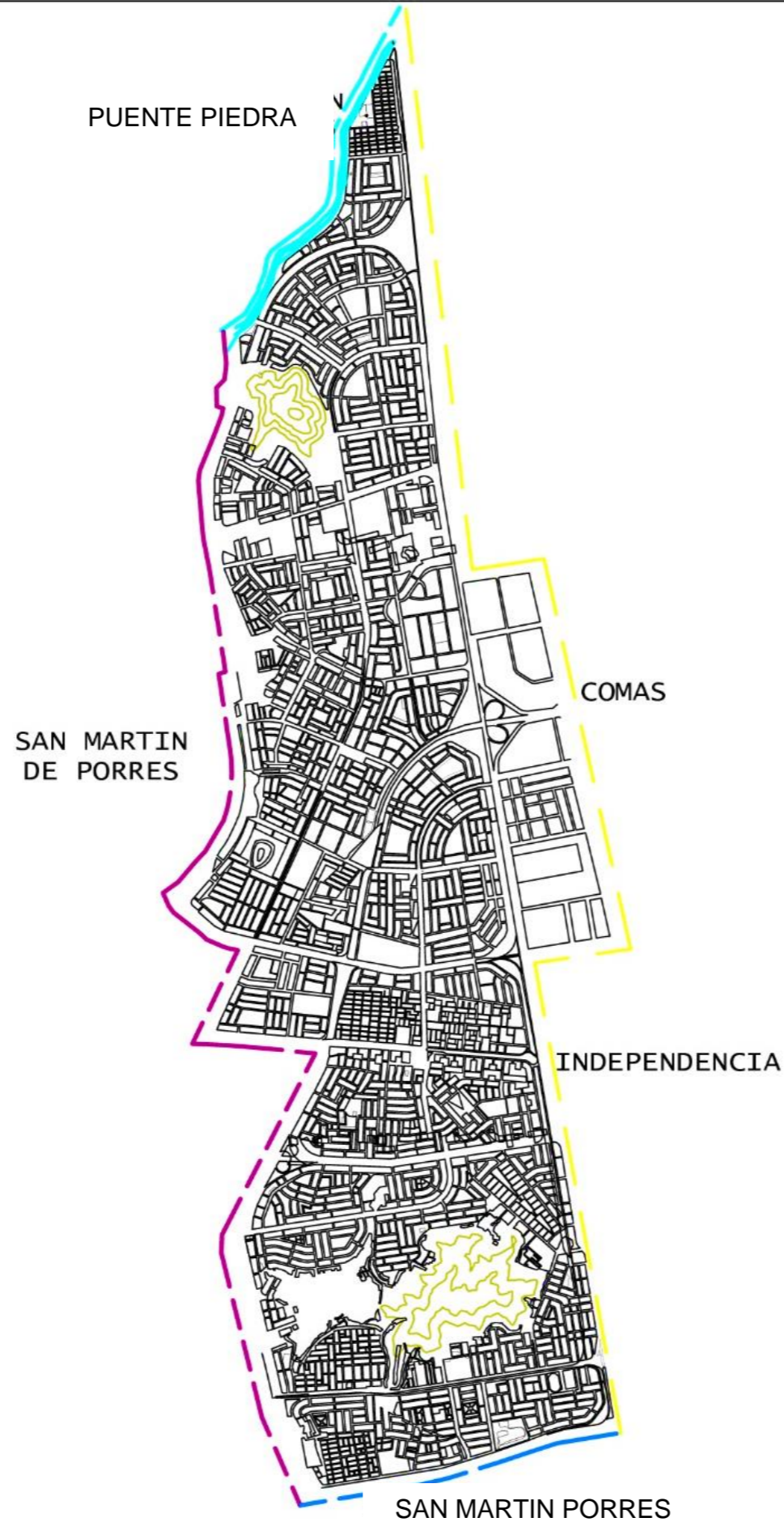


Figura 48 Mapa de ubicación del distrito de Los Olivos





Fuente: elaboración propia

9.1.2. Delimitaciones





- Por el Norte: con el distrito de Puente Piedra
- Por el Sur: con el distrito de San Martín de Porres
- Por el Este: Con el distrito de Independencia y con el distrito de Comas
- Por el Oeste: Con el distrito de San Martín de Porres



LEYENDA

Límite norte	
Límite sur	
Límite este	
Límite oeste	

LÍMITE

Norte: Puente Piedra	
Sur: San Martin de Porres	
Este: Comas e Independencia	
Oeste :San Martin de Porres	

DATOS

Coordenadas:	11°58'58" S 77°04'10" O
Superficie:	18.25 KM 2
Poblacion:	371 229 hab
Densidad:	20 050.4 hab/km2
Clima:	Tropical



FACULTAD DE ARQUITECTURA

ALUMNA:
ROJAS HERRERA, YURIKO

CURSO:	PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
PROYECTO:	INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
PLANO:	LÍMITE DEL DISTRITO DE LOS OLIVOS		
DOCENTE:	FECHA:	LAMINA:	
ARG. JUAN JOSE ESPINOLA	06-2018	01	
ESCALA:	1/1000		01

9.1.3. Relieve:

Como podemos observar en la imagen, el distrito de los Olivos en su mayoría el terreno es plano escasamente accidentado, formado por tierra excelente para construcción. Solo presenta cuatro promontorios urbanos: Cerro Pro con una superficie de 25.70 Ha. y una altura de 173m. ubicado entre la Av. Betancourt y la Av. La Cordialidad, Huandoy y Canta Callao. Cerro la Mulería con una superficie de 43.07 Ha, con una altura de 175 m, ubicado entre las Av. Antúnez de Mayolo y Av. Angélica Gamarra. Cerro el Pacifico con 18.72 Ha. con una altura de 120 m ubicado entre Av. Antúnez de Mayolo, Av. Universitaria y la Av. Angélica Gamarra. El Cerrito los Olivos con una altura de 124 m. en su parte más alta ubicado entre las Av. Tomas Valle y Angélica Gamarra



Figura 49 Relieve en el distrito de los Olivos

Fuente: topographic maps

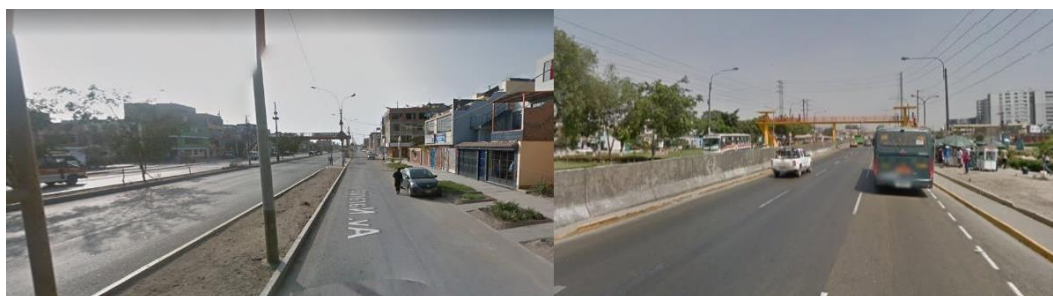


Figura 50 Calles de los Olivos

Fuente: Google maps

9.1.4. Hidrografía:

En el distrito de los Olivos encontramos al río Chillón como separador de Los Olivos y Puente Piedra, con una extensión aproximada de 2 444 km². Posee un caudal promedio de 8.97 m³/seg. Nace en la laguna de Chonta ubicado a una altura de 4 800 msnm, se alimenta de las precipitaciones que caen en su recorrido junto con los deshielos de la cordillera la Viuda. Se encuentra entre las coordenadas geográficas 76° 20` y 77° 10` de latitud oeste, 11° 20` y 12° 00` de latitud sur. Desde la localidad de Canta tiene una pendiente de 6%, y en su recorrido medio de la localidad de Canta hasta Santa Rosa de Quives tiene una pendiente de 5% y a partir de Santa Rosa de Quives la pendiente disminuye a 2% donde se da origen a la zona agrícola. El río Chillón como la mayoría de los ríos en nuestra costa presentan descargas de tipo torrentoso. Presenta un relieve en general de una hoya alargada y profunda.

El Río Chillón en época creciente (12m³ / seg.), constituye un riesgo de inundación para las viviendas aledañas a la ribera, las causas relevantes son el arrojamiento de desmonte y basura en el cauce, y la extracción de material grueso del lecho del río. PCLO(2014-2015)

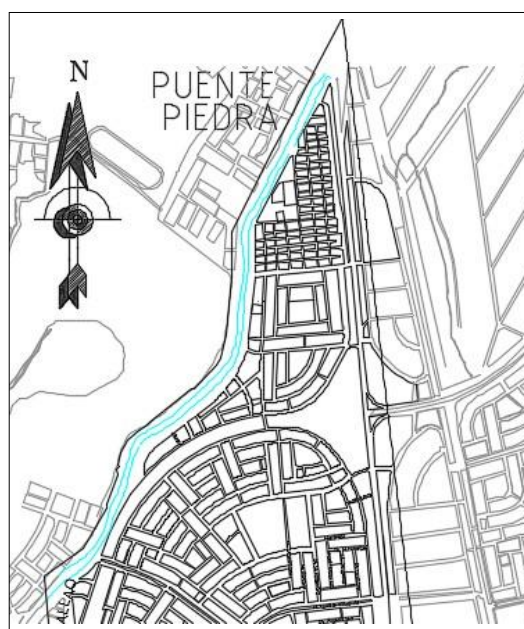


Figura 51 Río Chillón

Fuente: elaboración propia

Tabla 31: Medida promedio de nivel por m³ /S en el Rio Chillón

Ríos	Diciembre				Variación porcentual	
	Promedio histórico	Promedio 2012	Promedio 2013	Promedio 2014	2014/2013	Promedio 2014
Rio Chillón	5,5	7,9	7,1	7,0	-1,4	2,73

Fuente: (SENAMHI)



Figura 52 fotos del Rio Chillón

Fuente: elaboración propia

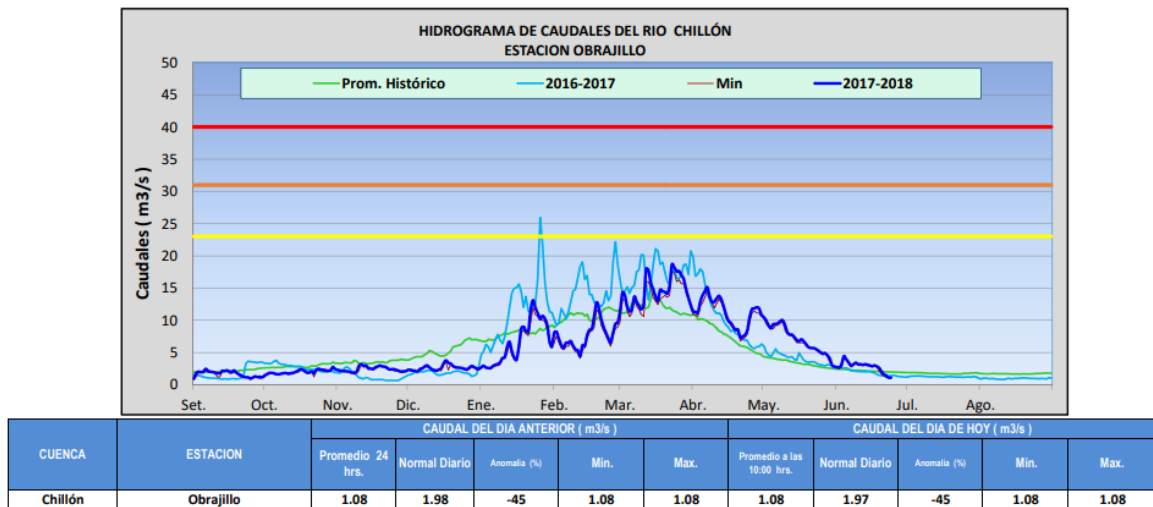


Figura 53 fotos del Rio Chillón

Fuente: Senamhi

Conclusión:

El caudal del Río Chillón en la estación hidrológica Obrajillo (hasta las 10:00 hrs.) es de 1.08 m³/s, se encuentra inferior de su promedio normal histórico, con una anomalía de -45%; hasta el momento dicho comportamiento hidrológico es estable en promedio con respecto al día anterior.

9.1.5. Sismicidad:

INDECI (2017) nos informa que, El Perú se ubica en una zona sísmica, en el cinturón de fuego del Pacífico, lugar donde las placas tectónicas colisionan entre si ocasionando terremotos y tsunamis de gran magnitud. Lima la capital continua con el prolongado silencio sísmico, actualmente tiene población en lugares no recomendables en caso de un sismo de alta magnitud, la construcción de las viviendas no cumple con las normas de edificación mínimas ni con los parámetros urbanísticos de cada municipalidad. En el siguiente mapa se observa los tipos de suelo que existen y cuál es su índice de riesgo frente a un sismo y tsunami.

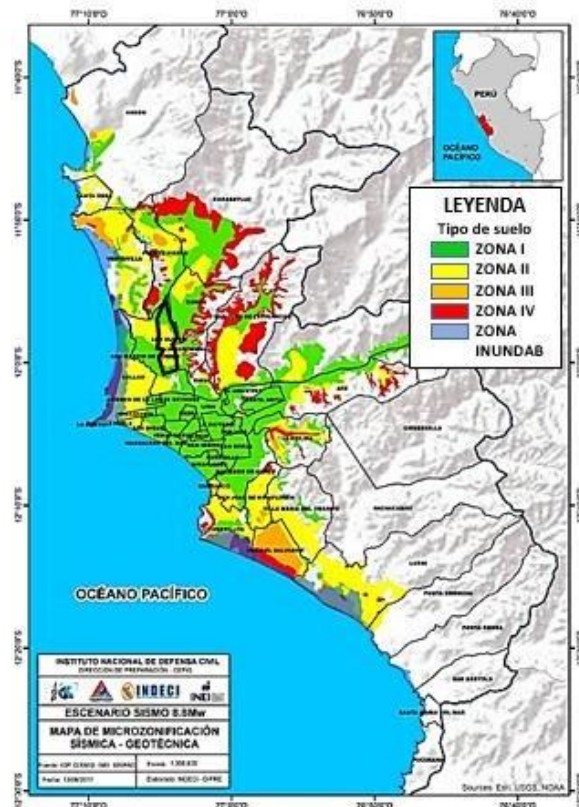


Figura 54: Mapa de zonificación sísmica 8Mw

Fuente: Indeci

Como se observa el distrito de los Olivos está considerado dentro de la zonificación por el tipo de suelo dentro de la zona I y zona II por tener un suelo uniforme, no presenta riesgo de tsunami al encontrarse en la parte central de Lima Norte, Sin embargo, en el distrito existe dos zonas vulnerables que se encuentran al borde del cerro Mulería, aquí de ubican los AA. HH. Las Mercedes, Virgen de Guadalupe, Las vegas, Los Ángeles y San Antonio de Padua etc. De producirse un sismo de mayor magnitud a 6 estos asentamientos podrían colapsar junto con los tanques de agua

que fueron instalados sin supervisión y con la caída de torres ubicadas en el cerro. Instituto Geofísico del Perú (2010)

Figura 55: Vista de las viviendas aledañas al cerro Mulería



Fuente: Google Maps

A continuación, la clasificación de los suelos para Lima Metropolitana según la Norma Sismo Resistente

Zona I: Suelo con comportamiento rígido gracias a su formación rocosa superficial. Considerado Tipo-1

Zona II: Suelo formado por estrato superficial de suelos arcillosos y granulares. Considerado Tipo-

Zona III: Suelo conformado en su mayoría por arena de gran espesor. Considerado Tipo-3

Zona IV: Suelo formado por cúmulos de arena, deposito marino y suelos pantanosos. Considerado Tipo-4

Zona V: Suelos formados por depósitos de rellenos de desmonte colocados en excavaciones y rellenos sanitarios

9.1.6. vulnerabilidad

El mapa nos permite identificar los distritos más vulnerables en Lima Norte. Los olivos junto con Ancón Carabayllo, Santa Rosa, entre otros están identificadas como zonas con muy alto grado de vulnerabilidad debido al tipo de material de construcción de viviendas, tipo de techo, tipo de piso, tipo de servicios higiénicos. Existe pocos distritos con porcentaje de vulnerabilidad baja. Todo Lima norte es vulnerable ante un escenario sísmico de 8.4 Mw.

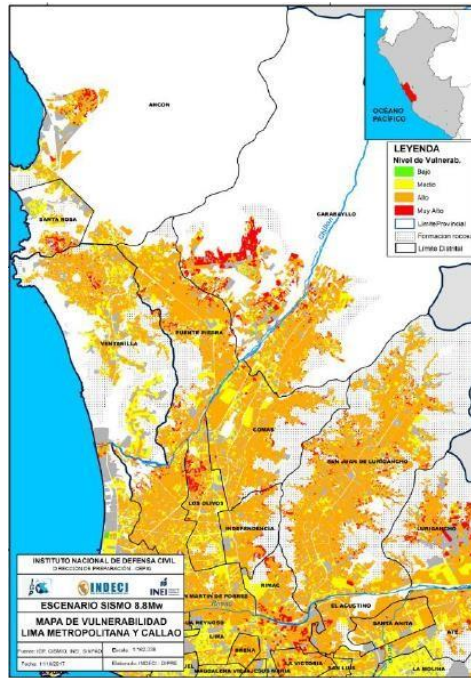


Figura 56: Mapa de Vulnerabilidad Sísmica

Fuente: Indeci

Tabla 32: Vulnerabilidad Física

VULNERABILIDAD FÍSICA						
Nº	TIPO DE PARED	PON D	0	TIPO DE TECHO	PON D	0
			7			3
1	LADRILLO		2	CONCRETO ARMADO		2
2	PIEDRA SILLAR		3	MADERA		1
3	ADOBE Y TAPIA		4	TEJAS		3
4	QUINCHA		2	CALAMINA FIBRA CEMENTO		3
5	PIEDRA CON BARRO		4	CAÑA /ESTERA CON BARRO		4
6	MADERA		1	ESTERA		4
7	ESTERA		1	PAJA, PALMERA		4
8	OTRO		3	OTRO		4

Fuente: Indeci

Tabla 33: Vulnerabilidad Económica

VULNERABILIDAD ECONÓMICA						
Nº	TIPO DE PISO	POND	0.7	TIPO DE SERVICIOS HIGIENICOS	POND	0.3
1	PARQUET O MADERA		1	RED PUBLICA DENTRO		1
2	VINILOS LAMINA ASFALTIC.		2	RED PUBLICA FUERA		2
3	LOSETAS		2	POZO SÉPTICO		3
4	MADERA		2	POZO CIEGO O NEGRO		4
5	CEMENTO		3	RIO, ACEQUIA, CANAL		4
6	TIERRA		4	NO TIENE		4
7	OTRO		4			

Fuente: Indeci

9.1.7 Clima

El Sistema Nacional de Meteorología e Hidrografía (Senamhi) nos indica que: El clima del distrito de los Olivos es tropical, tiene una temperatura anual de 18.5 °C. a 19 °C. En verano la temperatura máxima va desde los 21 a 28°C y en invierno se producen temperaturas bajas, la mínima va desde 12 a 14 °C. La humedad es en menor grado que en muchos distritos aledaños que se encuentran más cercanos al mar. Sin embargo, hay ocasiones en que se suele bordear el 100% de humedad, Este distrito tiene precipitaciones promedio de 7mm.

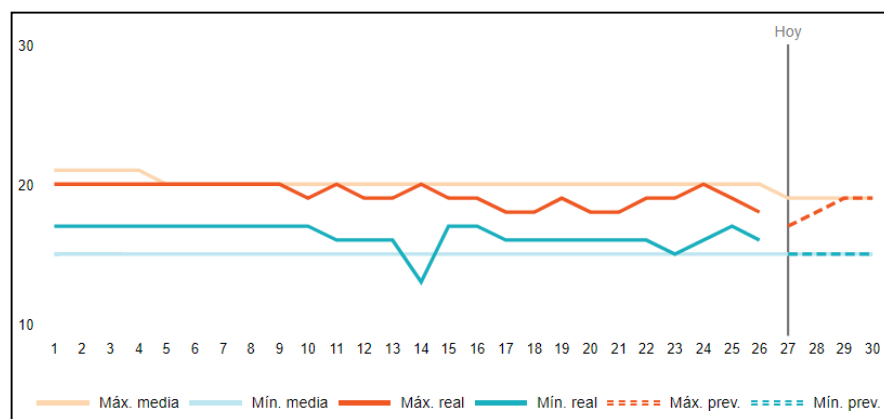


Figura 57: Diagrama de Temperatura: Los Olivos

Fuente: Accuweather

Tabla 34: Temperaturas Max. y Min. Los Olivos

Mes	Enero	Febr.	Mar	Abril	May.	Jun.
Temp. Max	28º	27º	28º	27º	25	21º
Temp. min	16º	17º	16º	15º	14º	13º

Fuente: Accuweather

9.1.8 **Vientos:** En el siguiente mapa podemos observar las rosas de viento de las diferentes estaciones. El distrito de los Olivos pertenece a la estación Collique

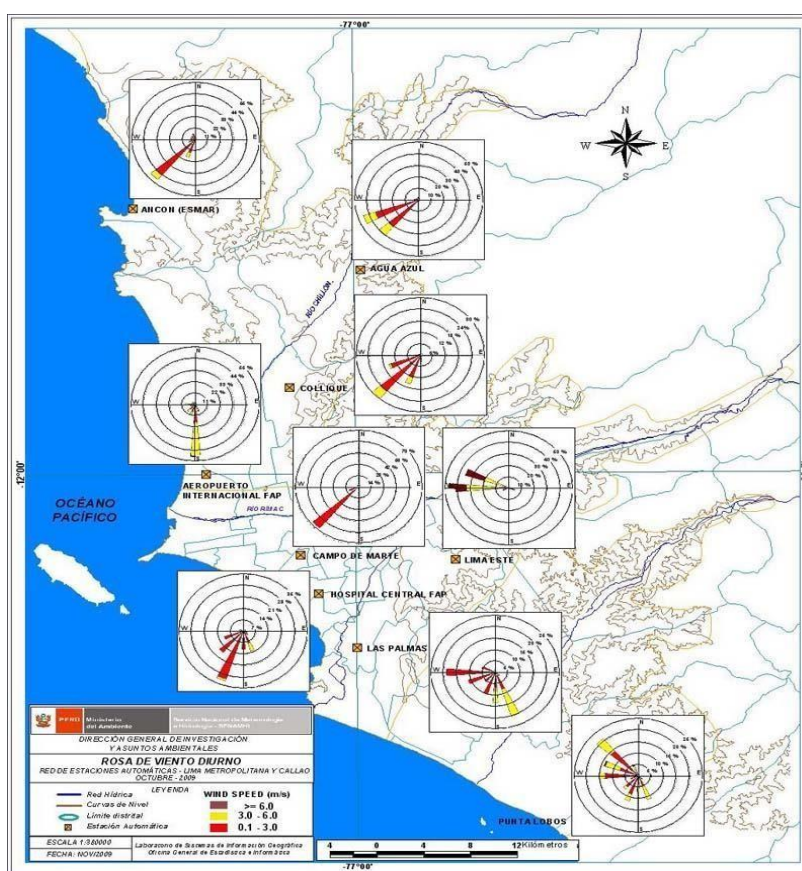


Figura 58: Ministerio del Ambiente: Mapa de vientos

Fuente: Ministerio del Ambiente

Haciendo un análisis de las intensidades de los vientos en la estación Collique, se identifica que en horas vespertinas predominaron vientos de intensidad moderada entre 3 a 4 m/s, En la noche se registraron intensidades medias débiles y moderadas y no se registró intensidades de calma. Las direcciones de los vientos predominaron los de componente sur principalmente en dirección de sur oeste (SW)



Figura 59. Ministerio del Ambiente

Fuente: Ministerio del Ambiente

9.2. ANÁLISIS TERRITORIAL/URBANO

9.2.1. Ámbito, Escala y Dimensión de aplicación

Ámbito: La propuesta arquitectónica mejorará el déficit de la infraestructura educativa superior no universitario tipo Instituto Tecnológico en los Olivos. Se ubica en el sector 9 siendo de ámbito urbano en el distrito de Los Olivos

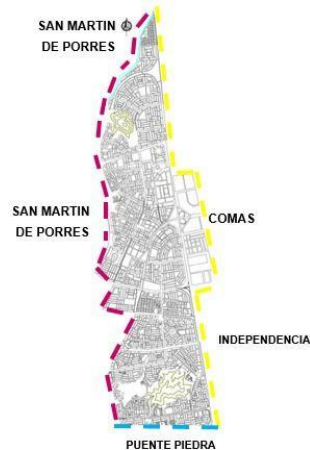


Figura 60: Mapa de Límites del distrito de los Olivos

Fuente: elaboración propia

Escala: En cuanto a su escala será a nivel Interdistrital, ya que el proyecto se dirige a prestar sus instalaciones al distrito en general y a los distritos aledaños que carecen de la misma infraestructura.

En la tabla se observa que en la jerarquía urbana nos encontramos dentro del área ciudad mayor principal con habitantes de 250 001 – 500 000 Y requieren como equipamiento educativo desde inicial hasta universitario encontrándonos dentro de sus requerimientos

Jerarquía urbana	Equipamientos requeridos
Áreas Metropolitanas o Metrópoli Regional: 500,001 - 999,999 Hab.	Inicial Primaria Secundaria Técnico productiva Sup. No Universitaria (Tecnológico, Pedagógico y Artística) Nivel Básica Especial Nivel Básica Alternativa Universitario
Ciudad Mayor Principal: 250,001 - 500,000 Hab.	Inicial Primaria Secundaria Técnico Productiva Sup. No Universitaria (Tecnológico, Pedagógico y Artística) Nivel Básica Especial Nivel Básica Alternativa Universitario
Ciudad Mayor: 100,001 - 250,000 Hab.	Inicial Primaria Secundaria Técnico Productiva Sup. No Universitaria (Tecnológico y Pedagógico) Nivel Básica Especial Nivel Básica Alternativa
Ciudad Intermedia Principal: 50,001 - 100,000 Hab.	Inicial Primaria Secundaria Técnico Productiva Sup. No Universitaria (Tecnológico y Pedagógico) Nivel Básica Especial Nivel Básica Alternativa
Ciudad Intermedia: 20,001 - 50,000 Hab.	Inicial Primaria Secundaria Técnico Productiva Sup. No Universitaria (Tecnológico y Pedagógico) Nivel Básica Especial
Ciudad Menor Principal: 10,000 - 20,000 Hab.	Inicial Primaria Secundaria Técnico Productiva
Ciudad Menor: 5,000 – 9,999 hab.	Inicial Primaria Secundaria

Tabla 25: Indicador de Atención del Equipamiento Educativo

Fuente: Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo

El sistema nacional de Estándares de Urbanismo nos da una referencia del tipo de Centro educativo que se necesita en una población de acuerdo a su rango de población total. Así tenemos la siguiente tabla

Categorización		Rango poblacional	
Básica Regular	Inicial	Cuna	Mayor a 2,500
		Jardin	
		Cuna-jardin	
		SET	
		PIET	
		PIETBAF	
		PRONOEI	
		Ludoteca	
		PAIGRUMA	
	Primaria	Polidocente completo	Mayor a 6,000
		Polidocente multigrado	
		Unidocente multigrado	
	Secundaria	Presencial	Mayor a 10,000
A distancia			
En alternancia			
Básica Alternativa		Mayor a 50,000	
Básica Especial		Mayor a 40,000	
Técnico-Productiva		Mayor a 8,000	
Sup. No Universitaria	Pedagógica	Mayor a 50,000	
	Tecnológica	Mayor a 25,000	
	Artística	Mayor a 340,000	
Universitario		Mayor a 200,000	

Tabla 25: Indicador de Atención del Equipamiento Educativo

Fuente: Estándares de Urbanismo

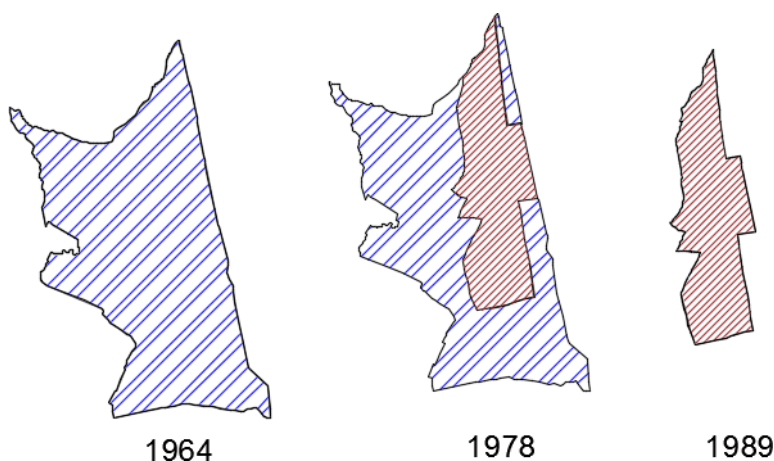
En la tabla se observa que para Centro educativo de tipo Tecnológico como es nuestro caso, se necesita una población mayor a 25 000 habitantes. Los Olivos cuenta con una población que asciende a los 371 229. Actualmente este distrito tiene con una variada gama de institutos tecnológicos.

9.2.2 Estructura Urbana:

Inicialmente Los Olivos eran urbanizaciones sobre tierras agrícolas que se formaron como un proyecto para la construcción de viviendas de baja densidad. Al inicio estas tierras eran parte de San Martín de Porres sin embargo este distrito al ser tan

amplio descuidó los servicios municipales en esta zona por lo que promovió en los años 70 la conformación de una nueva jurisdicción, A fines de los 70 el comité gestor se fortaleció con la unión de las urbanizaciones de las Palmeras, Panamericana Norte, Santa Luisa, Mercurio, Micaela Bastidas-2da etapa de Pro, Villas Norte y Villa Los Ángeles, Parque Naranjal Luego de una lucha constante se logró el sueño de muchos ciudadanos. El 4 abril de 1989 se aprobó la ley N° 250017 creando así a los Olivos.

Figura 61: Evolución del distrito de los Olivos



Fuente: PDCLO 2016-2021

La estructura urbana se dio gracias a la urbanización de los terrenos agrícolas en zonas urbanas, la zona que se formó más rápido fue la que se encontraba cercanas a carretera panamericana norte, por ser vía principal. Parte de los demás terrenos se formaron por una ola de invasores de la zona rural y urbano de terrenos públicos y privados, quienes en busca de oportunidades de desarrollo laboral llegaron a nuestra capital, poniendo en riesgo el abastecimiento de servicios básicos al distrito



Figura 62: Vista aérea de los Olivos (1961)

Fuente: CampUccs

Organizaciones Urbanas:

En los Olivos existen 40 AA. HH, y 49 asociaciones de vivienda formados después de la creación del distrito. Estos son:

Tabla 35: Organizaciones Urbanas

Organizaciones Territoriales A.H. Municipal Chillón	Dirigentes Manuel Sernaque Raymundo
A.H. Los Rosales De Pro	Lino Montesinos Morales
A.H. Los Olivos De Pro	Elvis Remuzgo Vicharra
A.H. Los Norteños	Mario Valderrama Sevillano
A.H. Juan Pablo II	Julián Espinoza Serrano
A.H. Enrique Milla Ochoa	Ramón Jesús Porras López
A.H. Armando Villanueva A.H. San Martín De Porres	Luis Alberto Arévalo Ordinola Maximiliano Gómez Barrientos
A.H. Los Olivos	Juan Marcial León Quispe
A.H. Lau7ra Caller Ibérico	David Aparicio Claros
A.H. 19 De mayo	
A.H. Nueva Amistad	Yolanda Coronado De Vela
A.H. Los Jazmines Del Naranjal	Graciela Araujo Uceda
A.H. 12 De agosto A.H. 13 De mayo	Enriqueta Cruzada De Robles Josué Espinoza Rodas
A.H. J.C.M. El Amauta	Eustaquio Macha Verano
A.H. J.C.M. Sexto Grupo	Fredeslinda Córdova Quinde
A.H. El Olivar	Alejandrina Pereda Reyes
A.H. Virgen De Fátima	Julián Cuadros M.
A.H. Santa Rosa Del Naranjal	Pedro Moreno Sotomayor
A.H. Mercurio Alto	Theodor Cisneros Castilla
A.H. Magdalena	
A.H. Fortín Caycho	Raymundo Flores Yarango
A.H. Los Ángeles	Telmo Ruiz Chuquiruna
A.H. Moradores Del Pasaje Venus	María Correa Marthan
A.H. Santa Cruz	Víctor Sulca Pino
A.H. Marginal Las Mercedes A.H. Virgen De Las Mercedes	Mabel Aparicio Ayala Fidel Parhuay Porras
A.H. Juan Pablo II Peregrino	German E. Sánchez Vivanco
A.H. Sarita Colonia	Clemencia María Silvera Zapata
A.H. Virgen De Guadalupe	Rodolfo Segundo Tucía Castro
A.H. 06 De noviembre	Benito Mancha Utcañe
A.H. 28 De Julio	José Luis Yarleque Rojas
A.H. Martires Del Sutep	Olga Baltazar De Sipán
A.H. Villa Mercedes	Humberto Chauca Mejía
A.H. Cinco Estrellas	Clemente Purizaca Morales

A.H. 24 De agosto	Clemente Purizaca Morales
A.H. Daniel Alcides Carrion	José Luis Gil Medina
A.H San Alberto	Augusto Carrillo Saravia
A.H. 5 De agosto	Manuel Aguilar Cieza
A.H. Virgen De Las Mercedes 1	Haydee Pedroza De Flores
A.H. P.J. Los Revolucionarios	Luz Rodríguez Galván
A.H. P.J. Cerro Pacifico	Antonio Caurino Albino
Junta De Propietarios Urb. Pro Lima	Cira Guizado Córdova
Asoc. Prop.Urb. Pro (Apupro)	Manuel Roca Obregón
A.H. Municipal Chillón	Manuel Sernaque Raymundo
A.H. Los Rosales De Pro	Lino Montesinos Morales
Asoc. Prop. La Floresta De Pro	Jesús Trucios
Asoc. Prop. Puerta De Pro	Urcinio Percy Carruitero Meza
Asoc. Prop. El Olivar	Walter Francisco Ramírez Díaz
Asoc. Prop. El Manantial	Federico Serna Trujillo
Asoc. Prop. Santa Ana (Apusa)	Victor Rafael Valqui Chuquizuta
Asoc. Prop. San Elías	Fátima Fenco Yzasiga
Asoc. Prop. Santa Luisa li Etapa	Manuela Olivera Rado
Asoc. Prop. Villa Sol li Etapa (Aurvis)	José Gerardo Zapata Mena
Asoc. Prop. Villa Sol Iii Etapa (Apurvis)	Juan Celis Alva
Asoc. Prop. Villa Sol Iv Etapa (Apurvis)	Julia Changanqui Canta
Asoc. Centro Unión Laca bamba	Cirilo Cruz Antícona
Asoc. Prop. Los Parques De Villa Sol	Celso Vásquez Quispe
Asoc. Prop. Urb. Alameda De Villa Sol	Juan Mamani Coaquira
Asoc. Prop. Villa Del Norte	Victor Israel Cáceres Curillo
Asoc. Prop. Santa Elisa li Etapa	José Lara Céspedes
Asoc. Prop. Los Portales Del Norte	Elias Farfán Carazas
Asoc. Prop. Los Naranjos I Etapa	Fortunato Cevallos Jara
Asoc. Prop. Los Naranjos I	Anfiloquio Yupari

Etapa Ampliación Asoc. Prop. Los Naranjos Iii Etapa	Quichua Juan Palma Agurto
Asoc. Prop. El Molino De Los Olivos	Simón Anacleto Vásquez
Urb. Villa Universitaria	Raúl Blacio Quiñones
Asoc. Prop. El Parque Del Naranjal I Etapa	Máximo Hinostroza Calixto
Asoc. Prop. San Miguel Arcángel	Magín Córdova Yupatí
Conj. Hab. Carlos Cueto Fernandini	Nilo Alberto Lévano Carbajal
Asoc. Prop. Previ (Apuplo)	Carlos Portocarrero Ramos
Asoc. Prop. Micaela Bastidas I Etapa	Jesús Barrón Arauco
Asoc. Prop. Micaela Bastidas Ii Etapa	Benjamín García Rivera
Asoc. Prop. Las Palmeras (Apupal)	Hugo Zamalloa Uribe
Asoc. Prop. Urb. Panamericana Norte	Gleny De Castañeda
Asoc. Prop. Urb. Covida I Etapa	Amador Aguado Zorrilla
Asoc. Prop. Urb. Covida Ii Etapa	Félix Tello Tueros
Asoc. Prop. Urb. Covida Iii Etapa	Manuel Santiago Gallirgos Pozo
Asoc. Prop. Urb. Sol De Oro (Apso)	Eduardo Gregorio Ramos Duran
Asoc. Prop. Los Nogales Asoc. Prop. Urb. Taurija	Lourdes Cateriano Estremadoyro Jaime Rodríguez Sánchez
Asoc. De Prop. Palmas Reales	Graciela Carbajal Pretell
Asoc. De Viv. Reforma Agraria	Eliseo Condor Ayre
Asoc. De Viv. Las Gardenias De Pro	Godofredo Salvador Garro Ñato
Asoc. De Viv. Santa Elvira	Franklin Pintado Aguilar
Junta de Comp. De la Asoc. De Viv. PATRIA NUEVA	Raúl Rosmel Aquino Solano
Asoc. De Viv. Santa María	Isidro Leyva Mendoza
Asoc. De Viv. La Estrella	Armando Camones Aponte
Asoc. De Viv. Reforma Agraria	Eliseo Condor Ayre

Asoc. De Viv. Las Gardenias De Pro	Godofredo Salvador Garro Ñato
Asoc. De Viv. Río Santa	Belisario Carlo Reyes
Asoc. Viv. San Lorenzo De Los Olivos	Octavio Peña Huamán
Asoc. De Viv. El Olivar	Donancio E. Tapia Amado
Asoc. De Viv. Urb. San Roque	Magno Cadillo Coral

Sectorización por Distrito:

Para una mejor gestión municipal Inicialmente el distrito de los Olivos se organizó en 8 zonas, criterio utilizado para los procesos de formulación de presupuesto participativo de cada año Sin embargo debido al incremento demográfico se vieron en la necesidad de hacer una nueva división, actualmente el distrito cuenta con 28 zonas las cuales hacen posible elaborar acciones en relación de las necesidades y demandas de cada una de las zonas del distrito.

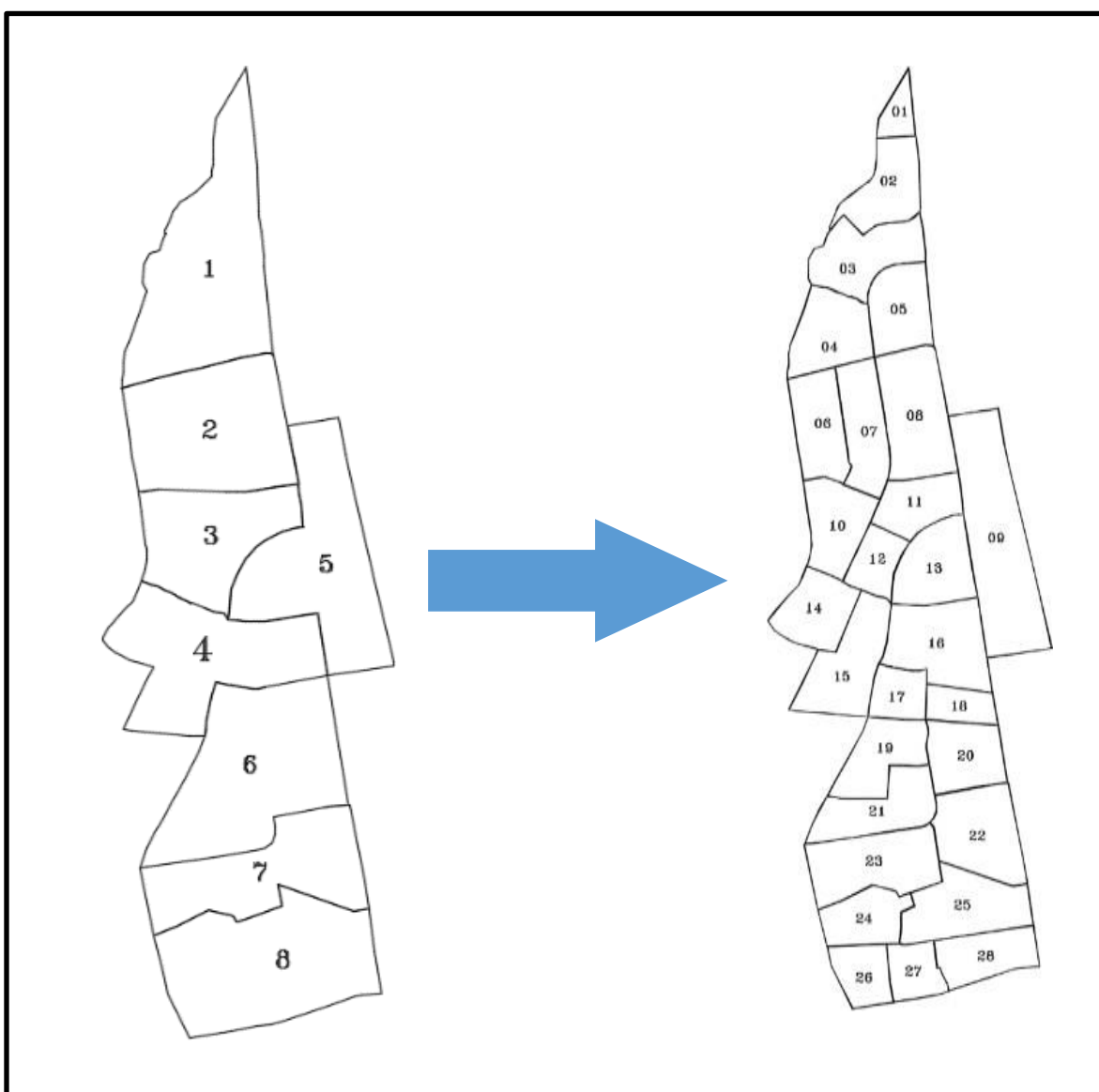


Figura 63: Evolución de los sectores de los Olivos

Fuente: PDC 2016-2021

Zona 1:

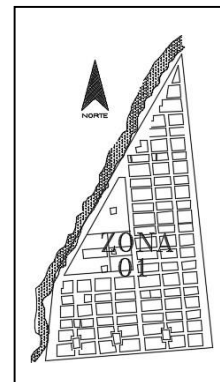
Esta zona es la que tiene menor extensión en el distrito, con un área de 175185 y perímetro de 1951. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y comercio vecinal que se da por la Panamericana Norte. Aquí se encuentra el asentamiento humano Municipal Chillón. Sus límites son los siguientes;

Por el norte con: Puente Piedra.

Por el sur con: la zona 2 de los Olivos.

Por el Este con: Comas,

Por el Oeste con: San Martín de Porres y con el río Chillón



Zona 2:

Esta zona tiene como extensión total un área de 603659 y perímetro 3709. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y comercio zonal que se da por la Panamericana Norte, en esta zona encontramos a la Urbanización Pro Lima Etapa I, II, III y IV. Sus límites son los siguientes:

Por el norte con: la zona 1 de los Olivos.

Por el sur: con la zona 3 del mismo distrito,

Por el Este con: Comas,

Por el Oeste con: San Martín de Porres y

con el río Chillón.



Zona 3:

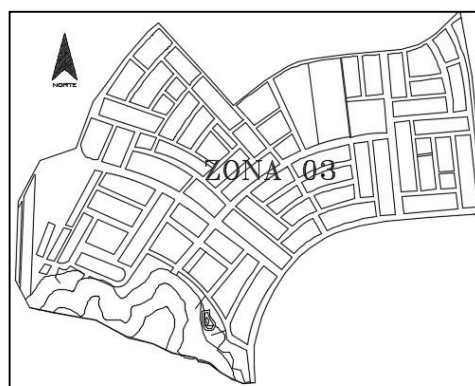
Esta zona tiene como extensión total un área de 679564 y perímetro 3342. La habilitación urbana que se desarrolla es tipo residencial de densidad media y comercio zonal por la Panamericana Norte y comercio vecinal por las vías internas, Aquí se encuentra a la Urb. Santa María, Urb San Diego, Urb. Pro 5to sector II etapa y la Urb. Floresta de Pro. Sus límites son los siguientes:

Por el Norte con: la zona 2 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 4 y 5 del mismo distrito.

Por el Este con: Comas.

Por el Oeste con: San Martín de Porres y con el río Chillón



Zona 4:

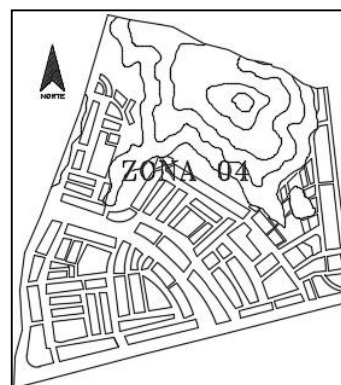
Esta zona tiene como extensión total un área de 743895 y perímetro 4067. La habilitación urbana que se desarrolla es tipo residencial de densidad media y de tipo comercio zonal por la Av. Canta Callao, aquí se encuentra el asentamiento humano Los Olivos de Pro. Sus límites son los siguientes:

Por el Norte con: la zona 3 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 6 y 7 del mismo distrito.

Por el Este con: la zona 5 del mismo distrito

Por el Oeste con: San Martín de Porres.



Zona 5:

Esta zona tiene como extensión total un área de 604502 y perímetro 3150. La habilitación urbana que se desarrolla es tipo residencial de densidad media y de tipo comercio zonal por la Av. Canta Callao, aquí se encuentra el asentamiento humano Los olivos de Pro. Sus límites son los siguientes:

Por el Norte con: la zona 3 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 8 de los olivos

Por el Este con: el distrito de comas

Por el Oeste con: la zona 4 y 3 de los Olivos.



Zona 6:

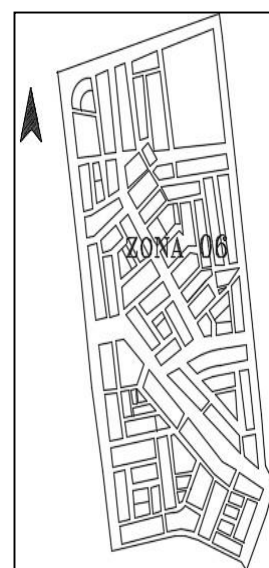
Esta zona tiene como extensión total un área de 631768 y perímetro 3488. Por el norte colinda con la zona 4 de los Olivos. Por el sur con la zona 10 del mismo distrito. Por el Este con la zona 7 del mismo distrito y por el Oeste con el distrito de San Martín de Porres. La habilitación urbana que se desarrolla en este distrito es tipo residencial de densidad media y de tipo comercio zonal por la Av. Canta Callao, aquí se encuentra el asentamiento humano Los Norteños y Enrique Milla Ochoa.

Por el Norte con: la zona 4 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 10

Por el Este con: la zona 7

Por el Oeste con: San Martín de Porres.



Zona 7:

Esta zona tiene como extensión total un área de 663776 y perímetro 3858. Por el norte colinda con la zona 4 de los Olivos. Por el sur con la zona 10 del mismo distrito. Por el Este con la zona 8 y por el Oeste con la zona 6. La habilitación urbana que se desarrolla en este distrito es tipo residencial de densidad media y de tipo comercio vecinal. En esta zona se encuentra el A.H. Santa Ana y la Urb. Juan Pablo II

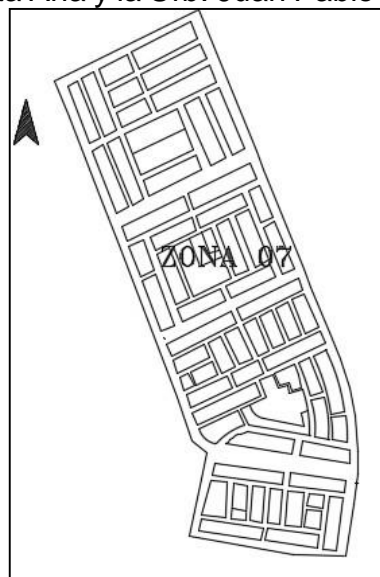
Por el Norte con: la zona 4 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 10.

Por el Este con: la zona 8

Por el Oeste con: la zona 6.

-7



Zona 8:

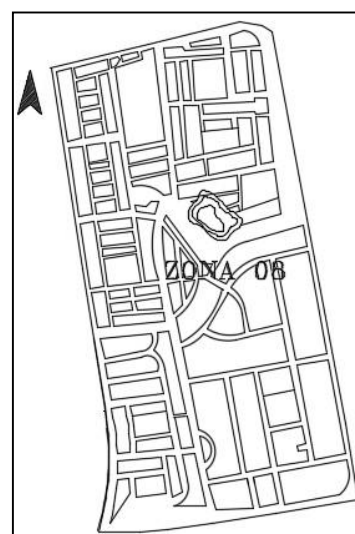
Esta zona tiene como extensión total un área de 984765 y perímetro 4255. Por el norte colinda con la zona 5 de los Olivos. Por el sur con la zona 11 del mismo distrito. Por el Este con el distrito de Comas y por el Oeste con la zona 7. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, Vivienda Taller y se desarrolla el comercio zonal por la Pan. Norte. En esta zona se encuentra diversas Asoc. Prop. El Olivar, Manantial, Rio Santa. Y el A. H. Los Rosales de Pro.

Por el Norte con: la zona 5.

Por el Sur con: la zona 11.

Por el Este con: el distrito de Comas.

Por el Oeste con: la zona 7.



Zona 9:

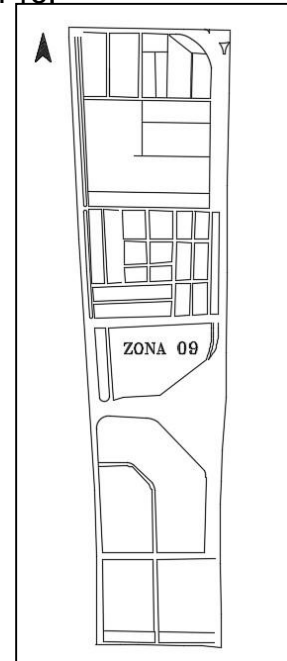
Esta zona tiene como extensión total un área de 1692690 y perímetro 6725. Por el norte colinda con el distrito de Comas. Por el sur con el distrito de Independencia. Por el Este con el distrito de Comas y por el Oeste con la zona 7. La habilitación urbana es industria liviana, mediana y gran industria, Vivienda Taller y se desarrolla el comercio zonal por la Pan. Norte. En esta zona se encuentra diversas Asoc. Prop. El Olivar, Manantial, Rio Santa. Y el A. H. Los Rosales de Pro.

Por el Norte con: el distrito de Comas.

Por el Sur con: el distrito de Independencia.

Por el Este con: el distrito de Comas.

Por el Oeste con: la zona 11 y 13 de los Olivos.



Zona 10:

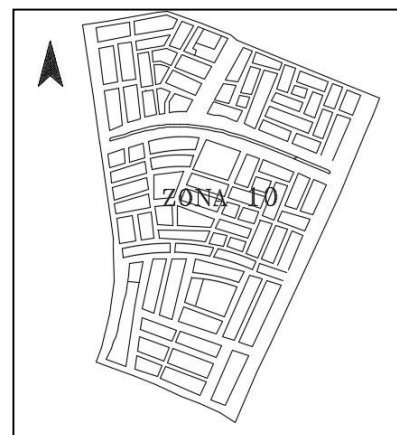
Esta zona tiene como extensión total un área de 616038 y perímetro 3291. Por el norte colinda con la zona 6 y 7 del distrito. Por el sur colinda con la zona 14 del mismo distrito. Por el Este con la zona 11 y 12 y por el Oeste con el distrito de San Martin de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, y se desarrolla el comercio vecinal por las vías internas. En esta zona se encuentra el A. H. San Martin de Porras.

Por el Norte con: la zona 6 y 7.

Por el Sur con: la zona 14.

Por el Este con: la zona 11 y 12.

Por el Oeste con: Distrito San Martin de Porres



Zona 11:

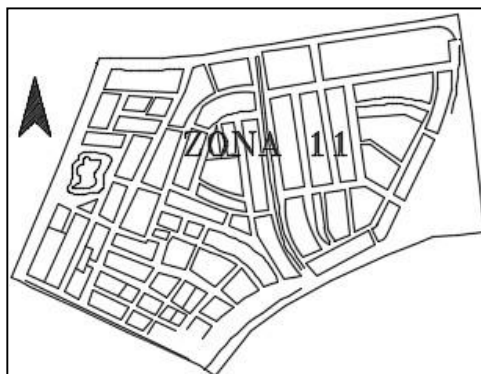
Esta zona tiene como extensión total un área de 504290 y perímetro 2923. Por el norte colinda con la zona 8 del distrito. Por el sur colinda con la zona 13 del mismo distrito. Por el Este con la zona 9 y por el Oeste con la zona 7 y 10. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, y se desarrolla el comercio vecinal por las vías internas. En esta zona se encuentra el A. H. Armando Villanueva

Por el Norte con: la zona 8 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 12 y 13.

Por el Este con: la zona 9.

Por el Oeste con: la zona 10 y 7.



Zona 12:

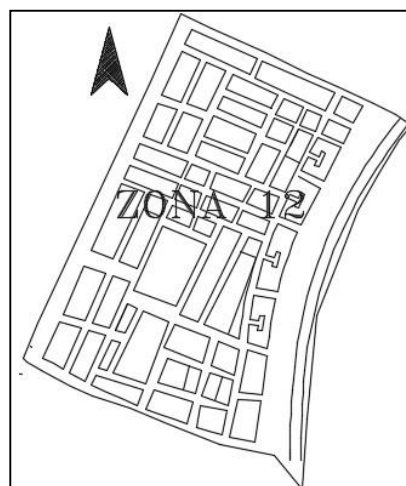
Esta zona tiene como extensión total un área de 352996 y perímetro 2538. Por el norte colinda con la zona 8 del distrito. Por el sur colinda con la zona 13 del mismo. Por el Este con la zona 9 y por el Oeste con la zona 7 y 10. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, y se desarrolla el comercio vecinal por las vías internas. En esta zona se encuentra el A. H. Armando Villanueva

Por el Norte con: la zona 10 y 11 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 14 y 15.

Por el Este con: la zona 13.

Por el Oeste con: la zona 10.



Zona 13:

Esta zona tiene como extensión total un área de 692480 y perímetro 3302. Por el norte colinda con la zona 11 del distrito. Por el sur colinda con la zona 16 del mismo. Por el Este con la zona 9 y por el Oeste con la zona 12. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, se desarrolla el comercio vecinal por las vías internas. Y comercio zonal por la av. Universitaria. En esta zona se encuentra el A. H. Los Olivos.

Por el Norte con: la zona 11 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 16.

Por el Este con: la zona 9.

Por el Oeste con: la zona 12.



Zona 14:

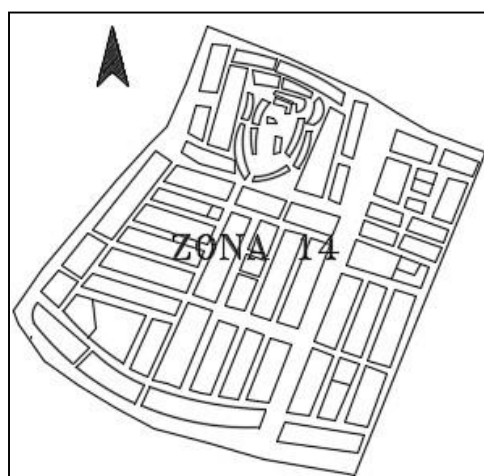
Esta zona tiene como extensión total un área de 578937 y perímetro 2998. Por el norte colinda con la zona 10 del distrito. Por el sur colinda con la zona 15 del mismo distrito. Por el Este con la zona 15 y por el Oeste con el distrito de San Martín de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media. En esta zona encontramos a loa AA: HH. Los Olivos, Armand Villanueva, Patria Nueva, y las Asociaciones Alameda de Villasol, Los Naranjos

Por el Norte con: la zona 10.

Por el Sur con: la zona 15.

Por el Este con: la zona 15.

Por el Oeste con: San Martín de Porres



Zona 15:

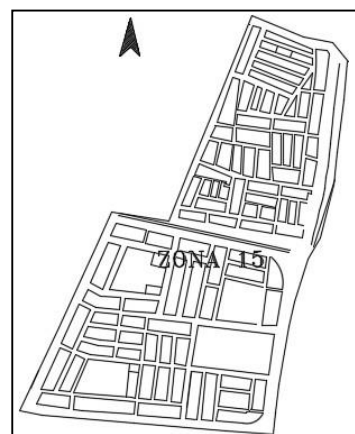
Esta zona tiene como extensión total un área de 824394 y perímetro 4201. Por el norte colinda con la zona 12 del distrito. Por el sur colinda con el distrito de San Martín de Porres. Por el Este colinda con la zona 16 y por el Oeste parte de la zona 14 y el distrito de San Martín de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y se desarrolla el comercio zonal, en esta zona encontramos a las Asociaciones Los Portales del Norte, Villa Universitaria, San Antonio de Padua, el Molino.

Por el Norte con: la zona 12 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 6 y 7.

Por el Este con: San Martín de Porres.

Por el Oeste con: San Martín de Porres



Zona 16:

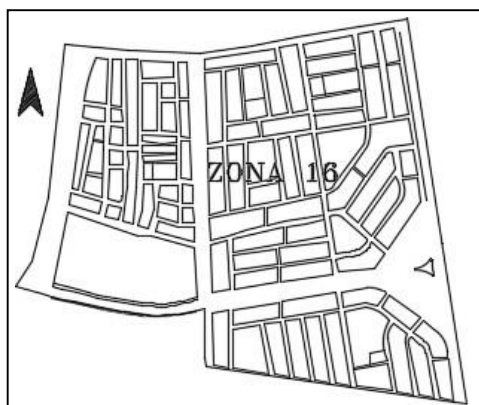
Esta zona tiene como extensión total un área de 924124 y perímetro 4127. Por el norte colinda con la zona 13 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 16 y 17. Por el Este con el distrito de Independencia y por el Oeste con la zona 15. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y se desarrolla el comercio zonal, en esta zona encontramos a las Asoc. Peregrinos del Señor, los Tulipanes, América, los Olivos y la Esperanza.

Por el Norte con: la zona 13 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 17 y 18.

Por el Este con: la zona 9.

Por el Oeste con: la zona 15.



Zona 17:

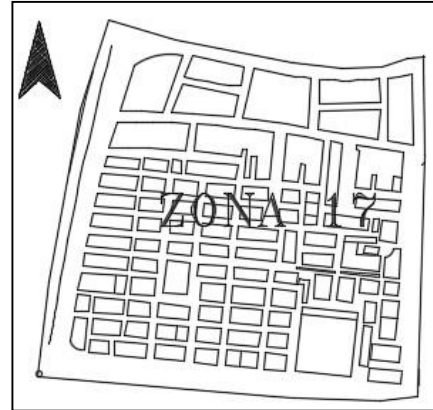
Esta zona tiene como extensión total un área de 333221 y perímetro 2324. Por el norte colinda con la zona 16 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 19. Por la Esta zona 18 y por el Oeste con la zona 15. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y se desarrolla el comercio vecinal

Por el Norte con: la zona 16 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 19.

Por el Este con: la zona 18.

Por el Oeste con: la zona 15.



Zona 18:

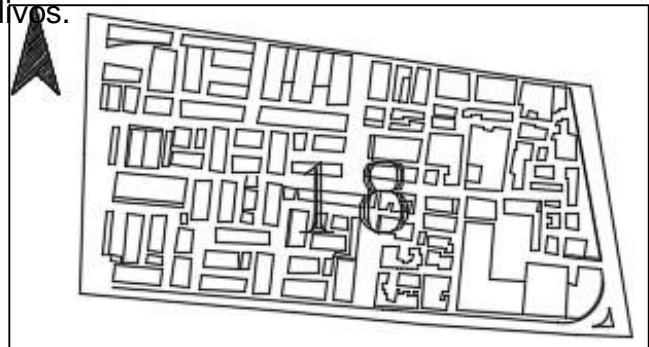
Esta zona tiene como extensión total un área de 284921 y perímetro 2284. Por el norte colinda con la zona 16 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 20. Por el Este con el distrito de Independencia y por el Oeste con la zona 17. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y en esta zona encontramos a la Asoc. Previ y conjunto habitacional C. Fernandini

Por el Norte con: la zona 16 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 20.

Por el Este con: independencia

Por el Oeste con: la zona 17



Zona 19:

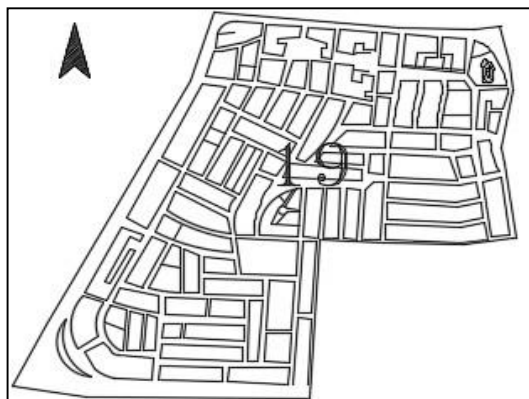
Esta zona tiene como extensión total un área de 612135 y perímetro 3588. Por el norte colinda con la zona 17 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 21. Por el Este con la zona 20 y por el Oeste con el distrito de San Martín de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y se desarrolla el comercio vecinal y zonal en la Av. Izaguirre, en esta zona encontramos a la Asoc de Viv. Mariscal y a las Coop. De Viv. Huaytapallana y Virgen de la Soledad.

Por el Norte con: la zona 17 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 21.

Por el Este con: la zona 20

Por el Oeste con: San Martín de Porres



Zona 20:

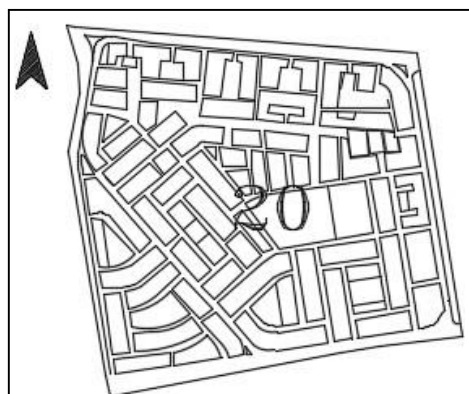
Esta zona tiene como extensión total un área de 670456 y perímetro 3266. Por el norte colinda con la zona 18 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 22. Por el Este con Independencia y por el Oeste con la zona 19 y 21. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y se desarrolla el comercio zonal y vecinal, en esta zona encontramos a la Urb. Micaela Bastidas

Por el Norte con: la zona 18 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 22.

Por el Este con: Independencia

Por el Oeste con: la zona 22.



Zona 21:

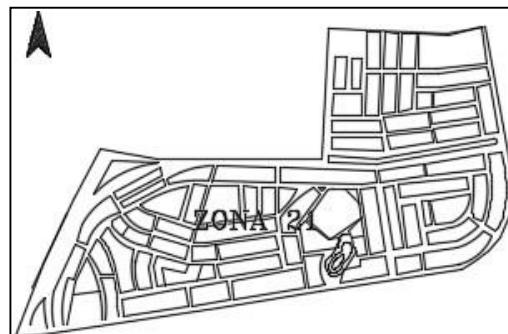
Esta zona tiene como extensión total un área de 699724 y perímetro 4114. Por el norte colinda con la zona 19 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 23. Por el Este con la zona 20 y 22 y por el Oeste con la zona 19. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y se desarrolla el comercio zonal, en esta zona encontramos a las Urb Covida I etapa, Palmas reales, Angélica Gamarra, los Pinares y a la coop viv. Cajabamba

Por el Norte con: la zona 19 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 23.

Por el Este con: la zona 20 y 22.

Por el Oeste con: San Martín de Porres



Zona 22:

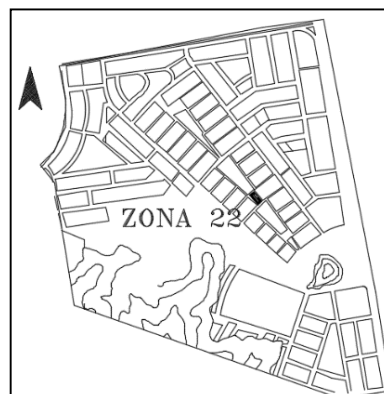
Esta zona tiene como extensión total un área de 858253 y perímetro 3737. Por el norte colinda con la zona 20 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 25. Por el Este con Independencia y por el Oeste con la zona 21 y 23. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, en esta zona encontramos a las Urb. Mercurio, Venus, Villa los Ángeles, Coop. Magdalena, Good Year, y AA.HH. Moradores, Fortín Cacho.

Por el Norte con: la zona 20 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 25.

Por el Este con: Independencia.

Por el Oeste con: la zona 21 y 22.



Zona 23:

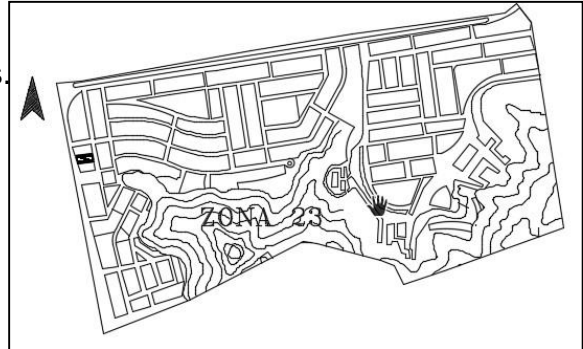
Esta zona tiene como extensión total un área de 937197 y perímetro 4298. Por el norte colinda con la zona 21 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 24 y 25. Por el Este con la zona 22 y por el Oeste San Martín de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, en esta zona encontramos a I Urb. Mercurio II etapa, Covida II etapa, Coop. Virgen del Rosario, y AA.HH. Mercurio Alto

Por el Norte con: la zona 21 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 24.

Por el Este con: la zona 32 y 25.

Por el Oeste con: San Martín de Porres



Zona 24:

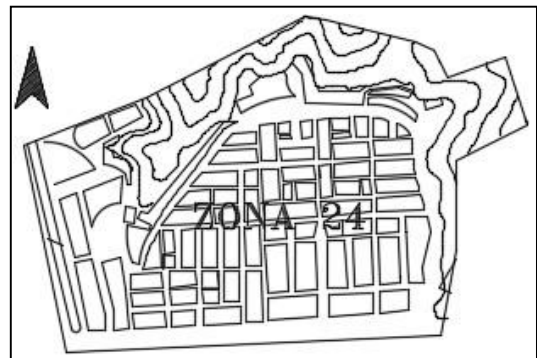
Esta zona tiene como extensión total un área de 520873 y perímetro 3026. Por el norte colinda con la zona 23 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 26. Por el Este con la zona 25 y por el Oeste con San Martín de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, en esta zona encontramos a los AA.HH. 5 estrellas, Cerro el pacífico, Sarita Colonia 6 noviembre, villa Mercedes, Mártires de Sutep,

Por el Norte con: la zona 23 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 26.

Por el Este con: la zona 25.

Por el Oeste con: San Martín de Porres



Zona 25:

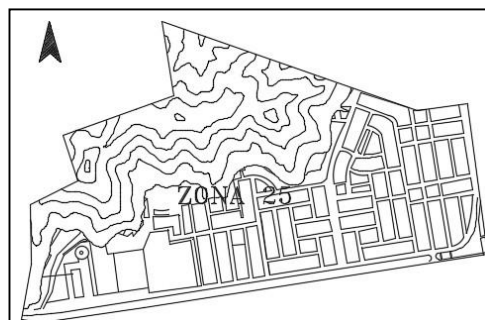
Esta zona tiene como extensión total un área de 872420 y perímetro 4270. Por el norte colinda con la zona 22 del distrito de los Olivos. Por el sur con la zona 27 y 25. Por el Este con Independencia y por el Oeste con la zona 24. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, en esta zona encontramos a la Urbanizaciones, El trébol, los Nogales, Sol de Oro, AA. HH: Virgen de las Mercedes, Juan Pablo Peregrino y Asoc. Viv. Los Nogales y los Ángeles.

Por el Norte con: la zona 22 y 23 de los Olivos.

Por el Sur con: la zona 27 y 28.

Por el Este con: Independencia

Por el Oeste con: San Martin de Porres



Zona 26:

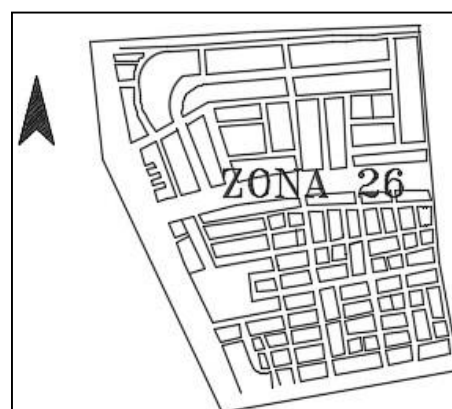
Esta zona tiene como extensión total un área de 401126 y perímetro 2536. Por el norte colinda con la zona 24 del distrito de los Olivos. Por el sur San Martin de Porres. Por el Este la zona 27 y por el Oeste con San Martin de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media, en esta zona encontramos a los AA. HH Daniel A. Carrión, ex fundo Garagay y Asoc. Santa Rosa de Lima

Por el Norte con: la zona 24 de los Olivos.

Por el Sur con: San Martin de Porres.

Por el Este con: la zona 27.

Por el Oeste con: San Martin de Porres



Zona 27:

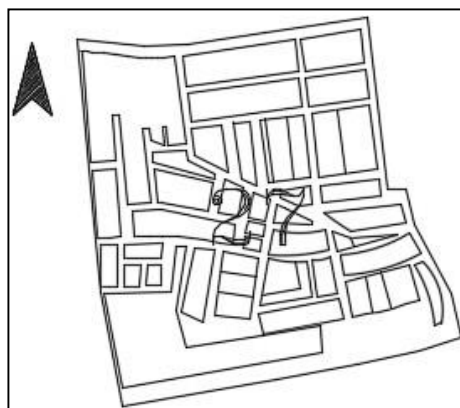
Esta zona tiene como extensión total un área de 342164 y perímetro 2409. Por el norte colinda con la zona 25 del distrito de los Olivos. Por el sur San Martín de Porres. Por el Este la zona 28 y por el Oeste con San Martín de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y desarrollo de comercio zonal, en esta zona encontramos a la Urb. Virgen de la Puerta, AA. HH 5 de agosto, Daniel. A. Carrión, Asoc. Primavera y Coop Carrizal del Carmen.

Por el Norte con: la zona 24 y 25 de los Olivos.

Por el Sur con: San Martín de Porres.

Por el Este con: la zona 28.

Por el Oeste con: la zona 26.



Zona 28:

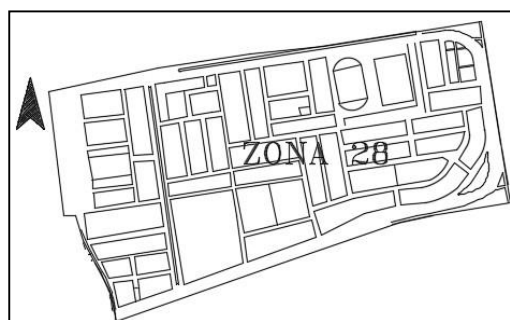
Esta zona tiene como extensión total un área de 540328 y perímetro 3160. Por el norte colinda con la zona 25 del distrito de los Olivos. Por el sur San Martín de Porres. Por el Este con Independencia y por el Oeste con San Martín de Porres. La habilitación urbana es tipo residencial de densidad media y se desarrolla comercio zonal, en esta zona encontramos a la Urb. El Trebo I, III y IV etapa y la Coop. Nuestra Señora Guadalupe.

Por el Norte con: la zona 25 de los Olivos.

Por el Sur con: San Martín de Porres.

Por el Este con: Independencia.

Por el Oeste con: la zona 27.



Zonificación y Usos de Suelo:

El distrito de los Olivos cuenta con un plano de zonificación que ayuda a verificar la distribución de las diferentes áreas de terreno y el uso en el que se emplea. Es una herramienta muy importante para tener un plan de ordenamiento urbano territorial que ayudara al funcionamiento formal de las actividades en el distrito. A continuación, observaremos el porcentaje del uso del suelo en la actualidad. Existe una gran extensión territorial destinada al uso residencial (RDM) 95%, Uso de Recreación 1%, Uso Comercial 1%, Educación y Salud 1%, uso industrial 1%, Otros usos 1%. ver lamina



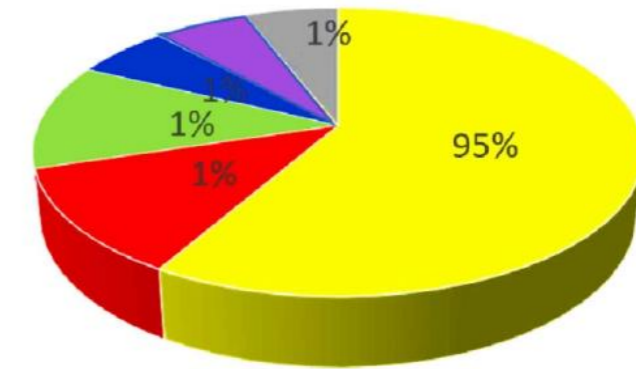
PUENTE
PIEDRA

SAN MARTIN
DE PORRES

COMAS

INDEPENDENCIA

SAN MARTIN



■ RESIDENCIAL ■ COMERCIAL ■ RECREACION
■ EDUCACION Y SALUD ■ INDUSTRIAL ■ OTROS USOS

LEYENDA

ZONAS RESIDENCIALES

- RDM Residencial de Densidad Media
- RDA Residencial de Densidad Alta
- VT Vivienda Taller

ZONAS COMERCIALES

- CV Comercio Vecinal
- CZ Comercio Zonal

ZONAS INDUSTRIALES

- I1 Industria Elemental y Complementaria
- I2 Industria Liviana
- I3 Gran Industria

EDUCACIÓN:

- E1 Educación Básica
- E2 Educación Superior Tecnológica
- H2 Centro de Salud
- H3 Hospital General

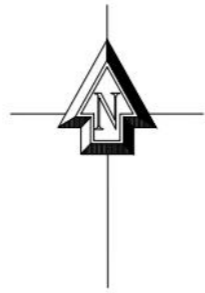
- ZRP Zona de Recreación Pública
- OU Otros Usos

UCV
 UNIVERSIDAD
 CESAR VALLEJO
 FACULTAD DE ARQUITECTURA
 ALUMNA:
 ROJAS HERRERA, YURIKO

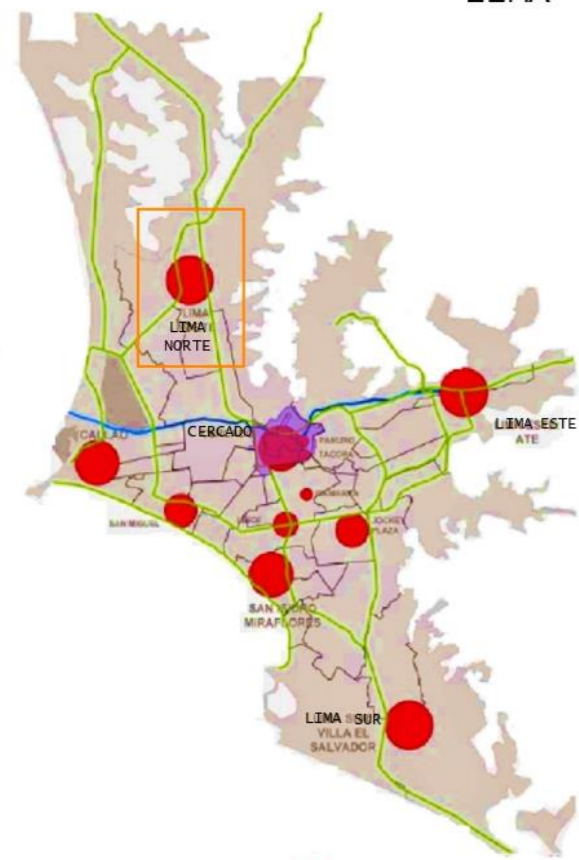
CURSO: **PROYECTO DE INVESTIGACION IX**
 PROYECTO: **INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA
 COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO
 PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL
 EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018**
 PLANO: **ZONIFICACIÓN Y USO DE SUELO**
 DOCENTE: **ARG. JUAN J. LUJAN CHERO** FECHA: **06-2018** LAMINA: **02**
 ESCALA: **1/1000**

2.3 Sistema Urbano

Es la conformación de una ciudad, donde se crea y se organiza espacios y edificaciones proyectadas de acuerdo a las necesidades de los pobladores, dentro de estos podemos tener los equipamientos más importantes como los educativos, de salud, recreación etc. Los que son básicos para el funcionamiento de una sociedad, lo que determinara la jerarquía e importancia de esta.



LIMA



- CENTRALIDADES
- VIAS PRINCIPALES

PUENTE PIEDRA

SAN MARTIN DE PORRES

COMAS

INDEPENDENCIA

SAN MARTIN DE PORRES

	FLUJO EDUCATIVO
	FLUJO COMERCIAL
	CENTRALIDAD EDUCATIVA



<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX	
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018	
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	PLANO:	CENTRALIDADES Y FLUJOS
	DOCENTE:	ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO
	FECHA:	06-2018
	ESCALA:	1/1000
	LAMINA:	03

Equipamiento Educativo:

Nivel Primario y Secundario

El distrito de los Olivos cuenta con mayor oferta educativa ofrecida por parte del sector privado predominando la Educación Básica Regular siendo la más resaltante el nivel inicial jardín y primaria, llegando a 506 instituciones en total. mientras que el sector público solo cuenta con 81 instituciones donde también predomina la Educación Básica Regular del inicial jardín.

Tabla 36: Instituciones de EBR en los Olivos

Nivel Educativo	Publi co	Priva do
Inicial Cuna-Jardín	3	1
Inicial Jardín	34	214
Inicial Primaria		24
Inicial Secundaria		3
Primaria	17	142
Primaria Secundaria	16	40
Secundaria	10	79
Inicial Jardín, primaria	1	3
Secundaria		
Total	81	506

Fuente: Escal,2015, Minedu

Nivel Superior:

Con respecto a las Instituciones de Educación Superior el distrito cuenta con 6 universidades privadas, 10 Institutos Superior Tecnológica del sector privado y solo un instituto de perteneciente al sector público, 27 Centros Técnicos Instituto Productivo (CETPRO) que pertenecen al sector público, 1 Instituto Superior Pedagógico privado, 14 CEBA del sector público y 21 CEBA del sector privado, 1 Centro Educativo Básico Especial del sector privado (parroquial), 2 Centro Educativo Básico Especial del sector público. (PLD Los Olivos 2016-2021)

Tabla 37: Universidades privadas en los Olivos

#	Nombre	Gestión	Distrito
1	UNIVERSIDAD CATOLICA SEDES SAPIENTIAE	Privada	Los Olivos
2	UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	Privada	Los Olivos
3	UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES	Privada	Los Olivos
4	UNIVERSIDAD PRIVADA DE NORTE	Privada	Los Olivos
5	UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DEL PERU	Privada	Los Olivos
6	UNIVERSIDAD TELESUP	Privada	Los Olivos

Fuente: Escal,2015, Minedu



Figura 64: Universidades Privadas UCV y UCH

Fuente: elaboración propia

Tabla 38: Cetpros de gestión Pública en los Olivos

#	Nombre	Gestión	Distrito
1	SAN MARCOS	Pública	Los Olivos
2	VILLA DEL NORTE	Pública	Los Olivos

Fuente: Scale/Minedu

Tabla 39: Cetpros de gestión Privada en los Olivos

#	Nombre	Gestión	Distrito
1	ALFA GLOBAL	Privada	Los Olivos
2	AUTOTECH TRAINING CENTER	Privada	Los Olivos
3	CAROLINA	Privada	Los Olivos
4	CASTILLA DE LOS OLIVOS	Privada	Los Olivos
5	CESCA	Privada	Los Olivos
6	COLUMBIA LOS OLIVOS	Privada	Los Olivos
7	COMPUTRÓN NORTE	Privada	Los Olivos
8	COMUNIDAD EUROPEA	Privada	Los Olivos
9	CONTAC	Privada	Los Olivos
10	DRIVER TOURING	Privada	Los Olivos
11	EIGER LOS OLIVOS	Privada	Los Olivos
12	INTERNACIONAL DE CARRERAS TECNICAS - INTECI	Privada	Los Olivos
13	INTERNATIONAL STUDY GROUP	Privada	Los Olivos
14	IPAT – PERÚ	Privada	Los Olivos
15	JOHANES GUTEMBERG	Privada	Los Olivos
16	LUX VIC	Privada	Los Olivos
17	MODEL CENTER	Privada	Los Olivos
18	NUEVO MILENIO DE LOS OLIVOS	Privada	Los Olivos
19	PADRE ALONSO MESIAS	Privada	Los Olivos
20	PERÚ CATÓLICA OLIVOS	Privada	Los Olivos
21	PERUANO DE TURISMO	Privada	Los Olivos
22	ROSA MERINO CENTER	Privada	Los Olivos
23	SAN HILARIÓN	Privada	Los Olivos
24	SANTA MARIA DE LA ESPERANZA	Privada	Los Olivos
25	SELENE NORTE	Privada	Los Olivos

Fuente: Scale/Minedu

Tabla 40: Educación Superior Tecnológica de gestión Pública en los Olivos

#	Nombre	Gestión	Distrito
1	MANUEL AREVALO CACERES	Pública	Los Olivos

Fuente: Scale/Minedu

Tabla: Educación Superior Tecnológica de gestión Privada en los Olivos

#	Nombre	Gestión	Distrito
1	ALFA GLOBAL	Privada	Los Olivos
2	AUTOTECH TRAINING CENTER	Privada	Los Olivos
3	CAROLINA	Privada	Los Olivos
4	CASTILLA DE LOS OLIVOS	Privada	Los Olivos
5	CESCA	Privada	Los Olivos
6	COLUMBIA LOS OLIVOS	Privada	Los Olivos
7	COMPUTRÓN NORTE	Privada	Los Olivos
8	COMUNIDAD EUROPEA	Privada	Los Olivos
9	CONTAC	Privada	Los Olivos
10	DRIVER TOURING	Privada	Los Olivos
11	EIGER LOS OLIVOS	Privada	Los Olivos
12	INTERNACIONAL DE CARRERAS TÉCNICAS - INTECI	Privada	Los Olivos
13	INTERNATIONAL STUDY GROUP	Privada	Los Olivos
14	IPAT - PERÚ	Privada	Los Olivos
15	JOHANES GUTEMBERG	Privada	Los Olivos
16	LUX VIC	Privada	Los Olivos
17	MODEL CENTER	Privada	Los Olivos
18	NUEVO MILENIO DE LOS OLIVOS	Privada	Los Olivos
19	PADRE ALONSO MESIAS	Privada	Los Olivos
20	PERÚ CATÓLICA OLIVOS	Privada	Los Olivos
21	PERUANO DE TURISMO	Privada	Los Olivos
22	ROSA MERINO CENTER	Privada	Los Olivos
23	SAN HILARIÓN	Privada	Los Olivos
25	SELENE NORTE	Privada	Los Olivos

Fuente: Scale/Minedu

Tabla 41: Instituto Pedagógico de gestión público en los Olivos

#	Nombre	Gestión	Distrito
1	ALFONSO UGARTE	Privada	Los Olivos

Fuente: Scale/Minedu

Tabla 42: Centro de Educación Básica Especial de gestión Pública en los Olivos

#	Nombre	Gestión	Distrito
1	MANUEL DUATO	Pública	Los Olivos
2	PRITE SANTA ANA	Pública	Los Olivos

Fuente: Scale/Minedu

Tabla 43: CEBA de gestión privada

#	Nombre	Gestión	Distrito
4	SEÑOR DE LOS MILAGROS	Privada	Los Olivos

Fuente: Scale/Minedu



INSTITUTO PRIVADO ISOTUR



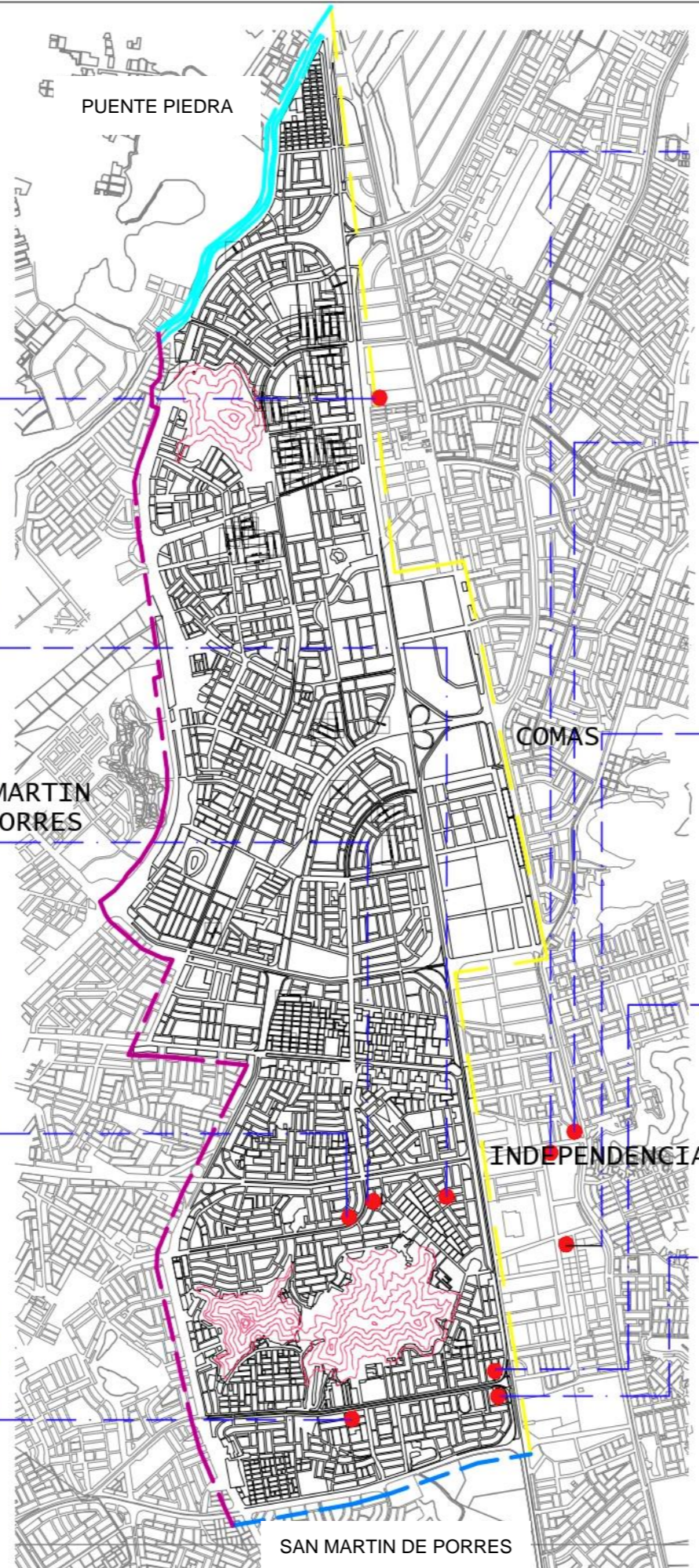
INSTITUTO PRIVADO INTECI



INSTITUTO PRIVADO LATINO



INSTITUTO PRIVADO FUSION GOURMET



INSTITUTO PRIVADO SISE



INSTITUTO PRIVADO INTECI



INSTITUTO PRIVADO SAN IGNACIO DE LOYOLA



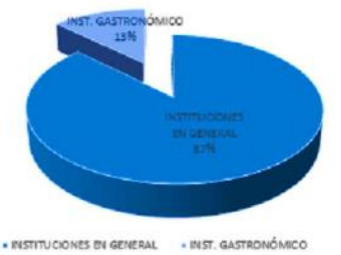
INSTITUTO PRIVADO COLUMBIA



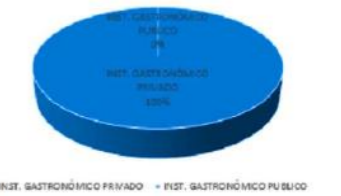
INSTITUTO PRIVADO INTECI



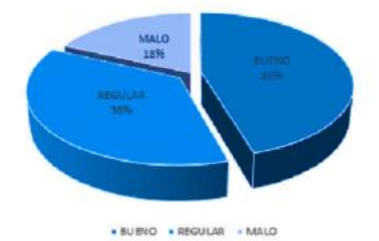
INSTITUTOS GASTRONÓMICOS



INST. GASTRONÓMICO SEGUN SECTOR



ESTADO DE CONSERVACIÓN



UCV
UNIVERSIDAD
CESAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ALUMNA:
ROJAS HERRERA, YURIKO

CURSO: **PROYECTO DE INVESTIGACION IX**

PROYECTO: **INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018**

PLANO: **INSTITUTOS GASTRONÓMICOS EN LOS OLIVOS**

DOCENTE: **ARG. JUAN J. LUJAN CHERO**

FECHA: **06-2018** LAMINA: **04**

ESCALA: **1/1000**

EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

INTITUTO PRIVADO IPAT



CETPRO SAN MARCOS



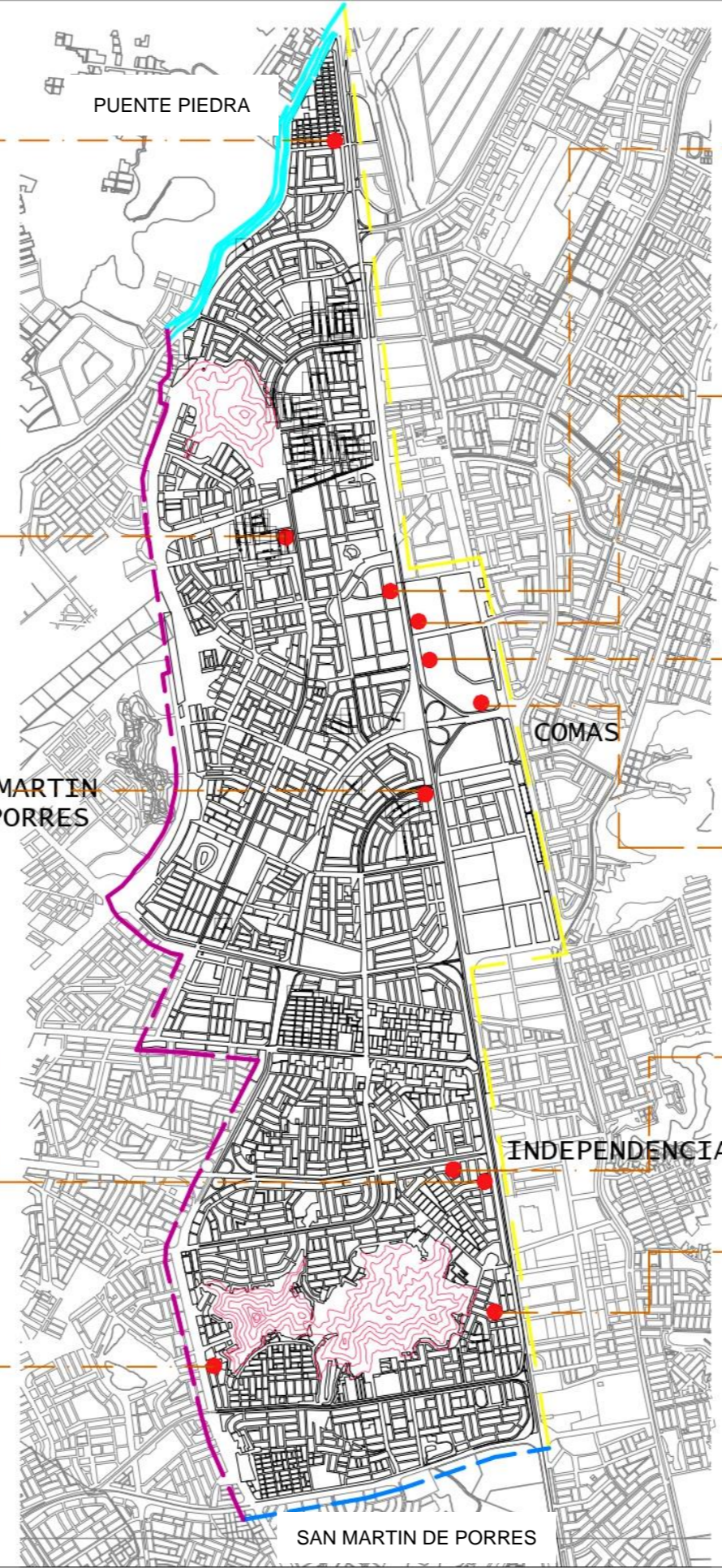
INSTITUTO PRIVADO SELENE



INSTITUTO PRIVADO COMPUTRON



ALFAGLOBAL LOGISTICS



EDUCACIÓN UNIVERSITARIA

UNIVERSIDAD PRIVADA UTP



UNIVERSIDAD CESAR V.



UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES



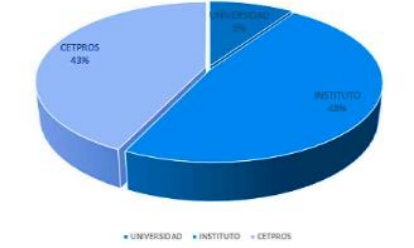
INSTITUTO PRIVADO TELESUP



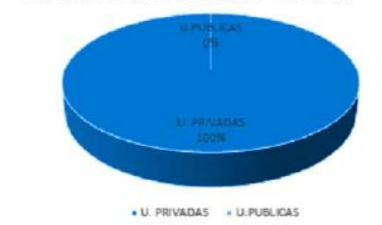
UNIVERSIDAD CATOLICA SEDE SAPIENTIAE



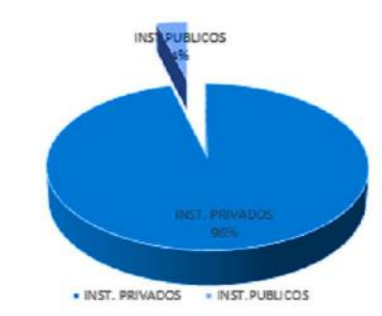
TIPO DE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO



UNIVERSIDADES SEGUN SECTOR



INSTITUTOS SEGUN SECTOR



FACULTAD DE ARQUITECTURA

ALUMNA:
ROJAS HERRERA, YURIKO

CURSO: **PROYECTO DE INVESTIGACION IX**

PROYECTO: **INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018**

PLANO: **EDUCACIÓN UNIVERSITARIA Y TECNOLÓGICA**

DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO

FECHA: **06-2018** LAMINA: **05**

ESCALA: **1/1000**

Equipamiento Salud:

Los Olivos cuenta con un Hospital Municipal ,15 establecimientos de salud en total 12 pertenecen al Ministerio de Salud (MINSa), aproximadamente son 117 000 los afiliados que se benefician con este sistema, Además Essalud en convenio con Municipalidad Distrital de Los Olivos tiene 3 Centros de Unidad Básica de Atención Primaria (UBAB) haciendo un total de 93 000 afiliados y por último Essalud junto con el Hospital Negreiros tienen 50 000 afiliados al sistema.

Según la encuesta realizada en el año 2007 por el INEI el 41.7% de la población de Lima cuenta con un seguro de salud, de ello en el distrito de los Olivos el 42.1 % de los habitantes están asegurados. De esto podemos apreciar que hay gran cantidad de la población que no cuenta con seguro y por lo tanto necesitan cubrir sus gastos médicos lo que puede generarles una desventaja económica

Tabla 44: población asegurada en los Olivos censos nacional 2007: XI de población y VI de vivienda

	Población Total	Con algún seguro		Sin seguro de salud	
		Absoluto	%	Absoluto	%
Los Olivos	318 140	134 062	42.1	184 078	57.9

Tabla 45: Centros de Salud en los Olivos

N ^o	ESTABLECIMIENTO	CLASIFICACIÓN
1	LOS OLIVOS	C.S
2	PRIMAVERA	C.S
3	VILLA DEL NORTE	C.S
4	CARLOS CUETO FERNANDINI	C.S
5	SAGRADO CORAZÓN DE JESUS	C.S
6	INFANTAS	C.S
7	RIO SANTA	C.S

Fuente: Minsa

Tabla 46: Puestos de Salud en los Olivos

N ^o	ESTABLECIMIENTO	CLASIFICACIÓN
1	SAN MARTIN	Puesto de Salud
2	LAURA CALLER	Puesto de Salud
3	JUAN PABLO II CONFRATERNIDAD	Puesto de Salud
4	ENRIQUE MILLA OCHOA	Puesto de Salud
5	LOS OLIVOS DE PRO	Puesto de Salud

Fuente: Minsa

Tabla 47: Centros de Unidad Básica de Atención Primaria en los Olivos

N ^o	ESTABLECIMIENTO	CLASIFICACIÓN
1	POLICLINICO TREBOL	UBAP
2	POLICLINICO VILLA SOL	UBAP
3	POLICLINICO PRO-LIMA	UBAP

Fuente: Minsa

Tabla 48: Centro de Salud del sector privado

N ^o	ESTABLECIMIENTO	SECTOR
1	ONCOSALUD	Clínica
2	MUNDO SALUD	Clínica
3	CEREFBRIMMER	Clínica
4	REUMATISMO	Clínica

Fuente: Minsa

Según la Disa (2015) nos informa que Los olivos es el distrito que tiene mayor cantidad de establecimientos informales se encontró 136 locales que fueron clausurados por falta de licencia municipal o autorización sanitaria, además de no contar con la calidad de la infraestructura y medidas de seguridad que el equipamiento de salud necesita para la adecuada atención pública.

Figura 65: Hospital municipal Los Olivos



Fuente: Elaboración propia

Durante el mandato el segundo gobierno del Dr. Felipe Castillo se construyó el Hospital de la madre siendo una obra muy importante que beneficio a los pobladores de los Olivos y fue durante su tercer mandato que amplió su cobertura para convertirse en el Hospital Municipal de los Olivos siendo considerada la más representativa infraestructura de salud en el distrito nunca antes ejecutado.

Figura 66: P.S Enrique Milla y C.S Carlos Cueto en los Olivos



Fuente: Elaboración propia

En la imagen podemos observar que el estado de conservación de la infraestructura de estos establecimientos de salud es pésimo.

P.S. LOS OLIVOS DE PRO



P.S. ENRIQUE MILLA



C.S. SAGRADO CORAZON DE JESUS



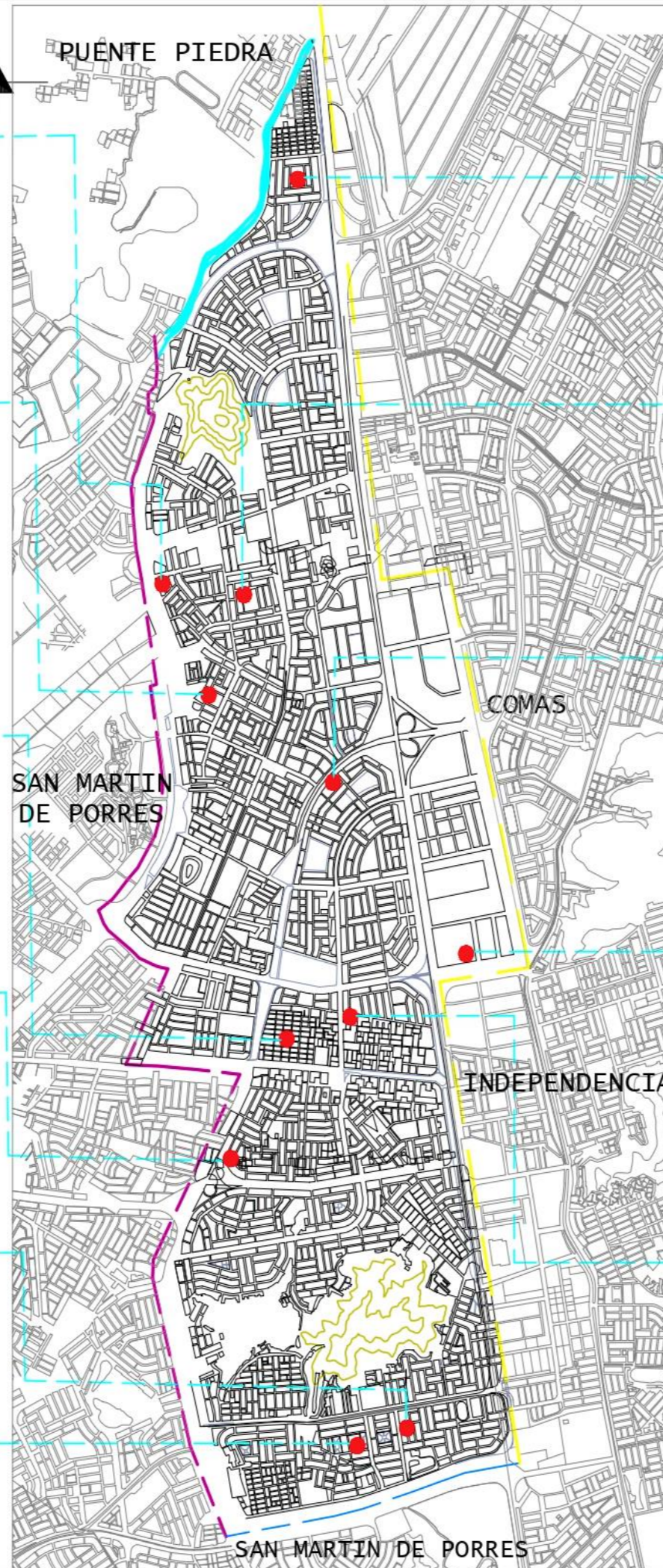
CLINICA DEL NORTE



SAN SEBASTIAN



POLIC. TREBOL



ESSALUD PRO-LIMA



CENTRO MATERNO I JUAN PABLO II



POLICLINICO VILLASOL



HOSPITAL MUNICIPAL



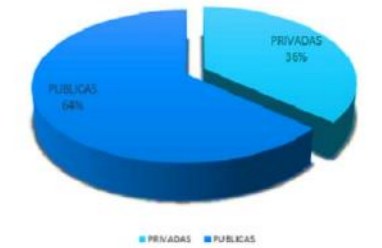
C.S. CARLOS CUETO



ESTABLECIMIENTO SEGUN NIVEL DE ATENCION



ESTABLECIMIENTO SEGUN SECTOR



TIPOS DE ESTABLECIMIENTO



POBLACION ASEGURADA



ESTADO DE CONSERVACION



<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
	PLANO: EQUIPAMIENTO DE SALUD		
	ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018
		ESCALA: 1/1000	

Equipamiento de Recreación:

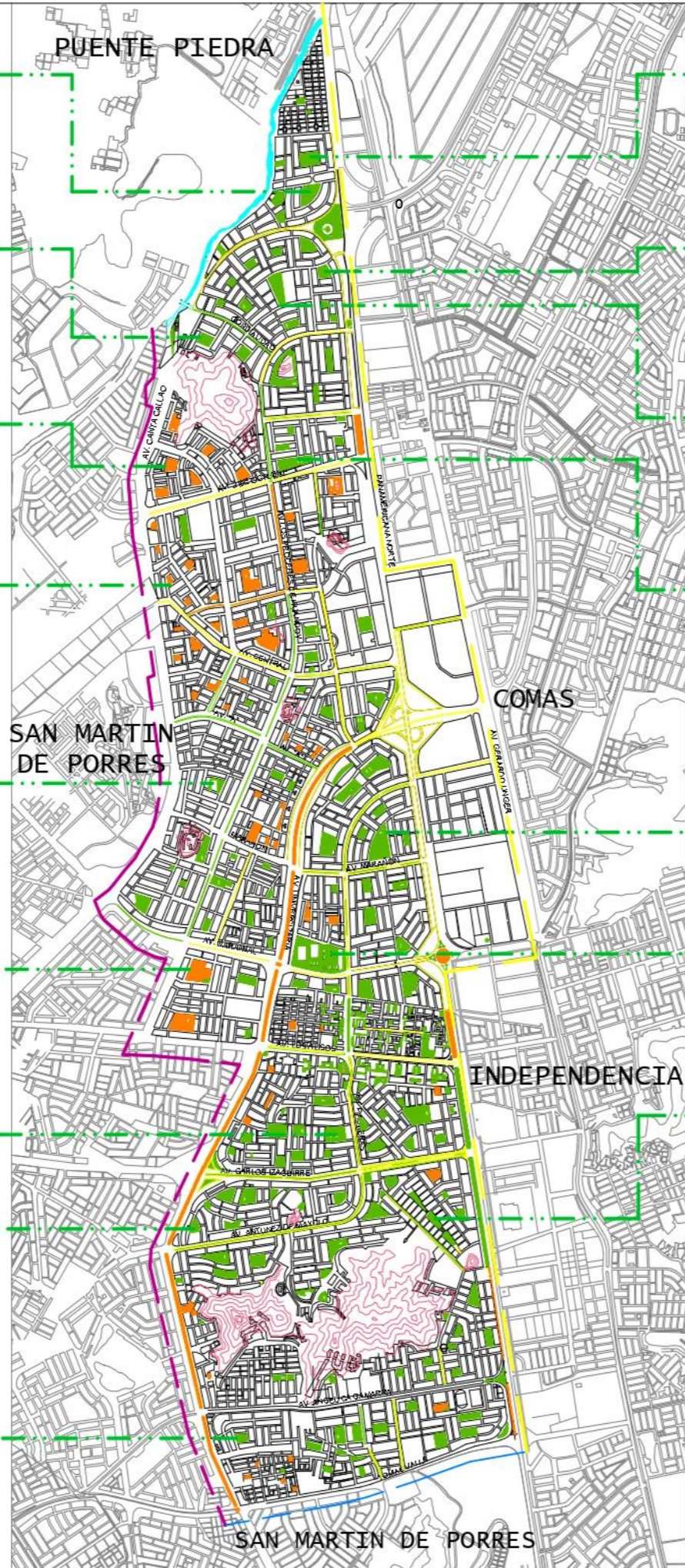
La Organización Mundial de la Salud (OMS) nos recomienda tener 9 metros cuadrados por persona para tener buena calidad de vida tanto psicológica como física, sin embargo, la realidad es muy distinta en el distrito de los Olivos, cuenta con una extensión de 1 876 034 m² de área verde llegando al porcentaje de 5.1m²/hab. Muy por debajo de lo recomendado. Ante estos resultados la Sub Gerencia de áreas verdes de la municipalidad del distrito tomo medidas correctivas mediante la arborización de la av. Angélica Gamarra con especies resistentes a la falta de agua y temperaturas altas como el molle costeño, molle serrano laureles y guaranguay esta iniciativa continuara en las bermas que aún faltan arborizar. Todas estas acciones con la finalidad de contribuir al cuidado del medio ambiente. El distrito de los Olivos cuenta con el Parque Zonal Lloque Yupanqui, Palacio de la Juventud, Centro de desarrollo Humano, Estadio Guadalupano de Los Olivos y el Complejo Deportivo IPD Los Olivos como equipamientos recreativos

Los Olivos cuentan con 280 zonas destinadas a parques

Tabla 49: Áreas verdes por tipo según distrito

Distrito	Total	Plazas	Parques	Jardines y óvalos
Los Olivos	1.413.978	27.139	815.981	169

PROVINCIA DE LIMA: ÁREAS VERDES, POR TIPO, SEGÚN DISTRITO, 2010



■ Area verde potencial
■ Area verde parques, jardines

La OMS recomienda 9m2 de area verde por hab.
 En Los Olivos el porcentaje de area verde por hab.
 es 5.1 m2/hab.



<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	PLANO: EQUIPAMIENTO DE RECREACIÓN		LAMINA: 07
	DOCENTE: ARG. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018	

Cultura:

El Ministerio de Cultura (2012) nos informa que el distrito de los Olivos cuenta con 8 sitios arqueológicos declarados patrimonio cultural de la Nación. No obstante, la mayoría de éstos se encuentran en estado de abandono, ninguno cuenta con un buen cerco perimétrico ni con proyectos de restauración de parte de las autoridades competentes. En consecuencia, no están incluidos en ningún circuito turístico del distrito desvalorizando estas zonas arqueológicas.

Aznapuquio (RDN N° 233/INC-2002)

Aznapuquio viene del vocablo quechua y significa “agua negra”, en el incanato fue un taller de cerámica. Se localiza en el cruce de las av. Palmeras con los Alisos zonas muy comerciales en la actualidad. Esta relación con el entorno le sería muy favorable si el sitio arqueológico estuviera habilitado como espacio cultural.



Figura 67: Huaca Aznapuquio

Fuente: Elaboración propia

Cerro Mulería (RDN N° 534/INC-2002)

Esta zona es la que tiene mayor extensión territorial, perteneció al Intermedio Temprano de la Cultura Lima (200 a.C. 600 d.C.), contiene restos arqueológicos como cerámicas con alegatos marinos y parte de muros tapiales de barro usados en el Tahuantinsuyo. Se ubica muy cerca a zonas residenciales del distrito, sin embargo, no están aprovechando la relación que guarda con el entorno



Figura 68: Cerro Mulería en los Olivos

Fuente: elaboración propia

Cerro Pro o Huaca de Oro (RDN N° 233/INC-2002)

En esta zona hay evidencia de la existencia de la cultura Lima que data de los años 200 a.c y 600d.C. La falda del cerro sirvió como camposanto de la cultura Colli. Ubicado al margen derecho del río Chillón en las av. Huandoy y 02 de octubre en su edificación se utilizó la técnica del adobo.



Figura 69: Cerro Pro o Huaca de Oro en los Olivos

Fuente: elaboración propia

El Naranjal (RDN N° 277/INC-1998)

Estas zonas arqueológicas aún conservan tapias que forman los pasillos que comunican las áreas productivas y domésticas. Ubicado entre las av. Huandoy y la av. Central, en suelo de comercio zonal lo que viene perjudicándolo por la contaminación vehicular y por la presencia del mercado el Triunfador. Esta huaca está en completo abandono.



Figura 70: Cerro el Naranjal

Fuente: elaboración propia

Infantas I o Santa Luzmila Sector 3 (RDN N° 085/INC-2006)

Los restos arqueológicos que quedan nos indica que fue un conjunto de edificaciones que formaban el santuario en forma de U mientras tenía el mando los señoríos Colli y Chuquitanta. Ubicado en la cuadra 65 de la av. Santa Elvira



Figura 71: Huaca Infantas I en los Olivos

Fuente: elaboración propia

Infantas II o Santa Luzmila Sector 1 (RDN Nº 085/INC-2006).

En su tiempo fue la parte lateral izquierda del templo en forma de U de los señoríos Colli y Chuquitanta



Figura 72: Huaca Infantas II en los Olivos

Fuente: elaboración propia

Huaca Chavarría (RDN Nº 233/INC-2002).

Esta Huaca se encuentra en completo abandono como podemos observar en las imágenes las faldas del cerro es usado como estacionamiento perdiendo el valor cultural que posee

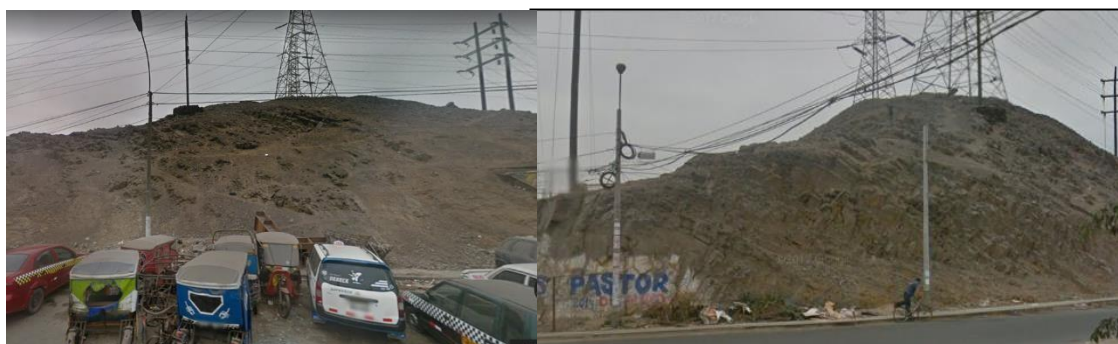


Figura 73: Cerro Pro o Huaca de Oro en los Olivos

Fuente: Google maps

Los Olivos también poseen monumentos históricos

Capilla Pro:

Edificación religiosa edificada en el siglo XVIII en la hacienda Pro, posee una campana de bronce que data de 1763 además de un techo interior en madera artesonada y un altar con incrustaciones de plata. Pertenecía a la familia Pro León Colmeras que ostentaba el título de Marquesado de Zelada de la fuente. Ubicado en la urbanización Puerta de Pro II etapa



Figura 74: Capilla Pro en los Olivos

Fuente: CampUcCss

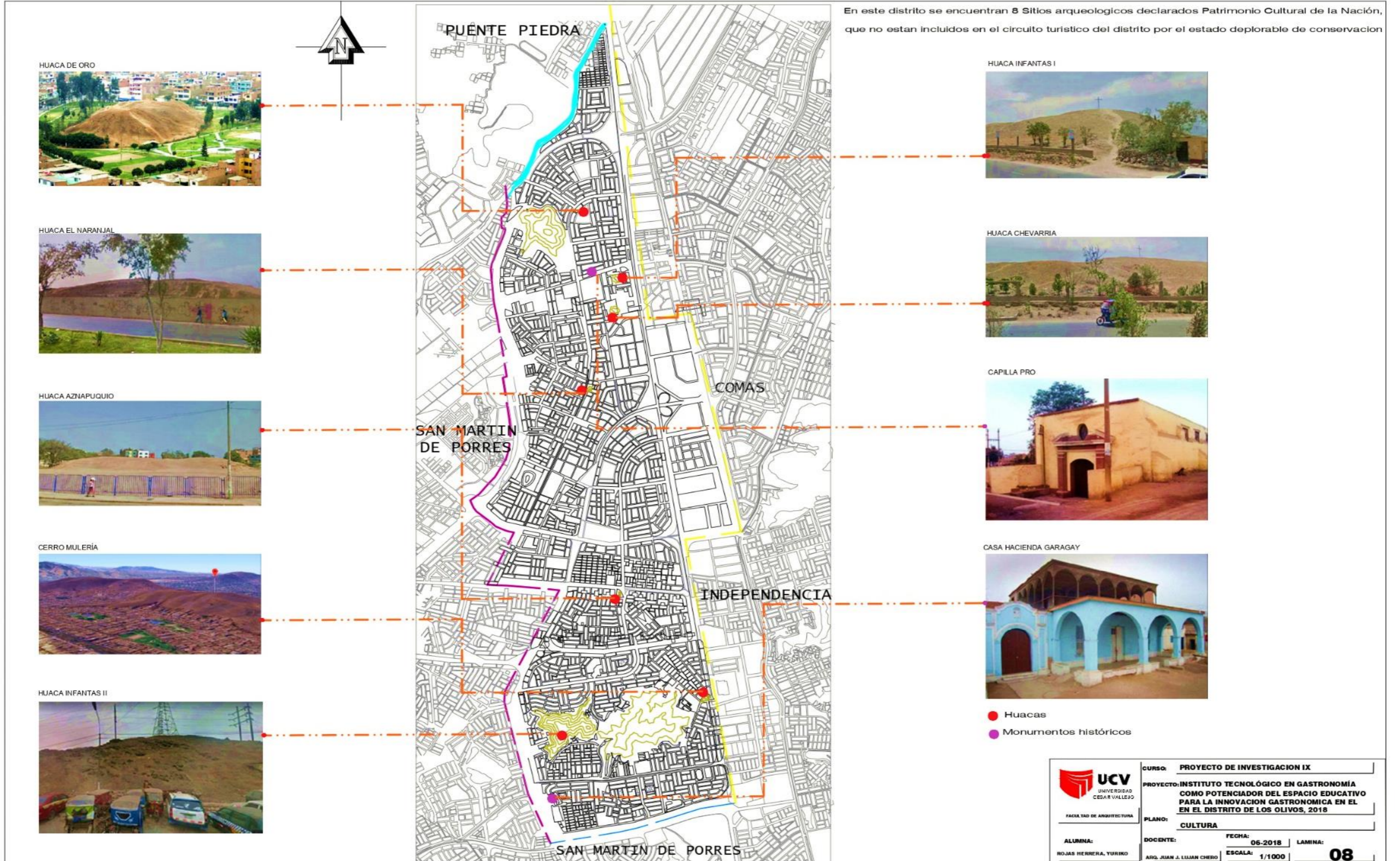
Casa Hacienda Garagay:

Es un ejemplo de la tipología de las casas en el valle del río Chillón. construida con muros portantes de adobe, techos de madera, presenta tres arcos de medio punto en el primer nivel y en el segundo una terraza que limita con arquería de madera . En 1712 esta hacienda fue conocida como Nuestra Señora de la Gracia. Comprada por el conde Villaseñor y alquilada a José Garayar de quien procede el nombre actual erróneamente pronunciada "Garagay". Actualmente se encuentra en estado de abandono.



Figura 75: Casa Hacienda Garagay en los Olivos

Fuente: CampUcCss



 <p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018	LAMINA: 08
		ESCALA: 1/1000	

Comercio

En este sector se puede apreciar mercados minoristas y diferentes emprendimientos (PYMES) algunos formales otros informales, estos últimos requieren atención e información para pasar al sector formal y trabajar de acuerdo a las normas establecidas. En su mayoría estos establecimientos no cuentan con la infraestructura ideal para el rubro ya que no se adhieren a las normas y parámetros establecidos.

Las actividades comerciales ocupan el 2% del territorio total de los Olivos en la cual se desarrollan los siguientes tipos de comercio:

Comercio Vecinal: Se da en las vías principales internas de cada sector del distrito cumplen con satisfacer las necesidades de uso diario como pueden ser panaderías, bodegas, peluquerías,

Comercio Zonal: Este comercio aprovecha ubicarse en las avenidas principales del distrito como en la Panamericana Norte, Avenida Carlos Izaguirre, Canta Callao ofreciendo servicios como de hotelería, restaurantes, farmacias, grifos, lubricentros, spa y peluquerías.

Según el Inei de acuerdo al Censo Nacional de Mercados de Abasto nos informa que en los olivos existen 57 mercados de abasto representando el 5 % del total en Lima metropolitana.

Tabla 50: Mercados de Abasto en Lima

DISTRITO	CANTIDAD	DISTRIBUCION %
San Juan de Lurigancho	123	11.0
San Martin de Porres	118	10.5
Ate	69	6.1
San Juan de Miraflores	64	5.7
Villa María del Triunfo	58	5.2
LOS OLIVOS	56	5.0

Fuente: INEI

Tabla 51: Mercados y supermercado en Los Olivos

Distrito	Población	mercados	supermerca do
Los Olivos	277895	56	1

Fuente: INEI

Tabla 52: tipo de PYMES en los Olivos

Distrito y tipo de empresa	TIPO DE PRODUCCION		
	Los Olivos	Microempresa	Pequeña empresa
Total	1.463	97	48
Alimentos y bebidas	350	8	5
Cueros y calzados	103	15	20
Artesanía	3	0	0
Textiles	10	90	13
Muebles y accesorios	44	-	3
Textiles	10	10	-
Muebles y accesorios	44	32	12
Metalurgia	125	98	27
Maquinaria y equipo	100	30	70
Agropecuario	21	20	1
Industria	8	8	-
Servicios	669	54	15
		0	9

Fuente: Inei 2015

Tabla 53: Densidad empresarial en los Olivos.

Distrito	Total, de empresas	Porcent aje	Densidad empesa rial (Emp. /mil hab.)	Densida d empesar ial (Emp/km 2)
Los Olivos	39 282	19.0	103.9	2152.4

Fuente: Inei Estructura emresarial 2016

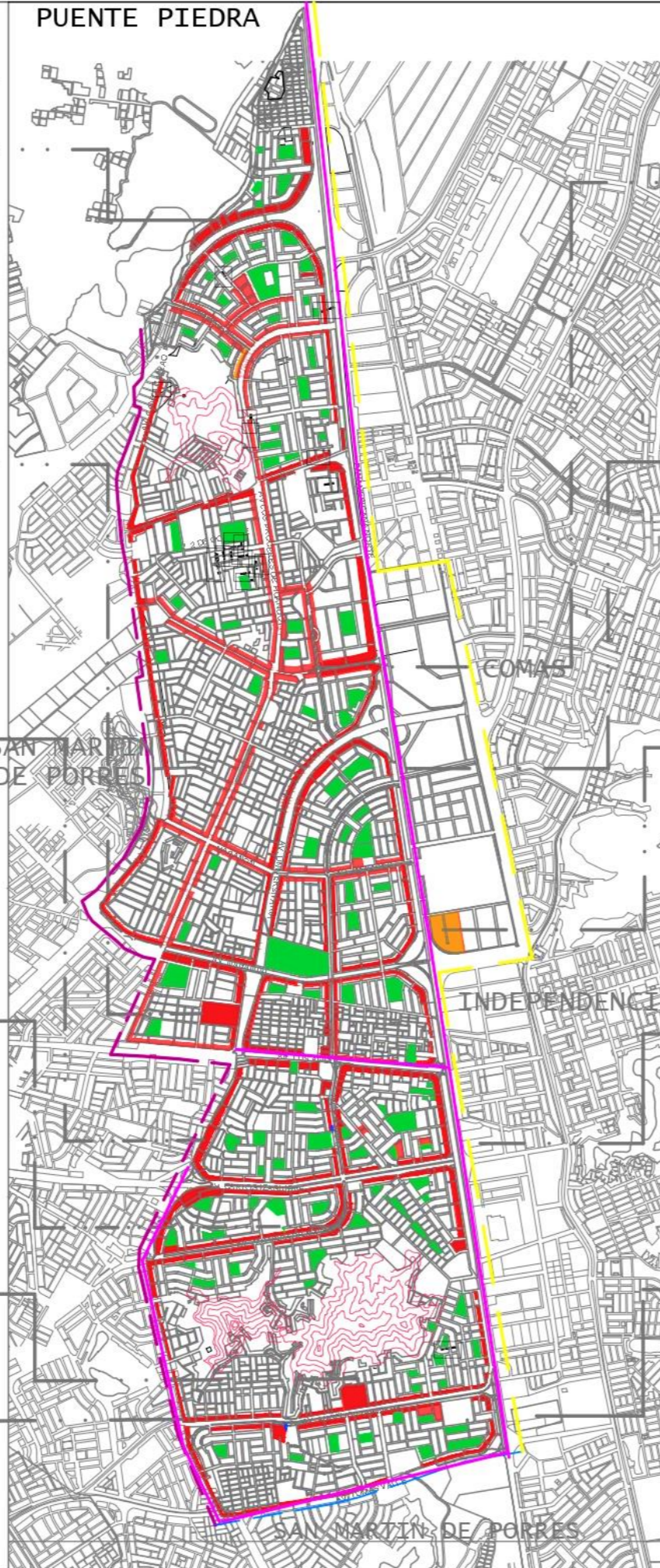
El distrito de Los Olivos tiene mayor proporción comercial en los rubros de comercio y servicios, destacando notoriamente las bodegas y restaurantes.

En el distrito de Los Olivos existen organizaciones de renombre como son: AMIPEN, AMEC, ANACEX, SINPIN, ATEM PERU Y APIED que agrupan a micro y pequeños empresarios, cuyas metas se centran en un mejor desarrollo diseñando y aplicando estrategias de competencia en el mercado, acorde con las actuales condiciones económicas que vive nuestro país.

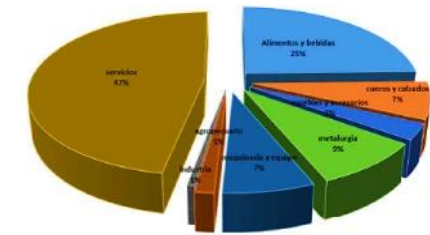
La Municipalidad de Los Olivos busca contar con información acertada de las actividades productivas en el distrito, en tanto que actualmente producto de la informalidad y evasión al control municipal se producen serias dificultades en materia de información. A consecuencia de ello se hace imposible visualizar de cerca las características, problemas, necesidades y potencialidades actuales, generando la paralización de políticas de apoyo por parte de instituciones relacionadas con el aspecto económico del distrito.



PUEBLO PIEDRA



Las actividades comerciales ocupan el 2% del territorio



- CZ Comercio zonal
- CV Comercio vecinal
- CD Comercio distrital
- Eje comercial



<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX</p>
	<p>PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018</p>
<p>ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO</p>	<p>PLANO: EQUIPAMIENTO DE COMERCIO</p>
<p>DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO</p>	<p>FECHA: 06-2018</p> <p>LAMINA: 09</p> <p>ESCALA: 1/1000</p>

9.2.4 Vialidad, accesibilidad y Transporte

El distrito de los Olivos gracias a su ubicación estratégica en la parte central de Lima Norte presenta una conexión importante con los distritos vecinos, permitiéndole una adecuada interrelación con ellos por medio de las vías expresas, vías arteriales y colectoras con las que está dotado. No obstante, estas vías no cuentan con la pavimentación adecuada especialmente en los asentamientos humanos que se encuentran en las periferias de los Olivos evitando el paso del transporte público. o del servicio de recojo de basura causando incomodidad y segregación urbana.

Tabla 54: Vialidad en los Olivos.

Vía expresa	Vía Arterial	Vía Colectora
Panamericana	Av.	Av. Próceres de
Norte Av. Canta	Universitaria	Huandoy Av. Rio
Callao	Av. 2 de	Marañón
Av. Naranjal	octubre Av.	Av. "A"
	Los Alisos	Av. Central
	Av. Carlos Izaguirre	Av. La Cordialidad.
	Av. Angélica	AV. Antúnez de
	Gamarra Av.	Mayolo Av. Tomas
	Tomas Valle	Valle

Fuente: Sistema Vial Metropolitano

Accesibilidad:

El distrito de los Olivos es de fácil acceso gracias a las importantes vías que la surcan.

Desde el Norte: pueden acceder por la Panamericana Norte (vía de carácter regional/nacional) los distritos de Ancón Puente Piedra,

Por el Sur: por la Panamericana Norte (Vía de carácter regional/nacional) tienen acceso los distritos de Lima Este Lima sur y Lima Centro,

Por el Este: mediante la Av. Universitaria (Vía de carácter Arterial) tienen acceso los distritos de Carabayllo, Comas y Canta

Por el Oeste tienen acceso los distritos del Callao, San Miguel y el aeropuerto mediante la av. Universitaria (Vía de carácter arterial).

El estado de Las vías que están en la parte principal como la panamericana Norte (les falta señalización, mobiliarios urbanos y alumbrado público. En la Panamericana Norte hace falta más puentes peatonales inclusivos para la accesibilidad a diferentes puntos que la persona decida dirigirse.

Figura 76: Rutas que permiten la accesibilidad al distrito de los Olivos

Relaciones Funcionales	Ubicación de cabeceras	Rutas									
1	Callao - Centro	ICR01	ICR02	ICR06							
2	Cono Norte - Callao	IM01	IO34	IO35	IO38	IO02					
3	Cono Norte - Centro	NCR09	NCR24	NM07	NM39	NM39A	NO98	EO48	IO44	NCR06	
		NM26	NCR04	NM42	NO63A	EO40	NCR01	NCR05	NCR10	NCR13	
		NCR23	NM10	NM16	NM43A	NO74	NO03	NM01	NM02	NM31	
		NO36	NO40	NO45	NO49	IO85	IM19	IM20	ICR10	IO33	
4	Cono Norte - Cono Sur	SO05	NM06	NM12	NM15	NM38	NO24	SO14	NM35	NM29	
		SM18	NM28	SO35	NM33	SO03	SM05	SO02	SO26	SO39	
		SO20	NM27	NM46	SO21	NO20	NO34	NO50	IM22	IO36	
		IO77	NM24	IO20	IO28	IO30	IO49	NM34	SCR15	SO06	
		SO09	IO05	IO11	IO89	IM13	NO87	SM31	SM40	SO92	
	NO07	SO24									
5	Cono Norte - Este	ECR15	ECR18	EM14	EO109	NCR21	NM05	IO61	NO02	SO37	
		ECR13	EM01	EO54	EM62	EM62A	EO39	IM04	IM24	IM25	
		IM40	IM41	IO41	NM32	OM15	EO10	EO52	NM09	NM14	
		OO12	IO43	EM28	NM08	NO92	EM10	EM21	EO05	EO57	
		IO91	NO22	NO26	NO42	NO38	OM05	IO13	IO71	IM06	
		IM34	IO86	NO56							
6	Cono Norte - Oeste	ICR05	IO31	NO27	NM04	NM22	NO37	NM11	NM20	NO57	
		NO96	NO99	NM41	NO23	NO95	NM47	NM48			

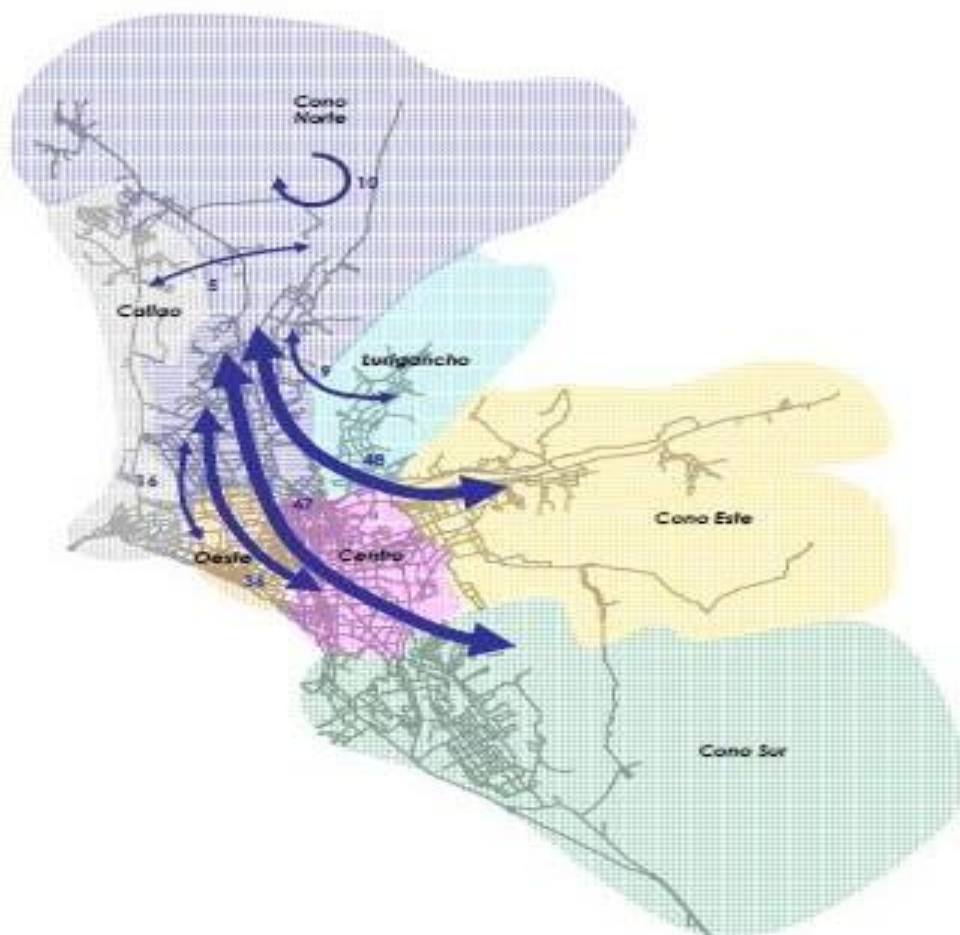
Fuente: Protransporte

Transporte:

La Panamericana Norte al ser una vía de tipo Nacional/ regional recibe diferentes tipos de transporte como Transporte pesado, transporte público y privado. En horas punta, esta vía se congestiona generándose puntos críticos en la parte comercial que es por la zona donde se encuentra Mega plaza, Plaza Norte, etc. y las zonas donde se encuentran las universidades cesar Vallejo, Universidad del Norte, Universidad tecnológica del Perú.

En la siguiente imagen podemos ver como Lima Norte tiene una fuerte relación con el resto de la ciudad. Existen 171 rutas de las 400 que sirven a algún sector de Lima Norte

Figura 77: Relación de Lima Norte con el resto de la Metrópolis



Fuente: Protransporte

Motivo del desplazamiento principal de los habitantes de Lima-Callao %

Tabla 55: Motivo del desplazamiento principal de los habitantes de Lima-Callao %.

MOTIVO DE VIAJE	LIMA CENTRO	LIMA NORTE	LIMA ESTE	LIMA SUR	CALLAO
Trabajo	45	42	47	48	35
Estudios	9	9	9	8	8
Compras	24	24	25	22	25
Ocio	6	6	2	5	7
Otros	16	16	17	16	21

Fuente: Eure

En esta tabla se observa que la población de Lima Norte tiene como motivo principal de desplazamiento el laboral con 42% seguido del motivo de compras con 24 % y motivos educativos con 9%.

Motivo del desplazamiento principal de los habitantes de Lima-Callao

Tabla 56: Motivo del desplazamiento principal de los habitantes de Lima-Callao.

MOTIVO DE VIAJE	LIMA CENTRO	LIMA NORTE	LIMA SUR	LIMA ESTE	CALLAO
Lima Centro	4.645,944	501,139	455,576	522,101	213,200
Lima Norte	543,014	5.485,713	44,729	881,625	8112,677
Lima Sur	587,650	47,394	2.292,437	86,589	1,778
Lima Este	553,505	667,466	78,456	2.643,754	45,695
Callao	214,906	102,673	4,419	49,563	1.557,682
Fuera de Lima	0	0	0	10,228	0
Total	6.545,018	6.204,386	2.875,617	3.393,860	1.931,032

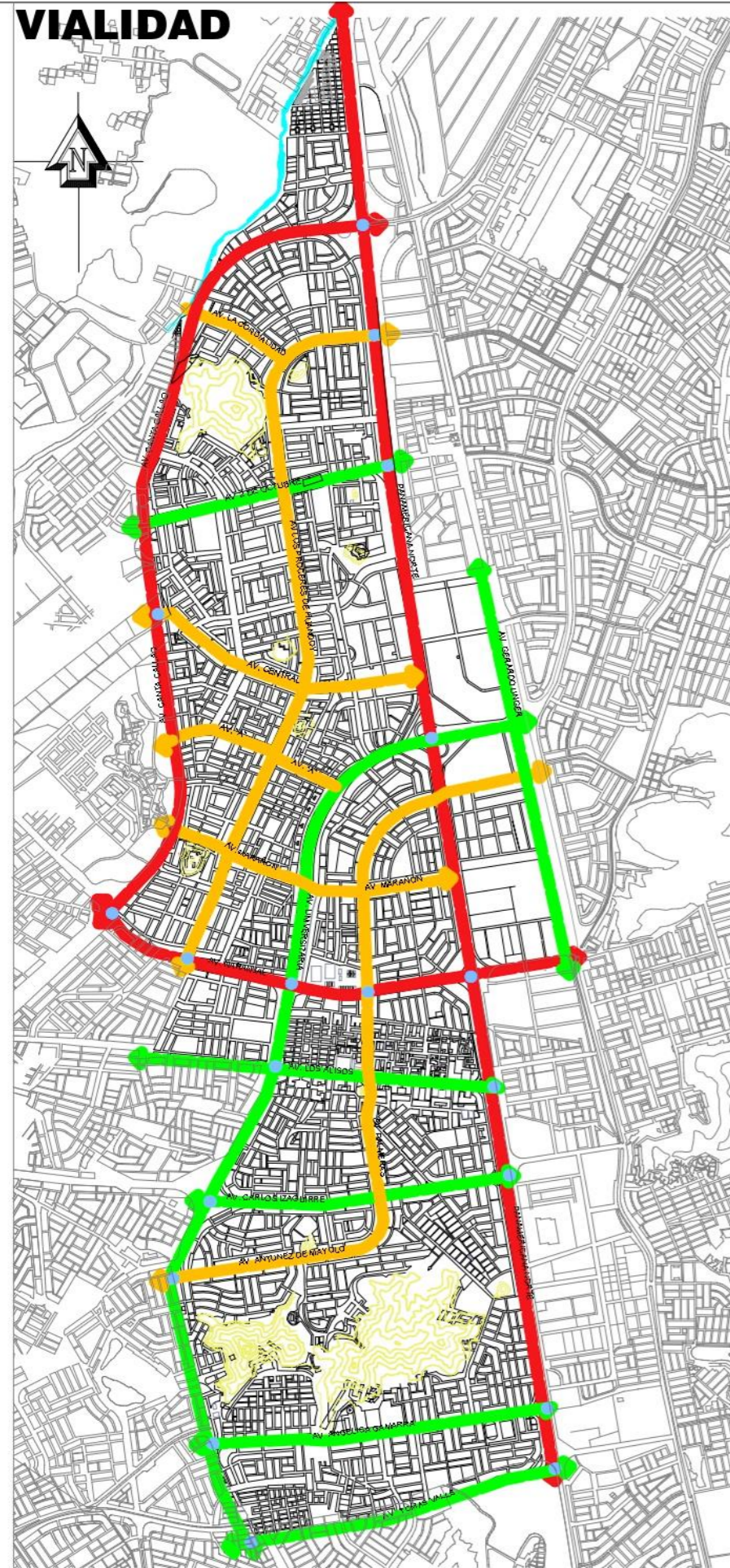
Fuente: Transporte en Lima por Roberto Piselli

Después de considerar los propósitos de viaje laborales educativas compras. Lima Norte ocupa el segundo lugar después de Lima Centro que más traslados generan y atraen.

Tabla 57: Tipos de Vehículos

País /Provincia / Distrito	Municipalidades que registraron empresas y vehículos menores autorizados	Tipo	Empresas	Vehículos menores	Municipalidades que no registraron empresas y vehículos menores autorizados
Los Olivos	1	Total	21	1,260	0
		Vehículos autorizados	21	1,260	
		Vehículos no autorizados	0	0	

VIALIDAD



PANAMERICANA NORTE



AV. CANTA CALLAO



AV. UNIVERSITARIA



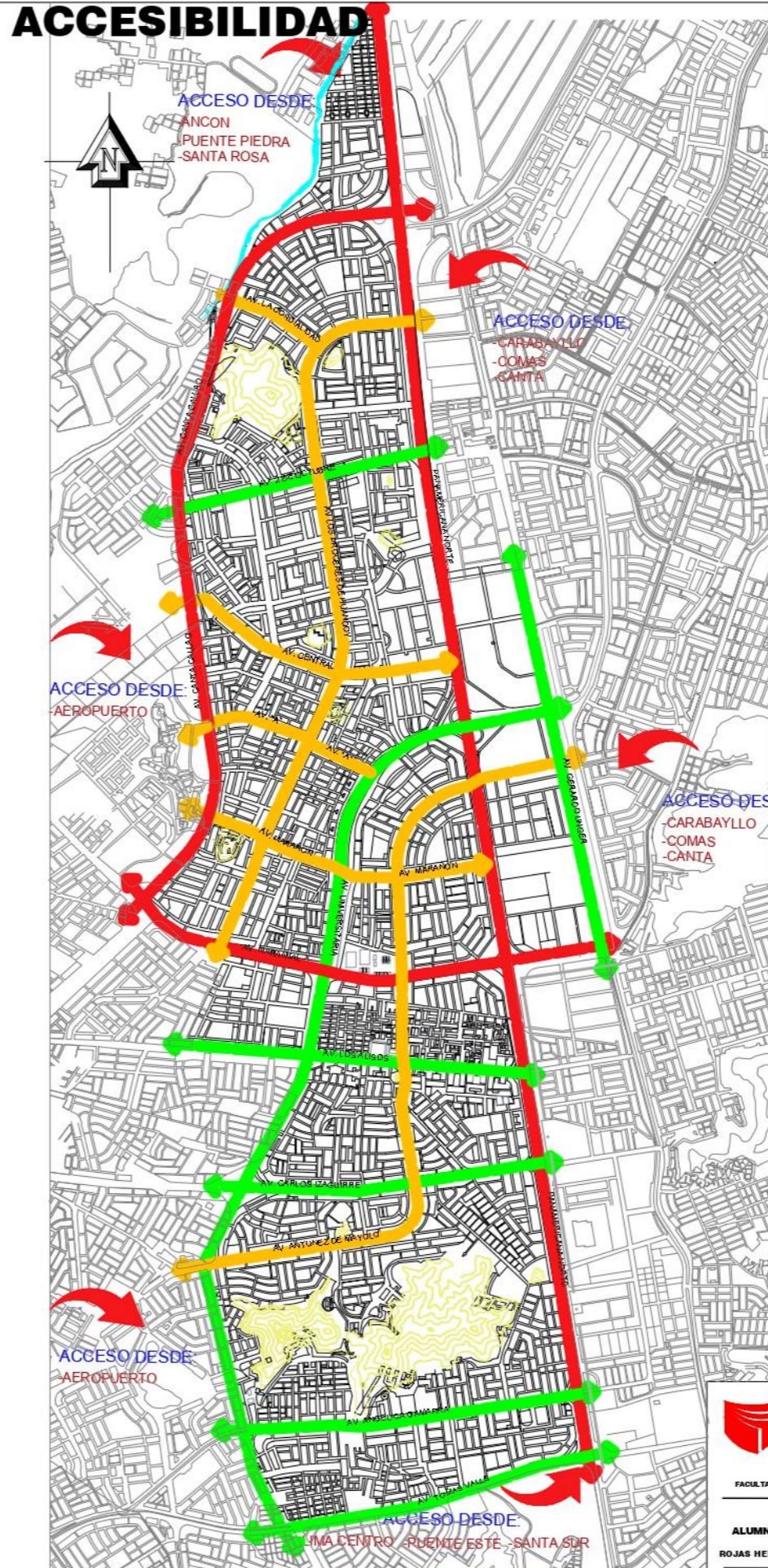
AV. LOS ALISOS



AV. CENTRAL

- █ VIA EXPRESA NACIONAL
- █ VIA ARTERIAL
- █ VIA COLECTORA
- INTERSECCIONES VIALES

ACCESIBILIDAD



AV. CANTA CALLAO



AV. PROCERES DE HUANDROY



AV. LAS PALMERAS



AV. NARANJAL

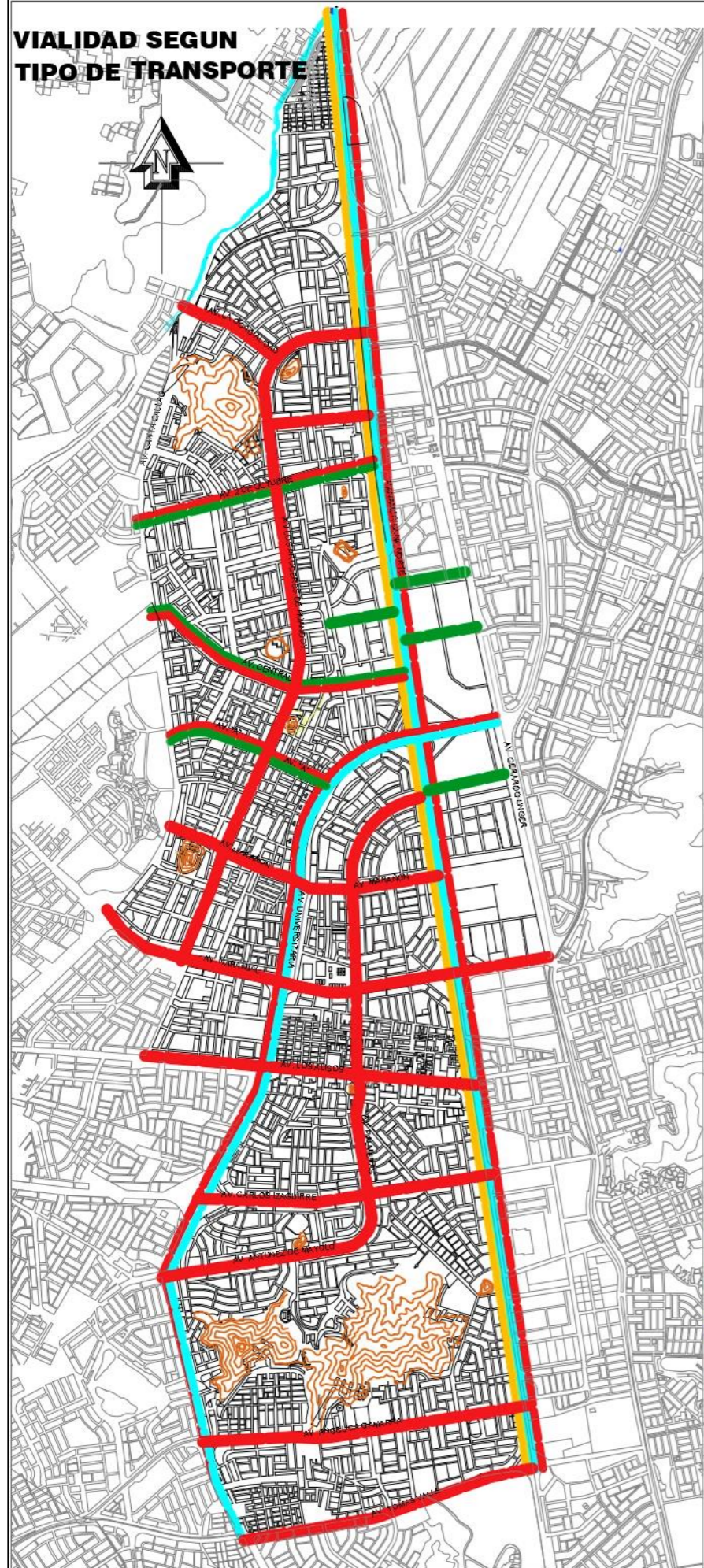


AV. TOMAS VALLE

UCV
UNIVERSIDAD
CESAR VALLEJO
FACULTAD DE ARQUITECTURA

CURSO:	PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
PROYECTO:	INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
PLANO:	VIALIDAD Y ACCESIBILIDAD		
ALUMNA:	ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE:	ARG. JUAN J. LUJAN CHERO
FECHA:	06-2018	LAMINA:	10
ESCALA:	1/1000		

VIALIDAD SEGUN TIPO DE TRANSPORTE



PANAMERICANA NORTE



AV. UNIVERSITARIA



AV. CENTRAL



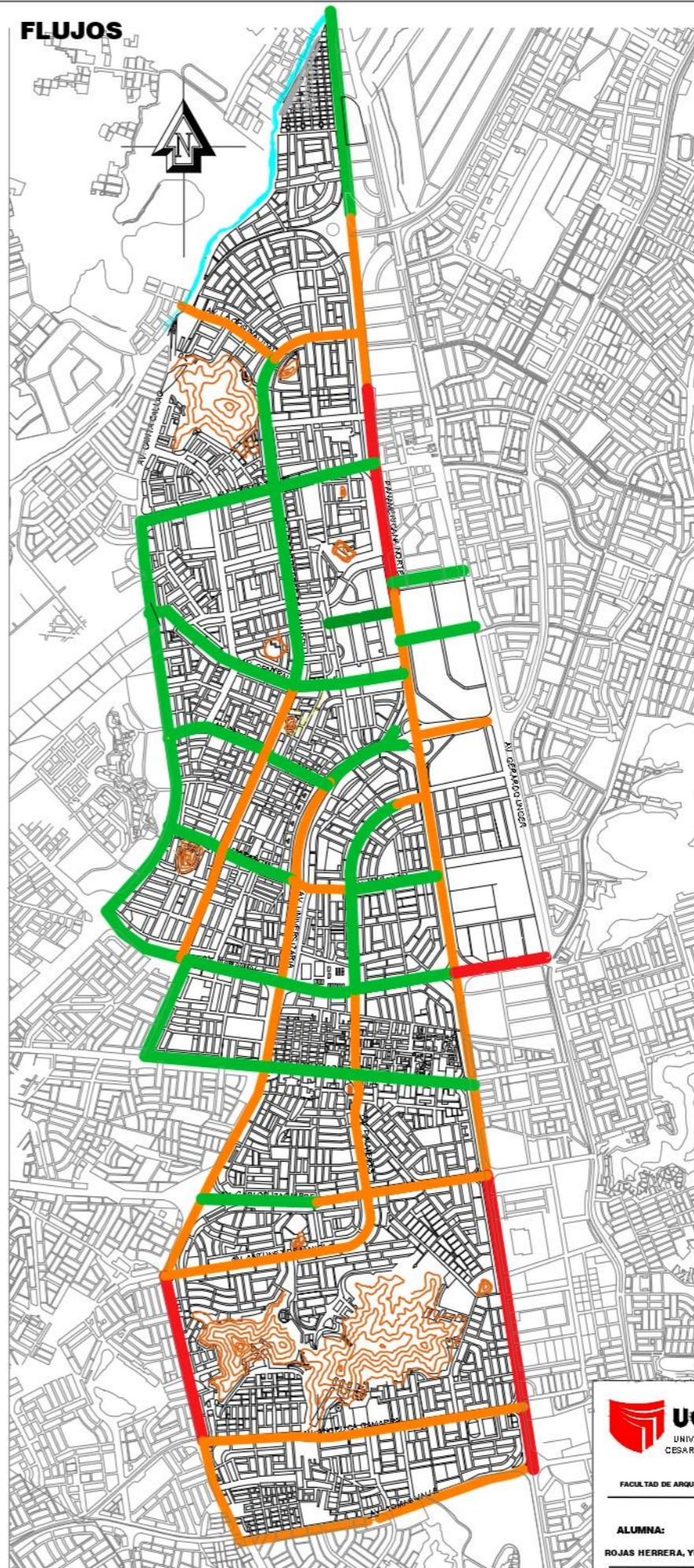
SAN BERNARDO



AV. ANGELICA GAMARRA

- █ TRANSPORTE PUBLICO Y PRIVADO
- █ TRANSPORTE PESADO
- █ TRANSPORTE METROPOLITANO
- █ MOTOTAXI

FLUJOS



PANAMERICANA NORTE



PANAMERICANA NORTE



AV. ALFREDO MENDIOLA



PANAMERICANA NORTE

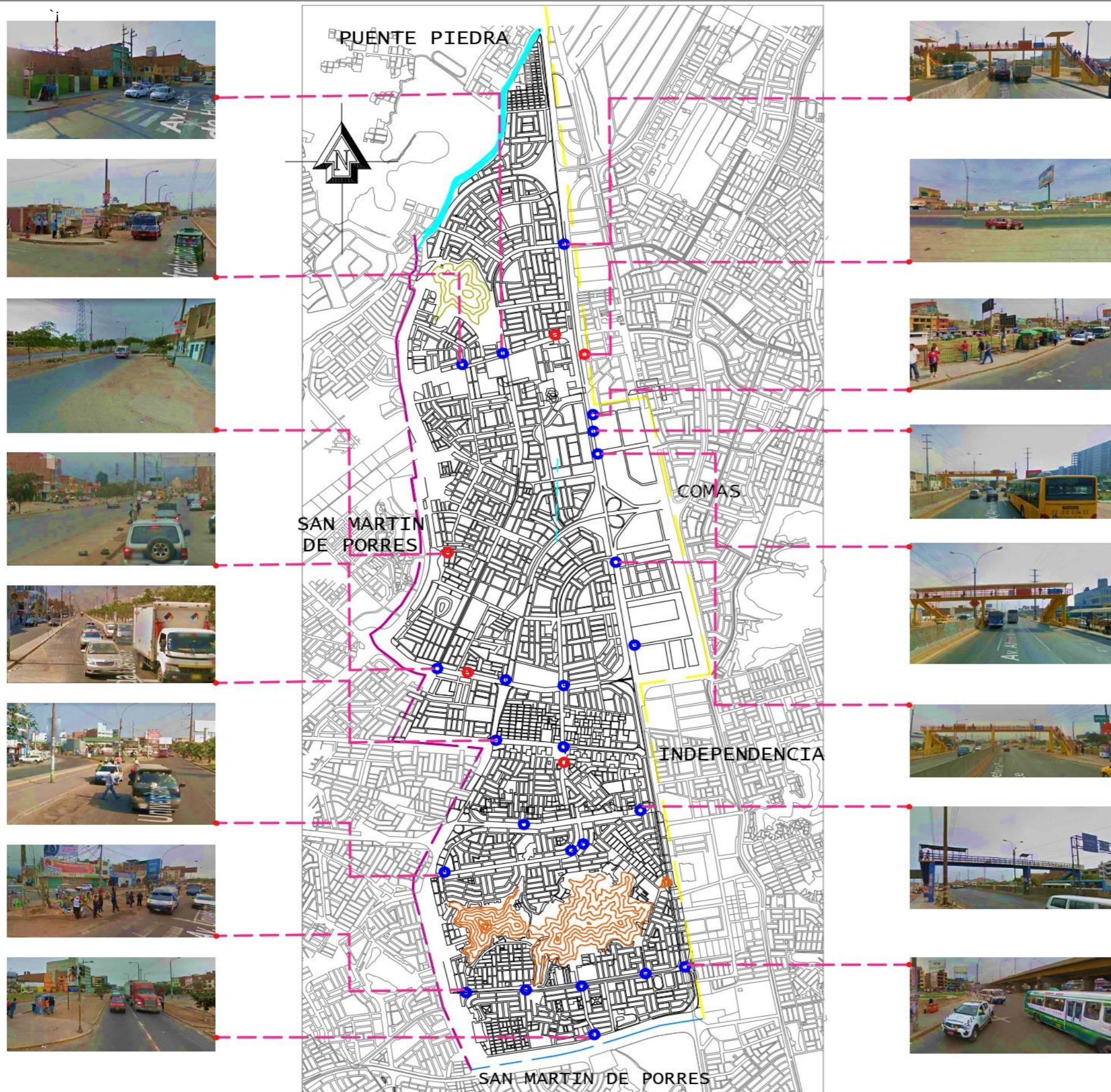
- █ FLUJO SATURADO
- █ FLUJO DISCONTINUO
- █ FLUJO CONTINUO



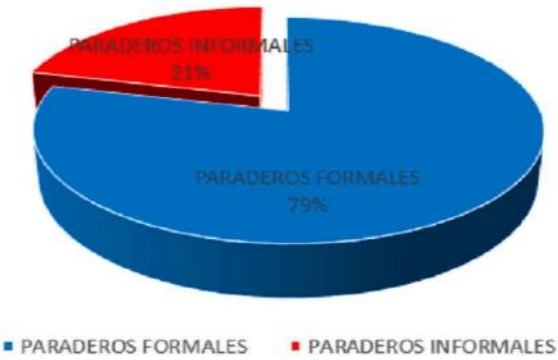
FACULTAD DE ARQUITECTURA

ALUMNA:
ROJAS HERRERA, YURIKO

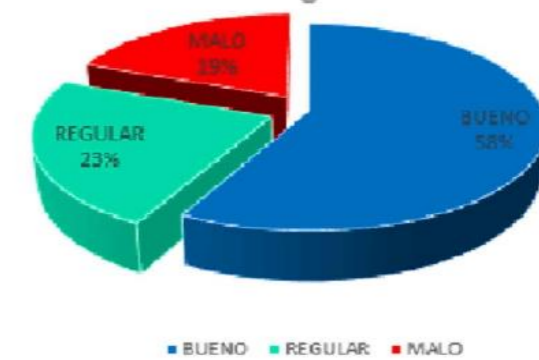
CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
PLANO: VIALIDAD Y ACCESIBILIDAD		
DOCENTE:	FECHA: 06-2018	LAMINA:
ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	ESCALA: 1/1000	11



TIPOS DE PARADEROS



ESTADO DE CONSERVACIÓN DE PARADEROS FORMALS



- P PARADERO FORMAL
- P PARADERO INFORMAL

<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018	LAMINA: 12
		ESCALA: 1/1000	

LEYENDA

	PANAMERICANA	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	57	82
NO MOTORIZADOS:	5	2
PEATONES:	64	60

	AV. UNIVERSITARIA	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	28	32
NO MOTORIZADOS:	2	4
PEATONES:	5	11

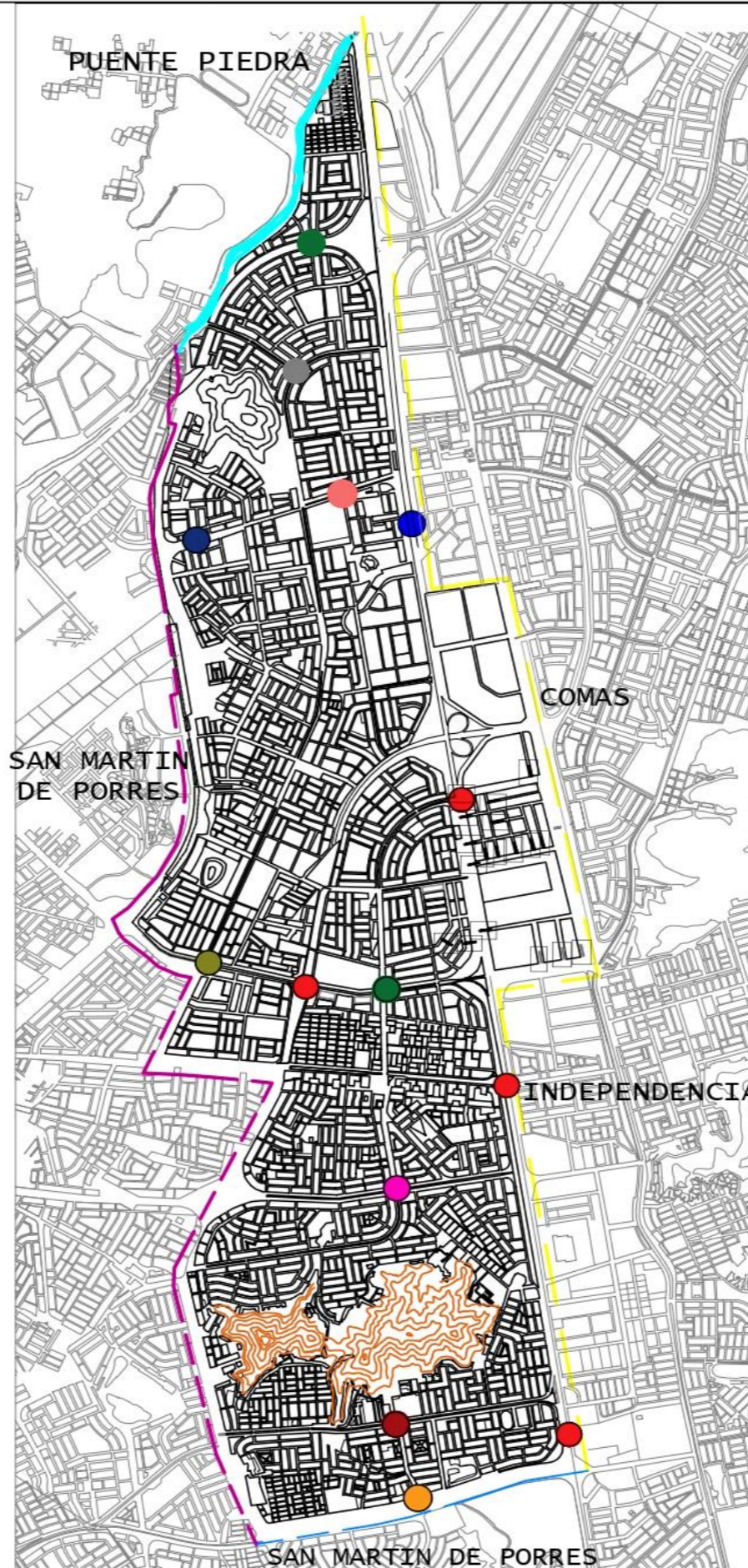
	AV. Almirte MIGUEL GRAU CON AV. ARMENDARIZ	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	68	60
NO MOTORIZADOS:	0	2
PEATONES:	4	5

	AV. LAS PALMERAS	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

	AV. EULOGIO FERNANDINI	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

	AV. ALFREDO MENDIOLA	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

Segun la investigación realizada se observa que la Panamericana Norte es una via que alberga la mayor cantidad de peatones, vehiculos motorizados y no motorizados



LEYENDA

	AV. 2 DE OCTUBRE	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

	AV. NARANJAL	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

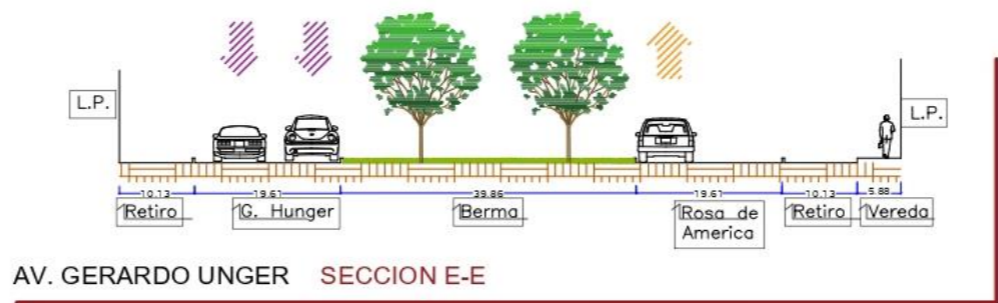
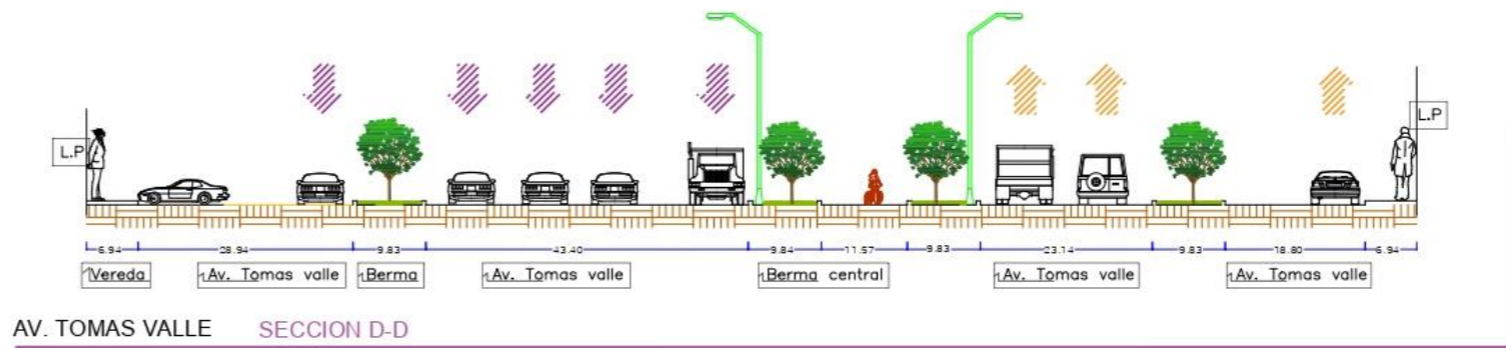
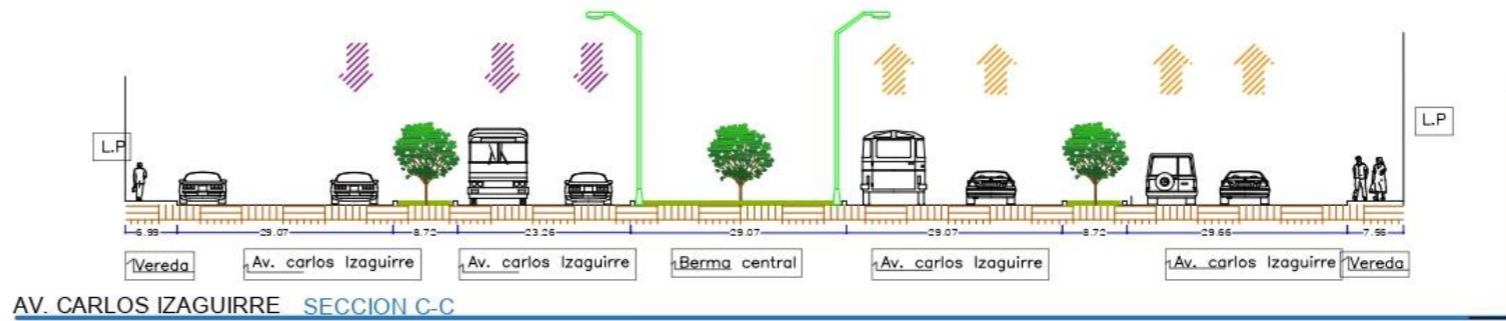
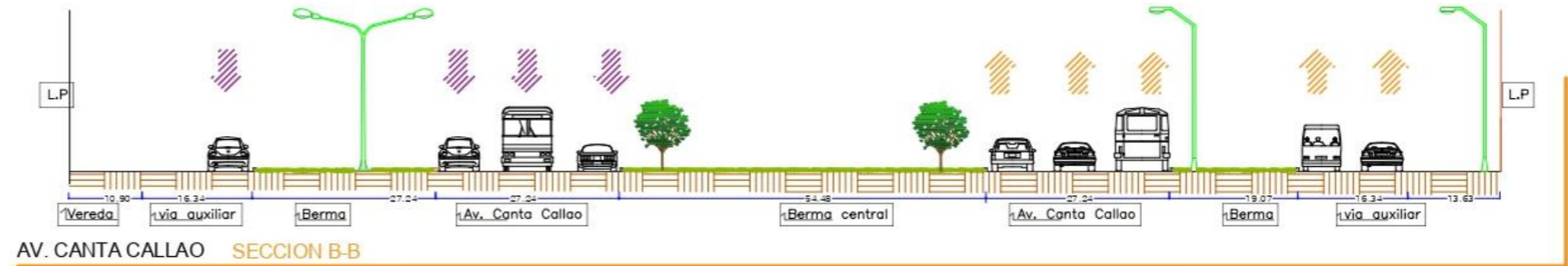
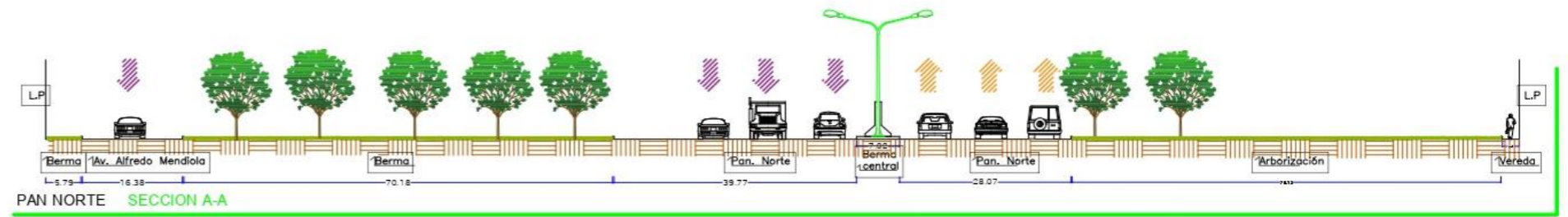
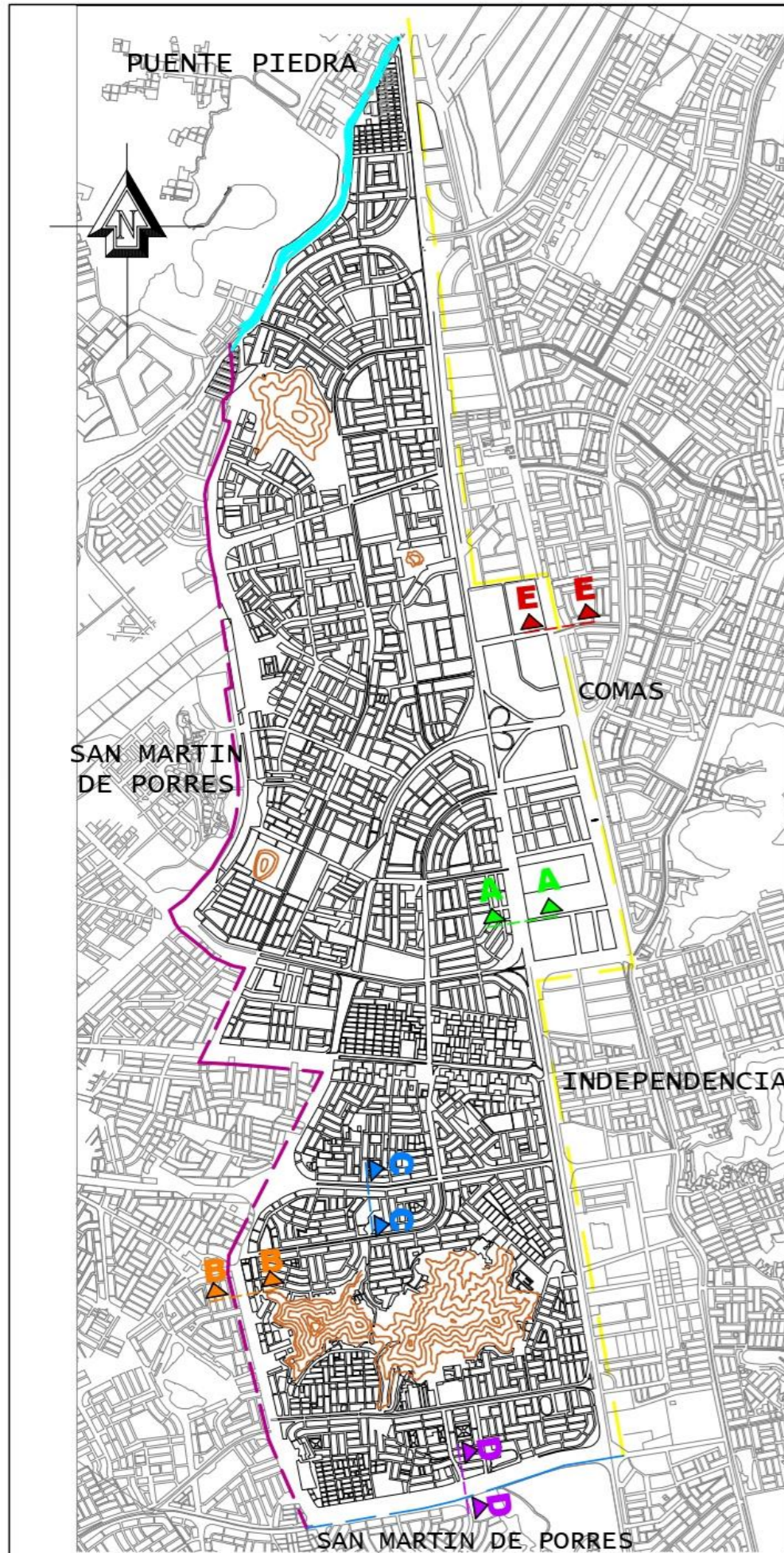
	AV. LOS ALISOS	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

	AV. CALROS IZAGUIRE	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

	AV. LEON VELARDE	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

	AV. TOMAS VALLE	
		8:00 am 2:00 pm
MOTORIZADOS:	21	35
NO MOTORIZADOS:	0	1
PEATONES:	6	8

<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018
	PLANO: AFORO DEL PARQUE AUTOMOTOR EN LIMA NORTE
	ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO
	DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO
	FECHA: 06-2018
	LAMINA: 13
	ESCALA: 1/1000



 <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
	PLANO: CORTES VIALES		
	ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURKO	DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018

Seguridad: Delegaciones Policiales:

Tabla 58: Delegaciones Policiales Sol de Oro

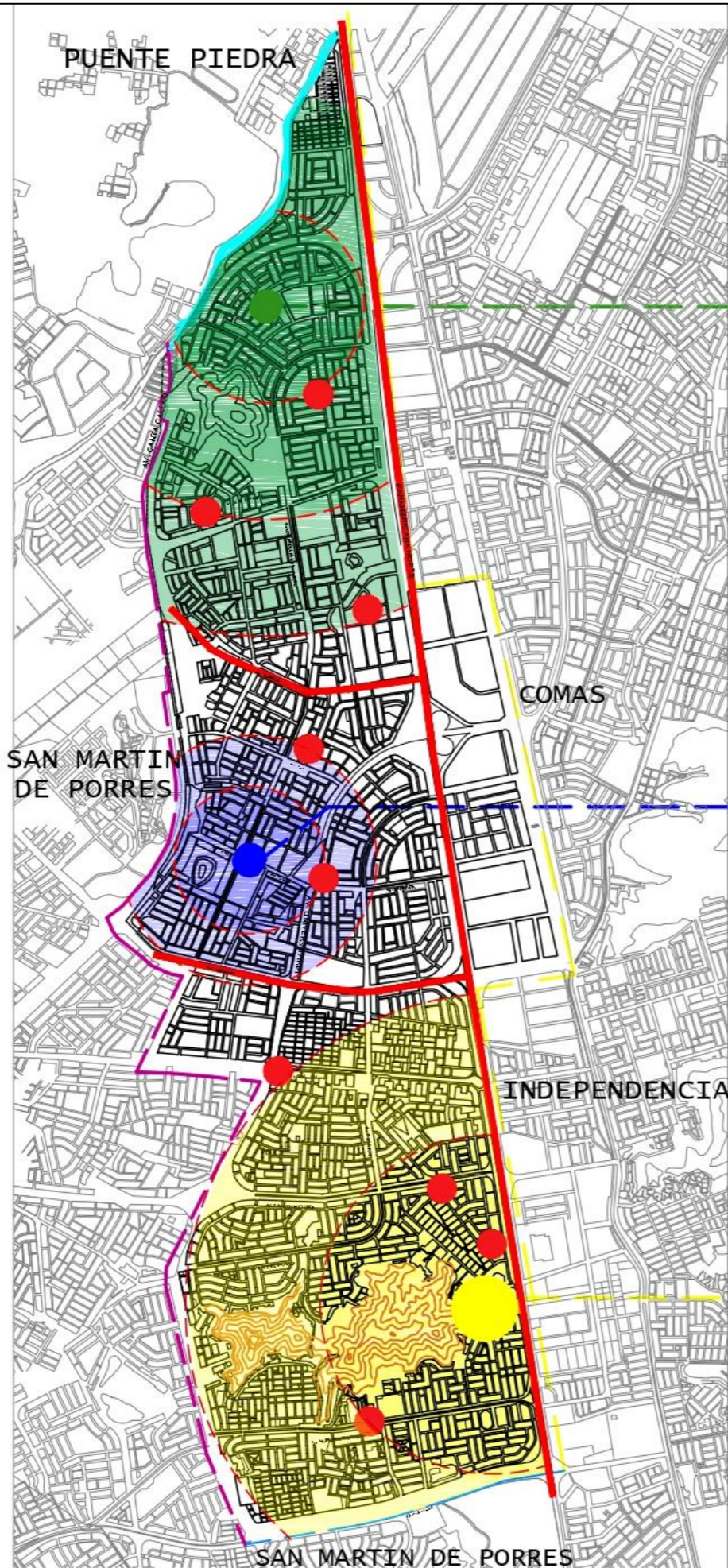
COMISARIA	Jurisdicción
SOL DE ORO	1 Boulevard de Los Olivos 2 Parque María de Los Ángeles en la Urb. Villa Los Ángeles. 3 Parque Cabana en la Urb. Covida. 4 Parque Micaela Bastidas (Frente a la I.E. del mismo nombre 5 Cuadra 14 de Angélica Gamarra 6 Cruce de la Av. Los Alisos con la Av. Universitaria

Tabla 59: Delegaciones Policiales Laura Caller Ibérico

COMISARIA	Jurisdicción
LAURA CALLER IBERICO	1 Huaca (costado de la I. E. 2022 Armando Villanueva) 2 AAHH 19 de mayo 3 AAHH San Martín 4 Urb. Villa Sol II Etapa en cruce con la Av. Universitaria. 5 Plaza de la Bandera

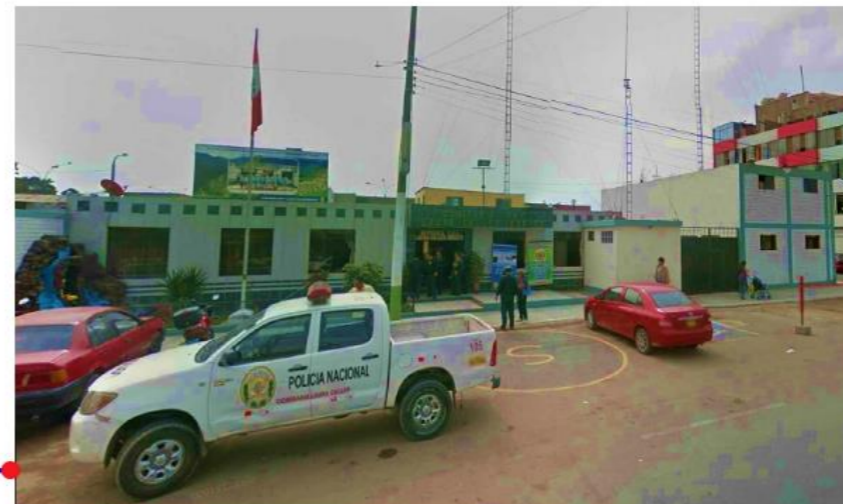
Tabla 60: Comisaria de PRO

COMISARIA	Jurisdicción
COMISARÍA DE PRO	1 Plaza Cívica de Pro 2 Plaza Cívica de AAHH Municipal Chillón 3 “Parque Fujimori” (frente a la I. E. 2024) 4 AAHH Rosales de Pro 5 AAHH Juan Pablo II 6 AAHH Los Olivos Pro.



COMISARÍA DE PRO

- Jurisdicción
- Plaza Civica de Pro
- Plaza Civica de AA.HH. Municipal Chillor
- Parque Fujimori (Frente a la I.E.2024
- AA.HH. Rosales de Pro
- AA.HH. Juan Pablo II
- AA.HH. Los Olivos de Pro



LAURA CALLER IBERICO

- Jurisdicción
- Huaca (Costado de la I.E 2022 Armando Villanueva
- AA.HH. 19de mayo
- AA.HH. San Martin
- Urb. Villa Sol II Etapa en creuce con AV. Universitaria



COMISARÍA SOL DE ORO

- Jurisdicción
- Boulevard de los Olivos
- Parque Maria de los Angeles en la Urb. Villa los Angeles
- Parque Cabana en la Urb. Covida
- Parque Micaela Bastidas
- Cdra 14 AV. Angelica Gamarra
- Cruce de la Av. Los Alisos con la Av. Av. Universitaria

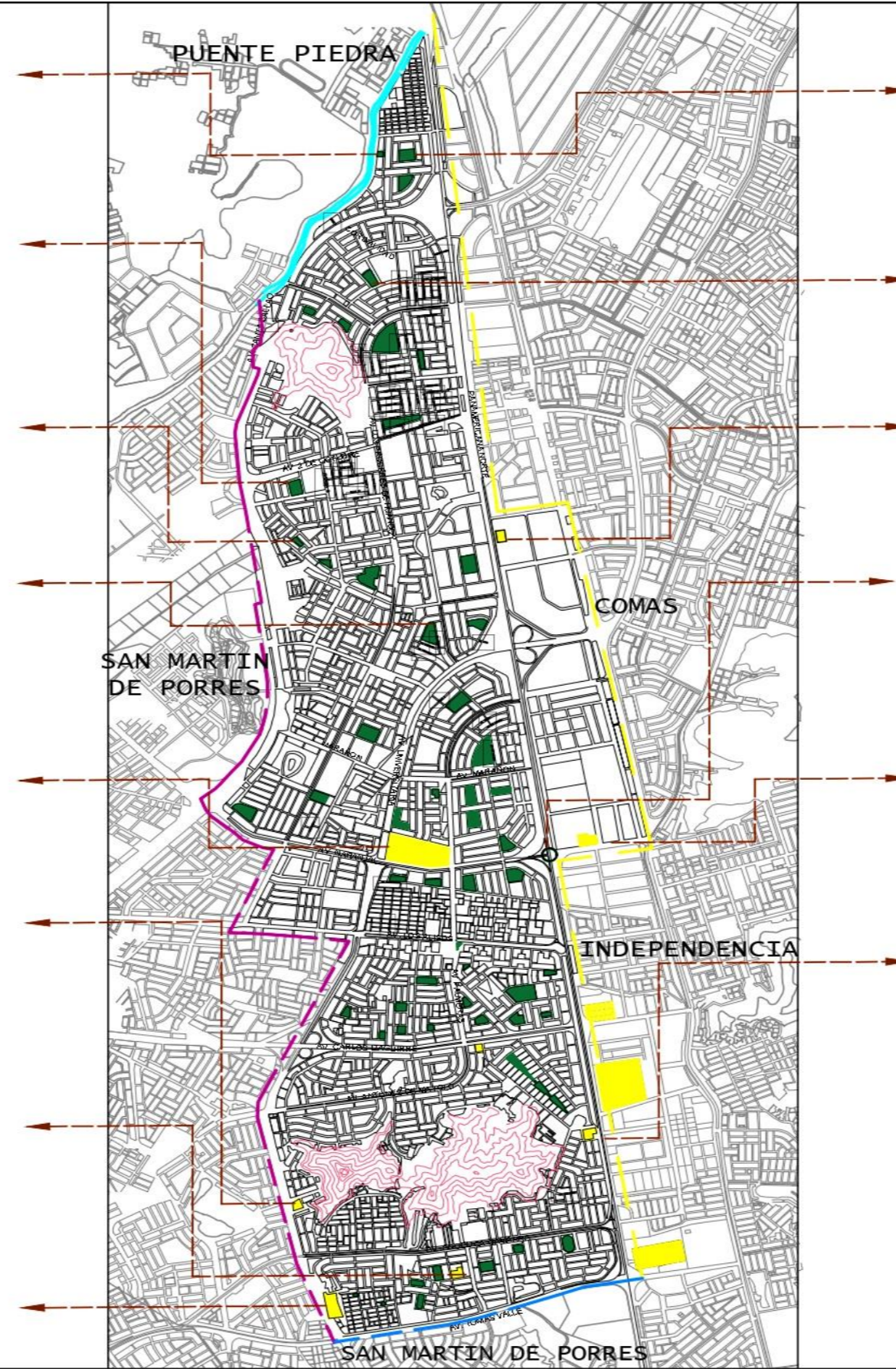
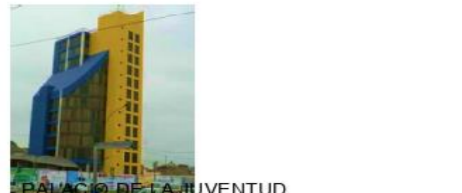
Se concluye:
Las comisarias existentes no se abastecen para jurisdicciones que se les ha asignado

 <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO:	PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO:	INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA:	ROJAS HERRERA, YURIKO	PLANO:	SEGURIDAD	
DOCENTE:	ARG. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA:	06-2018	LAMINA:
		ESCALA:	1/1000	15

9.2.5 Morfología Urbana:

- **Nodos e hitos urbanos:**
- **Trama urbana:**

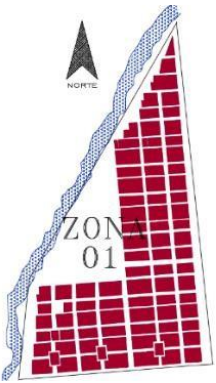
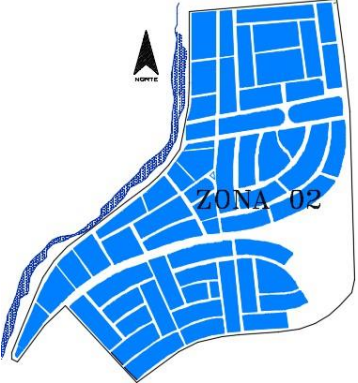
Ver lamina

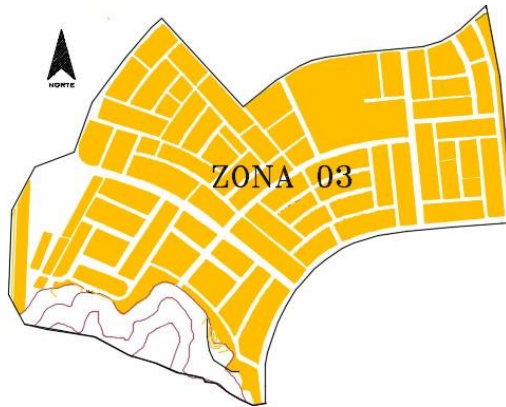


 NODOS
 HITOS

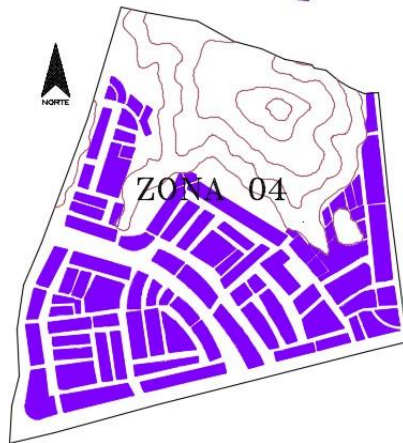
 UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018	LAMINA: 16
		ESCALA: 1/1000	

Tabla: trama urbana

TRAMAS	ZONA
 <p>The map shows a triangular urban area with a red grid pattern. A north arrow is located at the top left, and the text 'ZONA 01' is centered within the grid.</p>	<p>Zona 1. En la primera zona de los Olivos se identifica trama ortogonal</p>
 <p>The map shows an irregular urban area with a blue grid pattern. A north arrow is located at the top left, and the text 'ZONA 02' is centered within the grid.</p>	<p>Zona 2. En la segunda zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR</p>



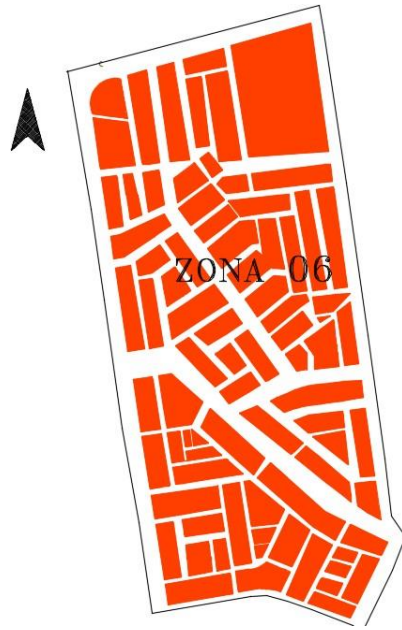
Zona 3: En la tercera zona de los Olivos se puede identificar una trama ORTOGONAL



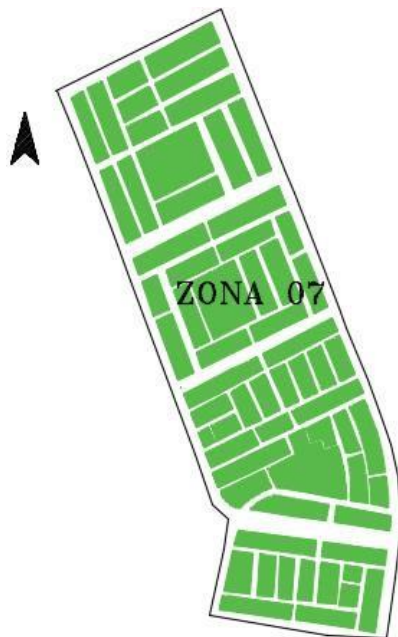
Zona 4: En la cuarta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



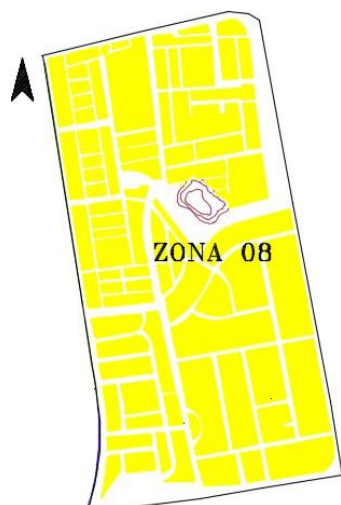
Zona 5: En la quinta zona de los Olivos se puede identificar una trama ORTOGONAL



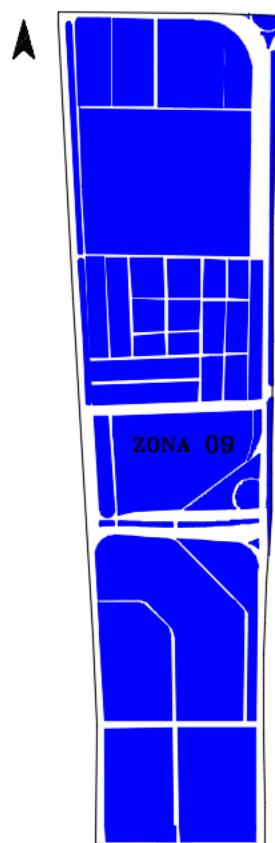
Zona 6: En la sexta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



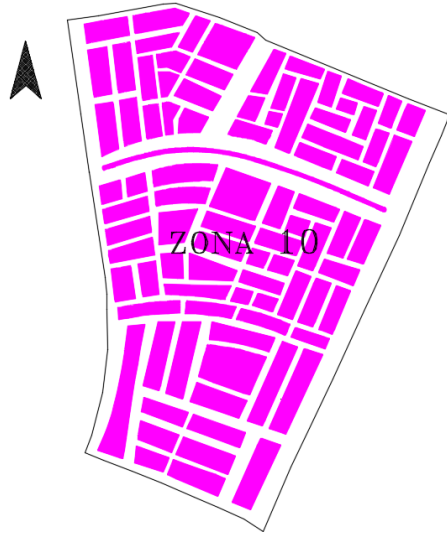
Zona 7: En la séptima zona de los Olivos se puede identificar una trama ORTOGONAL



Zona 8: En la octava zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



Zona 9: En la novena zona de los Olivos se puede identificar una trama ORTOGONAL



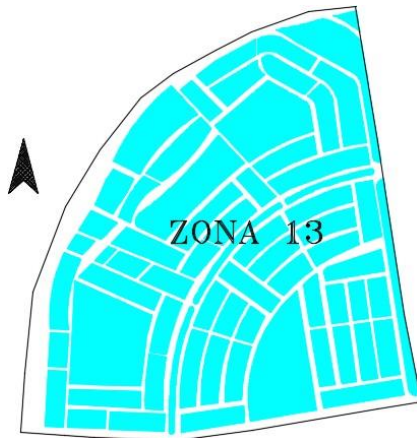
Zona 10: En la décima zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



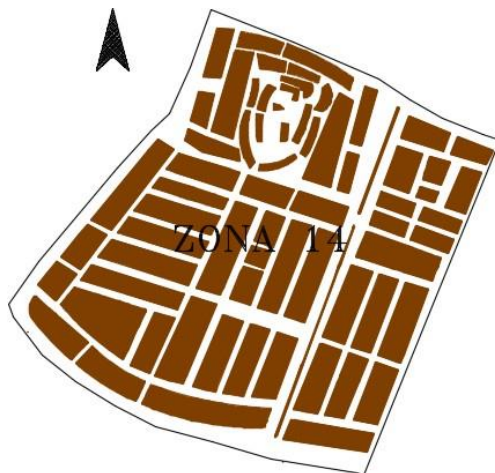
Zona 11: En la onceava zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



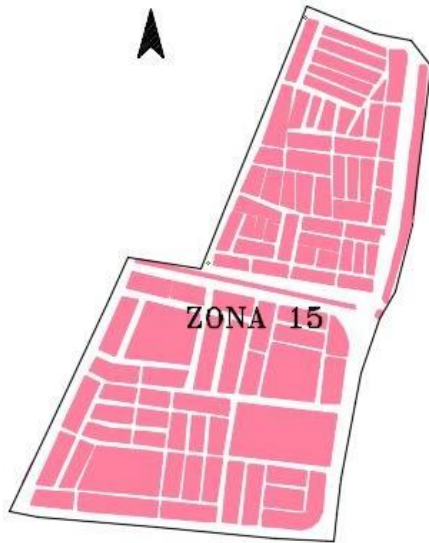
Zona 12: En la doceava zona de los Olivos se puede identificar una trama ORTOGONAL



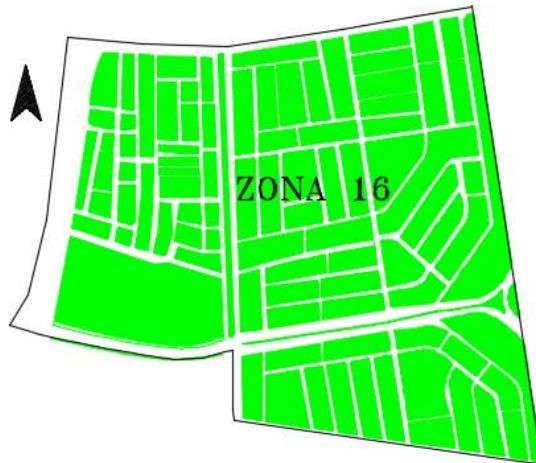
Zona 13: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama RADIOCENTRICA



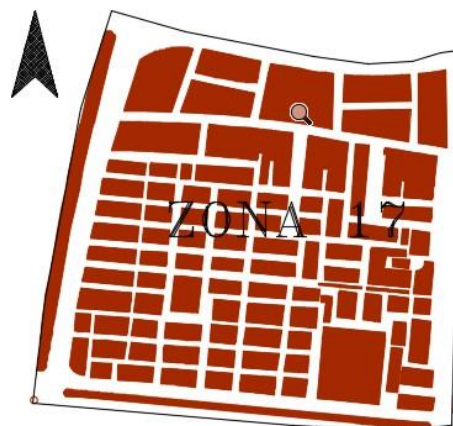
Zona 14: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama ORTOGONAL



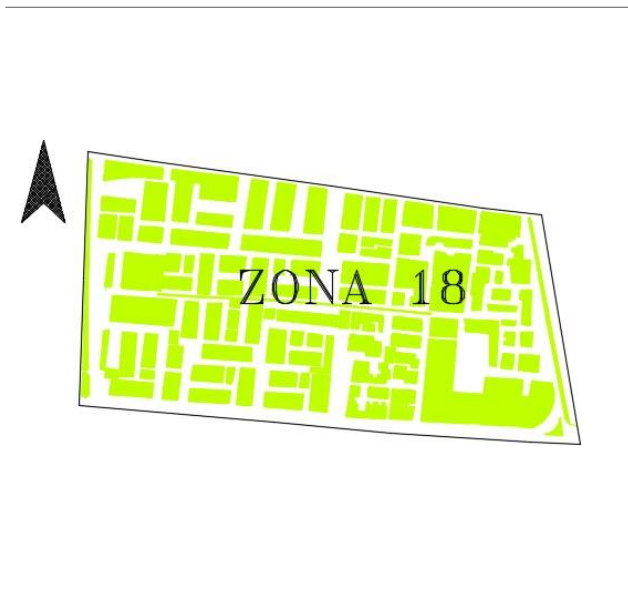
Zona 15: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



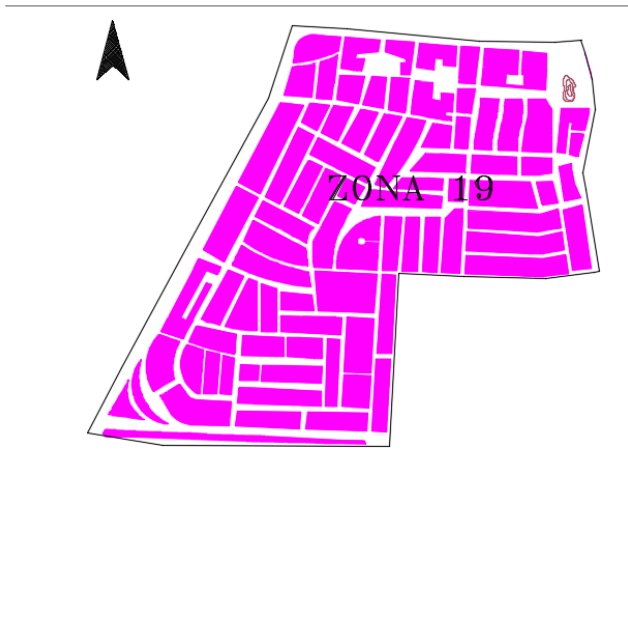
Zona 16: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



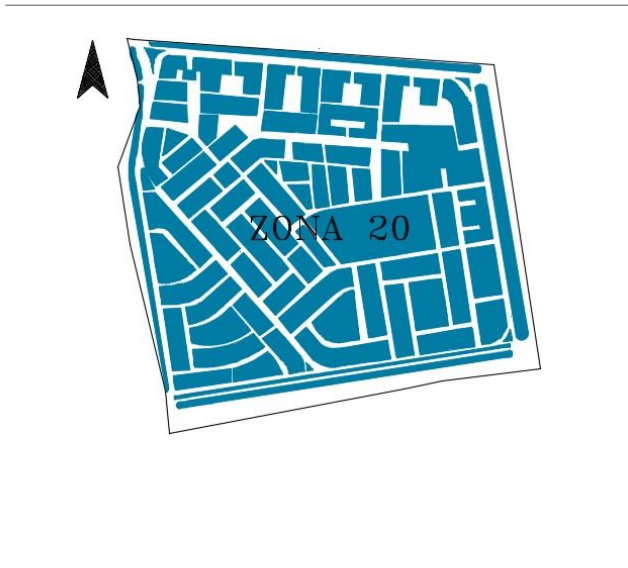
Zona 17: En la sexta zona de los Olivos se puede identificar una trama ortogonal



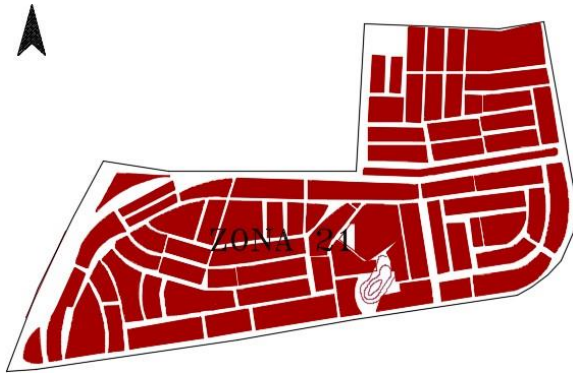
Zona 18: En la esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



Zona 19: se puede identificar una trama IRREGULAR



Zona 20: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



Zona 21: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



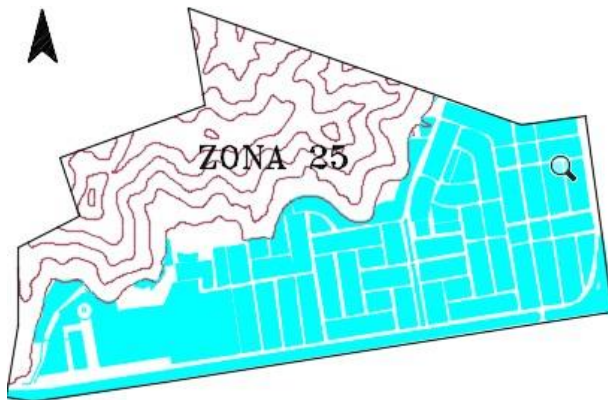
Zona 22: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



Zona 23: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



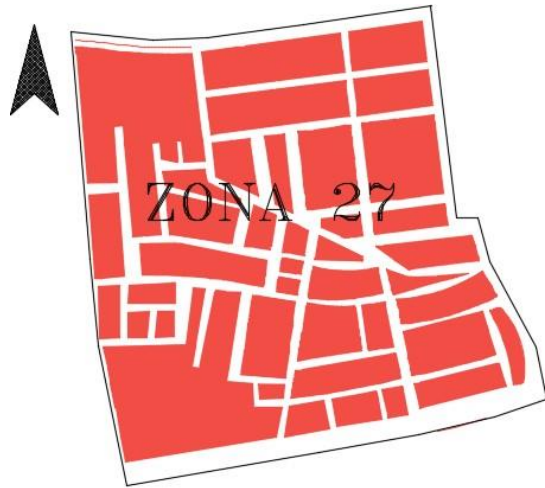
Zona 24: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



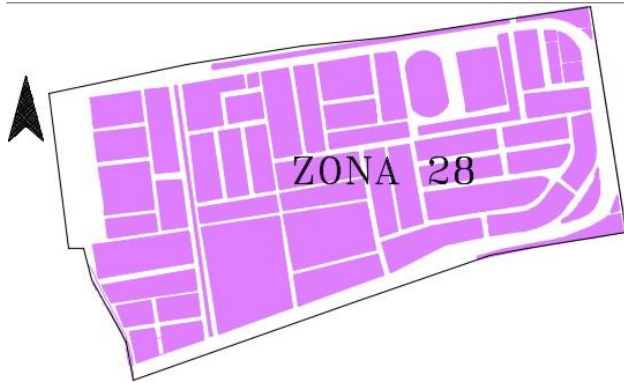
Zona 25: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



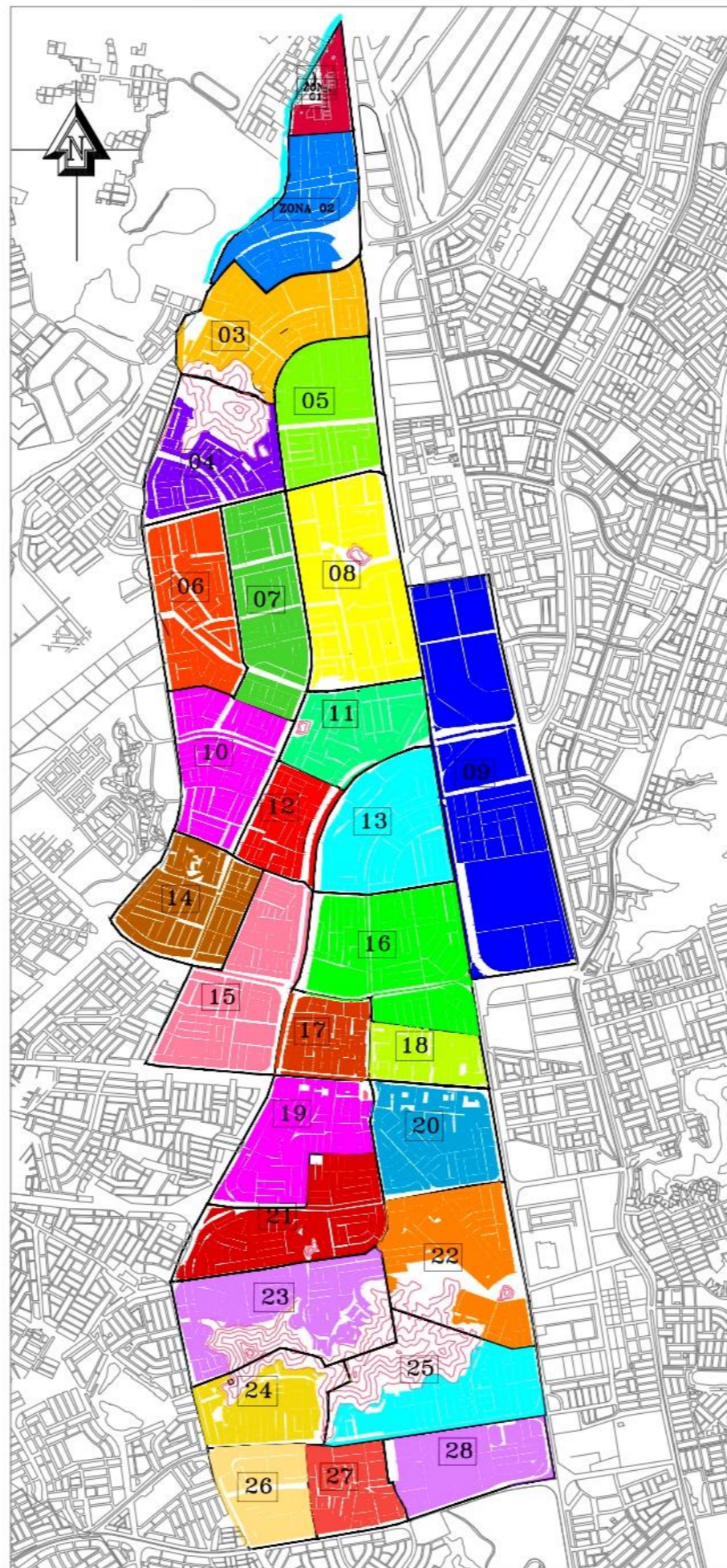
Zona 26: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



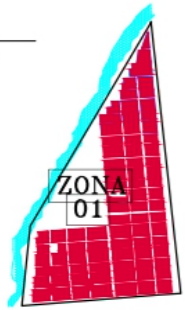
Zona 27: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



Zona 28: En esta zona de los Olivos se puede identificar una trama IRREGULAR



 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURKO	PLANO:	TRAMA URBANA	
	DOCENTE:	FECHA:	LAMINA:
	ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	06-2018	17
		ESCALA: 1/1000	



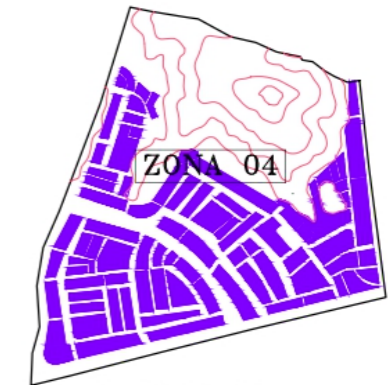
TRAMA URBANA ORTOGONAL



TRAMA URBANA IRREGULAR



TRAMA URBANA IRREGULAR



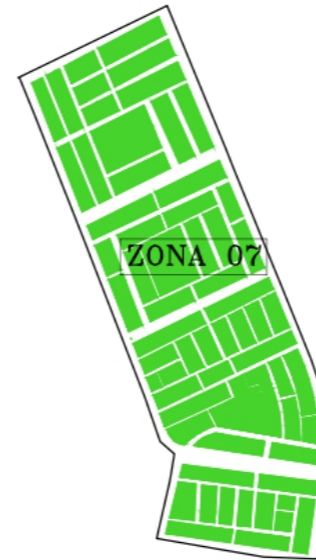
TRAMA URBANA IRREGULAR



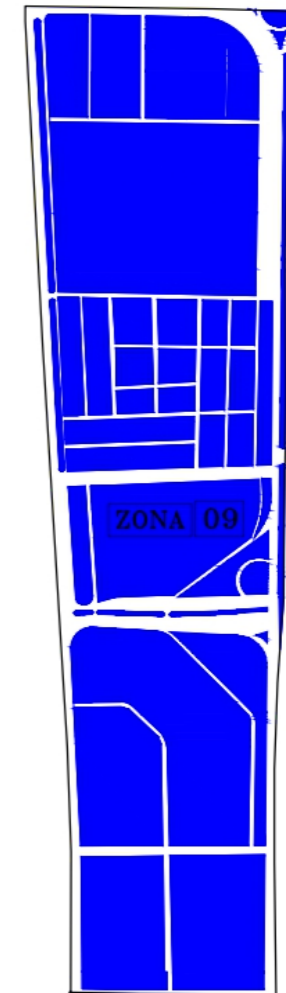
TRAMA URBANA ORTOGONAL



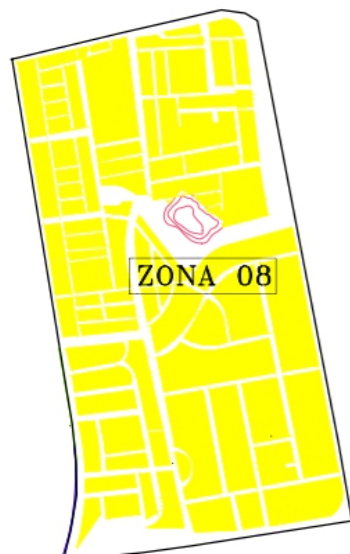
TRAMA URBANA IRREGULAR



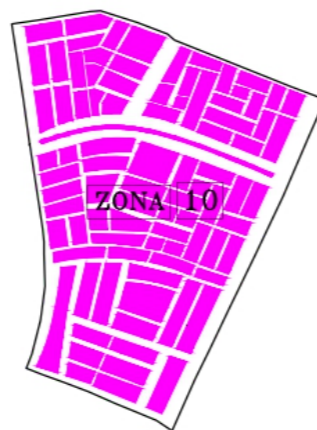
TRAMA URBANA ORTOGONAL



TRAMA URBANA ORTOGONAL



TRAMA URBANA IRREGULAR

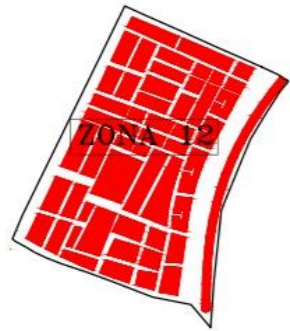


TRAMA URBANA IRREGULAR



TRAMA URBANA IRREGULAR

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE: ARG. JUAN J. LUJAN CHERO		FECHA: 06-2018
	ESCALA: 1/1000		LAMINA: 18



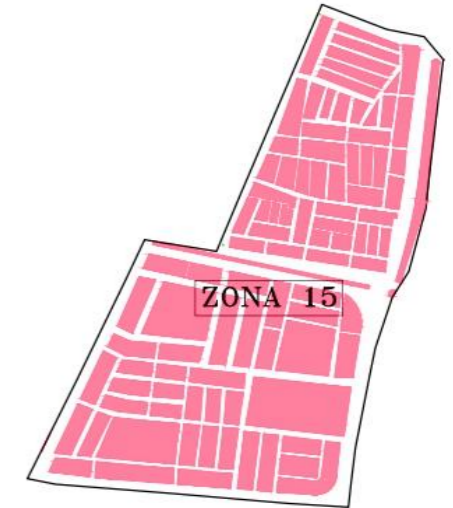
TRAMA URBANA ORTOGONAL



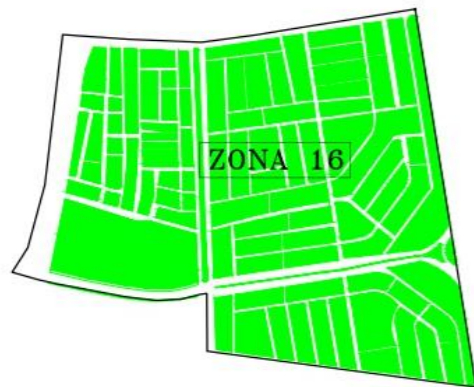
TRAMA URBANA RADIOCENTRICA



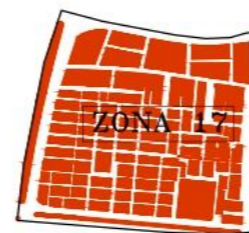
TRAMA URBANA ORTOGONAL



TRAMA URBANA IRREGULAR



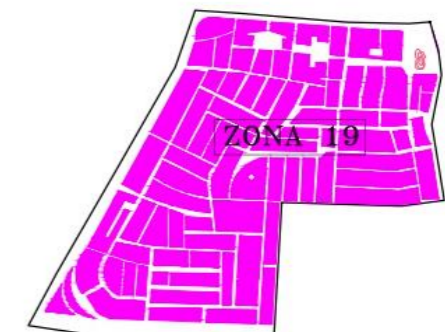
TRAMA URBANA IRREGULAR



TRAMA URBANA IRREGULAR



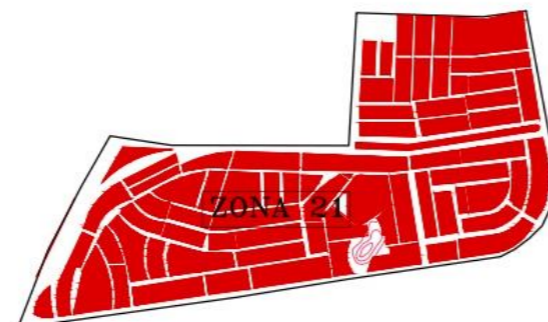
TRAMA URBANA IRREGULAR



TRAMA URBANA IRREGULAR



TRAMA URBANA IRREGULAR



TRAMA URBANA IRREGULAR

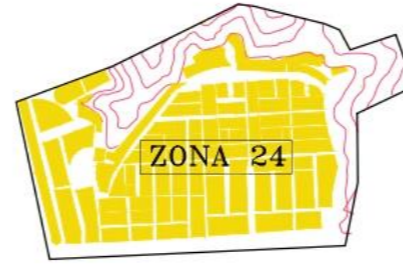


TRAMA URBANA IRREGULAR

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018	LAMINA: 19
		ESCALA: 1/1000	



TRAMA URBANA
IRREGULAR



TRAMA URBANA
ORTOGONAL



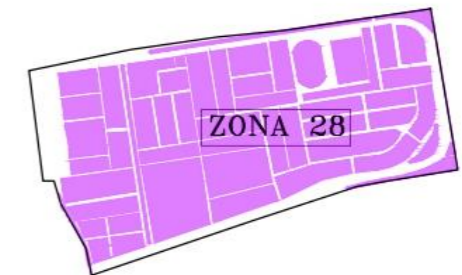
TRAMA URBANA
IRREGULAR



TRAMA URBANA
IRREGULAR



TRAMA URBANA
IRREGULAR



TRAMA URBANA
IRREGULAR

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	PLANO: TRAMA URBANA
DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018 ESCALA: 1/1000 LAMINA: 20

9.2.6 Economía Urbana:

Los Olivos además de ser un distrito consolidado urbanísticamente también cuenta con actividades económicas en tres sectores: Gastronómico, Industria, Comercio, y Servicio (financiero)

Sector Gastronómico: Los Olivos goza de las mejores condiciones para desarrollo gastronómico, las principales marcas gastronómicas como la pollería, pizzerías, comida regionales de distintas regiones del Perú están posicionándose de forma sostenible y ordenada. Esta consolidación lleva a promover servicios de salubridad y calidad en los restaurantes para tener la categoría de tres tenedores. En el distrito existe variadas preferencias gastronómicas lo que impide diferenciar un producto del distrito como plato bandera. Gracias a este avance, los Olivos está en la búsqueda de espacios ideales para impulsar este sector y así crear un circuito turístico que generen mayores ingresos al distrito.

La cantidad de unidades productiva de restaurantes en Lima Norte agrupan un factor productivo en donde San Martín de Porres, Comas y los Olivos cuentan con mayor stock de estas unidades seguidos por Puente Piedra, Carabayllo e Independencia y en último lugar se encuentran con menor stock el distrito de Ancón y Santa Rosa

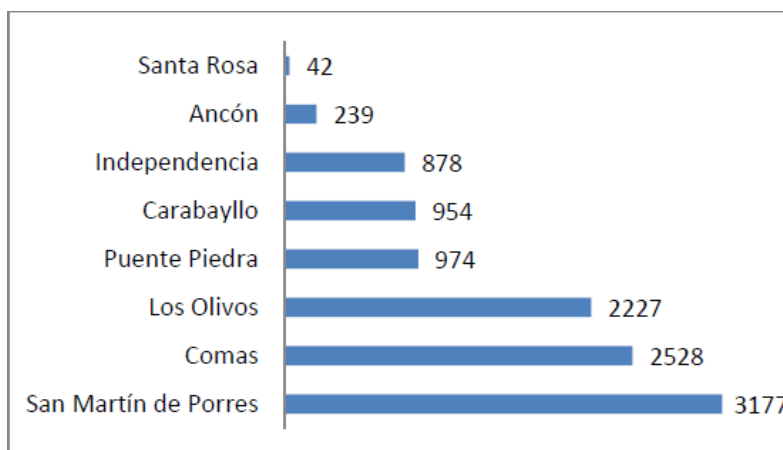


Figura 78: Numero de restaurantes en Lima Norte 2016

Fuente: PDCLO 2016-2021

En la siguiente imagen podemos observar que en los últimos años el distrito de los Olivos ha tenido mayor apertura de restaurantes en comparación no solo en Lima Norte sino también a nivel de Lima Metropolitana. Esto es buen indicador de que el distrito está avanzando en el sector gastronómico.



Figura 79: Licencias otorgadas en Lima Norte 2015

Fuente: Inei 2015

En el año 2015 se otorgaron 455 licencias para aperturar restaurantes al distrito de los Olivos, a San Martín de Porres 370, y a Comas 348. No obstante aún no se determina un producto diferenciador del distrito, se satisfacen demandas por satisfacer

Sector Industrial:

Lima Norte cuenta alrededor de 17 mil 700 establecimientos en total. De ellos 5 634 se encuentran en el distrito de San Martín de Porres 3 675 en Comas, 3 218 en los Olivos, 2 214 en Puente Piedra, 1 387 en Carabaylo, 1 374 en Independencia, 177 en Ancón y 38 en Santa Rosa. Actualmente este sector está sufriendo un acelerado cambio de uso para permitir el desarrollo de nuevas actividades económicas en el distrito

Tabla 61: Sector Industrial

Distrito	Nº Establecimiento	%
Ancón	177	1.0
Carabaylo	1 387	7.8
Comas	3 675	20.7
Independencia	1 374	7.8
Los Olivos	3 218	18.2
Puente Piedra	2 214	12.5
SMP	5 634	31.8
Santa Rosa	38	0.2
Total	17 717	100.0

Establecimientos Industriales en Lima Norte

Fuente: PDLCLLO

En el distrito de los Olivos encontramos a la zona industrial de Infantas; la cual alberga a 195 empresas donde predomina el sector metalmeccánico, la zona Naranjal y la zona Molitalia

Sector Servicio:

Financiero: En los últimos tiempos el distrito de los Olivos se viene incrementando la presencia de los bancos. Para el 2016 las presencias de estas oficinas bancarias alcanzaron el 50% en este territorio. Este sector no solo sirve como apoyo de inversión y desarrollo en el distrito sino también como medio de cobranzas y otras operaciones bancarias, evitando el desplazamiento a otros distritos que generan el aumento en los costos de transacción y haciendo más dinámico el distrito.

Tabla 62: Sector Servicio (Financiero)

Bancos	2013	2014	2015	2016
B. Continental	7	7	7	7
B.C.P	7	9	8	9
Interamericano	1	1	1	1
Scotiabank	2	2	3	3
Interbank	6	6	6	9
MiBanco	5	5	5	7
B.GNB	-	1	1	1
B. Falabella Perú	-	1	1	2
B.Azteca	6	4	4	4
Total	36	36	36	40

Tabla: Distribución de empresas bancarias 2013-2016 en los Olivos

Fuente: PCLO

Administrativo

Tabla 63: Administrativo

Nº	Entidad	Dirección
1	SUNARP	Alfredo Mediola 5297
2	INDECOPI	Av. Carlos Izaguirre 988
3	MPTE	Av. Antúnez de Mayolo 1145 urb. Mercurio I Etapa
4	OSIPTEL	Av. Las Palmeras 3901
5	OSINERMIN	Av. Las Palmeras 3901

Tabla: Distribución de empresas bancarias 2013-2016 en los Olivos

Fuente: PCLO

Actividad Hotelera:

aperturas: Los distritos con mayor apertura de estos establecimientos fueron Comas con 162, seguido de San Martín de Porres con 74 y Los Olivos con 34. Sin embargo, estas cifras no revelan que estos establecimientos sean para la actividad de deprimir a turistas que pernoctan por lo menos una noche. Estos indicadores son importantes ya que podría presentar una oportunidad de desarrollo hotelero en Lima Norte al aprovechar la cercanía al aeropuerto y los problemas que existen con el transporte para llegar hasta Miraflores o San Isidro

Cantidad: Los distritos que tienen mayor stock de estos establecimientos son San Martín de Porres con 439, Comas con 246 y los Olivos con 236

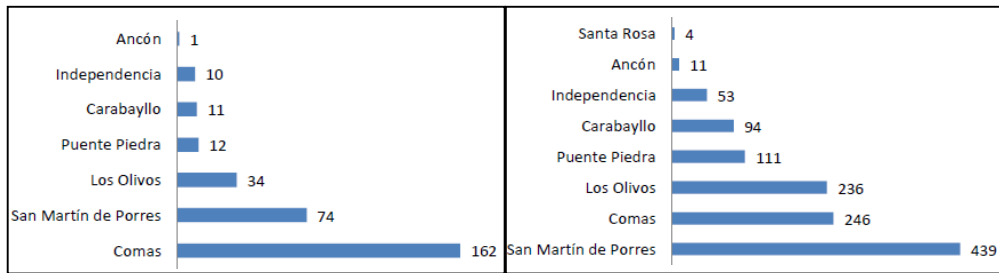


Figura 80: aperturas de hoteles y número de hoteles en los Olivos

Fuente: PCLO

Peluquerías y Salones Spa:

Cantidad: Los últimos años este servicio viene mostrando mayor dinamismo en Lima Norte, siendo el distrito de San Martín de Porres con mayor registro 69, los Olivos con 135 y Comas con 96 establecimientos

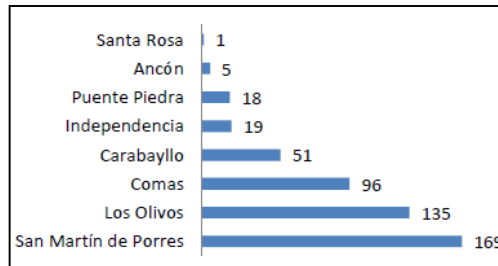


Figura 81: Cantidad de peluquerías salones spa en los Olivos

Fuente: PCLO

Farmacias:

Este tipo de servicio también está en auge en Lima Norte tenemos a San Martín de Porres con 714, Comas con 538 y Los Olivos con 499 estos son los distritos con mayor cantidad de estos establecimientos

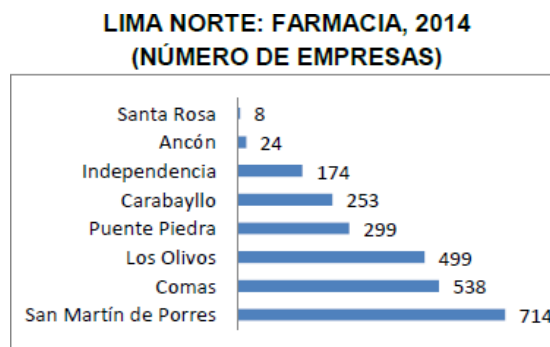


Figura 82: Cantidad de peluquerías salones spa en los Olivos

Fuente: PCLO

Actividad Panificadora:

aperturas: Se registró el aumento de las licencias de funcionamiento para la actividad panificadora, uniéndose a la formalidad, salubridad y calidad en el servicio. El primer lugar lo ocupa San Martín de Porres con 114, seguido de los Olivos con 38 y Carabayllo 29

Cantidad: De acuerdo a la demanda local tenemos en primer lugar a San Martín de Porres con 620, Comas con 385 y los Olivos con 316 establecimientos

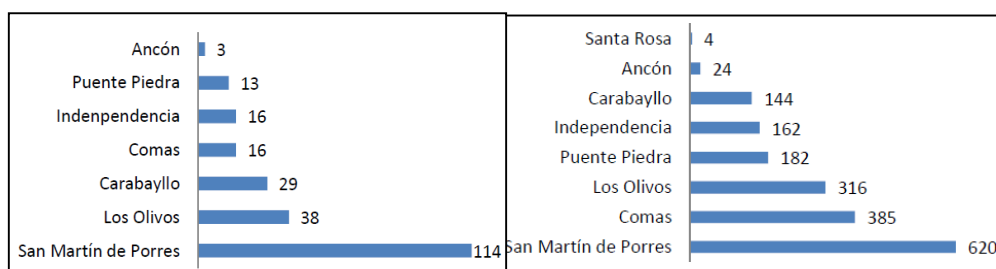


Figura 83: aperturas de panaderías y cantidad de panaderías en los Olivos

Fuente: PCLO

Grifo y expendio de lubricantes:

Los distritos que tienen una mayor concentración de estos establecimientos son San Martín de Porres con 123, Los Olivos con 91 y Comas con 80. Estas cifras reflejan el dinamismo vehicular y de flujo de personas que tiene cada distrito.

RTE: GRIFOS Y EXPENDIOS DE LUBRICAN'
(NÚMERO DE EMPRESAS)

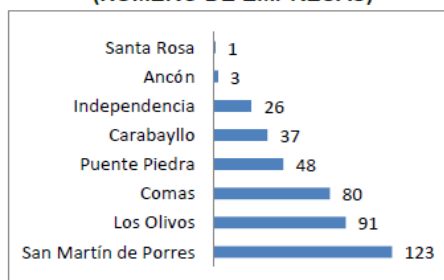


Figura 84: Cantidad de Grifos en Lima Norte

Fuente: PCLO

Bodegas:

Estos establecimientos resuelven las necesidades básicas de los hogares de Lima Norte. Así San Martín de Porres se han encontrado mayor apertura con 632, Carabaylo con 349, comas con 297 y los Olivos con 200.

**LIMA NORTE: APERTURA DE BODEGAS, 2014
(NÚMERO DE LICENCIAS)**

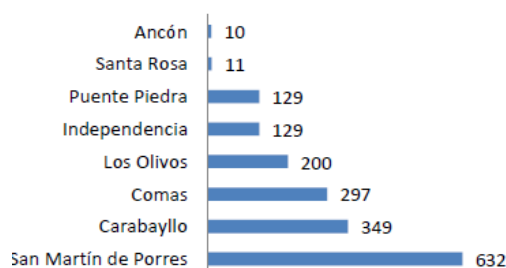


Figura 85: Cantidad de Grifos en Lima Norte

Fuente: PCLO

Precio del metro cuadrado en Los Olivos:

Capeco realizó un informe sobre los precios por metro cuadrado en los distritos de Lima. En los cuales indica que los precios pueden variar hasta un 60% de un lugar a otro en un mismo distrito, las razones se deben a la ubicación del terreno como por ejemplo al estar frente a un parque, al mar, cerca de centros comerciales, etc. así lo explica Ricardo Arburú.

Tenemos el siguiente cuadro donde se observa una muestra de 12 terrenos. En los Olivos

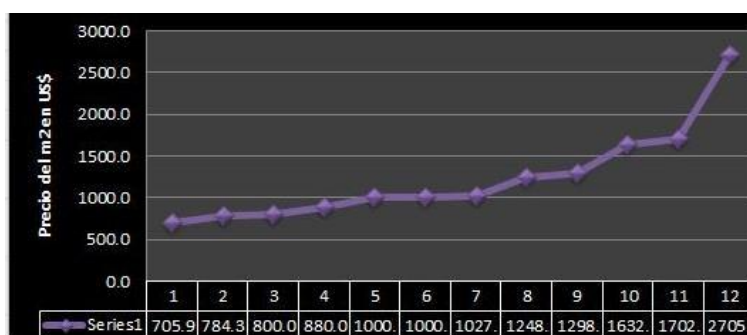


Figura 86: valor del metro cuadrado en los Olivos

Fuente: Capeco

De este cuadro se determina lo siguiente:

La mediana es: US\$: 1013.9 por m²

El Promedio es US\$: 1232.1 por m²

El promedio ponderado es US\$ 1136.6 por m²

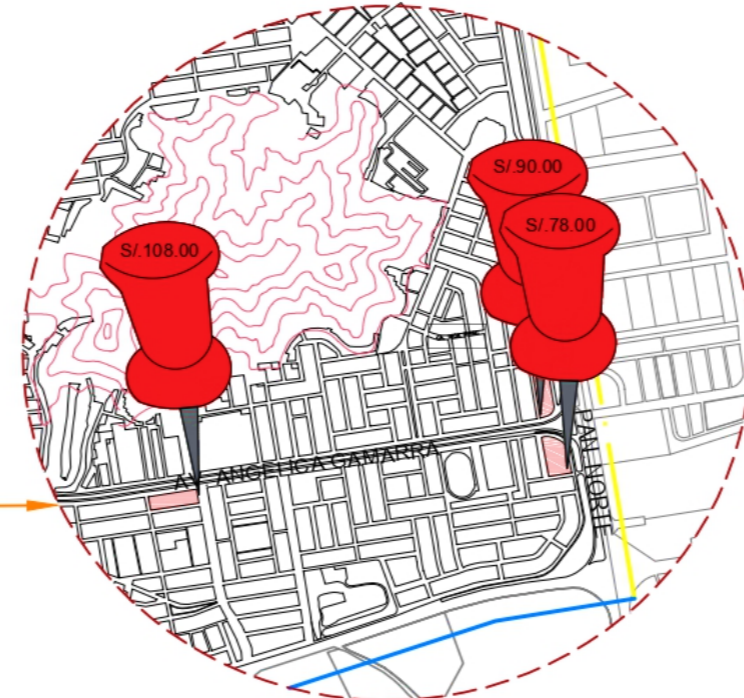
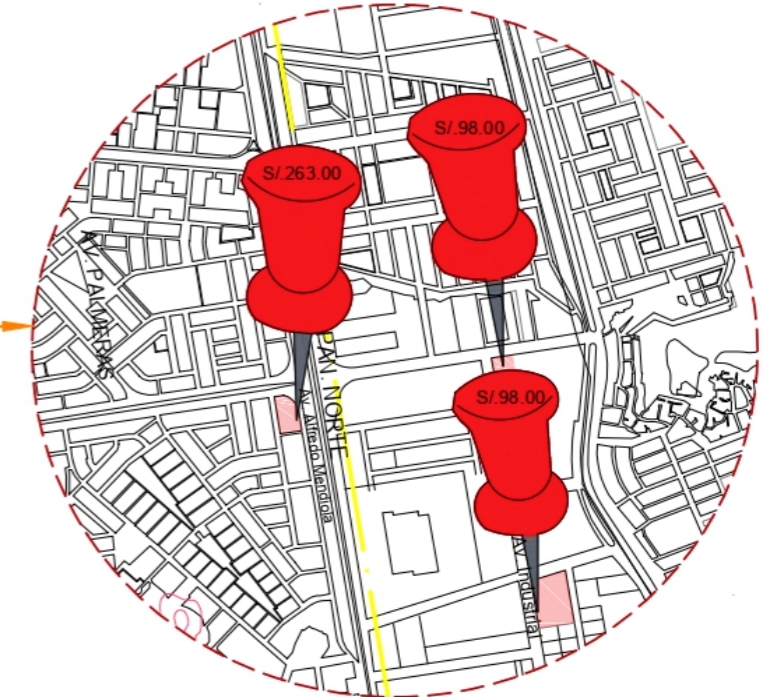
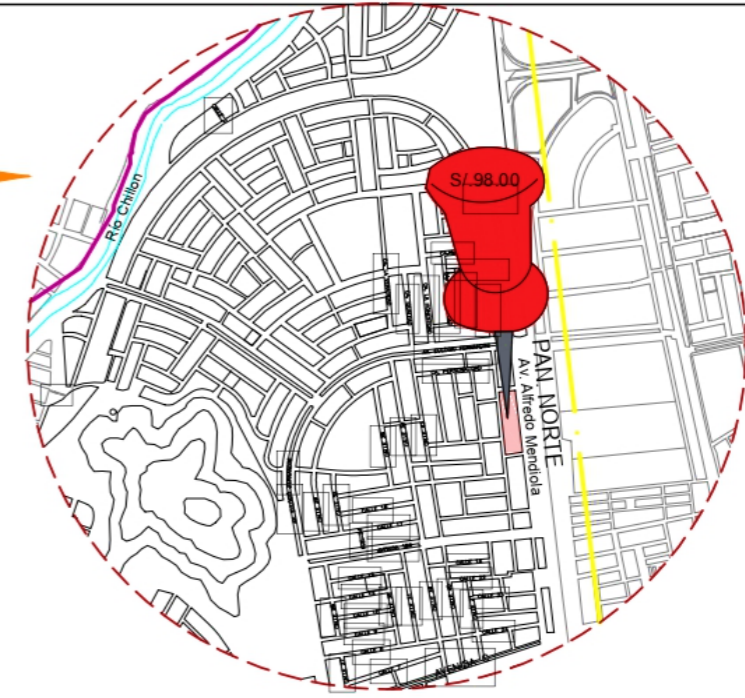
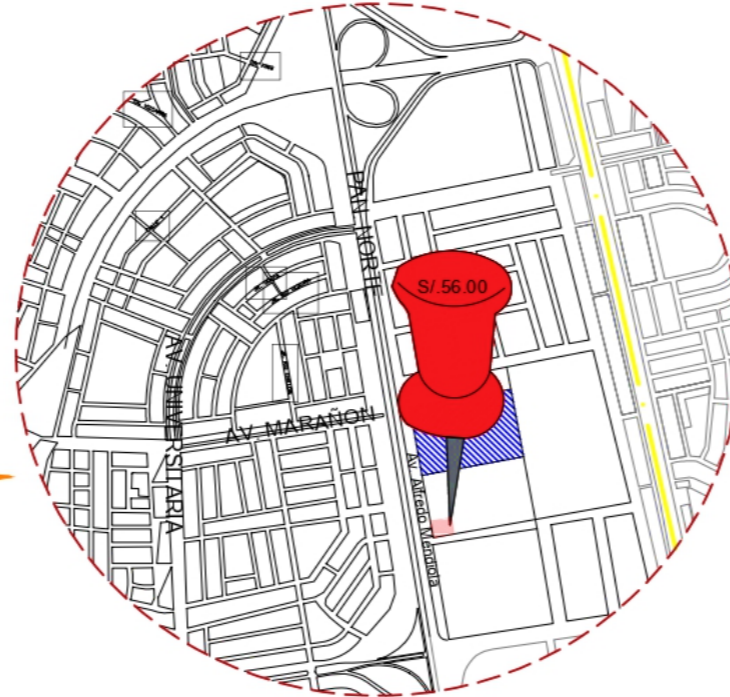
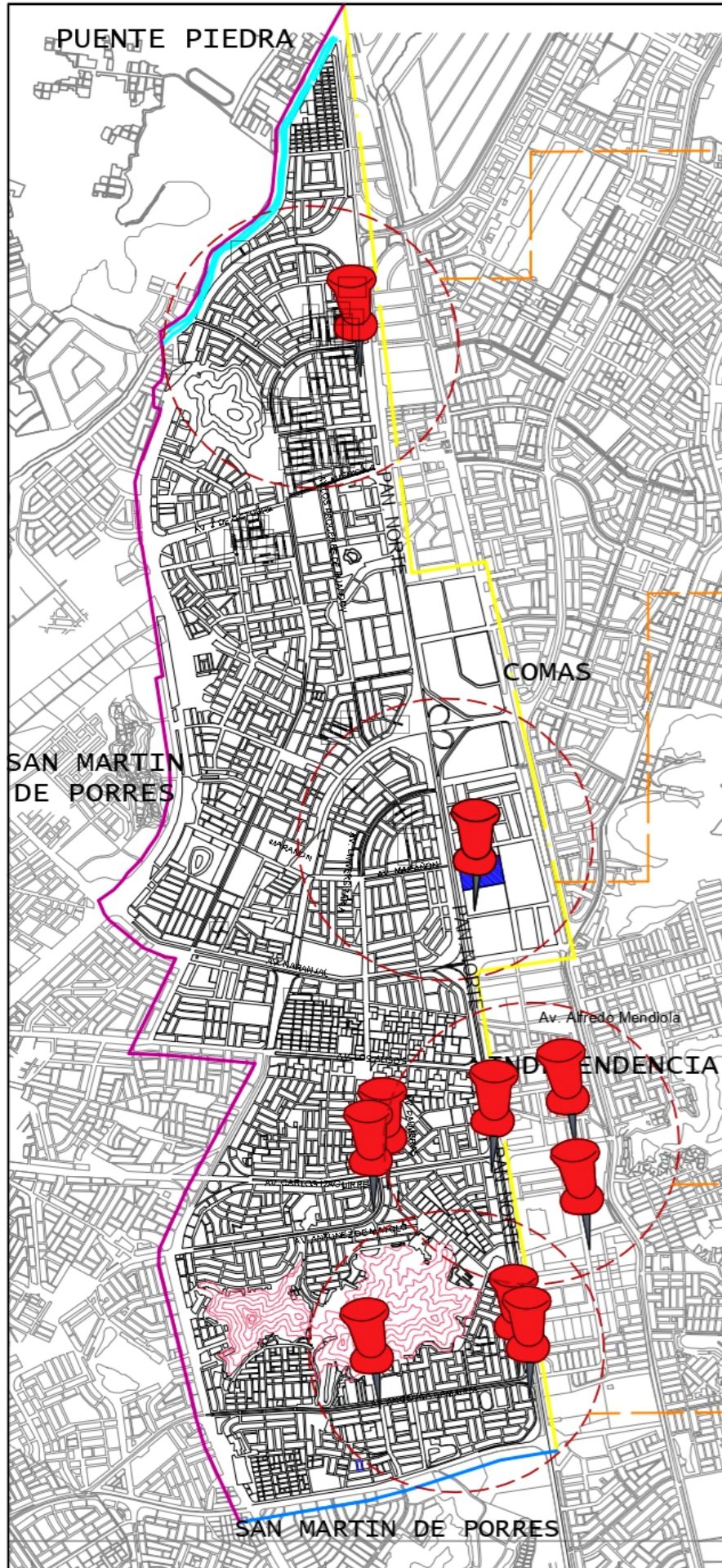
El precio de venta de terrenos urbanos por metro cuadrado en el distrito de Los Olivos según la muestra encontrada, es de US\$ 1013.9



Tabla 64: Distritos preferidos para comprar vivienda en Lima:

DISTRITO	% PREFERENCIA.
San Borja.	12.18%
Santiago de Surco	12.17%
Jesús María	08%
Los Olivos	6.69%
Miraflores	5.79%
San Juan de Lurigancho	5.32
Lince	24%
Chorrillos	4.19%
La Molina	60%
Magdalena del Mar	2.83%
San Martín de Porres	2.83%
Comas	2.59%
Puente Piedra	2.41%

Valores Arancelarios:

Ver lamina



-  = Instituciones de Gastronomía
- s/. = Precio arancel según avenida
-  = Ubicación de propuesta arquitectónica

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURKO	PLANO:	VALORES ARANCELARIOS - LOS OLIVOS	
	DOCENTE:	ARG. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018
	ESCALA:	1/1000	LAMINA: 21

9.2.7 Dinámica y Tendencias:

En el distrito de los Olivos actualmente se viene desarrollando diferentes actividades económicas que hace 15 no se daba, nadie apostaba por este distrito sin embargo en la actualidad se viene desarrollando una amplia oferta comercial, en educación, inmobiliaria, manufactura, industrial, haciéndolo un distrito atractivo no solo para empresas sino también para los residentes. Los Olivos ha mostrado un constante crecimiento y cambio en su dinámica empujado por el componente residencial q posee para convertirse en un distrito con importante desarrollo dentro de Lima Norte dentro de sus dinámicas y tendencias tenemos:

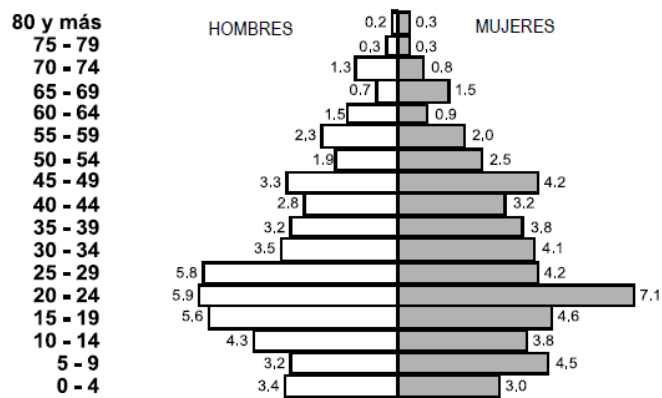
- Consolidación de un Centro mayorista de abastecimiento y comercialización Interdistrital en la Av. Angélica Gamarra
- Consolidación del desarrollo industrial y empresa de exportación en la zona Industrial Infantas, Molitalia
- Consolidación de equipamientos en salud y recreación en la avenida Naranjal
- Especialización de Pymes en la Av. Central
- Áreas de oportunidades en servicios a la educación superior y formación tecnológica en la Av. Panamericana Norte.
- Con relación al atractivo inmobiliario la zona sur por las avenidas Antúnez de Mayolo, Carlos Izaguirre y Tomas Valle es la que cuenta con mayor dinamismo inmobiliario por su actividad comercial, convirtiendo esta zona con mayor potencial para proyectos residenciales futuros
- En el distrito se identifican superficies comerciales que se concentran los hipermercados, supermercados y aglomeraciones en la Panamericana Norte, desarrollando negocios de mediana y pequeña empresa
- Los Olivos cuenta con importantes ejes de especialización en comercio, tenemos al giro de factorías, talleres de mecánica automotriz, ubicados en la Pan Norte Av. Universitaria y en la Av. Angélica Gamarra y en la Av. Tomas Valle

9.3 Estructura Poblacional

Densidad Poblacional

El distrito de los Olivos tiene una densidad poblacional de 20 050.4 Hab/km².

PIRÁMIDE POBLACIONAL DEL DISTRITO LOS OLIVOS



4

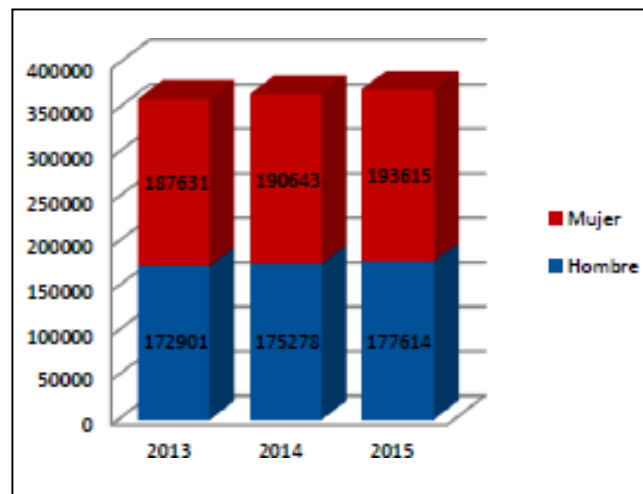


Imagen: población femenina y masculina

Fuente: PDCLO 2015

Población por grupos quinquenales

Tabla 65 Población por grupos quinquenales

Categoría	Casos	%	Acumulado %
De 0 a 4 años	28 897	10.21	10.21
De 5 a 9 años	27 533	9.56	19.77
De 10 a 14 años	28 404	10.40	30.18
De 15 a 19 años	33 945	10.80	40.97
De 20 a 24 años	38 689	10.99	51.96
De 25 a 29 años	33 218	9.37	61.33
De 30 a 34 años	30 525	8.40	69.74
De 35 a 39 años	27 931	7.37	77.10
De 40 a 44 años	24 056	6.27	83.37
De 45 a 49 años	23 005	4.90	88.37
De 50 a 54 años	21 029	3.84	92.11
De 55 a 59 años	16 562	2.55	94.66
De 60 a 64 años	13 426	1.79	96.45
De 65 a 69 años	9 225	1.30	97.74
De 70 a 74 años	6 280	0.92	98.66
De 75 a 79 años	4 244	0.64	99.30
De 80 a mas	4 260	0.37	99.67
Total	371 229	100.0	100.00
		0%	

Fuente: Inei 2015

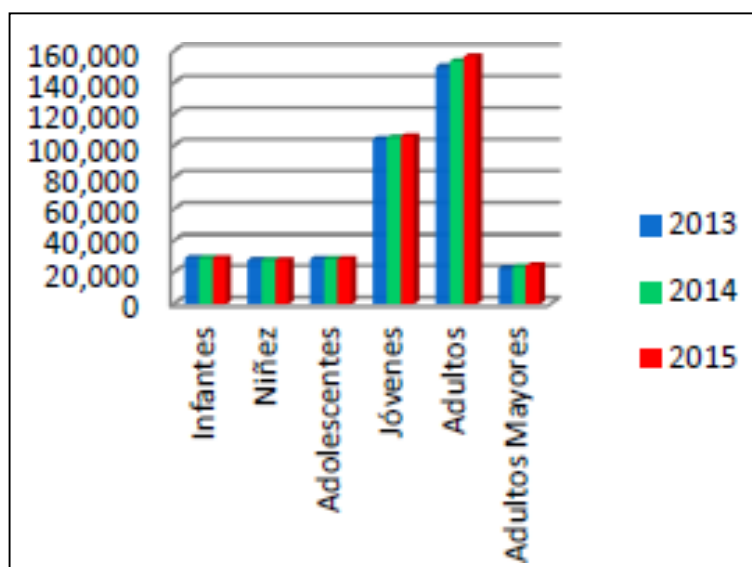


Imagen: población por grupos d edades

Fuente: PDCLO 2015

Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática, (2013) en su proyección al 2015 se observa que predomina en el distrito de los olivos la población femenina con 193 615 representando el 52% y los varones tienen 177 614 representando un 48%. también podemos apreciar que tiene mayor predominancia la población de adulta y joven.

Tasa de escolaridad

Tabla 66: Tasa de Escolaridad

Categorías	Casos	%
Sin nivel	8607	3.21
Educación Inicial	5928	2.21
Primaria incompleta	33553	12.53
Primaria completa	18479	6.90
Secundaria Incompleta	37703	14.08
Secundaria Completa	72466	27.06
Superior no Univ. Inc.	14017	5.23
Superior no Univ. Comp.	28058	10.48
Superior Univ. Incompleta	17487	6.53
Superior Univ. Completa	31509	11.77
Total	267807	100.00

Fuente: Inei 2015

Tasa de analfabetismo

Tabla 67: Tasa de analfabetismo

DISTRITO Y ALFABETISMO	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
LOS OLIVOS	155582	74928	80654
ALFABETOS	150888	73850	77038
ANALFABETOS	4652	1055	3597
NO ESPECIFICADO	42	23	19
TASA DE ANALFABETISMO	3	1,4	4,5

Fuente: lima metropolitana perfil sociodemográfico

9.4 Recursos

Parques:

Club Zonal Lloque Yupanqui

Ubicado en la Esquina de Av. Naranjal y Av. Universitaria en el distrito de los Olivos cuenta con un área de 91,100 m² el ingreso es para el público en general (De 13 a 59 años) atiende de lunes a sábados, cuenta con las siguientes Infraestructuras y servicios:

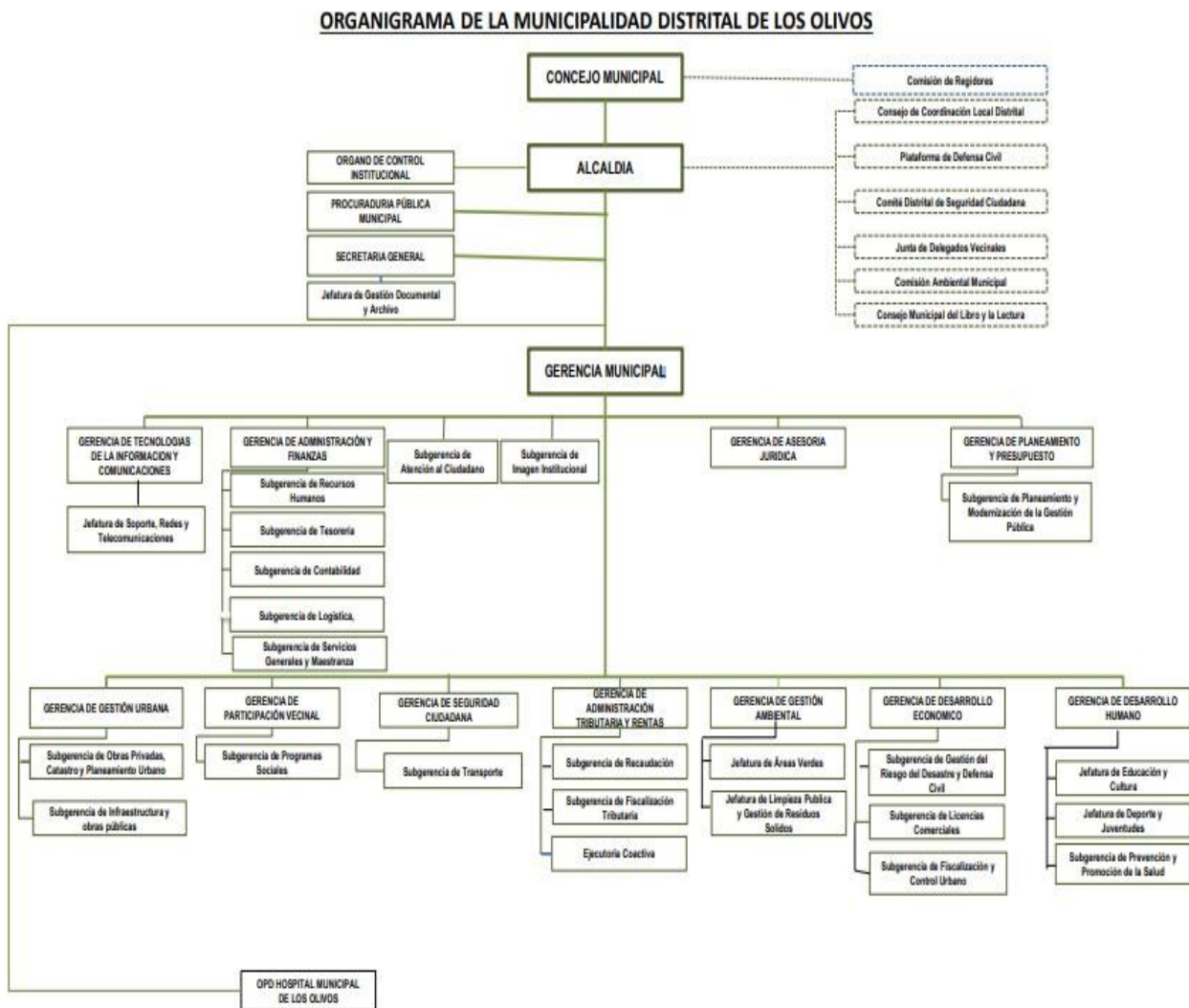
- Skate park en construcción
- 01 piscina recreativa (obra entregada y en función)
- 01 piscina semi olímpica temperada (en obra)
- polideportivo multifuncional (en obra)
- 06 campos de Grass sintético de futbol 7 entregado
- 01 estadio de Grass natural futbol 11 entregado

- 01 campo de gras sintético futbol 11 entregado



9.5 Organización Política, Planes Y Gestión

El distrito de los Olivos tiene como líder al alcalde Pedro del Rosario Ramírez



- **Plan De Desarrollo Concertado De Lima (2012-2025)**

En este plan incluye al distrito de los Olivos dentro del plan interdistrital perteneciendo a Lima Norte de Lima Metropolitana, se desarrolla el diagnóstico técnico participativo de la ciudad.

Se desarrolla en ítems en el que se analiza la ciudad para finalmente concluir con objetivos, en el que mencionan que “Lima es una ciudad intercultural, inclusiva, saludable y educadora, donde sus habitantes hombres y mujeres desarrollan sus capacidades, y habitan en condiciones de convivencia social.” Busca promover la diversidad cultural y la identidad, busca también garantizar la educación, la salud y la presencia responsable del Estado, busca también mejorar la economía y la viabilidad de la ciudad

- **Plan De Desarrollo Local Concertado 2016-2021**
- **Visión de los olivos al 2021**

Tabla 68: Visión de los Olivos al 2021

Nº	VARIABLE ESTRATÉGICA	INDICADORES	OBJETIVO ESTRATÉGICO
1	Nivel de seguridad ciudadana	<ul style="list-style-type: none"> • Percepción seguridad ciudadana • Nivel de victimización • Nº de Comités Vecinales de Seguridad Ciudadana conformados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar los niveles de seguridad del distrito.
2	Acceso a los servicios de salud	<ul style="list-style-type: none"> • % de niños menores de 3 años con anemia. • % de mujeres tamizadas para el cáncer de cuello uterino. • % de detección y casos de TBC. • % de gestantes controladas y parto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Promover la salud integral mediante el adecuado acceso a los servicios de salud.
3	Gestión de Residuos Sólidos	<ul style="list-style-type: none"> • % de viviendas acogidas al Programa de Segregación. 	Fomentar la participación activa de la ciudadanía y su

		<ul style="list-style-type: none"> • Toneladas de residuos recolectados y dispuestos adecuadamente. • N° de Asociación de recicladores 	<p>articulación hacia el adecuado manejo de los residuos sólidos.</p>
4	Educación Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • % instituciones involucradas en la gestión ambiental. • N° de vecinos capacitados en buenas prácticas ambientales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Impulsar la implementación de buenas prácticas ambientales en las entidades del distrito y ciudadanía en general.
5	Gestión y manejo de áreas verdes	<ul style="list-style-type: none"> • % de cobertura de áreas verdes en el distrito. • % de aseguramiento recurso hídrico para el riego de las áreas verdes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperar y mantener las áreas verdes, garantizando el recurso hídrico para ello.
6	Calidad de la educación	<ul style="list-style-type: none"> • N° de IIEE que reciben asistencia técnica para el proceso de acreditación. • N° de CEBAS y CETPROS que reciben asistencia técnica para el proceso de acreditación. • N° de carreras acreditadas en universidades 	<ul style="list-style-type: none"> • Promover el mejoramiento de la calidad de los servicios educativos en todos los niveles.

- **Plan estratégico de lucha contra las drogas: “Percepción de la problemática de Drogas a Nivel Distrital”**

- **Plan Distrital de manejo y gestión de residuos Sólidos del distrito de los Olivos 2015**

El sr Pedro del Rosario Ramírez , actual alcalde del distrito de los Olivos viene implementando acciones y medidas que mejoran la calidad de vida del residente de los Olivos; poniendo énfasis en la importancia del medio ambiente ya que es vital para el desarrollo del distrito es por eso que el alcalde mediante la Gerencia de Servicios a la ciudad a través de la subgerencia de limpieza pública viene implementando las mejoras del manejo de Residuo Solidos , mediante la resolución Gerencial N° 124-2015-GM-MDLO para la elaboración y actualización del “PLAN DISTRITAL DE MANEJO Y GESTION DE RESIDUOS SOLIDOS DEL DISTRITO DE LOS OLIVOS 2015”

Tabla 69: Plan Distrital de Manejo y gestión de residuos

CATEGORIA	USO	ESTABLECIMIENTO COMERCIAL	TOTAL	GPC	KG
COMSER	Comercio y Servicio	Bodegas, Minimarkets, Internet, Librerías, bazar ferreterías, panaderías, pastelerías, peluquerías y cosmética, venta de repuestos, sastrería	13066	149	19468,34
SERGEN	Servicios Generales	Talleres, consultorio médico, odontológico, veterinaria, oficina administrativa, grifos, laboratorios, establecimiento de recreación y ocio, complejo deportivo, sauna spa	4 686	1.75	8 204
CENSM	Centros educativos, templos similares	Centros educativos estatales y/o privados, instituciones educativas superior y afines	482	1675	8073.5
SERC	Servicios de comidas	Restaurantes, Cafeterías, comida rápida	3417	1758	60070.86
HOS	Hostales, hospedajes y afines	Hospedajes diversos y afines	264	2.17	616.26
BARRIDO Y PAPELEO	Municipalidad	Subgerencia de Limpieza publica	38	166.87	16353.26
DOMICILIO	Vivienda	Vivienda del distrito de los Olivos	371229	0.74	274709.46
			total		387495.7

9.6 CARACTERIZACIÓN URBANA: Desarrollo social

- Cultura:

Los Olivos es un distrito que da importancia al tema cultural, donde la municipalidad es promotora de espacios que dan lugar a la danza, el teatro, la pintura, la música, la escultura entre otros. Los pobladores del distrito tienen bastante interés por este tipo de actividades que se promueven. Como sede de este movimiento tiene al Palacio de la Juventud

- Educación: El distrito está dotado de servicios de calidad en la educación en primaria, secundaria, técnica y 7 instituciones superior

- Salud:

- Vivienda:

El tipo de vivienda es básicamente propia 81.72%, seguida de departamentos en edificio 18.09%, este último comienza a crecer en virtud a los programas Mi Vivienda, del Estado Peruano, desarrolla en el distrito.

Destaca la Vivienda propia y el tipo alquiler; sin embargo, el 18% de las viviendas del distrito se han conseguido por invasión; precisamente en las zonas menos favorecidas donde se presentan las zonas y población en mayor riesgo.

casi el 100% (99.43) de la población cuenta con alumbrado público, esto habla de lo urbanizados que está el distrito, a pesar de contar con ciertas zonas de bajos recursos.

Igualmente, el servicio de agua potable alcance casi a la totalidad de la población. 97.21%

En el caso del desagüe, el porcentaje disminuye a 92.91%, no obstante, sigue siendo alto, este problema se presenta en algunas zonas, sobre todo en el sector llamado Confraternidad, dentro del cual se hallan la mayor parte de los AAHH del distrito.

- distrito en un porcentaje alto tiene atendido los servicios de desagüe y electricidad. Viene creciendo de manera apropiada cuenta con zonificación

residencial, comercial, industrial etc. plenamente integrado a importantes ejes viales.

- Área verde y recreación: El distrito cuenta con áreas de espacio público para el funcionamiento de parques, plazas, áreas de recreación activa y pasiva, también existe áreas en reserva, dándole calidad, paisaje, y un buen sistema ambiental Es uno de los distritos que tiene áreas verdes en mejor estado de conservación en comparación con los distritos vecinos.

Desarrollo económico:

- El distrito resalta por el incremento de inversiones en la micro y pequeña empresa, adhiriéndose a las normas establecidas en la Ley N° 28015- Ley de Promoción y formalización de la micro y pequeña empresa, para incrementar el empleo sostenible, su productividad y rentabilidad y su contribución al PBI, ampliación del mercado interno y las exportaciones y la contribución a la recaudación tributaria ocupando el tercer lugar después de Comas Y san Martín de Porres
- El distrito de los Olivos registra 11 500 establecimientos del sector Pymes representando el 18.2 % del total de Lima Norte.
- En el distrito de Los Olivos existen organizaciones de renombre como son: AMIPEN, AMEC, ANACEX, SINPIN, ATEM PERU Y APIED que agrupan a micro y pequeños empresarios, cuyas metas se centran en un mejor desarrollo.
- La Municipalidad de Los Olivos cuenta con una realidad promedio de 11,550 empresas, las mismas que laboralmente ocupan uno de cada diez trabajadores representando el 19.8 %. Por otro lado solo 57 empresas ocupan entre 11 a 19 trabajadores que porcentualmente significa el 25.3 %, y solo 66 empresas ocupan más de veinte trabajadores, que produce un 30.4 %.

9.7 Visión de la Intervención Y Prognosis:



1 PROYECTO INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA



5 PARADEROS SOSTENIBLES



2 PROYECTO: ZONA RECREATIVA



6 CICLOVIAS



3 MERCADO



7 LINEA 3 METRO

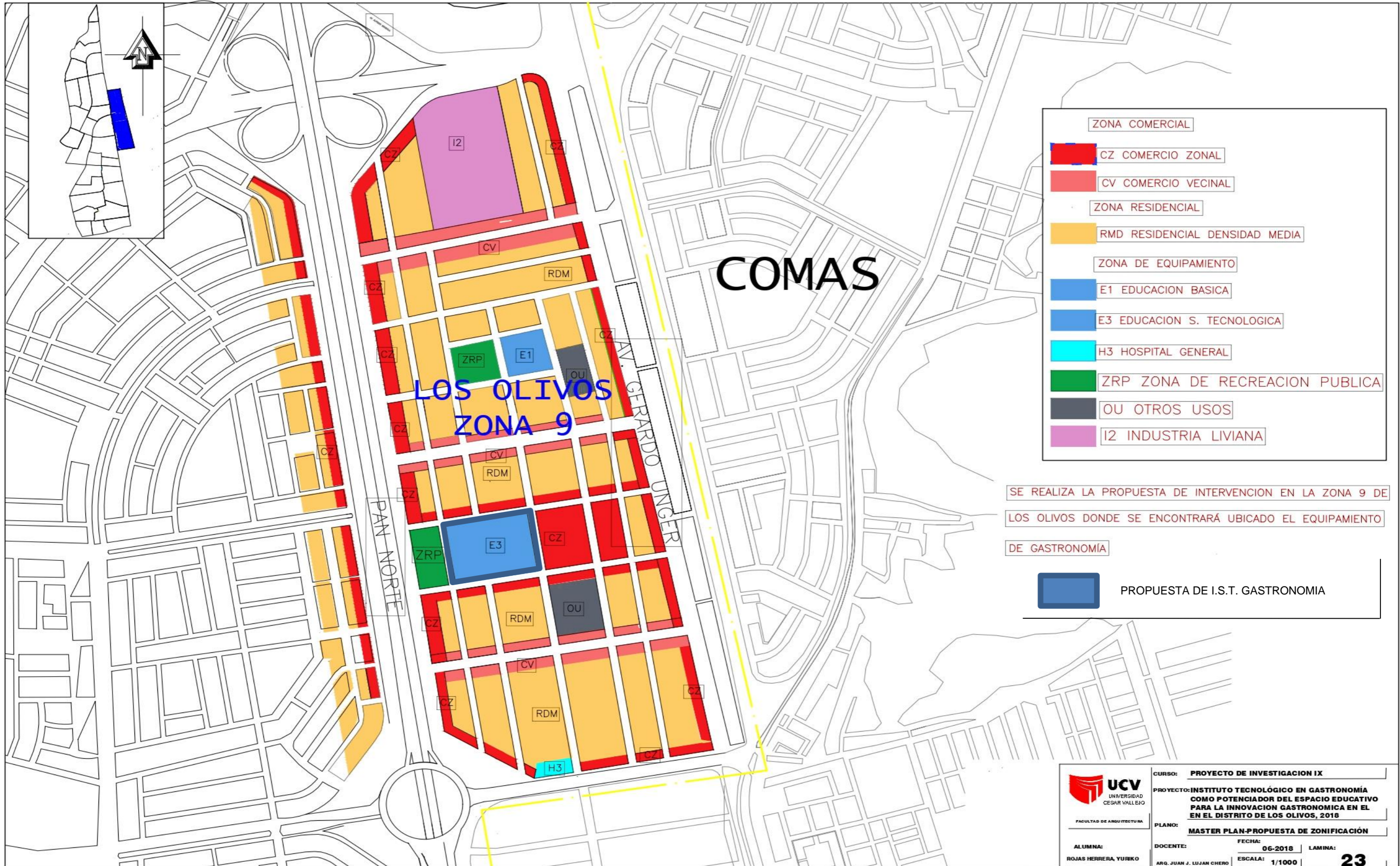


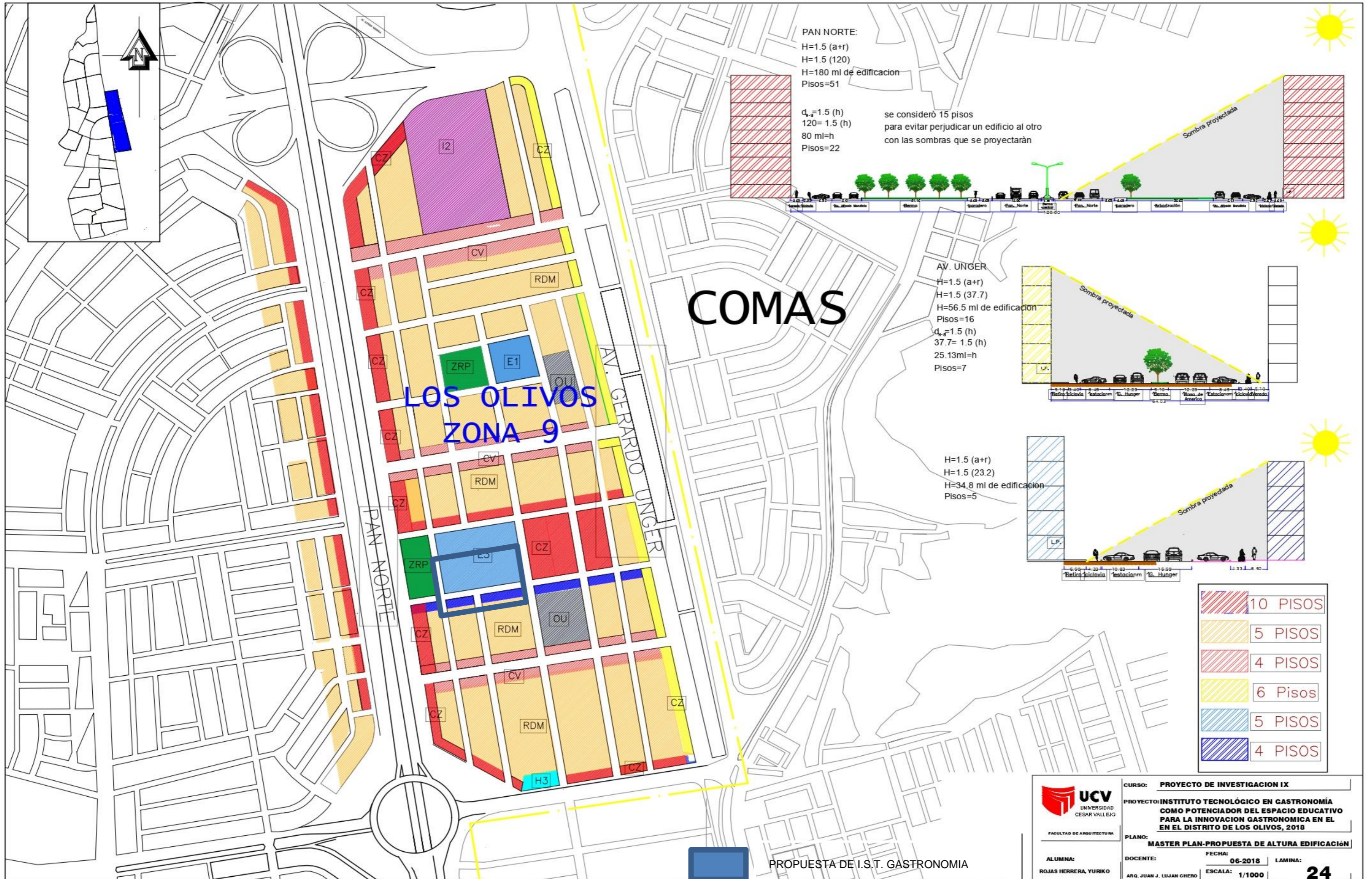
4 CENTRO BANCARIO



PROPUESTA DE I.S.T. GASTRONOMIA

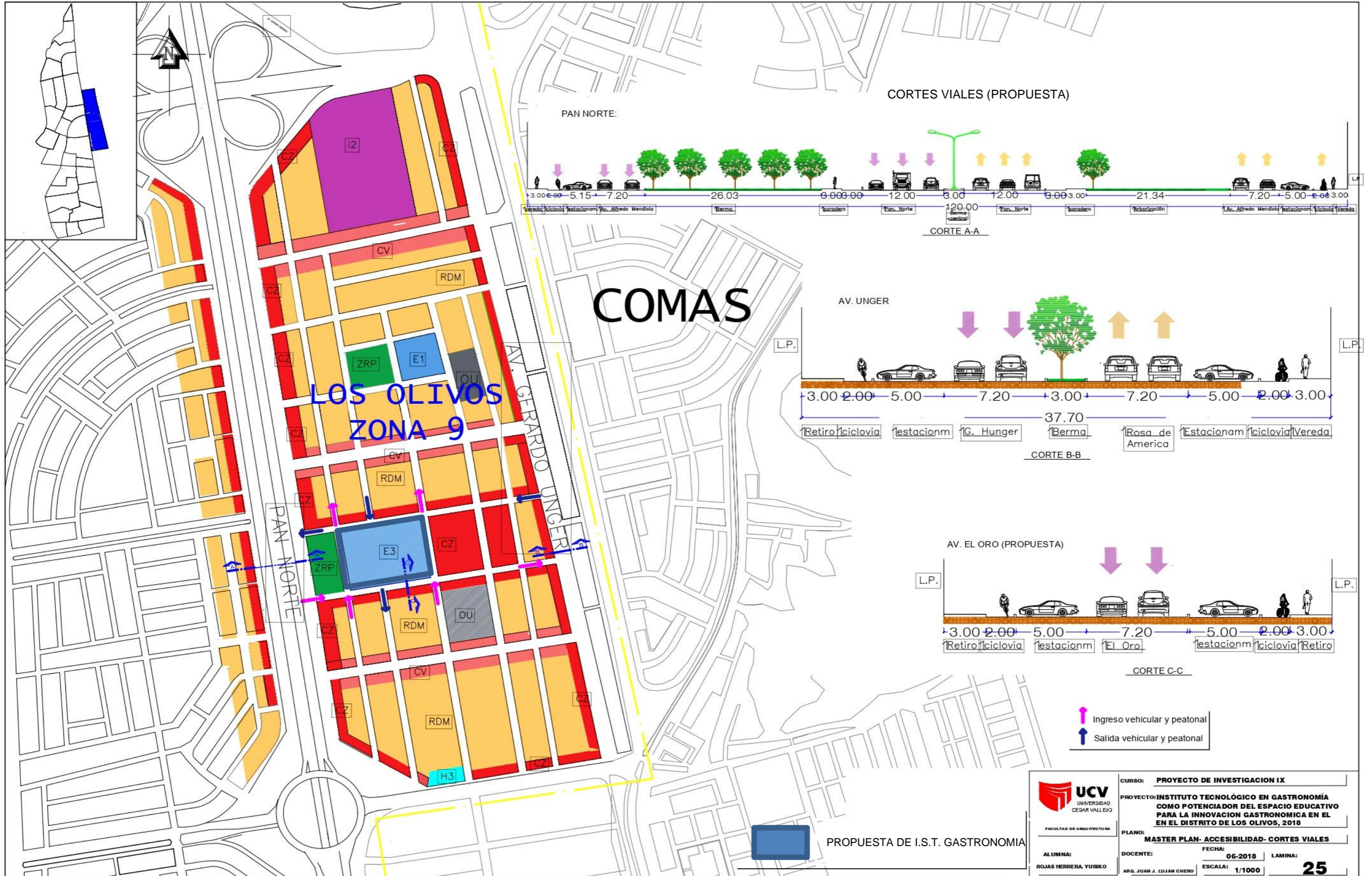
 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURKO	PLANO:	MASTER PLAN	
	DOCENTE:	FECHA:	LAMINA:
	ARG. JUAN J. LUJAN CHERO	06-2018	22
	ESCALA:	1/1000	





PROPUESTA DE I.S.T. GASTRONOMIA

<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURKO</p>	<p>CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX</p>
	<p>PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018</p>
	<p>PLANO: MASTER PLAN-PROPUESTA DE ALTURA EDIFICACION</p>
	<p>FECHA: 06-2018 LAMINA: 24</p>
<p>DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO</p>	<p>ESCALA: 1/1000</p>



PROPUESTA DE I.S.T. GASTRONOMIA

<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX	
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018	
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE: ARG. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018
ESCALA: 1/1000		LAMINA: 25

9.7 Conclusiones y Recomendaciones:

Para concluir con el análisis del distrito Ate es importante mencionar que:

Los Olivos está ubicado en el norte de la provincia de Lima estratégicamente en la parte central, perteneciente a uno de los 43 distritos de están conformando la provincia de Lima

- Este distrito cuenta con 371229 habitantes aproximadamente, siendo uno de las zonas con más porcentaje educativo.
- En cuanto a su morfología urbana presenta un terreno plano, escasamente accidentado, siendo ideal para llevar a cabo diferentes construcciones.
- En cuanto a educación es un distrito con mayor nivel educativo predominando el sector privado, líder en el proceso de Municipalización de la Educación, Respecto a la Salud se despliega importantes esfuerzos para elevar las Condiciones en la prestación de servicios de salud, pero también en los últimos años desarrollan esfuerzos para consolidar el sistema integral de la salud, adelantándose en la culminación e implementación del primer Hospital Municipal del cono norte de Lima Metropolitana.
- El distrito posee rol de intermediación por encontrarse recorrida por amplias vías Metropolitanas e inmediatas al Centro de Servicios Integrales de Lima Norte. Teniendo funciones de comercio y servicios complementarios al centro de Lima, a nivel cultural y de transporte

Recomendaciones

- Respecto a la zona de comercio en los olivos podemos observar que el excesivo comercio ambulatorio causa una considerable contaminación ambiental y por ello se aconseja a la municipalidad tomar medidas
- en vista de la poca elaboración de proyectos de equipamiento se recomienda a la municipalidad el planteamiento y desarrollo de estos debido a que no se cubre la demanda creciente de la población.
- Se debe articular la demanda educativa con la oferta laboral ya que ambas no van de la mano ya que esto se manifiesta en el porcentaje de jóvenes desempleados.

- Se recomienda a la municipalidad distrital de los Olivos ejecutar proyectos para la recuperación d la rivera del rio chillón para obtener un recurso turístico
- Recuperación y conservación de las zonas arqueológicas con las que cuenta el distrito para crear un eje turístico y dinamizar el distrito.

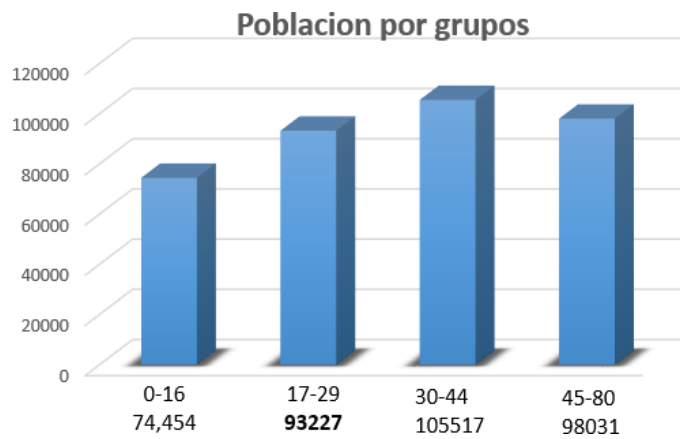
X. Factores Vínculo Entre Investigación Y Propuesta Solución – Concepción Del Proyecto Arquitectónico

10.1. Estudio y definición del usuario

Se eligió al distrito de los Olivos como un punto de despolarización educativa, ya que en Lima Centro encontramos a la mayor cantidad de institutos gastronómicos. Además, Los Olivos es un distrito que viene mostrando mayor dinámica en el sector gastronómico pues estos últimos 4 años se registra mayor cantidad de apertura de restaurantes no solo a nivel Lima Norte sino también a nivel metropolitana también hay mayor apertura de panaderías y hoteles.

Por la ubicación del distrito se tomó en consideración a la población de los distritos aledaños como San Martín de Porres, Independencia, Comas y Puente Piedra, en edades entre 17-29 años de nivel socioeconómico E. Se tomó en cuenta las necesidades de la población en especializarse en el rubro de la gastronomía para poder insertarse en el mercado laboral, especialmente en el grupo de NSE E ya que son los menos favorecidos y los que sufren exclusión social. Con este proyecto se busca disminuir la brecha que existe entre la oferta educativa y demanda laboral para propiciar la inserción en las actividades de la sociedad de este grupo de personas. Teniendo estas consideraciones se ofrecerá una educación superior no universitaria que estará en el rango de Instituto Superior Tecnológico en gastronomía con duración de tres años. El número efectivo de alumnos que servirá el proyecto se estima de acuerdo a la cantidad de población en las edades mencionadas de los distritos aledaños, a esta cantidad se le aplica el porcentaje que se dedican al rubro hoteles y restaurante obteniendo una cifra por distrito a la que se le aplica el porcentaje de personas que se encuentran dentro del nivel socioeconómico E por distrito y son los que no tienen la formación académica. Este resultado viene a ser nuestro público objetivo. A continuación se detalla en la siguiente tabla:

DISTRITO	POBLACION 17-29 AÑOS	ACTIVIDAD: HOTELES Y RESTAURATES	NSE E
Los olivos	93 227	5 127 (5.5%)	123 (2.4%)
Puente Piedra	104 247	5 525(5.3%)	132.(2.4%)
Comas	136 982	7 397(5.4%)	902(12%)
SMP	184772	10 716(5.8%)	257.1(2.4)
Independencia	56 454	3 387(6%)	81 (2.4)
		Población Objetivo	1495



RAMA DE ACTIVIDAD

Distrito	Total, de la PEA ocupada	Total	Agricultura	Pesca/Minería	Manufactura	Construcción	Comercio	Transportes y Comunicaciones	Electricidad, gas y agua	Hoteles <u>Restaurante</u>	Intermediación financiera	Act. Inmobiliaria empresarial y de alquiler	Enseñanza	Otros	No especific
Lima	127692	100	0,4	0,4	12,2	3,3	24,0	7,7	0,2	5,7	1,5	10,7	6,5	18,8	8,6
Ancón	12 524	100	0,8	2,8	13,5	9,1	19,3	12,4	0,3	5,9	0,4	7,9	4,8	19,1	3,7
Carabaylo	85 346	100	4,4	0,4	15,0	7,9	21,1	12,2	0,3	5,3	0,5	7,2	4,8	17,3	5,5
Comas	199 057	100	0,6	0,3	16,2	6,3	21,8	11,5	0,3	5,4	0,7	7,8	6,1	17,5	2,7
Independencia	85 128	100	0,4	0,2	15,8	6,0	23,1	10,9	0,3	6,0	1,3	8,3	5,3	17,7	5,4
Los Olivos	138 538	100	0,4	0,5	14,7	5,2	22,0	9,8	0,3	5,5	0,3	9,6	6,7	19,5	4,5
SMP	91 647	100	2,1	0,4	17,3	8,7	21,8	11,2	0,3	5,8	1,0	5,4	3,9	16,6	6,2
Puente Piedra	242 634	100	0,7	0,4	14,2	5,4	21,4	10,3	0,2	5,3	9,7	9,9	6,4	19,7	5,1
Santa Rosa	4 170	100	1,4	1,2	10,6	9,0	17,9	10,2	0,4	5,7	3,5	9,7	5,5	25,5	2,2

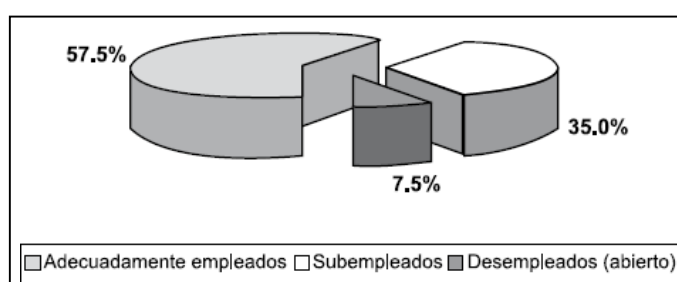
Población económicamente Activa (PEA)

Lima norte ocupa el segundo lugar por su población económicamente activa a nivel metropolitano con 893,575 logrando un crecimiento sostenido desde 1993. Los Olivos dentro Lima norte ocupa el tercer lugar después de San Martín de Porres y Comas con una PEA de 143 879

LUGAR	PEA 1993	PEA 2007
LIMA METROPOLITANA	2,135,243	3,368,160
LIMA NORTE	521,173	893,575
ANCON	8,181,	13,020
CARABAYLLO	37,007	88,717
COMAS	145,082	206,645
INDEPENDENCIA	70,824	88,722
LOS OLIVOS	83,150	143,879
PUENTE PIEDRA	33,933	95,169
SAN MARTIN DE PORRES	141,170	253,058
SANTA ROSA	1,826	4,365
LIMA CENTRO	715,540	809,111
LIMA SUR	392,749	702,328
LIMA ESTE	505,781	963,146

Fuente: INEI perfil sociodemográfico

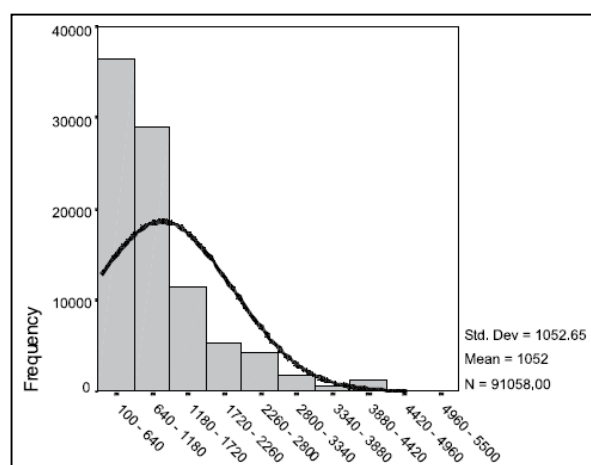
En el gráfico observamos que el 57.5 % Representa a la PEA que están adecuadamente empleados mientras que el 35% subempleados y solo el 7.5% desempleados, porcentaje mucho menor al promedio de desempleo de Lima.



Fuente: INEI perfil sociodemográfico

Ingreso mensual *per cápita* (por cada persona)

El ingreso mensual que perciben los pobladores de los Olivos se estima en S/. 1052.00 nuevos soles mensuales que proviene de fuentes como el de trabajo, renta, autoconsumo, subsidios y transferencias, sin embargo, estadísticamente se registra la mediana con 750.00 nuevos soles, la moda es 400.00, evidenciando una marcada desigualdad en la distribución de los ingresos.



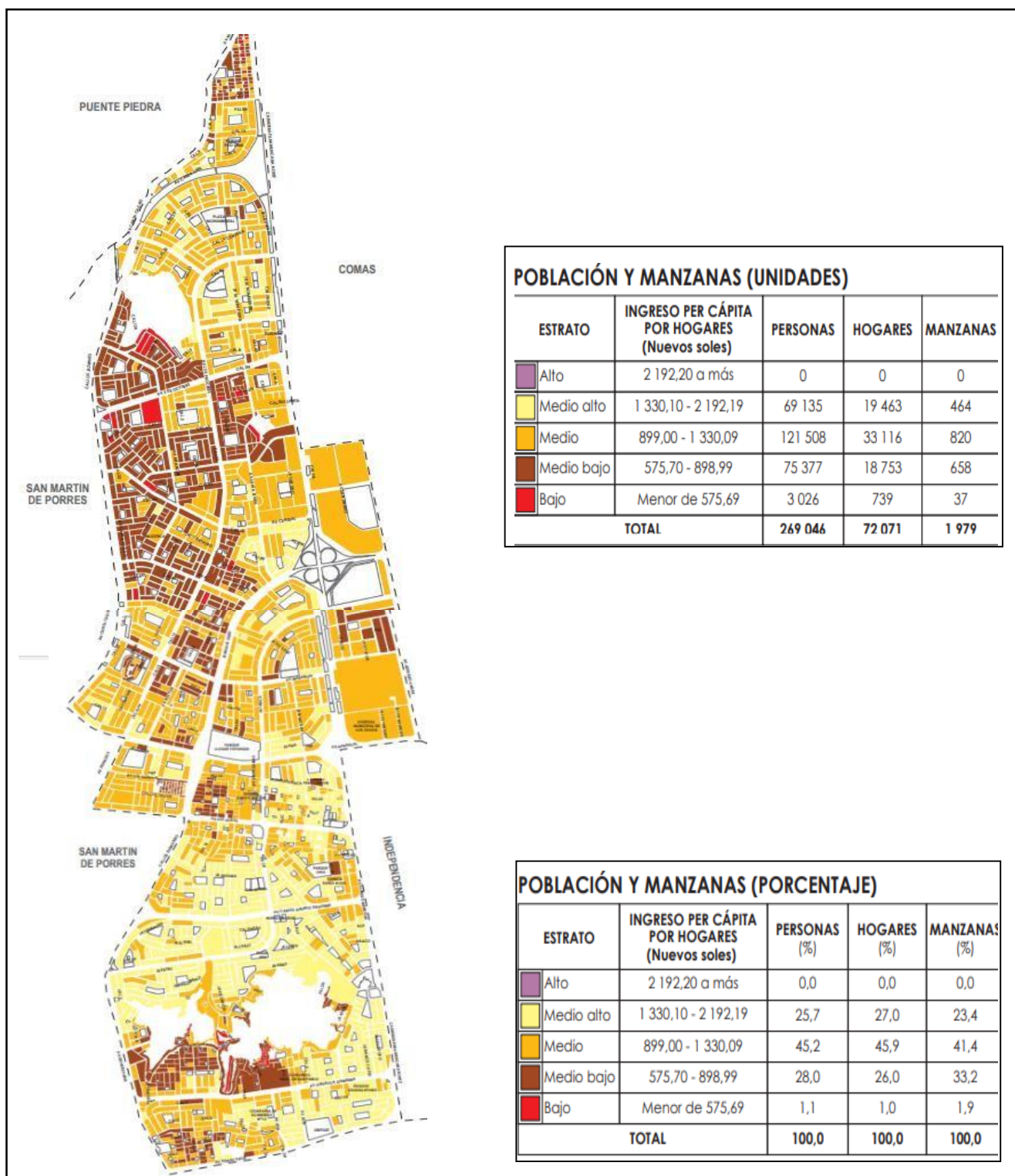
Fuente: Investigaciones Económicas- UNMSM

Ingreso mensual *per cápita* (por hogar)

En cuanto a aportantes económicos en el hogar el 89.4% tiene de 1 a 2 aportantes, y la diferencia que viene a ser 10.6 % tienen más de 3. Esto favorece a la manutención de la familia pudiendo cubrir diferentes necesidades económicas.

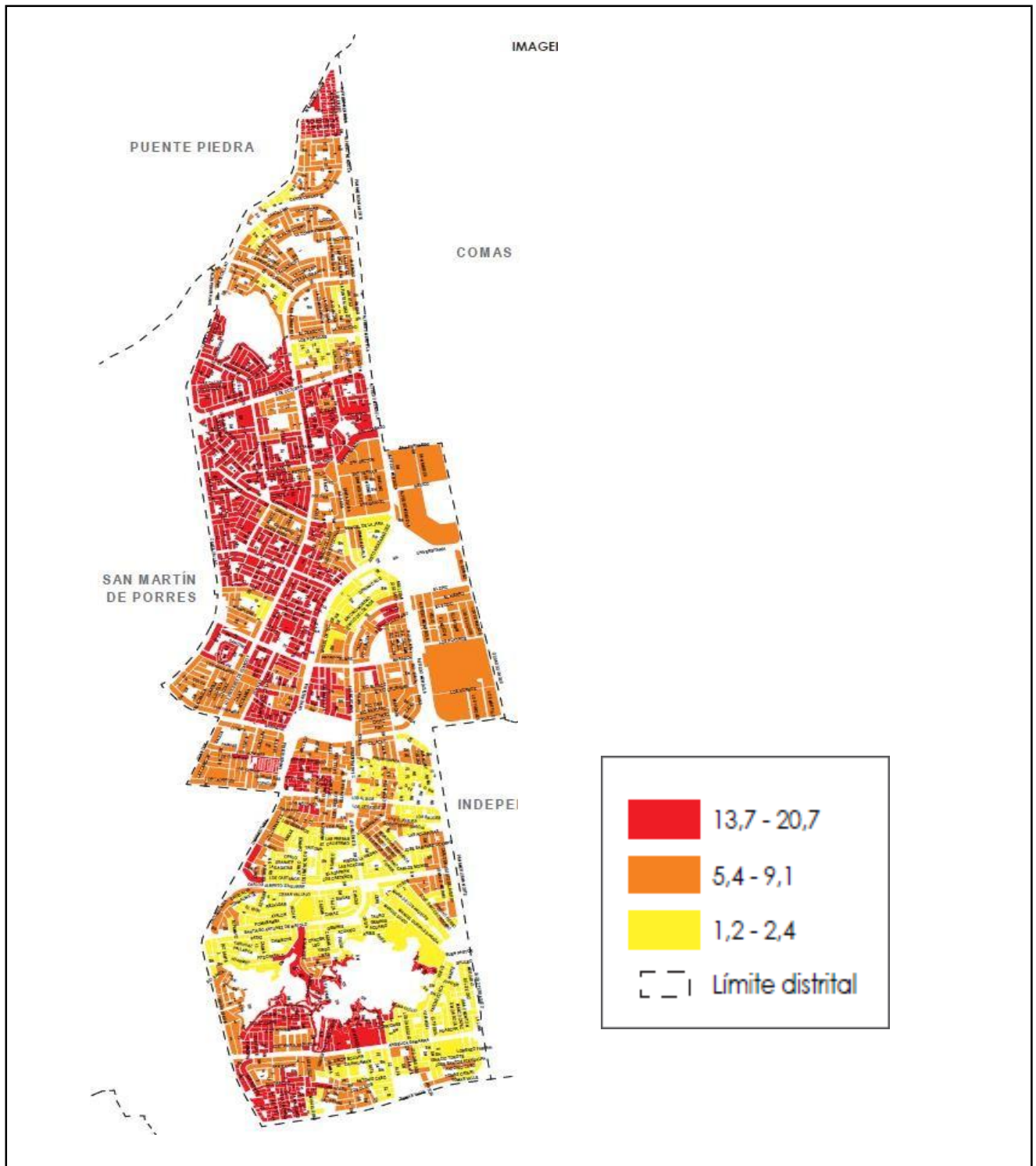
En el siguiente plano estratificado por ingreso per cápita por hogar observamos que Los Olivos no tiene ningún hogar dentro del estrato alto, tiene el 27% de sus hogares dentro del estrato medio alto con ingresos de 1 330,10 - 2 192,19, El 45.9% se ubican dentro del estrato medio con 899,00 - 1 330,09, el 26% dentro del estrato medio bajo con 575,70 - 898,99, y solo el 1 % en el estrato bajo con 575,69.

Plano estratificado a nivel de manzana por ingreso per cápita del hogar



Fuente: INEI-empadronamiento distrital de población y vivienda 2013

Nivel Imagen plano estratificado, pobreza monetaria



Fuente: INEI-
empadronamiento distrital de población
vivienda 2013



- Socio-demográfica:
 - Jóvenes con interés en la carrera gastronómica
 - Personas con experiencia y con ganas de profesionalizarse
- Por edad:
 - 17-29 años
- Económica:
 - Nivel E
- Por distancia de recorrido:
 - Usuarios que viven en el distrito
 - Usuarios que viven en distritos aledaños (Interdistrital)

Socioeconómico:

Los Olivos registra mayor población dentro del nivel socioeconómico C con 52.1%, En el nivel A encontramos solo al 2.0%, en el nivel B encontramos al 23.7%, en el nivel D tenemos 19.8 % y en el nivel E se ubican el 2.4 % de la población general

Lima metropolitana: personas por zonas geográficas apeim según nivel socioeconómico 2017

	Zonas Personas	Miles	Estructura económica APEIM (% horizontal)					
			Lima	A	B	C	D	E
1	Puente Piedra, Comas, Carabayllo	1213.4	11.9	0.5	10.9	46.6	12.2	
2	Independencia, Los Olivos, San Martín de Porres	1,328.7	13.0	2.0	23.7	52.1	19.8	2.4
3	San Juan de Lurigancho	1,121.3	11.0	0.0	19.1	44.2	26.7	10.0
4	Cercado, Rímac, Breña, La victoria	710.0	7.0	4.3	27.1	44.6	20.2	3.8

5	Ate, Chaclacayo, Lurigancho, Santa Anita, San Luis, Agustino	1,408.0	13.8	2.1	12. 3	42. 7	34. 0	8.9
6	Jesús María, Lince, Pueblo Libre, Magdalena, San Miguel	404.2	4.0	13. 7	58. 0	22. 1	5.4	0.8
7	Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco, La Molina	795.0	7.8	35. 9	43. 3	14. 9	4.5	1.4
8	Surquillo, Barranco, Chorrillos, San Juan de Miraflores	877.7	8.6	3.9	26. 6	44. 0	20. 5	4.4
9	Villa El Salvador, Villa María del Triunfo, Lurín, Pachacamac	1,157.0	11.3	0.0	6.3	45. 7	36. 6	11. 4
10	Callao, Bellavista, La Perla, Carmen de la Lengua, Ventanilla, Mi Perú	1,038.7	10.2	1.2	19. 7	44. 2	23. 8	11. 1
11	Cieneguilla y balnearios	155.3	1.5	0.0	8.1	47. 6	25. 4	18. 9
Total, Lima Metropolitana		10,209.3	100.0	4.8	21. 7	42. 4	23. 8	7.3

Fuente: CPI

10.2 Programación Arquitectónica

10.2.1 Magnitud Complejidad y Trascendencia del proyecto

Con el análisis que se realizó al distrito y teniendo en cuenta todos los puntos analizados, se consideraron también las necesidades de la población, por lo que se analizaron también otros referentes arquitectónicos del Perú para tenerlos en cuenta para el diseño. Con todas las consideraciones anteriores se realizará el diseño arquitectónico de un Instituto Tecnológico en Gastronomía que ofrecerá una educación superior no universitaria por lo que estará en el rango de Instituto Tecnológico.

Este proyecto forma parte del equipamiento educativo por lo que será para un público juvenil de edades entre 17 a 29 años de edad que tendrán la oportunidad de ejercer una carrera en un plazo estimado de 3 años.

El proyecto será de uso interdistrital ya que, por su ubicación, otros distritos cercanos podrán beneficiarse con el proyecto,

Este proyecto será trascendental ya que ayudara beneficiara a los jóvenes logrando una inserción laboral más rápido dentro del mercado, logrando que baje la tasa de personas que no estudian ni trabajan. También se espera lograr que la delincuencia disminuya ya con este foco educativo más jóvenes se dedicarán al estudio y tendrán una mejor calidad de vida, beneficiando así al distrito.

Se dictarán 8 cursos que responden a la demanda del distrito. Según un análisis y visitas a mis referentes, se observa la demanda de ciertas asignaturas que solicita el distrito y estas son:

1. Cocina peruana básica
2. Cocina fusión
3. Cocina Marina
4. Panadería
5. Pastelería
6. Coctelería
7. Gestión de Restaurante
8. Preparación de Azafatas

Plan de estudios de mis referentes

Imagen: Plan de estudios del Instituto Inteci

ÁREAS	CICLO I	CICLO II	CICLO III	CICLO IV	CICLO V	CICLO VI
TÉCNICAS Y TECNOLOGÍA CULINARIA	Fundamentos Culinarios	Técnicas Culinarias Avanzadas	Cocina Europea	Cocina Latinoamericana y Asiática	Cocina peruana Fusión y Creativa	Técnicas Modernas de Cocina
	Reconocimiento de Alimentos y Bebidas	Cocina Peruana Criolla y de la Costa	Cocina Peruana de la Sierra	Cocina de la Selva y Peruana Fusión	Tallado de Frutas y Verduras y Garnish	Eventos y Banquetes
			Introducción a la Pastelería	Pastelería Clásica	Pastelería fina y de restaurantes	Panadería y Bollería
			Técnicas de Servicio en Restauración		Bar y coctelería	Enología, Cata y Mardaje
TÉCNICAS APLICADAS	Manipulación e Higiene de Alimentos y Bebidas	Tecnología Alimentaria	Nutrición y Dietética			Investigación e Innovación Tecnológica
		Bromatología Aplicada				
GESTIÓN APLICADA	Matemática Aplicada	Costos aplicados a Alimentos y Bebidas	Fundamentos en Gestión en Alimentos y Bebidas	Fundamentos de Marketing	Administración de Bares y Bebidas	
		Gestión de Compras y Almacén		Gestión de Establecimientos de Alimentos	Marketing de Servicios de Alimentos y Bebidas	
				Ingeniería del Menú		

Imagen: Plan de estudios del Instituto

<p>CICLO I</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas Culinarias I • Historia de la Gastronomía • Higiene y Manipulación de Alimentos • Técnicas de Comunicación • Matemática • Informática <p>CICLO II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas Culinarias II • Nutrición y Dietética • Seguridad y Prevención de Accidentes • Fundamentos de la Investigación • Estadística General • Interpretación y Producción de Textos • Ofimática <p>AL FINALIZAR EL 1ER AÑO: ASISTENTE DE COCINA / BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>CICLO IV</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina Peruana de la Costa, Sierra y Selva • Panadería I • Pastelería I • Enología • Logística de Alimentos y Bebidas • Sociedad y Economía • Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible • Investigación e Innovación Tecnológica <p>AL FINALIZAR EL 2DO AÑO: ESPECIALISTA EN COCINA PERUANA / ESPECIALISTA EN PANADERÍA Y PASTELERÍA FINA</p> <p>CICLO V</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocina Criolla y Novandina • Panadería II • Pastelería II • Coctelería Nacional e Internacional • Proyecto de Investigación e Innovación • Contabilidad y Costos • Inglés I (Comunicación Interpersonal)
--	---

Latino Imagen: Plan de estudios del Instituto Marcelino Pan y Vino

Cursos	Diplomados
<ul style="list-style-type: none"> • Bases de la Cocina • Cocina Peruana Básica Esencial • Coctelería: el Brindis Amical y Testimonial • Pescados, Crustáceos y Mariscos • Cocina Bajo Influencia Fusión • Repostería: Escapada Azucarada y Placeres de Otras Partes • Panadería: Los Panes de la Casa 	<ul style="list-style-type: none"> • Diplomado en Azafatas y Mozos • Diplomado en Coctelería • Pescados, Mariscos y Crustáceos • Diplomado en Lonchera Nutritivas • Diplomado en Panadería y Pastelería • Diplomado de Cocina Peruana - Internacional • Diplomado en Bartender

A continuación, se analizará el personal requerido en el instituto de acuerdo a los referentes analizados.

ZONA	PERSONAL D`GALLIA	PERSONAL LE CORDON	PROPUESTA
BLEU			
ZONA PEDAGOGICA	2 0	1 5	1 6
	Chef	Chef	Chef
	3 5	3 8	3 7
	1 5	1 3	1 3
	Profesor	Profesor	Profesor
	1 5	1 8	1 7
	1	1	1
	archivo	archivo	archivo
	1	1	1

Elaboración propia

ZONA		D`GAL	L.C.B.	PROP
ZONA ADMINISTRATIVA	administrador	1	1	1
	Contador	1	1	1
	Recepcionistas	5	3	4
	Director	1	1	1
	Subdirector	1	1	1
	Vigilante	1	1	1
	Vendedores	7	5	6
	Asistente	1	1	1
	Secretaria	1	1	1
		19	15	17

Elaboración propia

ZONA		D`G AL	L.C.B.	PROP
ZONA SERVICIO		4	3	4
	Personal vigilancia			
	Personal de limpieza	10	9	10
	Personal de reparación	3	2	3
	Personal de mantenimiento	3	3	3
	Personal de salud	2	3	3
	Personal de biblioteca	1	2	2
	Personal de cafetería	4	4	4
	Personal Sala de computo	2	1	2
		29	27	28

Elaboración propia

Complejidad:

El proyecto arquitectónico ofrecerá espacios educativos para la gastronomía en la categoría de educación superior tecnológica establecida por el MINEDU. Es importante mencionar que estos espacios contarán con espacios adecuados, equipamiento moderno y con mobiliarios ergonómicos para que faciliten el aprendizaje en este rubro.

Trascendencia:

En la actualidad en el distrito de los Olivos existe una brecha entre oferta y demanda laboral. Causando un incremento de jóvenes que no se insertan al mercado pues las empresas requieren de personal capacitado en diversas especialidades que en las instituciones existentes no ofrecen, como en gastronomía, el distrito muestra un incremento en la dinámica de sector sin embargo no existen instituciones adecuadas para impartir la carrera. Por tal razón considero que una infraestructura educativa como la que estoy planteando tendrá un impacto social positivo, que beneficiara a los pobladores del distrito, logrando insertarse con mayor facilidad al mercado laboral, disminución de la tasa de jóvenes que no estudian ni trabajan, se espera disminución de la delincuencia, incremento en la cohesión social, arquitectónicamente se espera ser un hito arquitectónico que establezca una referencia en Lima Norte

10.2.2. Consideraciones y Criterios para el Objeto Arquitectónico

Para llegar a una aproximación del diseño arquitectónico de nuestro proyecto analizaremos las proporciones de las funciones espaciales de diferentes referentes

BASQUE CULINARY CENTER (España)

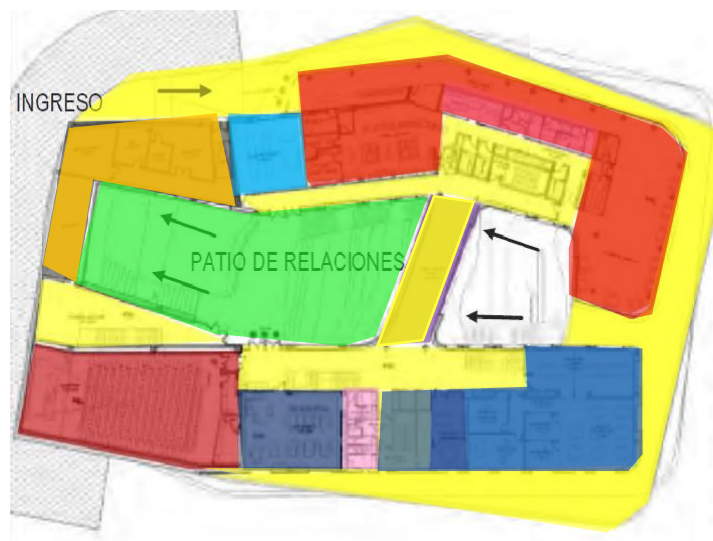
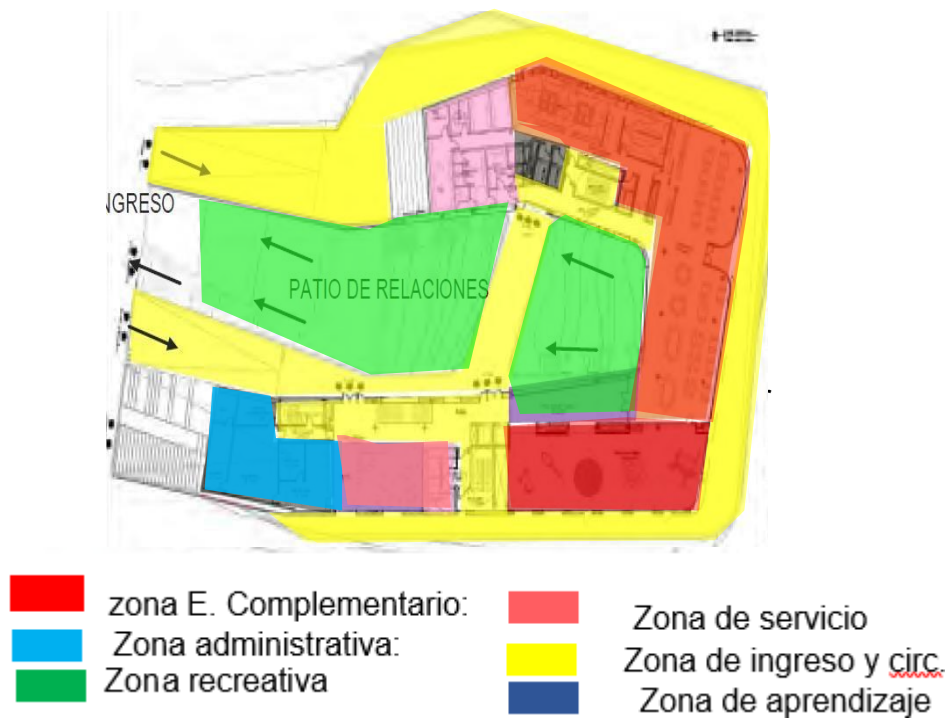
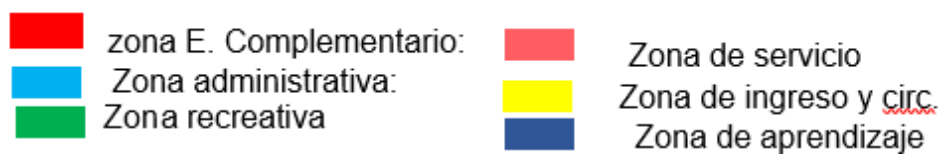
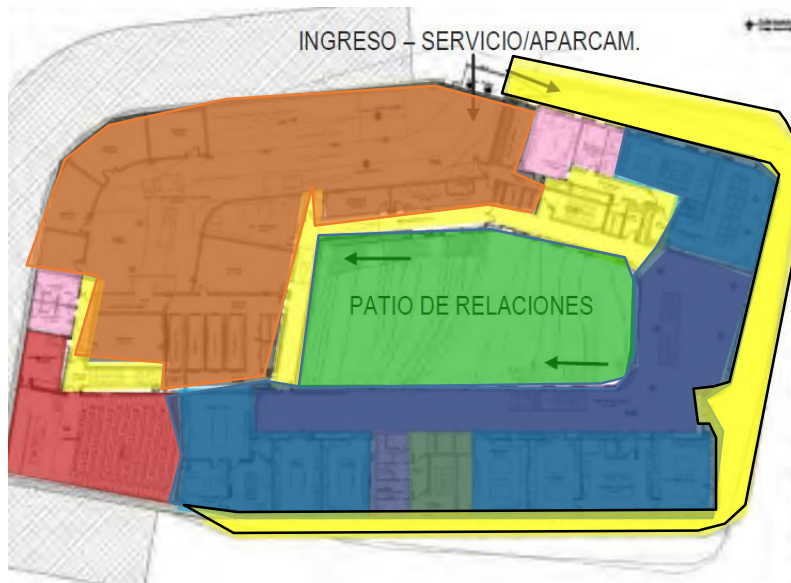
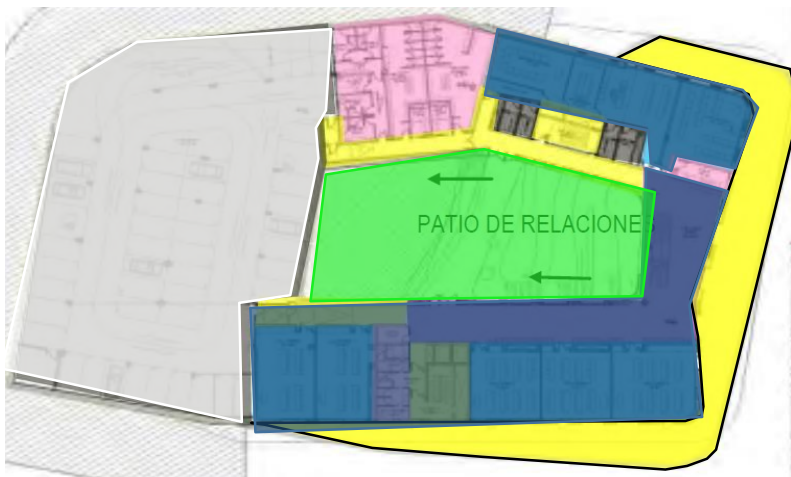


Figura. Planta -1 del Basque Culinary Center





- | | |
|---|--|
| zona E. Complementario: | Zona de servicio |
| Zona administrativa: | Zona de ingreso y circ. |
| Zona recreativa | Zona de aprendizaje |



- | | |
|---|--|
| zona E. Complementario: | Zona de servicio |
| Zona administrativa: | Zona de ingreso y circ. |
| Zona recreativa | Zona de aprendizaje |



Figura. Planta -4 del Basque Culinary Center

- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
|  | zona E. Complementario: |  | Zona de servicio |
|  | Zona administrativa: |  | Zona de ingreso y circ. |
|  | Zona recreativa |  | Zona de aprendizaje |

INSTITUTO PAUL BOCUSE (Castillo, Centro de Investigación, Edificio educativo)

CASTILLO – INSTITUTO PAUL BOCUSE

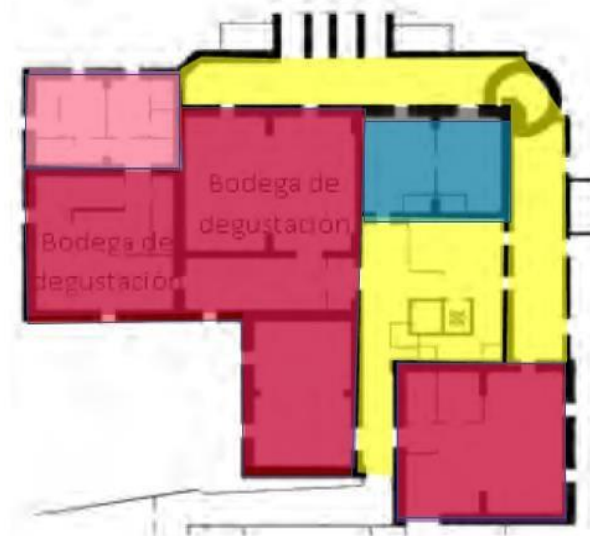


Figura. Sótano del Instituto Paul Bocuse


- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
|  | zona E. Complementario: |  | Zona de servicio |
|  | Zona administrativa: |  | Zona de ingreso y circ. |
|  | Zona recreativa |  | Zona de aprendizaje |



Figura. Planta 1 del Instituto Paul Bocuse (Castillo)



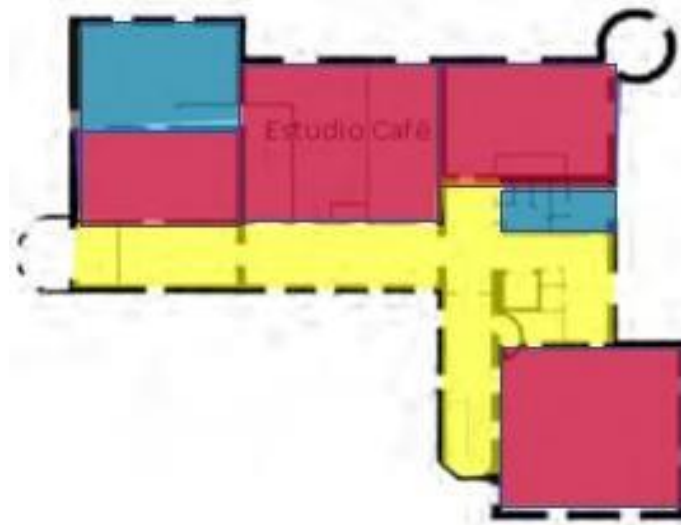


Figura. Planta 3 del Instituto Paul Bocuse (Castillo)



CENTRO DE INVESTIGACIÓN – INSTITUTO PAUL BOCUSE

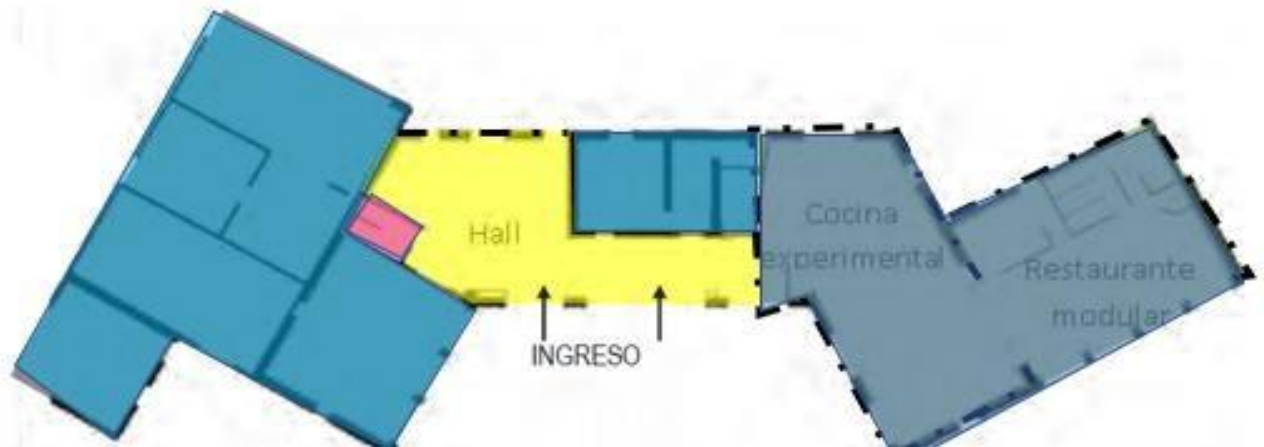
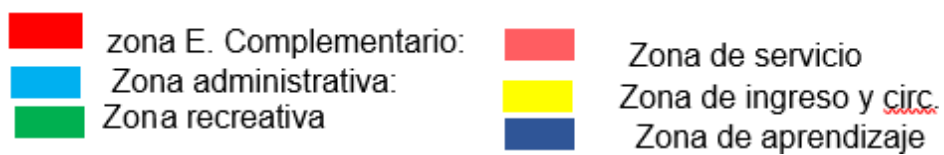


figura. Planta 1 del Instituto Paul Bocuse



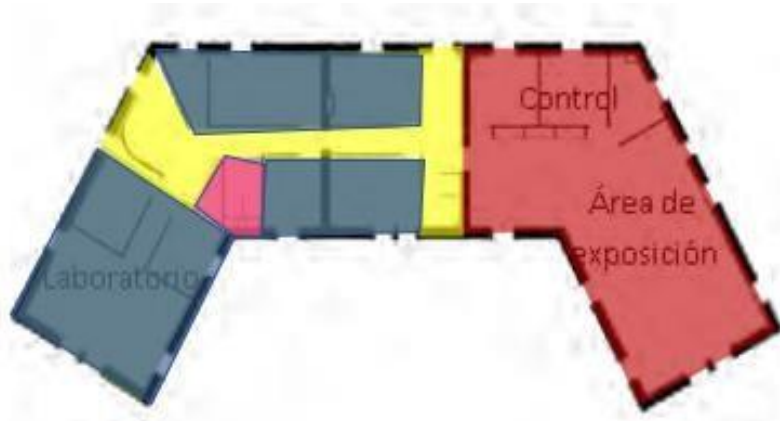


Figura. Planta 2 del Instituto Paul Bocuse



EDIFICIO PEDAGÓGICO – INSTITUTO PAUL BOCUSE

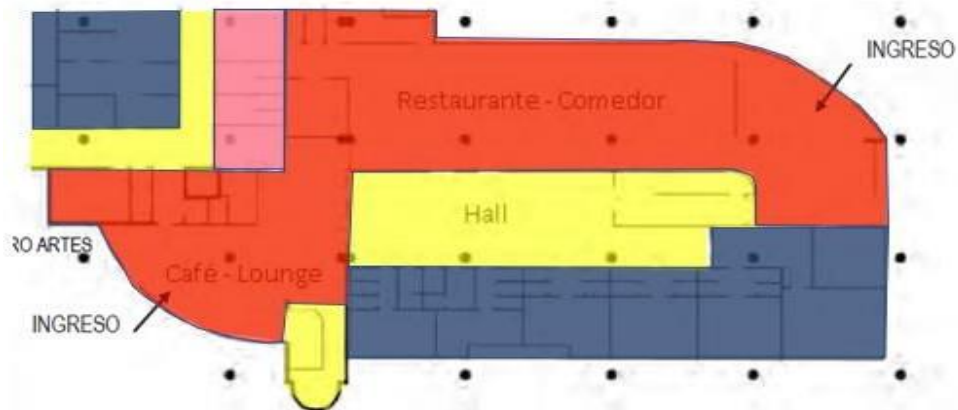


Figura. Planta 1 del Instituto Paul Bocuse (edificio pedagógico)



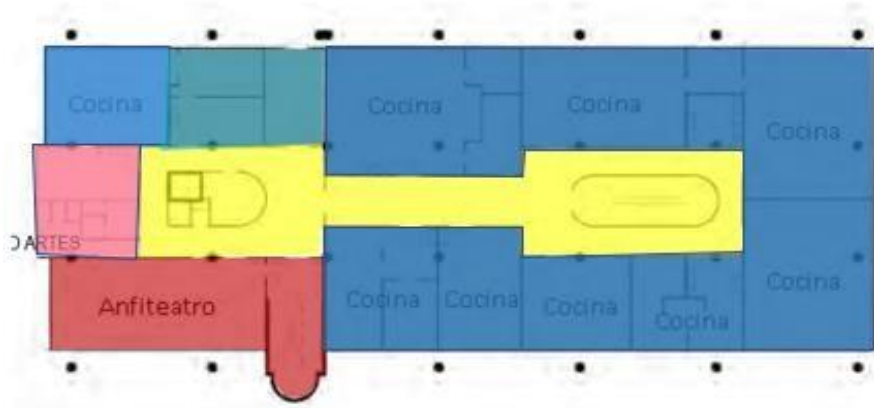
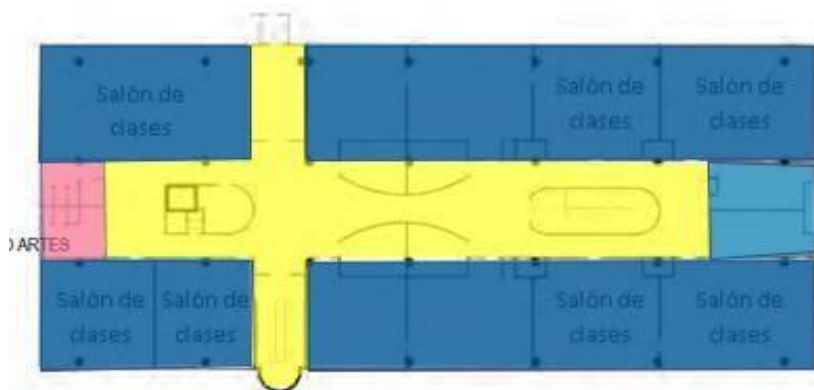


Figura. Planta 2 del Instituto Paul Bocuse (edificio pedagógico)



- Figura. Planta 3 del Instituto Paul Bocuse (edificio pedagógico)



Análisis de Usuario

Usuarios permanentes:

Son todos aquellos que permanecerán por más tiempo en las instalaciones del instituto, como los estudiantes, docentes, y personal de vigilancia. Dentro de este grupo tenemos 4 subgrupos.

Personal académico:

- Estudiantes: Son el personal para quien está orientado la edificación, ellos permanecerán por más tiempo en las instalaciones por ello se busca un mayor confort.
- Docentes: Este grupo conformado por los profesores que también permanecerán la mayor parte del tiempo en las instalaciones necesitarán un espacio ideal para el desarrollo de sus actividades.

Personal Administrativa:

- Personal administrativo financiero: Aquí ubicamos al grupo del personal ejecutivo del instituto como empresa, como al área de marketing, contabilidad etc. ellos no tienen relación con el área académica.
- Personal administrativo-académico: Conformado por el personal de secretaría, informes, recepcionista.

Personal de Servicio:

P. Servicio ligero

- Personal vigilancia: Personal encargado de velar por la seguridad y vigilancia del instituto
- Personal de limpieza: Aquí encontramos al grupo encargados de la limpieza del instituto, su permanencia es importante.

P. Servicio intermedio

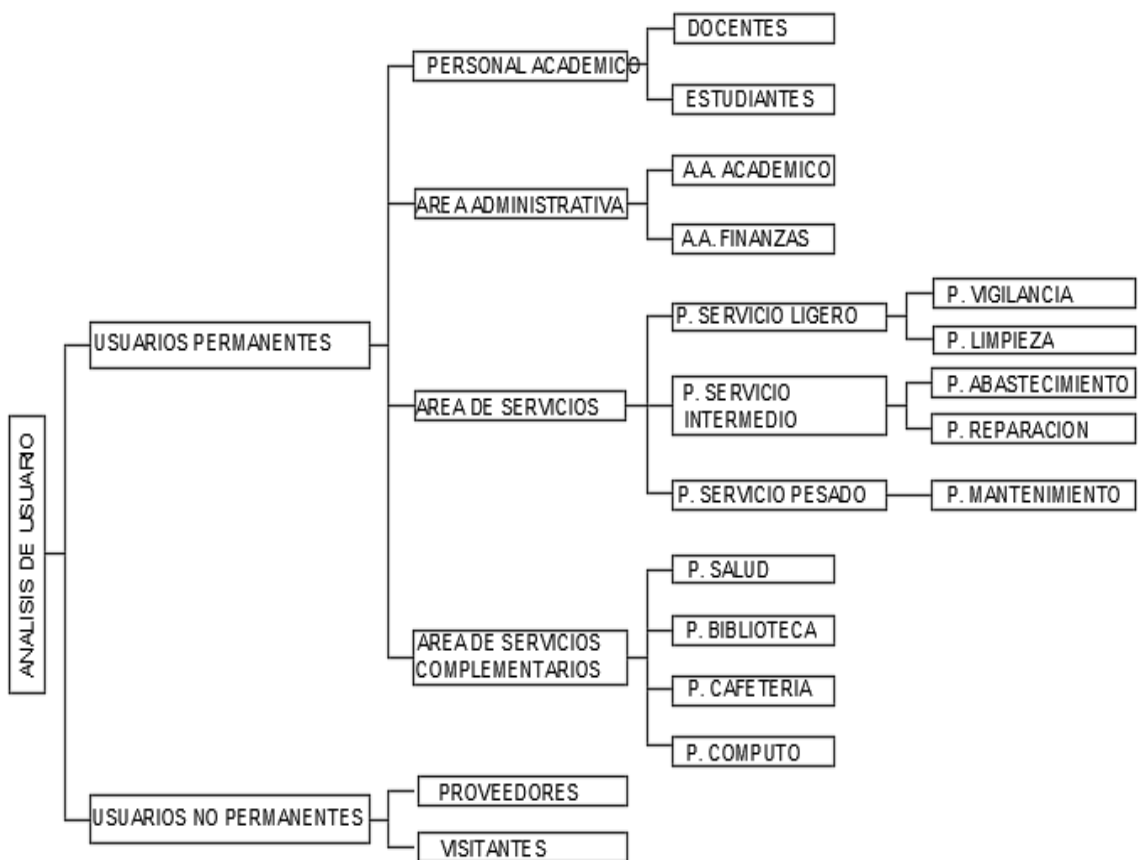
- Abastecimiento: personal que se encarga de abastecer los faltantes del instituto

- Personal de reparación: Personal encargado de componer lo que se haya malogrado dentro de las instalaciones
- **P. Servicio Pesado**
 - Personal de mantenimiento: grupo conformado por los técnicos encargados de reparaciones ajustes en las instalaciones y mantenimiento de la estructura física del instituto, también se encarga del mantenimiento del funcionamiento correcto del cuarto de tablero, de la cisterna, y cuadros de data.
 - Bombas: grupo conformado por los técnicos encargados de reparaciones ajustes en las bombas del instituto
- **Servicios Complementarios:** Aquí encontraremos al personal encargado de velar por el bienestar de los alumnos como enfermeras, psicólogos, etc. No tienen dependencia con respecto a la institución.
 - Personal de salud
 - Personal de biblioteca
 - Personal de restaurant-cafetera (corregir diagrama)
 - Personal de computo

Usuarios no permanentes:

Este grupo está conformado por las personas que visitan el instituto en busca de información y por los proveedores

- Proveedores
- visitantes



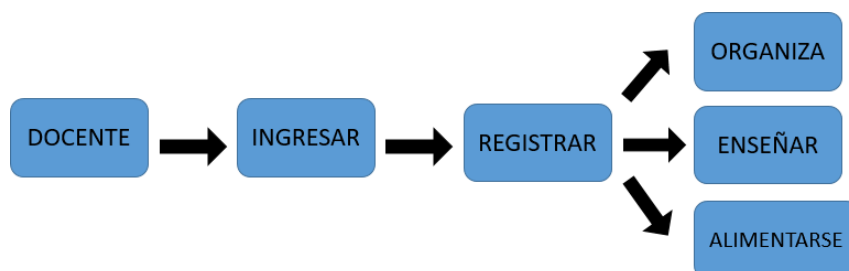
-Fuente: Elaboración Propia

Análisis de las necesidades de los usuarios:

Usuario Permanente: Personal académico

Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente			
Docente	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Organiza	Organiza sus clases y documentos	Sala de profesores
	Enseñar	Dar clases	Aula teórica: Cocina Panadería Pastelería Gestión de restaurante Coctelería Aula teórica: Cocina Panadería Pastelería Gestión de restaurante Coctelería
	Alimentarse	Comer	kitchenette

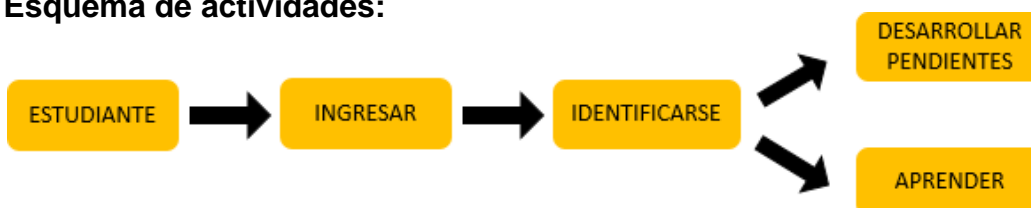
Esquema de actividades:



Usuario Permanente: personal académico

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Estudiante	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	identificar	Presentar documento al ingresar	Ingreso principal
	Desarrollar	Desarrollar pendientes académicos	Sala de estudiantes Biblioteca
	Aprender	Aprender nuevos conocimientos	Aula teórica: Cocina Panadería Pastelería Gestión de restaurante Coctelería Aula teórica: Cocina Panadería Pastelería Gestión de restaurante Coctelería laboratorio biblioteca

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Administrativo

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
contador	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Oficina de contabilidad
	Alimenta	Comer	kitchenette

Esquema de actividades:



Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
secretaria	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Oficina de contabilidad
	Alimenta	Comer	Kitchenette

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Área de Servicios ligero

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. seguridad	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Ambientes interiores
			Ambientes exteriores
Alimentarse	Comer	Servicios higiénicos Comedor del personal	

Esquema de actividades:



Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. limpieza	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Ambientes interiores
			Ambientes exteriores
Alimentarse	Comer	Servicios higiénicos Comedor del personal	

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Área de Servicios Intermedio

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. abastecimiento	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Ambientes interiores Ambientes exteriores Servicios higiénicos

Esquema de actividades:



Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. reparación	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	<ul style="list-style-type: none"> • Cuarto de seguridad • Cuarto de maquina • Cuarto de limpieza • Cuarto de bombas • Cisterna • Cuarto de tablero • SS. HH • Aulas practicas

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Área de Servicios pesado

Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente			
P. mantenimiento técnico	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas practicas • Cuarto de maquina • Cisterna • Cuarto de tablero • SS. HH
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

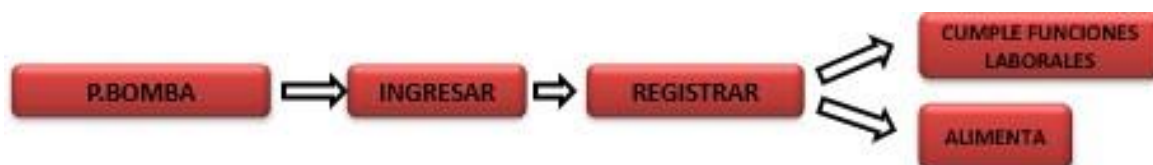
Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Área de Servicios pesado

Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente			
P. bomba	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Cuarto de bombas
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Servicios Complementarios

Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	tópic co
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. biblioteca	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	biblioteca
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. Restaurant-cafetería	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Restaurant-cafetería
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. Computo	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Sala de informática
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario No Permanente: Proveedores

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Proveedores	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Distribución	Cumple sus funciones	Almacén

Esquema de actividades:



Usuario No Permanente: Visitantes

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Visitantes	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Visita	Información	Instalaciones del instituto
		Información	Informes

Esquema de actividades



Normativa propuesta que se desprende del master plan

Normas técnicas	Propuesta
Área territorial	Distrito de los Olivos
Uso permisible compatible	CZ-RDM-E3
Densidad Neta	3170
Frente normativo	8
Coef. Máximo de Edificación	10 pisos
Espacio de estacionamiento	5m.

Zonas:

Zona aprendizaje:

Zona administrativa:

Aulas teóricas comunes

- Recepción Informes
- Dirección Subdirección
- Secretaria general de dirección Contabilidad
- Logística RRHH.
- Marketing
- Oficina del jefe de seguridad Sala de planificación
- Sala de reunión Archivo
- SS.HH.

- Cocina peruana básica
- Cocina fusión
- Cocina marina
- Panadería
- Pastelería coctelería
- Gestión de restaurante
- Preparación de azafatas

Aulas para talleres prácticos

- Cocina peruana básica
- Cocina fusión
- Cocina marina
- Panadería
- Pastelería coctelería
- Gestión de restaurante
- Preparación de azafatas
- Laboratorio
- Sala de informática
- Biblioteca

**Zona de equipamiento
complementario**

- Auditorio
- Galería
- Restaurante

Zona de servicio:

Mantenimiento:

- Cuarto de seguridad
- Cuarto de maquina

- Cuarto de limpieza
- Cuarto de bombas
- Cisterna
- Cuarto de tablero
- Depósito de basura

Servicio

- Lavandería
- Vestidores
- SS. HH

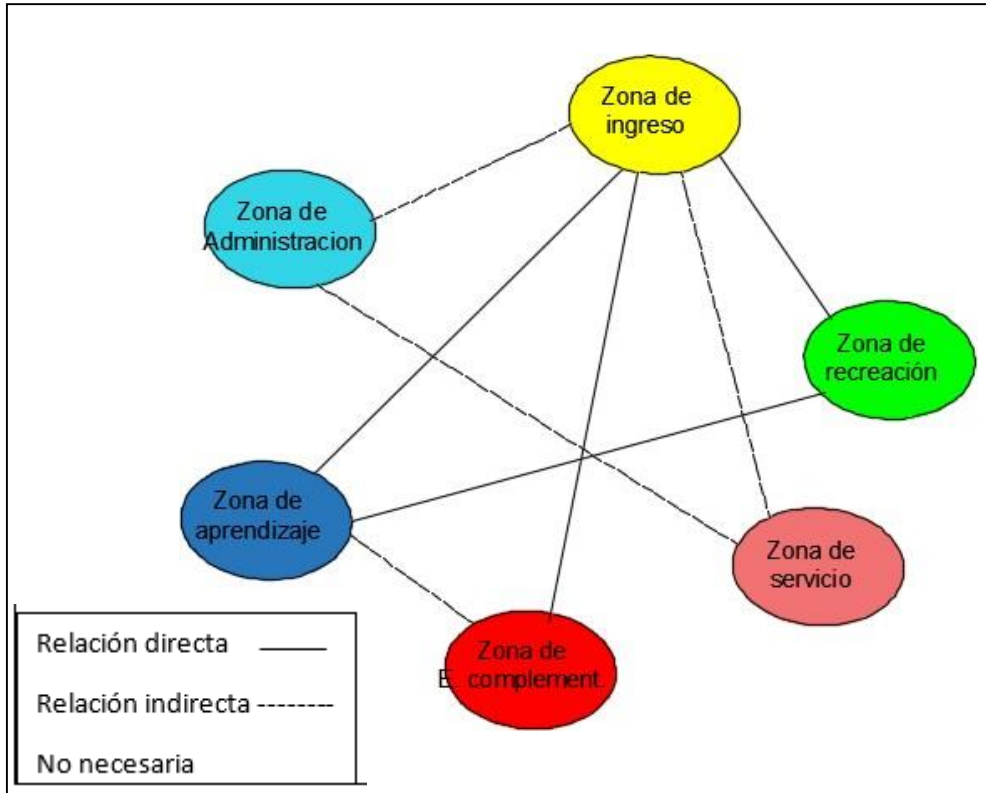
Zona de recreación:

Patio-estar

ZONAS	PUNTOS
Zona de ingreso	plazuela + hall
zona administrativa	1. Administración general del Instituto
	Secretaría general de dirección
	Contabilidad
	Gerencia
	Economía
	Archivo
	Sala de juntas
	2. Control general de los alumnos
	Recepción
	Oficinas
	Planificación
	3. Orientación profesional
	Recepción
	Informes e inscripción
Oficinas	
Zona de aprendizaje	4. Aprendizaje Teórico
	Aulas Teóricas comunes
	5. Aprendizaje Práctico
	Aulas para talleres
	6. Autoaprendizaje
	Laboratorio tecnológico
	Sala de Informática
Biblioteca	
Zona de E. complementario	7. Exposiciones al público
	Auditorio
	Galería
	8. Venta de Alimentos
Zona de Servicio	Restaurant
	9. Socialización
	Estar
Zona de Servicio	Patio
	Cafetería
	10. Descanso del personal
	Estar
	11. Limpieza
	Depositos
	SS.HH.
	Lavandería
	12. Operación y Mantenimiento
	Cuarto de máquina
	Cuarto de seguridad
Vestidores	
Cuarto de seguridad	
Deposito de basura	

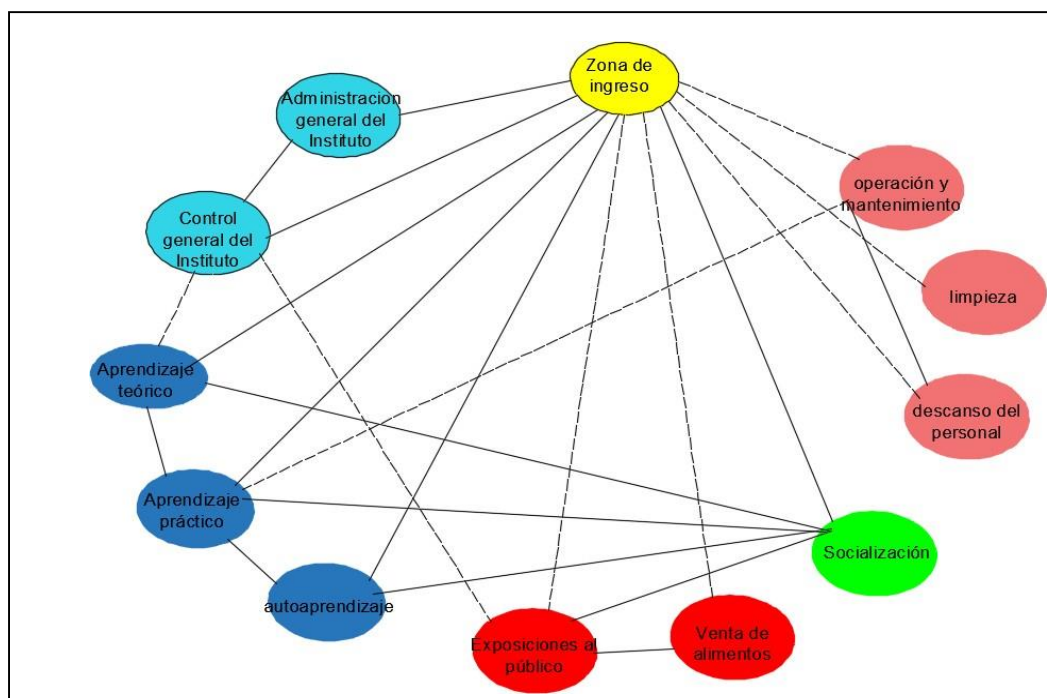
Diagrama de relación:

GENERAL

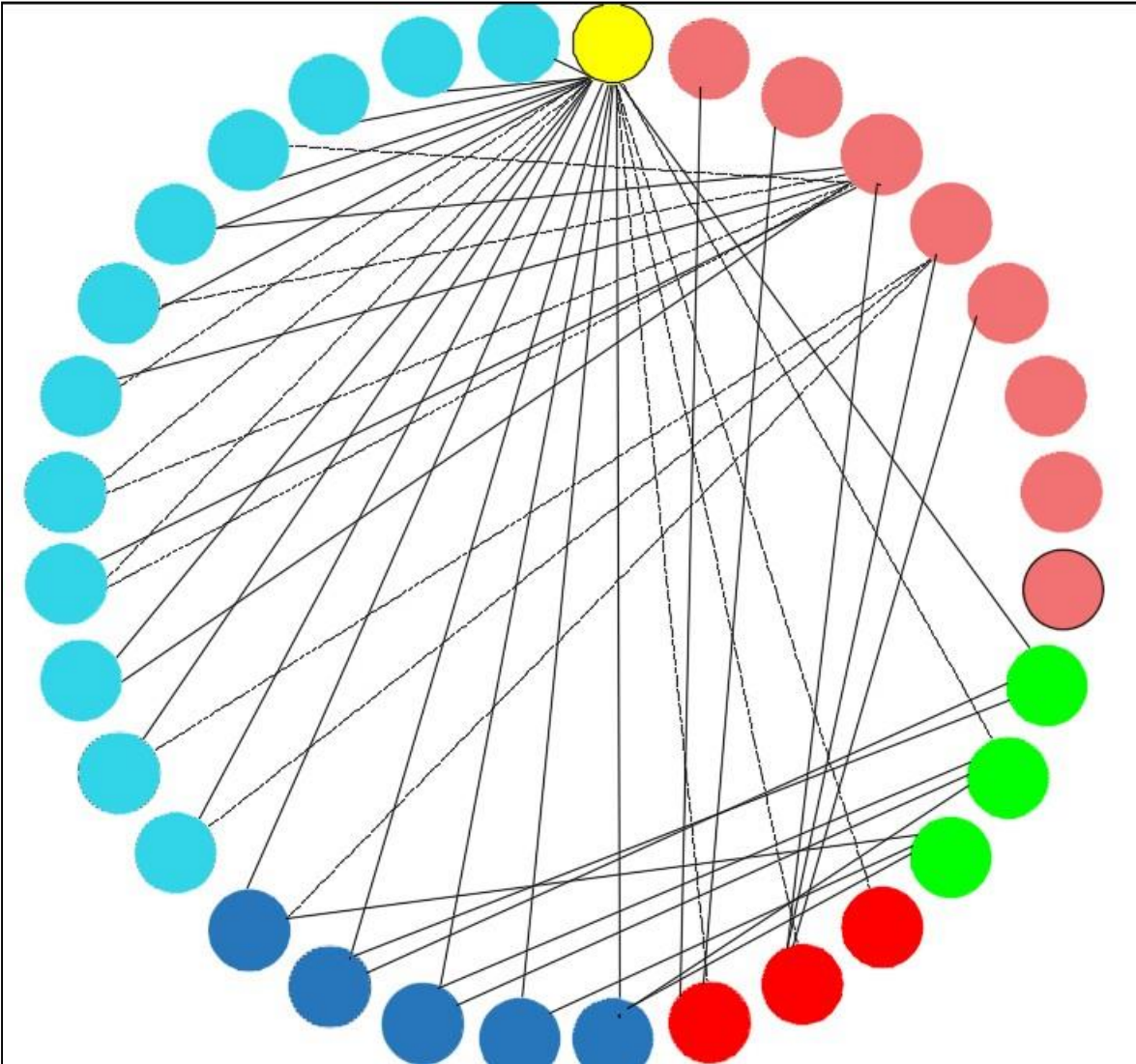


Aulas practicas

Sub Zonas



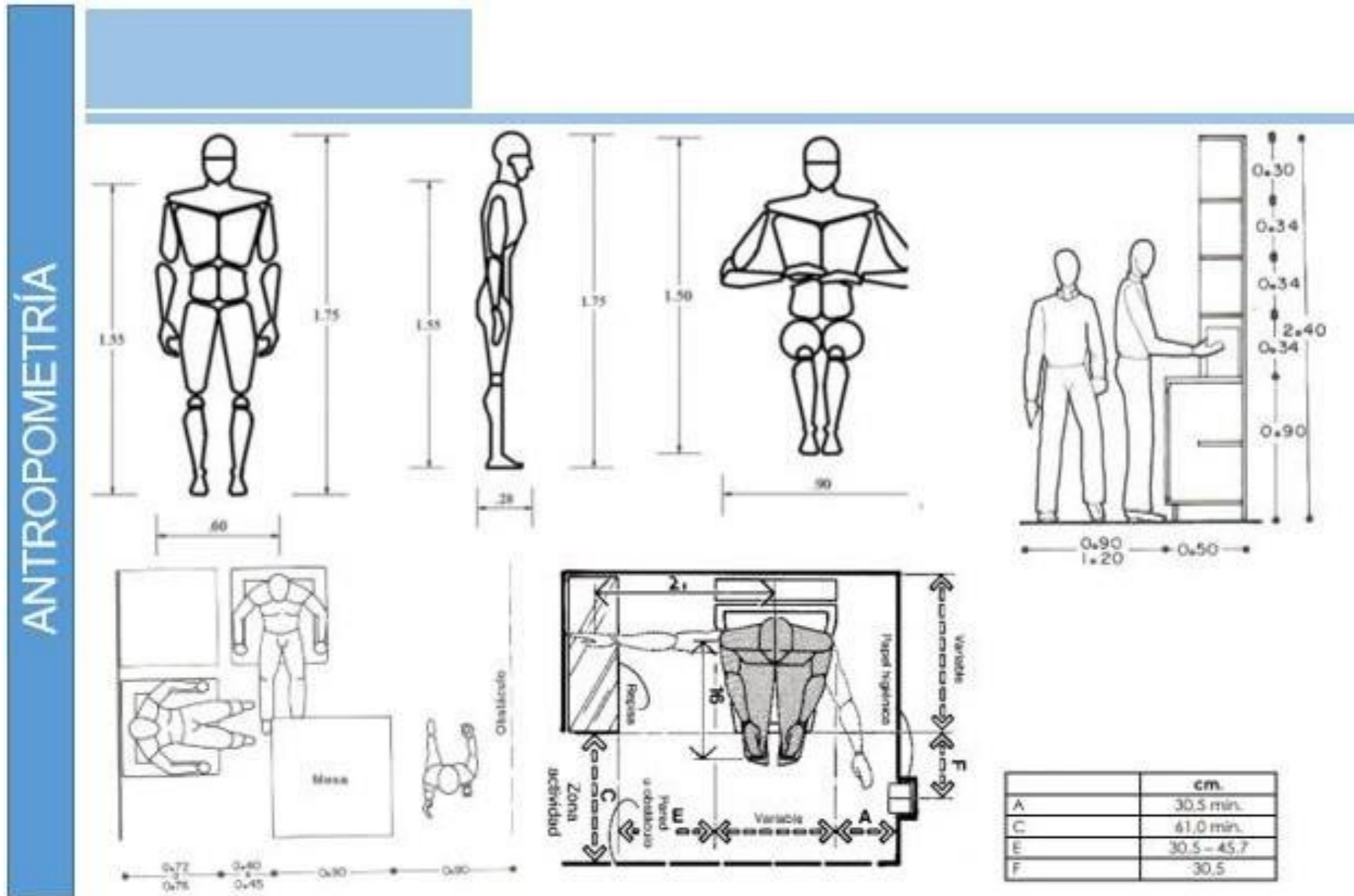
Especificas



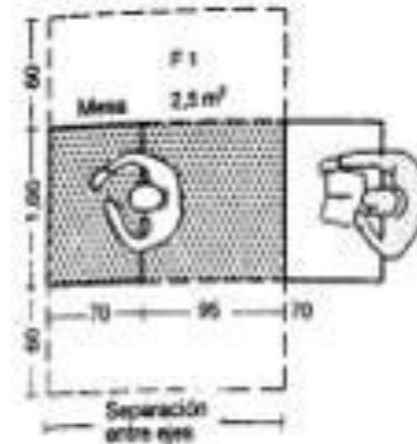
Dimensionales: (Antropometría, Mobiliario)

Para lograr un mejor manejo de los elementos y de los diferentes ambientes que se proponen, se realiza el analiza la antropometría y mobiliarios.

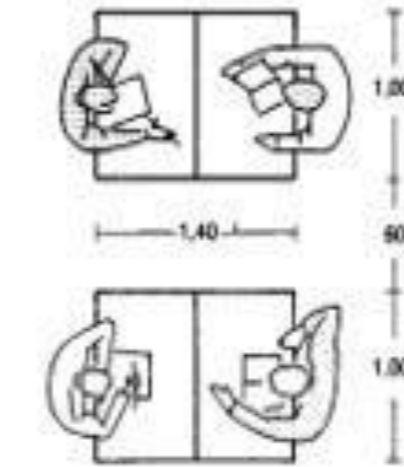
Antropometría:



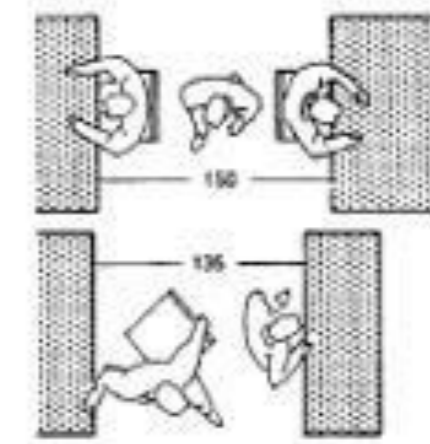
BIBLIOTECA



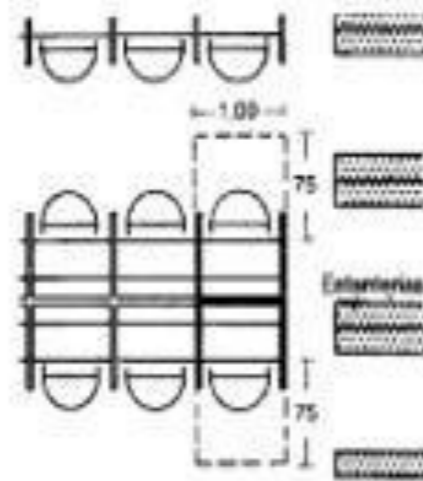
1 Superficie necesaria para un puesto de trabajo individual → 1



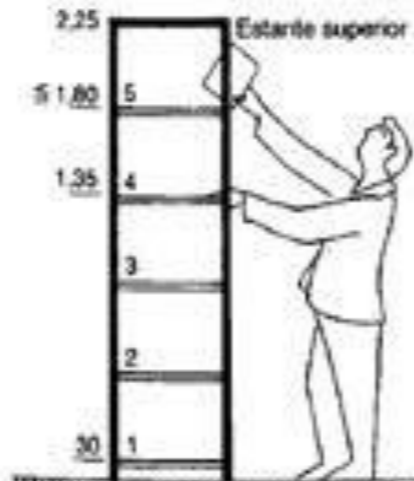
2 Separación mínima entre mesas



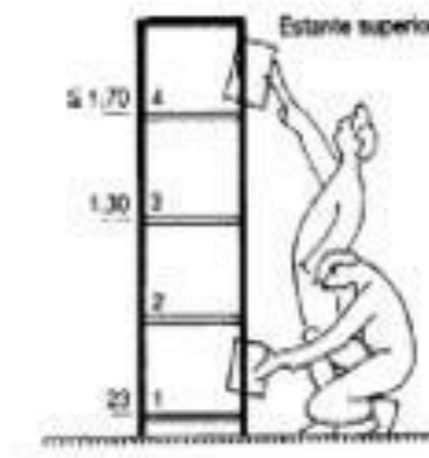
3 Mínimo espacio de movimiento en la zona de lectura → 3



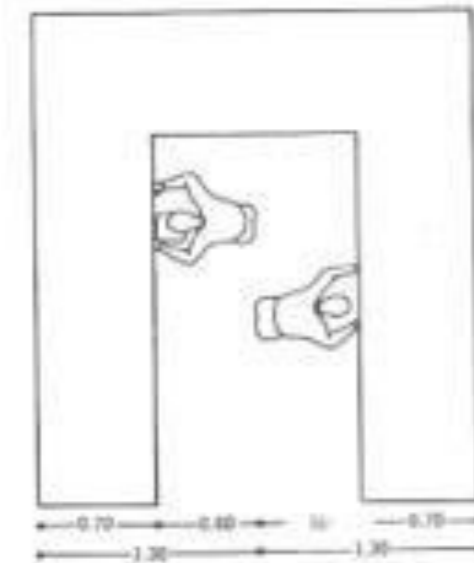
7 Puestos de trabajo individuales, sistema «Canele»



10 Estantería con 5 estantes



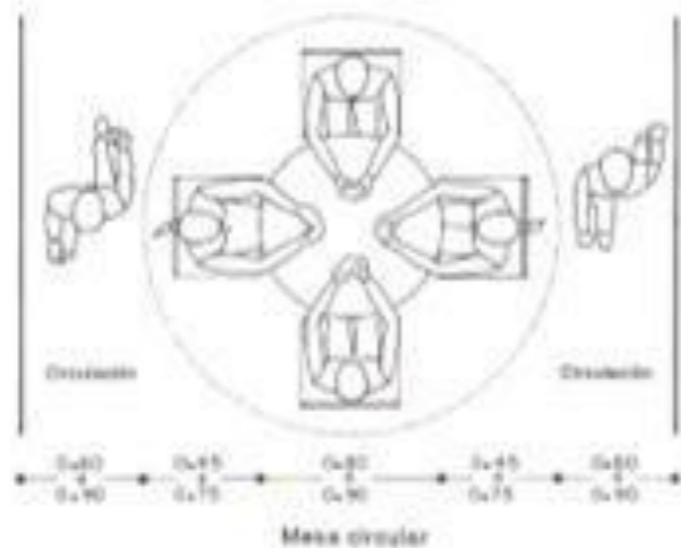
11 Estanterías para escolares



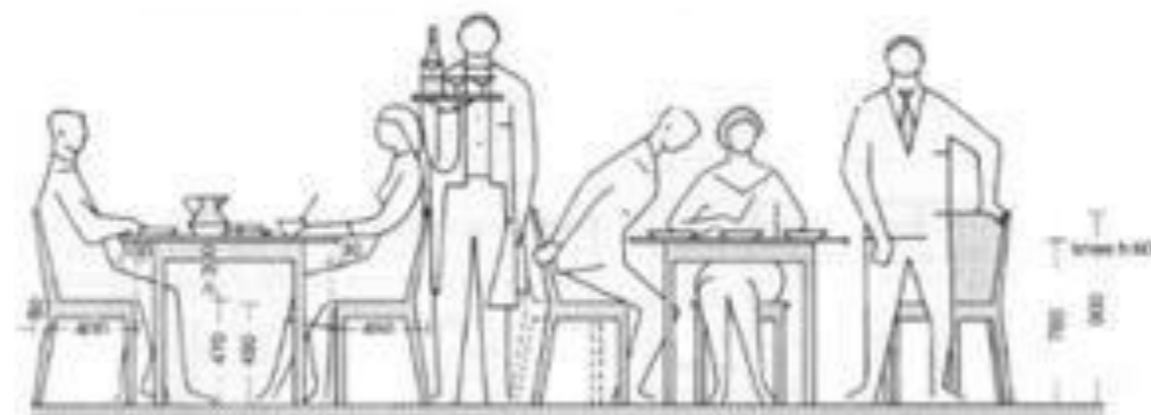
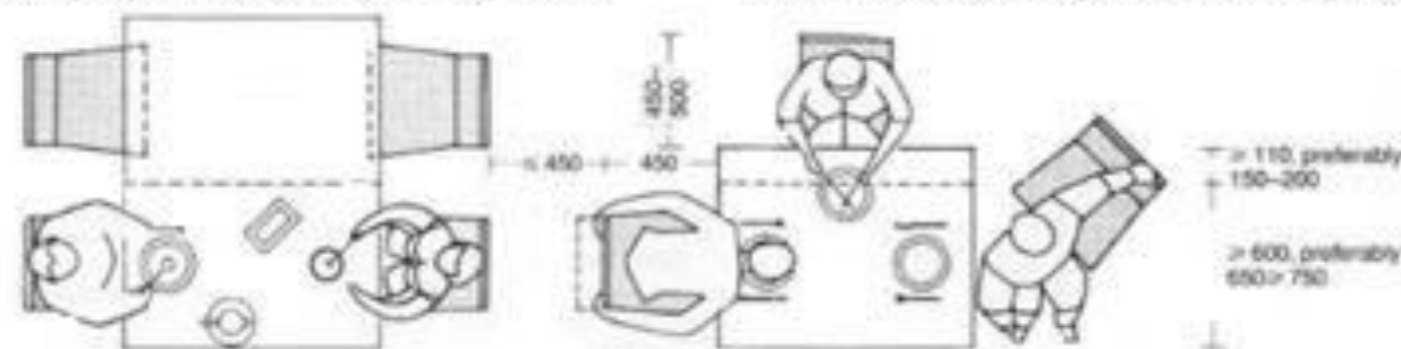
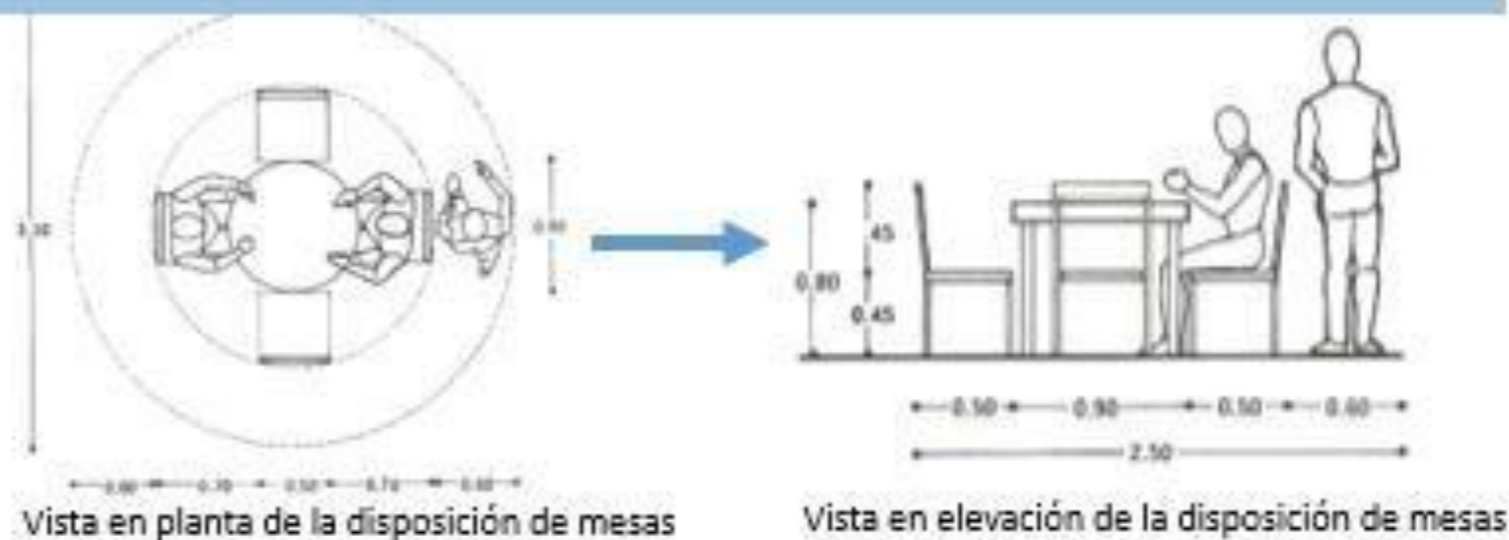
RESTAURANTE



Área de mesas



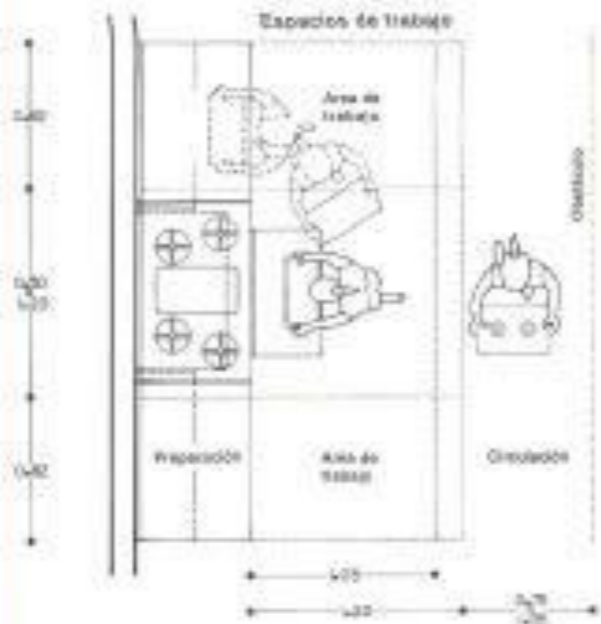
Vista en planta de mesa circular



Elevación de la disposición del mobiliario de restaurante

RESTAURANTE

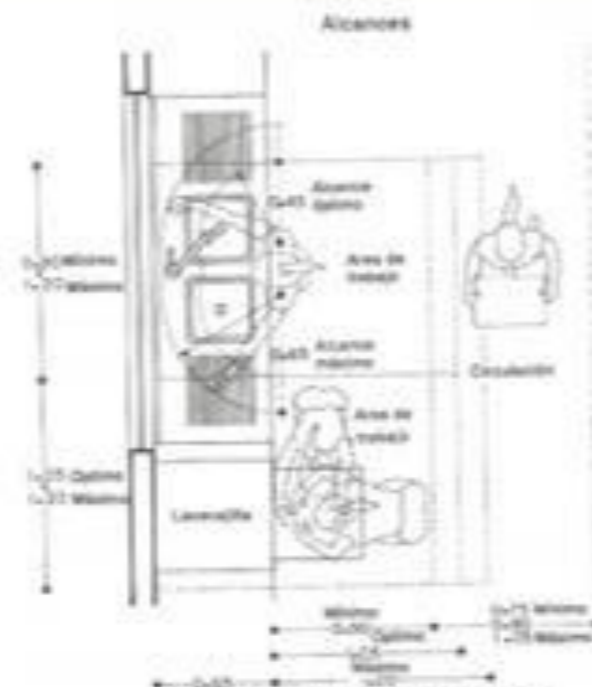
Área de cocina



Vista en planta espacios de trabajo



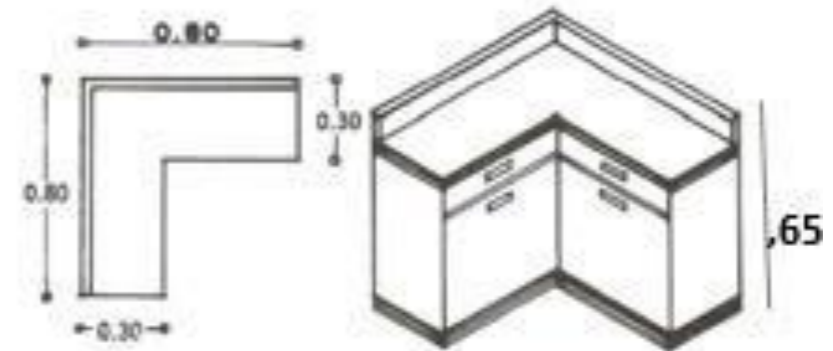
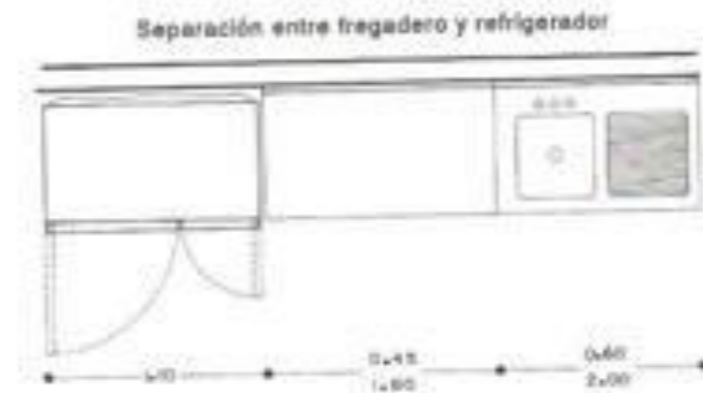
Vista en planta e isométrico de Cocina Industrial



Vista en planta de los alcances de trabajo

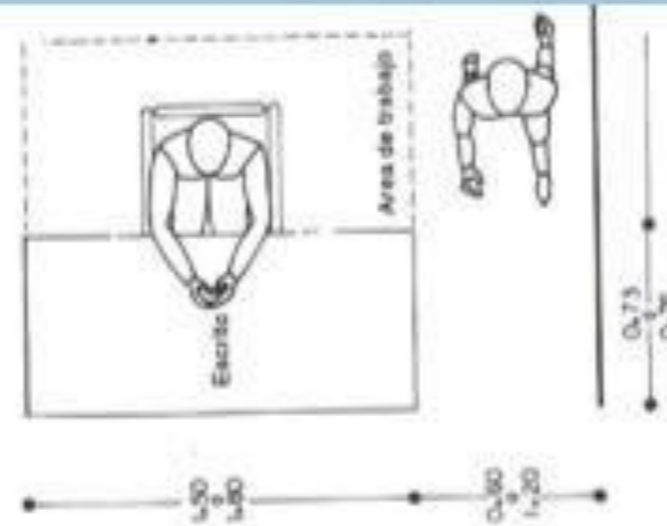


Vista de planta e Isométrico de lavadero con dos pozas

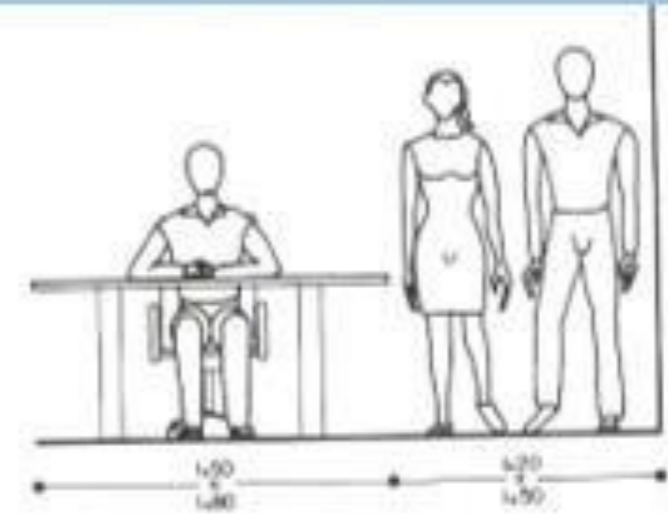


Anaquel de pared

AULA TEORICA



Vista en planta escritorio y circulación



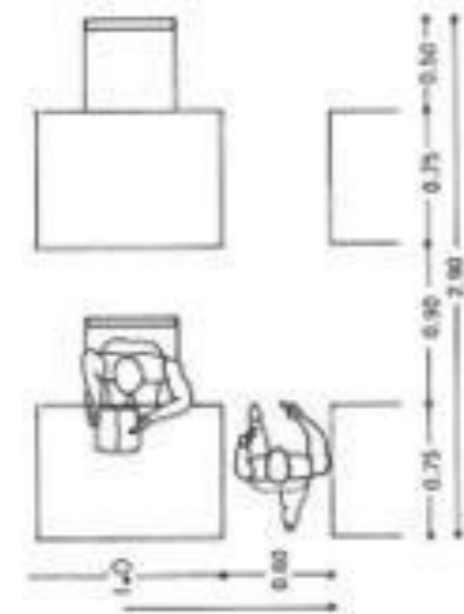
Vista en elevación escritorio y circulación



Isometría de carpeta común

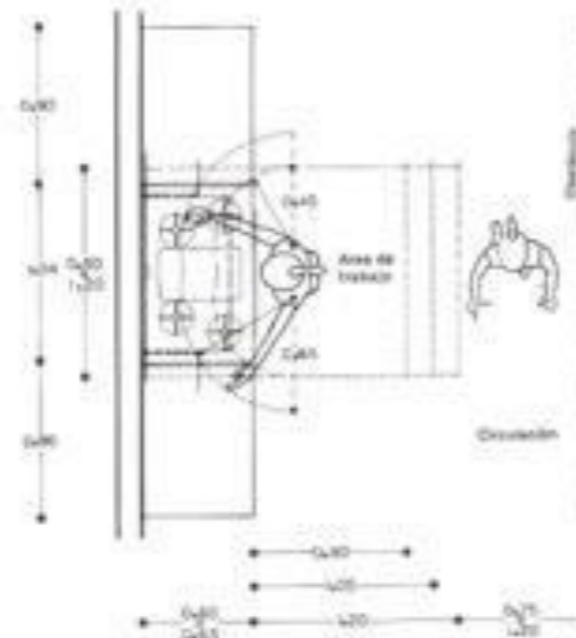
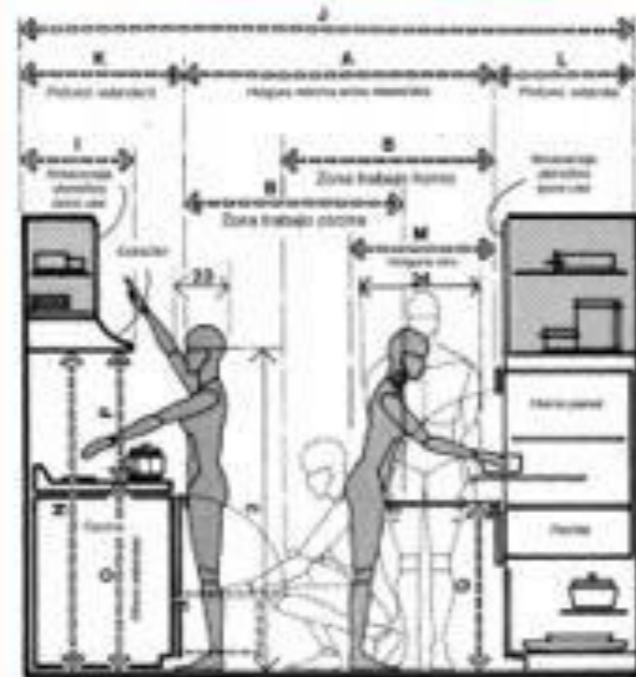


Elevación Pizarrón blanco

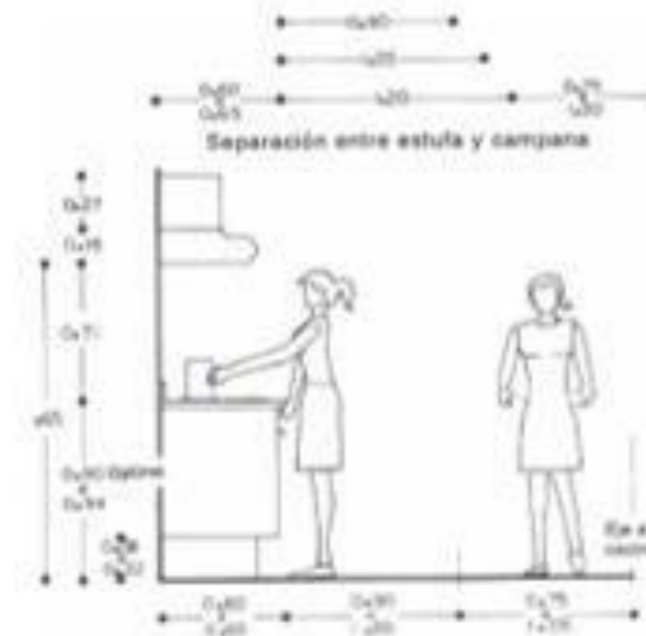


Vista en planta de la disposición de carpetas y circulación

AULA PRACTICA

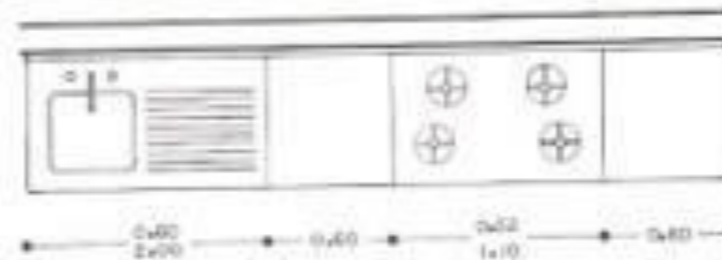


Vista en planta de la disposición del equipamiento de cocina y circulación



Vista en elevación la disposición del equipamiento de cocina y circulación

Separación recomendable entre fregadero y estufa



Disposición correcta de los mobiliarios de cocina



Medidas de una cocina industrial

COCINA

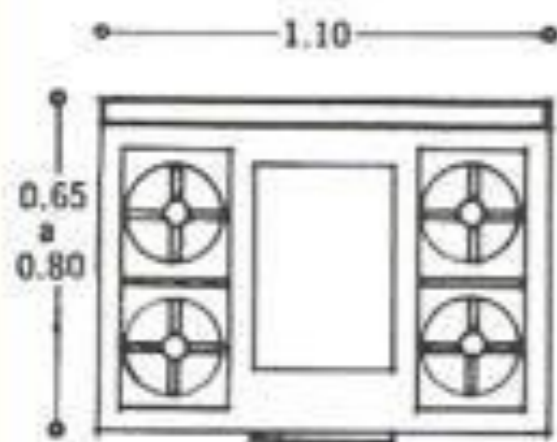


DESCRIPCION

COCINA INDUSTRIAL SERIE 75 4 FUEGOS CON HORNO, acabado en exterior en acero inoxidable 18/8
Parrillas y esparce llamas esmaltados en negro

DIMENSIONES:
LARGO: 1,10
FONDO: 0,75m
ALTO: 1,15
POTENCIA: 32,400 Kcs/hora

MARCA: INTECNO

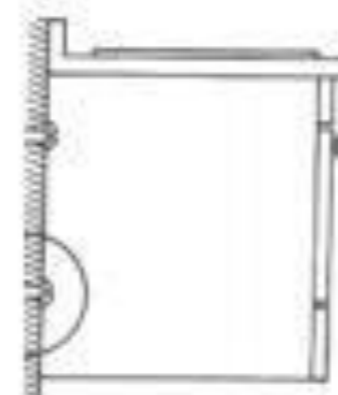


DESCRIPCION

REFRIGERADOR VERTICAL 02 PUERTAS

Aislamiento térmico: de poliuretano
Control de temperatura: digital

DIMENSIONES:
LARGO: 48"
FONDO: 25"
ALTO: 84"
POTENCIA: 200lb
MARCA: INTECNO



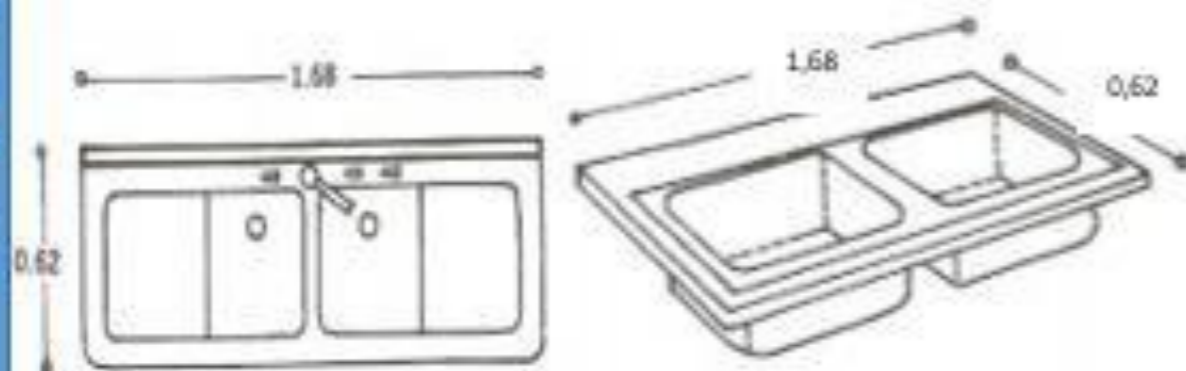
LAVADERO DOS POZAS



DESCRIPCION
Fregadero TEKA UNIVERSO
2C 79 ref.1012008

DIMENSIONES:
LARGO: 1,68
FONDO: 0,62
ALTO: 0,60

MARCA: INTECNO



HORNO EMPOTRABLE



DESCRIPCION
HORNO
Empotrado
Fabricación en acero inoxidable
Temporizador automático

DIMENSIONES:
LARGO: 0,50m
FONDO: 0,55m
ALTO: 1,20
MARCA: INTECNO



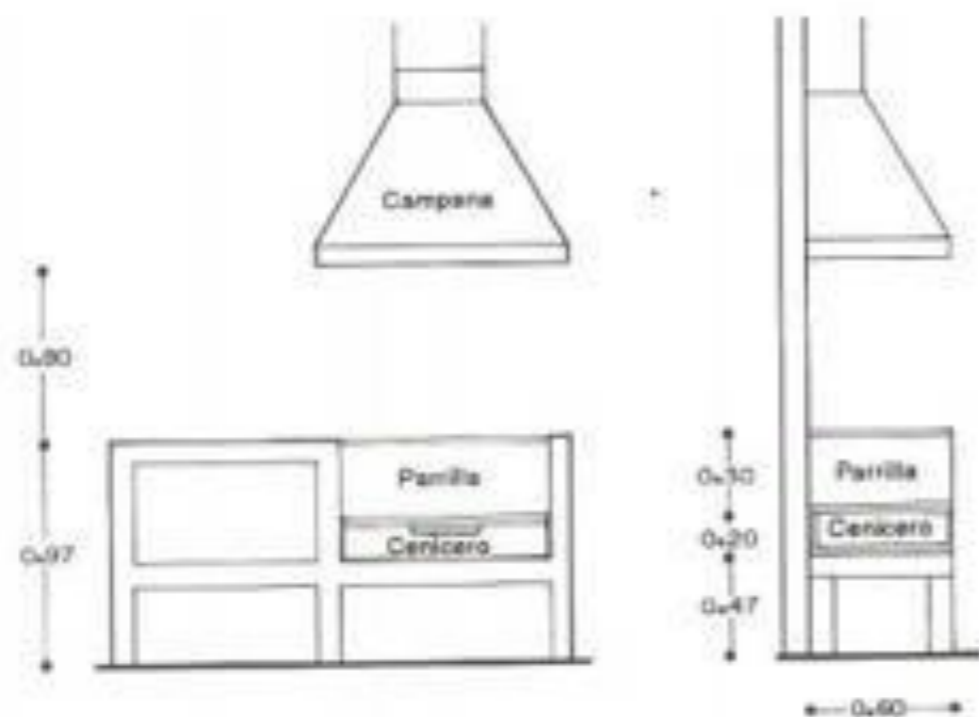
CAMAPANA EXTRACTORA



DESCRIPCION CAMPANA EXTRAECTORA

Fabricación en acero inoxidable con iluminación

DIMENSIONES:
LARGO: 2m
FONDO: 2m
ALTO: 3,25 m
MARCA: INTECNO



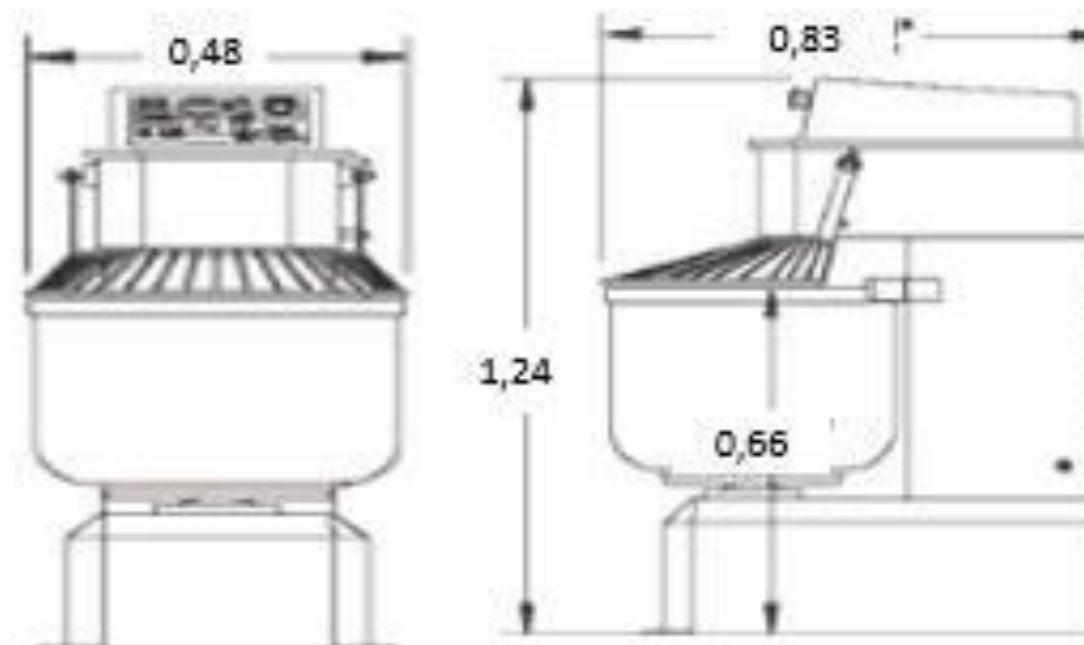
AMASADOR



DESCRIPCION AMASADOR SPIRAL MIXER

Fabricación en acero inoxidable, pantalla digital de tiempo de mezcla y protección de sobrecarga

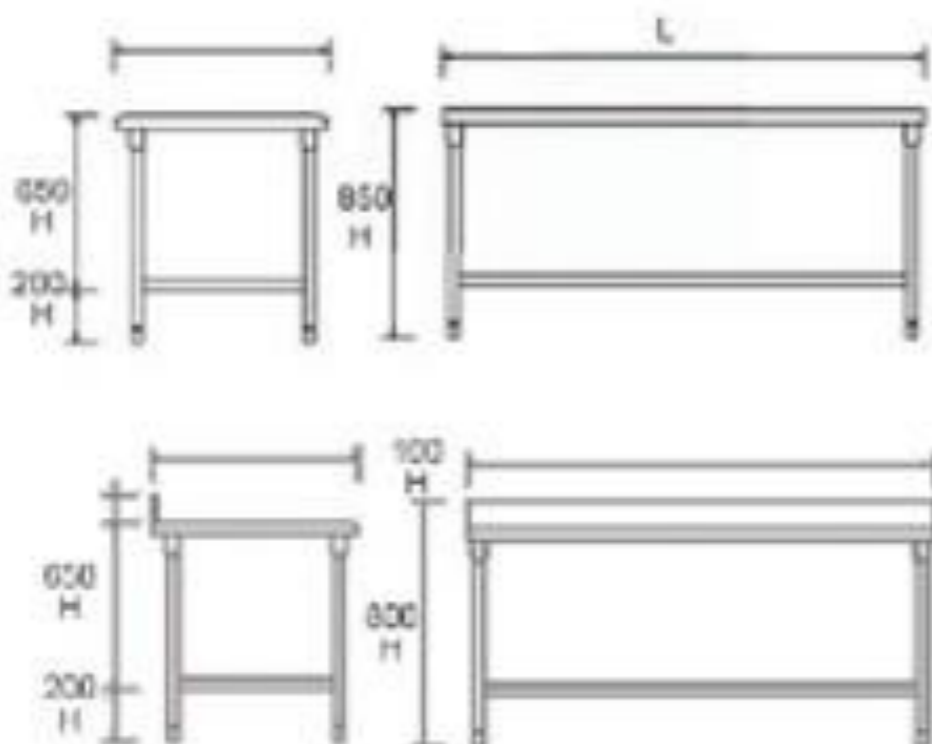
DIMENSIONES:
LARGO: 0,48 m
FONDO: 0,66 m
ALTO: 1,24
POTENCIA: 8 lb
MARCA: INTECNO



MESA DE TRABAJO



DESCRIPCION
 Fabricación en acero inoxidable
 Resistente
DIMENSIONES:
 LARGO: 2m
 FONDO: 1m
 ALTO: 0,50.m
MARCA: INTECNO



LICUADORA



DESCRIPCION
 LICUADORA
 Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
 Juego de cuchillas triples fabricadas en acero inoxidable templado.

Capacidad: 20 lb
DIMENSIONES:
 DIAMETRO: 0,32m
 ALTO: 0,79.m
 POTENCIA:
MARCA: INTECNO



Espaciales: A continuación, se muestra el análisis espacial para la distribución correcta de los mobiliarios en cada ambiente identificado por zona.

AULA TEORICA



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:

En este espacio se imparte las clases teóricas de cocina, se organizan los proyectos a realizar en los talleres prácticos

USUARIO PREDOMINANTE :

Alumnos
profesores-chefs

AFORO:

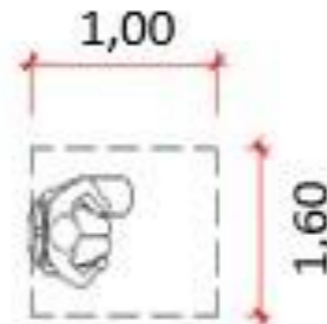
Las aulas teóricas están previstas para albergar a 25 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:

Índice de ocupación: según el Minedu 1,6

CARACTERÍSTICAS DE LOS AMBIENTES

Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes



iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, colores claros para las paredes

Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Asientos Fijos, Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo, Equipamiento de Cocina.

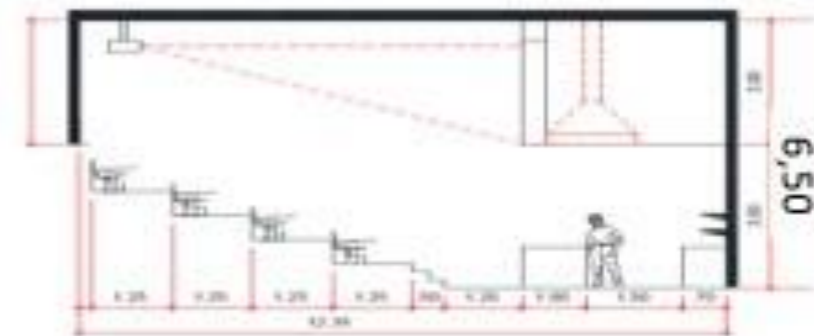
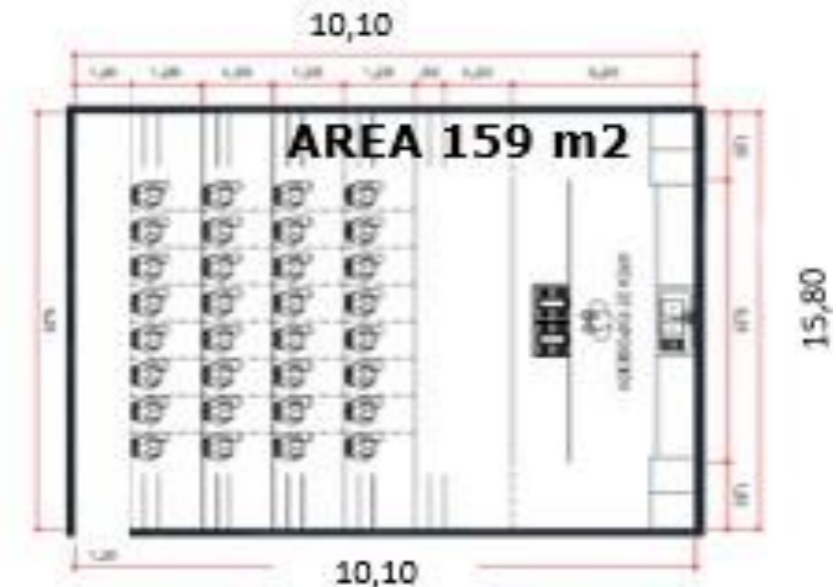
Altura: 6,50 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: se abren hacia afuera ancho min 1 m.

Escaleras: ancho mínimo 1,20

Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas



AULA PRÁCTICA COCINA



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:

Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza teórica demostrativa, el docente solo dirige y supervisa técnicas y procesos culinarios.

USUARIO PREDOMINANTE :

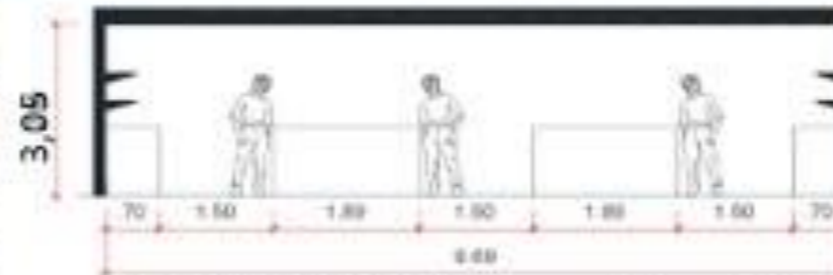
Alumnos
profesores-chefs

AFORO:

Las aulas teóricas están previstas para albergar a 13 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:

Índice de ocupación: según el Minedu
3



CARACTERÍSTICAS DE LOS AMBIENTES

Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, grandes ventanales y colores claros para las paredes y techo que reflejan a luz.

Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Asientos Fijos, Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo, Equipamiento de Cocina.

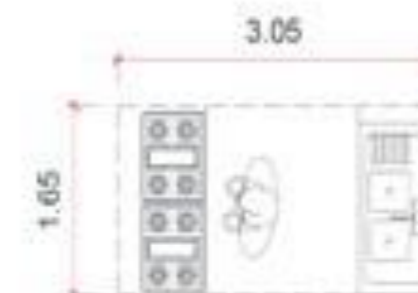
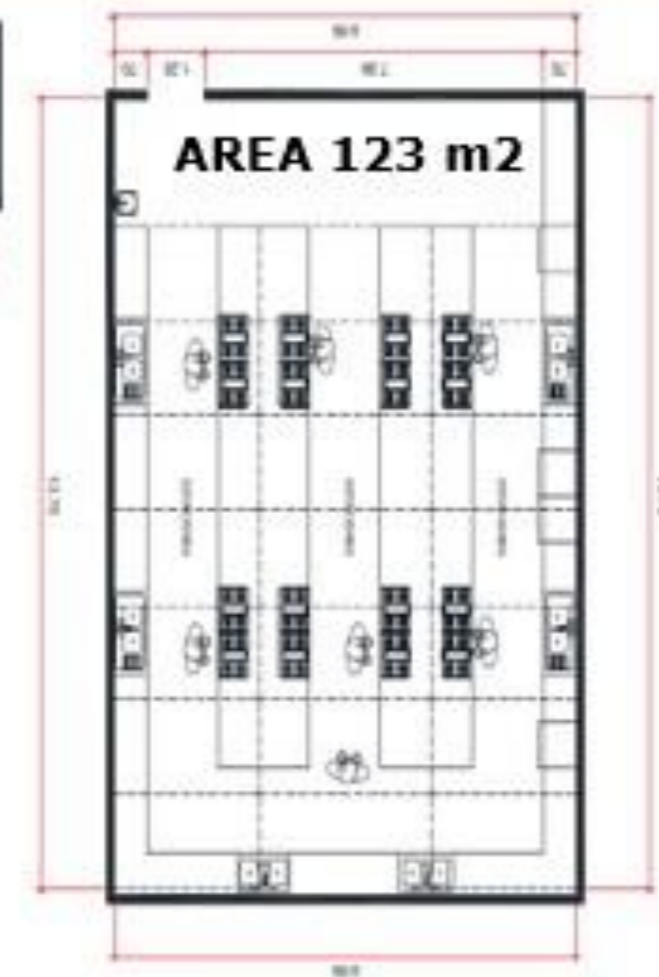
Altura: 3,05 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: se abren hacia afuera ancho min 1 m.

Escaleras: ancho mínimo 1,20

Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas



AULA PRÁCTICA PASTELERÍA



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:

Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza teórica demostrativa, el docente solo dirige y supervisa técnicas y procesos culinarios.

USUARIO PREDOMINANTE :

Alumnos
profesores-chefs

AFORO:

Las aulas practicas están previstas para albergar a 13 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:

Índice de ocupación: según el Minedu 1,8



CARACTERÍSTICAS DE LOS AMBIENTES

Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, grandes ventanales y colores claros para las paredes y techo que reflejan a luz.

Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Asientos Fijos, Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo, Equipamiento de Cocina.

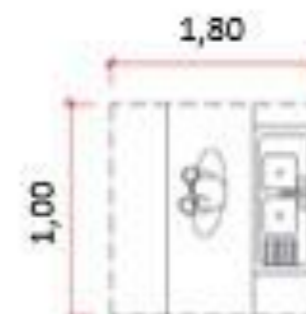
Altura: 3,05 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: se abren hacia afuera ancho min 1 m.

Escaleras: ancho mínimo 1,20

Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas



LABORATORIO



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:
Lugar donde se imparte actividades de investigación, reproduce, analiza e investiga los alimentos; sacando conclusiones del tema de investigación. Se reproduce técnicas y conceptos científicos.

USUARIO PREDOMINANTE :
Alumnos
profesores-chefs

AFORO:
Las aulas practicas están previstas para albergar a 25 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:
Índice de ocupación: según el Minedu 2,5

CARACTERÍSTICAS DE LOS AMBIENTES

Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, grandes ventanales y colores claros para las paredes y techo que reflejan a luz.

Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Fijo/Islas de Trabajo
Lavabos, Gabinetes y Mobiliario Fijo
Campana de Extracción, Bancas
Altura: 3,00 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: ancho min 1 m,
Escaleras: ancho mínimo 1,20
Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas



LABORATORIO



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:
Lugar donde se imparte actividades de investigación, reproduce, analiza e investiga los alimentos; sacando conclusiones del tema de investigación. Se reproduce técnicas y conceptos científicos.

USUARIO PREDOMINANTE :
Alumnos
profesores-chefs

AFORO:
Las aulas prácticas están previstas para albergar a 25 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:
Índice de ocupación: según el Minedu 2,5

CARACTERISTICAS DE LOS AMBIENTES

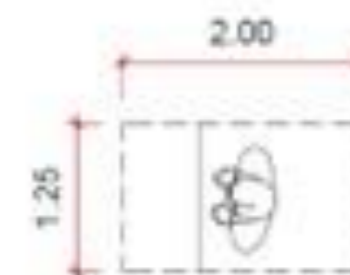
Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, grandes ventanales y colores claros para las paredes y techo que reflejan a luz.

Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Fijo/Islands de Trabajo
Lavabos, Gabinetes y Mobiliario Fijo
Campana de Extracción, Bancas
Altura: 3,00 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: ancho min 1 m,
Escaleras: ancho mínimo 1,20
Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas



Ambientes:

Para desarrollar nuestro proyecto tendremos en cuenta las condiciones climáticas del lugar donde está ubicado para provechar los recursos disponibles como los vientos, la orientación del sol, vegetación, con la finalidad de disminuir los impactos ambientales y para reducir consumos de energía innecesario.

- **Ventilación:**

El viento es un recurso natural y, por ende, gratuito, su adecuado uso aporta varias ventajas a la construcción como el mantenimiento de la calidad de aire interno que se da gracias al intercambio constante, reduce costos de energía debido al uso de aire acondicionado y crea un ambiente saludable y cómodo. Tenemos diferentes tipos de ventilación:

Ventilación cruzada natural: Para este tipo de ventilación es necesario identificar el viento predominante de la zona, su frecuencia, velocidad, dirección y de acuerdo a eso se proyectan en paredes opuestas o adyacentes permitiendo el ingreso y salida de aire. Es ideal para edificaciones en zonas con climas de temperaturas altas, este tipo de ventilación permite la renovación del aire reduciendo considerablemente la temperatura interna.

Ventilación cruzada inducida: Se refiere al sistema en el cual las aberturas de los vanos se ubican en zonas de alta y baja presión de aire en la edificación, El aire frío ingresa por la parte inferior empujando la masa de aire caliente hacia la parte superior y saliendo por los vanos ubicados en esta zona

Ventilación vertical:

Patios húmedos: Son patios con abundante vegetación pueden encontrarse al medio o al frente de la edificación, pueden contener masas de agua que pueden ser estanques o fuentes

Estructurales:

A continuación, se muestra los sistemas constructivos estructurales, cerramiento, tabiquería, techos, y acabados elegidos para el desarrollo del proyecto ideales para infraestructura educativa.

SISTEMA APORTICADO



Es el sistema de construcción más difundido en nuestro país y el más antiguo. Basa su éxito en la solidez, la nobleza y la durabilidad. Sus elementos estructurales consisten en vigas y columnas conectadas a través de nudos, en dos direcciones vertical (columnas), horizontales (vigas)

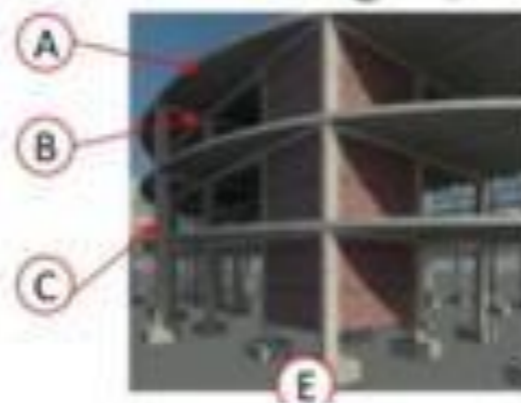
Ventajas:

- Este sistema tiene la ventaja de permitir ejecutar todas las modificaciones que se quieran al interior, y que en el los muros, al no soportar cargas tienen la posibilidad de moverse.
- La implementación del ladrillo aísla más el ruido de un espacio a otro. proceso de construcción relativamente simple y del que se tiene mucha experiencia.

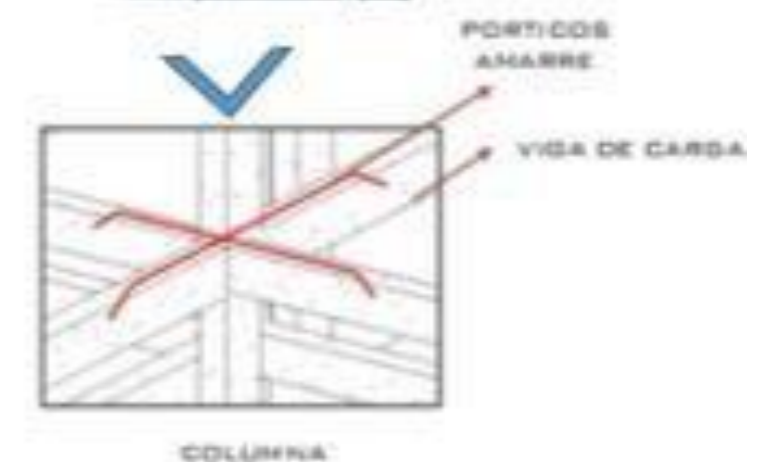
- por utilizar muros de ladrillos y éstos ser huecos y tener una especie de cámara de aire, el calor que trasmite es mucho menor
- En cuanto a la seguridad los dos sistemas cumplen con las normas de sismo resistencia

ELEMENTOS

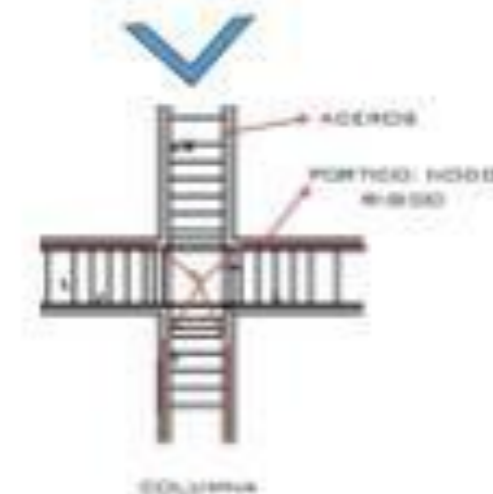
Consisten en A) losas: aligeradas, macizas, nervadas B) Vigas C) Columnas D) Zapatas: aisladas, combinadas E) Muros no portantes F) Cimentaciones corridas para muros no portantes



DETALLES CONSTRUCTIVOS:



COLUMNA



LOSA COLABORANTE



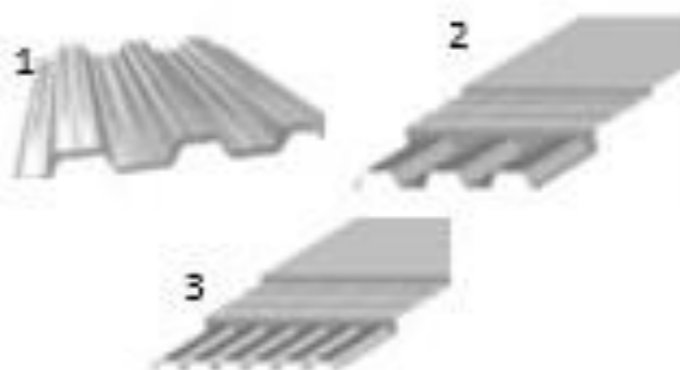
Conocido también como *steel deck*, es un sistema constructivo para losas de entrepiso que se compone una chapa de acero nervada inferior apoyada sobre un envigado y que permite recibir el hormigón vertido que completa la losa. La chapa nervada actúa como encofrado perdido y queda incorporada al conjunto, actuando como parte de la enfierradura de refuerzo a tracción en la cara inferior de la losa. Esta configuración básica se complementa con una malla de refuerzo de acero superior que permite repartir las cargas y absorber los esfuerzos de retracción. El resultado es una losa nervada unidireccional que entrega una muy eficiente solución para la construcción de entrepisos.

VENTAJAS:

- Menor peso
- Diseño optimizado con ahorro de concreto debido a su geometría.
- Facilidad de transporte
- Rapidez de montaje
- Seguridad y facilidad de instalación
- Reduce utilización de alzaprimas
- Facilita trabajos en pisos inferiores a los del vaciado del hormigón
- Reducción de Plazos de construcción
- Funciona como una efectiva plataforma de trabajo durante su instalación
- Reduce encofrados de losas

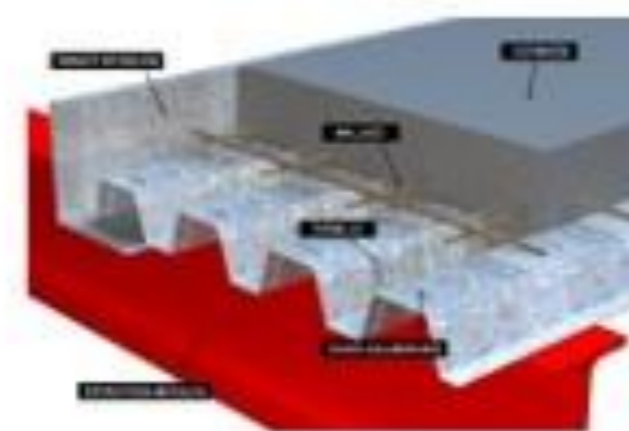
TIPOS:

1. Losa colaborante ad 600
2. Losa colaborante ad 730
3. Losa colaborante ad 900

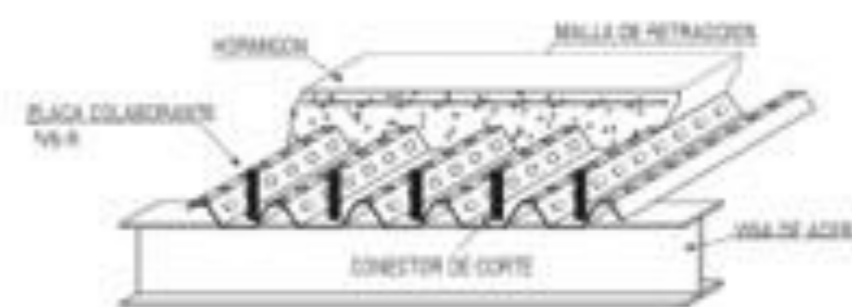


COMPONENTES:

- Mallazo
- Remate de retención
- Tornillo
- Estructura metálica
- Chapa colaboraste
- Hormigón



DETALLE CONSTRUCTIVO :



MURO CORTINA



Un muro cortina se entiende como el conjunto de elementos que conforman un sistema unitario de cerramiento de fachada, que puede ser acristalada u opaca, y que es una estructura en sí misma auto soportante, afianzada a la estructura de un edificio

VENTAJAS

- **Ventajas estructurales:** comportamiento sísmico muy favorable dada la independencia entre el muro cortina y la estructura del edificio. la transmisión del sismo entre estructura y muro cortina, está controlada por las dilataciones entre los componentes de este último.

- **Ventajas constructivas:**

Como se trata de un sistema prefabricado, permite una estandarización y modulación de sus componentes, lo que se refleja en una efectiva mejora en la productividad si se le compara con otros cerramientos de fachada como muros y tabiques exteriores.

- **Ventajas térmicas:**

control térmico del interior de un edificio y control de sombra de sus cristales. La construcción y diseño de dobles pieles para producir ventilación pasiva en las fachadas, es un factor que permite el control del ingreso de calor al interior de los recintos expuestos al sol

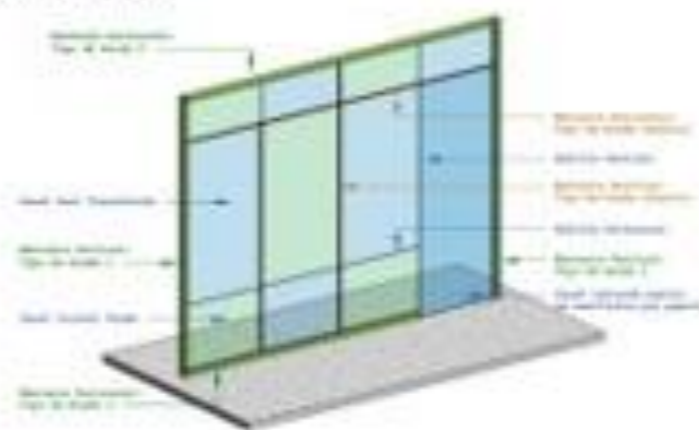
- **Ventajas de seguridad**

En la construcción de edificios en altura, los muros cortina garantizan en un alto porcentaje de seguridad en cuanto a la sujeción y caída de sus componentes

- **Ventajas de limpieza y durabilidad:**

son de muy fácil mantención y limpieza; solo requieren ser lavados cada cierto tiempo.

ELEMENTOS



Elementos Resistentes: Columnas y Travesaños

Elementos de Cerramiento: Paños vidriados u opacos

Elementos de Fijación: Anclajes, Sello Estructural

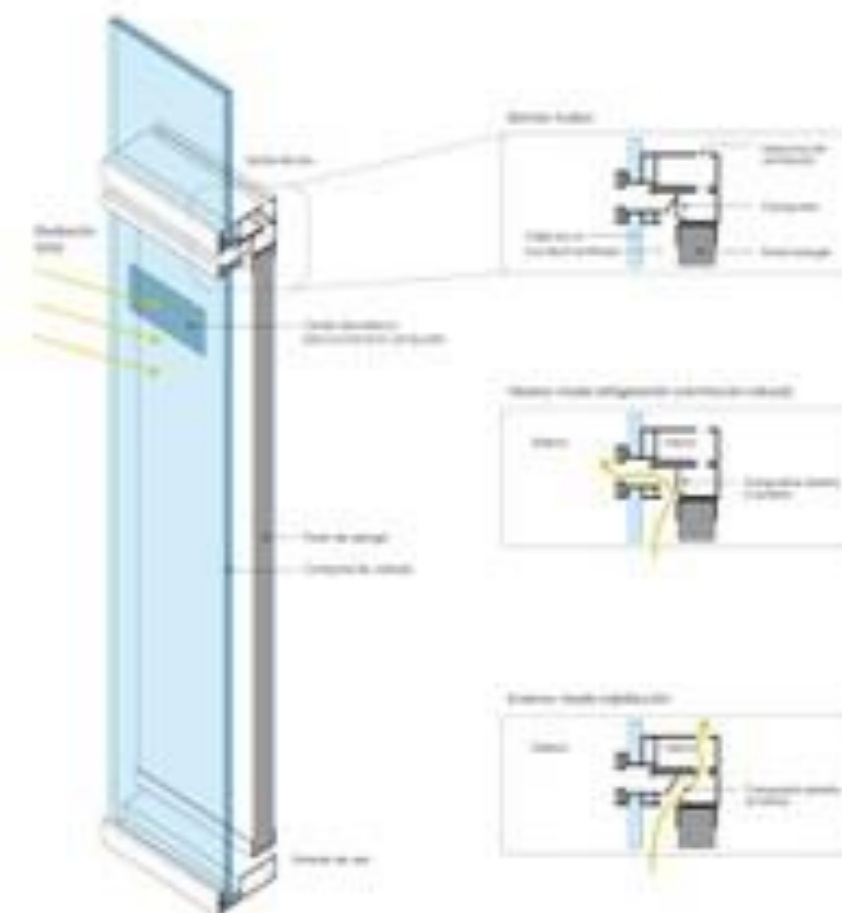
Elementos de Estanqueidad: Goma Hermética

Elementos Móviles: permite la ventilación interna

Rejillas: Dividen el plano del muro cortina en cuadrantes o cuadrículas.

Paneles: Son los fragmentos que quedan entre rejillas.

DETALLE CONSTRUCTIVO:



SISTEMA DRYWALL



es un método constructivo moderno que se basa en laminas de cartón yeso, madera o fibrocemento, fijadas a una estructura de madera o acero galvanizado. A partir de la década de los 90 que comienza su crecimiento acelerado debido a las ventajas funcionales, decorativas y económicas que ofrece.

USOS:

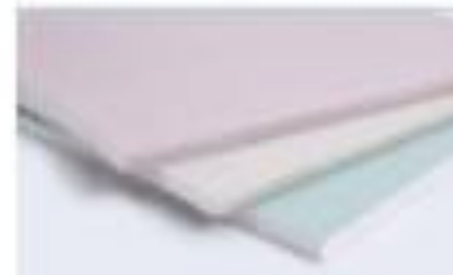
- tabiquería
- Interiores, exteriores,
- Entrepisos
- Muros de fachada

BENEFICIOS:

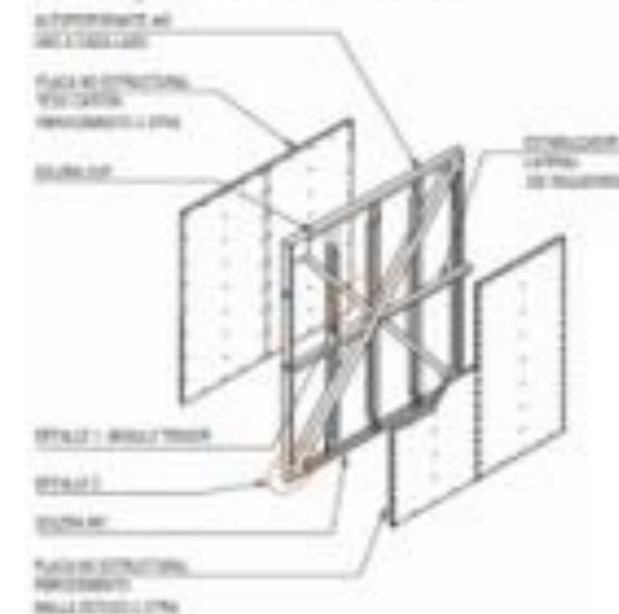
- Es liviano pesa 2,98 m2 y 25 Kg.
- Su instalación es sencilla
- Es reciclable
- Flexible
- Alto nivel de resistencia la fuego
- Compatible con otros acabados
- Es acústico
- Es térmico

ELEMENTOS

- Planchas: De roca, de yeso, fibrocemento.
- Rieles: Metálico o perfiles de acero galvanizado
- Parantes: Metálico o perfiles de acero galvanizado, las instalaciones eléctricas pasan por los agujeros que presenta los parantes.
- Tornillos de fijación entre placa y metal
- Taladro y espátula
- Cintas
- Masillas
- Lija



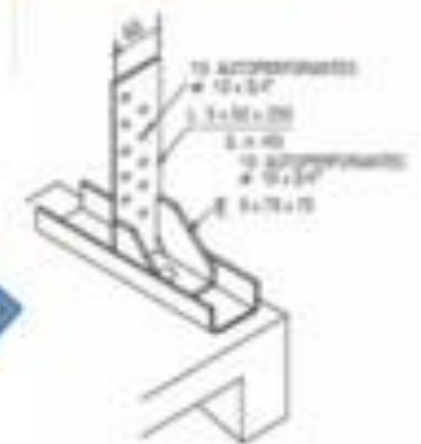
DETALLES CONSTRUCTIVOS:



Detalle 1
ANILLO TENSOR
COD. 11188



Acople en metalic
Isométrico conector AN



CIELO RASO



El cielo raso o falso techo generalmente se usa para cubrir instalaciones eléctricas, sanitarias o ductos de aire acondicionado, las cuales no aportan a la estética del espacio e interfieren con su ambientación. El cielo raso es además un buen aislante de sonido y temperatura, ya que utiliza materiales como fibra de vidrio y poliuretano. Está situado a cierta distancia del techo

RECOMENDACIONES

Utilizar equipo de seguridad en todo momento (guantes de hilo, lentes de seguridad, y casco) y para altura mayor a 3.0m utilizar andamio y arnés.

Utilizar siempre guantes blancos y limpios para no manchar la baldosa. No instalar baldosas de fibra mineral en el exterior o en áreas expuestas a la intemperie.

ELEMENTOS

- baldosas acústicas
- Suspensión metálica: perfiles livianos de 15/16" (24mm) o de 9/16" (15mm) fabricados en acero galvanizado con acabado en color blanco o negro
- Fijaciones o Elementos de suspensión: clavos de disparo 3/4" para colgar perfiles principales se utiliza un elemento de suspensión elaborado con alambre galvanizado N° 12, de preferencia. Para fijar el alambre a la losa utilizar clavos tipo clip de 1"



Clavos de 3/4"

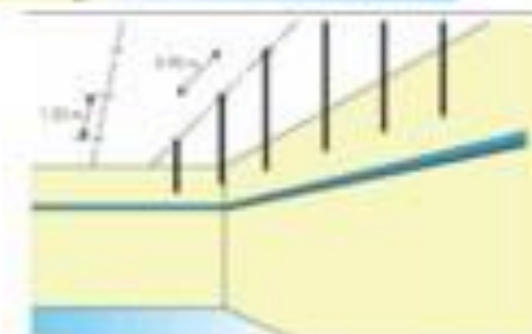


Alambre N° 12



Clavo Tipo Clip

INSTALACION :



A) Angulo Perimetral

B) Perfil Principal

C) Perfil Secundario (1.22 m)

D) Perfil Secundario (0.61 m)

E) Punto de fijación



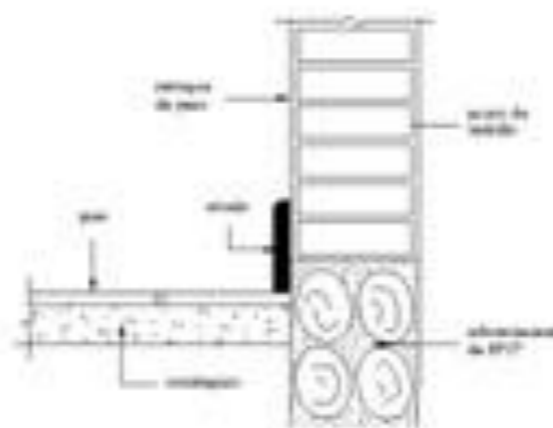
PORCELANATOS



El porcelanato es un material que se utiliza para el revestimiento de suelos y paredes. Este producto de tipo cerámico es fabricado a partir de una combinación de cuarzos, arcillas y otros materiales, que se moldean, se prensan, se someten a un proceso de secado y se tratan a una temperatura de más de 1.300 grados centígrados. El resultado es una pieza compacta y vitrificada, que tiene una gran resistencia al desgaste y que absorbe una cantidad muy baja de agua.

VENTAJAS:

- No son inflamables, a diferencia de los pisos de madera.
- Son antideslizantes, ideal para lugares de alto tránsito, como centros educativos, hospitales o centros públicos.
- Son de fácil mantenimiento, su limpieza es mucho más sencilla a comparación de otros materiales más delicados y difíciles de mantener.
- No acumula polvo, el porcelanato no retiene partículas de polvo o ácaros, garantizando un ambiente sano.
- Larga vida útil: Siempre que sean correctamente instalados, y no se alteren sus propiedades, tendrán una larga vida útil.
- Soportan condiciones climatológicas: el piso porcelanato soporta las condiciones climatológicas fuertes, como la lluvia, frío o nieve.



INSTALACION :

PASO 1: Combinar la mezcla adhesiva con agua.



PASO 3: Cuando la mezcla haya secado, retira las crucetas separadoras con cuidado.



PASO 2: Verter la mezcla al piso y esparcir con la llana dentada hasta que quede homogénea, no olviden usar las crucetas.



Paso 4: Una vez que estén firmes, realicemos el fraguado...



Paso 5: Cuando la fragua haya secado, es momento de retirar el excedente con el perfilador para juntas, hecho con ayuda de una esponja húmeda. Para finalizar, pasaremos la fragua 3 horas después de su aplicación, humedeciendo la superficie con agua.



Normativa:

Consideraremos al Reglamento Nacional de Edificaciones por ser una referencia para nuestro diseño:

R.N.E. (2017)

Tendremos en cuenta las siguientes normas:

- | | |
|---|-----------|
| a) A.040 | c) A. 120 |
| b) 0.10 Condiciones generales de diseño | d) A.130 |

MINEDU

Para el diseño de programación arquitectónica y la determinación de ambientes se tomará en cuenta los siguientes Índices de Ocupación

Tabla. Índices de ocupación mínima de algunos ambientes

Ambiente pedagógico	Índice de Ocupación mínimos (I.O.) m² x estudiante	Observaciones
Aula teórica	1.2 / 1.6	Espacios flexibles, analizar cada caso, dependerá del mobiliario a utilizar de acuerdo al criterio pedagógico
Biblioteca	2.50	10% del número de estudiantes en el turno de mayor número de matriculados. El índice corresponde solo al área de lectura
Aula de cómputo / idiomas	1.50	Depende del mobiliario y equipos a utilizar. El I.O. mínimo responde a las dimensiones del mobiliario y equipos informáticos vigentes. Se debe considerar sistema de audio y acústico
Laboratorio de Física	2.50	Considerar instalaciones de aire, agua y electricidad
Laboratorio de Química	2.50	Considerar instalaciones de gas, aire, agua y electricidad
Laboratorio de Biología	2.50	Considerar instalaciones de gas, aire, agua y electricidad

Laboratorio de ciencia, tecnología y ambiente	2.50	Espacios flexibles con condiciones de acceso a puntos de agua estratégicos para la libre disponibilidad del espacio cuenta con instalaciones de gas, aire, agua y electricidad
Talleres livianos:		
Taller de cocina y gastronomía	3.00	De acuerdo al equipo y mobiliario planteado en la propuesta pedagógica
Taller de repostería	1.80	De acuerdo al equipo y mobiliario planteado en la propuesta pedagógica
Taller de corte y confección	3.00	Dependiendo de la propuesta pedagógica (diseño, producción, patronales, entre otros)
Taller de Cosmetología	3.0	
Talleres pesados		
Taller multifuncional	7.0	Los índices pueden variar en razón del avance tecnológico. Índices menores deberán ser debidamente sustentados ante el área pedagógica correspondiente
Taller de carpintería	7.0	
Taller de mecánica	7.0	
Talleres artísticos		
Taller de dibujo	3.00	Se debe considerar ambientes con óptimo grado de iluminación, así como óptimas áreas de trabajo
Taller de Pintura	7.00	
Taller de Escultura	3.50	
Sala de usos múltiples (SUM)	1.00	Se puede trabajar con subgrupos
Salas Tipo F: Danza folclóricas	7.00	Se debe considerar ambientes con óptimas áreas
Salas Tipo F: Ballet	3.00	de trabajo e iluminación. Los
Salas Tipo F: Música	2.50	índices de ocupación dependerán del análisis de cada actividad.

Norma A 0.40 EDUCACION

Capítulo I: Aspecto generales

Son aquellas edificaciones que se encargan de prestar servicios de educación. Para el caso de educación no universitaria se deberá contar con la aprobación del Ministerio de Educación.

Tabla: tipos de edificaciones de educación

Centros de educación básica	Centros de educación básica regular	Educación inicial	Cunas
			Jardines
			Cuna Jardín
		Educación primaria	Educación primaria
		Educación secundaria	Educación secundaria
	Centros de educación básica alternativa	Centros educativos de educación básica regular que enfatizan en la preparación para el trabajo y el desarrollo de capacidades empresariales	
Centros de educación básica especial	Centros educativos para personas que tienen un tipo de discapacidad que dificulte un aprendizaje regular		
	Centros educativos para niños y adolescentes superdotados o con talentos específicos		
	Centros de educación técnico productiva		
	Centros de educación comunitaria		
Centros de educación superior	Universidades		
	Institutos superiores		
	Centros superiores		
	Escuelas superiores militares y policiales		

Fuente. R.N.E.

CAPITULO II: Condiciones de Habitabilidad y Funcionalidad

Para la construcción de este tipo de edificaciones los criterios a tener en cuenta son; medidas del cuerpo humano en diferentes edades, también tener en cuenta la distribución del mobiliario, la cantidad de ellos para la función que hayan sido establecidas, flexibilidad en la organización de las actividades educativas. La ubicación de edificaciones para uso educativo considerara los siguientes aspectos: Contar con accesibilidad para el ingreso de vehículo de emergencia, también que sea accesible para el público en general, contar con un terreno que no tenga pendientes mayores a 5% y con riesgo mínimo de ocurrencia de desastres naturales, Capacidad para la obtención de dotación de servicios de agua y energía, etc. Por otro lado, el diseño de arquitectónico de los centros educativos su objetivo principal es la creación de ambientes que propicien el proceso de aprendizaje cumpliendo requisitos de orientación y asoleamiento, teniendo en cuenta el clima y viento predominante para optimizar el confort en los estudiantes, en cuanto a altura se recomienda un mínimo de 2.50 m. para el volumen de aire se requerirá 4.5mt³ por

alumno y para iluminación se contará como mínimo el 20% de la superficie del ambiente, la distancia entre la ventana y la pared opuesta o debe ser mayor a 2.5 veces la altura del ambiente. En cuanto a iluminación artificial se dará según el uso al que estará destinado

Tabla: Luxes según tipo ambientes

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

Fuente. R.N.E.

Las condiciones acústicas se controlarán separando las zonas ruidosas de las zonas tranquilas, para las circulaciones horizontales se exige que sean techadas, y para calcular las salidas de evacuación, el ancho de las circulaciones verticales como horizontales y el número de personas se calculara de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla: cálculo de pasajes de evacuación

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	5.0mt ² por persona
Ambientes de uso administrativo	10.0mt ² por persona

Fuente. R.N.E.

Capítulo III: características de los Componentes

Los acabados deberán cumplir ciertos requisitos como la calidad de la pintura tendrá que ser lavable, los pisos serán antideslizantes y con resistencia al alto tránsito y los servicios higiénicos deberán contar con material impermeable que facilite la limpieza.

En el caso de las puertas deberá abrirse hacia afuera sin interrumpir la circulación de los estudiantes con giro de 180°, para el caso de evacuación si el ambiente tiene más de 40 personas deberá tener dos puertas distanciadas para facilitar la evacuación. Para el caso de las escaleras, indican que el ancho mínimo es 1.20, que deben tener pasamanos a cada lado.

Capítulo IV Dotación de servicios

Los centros educativos contaran con espacios destinados para servicios higiénicos tanto como para los alumnos y para el personal de administración, docente y servicio. De acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla: cálculo de aparatos sanitarios según número de alumnos

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 220 alumnos	3L,3U, 3I	3L,3I
Por cada 80 alumnos adicionales	1L,1U, 1I	1L,1I

Fuente. R.N.E

NORMA A 0.10 Consideraciones generales de diseño

a) artículo 3: La edificación deberá tener calidad arquitectónica debe ser funcional en cuanto a los ambientes y las actividades que se realicen en ella, deberá ser estética de acorde con el objetivo de la misma. Estructuralmente deberá ser resistente al fuego, eficiente con el proceso constructivo. Respetará el entorno inmediato, tomando en cuenta la renovación urbana y zonificación.

Artículo 4: En cuanto a los Parámetros de edificación y urbanísticos deben consignar las siguientes informaciones:

- zonificación
- secciones de vías
- uso de suelo
- coeficiente de edificación
- porcentaje mínimo de área libre
- altura, retiros, densidad neta
- estacionamiento según uso permitido
- calificación del bien cultural inmueble

Relación de la Edificación con la Vía pública

Artículo 8: Las edificaciones deberán tener por lo menos un acceso a la edificación desde el exterior, pueden ser peatonales o vehiculares, estos no podrán invadir las vías de uso público. Para edificaciones que se hallan retiradas en más de 20 m de la vía pública, se incluirá un acceso para vehículos de emergencia según la siguiente tabla:

Tabla. *Relación de la edificación con la vía pública*

Edificación	Altura de vehículo	Ancho de acceso	Radio de giro
Edificios hasta 5 pisos	3.00 m	2.70 m	7.80 m
Edificios de 6 o más pisos	4.00 m	2.70 m	7.80 m
Centros comerciales, Plantas industriales de bajo riego	4.50 m	3.00 m	12.00 m
Plantas industriales de mediano y alto riesgo			
Edificios en general			

Fuente. R.N.E

Artículo 9: Los retiros lo indica los planes urbanos. Se utiliza para la obtención de aire fresco extracción de gases en estacionamientos que se encuentran en los sótanos.

Capítulo III Separación entre edificaciones

Artículo 18: Las edificaciones deben guardar cierta distancia por motivos de seguridad sísmica, incendios o ventilación e iluminación

Capítulo IV Dimensiones Mínimas de los Ambientes

Artículo 21: Las dimensiones deberán ser las necesarias para realizar funciones para las que fueron diseñados, Contar con la ventilación e iluminación adecuada, permitir la libre circulación de los ocupantes.

Capítulo V Accesos Y Pasajes De Circulación

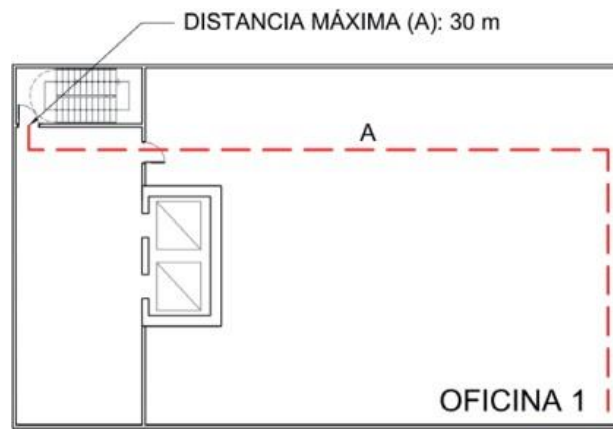
Artículo 25: Los pasajes serán calculados en función de los usuarios a los que sirven, Todas las personas que se encuentren dentro de la edificación deberán tener acceso a un medio de evacuación.

Tabla. *Riesgos del edificio c/s rociadores*

Tipos de riesgos	Con rociadores	Sin rociadores
Edificación de riesgo ligero (bajo)	60 m	45 m
Edificación de riesgo moderado (ordinario)	60 m	45 m
Industria de alto riesgo	23 m	Obligatorio uso de rociadores

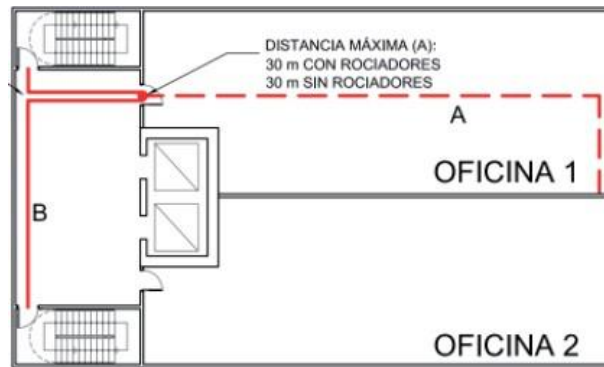
Fuente. R.N.E

Figura: Distancia de evacuación- Oficinas con una escalera de evacuación



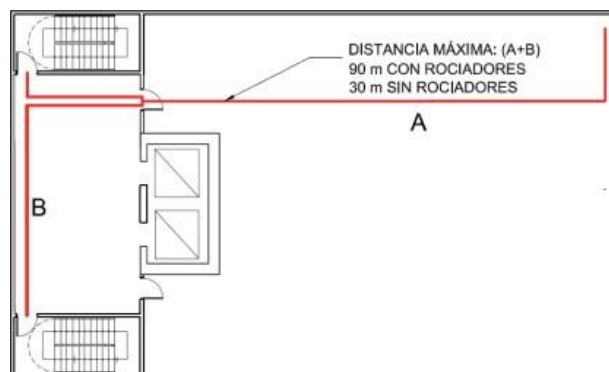
Fuente. R.N.E

Figura: Distancia de evacuación- oficinas con un solo acceso al hall y dos escaleras de evacuación



Fuente. R.N.E

Figura: Distancia de evacuación – Oficinas con dos accesos al hall y dos escaleras de evacuación



Fuente. R.N.E

Las dimensiones mínimas del ancho de los pasajes según la siguiente tabla son:

Tabla. *Ancho de las circulaciones horizontales de espacios de evacuación en localidades*

Interior de las viviendas	0.90 m.
Pasajes que sirven de acceso hasta a dos viviendas	1.00 m.
Pasajes que sirven de acceso hasta a 4 viviendas	1.20 m.
Áreas de trabajo interiores en oficinas	0.90 m
Locales comerciales	1.20 m.
Locales de salud	1.80 m
Locales educativos	1.20 m

Fuente. R.N.E

Capítulo IV Dimensiones mínimas de los ambientes

Artículo 26: tipos de escalera:

A) Integradas: No están aisladas de las circulaciones horizontales, facilita el tránsito entre pisos de manera fluida

B) Evacuación: A prueba de fuego y humo sirve para la evacuación de las personas y emergencias. Debe ser ubicada de manera que permita la evacuación rápida y segura hacia el exterior será continua desde el primer piso hasta el último. Las puertas de los vestíbulos no serán menores a 1m. deberán tener pasamanos a 5cm de distancia de la pared, deberán ser construidas de material incombustible



Figura: escalera de evacuación

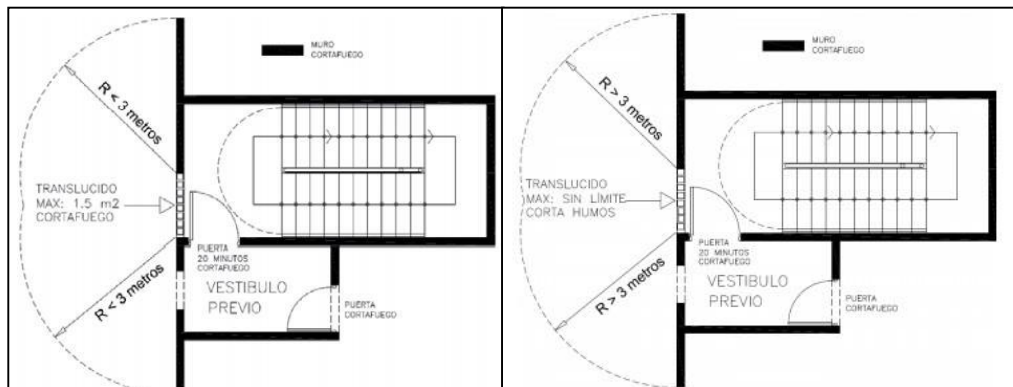
Fuente. R.N.E

Tipologías de las escaleras:

- **Con vestíbulo previo ventilado**

Sirven para la evacuación de humos. Las puertas del vestíbulo deben ser resistente al fuego mínima de 20 minutos

Figura: Vestíbulo previo Ventilado

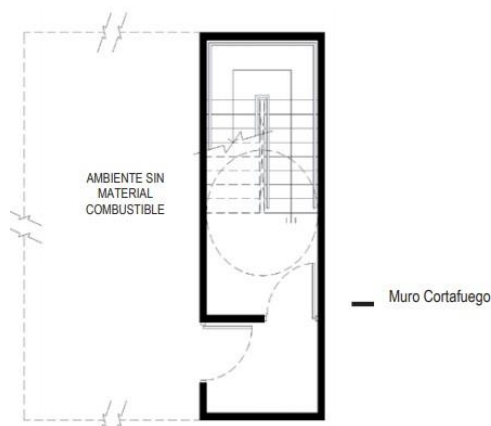


Fuente: RNE

- **Escaleras de evacuación con vestíbulo previo no ventilado:**

Permitidas en caso que exista riesgo ligero, o cuando la edificación no cuente con material combustible desde el vestíbulo a la puerta principal.

Figura: Vestíbulo previo No Ventilado



Fuente: RNE

Capítulo IX: Requisitos de Iluminación

Artículo 47: los ambientes contarán con iluminación natural y artificial

Artículo 49: El coeficiente de transmisión lumínica será no menor a 0.90 m.

Capítulo X Requisitos de ventilación y acondicionamiento ambiental

Artículo 52: requisitos para la ventilación

La abertura de vano no será inferior a 5% de la superficie del ambiente a ventilar

El aire acondicionado proveerá un aire a temperatura de 24°C +/- 5%

Artículo 57: Los ambientes que generen ruidos deberán ser aislados para evitar molestias a los ocupantes de edificaciones vecinas.

Capítulo XII: Estacionamientos

Figura: dimensión de los espacios de estacionamientos

Tres o más estacionamientos continuos	Ancho 2.40 m cada uno
Dos estacionamientos continuos	Ancho 2.50 m cada uno
Estacionamientos individuales	Ancho 2.70 m cada uno
En todos los casos	Largo. 5.00 m y Altura 2.10 m

Fuente: RNE

NORMA A.120 Accesibilidad Para Personas Con Discapacidad Y De Las Personas Adultas Mayores

Artículo 5: El área de acceso del equipamiento debe tener superficie con materiales antideslizante, pasos y contrapasos de dimensiones uniformes. La cerradura de la puerta estará a 1.20 de altura desde el suelo como máximo.

Artículo 6: En los ingresos al equipamiento debe ser accesible desde la vereda, en caso de existir diferencia de nivel se implementará una rampa. Los pasadizos que en gas menos de 1.50 tendrán un radio de giro para sillas de ruedas de 1.50 x 1.50 m.

Tabla. Rampas según pendiente

Diferencias de nivel de hasta 0.25 m.	12% de pendiente
Diferencias de nivel de 0.26 hasta 0.75 m.	10% de pendiente
Diferencias de nivel de 0.76 hasta 1.20m.	8% de pendiente
Diferencias de nivel de 1.21 hasta 1.80 m.	6% de pendiente
Diferencias de nivel de 1.81 hasta 2.00 m.	4% de pendiente
Diferencias de nivel mayores	2% de pendiente

Fuente: RNE

Artículo 10: las rampas con mayor longitud de a 3m. llevaran parapeto o barandas en los lados libres a una altura de 0.80 m.

Artículo 11: Las dimensiones interiores de los ascensores para edificio de uso público o privado deberán ser 1.20 de ancho y 1.40 de profundidad, Las puertas serán automáticas con 0.90 m de ancho mínimo. Pero debe haber por lo menos un ascensor con 1.50m de ancho y 1.40 de profundidad.

Artículo 15: Implementar por lo menos un inodoro, un urinario y un lavatorio para personas con discapacidad, con medidas especiales, Los lavatorios deberán soportar cargas de 100 Kg. Y tener al frente una distancia de 75 cm x 1.20m. Estará a .85 m del suelo. Los Inodoros tendrá como mínima dimensión 15.50m x 2m. La puerta no debe ser menor a 0.90m. en el caso de los urinarios estarán ubicados a 0.40m de altura sobre el piso también existirá frente a él un espacio libre de 0.75m x 1.20 m. En el caso de los accesorios estarán colocados a una altura 0.50 m y 1 m.

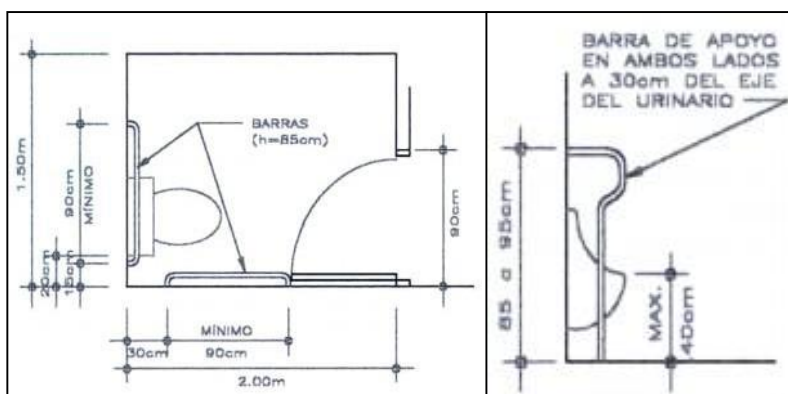


Fig.: Dimensiones de los aparatos urinarios para personas con discapacidad Fuente: RNE

Artículo 16: Para el estacionamiento se considerará espacios para vehículos que sean para personas con discapacidad de acuerdo al sgtes cuadro:

Tabla. *Estacionamiento para personas con discapacidad*

Número total de estacionamientos	Estacionamientos accesibles requeridos
De 0 a 5 estacionamientos	Ninguno
De 6 a 20 estacionamientos	01
De 21 a 50 estacionamientos	02
De 51 a 400 estacionamientos	02 por cada 50
Más de 400 estacionamientos	15 más 1 por cada 100 adicionales

Fuente: RNE

Norma A 130 REQUISITOS DE SEGURIDAD

Capítulo I: Sistemas de Evacuación

Sub-Capítulo I Puertas de evacuación

Las puertas de salida de emergencia, se podrán abrir por accionar desde el interior, podrán ser o no de tipo cortafuego. Las puertas que se ubiquen dentro del sistema de evacuación contarán con dispositivos como los siguientes: Brazo cierrapuertas, manija, barra antipánico (certificadas). Deberá ser a prueba de humo además. Tendrán una resistencia $\frac{3}{4}$ de resistencia al fuego de la pared del ambiente al que sirve.

Subcapítulo II Medios de Evacuación

Son aquellos componentes de una edificación que sirven para canalizar de manera segura a un grupo de personas hacia una zona segura durante un siniestro. Estas deberán cumplir ciertas exigencias para su correcto funcionamiento, como evitar que en los pasajes de circulación como escaleras de evacuación, escaleras integradas y accesos no deberá ningún tipo de construcciones que dificulte el paso de las personas. Las rampas serán consideradas medios de evacuación siempre y cuando la pendiente sea menor a 12% y tenga barandas y piso antideslizante. Dentro de medios de evacuación no están consideradas las escaleras tipo caracol, ascensores, escaleras mecánicas y rampas vehiculares que sean mayores a 12%.

Capitulo II. Señalización de seguridad

El tamaño y la cantidad de las señales deberá ser proporcional al riesgo que protegen de acuerdo al NTP 399,010-1. Los extintores, detectores de incendio, gabinete de agua contra incendio, las estaciones manuales de alarma de incendio no son necesario su señalización a menos que estén ocultas. Todos los locales de eventos y reuniones deberán estar señalizados obligatoriamente en todo su recorrido de acuerdo al NTP 399,010-1. Estas señales no deben ser obstruidas por maquinaria o mercadería. En cuanto a iluminación de los medios de evacuación, contarán con iluminación de emergencia por lo menos 1 hora y 30 min.

Capitulo III Protección de barreras contra el fuego

Para pertenecer al grupo de los “resistentes al fuego” se deberán tener resistencia como mínimo de cuatro horas y las tabiquerías interiores resistirá 2 horas como mínimo y los considerados “semi resistentes al fuego” tendrán resistencia mínima de 2 horas en estructura muros resistentes y muros perimetrales.

Tabla: estructura no clasificada por su resistencia al fuego

Estructura clasificada por su Resistencia al Fuego	Estructura No clasificada por su Resistencia la Fuego
Construcciones de muros portantes	Construcción con elemento de madera
Construcciones aporricadas al concreto	Construcción de acero sin protección
Construcciones especiales de concreto	Construcción de adobe o suelo estabilizado con parámetros
Construcciones con elementos de acero	

Fuente: RNE

ECONÓMICAS Y FINANCIERAS.

MEMORIA DESCRIPTIVA

1. PROPIETARIO:

Yohersa Yoshimoto hnos. S.A.C.

2. UBICACIÓN

- Av. Alfredo Mendiola y Av. Naranjal Sub lote 9-A Mz I– Distrito los Olivos

3. DATA DEL TERRENO

Los linderos y colindantes de terreno

- Por el Norte: propiedad colindante con una longitud de 85.50 m
- Por el Este: terreno Baldío con una longitud de 54.24 m.
- Por el Oeste: Con una vía de acceso con una longitud de 57.52 m.
- Por el Sur: terreno Baldío con una longitud de 60.91 m.

Superficie: 4000 m².

Perímetro: 260.13 m.

4. DATA DE CERCO PERIMÉTRICO CONSTRUIDO

- Por el Norte: Con la propiedad de la empresa Bosh con una longitud de 85.50 m
- Por el Este: terreno Baldío con una longitud de 54.24 m.
- Por el Oeste: Av. Alfredo Mendiola con una longitud de 57.52 m.
- Por el Sur: terreno Baldío con una longitud de 60.91 m.

Superficie: 4000 m².

Perímetro: 260.13 m.

5. ANCHO DE VÍAS:

El corte A-A indica un ancho de vía auxiliar de 7 metros

Ancho de la vía actual de la calle: 4.28 al cerco perimétrico actual

6 CÁLCULO DE VALOR REFERENCIAL:

PARTIDAS	1ER PISO	2DO PISO	3ER PISO	4TO PISO	5TO PISO
MUROS	317.50	317.50	317.50	317.50	317.50
TECHOS	299.09	195.14	195.14	195.14	195.14
PISO	91.26	91.26	91.26	91.26	91.26
PUERTA Y VENTANA	140.87	140.87	140.87	140.87	140.87
REVESTIMIENTO	288.50	288.50	288.50	288.50	288.50
BAÑOS	51.27	51.27	51	51.27	51.27
INSTALACIONES ELECTRICAS Y SANITARIAS	285.68	285.68	285.68	285.68	285.68
VALOR M2	1473.67	1084.54	1084.54	1084.54	1084.54

Cálculo del Valor referencial para el proyecto de 1 piso

VALOR REFERENCIAL PARA PROYECTO (1 piso)

Nivel	Área	Valor (m2)	Total
1er Piso	2 800.00	1473.67	4 126.276
		Costo directo	4 126.276
25% IGV+ Utilidad			1 031.569
Total V. R			5 157.845

Cálculo del Valor referencial para el Anteproyecto de 3 pisos

VALOR REFERENCIAL PARA ANTEPROYECTO (3 pisos)

Anteproyecto	Área	Valor (m2)	Total
1er Piso	2 800.00	1473.67	4 126.276
2do Piso	2 800.00	1084.54	3 036.712
3er Piso	2 800.00	1084.54	3 036.712
4to Piso	2 800.00	1084.54	3 036.712
5to Piso	2 800.00	1084.54	3 036.712
Costo Directo			16.273.124
25% IGV+ Utilidad			4 068.281
Total V. R			20 341.405

Tecnológica:

Inmótica: Se propone la utilización del sistema de la Inmótica, llamado también edificio Inteligente, para la reducción de costos energéticos mediante el manejo sistemático desde el cual se podrá controlar:

La iluminación de las aulas cuando se requiera

Encendido y apagado de aire acondicionado

Ingreso y salida del personal

Control de elevadores

etc.



Huertos Inteligentes: Se propone la implementación de huertos inteligentes para producir nuestros propios insumos al momento de la enseñanza práctica.

El sistema que utilizan se podrá controlar desde el celular o una computadora desde el cual se verifica el nivel de temperatura, humedad riego, iluminación o si algo está fallando.

INMÓTICA

La inmótica se refiere a la incorporación al equipamiento de sistemas de gestión técnica automatizada de las instalaciones, con el objetivo de reducir el consumo de energía, aumentar el confort y la seguridad de los mismos.

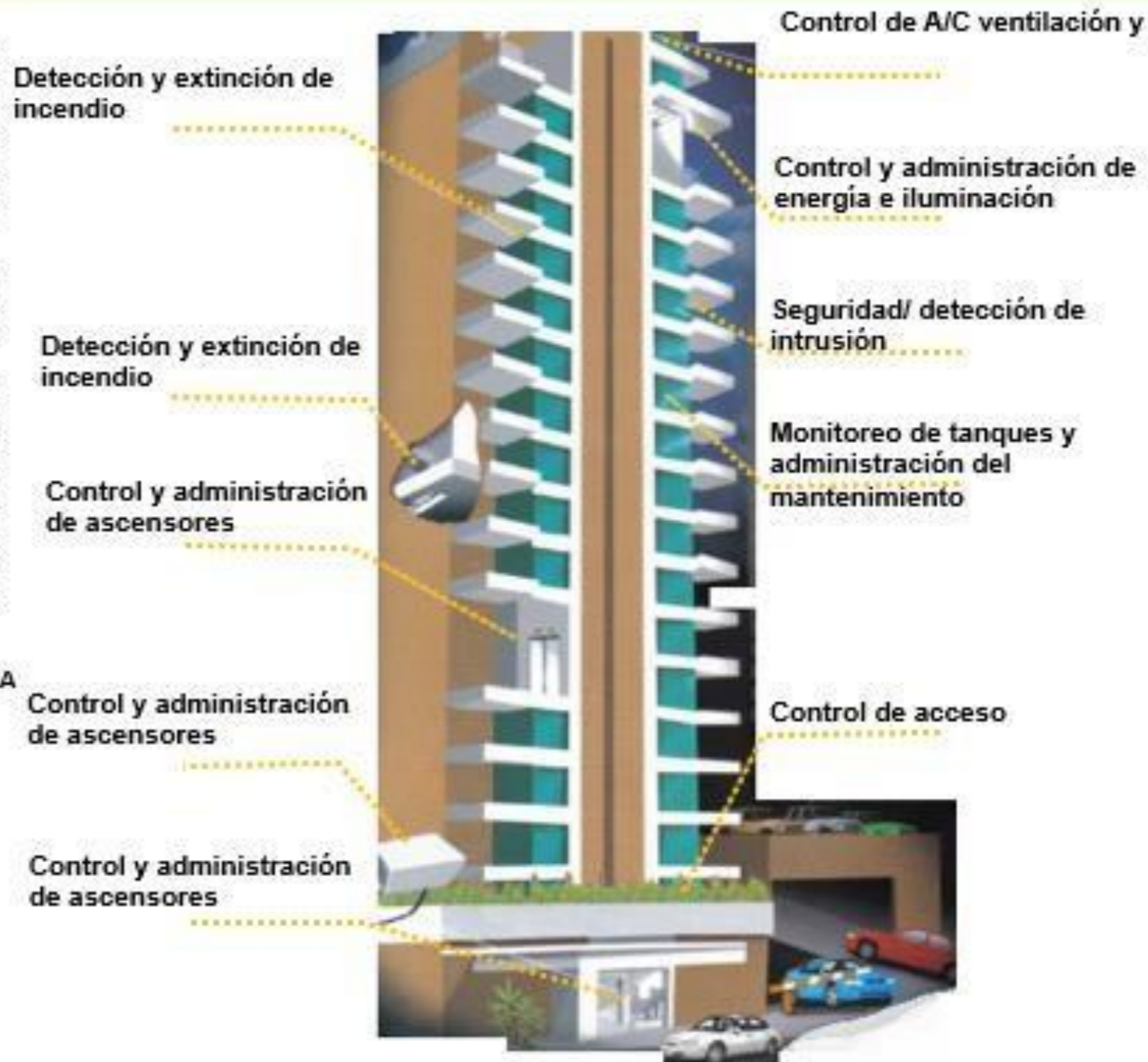
Bajo este nuevo concepto se define la automatización integral de inmuebles con alta tecnología. La centralización de los datos del edificio o complejo, posibilita supervisar y controlar confortablemente desde una PC, los estados de funcionamiento o alarmas de los sistemas que componen la instalación, así como los principales parámetros de medida. La Inmótica integra la domótica interna dentro de una estructura en red.

¿EN QUÉ TIPO DE EDIFICIOS SE APLICA LA INMÓTICA?

- Centros educativos
- Hospitales
- Cines
- Centros comerciales
- Gimnasios

Aplicaciones

- Se detallan a continuación:



HUERTOS INTELIGENTES



Los huertos inteligentes son espacios comunitarios en ciudades en donde es notable una brecha social y tecnológica. Funcionan a través de sensores y actuadores que miden la humedad del suelo, luz, temperatura, aire y niveles de PH, así mismo, es posible su autorriego para una mejor funcionalidad del mismo. Los huertos inteligentes contribuyen a la sostenibilidad de una comunidad en donde sus miembros pueden cultivar, mantener y consumir sus propios alimentos

VENTAJAS:

Permite monitorizar diversas tareas de un huerto

- El sistema te brinda una mejor información para el cuidado
- puede automatizar el riego en función de los datos recogidos por el aparato.
- La adaptación a las necesidades y la reducción de la dependencia
- no se necesita la acción humana constante

PASOS PARA SU INSTALACION

- Escoger el lugar ideal para la instalación del huerto y que puede ser dentro de casa
- Elegir a una empresa como Arduino para la instalación de los sensores de humedad, luz, etc
- Aprender el sistema y seguir paso a paso para controlarlo bien, evitando alteraciones



- **Sostenibilidad y Sustentabilidad:**

Muros Verdes: Se propone implementar este sistema para provechar el espacio libre vertical de edificio y con ello la reducción de la temperatura brindando confort térmico y reduciendo el uso de elementos de climatización asimismo brindará confort acústico ya que aísla de manera óptima el ruido del exterior.

Paneles Solares: Con la finalidad de que el edificio sea amigable con el medio ambiente se implementará la instalación de paneles fotovoltaicos para la obtención de energía solar a través de las células solares y que transformará a energía eléctrica. Se situarán en las cubiertas para una mayor cobertura de energía sola.

A continuación, se muestra las láminas:

MURO VERDE



son un sistema que permite colocar vegetación sobre las paredes, para esto, utilizan riego automatizado, lo que los hace tan novedosos e importantes. se les conoce como jardines verticales o muros vivos y las dimensiones que pueden tener van desde pequeños cuadros a fachadas enteras de edificios y centros comerciales..

Beneficios

- Los muros verdes utilizan menos agua que un jardín tradicional (Usando el sistema de recuperación o recirculación de agua de Generación Verde)
- Producen oxígeno y filtran partículas nocivas
- Permiten aprovechar el espacio vertical de las paredes
- Dan confort y una imagen saludable a las construcciones
- Mitigan los efectos de la contaminación atmosférica
- Reducen los efectos del ruido exterior
- Reducen la transferencia de calor hacia el interior del inmueble



Partes del proceso constructivo

- Muro de concreto o tabique
- Estructura de soporte o bastidor
- Placa impermeable
- Vegetación
- Geotextiles
- Sistema de riego
- Tanque de almacenamiento de agua



PANEL SOLAR



Los paneles solares fotovoltaicos absorben la energía del sol convirtiéndola en energía eléctrica transmitida a través de corriente continua. Esta corriente pasa por un regulador de voltaje y posteriormente por un inversor, el cual a partir de corriente continua entrega corriente alterna con 220V y 50Hz para su uso en reemplazo de la energía entregada por la red de distribución.

VENTAJAS:

- No consume combustible, pues obtiene su energía del Sol, lo cual significa que, económicamente, en el largo plazo estos sistemas son más viables y estables.
- Los sistemas que hoy llegan a cortos tiempos de amortización (3-6 años) son los sistemas térmicos de bajas temperaturas.
- Impacto ambiental prácticamente nulo.
- Es un recurso inagotable.
- El generar energía térmica sin que exista un proceso de combustión, desde el punto de vista medioambiental, es un procedimiento muy favorable por ser limpio y no producir contaminación.
- Los sistemas fotovoltaicos no producen ningún sonido molesto cuando operan debido a que no poseen partes y movimientos mecánicos, por lo que no ocasionan ningún tipo de contaminación sonora.
- Los sistemas tienen una vida útil larga (más de 20 años).

TIPOS

- Paneles Solares fotovoltaicos
- Paneles solares térmicos

PASOS PARA SU INSTALACION

- ✓ Escoger el lugar ideal para la instalación de los paneles orientados hacia el norte.
- ✓ Colocar los rieles que soportaran los paneles
- ✓ Fijar los rieles a la superficie
- ✓ Colocar las planchas Conectar los cables del panel hacia la electricidad de la edificación



10.2.3. Relación De Componentes Y Programa Arquitectónico

ZONA	SUB ZONA	AMBIENTES	CANT	FUNCIÓN	ACTIVIDADES	USUARIO		AFORO	AFORO TOTAL	MOBILIARIO Y/O EQUIPOS	ÁREA DEL MOBILIARIO	NORMATIVIDAD Y/O SUPERFICIE NECESARIA	DIMENS AMBIENTES (m2)	ÁREA PARCIAL	ÁREA	MAS % CIRCULAC. Y MUROS		AREA TOTAL (m2)
						T	P											
ZONA DE ACCESO	ACCESO PRINCIPAL	Control de Estudiantes	3	Espacio de control e ingreso	Verificar y registrar ingreso de los estudiantes	2	1	3	3	1 Módulo de control, 3 sillas	9,29	RNE 9,5m2/per	9,29	27,87	27,87	25%	34,8375	92,9625
	ACCESO PERSONAL	Control del Personal administrativo y docentes	2	Espacio de control e ingreso	Verificar y registrar ingreso del personal	2	1	3	3	1 Módulo de control, 3 sillas	3	RNE 9,5m2/per	3	6,00	6,00	25%	7,5	
	ACCESO VISITANTES	Hall de ingreso y Espera	1	Espacio de recibimiento y/o espera	Ingresar / retirarse del equipamiento	9	0	9	9	3 sofás de tres cuerpos	15	RNE 9,5m2/per	15	15	40,50	25%	50,625	
		Informes y recepción	1	Espacio para consultar	Solicitar info sobre los cursos que el Instituto ofrece/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	6	3	9	9	3 escritorios, 6 sillas, 3 archiveros, 2 maceteros	25,5	RNE 9,5m2/per	25,5	25,5				
ADMINISTRATIVA	RECEPCIÓN	Informes y recepción	1	Espacio para consultar	Solicitar info sobre los cursos que el I.S.T ofrece/solicitar entrevista con algun miembro del I.S.T./ Matricularse en	3	2	5	5	2 escritorios, 4 sillas, 2 archiveros	17,8	RNE 9,5m2/per	17,8	17,8	435,63	25%	544,5375	641,0375
		servicios higienicos	2	espacio para las necesidas fisiologicas	Realiza necesidades fisiologicas, limpieza personal	35	8	43	43	2 inodoros, 2 lavamanos	1,5	RNE A0,80 de 21 a 60 empleados	19,41	38,82				
	OFICINAS	sala de espera	1	espacio p/ esperar trámite o entrevista	ingresar/esperar, retirarse	3	0	3	3	1 sofás de tres cuerpos	9	RNE 9,5m2/per	9	9				
		Caja secretaria	2	Espacio para pagar	Pagar/ cobrar el derecho de matricula	16	3	19	19	3 escritorios, 3 sillas para personal encargado, 16 sillas para visitante	20,18	RNE 9,5m2/per	20,18	40,36				
			1	Espacio de atención		2	1	3	3	1 escritorio, 2sillas, 1 archivero, un macetero	7,8	RNE 9,5m2/per	7,8	7,8				
		Of. Dirección general	1	Espacio de atención		2	1	3	3	1 escritorio, 2 sillas, 4 archivero	10,84	RNE 9,5m2/per	10,84	10,84				
		Of. Sub Dirección	1	Espacio de atención		2	1	3	3	1 escritorio, 2 sillas, 1 archiveros	10,36	RNE 9,5m2/per	10,36	10,36				
		Oficina de Administración	1	Espacio de atención		2	1	3	3	1 escritorio, 3 sillas, 2 archiveros	11,73	RNE 9,5m2/per	11,73	11,73				
		Of. Contabilidad	1	Espacio de atención		3	2	5	5	2escritorio, 2 sillas, 2archiveros	14,76	RNE 9,5m2/per	14,76	14,76				
		Sala de reuniones del p/administrativo	1	Espacio de concentracion		0	9	9	9	1 mesa grupal, 9 sillas, 2 archiveros 2 estantes multifuncion	31	RNE 9,5m2/per	31	31				
		Of. Recursos Humanos	1	Espacio de atención		4	2	6	6	2 escritorio, 4 sillas, 2 archiveros	15,45	RNE 9,5m2/per	15,45	15,45				
		Of. Logistica	1	Espacio de atención		0	2	2	2	2escritorio, 2 sillas, 2archiveros	14,76	RNE 9,5m2/per	14,76	14,76				
	Of. Informática	1	Espacio de atención		0	2	2	2	2escritorio, 2 sillas, 2archiveros	14,76	RNE 9,5m2/per	14,76	14,76					

ZONA																	
ZONA		Sala de profesores	1	Espacio de preparación de enseñanza	Organizar plan de enseñanza /Coordina actividades estudiantiles/Desempeña labor de limpieza y mantenimiento	0	24	24	24	24 lockers, 21 mesa de trabajo, 21 sillas para docentes, 2 sillones, 1 mesada, 1 refrigeradora	54,74	RNE 9,5m2/per	54,74	54,74			
		Of. Jefe de seguridad	1	Espacio de atención	vigilar camaras de seguridad	2	1	3	3	1 escritorio, 3 sillas, 2 archiveros	11,73	10m2 por per	11,73	11,73			
		Sala de reuniones para profesores	1	Espacio de reunión	Reunion con la plana docente para coordinaciones	0	21	21	21	19 mesas, 21 sillas, 2 archiveros 2 sillones	109,7	MINEDU 1m2/per	109,7	109,7			
		Of. Marketing	1	Espacio de creatividad	org. creacion de nuevos spots publicitarios y mercadeo	0	2	2	2	2 mesas, 2 sillas 2 archiveros	14,76	10m2 por per	14,76	14,76			
		Archivo	1	Espacio de almacenaje de documentos	Guardar, buscar,sacar documentos	2		2	2	3 archiveros	7,26	10m2 por per	7,26	7,26			
		ss.hh.	2	espacio para las necesidas fisiologicas	mixionar, lavarse las manos.					2 I, 2 L, 1U	13,68	2 U, 2 L, 1U	13,68	13,68			
	Of. Atención al estudiante	1	Espacio de atención	Atender a los estudiantes	2	1	3	3	1 escritorio, 3 sillas, 2 archiveros	11,73	10m2 por persona	11,73	11,73				
BIENESTAR ESTUDIANTIL		Tópico	1	Espacio de atención médica	Atención ante un accidente/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	3	2	5	5	1 armario, 1 camilla rodante, 1 silla giratoria, 1 escritorio, 2 sillas, 1 lavadero, 1 mesa	10,75	6m2 por persona	10,75	10,75	77,20	2,5%	96,5
		Consultorios	2	Espacio de atención médica	Brindar servicio de atención médica	3	2	5	5	1 camilla rodante, 1 silla giratoria, 1 escritorio, 2 sillas, 1 mesa	12,36	6m2 por persona	12,36	24,72			
		Enfermerías	2	Espacio de atención médica	Tratar y curar a los lesionados	3	2	5	5	1armario, 1camilla rodante, 1silla giratoria, 1escritorio, 2sillas, 1lavadero, 1mesa	10,75	15m2	15,00	30			
ZONA APREINZAJE	AULAS PRACTICAS	Cocina peruana basica	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	7 cocinas indust, 6 mesas de trab, 2 mesa refrig,3 contened, 2 lavad,2 estantes multiuso, 1horno electrico,	60,9	Minedu 3 m2	60,9	365,40	2289,00	2,5%	2861,25
		Cocina fusion	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	7 cocinas indust, 6 mesas de trab, 2 mesa refrig,3 contened, 2 lavadero,2 estantes multiuso, 1horno electrico,	60,9	Minedu 3 m2	60,9	365,40			
		Cocina Marina	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	7 cocinas indust, 6 mesas de trab, 2 mesa refrig,3 contened, 2 lavadero,2 estantes multiusos, 1horno electrico,	60,9	Minedu 3 m2	60,9	365,40			
		Panadería	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	1 mesa de trabo,3 amasadores, 2batidoras, 3horno elect, 3lavaderos de manos, 16lockers, 3contened, 1lavad, 1refri	65,8	Minedu 3 m2	65,8	394,80			
		Pastelería	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	7 cocinas indust, 8 mesas de trab, 3 contened, 2 lavadero, 1 alacena, 1horno electrico, 16 lockers	68	Minedu 3 m2	68	408,00			
		Coctelería	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de bebidas (almacenamiento y preparacion)	15	1	16	16	8 mesas murales , 1 lavadero, 16 lockers, estante para utensilios, 7 mesas de trabajo	65	Minedu 3 m2	65	390,00			

ZONA DE APRENDIZAJE		ZONA DE APRENDIZAJE													854,80			
		ZONA DE APRENDIZAJE																
ZONA DE APRENDIZAJE	AULAS TEORICAS	Cocina peruana basica	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron, 26 locker, 1cocina, 1refri, 1lavadero, 1multimedia, 1alacena	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20	650,58	0,25	813,225	
		Cocina fusion	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20				
		Cocina Marina	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker, 1cocina, 1refrigerador, lavadero, 1multimedia, 1alacena	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20				
		Panaderia	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker, 1cocina, 1refrigerador, lavadero, 1multimedia, 1alacena	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20				
		Pasteleria	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker, 1cocina,	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20				
		Cocteleria	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26 carpetas, 26 sillas, 1 escritorio, 1 silla giratoria, pizarron 26 locker, 1 cocina, 1 refrigerador, i lavadero, 1 multimedia, 1 alacena	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20				
	ZONA DE APRENDIZAJE	LABORATORIO	Gestion de Restaurante	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	25	2	27	27	25 carpetas, 25 sillas, 1 escritorio, 1 silla giratoria, pizarron 26 locker, 2 estantes multiusos	32,83	Minedu 1,6 m2	32,83	98,49	138,60	25%	173,25
			Preparacion de Azafatas	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	25	2	27	27	25carpetas, 25sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker, 2estant multiusos	32,83	Minedu 1,6 m2	32,83	98,49			
	ZONA DE APRENDIZAJE	LABORATORIO	aula de laboratorio	1	aula de experimentacion	ingresar, analizar los alimentos, coccion de alimentos	26	1	27	27	7cocinas indust, 6mesas de trab, 2mesa refrig, 3 contened, 2lavad, 2estantes multiuso, 1horno electrico,	138,6	Minedu 2,5 m2	138,6	138,60	65,62	25%	82,025
			aula de archivos	1	area p/documentacion nuevas recetas	ingresar, documentar, leer, retirarse	26	1	27	27	12estante p/libros, 13mesas, 24sillas, 3cubiculos de internet	65,62	Minedu 1,5 m2	65,62	65,62			
ZONA DE APRENDIZAJE	SALA DE INFORMATICA	area de computadoras	1	espacio de aprendizaje	desarrollar nuevos aprendizajes	25	1	26	26	25mesas p/comput, 25sillas, 1silla giratoria, 1escritorio, 2estantes multiuso, 25lockers	65,62	Minedu 1,5 m2	65,62	65,62	65,62	25%	82,025	
BIBLIOTECA	BIBLIOTECA	Recepcion de biblioteca	1	Espacio de Conexión	recepcionar al usuario y brindar la informacion necesaria	8		9		mueble modulado, silla sofa de dos y tres cuerpos	48,52	Minedu 2,5 m2	68,78	68,78	270,68	25%	vbn	
		Sala de lectura	1	Espacio para leer, estudiar	Desplazarse y sentarse	48		49		mesas de trabajo y sillas (individuales y colectivas)	103,8	Minedu 2,5 m2	103,8	103,80				
		Colección de libros	1	Espacio para guardar libros	Desplazarse y buscar libros	24		25		Estanteria (varias)	64,5	Minedu 2,5 m2	64,5	64,50				
		Cubiculos de internet	1	Espacio de Computadoras	Desplazarse y sentarse	12		13		computadoras y sillas	33,6	Minedu 2,5 m2	33,60	33,60				

AUDITORIO	FOYER	Vestibulo	1	Espacio de Conexión	registrar	50	50	sofas de dos y tres cuerpos	191	1,00 m2	191	191,00	473,28	25%	591,6	591,6	
	BUTACAS	platea baja	1	Espacio para espectadores	sentarse, observar	200	202	butacas	182	Minedu 1m2	182	182					
	ESCENARIO	Escenario	1	Exponer	Sentarse, pararse, moverse y exponer	26	26	podio	50	1,00 m2	50	50,00					
		Camerinos	2	Vestuario	Vestirse	16	16	Tocador, closet, sillones (varios)	12	1,00 m2	12	24,00					
		Sala de Proyecciones	1	Espacio de los equipos	Proyectar	2	3	escritorio, silla, sistema de proyeccion, sistema de sonido	6,68	1,00 m2	6,68	6,68					
	SERVICIOS	ss.hh.	4	espacio para el area	mixionar, lavarse las manos.	8	0	8	4I Inodoros 4Lavaderos	50	4I,4 L	2,4					9,60
		Deposito	1	Espacio para materiales	Almacenar materiales	2	2	Estantes	10	1,00 m2	10	10,00					
ZONA RECREATIVA	RECREACION	Área social	1	Espacio para interacción entre estudiantes	Brindar servicios de relajación, destreza e integracion	64	64	puff, bancas y espejo de agua	124,31	Minedu 1,5m2/per	124,31	124,31	124,31	25%	155,3875	155,3875	
ÁREA DE SERVICIOS	MANTENIMIENTO	Depósito General	1	Espacio de almacenaje	Almacenar materiales	2	2	9 estantes	16,03	1,00 m2	16,03	16,03	111,12	25%	138,9	1614,125	
		Cuarto de Bombas	1	Espacio para el sistema de extinción de incendio	Mantenimiento y supervision del grupo de bombas	1	1	1tanque hidroneumático, 2válvulas de globo, 1bomba mecánica de combustión interna, 1bomba eléctrica, 1bomba, 2cuadros de control	20,51	1,00 m2	20,51	20,51					
		Depósito de basuras	1	Espacio destinado para depositar la basura	Recojo y depósito de basura	3	3	Contenedor de basura de 660L, contenedor de basura de 240L	14,36	0.008 m3/m2 techado sin incluir estacionm	14,36	14,36					
		Cuartos de limpieza y aseo	2	Espacio de limpieza	Almcenar productos de limpieza, lavar	2	2	2 estantes, 1 lavadero	1,67	1 por cada baño	3,76	7,52					
		Grupo Electrógeno	1	Generación de energía eléctrica	Mantenimiento y supervision del grupo electrógeno	2	2	2	1 armario registros, 1 depósito de combustibles, 1 batería, 1 motor	11,65	1,00 m2	8,50					8,50
	ÁREA DE CARGA Y DESCARGA	Almacenes de insumos y tubérculos	1	Espacio de almacenaje de insumos y tubérculos	Recepcion de mercaderia, almacenaje y despacho	3	3	6	6	anaqueles, vitrina, balanza industrial	8,84	cap=superf d/almacen -zona no dedicada al almacen*altura	44,20	44,20	582,80	25%	728,5
		Almacenes de carne y pescado	1	Espacio de almacenaje de materiales	almacenaje y despacho de carnes/ desempeña labor de limpieza y mantenimiento	2	2	2	13 estantes	24,5	cap=superf d/almacen -zona no dedicada al	85,00	85,00				
		anden de descarga	1	Espacio donde se descargan los insumos de los camiones	Cargar y descargar insumos	2	2	4	-	-	H=0,50 cm	42,80	42,80				
		area de maniobra	1	Espacio donde los camiones pueden maniobrar	retroceder, estacionar	4	0	4	-	472,9	RNE Radio de Giro 8	455	455,00				

ZONA	SERVICIOS GENERALES	Librería y fotocopias	2	Espacio para comprar materiales académicos y sacar copias de documentos	Comprar materiales académicos/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento/Sacar copias, reducción, ampliación	0	3	3	2 mesas, 2 sillas, 2 estantes, 2 fotocopadoras	3,52	1,00 m2	9	18,00	18,00	25%	22,5	
	SERVICIOS HIGIENICOS	Batería de Servicios Higiénicos para estudiantes-Mujeres	1	Espacio para la realización de actividades fisiológicas	Asearse en los servicios higiénicos/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	300		300	5 inodoros, 5 lavamanos	2,64	RNE 1 Ue/30, 1L C/ 30 alumnos	13,76	13,76	579,38	25%	724,225	
		Servicios Higiénicos para estudiantes-Hombres	26	Espacio para la realización de actividades fisiológicas	Asearse en los servicios higiénicos/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	300		300	4 inodoros, 4 lavamanos, 4 urinarios	19,47	RNE 1 Ue/60, 1L C/ 30 alumnos	19,47	506,22				
		Servicios Higiénicos p/personal administrativo y de servicio	2	Espacio para la realización de actividades fisiológicas	Asearse en los servicios higiénicos/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	27		27	VARONES= 3 inodoro, 3 Urinario 5 lavaderos MUJERES= 5 Inodoros 5 Lavaderos	3,1	RNE A0,80 de 21 a 60 empleados 2L,2U,2I	50	50,00				
		Servicios Higiénicos para discapacitados	2	Espacio para la realización de actividades fisiológicas	Mixionar,Asearse/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	0		0	1 inodoro, 1 lavamanos, 2 barras de apoyo	0,5	1 lavatorio, 1 urinario, 1 inodoro	4,7	9,40				
SNACK	COMEDOR	Area de mesas	2	Espacio para alimentarse	Comer/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento/ Atender a las personas	60	2	62	16 mesas, 60 sillas	31,2	1,5m2 por persona	44,48	88,96	213,66	25%	267,075	
		Mostrador y Cajas	1	Espacio para pagar	Cobrar alimentos	60	3	63	1 mostrador	1,5	MINEDU 4-6 m2/pers	4,7	4,70				
	AREA DE PREP.	Cafeteria	1	Espacio para preparar alimentos	servir bebidas/ servir snacks	0	2	2	1 termo, vasos, platos y cubiertos	3	1/3 del área del comedor= 120	120,00	120,00				
ESTACIONAMIENTO	ESTACIONAMIENTO	Estacionamiento de estudiantes y visitas	61	Espacio para estacionar los vehículos	Aparcar vehículo	61	0	61	61	-	1 cada 20 alumnos	12,4	756,40	1447,30	25%	1809,125	
		Estacionamientos especiales	2	Espacio para estacionar los vehículos	Aparcar vehículo	2	0	2	2	-	RNE 2 c/50 estacionamientos	25	50,00				
		Estacionamientos para personal	26	Espacio para estacionar los vehículos	Aparcar vehículo	26	0	26	26	-	1 cada 3 trabajadores	12	312,00				
		Estacionamiento de bicicletas	13	Espacio para estacionar las bicicletas	Aparcar bicicletas	65	0	65	65	bastidores de bicicleta	1,5	Ancho: 0.80 Largo:1.20	9				117,00
		Estacionamiento de motos	50	Espacio para estacionar las motos	Aparcar motos	50	0	50	50	-	4,5	variable	4,5				211,90
AREA TOTAL														8620,2875			

10.3. Estudio del Terreno- Contextualización del Lugar:

Contexto: Entorno Mediato:

El terreno para el proyecto se encuentra ubicado en la zona 9 de los Olivos, tiene como extensión total un área de 61631.21 y perímetro 3694.27. Por el norte colinda con el distrito de Comas. Por el sur con el distrito de Independencia. Por el Este con el distrito de Comas y por el Oeste con la zona 7.

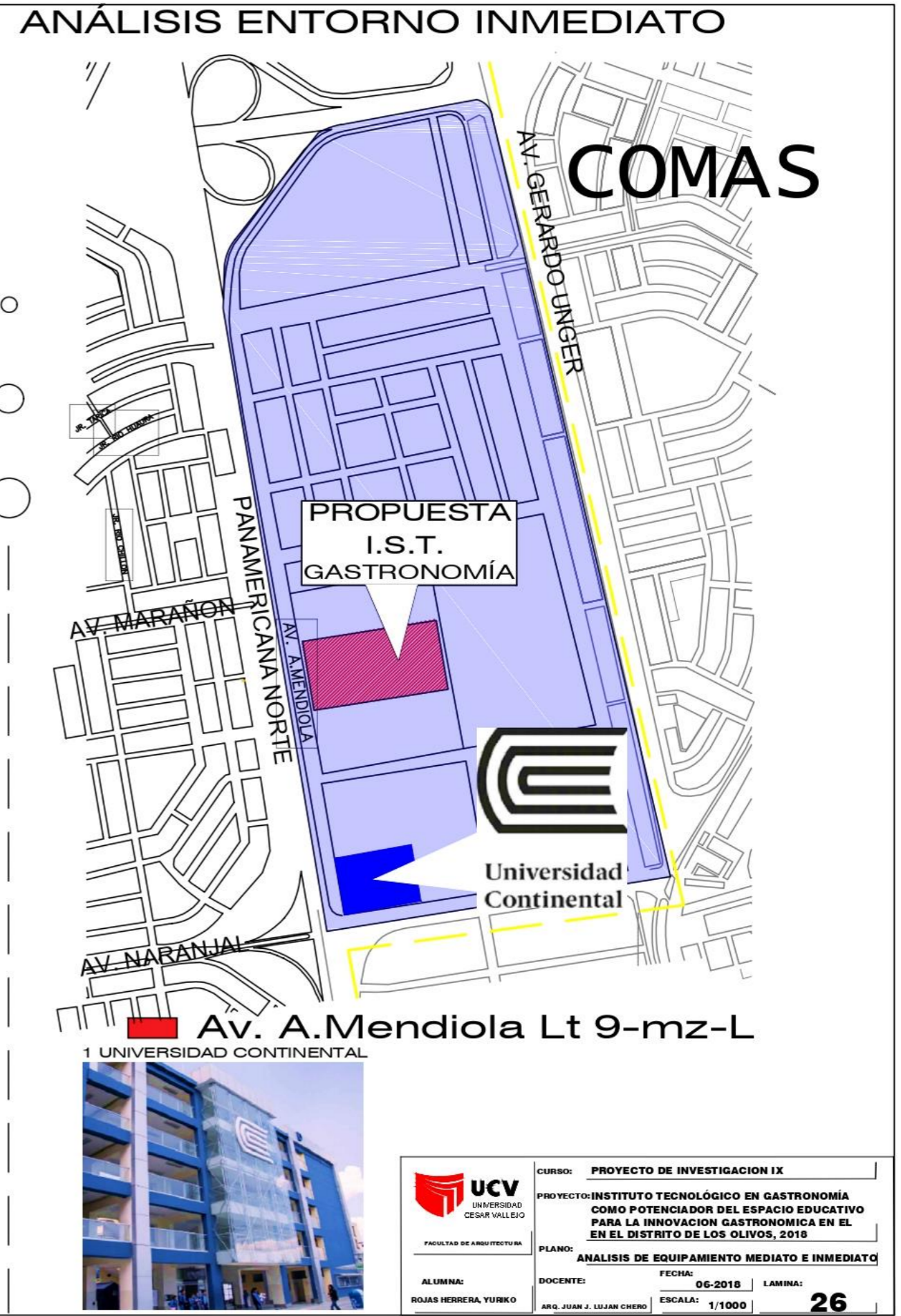
Este sector cuenta con zonas comerciales donde se desarrolla el comercio zonal y comercio metropolitano, también cuenta con la zona Industrial donde se desarrolla la industria elemental y complementaria, industria liviana, y gran industria. En la actualidad este sector viene sufriendo cambios en cuanto a su zonificación por estar ubicado en una zona muy estratégica, la municipalidad de los Olivos viene facilitando los cambios de uso de suelo para que esta zona se desarrolle y contribuya al crecimiento del distrito. Recientemente viene funcionando un terminal terrestre y se viene dando la construcción de la universidad Continental en este sector.

En el entorno mediato se identifica equipamientos educativos de tipo 3: la universidad Ciencias y Humanidades, la universidad Privada del Norte, la universidad Cesar Vallejo y la universidad Tecnológica del Perú.

No se encontraron equipamientos recreativos en el entorno Mediato. Ver lamina

Contexto: Entorno Inmediato:

En el entorno inmediato se ha identificado un equipamiento educativo Tipo 3: la Universidad Continental. Mas no se encontró equipamiento recreativo ni comercio zonal. Ver lamina



 <p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
	PLANO: ANÁLISIS DE EQUIPAMIENTO MEDIATO E INMEDIATO		
	ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018
		ESCALA: 1/1000	

Vialidad, Accesibilidad del entorno mediato del Terreno:

A nivel Mediato se identificó las vías principales por las que se puede acceder al terreno propuesto y esta son:

Vía expresa Nacional: Panamericana Norte.

Vía arterial: Av. Universitaria

Vía Colectora: El Zinc, Los Platinos, los Hornos y la Av. Gerardo Unger.

Vialidad, Accesibilidad del entorno Inmediato del Terreno:

Se puede acceder al terreno de manera inmediata a través de

Vía expresa Nacional: Panamericana Norte

Vía Colectora: Los Platinos, los Hornos y la Av. Gerardo Unger.

El estado de conservación de estas vías es óptimo.



<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO</p>	CURSO:	PROYECTO DE INVESTIGACION IX
	PROYECTO:	INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018
	PLANO:	ANÁLISIS VIALIDAD MEDIATO E INMEDIATO
	DOCENTE:	ARG. JUAN J. LUJAN CHERO
	FECHA:	06-2018
	ESCALA:	1/1000
	LAMINA:	27

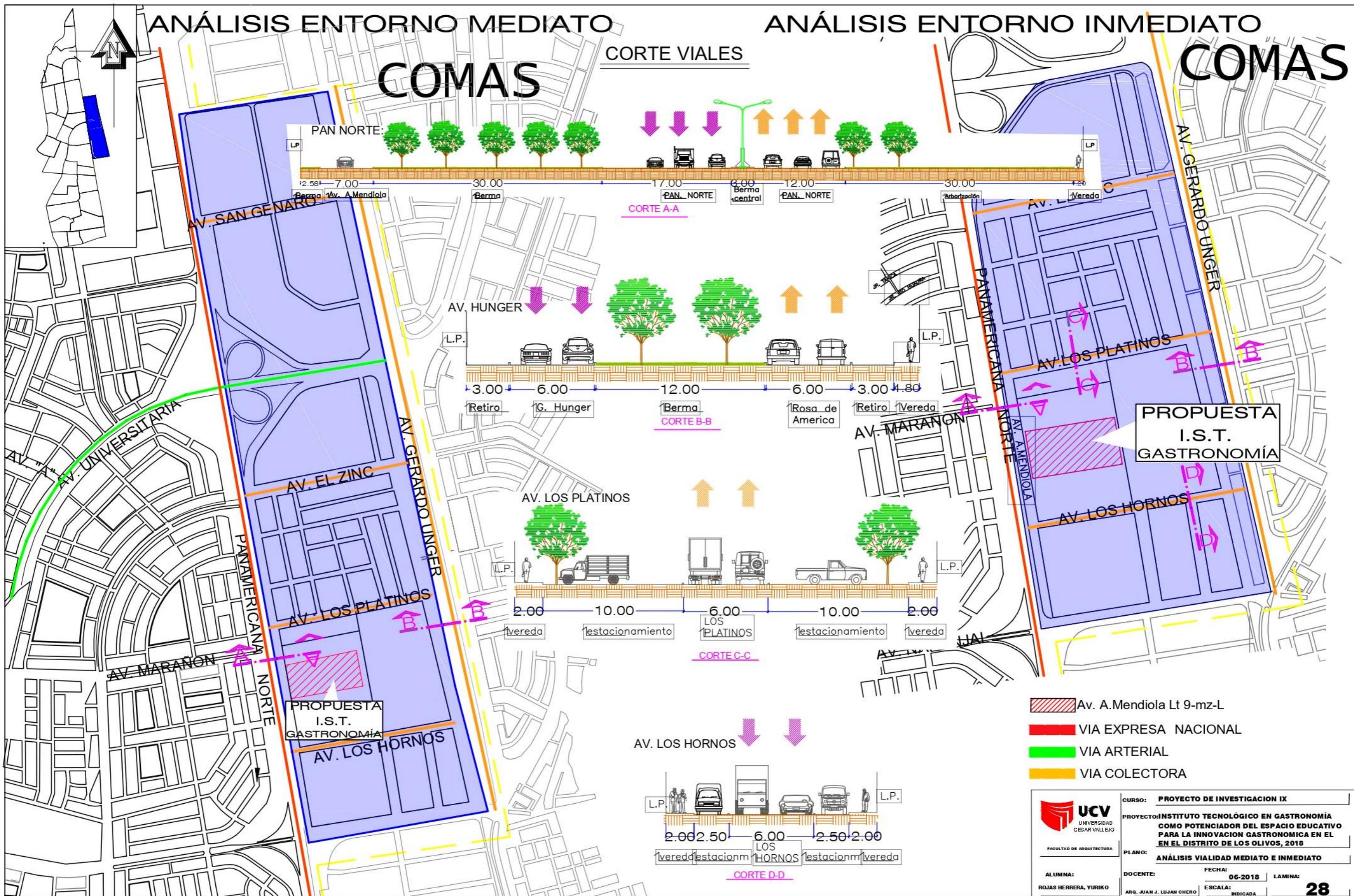
ANÁLISIS ENTORNO MEDIATO

ANÁLISIS ENTORNO INMEDIATO

COMAS

COMAS

CORTE VIALES

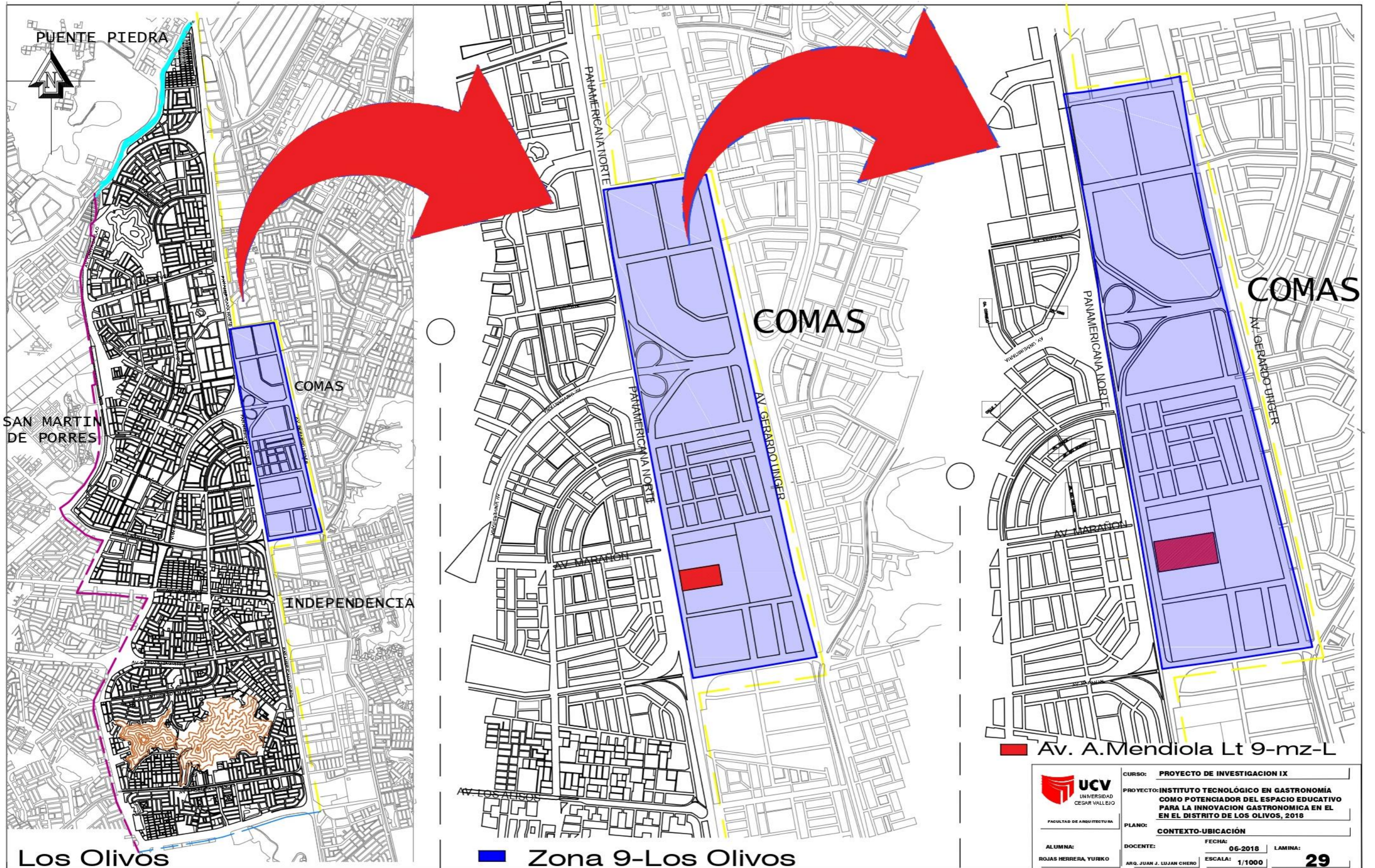


- Av. A.Mendiola Lt 9-mz-L
- VIA EXPRESA NACIONAL
- VIA ARTERIAL
- VIA COLECTORA

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX	
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018	
	PLANO: ANÁLISIS VALIDAD MEDIATO E INMEDIATO	
	ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	
DOCENTE: ARG. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018	LAMINA:
ESCALA: INDICADA	28	

10.3.2 Ubicación Y localización/ Justificación:

El terreno para el proyecto se ubicará en la Av. Alfredo Mendiola y Av. Naranjal Sub lote 9-A Mz I– Distrito los Olivos. Se eligió el terreno por su excelente accesibilidad y porque con su emplazamiento creará un importante eje de institutos gastronómicos a lo largo de la Panamericana Norte., uniendo los equipamientos de esta tipología de la zona central con la zona norte del distrito. Actualmente en el plano de zonificación figura como zona para uso industrial, Sin embargo, la Municipalidad de los Olivos viene autorizando el uso diversificado en esta zona, pues en la Ordenanza, N° 1015-07-MML en el artículo 14 declara que el área comprendida entre la Av. Tomas Valle, Av. Gerardo Unger, Carretera Pan. Norte, y la Av. Canta Callao sean consideradas para uso diversificado y de amplia compatibilidad ya que alrededor de esta zona se existen urbanizaciones y locales comerciales. (ver lamina)



■ Av. A. Mendiola Lt 9-mz-L

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX		
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018		
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURKO	DOCENTE: ARG. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA:	06-2018
		LAMINA:	29
PLANO: CONTEXTO-UBICACION		ESCALA:	1/1000

■ Zona 9-Los Olivos

Áreas y linderos:

El terreno está cercado con un cerco perimétrico metálico. Tiene un área de 4000m² con un perímetro de 260.13 ml.

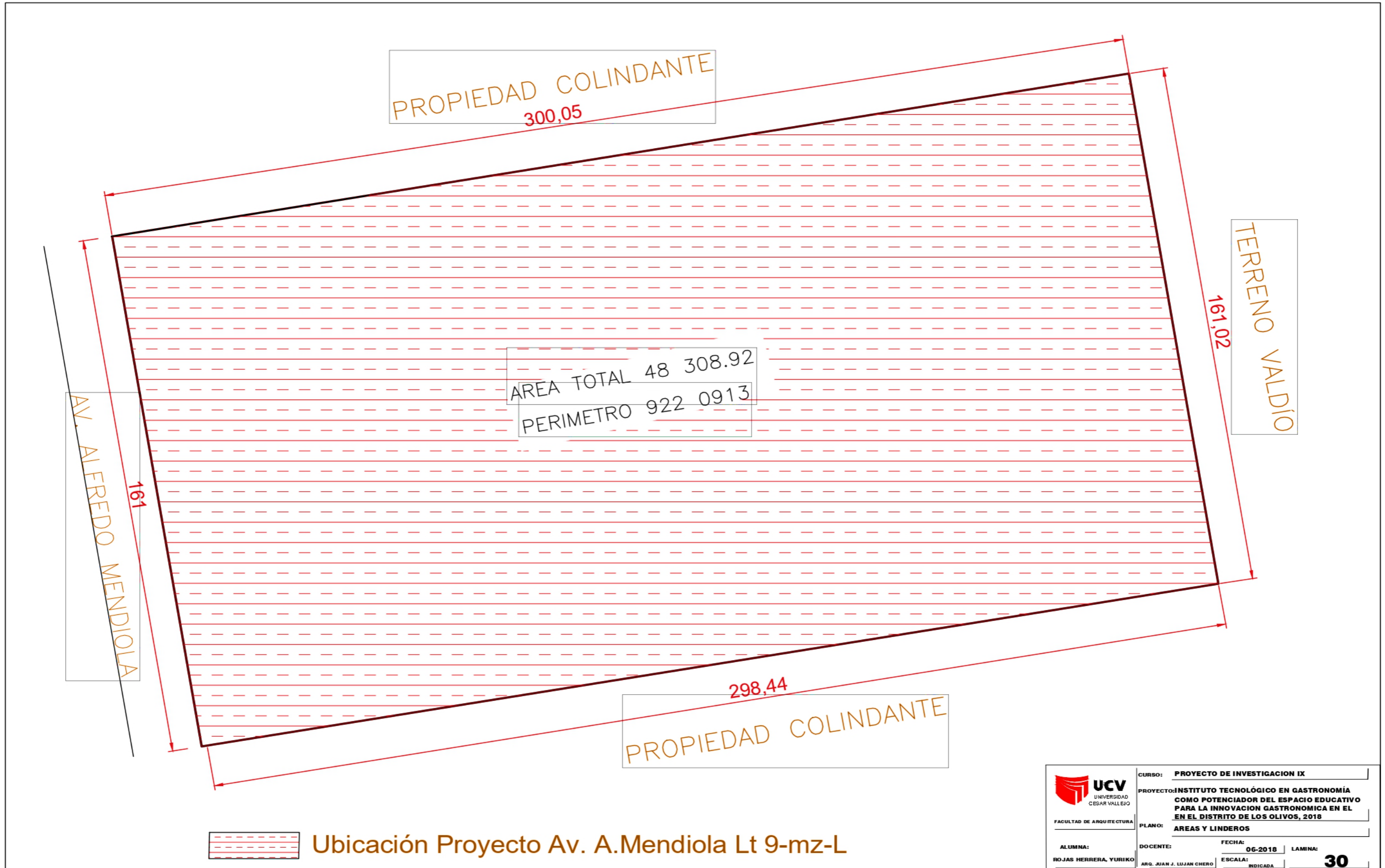
Los linderos de terreno propuesto son los siguientes:

Por el Norte: propiedad colindante

Por el Sur: terreno Baldío

Por el Este: terreno Baldío

Por el Oeste: Av. Alfredo Mendiola



PROPIEDAD COLINDANTE
300,05

TERRENO VALDÍO
161,02

AREA TOTAL 48 308.92
PERIMETRO 922 0913

AV. ALFREDO MENDIOLA
161

PROPIEDAD COLINDANTE
298,44

 Ubicación Proyecto Av. A.Mendiola Lt 9-mz-L

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	PLANO: AREAS Y LINDEROS DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO FECHA: 06-2018 ESCALA: INDICADA LAMINA: 30

10.3.3 Aspectos climatológicos:

Temperatura:

En los Olivos, el clima es tropical con temperatura anual de 18.5 a 19°C. En verano alcanza una temperatura máxima de 28°C y en invierno se dan las temperaturas más bajas con un registro de 12°C.

Asoleamiento: Tendremos en consideración a las fachadas que se orienten por el Este y Oeste ya que serán las más expuestas a la radiación solar. Se tendrá que implementar elementos que mitiguen este asoleamiento.

Viento: Los vientos predominantes se dan con orientación de Sur a Oeste, con una velocidad promedio de 4-6 m/s

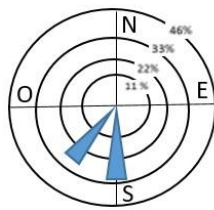


Figura. Rosa de vientos Lima norte

Orientación solar:

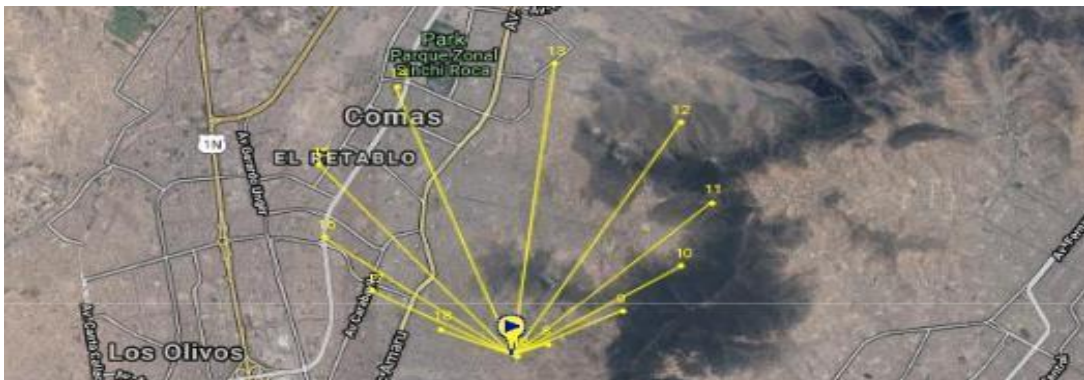
Mediante el programa sunearthtools se obtuvo la siguiente información climatológica del terreno propuesto.

Figura 56: Recorrido solar



Fuente: www.sunearthtools.com

Figura 57: Rayos de sol y sombra para el terreno elegido



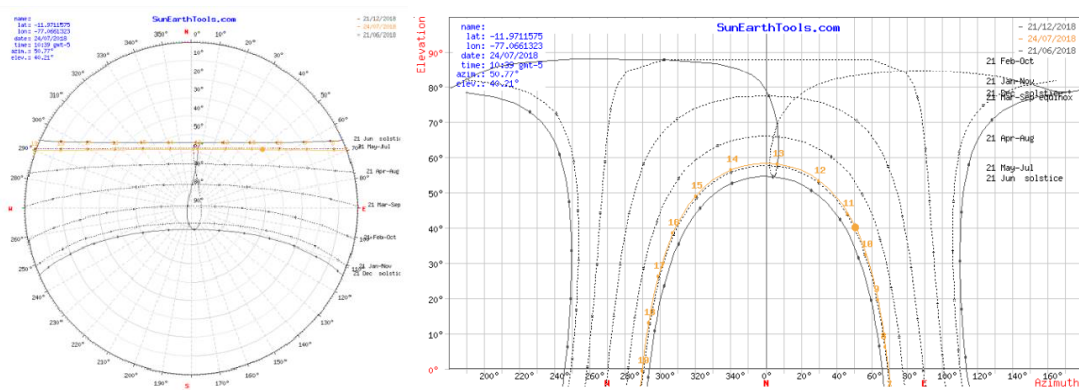
Fuente: www.sun-earthtools.com

Figura: sombra para el terreno elegido



Fuente: www.sun-earthtools.com

Figura 59: Posición del Sol en elevación en el terreno



Fuente: www.sun-earthtools.com

Condicionantes del terreno y topografía

El terreno cuenta con una superficie plana, con pocas curvas de desnivel. Actualmente se observa vegetación en la parte interna del predio que serán fáciles de retirar para su posterior construcción.

Servicios Básicos:

Los Olivos es un distrito consolidado urbanísticamente por lo que cuenta con los servicios básicos. Sepadal es la principal fuente de suministro de agua. La zona donde se ubicará nuestro proyecto cuenta con los servicios básicos de agua, desagüe, electricidad y alumbrado público. No obstante, el predio elegido no cuenta con estos servicios aún.

Referencias geotécnicas:

Según la norma sismo resistente (E30) el terreno elegido para el proyecto Instituto gastronómico se encuentra dentro de la clasificación Zona II donde el Tipo de suelo es S2 caracterizada por tener un estrato superficial de suelo granular fino y suelo arcilloso, apto para construcción. Cabe resaltar que el terreno por su ubicación no tiene riesgo de tsunamis o desborde de río.

Tabla: parámetros del suelo según la Norma E-030 (2003)

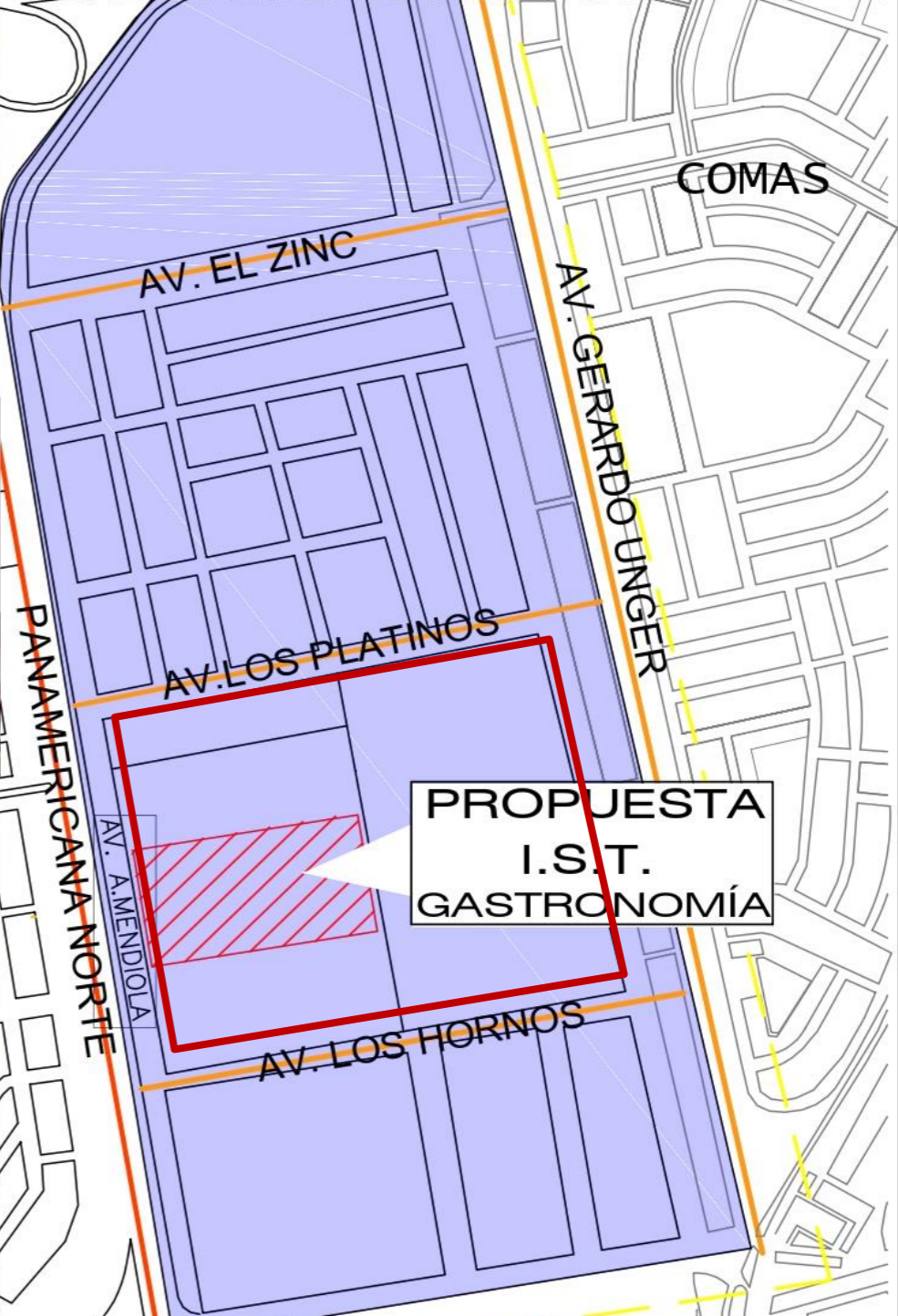
Tipo	Descripción	Tp(S)	S
S1	Roca o suelo muy rígido	0.4	1.0
S2	Suelos Intermedios	0.6	1.2
S3	Suelos flexibles o con estratos de gran espesor	0.9	1.4
S4	Condiciones excepcionales	*	*

(*) Los valores Ts y S serán establecidos por el especialista

ANÁLISIS ENTORNO MEDIATO



ANÁLISIS ENTORNO INMEDIATO

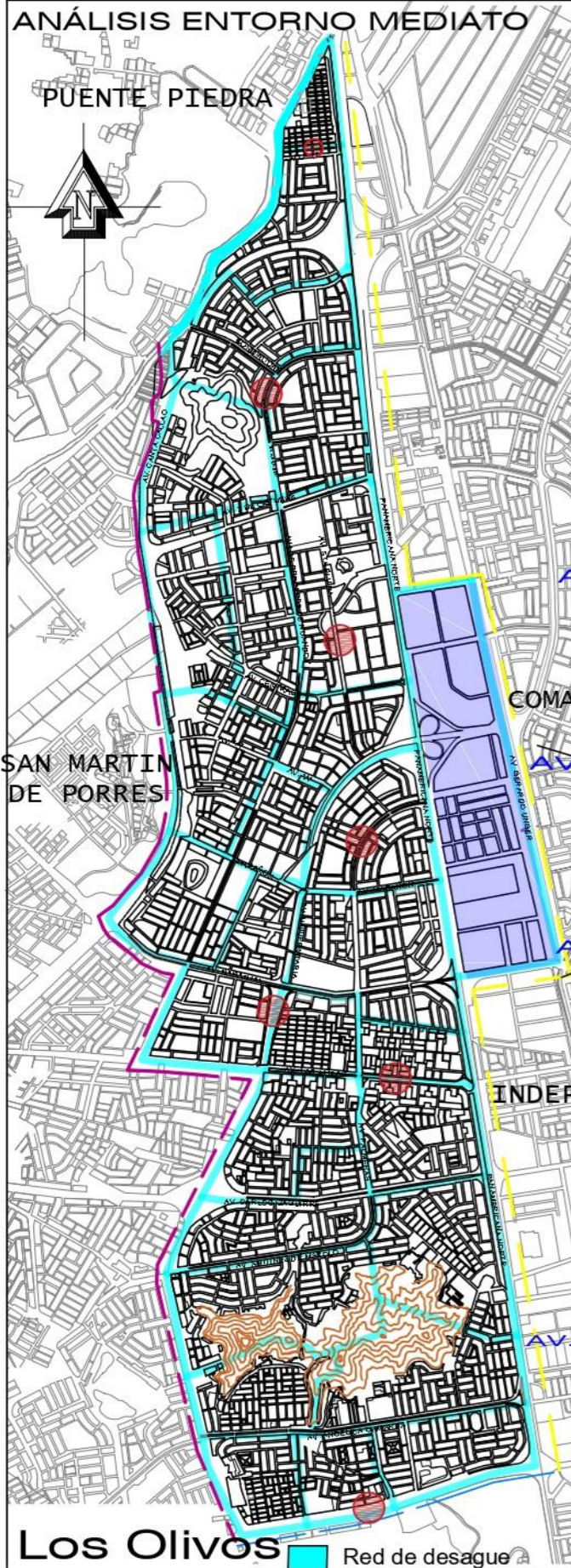


 Ubicación Proyecto Av. A.Mendiola Lt 9-mz-L
 Línea Limítrofe
● Ubicación de postes alumbrado público

<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO</p>	<p>CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX</p> <p>PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018</p> <p>PLANO: ANÁLISIS RED ELÉCTRICA MEDIATO E INMEDIATO</p>
	<p>DOCENTE: ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO</p> <p>FECHA: 06-2018</p> <p>LAMINA: 31</p> <p>ESCALA: INDICADA</p>

 VIA EXPRESA NACIONAL
 VIA ARTERIAL
 VIA COLECTORA

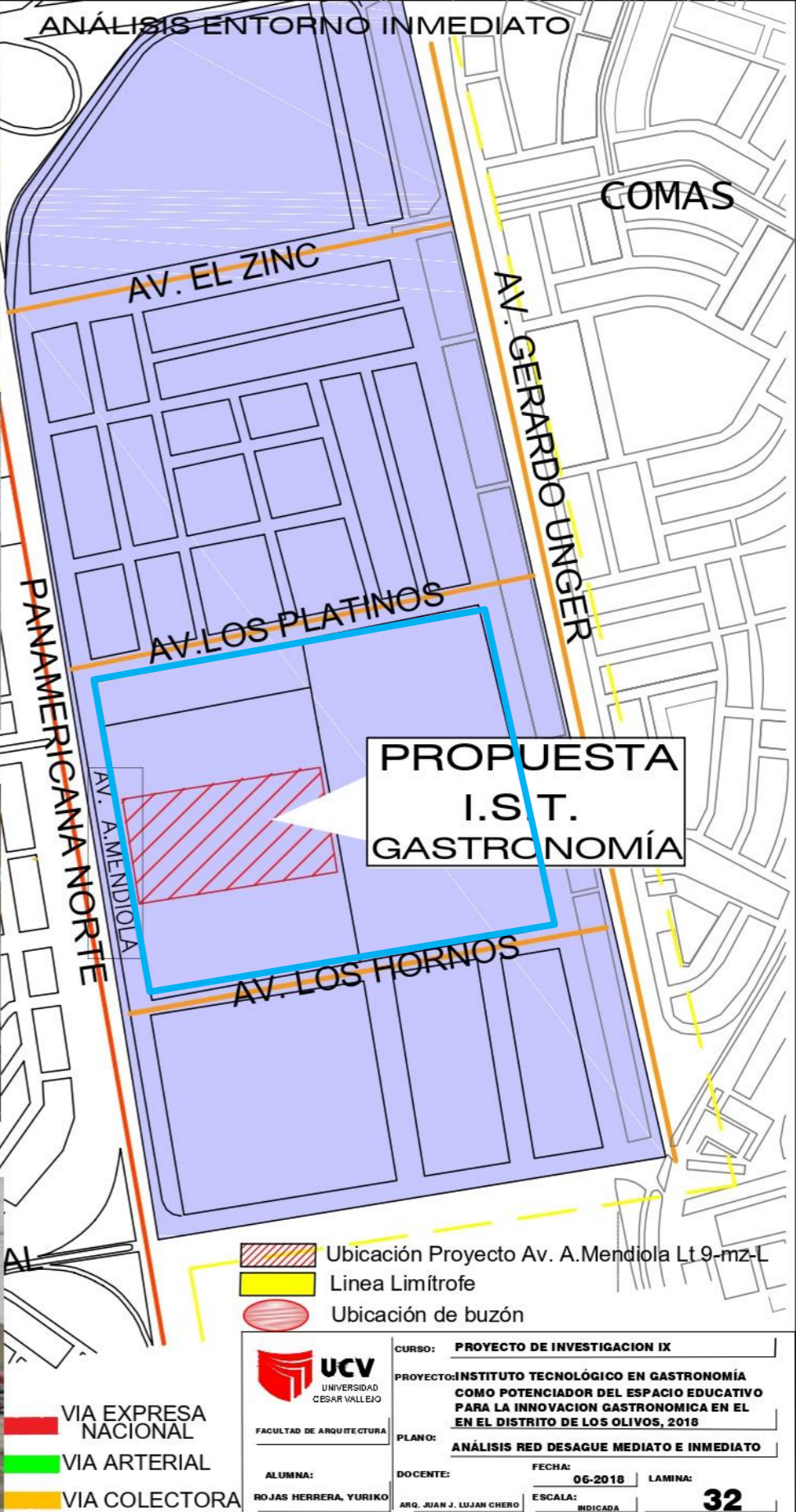
ANÁLISIS ENTORNO MEDIATO



ANÁLISIS ENTORNO INMEDIATO



ANÁLISIS ENTORNO INMEDIATO



Los Olivos Red de desague

- VIA EXPRESA NACIONAL
- VIA ARTERIAL
- VIA COLECTORA

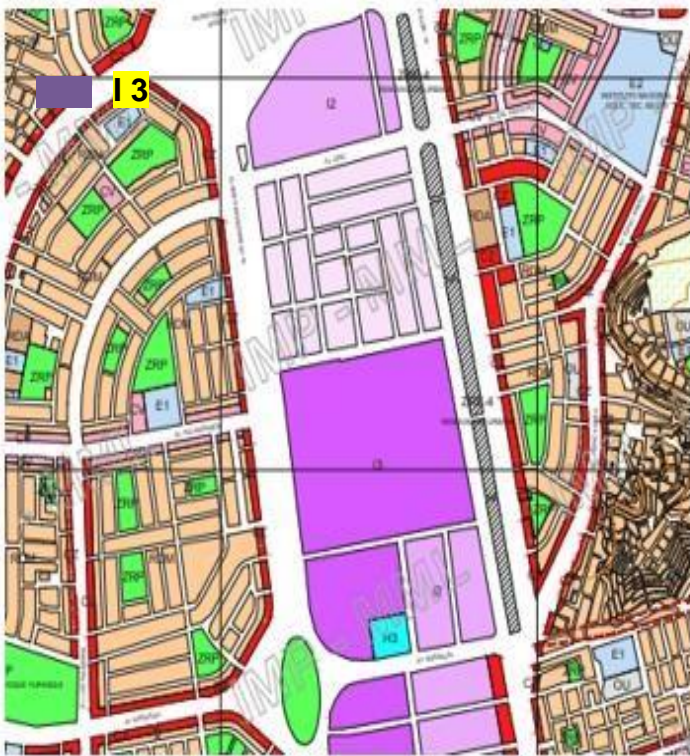
▨ Ubicación Proyecto Av. A.Mendiola Lt 9-mz-L
▬ Línea Limitrofe
○ Ubicación de buzón

<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO</p>	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018
	PLANO: ANÁLISIS RED DESAGUE MEDIATO E INMEDIATO
	DOCENTE: FECHA: 06-2018 LAMINA: 32
	ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO ESCALA: INDICADA

Zonificación y Usos de Suelo

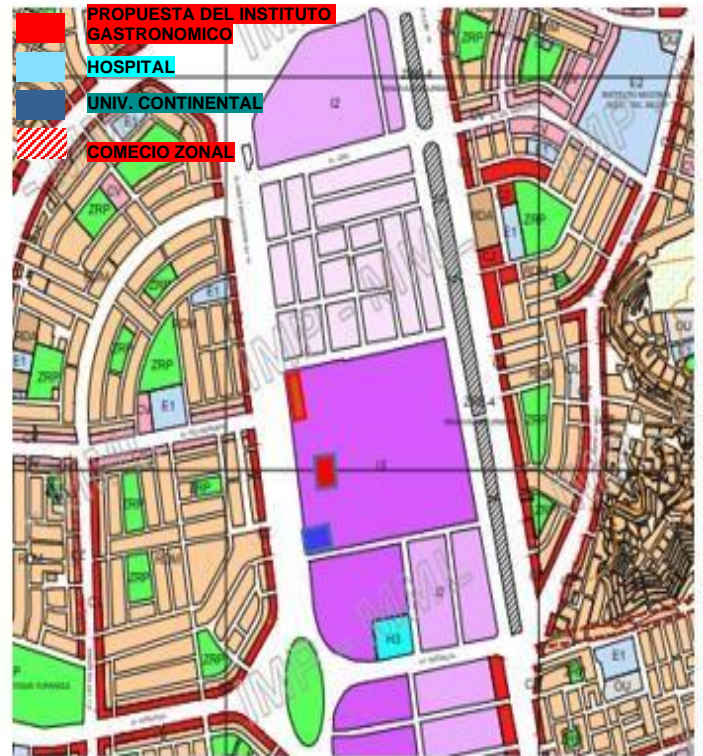
El terreno propuesto se ubica en la zona 9 del distrito de los Olivos, como mencionamos anteriormente tiene zonificación Industrial I3, pero nos adherimos a la ordenanza 1015-07 MML artículo 14 Sector de Usos Mixtos de Lima Norte donde indica que las zonas comprendidas entre la Av. Tomas Valle, Panamericana Norte, Canta Callao y Túpac Amaru tendrán amplia compatibilidad para usos diversificados, dentro del cual nos permite la construcción de equipamiento educativo.

Actualmente en la zona referida se encuentra la Universidad Continental y en la misma viene funcionando un terminal terrestre.



Zonificación Normativa

Fuente: Municipalidad de los Olivos



Zonificación actual

Elaboración propia

10.3.7. Aplicación de la normatividad y parámetros urbanísticos

Según el certificado

NORMAS TECNICAS	ORD. N° 1015-2007 MML
Uso permisible compatible	Para fines pertinentes Según el Art 14 de la ordenanza 1015- 07-MML
Densidad	1
Uso permitido	Educación
Área de lote Normativo	2500
Frente Normativo Mínimo	30 ml
Altura Máxima Permisible	Según proyecto y entorno
Retiro municipal	1.50ml-calle/Jr./pje 3.00ml- avenidas
Alineamiento de fachada	2
Porcentaje mínimo de área libre	Según actividades

1 En los parámetros no se indica la densidad y coeficiente de edificación, por cuanto no han sido considerados en la Ord 1015-2007/MML

2 Lo Establecido por el Plan Vial de Lima Metropolitano (Solo frente a avenidas)

3 Art14° de la Ord. N° 1015 Municipal Metropolitana de Lima Sector de Usos mixtos.

Parámetros Urbanísticos:

Los certificados de parámetros urbanísticos y edificatorios se obtuvieron en la Municipalidad de Los Olivos para determinar el uso de sueños y normativa para el terreno elegido

Figura: Parámetros Urbanísticos para el terreno elegido

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LOS OLOS

GERENCIA DE GESTIÓN URBANA
SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS
CATASTRO Y PLANEAMIENTO URBANO

CERTIFICADO DE PARÁMETROS URBANÍSTICOS Y EDIFICATORIOS
N° 00409-2018 - MDLO/GGU/SGOPCPU,
(HOJA INFORMATIVA)

SOLICITANTE : YURIKO ROJAS HERRERA.

La Gerencia de Gestión Urbana, por medio de la Sub-Gerencia de Obras Privadas Catastro y planeamiento urbano **CERTIFICA:** Que el inmueble ubicado en la AV. ALFREDO MENDIOLA Y AV. NARANJAL SUB LOTE 9-A MZ. I HABILITACION URBANA PARA USO INDUSTRIAL - Distrito de Los Olivos, cuenta con los siguientes Parámetros Urbanísticos Edificatorios:

ITEM	NORMAS TÉCNICAS	ORD. N° 1015-2007 MML DISTRITO DE LOS OLIVOS
1	ÁREA TERRITORIAL	I
2	ÁREA DE TRATAMIENTO NORMATIVO	I
3	ZONA	I3 (GRAN INDUSTRIA)
4	USOS PERMISIBLE COMPATIBLE	(3)
5	USOS (3)	INDUSTRIA/COMERCIO (3)
6	DENSIDAD NETA Y BRUTA	(1)
7	ÁREA DEL LOTE NORMATIVO-MIN.(M2)	2500
8	FRENTE NORMATIVO - MIN.(ML)	30
9	COEF. MÁXIMO DE EDIFICACIÓN	(1)
10	PORCENTAJE MÍNIMO DE ÁREA LIBRE	Según actividades especificadas y consideraciones ambientales
11	ALTURA MÁXIMA PERMISIBLE	Según proyecto y según entorno
12	RETIRO MUNICIPAL	1.50 ML. CALLE/RU/PJE. 3.00 ML. - AVENIDAS
13	ALINEAMIENTO DE FACHADA	(2)
14	ESPACIO DE ESTACIONAMIENTO	Un espacio por cada 6 personas empleadas
15	% USOS INDUSTRIALES	HASTA 20 % DE I2 / HASTA 10 % DE I1
TÉRMINO DE VIGENCIA		JULIO DEL 2021

1. En los parámetros no se indica la flexibilidad y coeficiente de edificación, por cuanto no han sido considerados en la Ord. 1015-2007/MML.
2. Lo establecido por el Plan Vial de Lima Metropolitana. (Solo con flexión a Autoridad)
3. ART. 14° de la Ord. N° 1015 Municipalidad Metropolitana de Lima "Sector de Usos Mixtos de Lima Norte"

Por lo tanto, se extiende el presente certificado en conformidad con lo establecido en la Ley N° 29090, así como lo establecido por la Ordenanza N° 1015-07-MML, publicada el 14-05-2007, para los fines pertinentes.

Los Olivos 16 de Julio del 2018.

Fuente: Municipalidad de Los Olivos

Levantamiento Fotográfico:

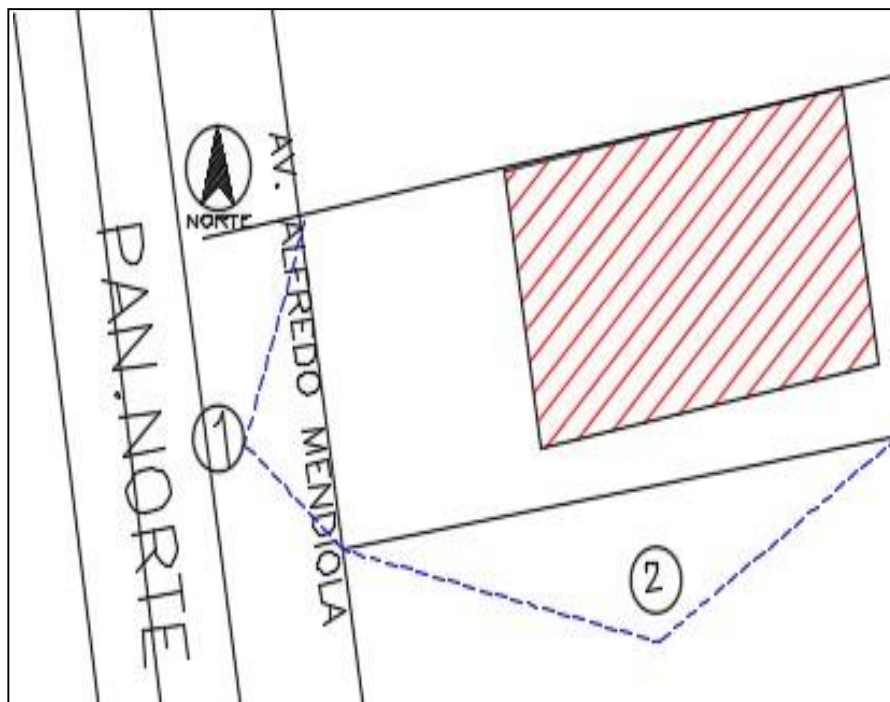


Figura: Fotografía1 Vista del terreno desde la panamericana Norte



Fuente: elaboración propia

Figura: Vista del terreno desde la panamericana Norte



Fuente: elaboración propia

10.4 Estudio de la propuesta /Objeto Arquitectónico

10.4.1 Definición del proyecto:

El equipamiento que se propone es un Instituto Tecnológico en gastronomía, definido como equipamiento educativo de tipo 3, pertenece al nivel de Educación no Universitaria de tipo Tecnológico con líneas de carrera orientadas a la enseñanza de gastronomía.

Se eligió la educación en este rubro por la alta demanda que existe de personal calificado para la atención en restaurantes. En vista de que, los que están al frente de estos establecimientos la mayoría solo cuentan con experiencia mas no con la profesionalización. Sin embargo, este grupo tienen interés por especializarse y hacer una línea de carrera para su reconocimiento y valoración. Ante la demanda existente han aparecido instituciones que no brindan los espacios adecuados para este tipo de formación, y en respuesta a ello nace este proyecto.

Con el proyecto se busca disminuir el déficit de equipamientos que no cumplen con las características mínimas para la formación culinaria en los Olivos. Asimismo, se busca incentivar a los pobladores a seguir esta carrera ya que actualmente es una de las más solicitadas, además se espera fortalecer el capital humano del distrito en el sector gastronómico para así contribuir al desarrollo profesional y económico.

La visión de este proyecto es crear espacios donde sus características brinden el confort térmico, acústico y lumínico mediante los principios básicos de la arquitectura, para así brindar una enseñanza de calidad en espacios adecuados a la necesidad del usuario y de los que carecen los equipamientos existentes.

Después de haber analizado e investigado a mis referentes arquitectónicos se logró identificar a seis zonas que son: zona de ingreso, zona administrativa, zona de aprendizaje, zona de equipamiento complementario, zona de servicio y zona de recreación.

Zona de ingreso: En esta zona se propone la implementación de una plazuela y áreas verdes, así como también un hall principal.

Zona Administrativa: Dentro de esta zona encontramos a la recepción, informes, dirección general, Subdirección, atención al alumno, Contabilidad, Logística, RR.HH. marketing, Oficina del jefe de seguridad, Sala de planificación, archivo y Sala de reuniones.

Zona de Aprendizaje: En esta zona se encuentran el laboratorio, sala de informática, biblioteca y las aulas teóricas y aulas prácticas de los cursos q se enseñarán y estos son:

Teóricas:

- Cocina peruana básica
- Cocina fusión
- Cocina Marina
- Panadería
- Pastelería
- Coctelería
- Gestión de Restaurante
- Preparación de Azafatas

Prácticas:

- Cocina peruana básica
- Cocina fusión
- Cocina Marina
- Panadería
- Pastelería
- Coctelería

Zona de equipamiento Complementario: dentro de esta zona encontramos al auditorio galería de exposiciones y el snack

Zona de servicio: en esta zona se encuentra el cuarto de seguridad, cuarto de máquina, cuarto de limpieza, cuarto de bombas y cisterna

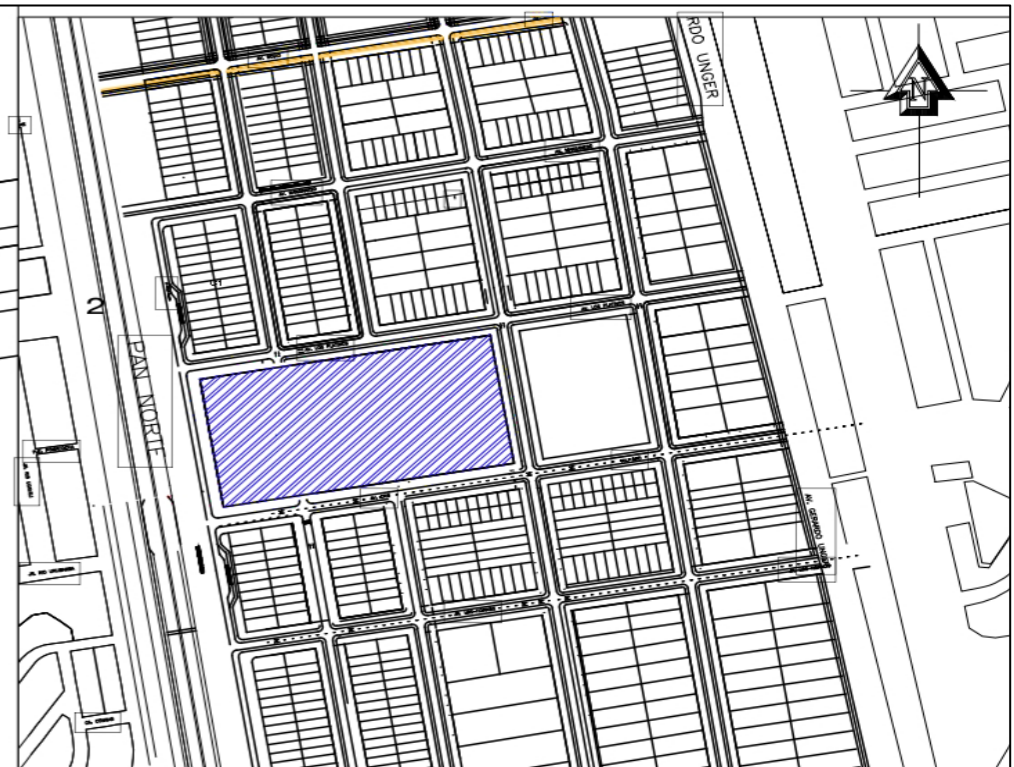
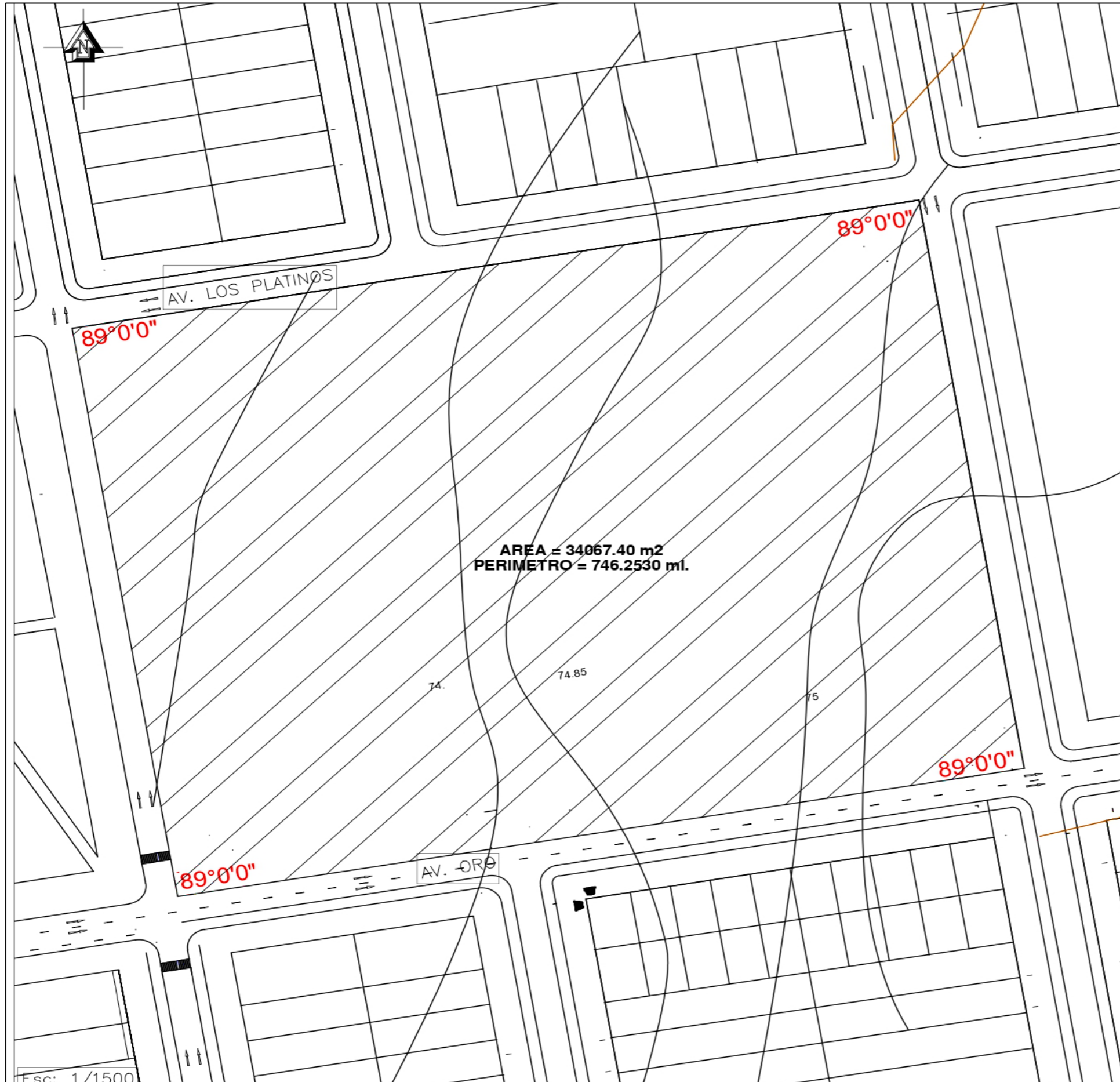
Zona de Recreación: estará comprendido por la plaza y áreas verdes para la socialización.

10.4.2. Plano Topográfico

(Ver lamina)

10.4.3 propuesta de zonificación:

(Ver lamina)



PLANO DE LOCALIZACION

Esc: 1/5000

CUADRO DE DATOS TECNICOS				DATUM WGS84-ZONA 18 SUR-PROYECCION UTM	
VERTICE	LADO	DISTANCIA	ANG. INTERNO	ESTE (X)	NORTE (Y)
A	A-B	212.12	89°	275350.9561	8676100.6612
B	B-C	161.00	89°	275400.4526	8676050.5495
C	C-D	212.12	89°	275450.6548	8676000.8823
D	D-A	161.00	89°	275500.3257	8675950.5684
TOTAL		746.25	356°0'0"		

Suma de ángulos (real) = 356°00'00"

Error acumulado = 00°00'00"

PROYECTO INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO

ARQUITECTO ARQ. JUAN JOSE LUJAN CHERO

ALUMNA ROJAS HERRERA YURIKO

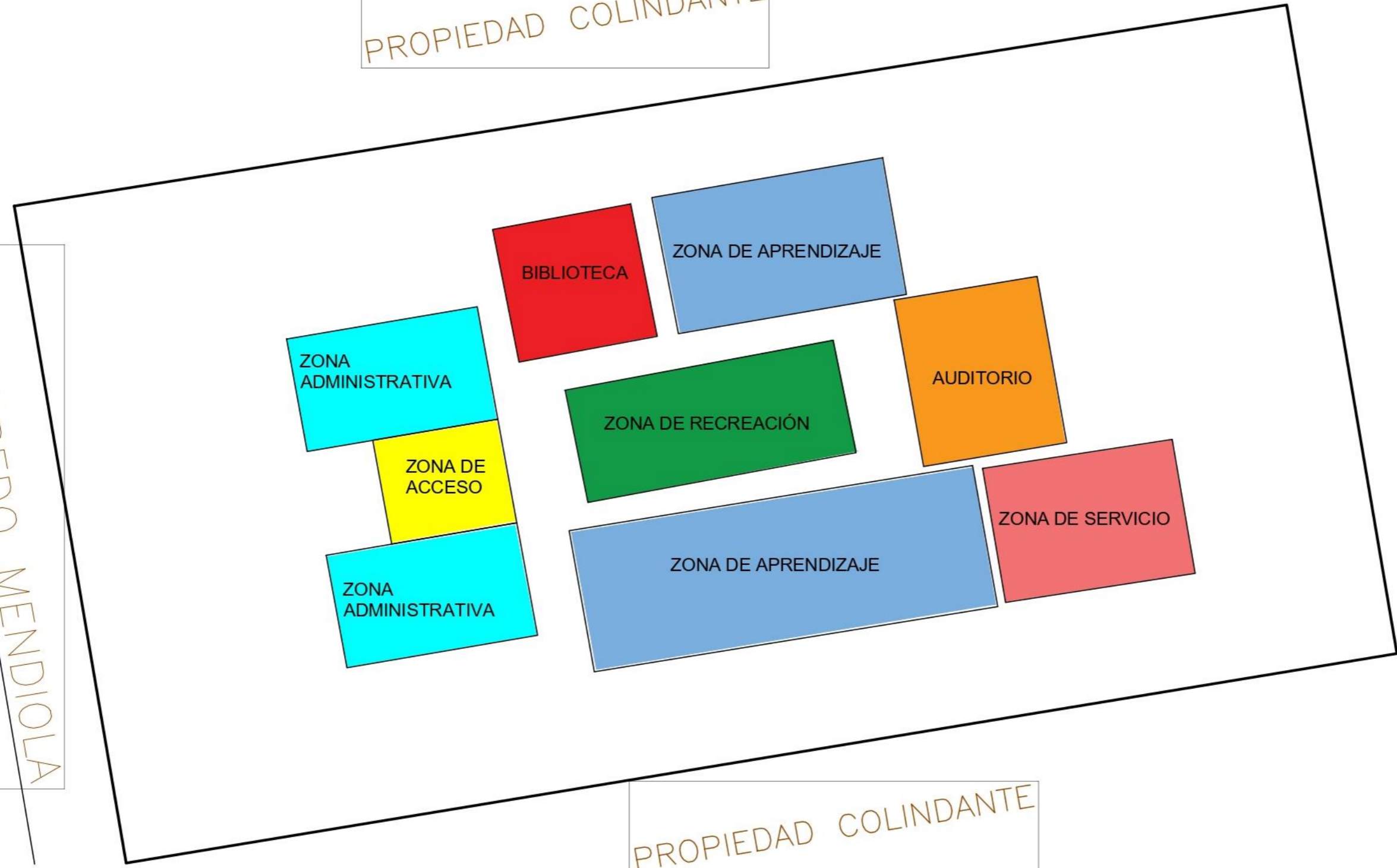
PLANO TOPOGRÁFICO

ESCALA INDICADA FECHA



PROPIEDAD COLINDANTE

AV. ALFREDO MENDIOLA



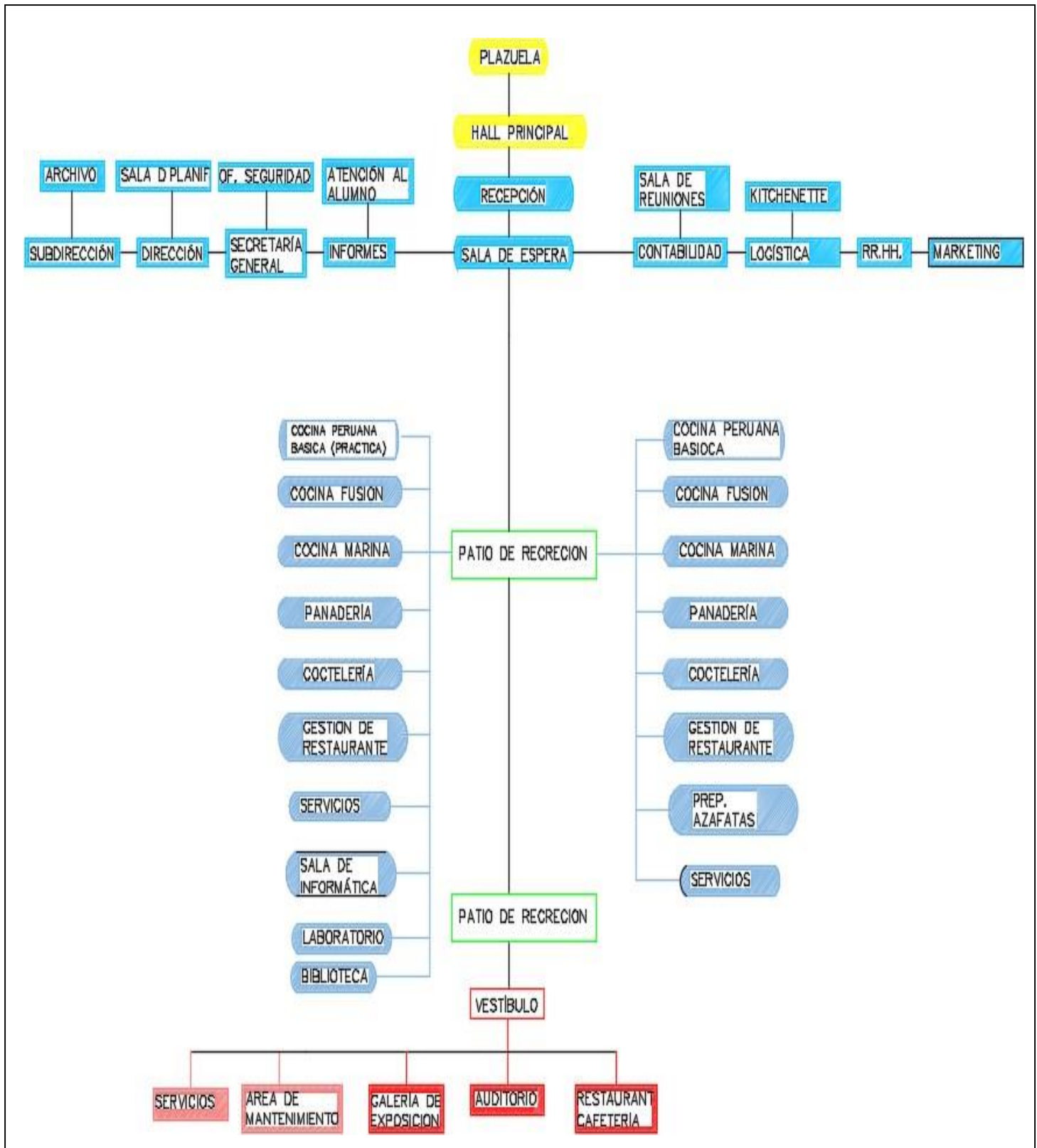
TERRENO VALDIO

PROPIEDAD COLINDANTE

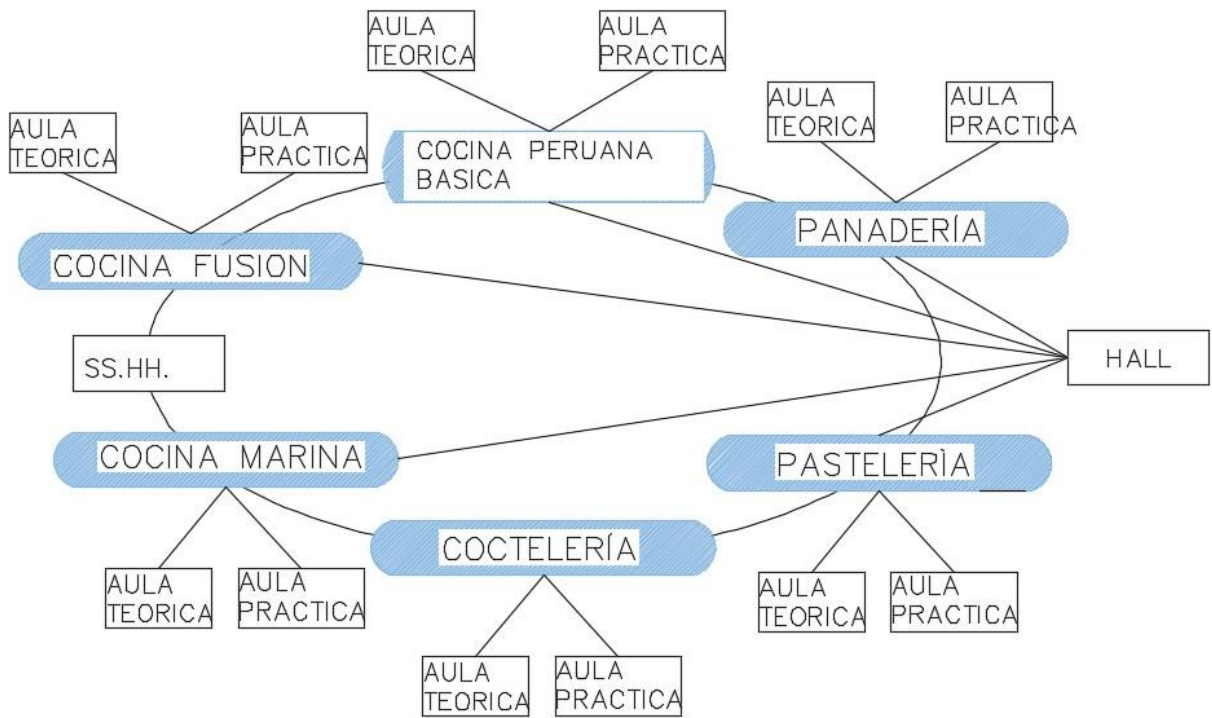
Ubicación Proyecto Av. A.Mendiola Lt 9-mz-L

 UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	PLANO: ZONIFICACIÓN
DOCENTE: ARG. JUAN J. LUJAN CHERO	FECHA: 06-2018 ESCALA: INDICADA
	LAMINA: 34

10.4.5 Esquema de organización Espacial (General y Específico)

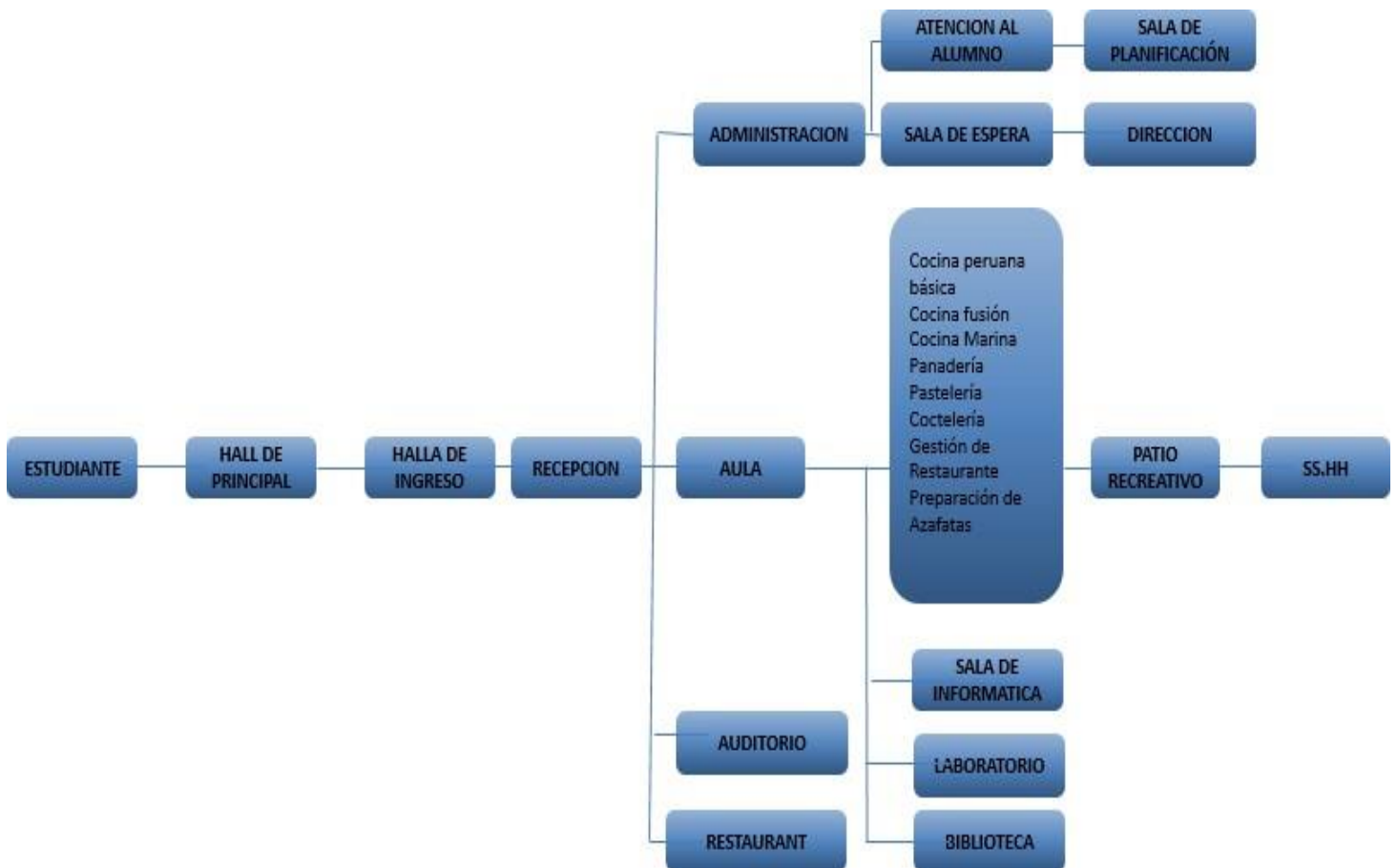


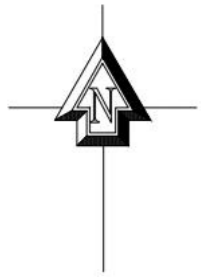
Esquema de organización: Aulas



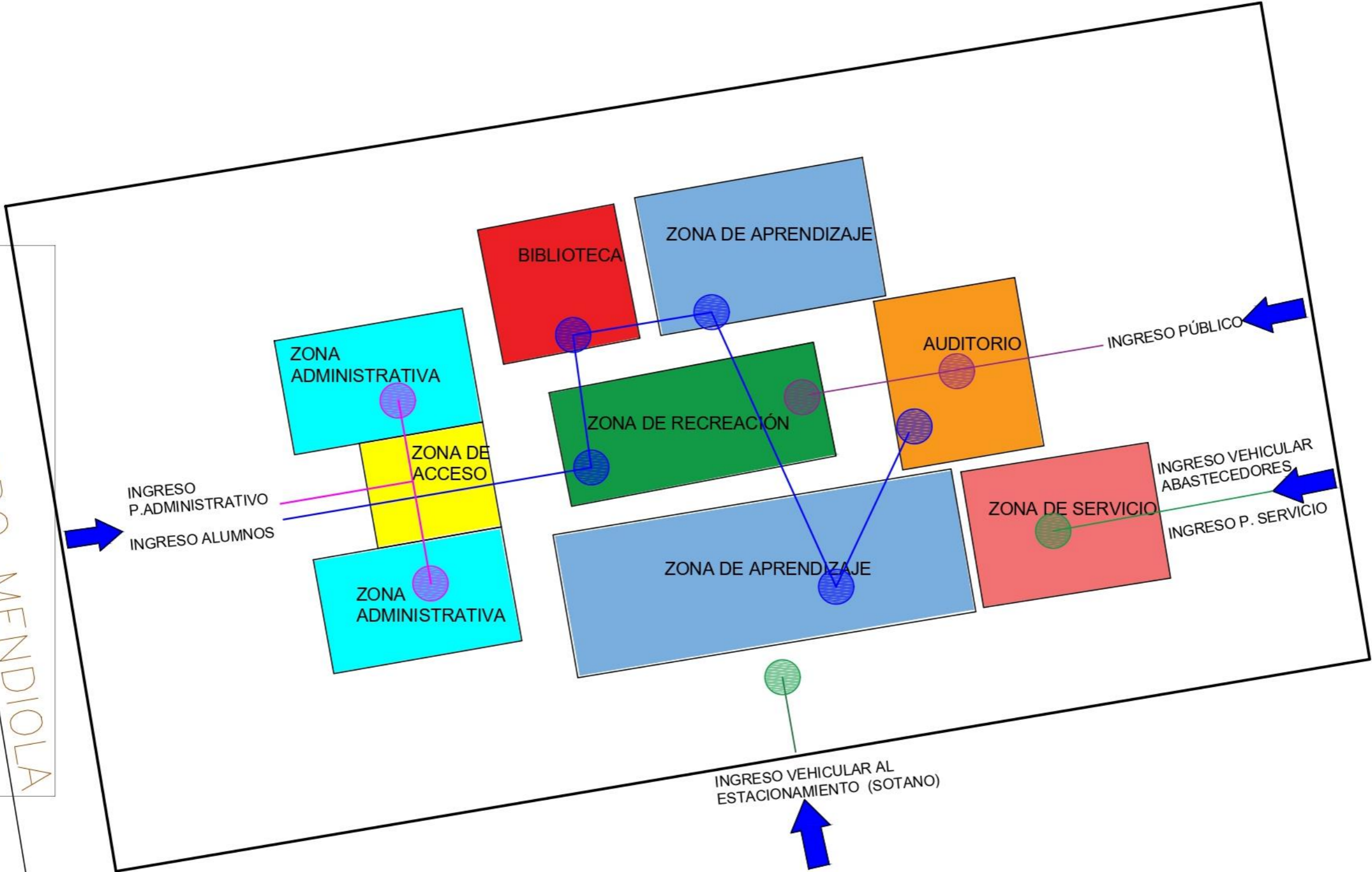
10.4.6 Accesibilidad y estructura de flujos: usuarios/operarios/etc.)

Estudiantes





AV. ALFREDO MENDIOLA



Ubicación Proyecto Av. A.Mendiola Lt 9-mz-L

 UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACION IX
	PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2018
ALUMNA: ROJAS HERRERA, YURIKO	PLANO: ACCESIBILIDAD Y FLUJOS
DOCENTE:	FECHA: 06-2018 LAMINA:
ARQ. JUAN J. LUJAN CHERO	ESCALA: INDICADA 35

10.4.7 Criterios de diseño y de Composición Arquitectónica.

Criterio de diseño

Se considerarán los siguientes criterios para el proyecto:

Sostenibilidad: Se aprovechará los recursos medioambientales sin perjudicar el entorno

Confort: En cuanto a confort térmico, lumínico y acústico para el bienestar de los estudiantes

Flexibilidad: Se tendrá en cuenta el uso de un mismo espacio para desarrollar diferentes actividades.

Criterio de composición arquitectónica

Para determinar la composición arquitectónica se debe conocer las necesidades de los usuarios y el lugar en donde se proyectará el equipamiento. A continuación, se detalla:

Se ubica el ingreso principal en la avenida Alfredo Mendiola para facilitar la accesibilidad vehicular y peatonal

La Administración se ubica seguido del Ingreso principal ya que funcionará como medio de informe, control y administración del instituto.

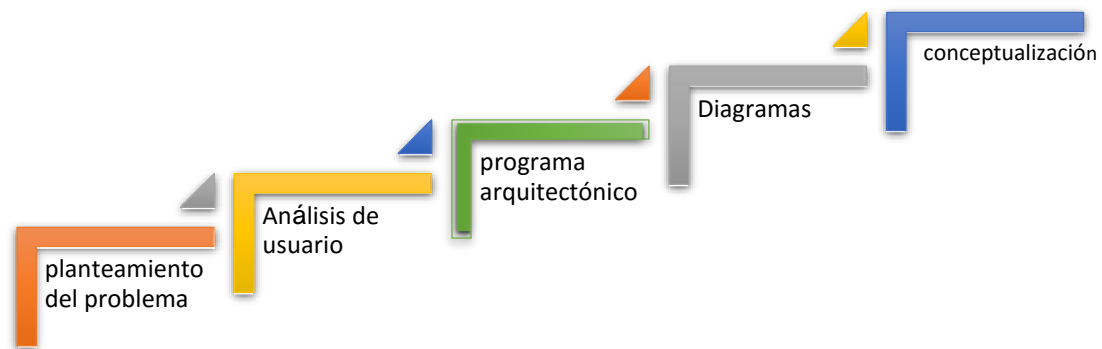
Seguido de la administración se emplaza el auditorio y galería de exposiciones para el fácil acceso a este equipamiento que será de uso público y estudiantil. Así el visitante no tendrá que hacer un recorrido innecesario para llegar al lugar, además por su ubicación prestara sombra a los volúmenes que se encuentran detrás de él.

A continuación, tenemos dos bloques a cada extremo del terreno, su ubicación se debe a la orientación con respecto al norte, donde las ventanas se orientan de norte a sur, para evitar el asoleamiento que se da de este a oeste y brindar el confort térmico y lumínico a los estudiantes.

Asimismo, tenemos a la biblioteca y restaurante ubicados en la parte posterior del terreno para brindar la privacidad y tranquilidad que se requiere en estos ambientes, donde la concentración es fundamental para el aprendizaje.

10.4.8 Metodología de diseño arquitectónico:

Conjunto de pasos a seguir para desarrollar el diseño del proyecto



10.4.9 Conceptualización de la propuesta Instituto Tecnológico en

Gastronomía

10.4.10 Idea o Fuerza rectora:

Articulación:



Es la unión de partes separadas que conservan su identidad y se necesitan mutuamente en función del mejor cumplimiento de una actividad.

Este concepto define claramente a los actores de la cadena gastronómica quienes se necesitan uno a otro para hacer llegar los alimentos desde su punto inicial hasta la puesta en los mercados nacionales y extranjeros.

Ejes secundarios:

Integración

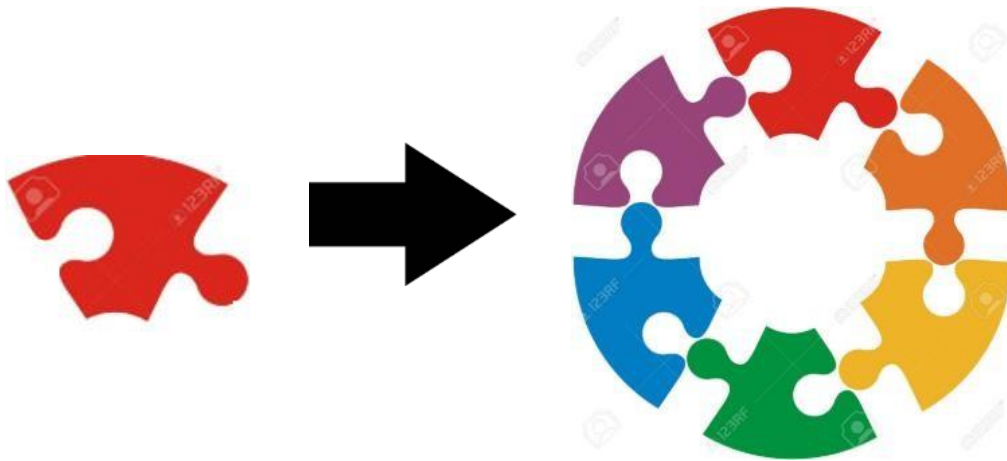


Desarrollo



Partido arquitectónico:

Rompecabezas: Representa al actor gastronómico (pescador, agricultor, agricultor, chef, vendedor, exportador) quienes se articulan para lograr un fin específico, hacer llegar el alimento diario a las personas.



10.4.11 Adaptación y engrampe al entorno:

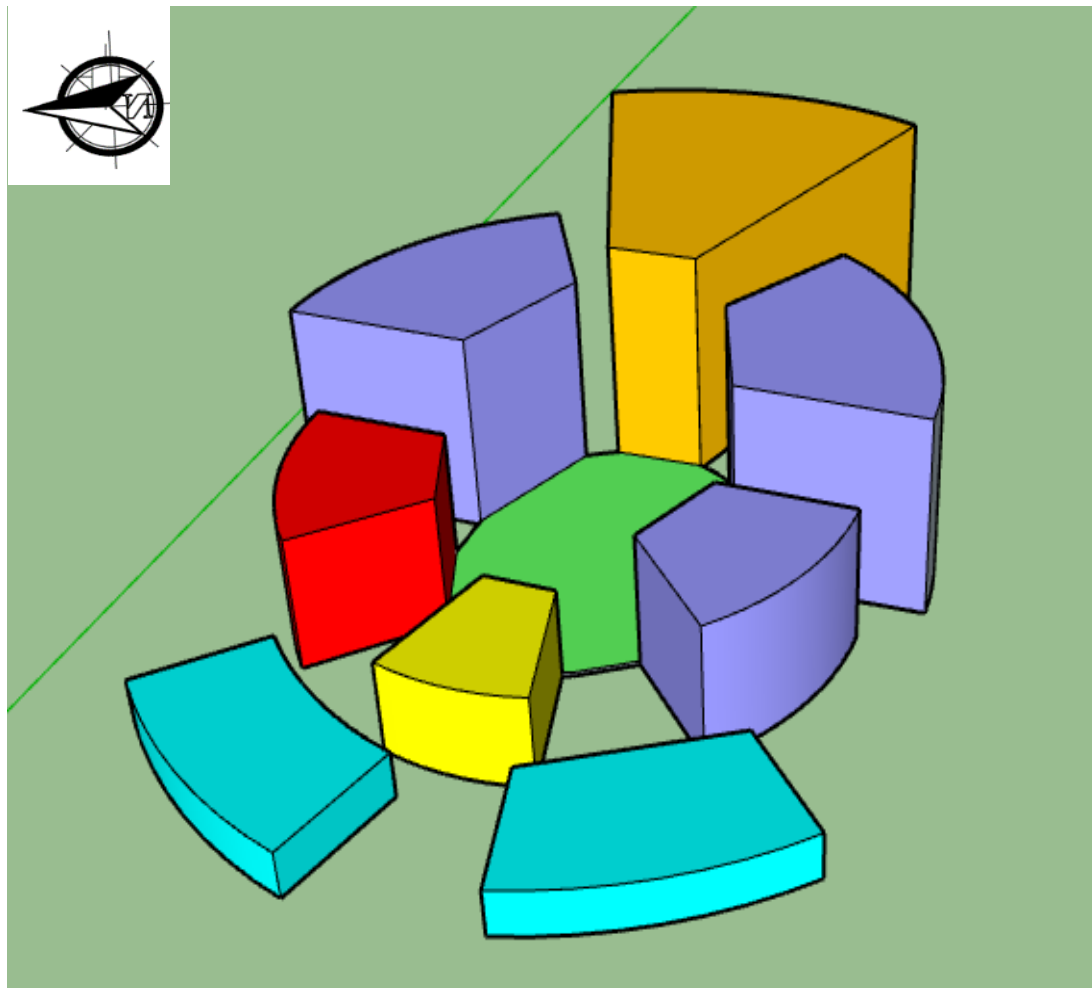
El emplazamiento del proyecto se adaptará al entorno inmediato en cuanto a proporciones de altura de las edificaciones existentes.

El acceso a la edificación se dará mediante el uso vehicular y transporte alternativo como el uso de bicicletas y motos lineales.

El sistema constructivo que se utilizará será de acorde a la edificación.

Se mantendrá la privacidad en la parte lateral que colinda con una edificación vecina.

10.4.12 Plan de masas:



-  Zona de acceso
-  Zona administrativa:
-  Biblioteca
-  Zona de aprendizaje
-  Auditorio
-  Zona recreativa

XI Memoria Descriptiva

11.1 ANTECEDENTES

11.1 Concepción de la Propuesta Urbano Arquitectónica

En un estudio realizado por Apega informa que en nuestra gastronomía se viene produciendo un boom gastronómico pues se evidencia un crecimiento de restaurantes. Tenemos más de 100 mil entre Lima y provincia y alcanza un crecimiento del 10 % anual y representa el 3.7 % de PBI global, este boom gastronómico trajo consigo también la informalidad, el 80% de los restaurantes no son formales desaprovechando el éxito y la rentabilidad que está generando este gran fenómeno, además la tasa de salubridad según Mincetur solo está representada por el 1.2 % (1200) vergonzosamente. Existen además otros informes como el de Valderrama (2016) en su libro ¿cuál es el futuro de la gastronomía peruana? Nos cuenta que estos establecimientos no cuentan con personal capacitado tanto en la cocina como en atención al público. se encontró que la mayoría del personal tienen poca especialización, el 62% sólo tiene secundaria completa, el 28% tiene estudios técnicos, sólo el 10% posee estudios universitarios (2007, p18). Además de la informalidad en los establecimientos también se produjo una explosión de entidades educativas culinarias informales. El Instituto Peruano de Gastronomía (2015) nos indica que, hay un número indeterminado de institutos informales que ofrecen carreras gastronómicas sin ninguna certificación oficial En los últimos cinco años han aparecido institutos “de garaje”, en locales improvisados y pequeños, generalmente dirigidos a segmentos de bajos ingresos y que en muchos casos no están autorizados. En Los Olivos la mayoría de institutos no cuenta con una infraestructura adecuada ofrecen carreras de gastronomía o alta cocina que no cuentan con la infraestructura adecuada para la enseñanza gastronómica. Además de esto también se observa la desarticulación entre la oferta y demanda laboral. Alfonso Grados (2017) nos indica que: en la semana del Empleo que se realizó el 4 de julio del año pasado en la municipalidad de Los Olivos dieron a conocer las demandas laborales que predominan en la zona y entre ellas se encontraron la demanda de cocineros y personal de restaurantes calificados Sin

embargo, las instituciones educativas ofertan carreras como contabilidad, secretariado, etc. que no van de la mano con la demanda laboral que las empresas necesitan sin poder insertar en el mercado laboral a la población.

11.2 Definición de los usuarios

Se eligió al distrito de los Olivos como un punto de despolarización educativa, ya que en Lima Centro encontramos a la mayor cantidad de institutos gastronómicos. Además, Los Olivos es un distrito que viene mostrando mayor dinámica en el sector gastronómico pues estos últimos 4 años se registra mayor cantidad de apertura de restaurantes no solo a nivel Lima Norte sino también a nivel metropolitana también hay mayor apertura de panaderías y hoteles.

Por la ubicación del distrito se tomó en consideración a la población de los distritos aledaños como San Martín de Porres, Independencia, Comas y Puente Piedra, en edades entre 17-29 años de nivel socioeconómico E. Se tomó en cuenta las necesidades de la población en especializarse en el rubro de la gastronomía para poder insertarse en el mercado laboral, especialmente en el grupo de NSE E ya que son los menos favorecidos y los que sufren exclusión social. Con este proyecto se busca disminuir la brecha que existe entre la oferta educativa y demanda laboral para propiciar la inserción en las actividades de la sociedad de este grupo de personas. Teniendo estas consideraciones se ofrecerá una educación superior no universitaria que estará en el rango de Instituto Superior Tecnológico en gastronomía con duración de tres años. El número efectivo de alumnos que servirá el proyecto se estima de acuerdo a la cantidad de población en las edades mencionadas de los distritos aledaños, a esta cantidad se le aplica el porcentaje que se dedican al rubro hoteles y restaurante obteniendo una cifra por distrito a la que se le aplica el porcentaje de personas que se encuentran dentro del nivel socioeconómico E por distrito y son los que no tienen la formación académica. Este resultado viene a ser nuestro público objetivo. A continuación se detalla en la siguiente tabla:

DISTRITO	POBLACION 17-29 AÑOS	ACTIVIDAD: HOTELES Y RESTAURATES	NSE E
Los olivos	93 227	5 127 (5.5%)	123 (2.4%)
Puente Piedra	104 247	5 525(5.3%)	132.(2.4%)
Comas	136 982	7 397(5.4%)	902(12%)
SMP	184772	10 716(5.8%)	257.1(2.4)
Independencia	56 454	3 387(6%)	81 (2.4)
		Población Objetivo	1495

11.3 Análisis de Usuario

Usuarios permanentes:

Son todos aquellos que permanecerán por más tiempo en las instalaciones del instituto, como los estudiantes, docentes, y personal de vigilancia. Dentro de este grupo tenemos 4 subgrupos.

Personal académico:

- Estudiantes: Son el personal para quien está orientado la edificación, ellos permanecerán por más tiempo en las instalaciones por ello se busca un mayor confort.
- Docentes: Este grupo conformado por los profesores que también permanecerán la mayor parte del tiempo en las instalaciones necesitarán un espacio ideal para el desarrollo de sus actividades.

Personal Administrativa:

- Personal administrativo financiero: Aquí ubicamos al grupo del personal ejecutivo del instituto como empresa, como al área de marketing, contabilidad etc. ellos no tienen relación con el área académica.
- Personal administrativo-académico: Conformado por el personal de secretaría, informes, recepcionista.

Personal de Servicio:

P. Servicio ligero

- Personal vigilancia: Personal encargado de velar por la seguridad y vigilancia del instituto
- Personal de limpieza: Aquí encontramos al grupo encargados de la limpieza del instituto, su permanencia es importante.

P. Servicio intermedio

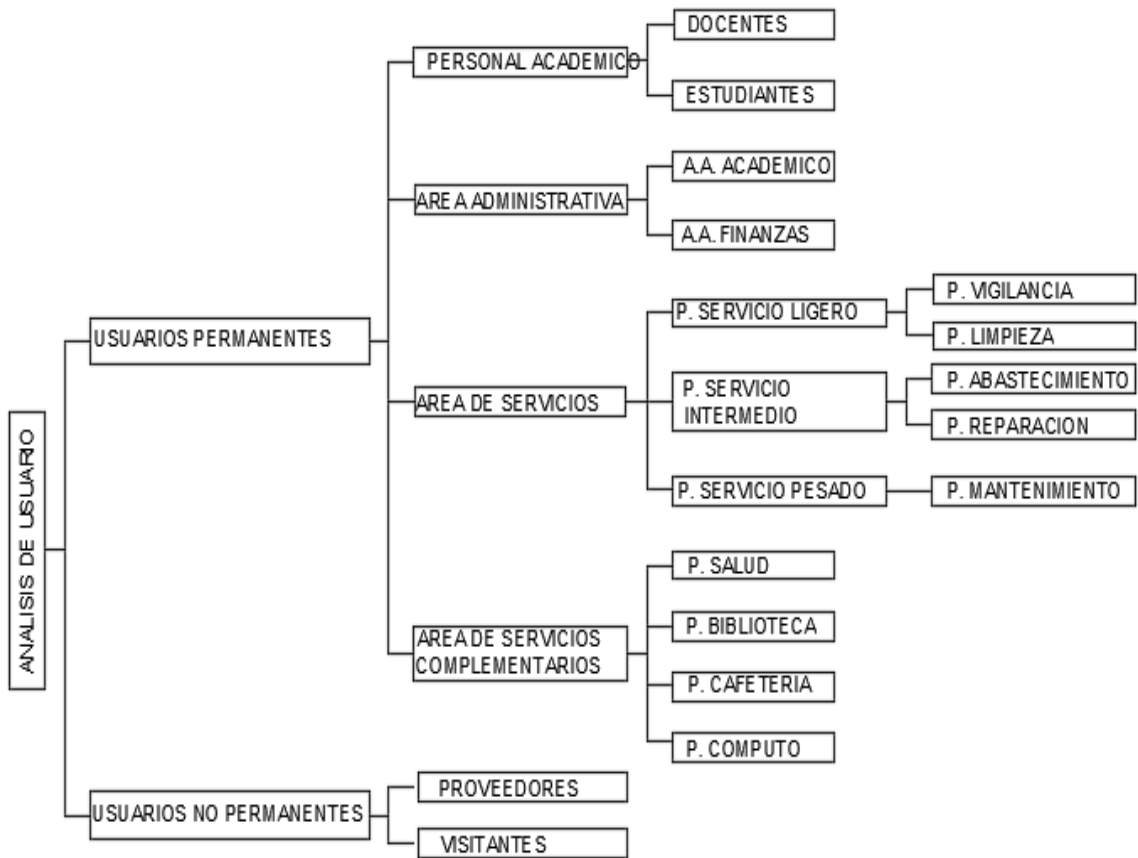
- Abastecimiento: personal que se encarga de abastecer los faltantes del instituto

- Personal de reparación: Personal encargado de componer lo que se haya malogrado dentro de las instalaciones
- **P. Servicio Pesado**
 - Personal de mantenimiento: grupo conformado por los técnicos encargados de reparaciones ajustes en las instalaciones y mantenimiento de la estructura física del instituto, también se encarga del mantenimiento del funcionamiento correcto del cuarto de tablero, de la cisterna, y cuadros de data.
 - Bombas: grupo conformado por los técnicos encargados de reparaciones ajustes en las bombas del instituto
- **Servicios Complementarios:** Aquí encontraremos al personal encargado de velar por el bienestar de los alumnos como enfermeras, psicólogos, etc. No tienen dependencia con respecto a la institución.
 - Personal de salud
 - Personal de biblioteca
 - Personal de restaurant-cafetera (corregir diagrama)
 - Personal de computo

11.4 Usuarios no permanentes:

Este grupo está conformado por las personas que visitan el instituto en busca de información y por los proveedores

- Proveedores
- visitantes



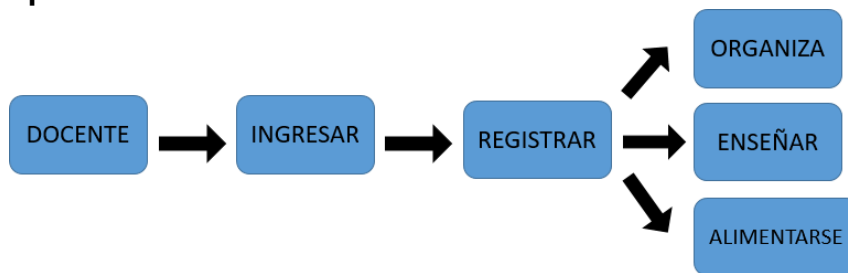
-Fuente: Elaboración Propia

11.5 Análisis de las necesidades de los usuarios:

Usuario Permanente: Personal académico

Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente			
Docente	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Organiza	Organiza sus clases y documentos	Sala de profesores
	Enseñar	Dar clases	Aula teórica: Cocina Panadería Pastelería Gestión de restaurante Coctelería Aula teórica: Cocina Panadería Pastelería Gestión de restaurante Coctelería
	Alimentarse	Comer	kitchenette

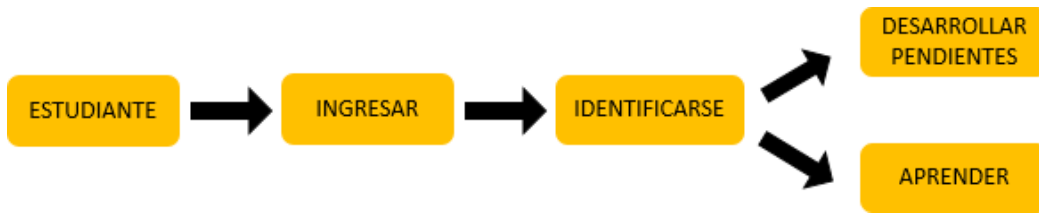
Esquema de actividades:



Usuario Permanente: personal académico

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Estudiante	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	identificar	Presentar documento al ingresar	Ingreso principal
	Desarrollar	Desarrollar pendientes académicos	Sala de estudiantes Biblioteca
	Aprender	Aprender nuevos conocimientos	Aula teórica: Cocina Panadería Pastelería Gestión de restaurante Coctelería Aula teórica: Cocina Panadería Pastelería Gestión de restaurante Coctelería laboratorio biblioteca

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Administrativo

Esquema de actividades:

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
contador	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Oficina de contabilidad
	Alimentarse	Comer	kitchenette



Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
secretaria	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Oficina de contabilidad
	Alimentarse	Comer	Kitchenette

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Área de Servicios ligero

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. seguridad	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Ambientes interiores Ambientes exteriores
	Alimentarse	Comer	Servicios higiénicos Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente P. limpieza	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Ambientes interiores Ambientes exteriores Servicios higiénicos
	Alimentarse	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Área de Servicios Intermedio

Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente P. abastecimiento	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Ambientes interiores Ambientes exteriores Servicios higiénicos

Esquema de actividades:



Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. reparación Permanente	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	<ul style="list-style-type: none"> • Cuarto de seguridad • Cuarto de maquina • Cuarto de limpieza • Cuarto de bombas • Cistema • Cuarto de tablero • <u>SS.HH</u> • Aulas practicas

Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Área de Servicios pesado

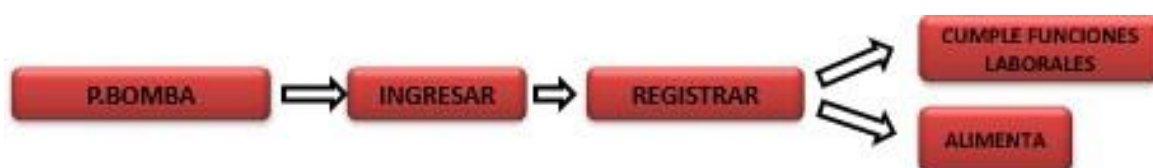
Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. mantenimien to técnico	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas practicas ▪ Cuarto de maquina ▪ Cistema ▪ Cuarto de tablero ▪ SS.HH
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. bomba	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Cuarto de bombas
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

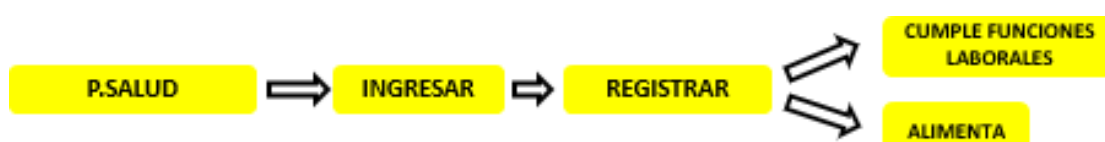
Esquema de actividades:



Usuario Permanente: Servicios Complementarios

Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. Salud	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	tópico
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



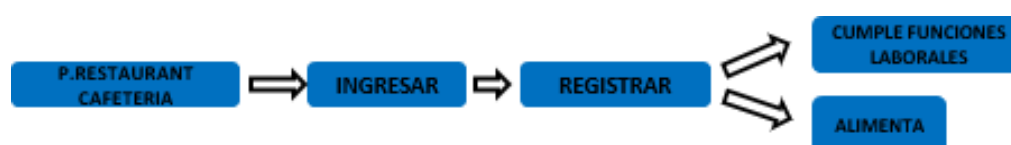
Usuario Permanente	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
P. biblioteca	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	biblioteca
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente			
P. Cafetería	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Restaurant-cafetería
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente			
P. Computo	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Trabajar	Cumple sus funciones laborales	Sala de informática
	Alimenta	Comer	Comedor del personal

Esquema de actividades:



Usuario No Permanente: Proveedores

Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente			
Proveedores	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso de personal
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción de personal
	Distribución	Cumple sus funciones	Almacén

Esquema de actividades:



Usuario No Permanente: Visitantes

Usuario	Necesidad	Actividad	Ambiente o espacio
Permanente			
Visitantes	Ingresar	Ingresar al Instituto	Hall de Ingreso
	Registrar	Registrar hora de ingreso y salida	Recepción
	Visita	Información Información	Instalaciones del instituto Informes

Esquema de actividades



11.6 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA URBANO ARQUITECTÓNICA

11.6.1 Objetivo general

Construir un equipamiento con los espacios adecuados para la enseñanza de la gastronomía para el confort de los pobladores de los Olivos

11.6.2 Objetivos específicos

- Este equipamiento busca consolidarse como un hito a nivel interdistrital
- El equipamiento se engrampará a la estructura urbana sin ocasionar impactos negativos ya que cuenta con un master plan.
- Mediante este equipamiento se busca disminuir la brecha entre la oferta educativa y la demanda laboral existente en el distrito

11.7 ASPECTS GENERALES

11.7.1 Ubicación

El equipamiento estará ubicado en:

Av. Alfredo Mendiola y Av. Naranjal Sub lote 9-A Mz I– Distrito los Olivos

Áreas y linderos:

El terreno está cercado con un cerco perimétrico metálico. Tiene un área de 4000m² con un perímetro de 260.13 ml.

Los linderos de terreno propuesto son los siguientes:

Por el Norte: propiedad colindante

Por el Sur: terreno Baldío

Por el Este: terreno Baldío

Por el Oeste: Av. Alfredo Mendiola

11.8 Características del Área de Estudio

Se eligió el terreno por su excelente accesibilidad y topografía poco accidentada, La zona donde se ubicará el proyecto está consolidado urbanísticamente por lo que cuenta con los servicios básicos. Sepadal es la principal fuente de suministro de agua, desagüe, electricidad y alumbrado público. Además, Según la norma sismo resistente (E30) el terreno elegido para el proyecto Instituto gastronómico se encuentra dentro de la clasificación Zona II donde el Tipo de suelo es S2 caracterizada por tener un estrato superficial de suelo granular fino y suelo arcilloso, apto para construcción. Cabe resaltar que el terreno por su ubicación no tiene riesgo de tsunami o desborde de río.

11.9 Análisis del entorno

Con el emplazamiento del proyecto creará un importante eje de institutos gastronómicos a lo largo de la Panamericana Norte., uniendo los equipamientos de esta tipología de la zona central con la zona norte del distrito

Este sector cuenta con zonas comerciales donde se desarrolla el comercio zonal y comercio metropolitano, también cuenta con la zona Industrial donde se desarrolla la industria elemental y complementaria, industria liviana, y gran industria. En la actualidad este sector viene sufriendo cambios en cuanto a su zonificación por estar ubicado en una zona muy estratégica, la municipalidad de los Olivos viene facilitando los cambios de uso de suelo para que esta zona se desarrolle y contribuya al crecimiento del distrito. Recientemente viene funcionando un terminal terrestre y se viene dando la construcción de la universidad Continental en este sector.

En el entorno mediato se identifica equipamientos educativos de tipo 3: la universidad Ciencias y Humanidades, la universidad Privada del Norte, la universidad Cesar Vallejo y la universidad Tecnológica del Perú.

No se encontraron equipamientos recreativos en el entorno Mediato.

11.10 Estudio de casos análogos

Basque Culinary Center

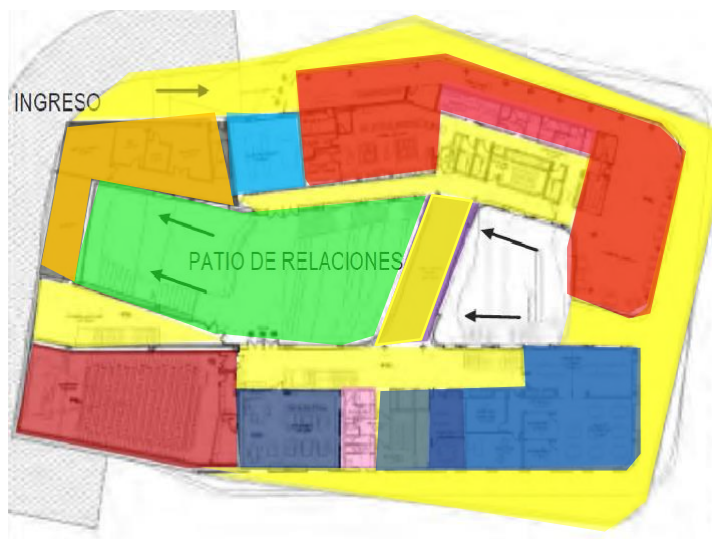


Figura. Planta -1 del Basque Culinary Center

- | | |
|---|---|
|  zona E. Complementario: |  Zona de servicio |
|  Zona administrativa: |  Zona de ingreso y circ. |
|  Zona recreativa |  Zona de aprendizaje |

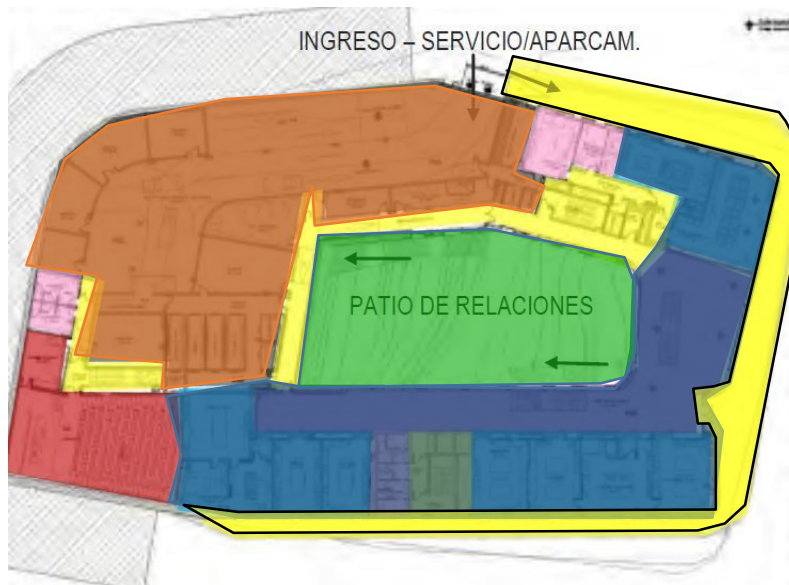


Figura. Planta -2 del Basque Culinary Center

- | | |
|--|---|
| ■ zona E. Complementario: | ■ Zona de servicio |
| ■ Zona administrativa: | ■ Zona de ingreso y circ. |
| ■ Zona recreativa | ■ Zona de aprendizaje |

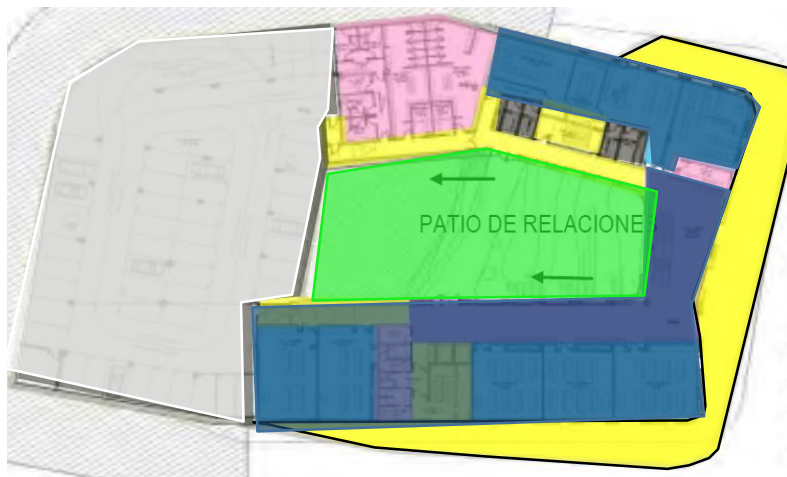


Figura. Planta -3 del Basque Culinary Center



Figura. Planta -4 del Basque Culinary Center



11.11 Leyes, Normas y Reglamentos aplicables en la Propuesta Urbano Arquitectónica.

Consideraremos al Reglamento Nacional de Edificaciones por ser una referencia para nuestro diseño:

MINEDU

R.N.E. (2017)

Tendremos en cuenta las siguientes normas:

- | | |
|---|-----------|
| a) A.040 | c) A. 120 |
| b) 0.10 Condiciones generales de diseño | d) A.130 |

MINEDU

Para el diseño de programación arquitectónica y la determinación de ambientes se tomará en cuenta los siguientes Índices de Ocupación

Ambiente pedagógico	Índice de Ocupación mínimos (I.O.) m2 x estudiante	Observaciones
Aula teórica	1.2 / 1.6	Espacios flexibles, analizar cada caso, dependerá del mobiliario a utilizar de acuerdo al criterio pedagógico
Biblioteca	2.50	10% del número de estudiantes en el turno de mayor número de matriculados. El índice corresponde solo al área de lectura
Aula de computo / idiomas	1.50	Depende del mobiliario y equipos a utilizar. El I.O. mínimo responde a las dimensiones del mobiliario y equipos informáticos vigentes. Se debe considerar sistema de audio y acústico

Laboratorio de Física	2.50	Considerar instalaciones de aire, agua y electricidad
Laboratorio de Química	2.50	Considerar instalaciones de gas, aire, agua y electricidad
Laboratorio de Biología	2.50	Considerar instalaciones de gas, aire, agua y electricidad
Laboratorio de ciencia, tecnología y ambiente	2.50	Espacios flexibles con condiciones de acceso a puntos de agua estratégicos para la libre disponibilidad del espacio cuenta con instalaciones de gas, aire, agua y electricidad
Talleres livianos:		
Taller de cocina y gastronomía	3.00	De acuerdo al equipo y mobiliario planteado en la propuesta pedagógica
Taller de repostería	1.80	De acuerdo al equipo y mobiliario planteado en la propuesta pedagógica
Taller de corte y confección	3.00	Dependiendo de la propuesta pedagógica (diseño, producción, patronales, entre otros)

Taller de Cosmetología	3.0	
Talleres pesados		
Taller multifuncional	7.0	Los índices pueden variar en razón del avance tecnológico. Índices menores deberán ser debidamente sustentados ante el área pedagógica correspondiente
Taller de carpintería	7.0	
Taller de mecánica	7.0	
Talleres artísticos		
Taller de dibujo	3.00	Se debe considerar ambientes con óptimo grado de iluminación, así como óptimas áreas de trabajo
Taller de Pintura	7.00	
Taller de Escultura	3.50	
Sala de usos múltiples (SUM)	1.00	Se puede trabajar con subgrupos
Salas Tipo F:		Se debe considerar ambientes con óptimas áreas de trabajo e iluminación. Los índices de ocupación dependerán del análisis de cada actividad.
Danzas folclóricas	7.00	
Salas Tipo F: Ballet	3.00	
Salas Tipo F: Música	2.50	

Norma A 0.40 EDUCACION

Capítulo I: Aspecto generales

Son aquellas edificaciones que se encargan de prestar servicios de educación. Para el caso de educación no universitaria se deberá contar con la aprobación del Ministerio de Educación.

Tabla: tipos de edificaciones de educación

Centros de educación básica	Centros de educación básica regular	Educación inicial	Cunas
			Jardines
			Cuna Jardín
		Educación primaria	Educación primaria
		educación secundaria	Educación secundaria
	Centros de educación básica alternativa	Centros educativos de educación básica regular que enfatizan en la preparación para el trabajo y el desarrollo de capacidades empresariales	
	Centros de educación básica especial	Centros educativos para personas que tienen un tipo de discapacidad que dificulte un aprendizaje regular	
		Centros educativos para niños y adolescentes superdotados o con talentos específicos	
		Centros de educación técnico productiva	
		Centros de educación comunitaria	
Centros de educación superior		Universidades	
		Institutos superiores	
		Centros superiores	
		Escuelas superiores militares y policiales	

Fuente. R.N.E.

CAPITULO II: Condiciones de Habitabilidad y Funcionalidad

Para la construcción de este tipo de edificaciones los criterios a tener en cuenta son; medidas del cuerpo humano en diferentes edades, también tener en cuenta la distribución del mobiliario, la cantidad de ellos para la función que hayan sido establecidas, flexibilidad en la organización de las actividades educativas. La ubicación de edificaciones para uso educativo considerara los siguientes aspectos: Contar con accesibilidad para el ingreso de vehículo de emergencia, también que sea accesible para el público en general, contar con un terreno que no tenga pendientes mayores a 5% y con riesgo mínimo de ocurrencia de desastres naturales, Capacidad para la obtención de dotación de servicios de agua y energía, etc. Por otro lado, el diseño de arquitectónico de los centros educativos su objetivo principal es la creación de ambientes que propicien el proceso de aprendizaje cumpliendo requisitos de orientación y asoleamiento, teniendo en cuenta el clima y viento predominante para optimizar el confort en los estudiantes, en cuanto a altura se recomienda un mínimo de 2.50 m. para el volumen de aire se requerirá 4.5mt³ por alumno y para iluminación se contara como mínimo el 20% de la superficie del ambiente, la distancia entre la ventana y la pared opuesta o debe ser mayor a 2.5 veces la altura del ambiente. En cuanto a iluminación artificial se dará según el uso al que estará destinado

Tabla: Luxes según tipo ambientes

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

Fuente. R.N.E.

Las condiciones acústicas se controlarán separando las zonas ruidosas de las zonas tranquilas, para las circulaciones horizontales se exige que sean techadas, y para calcular las salidas de evacuación, el ancho de las circulaciones verticales como horizontales y el número de personas se calculará de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla: cálculo de pasajes de evacuación

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	5.0mt ² por persona
Ambientes de uso administrativo	10.0mt ² por persona

Fuente.R.N.E

Capítulo III:

características de los Componentes

Los acabados deberán cumplir ciertos requisitos como la calidad de la pintura tendrá que ser lavable, los pisos serán antideslizantes y con resistencia al alto tránsito y los servicios higiénicos deberán contar con material impermeable que facilite la limpieza.

En el caso de las puertas deberá abrirse hacia afuera sin interrumpir la circulación de los estudiantes con giro de 180°, para el caso de evacuación si el ambiente tiene más de 40 personas deberá tener dos puertas distanciadas para facilitar la evacuación. Para el caso de las escaleras, indican que el ancho mínimo es 1.20, que deben tener pasamanos a cada lado.

Capítulo IV Dotación de servicios

Los centros educativos contarán con espacios destinados para servicios higiénicos tanto como para los alumnos y para el personal de administración, docente y servicio. De acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla: cálculo de aparatos sanitarios según número de alumnos

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 220 alumnos	3L,3U,3I	3L,3I
Por cada 80 alumnos adicionales	1L,1U,1I	1L,1I

Fuente. R.N.E

NORMA A 0.10 Consideraciones generales de diseño

a) artículo 3: La edificación deberá tener calidad arquitectónica debe ser funcional en cuanto a los ambientes y las actividades que se realicen en ella, deberá ser estética de acorde con el objetivo de la misma. Estructuralmente deberá ser resistente al fuego, eficiente con el proceso constructivo. Respetará el entorno inmediato, tomando en cuenta la renovación urbana y zonificación.

Artículo 4: En cuanto a los Parámetros de edificación y urbanísticos deben consignar las siguientes informaciones:

- zonificación
- secciones de vías
- uso de suelo
- coeficiente de edificación
- porcentaje mínimo de área libre
- altura, retiros, densidad neta
- estacionamiento según uso permitido
- calificación del bien cultural inmueble

Relación de la Edificación con la Vía pública

Artículo 8: Las edificaciones deberán tener por lo menos un acceso a la edificación desde el exterior, pueden ser peatonales o vehiculares, estos no podrán invadir las vías de uso público. Para edificaciones que se hallan retiradas en más de 20 m de la vía pública, se incluirá un acceso para vehículos de emergencia según la siguiente tabla:

Artículo 9: Los retiros lo indica los planes urbanos. Se utiliza para la obtención de aire fresco extracción de gases en estacionamientos que se encuentran en los sótanos.

Capítulo III Separación entre edificaciones

Artículo 18: Las edificaciones deben guardar cierta distancia por motivos de seguridad sísmica, incendios o ventilación e iluminación

Capítulo IV Dimensiones Mínimas de los Ambientes

Artículo 21: Las dimensiones deberán ser las necesarias para realizar funciones para las que fueron diseñados, Contar con la ventilación e iluminación adecuada, permitir la libre circulación de los ocupantes.

Capítulo V Accesos Y Pasajes De Circulación

Artículo 25: Los pasajes serán calculados en función de los usuarios a los que sirven, Todas las personas que se encuentren dentro de la edificación deberán tener acceso a un medio de evacuación.

Tabla. *Riesgos del edificio c/s rociadores*

Tipos de riesgos	Con rociadores	Sin rociadores
Edificación de riesgo ligero (bajo)	60 m	45 m
Edificación de riesgo moderado (ordinario)	60 m	45 m
Industria de alto riesgo	23 m	Obligatorio uso de rociadores

Fuente. R.N.E

Figura: Distancia de evacuación- Oficinas con una escalera de evacuación

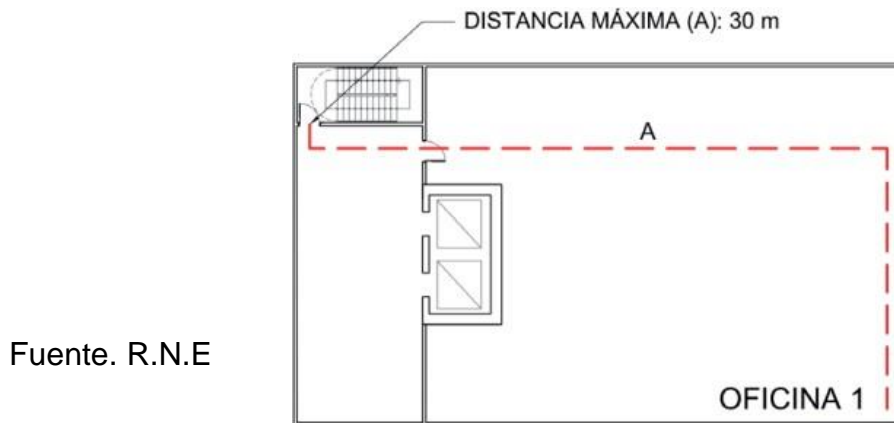


Figura: Distancia de evacuación- oficinas con un solo acceso al hall y dos escaleras de evacuación

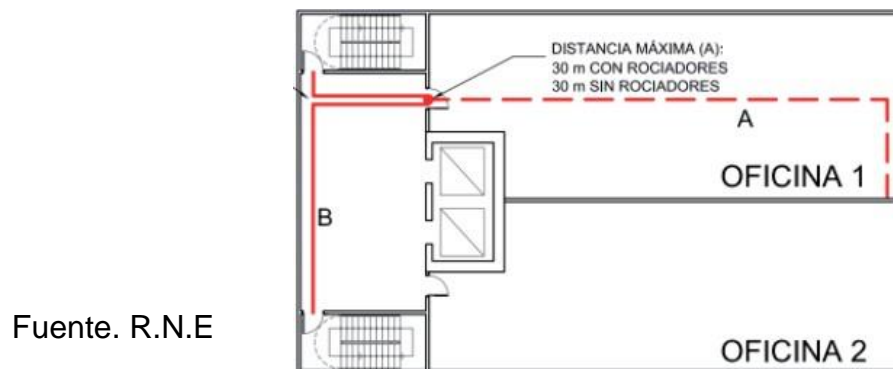
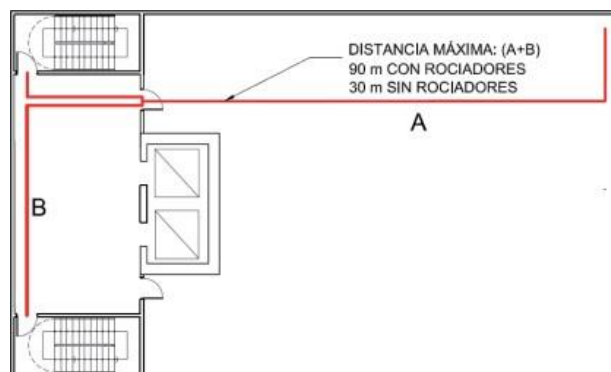


Figura: Distancia de evacuación – Oficinas con dos accesos al hall y dos escaleras de evacuación



Las dimensiones mínimas del ancho de los pasajes según la siguiente tabla son:

Tabla. *Ancho de las circulaciones horizontales de espacios de evacuación en localidades*

Interior de las viviendas	0.90 m.
Pasajes que sirven de acceso hasta a dos viviendas	1.00 m.
Pasajes que sirven de acceso hasta a 4 viviendas	1.20 m.
Áreas de trabajo interiores en oficinas	0.90 m
Locales comerciales	1.20 m.
Locales de salud	1.80 m
Locales educativos	1.20 m

Fuente. R.N.E

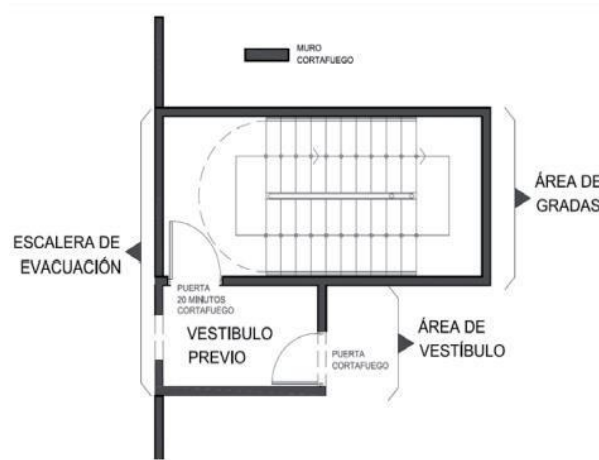
Capítulo IV Dimensiones mínimas de los ambientes

Artículo 26: tipos de escalera:

A) Integradas: No están aisladas de las circulaciones horizontales, facilita el tránsito entre pisos de manera fluida

B) Evacuación: A prueba de fuego y humo sirve para la evacuación de las personas y emergencias. Debe ser ubicada de manera que permita la evacuación rápida y segura hacia el exterior será continua desde el primer piso hasta el último. Las puertas de los vestíbulos no serán menores a 1m. deberán tener pasamanos a 5cm de distancia de la pared, deberán ser construidas de material incombustible

Figura: escalera de evacuación



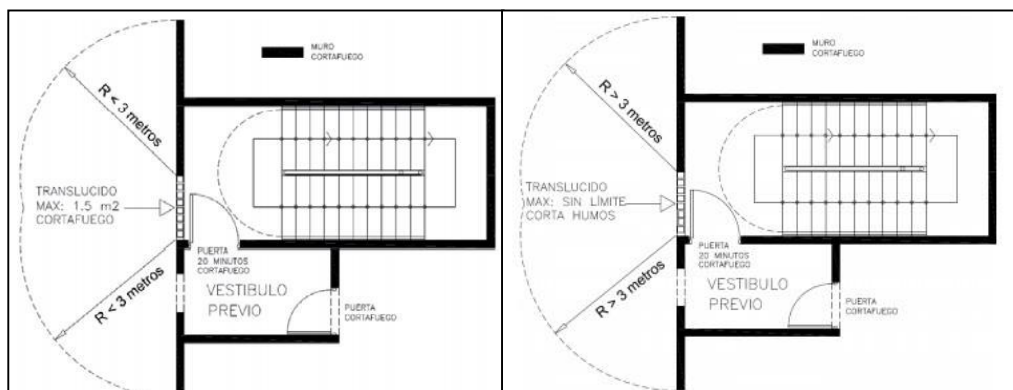
Fuente. R.N.E

Tipologías de las escaleras:

- **Con vestíbulo previo ventilado**

Sirven para la evacuación de humos. Las puertas del vestíbulo deben ser resistente al fuego mínima de 20 minutos

Figura: Vestíbulo previo Ventilado

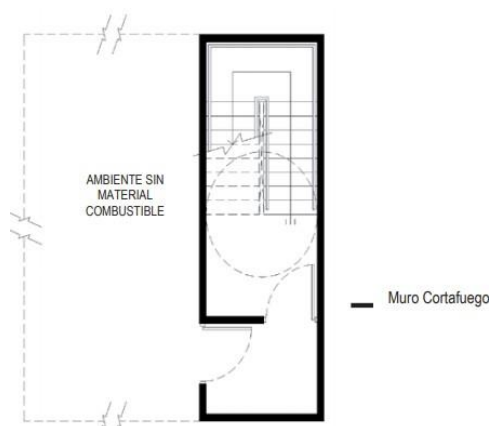


Fuente: RNE

- **Escaleras de evacuación con vestíbulo previo no ventilado:**

Permitidas en caso que exista riesgo ligero, o cuando la edificación no cuente con material combustible desde el vestíbulo a la puerta principal.

Figura: Vestíbulo previo No Ventilado



Fuente: RNE

Capitulo IX: Requisitos de Iluminación

Artículo 47: los ambientes contarán con iluminación natural y artificial

Artículo 49: El coeficiente de transmisión lumínica será no menor a 0.90 m.

Capítulo X Requisitos de ventilación y acondicionamiento ambiental

Artículo 52: requisitos para la ventilación

La abertura de vano no será inferior a 5% de la superficie del ambiente a ventilar

El aire acondicionado proveerá un aire a temperatura de 24°C +/- 5%

Artículo 57: Los ambientes que generen ruidos deberán ser aislados para evitar molestias a los ocupantes de edificaciones vecinas.

Capitulo XII: Estacionamientos

Figura: dimensión de los espacios de estacionamientos

Tres o más estacionamientos continuos	Ancho 2.40 m cada uno
Dos estacionamientos continuos	Ancho 2.50 m cada uno
Estacionamientos individuales	Ancho 2.70 m cada uno
En todos los casos	Largo. 5.00 m y Altura 2.10 m

Fuente: RNE

NORMA A.120 Accesibilidad Para Personas Con Discapacidad Y De Las Personas Adultas Mayores

Artículos 5: El área de acceso del equipamiento debe tener superficie con materiales antideslizante, pasos y contrapasos de dimensiones uniformes. La cerradura de la puerta estará a 1.20 de altura desde el suelo como máximo.

Artículos 6: En los ingresos al equipamiento debe ser accesible desde la vereda, en caso de existir diferencia de nivel se implementará una rampa. Los pasadizos que tengas menos de 1.50 tendrán un radio de giro para sillas de ruedas de 1.50 x 1.50 m.

Tabla. Rampas según pendiente

Diferencias de nivel de hasta 0.25 m.	12%	de pendiente
Diferencias de nivel de 0.26 hasta 0.75 m.	10%	de pendiente
Diferencias de nivel de 0.76 hasta 1.20m.	8%	de pendiente
Diferencias de nivel de 1.21 hasta 1.80 m.	6%	de pendiente
Diferencias de nivel de 1.81 hasta 2.00 m.	4%	de pendiente
Diferencias de nivel mayores	2%	de pendiente

Fuente: RNE

Artículo 10: las rampas con mayor longitud de a 3m. llevaran parapeto o barandas en los lados libres a una altura de 0.80 m.

Artículo 11: Las dimensiones interiores de los ascensores para edificio de uso público o privado deberán ser 1.20 de ancho y 1.40 de profundidad, Las puertas serán automáticas con 0.90 m de ancho mínimo. Pero debe haber por lo menos un ascensor con 1.50m de ancho y 1.40 de profundidad.

Artículo 15: Implementar por lo menos un inodoro, un urinario y un lavatorio para personas con discapacidad, con medidas especiales, Los lavatorios deberán soportar cargas de 100 Kg. Y tener al frente una distancia de 75 cm x 1.20m. Estará a .85 m del suelo. Los Inodoros tendrá como mínima dimensión 15.50m x 2m. La puerta no debe ser menor a 0.90m. en el caso de los urinarios estarán ubicados a

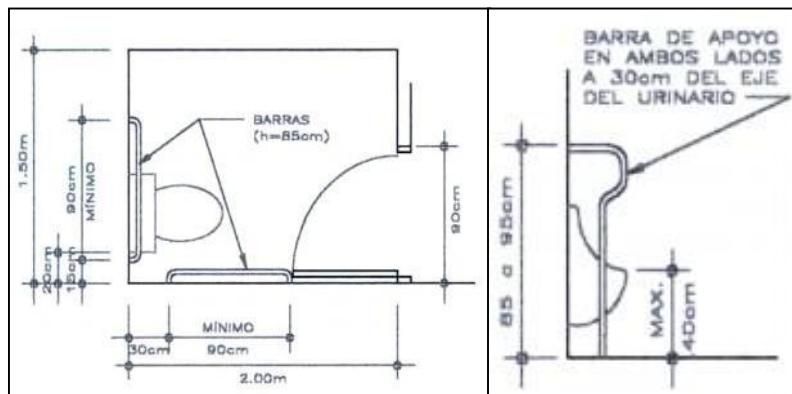
0.40m de altura sobre el piso también existirá frente a él un espacio libre de 0.75m x 1.20 m. En el caso de los accesorios estarán colocados a una altura 0.50 m y 1 m.

Artículo 16: Para el estacionamiento se considerará espacios para vehículos que sean para personas con discapacidad de acuerdo al sgte. cuadro:

Tabla. *Estacionamiento para personas con discapacidad*

Número total de estacionamientos	Estacionamientos accesibles requeridos
De 0 a 5 estacionamientos	Ninguno
De 6 a 20 estacionamientos	01
De 21 a 50 estacionamientos	02
De 51 a 400 estacionamientos	02 por cada 50
Más de 400 estacionamientos	15 más 1 por cada 100 adicionales

Fuente: RNE



Norma A 130 REQUISITOS DE SEGURIDAD

Capítulo I: Sistemas de Evacuación

Sub-Capítulo I Puertas de evacuación

Las puertas de salida de emergencia, se podrán abrir por accionar desde el interior, podrán ser o no de tipo cortafuego. Las puertas que se ubiquen dentro del sistema de evacuación contarán con dispositivos como los siguientes: Brazo cierrapuertas, manija, barra antipánico (certificadas). Deberá ser a prueba de humo además. Tendrán una resistencia $\frac{3}{4}$ de resistencia al fuego de la pared del ambiente al que sirve.

Subcapítulo II Medios de Evacuación

Son aquellos componentes de una edificación que sirven para canalizar de manera segura a un grupo de personas hacia una zona segura durante un siniestro. Estas deberán cumplir ciertas exigencias para su correcto funcionamiento, como evitar que en los pasajes de circulación como escaleras de evacuación, escaleras integradas y accesos no deberá ningún tipo de construcciones que dificulte el paso de las personas. Las rampas serán consideradas medios de evacuación siempre y cuando la pendiente sea menor a 12% y tenga barandas y piso antideslizante. Dentro de medios de evacuación no están consideradas las escaleras tipo caracol, ascensores, escaleras mecánicas y rampas vehiculares que sean mayores a 12%.

Capítulo II. Señalización de seguridad

El tamaño y la cantidad de las señales deberá ser proporcional al riesgo que protegen de acuerdo al NTP 399,010-1. Los extintores, detectores de incendio, gabinete de agua contra incendio, las estaciones manuales de alarma de incendio no son necesario su señalización a menos que estén ocultas. Todos los locales de eventos y reuniones deberán estar señalizados obligatoriamente en todo su recorrido de acuerdo al NTP 399,010-1. Estas señales no deben ser obstruidas por maquinaria o mercadería. En cuanto a iluminación de los medios de evacuación, contarán con iluminación de emergencia por lo menos 1 hora y 30 min.

Capítulo III Protección de barreras contra el fuego

Para pertenecer al grupo de los “resistentes al fuego” se deberán tener resistencia como mínimo de cuatro horas y las tabiquerías interiores resistirá 2 horas como

mínimo y los considerados “semi resistentes al fuego” tendrán resistencia mínima de 2 horas en estructura muros resistentes y muros perimetrales.

Tabla: estructura no clasificada por su resistencia al fuego

Estructura clasificada por su Resistencia al Fuego	Estructura No clasificada por su Resistencia la Fuego
Construcciones de muros portantes	Construcción con elemento de madera
Construcciones aporticadas al concreto	Construcción de acero sin protección
Construcciones especiales de concreto	Construcción de adobe o suelo estabilizado con parámetros
Construcciones con elementos de acero	

Fuente: RNE

11.12 Procedimientos Administrativos aplicables a la Propuesta Urbano Arquitectónica.

11.12.1 Programa Urbano Arquitectónico

ZONA	SUB ZONA	AMBIENTES	CANT	FUNCIÓN	ACTIVIDADES	USUARIO		AFORO	AFORO TOTAL	MOBILIARIO Y/O EQUIPOS	ÁREA DEL MOBILIARIO	NORMATIVIDAD Y/O SUPERFICIE NECESARIA	DIMENS AMBIENTES (m2)	ÁREA PARCIAL	ÁREA	MAS % CIRCULAC. Y MUROS		AREA TOTAL (m2)
						T	P											
ZONA DE ACCESO	ACCESO PRINCIPAL	Control de Estudiantes	3	Espacio de control e ingreso	Verificar y registrar ingreso de los estudiantes	2	1	3	3	1 Modulo de control, 3 sillas	9,29	RNE 9,5m2/per	9,29	27,87	27,87	25%	34,8375	92,9625
	ACCESO PERSONAL	Control del Personal administrativo y docentes	2	Espacio de control e ingreso	Verificar y registrar ingreso del personal	2	1	3	3	1 Modulo de control, 3 sillas	3	RNE 9,5m2/per	3	6,00	6,00	25%	7,5	
	ACCESO VISITANTES	Hall de ingreso y Espera	1	Espacio de recibimiento y/o espera	Ingresar / retirarse del equipamiento	9	0	9	9	3 sofás de tres cuerpos	15	RNE 9,5m2/per	15	15	40,50	25%	50,625	
		Informes y recepción	1	Espacio para consultar	Solicitar info sobre los cursos que el Instituto ofrece/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	6	3	9	9	3 escritorios, 6 sillas, 3 archiveros, 2 maceteros	25,5	RNE 9,5m2/per	25,5	25,5				
ADMINISTRATIVA	RECEPCIÓN	Informes y recepción	1	Espacio para consultar	Solicitar info sobre los cursos que el I.S.T ofrece/solicitar entrevista con algun miembro del I.S.T./ Matricularse en	3	2	5	5	2 escritorios, 4 sillas, 2 archiveros	17,8	RNE 9,5m2/per	17,8	17,8	435,63	25%	544,5375	641,0375
		servicios higienicos	2	espacio para las necesidas fisiologicas	Realiza necesidades fisiologicas, limpieza personal	35	8	43	43	2 inodoros, 2 lavamanos	1,5	RNE A0,80 de 21 a 60 empleados	19,41	38,82				
	OFICINAS	sala de espera	1	espacio p/ esperar trámite o entrevista	ingresar/esperar, retirarse	3	0	3	3	1 sofás de tres cuerpos	9	RNE 9,5m2/per	9	9				
		Caja	2	Espacio para pagar	Pagar/ cobrar el derecho de matricula	16	3	19	19	3 escritorios, 3 sillas para personal encargado, 16 sillas para visitate	20,18	RNE 9,5m2/per	20,18	40,36				
		secretaria	1	Espacio de atención	Desempeña su labor en el área asignada/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento/ Realizar trámites y consultas	2	1	3	3	1 escritorio, 2sillas, 1 archivero, un macetero	7,8	RNE 9,5m2/per	7,8	7,8				
		Of. Dirección general	1	Espacio de atención		2	1	3	3	1 escritorio, 2 sillas, 4 archivero	10,84	RNE 9,5m2/per	10,84	10,84				
		Of. Sub Dirección	1	Espacio de atención		2	1	3	3	1 escritorio, 2 sillas, 1 archiveros	10,36	RNE 9,5m2/per	10,36	10,36				
		Oficina de Administración	1	Espacio de atención		2	1	3	3	1 escritorio, 3 sillas, 2 archiveros	11,73	RNE 9,5m2/per	11,73	11,73				
		Of. Contabilidad	1	Espacio de atención		3	2	5	5	2escritorio, 2 sillas, 2archiveros	14,76	RNE 9,5m2/per	14,76	14,76				
		Sala de reuniones del p/administrativo	1	Espacio de concentracion		0	9	9	9	1 mesa grupal, 9 sillas, 2 archiveros 2 estantes multifuncion	31	RNE 9,5m2/per	31	31				
		Of. Recursos Humanos	1	Espacio de atención		4	2	6	6	2 escritorio, 4 sillas, 2 archiveros	15,45	RNE 9,5m2/per	15,45	15,45				
		Of. Logistica	1	Espacio de atención		0	2	2	2	2escritorio, 2 sillas, 2archiveros	14,76	RNE 9,5m2/per	14,76	14,76				
		Of. Informática	1	Espacio de atención		0	2	2	2	2escritorio, 2 sillas, 2archiveros	14,76	RNE 9,5m2/per	14,76	14,76				

ZONA		Sala de profesores	1	Espacio de preparación de enseñanza	Organizar plan de enseñanza /Coordina actividades estudiantiles/Desempeña labor de limpieza y mantenimiento	0	24	24	24	24 lockers, 21 mesa de trabajo, 21 sillas para docentes, 2 sillones, 1 mesada, 1 refrigeradora	54,74	RNE 9,5m2/per	54,74	54,74			
		Of. Jefe de seguridad	1	Espacio de atención	vigilar camaras de seguridad	2	1	3	3	1 escritorio, 3 sillas, 2 archiveros	11,73	10m2 por per	11,73	11,73			
		Sala de reuniones para profesores	1	Espacio de reunión	Reunion con la plana docente para coordinaciones	0	21	21	21	19 mesas, 21 sillas, 2 archiveros 2 sillones	109,7	MINEDU 1m2/per	109,7	109,7			
		Of. Marketing	1	Espacio de creatividad	org. creacion de nuevos spots publicitarios y mercadeo	0	2	2	2	2 mesas, 2 sillas 2 archiveros	14,76	10m2 por per	14,76	14,76			
		Archivo	1	Espacio de almacenaje de documentos	Guardar, buscar,sacar documentos	2		2	2	3 archiveros	7,26	10m2 por per	7,26	7,26			
		ss.hh.	2	espacio para las necesidas fisiologicas	mixionar, lavarse las manos.					2 I, 2 L, 1U	13,68	2 U, 2 L, 1U	13,68	13,68			
		Of. Atención al estudiante	1	Espacio de atención	Atender a los estudiantes	2	1	3	3	1 escritorio, 3 sillas, 2 archiveros	11,73	10m2 por persona	11,73	11,73			
	BIENESTAR ESTUDIANTIL	Tópico	1	Espacio de atención médica	Atención ante un accidente/ Desempeña su labor de limpieza v mantenimiento	3	2	5	5	1 armario,1 camilla rodante, 1 silla giratoria, 1 escritorio, 2 sillas, 1 lavadero, 1 mesa	10,75	6m2 por persona	10,75	10,75	77,20	25%	96,5
		Consultorios	2	Espacio de atención médica	Brindar servicio de atención médica	3	2	5	5	1 camilla rodante, 1 silla giratoria, 1 escritorio, 2 sillas, 1 mesa	12,36	6m2 por persona	12,36	24,72			
		Enfermerias	2	Espacio de atención médica	Tratar y curar a los lesionados	3	2	5	5	1armario,1camilla rodante, 1silla giratoria, 1 escritorio, 2sillas, 1lavadero, 1mesa	10,75	15m2	15,00	30			
ZONA APREINZAJE	AULAS PRACTICAS	Cocina peruana basica	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	7 cocinas indust, 6 mesas de trab, 2 mesa refrig,3 contened, 2 lavad,2 estantes multiuso, 1horno electrico,	60,9	Minedu 3 m2	60,9	365,40	2289,00	25%	2861,25
		Cocina fusion	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	7 cocinas indust, 6 mesas de trab, 2 mesa refrig,3 contened, 2 lavadero,2 estantes multiuso, 1horno electrico,	60,9	Minedu 3 m2	60,9	365,40			
		Cocina Marina	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	7 cocinas indust, 6 mesas de trab, 2 mesa refrig,3 contened, 2 lavadero,2 estantes multiusos, 1horno electrico,	60,9	Minedu 3 m2	60,9	365,40			
		Panaderia	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	1 mesa de trabo,3 amasadores, 2batidoras, 3horno elect, 3lavaderos de manos, 16lockers, 3contened, 1lavad, 1refri	65,8	Minedu 3 m2	65,8	394,80			
		Pasteleria	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de comida (lavado de insumos, almacenamiento y coccion)	15	1	16	16	7 cocinas indust, 8 mesas de trab, 3 contened, 2 lavadero, 1 alacena, 1horno electrico, 16 lockers	68	Minedu 3 m2	68	408,00			
		Cocteleria	6	Espacio educativa - práctica	preparacion de bebidas (almacenamiento y preparacion)	15	1	16	16	8 mesas murales , 1 lavadero, 16 lockers, estante para utensilios, 7 mesas de trabajo	65	Minedu 3 m2	65	390,00			

ZONA DE APRENDIZAJE																	854,80		
AULAS TEORICAS	Cocina peruana basica	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron, 26 locker, 1cocina, 1refri, 1lavadero, 1multimedia, 1alacena	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20	650,58	0,25	813,225			
	Cocina fusion	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20						
	Cocina Marina	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker, 1cocina, 1refrigerador, lavadero. 1multimedia. 1alacena	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20						
	Panaderia	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker, 1cocina, 1refrigerador, lavadero, 1multimedia, 1alacena	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20						
	Pasteleria	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26carpetas, 26sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker, 1cocina,	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20						
	Cocteleria	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	27	1	28	28	26 carpetas, 26 sillas, 1 escritorio, 1 silla giratoria, pizarron 26 locker, 1 cocina, 1 refrigerador, i lavadero, 1 multimedia. 1 alacena	50,4	Minedu 1,6 m2	50,4	151,20						
	Gestion de Restaurante	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	25	2	27	27	25 carpetas, 25 sillas, 1 escritorio, 1 silla giratoria, pizarron 26 locker, 2 estantes multiusos	32,83	Minedu 1,6 m2	32,83	98,49	65,62	25%	82,025			
	Preparacion de Azafatas	3	Espacio educativa - teorica	sentarse, poner atencion a las clases, retirarse	25	2	27	27	25carpetas, 25sillas, 1escritorio, 1silla giratoria, pizarron 26locker, 2estant multiusos	32,83	Minedu 1,6 m2	32,83	98,49						
	LABORATORIO	aula de laboratorio	1	aula de experimentacion	ingresar, analizar los alimentos, coccion de alimentos	26	1	27	27	7cocinas indust, 6mesas de trab, 2mesa refrig, 3 contened, 2lavad, 2estantes multiuso, 1horno electrico.	138,6	Minedu 2,5 m2	138,6	138,60	138,60	25%	173,25		
		aula de archivos	1	area p/documentacion nuevas recetas	ingresar, documentar, leer, retirarse	26	1	27	27	12estante p/libros, 13mesas, 24sillas, 3cubiculos de internet									
SALA DE INFORMATICA	area de computadoras	1	espacio de aprendizaje	desarrollar nuevos aprendizajes	25	1	26	26	25mesas p/comput, 25sillas, 1silla giratoria, 1escritorio, 2estantes multiuso, 25lockers	65,62	Minedu 1,5 m2	65,62	65,62	65,62	25%	82,025			
BIBLIOTECA	Recepcion de biblioteca	1	Espacio de Conexión	repcionar al usuario y brindar la informacion necesaria	8		9		mueble modulable, silla sofa de dos y tres cuerpos	48,52	Minedu 2,5 m2	68,78	68,78	270,68	25%	vbn	vbn		
	Sala de lectura	1	Espacio para leer, estudiar	Desplazarse y sentarse	48		49		mesas de trabajo y sillas (individuales y colectivas)	103,8	Minedu 2,5 m2	103,8	103,80						
	Colección de libros	1	Espacio para guardar libros	Desplazarse y buscar libros	24		25		Estanteria (varias)	64,5	Minedu 2,5 m2	64,5	64,50						
	Cubiculos de internet	1	Espacio de Computadoras	Desplazarse y sentarse	12		13		computadoras y sillas	33,6	Minedu 2,5 m2	33,60	33,60						

AUDITORIO	FOYER	Vestibulo	1	Espacio de Conexión	registrar	50	50	sofas de dos y tres cuerpos	191	1,00 m2	191	191,00	473,28	25%	591,6	591,6	
	BUTACAS	platea baja	1	Espacio para espectadores	sentarse, observar	200	202	butacas	182	Minedu 1m2	182	182					
	ESCENARIO	Escenario	1	Exponer	Sentarse, pararse, moverse y exponer	26	26	podio	50	1,00 m2	50	50,00					
		Camerinos	2	Vestuario	Vestirse	16	16	Tocador, closet, sillones (varios)	12	1,00 m2	12	24,00					
		Sala de Proyecciones	1	Espacio de los equipos	Proyectar	2	3	escritorio, silla, sistema de proyeccion, sistema de sonido	6,68	1,00 m2	6,68	6,68					
	SERVICIOS	ss.hh.	4	espacio para el area	mixionar, lavarse las manos.	8	0	8	4I Inodoros 4Lavaderos	50	4I,4 L	2,4					9,60
		Deposito	1	Espacio para materiales	Almacenar materiales	2	2	Estantes	10	1,00 m2	10	10,00					
ZONA RECREATIVA	RECREACIÓN	Área social	1	Espacio para interacción entre estudiantes	Brindar servicios de relajación, destreza e integracion	64	64	puff, bancas y espejo de agua	124,31	Minedu 1,5m2/per	124,31	124,31	124,31	25%	155,3875	155,3875	
ÁREA DE SERVICIOS	MANTENIMIENTO	Depósito General	1	Espacio de almacenaje	Almacenar materiales	2	2	9 estantes	16,03	1,00 m2	16,03	16,03	111,12	25%	138,9	1614,125	
		Cuarto de Bombas	1	Espacio para el sistema de extinción de incendio	Mantenimiento y supervision del grupo de bombas	1	1	1tanque hidroneumático, 2válvulas de globo, 1bomba mecánica de combustión interna, 1bomba eléctrica, 1bomba, 2cuadros de control	20,51	1,00 m2	20,51	20,51					
		Depósito de basuras	1	Espacio destinado para depositar la basura	Recojo y depósito de basura	3	3	Contenedor de basura de 660L, contenedor de basura de 240L	14,36	0.008 m3/m2 techado sin incluir estacionm	14,36	14,36					
		Cuartos de limpieza y aseo	2	Espacio de limpieza	Almcenar productos de limpieza, lavar	2	2	2 estantes, 1 lavadero	1,67	1 por cada baño	3,76	7,52					
		Grupo Electrógeno	1	Generación de energía eléctrica	Mantenimiento y supervision del grupo electrógeno	2	2	2	1 armario registros, 1 depósito de combustibles, 1 bateria, 1 motor	11,65	1,00 m2	8,50					8,50
	ÁREA DE CARGA Y DESCARGA	Almacenes de insumos y tubérculos	1	Espacio de almacenaje de insumos y tubérculos	Recepcion de mercaderia, almacenaje y despacho	3	3	6	6	anaqueles, vitrina, balanza industrial	8,84	cap=superf d/almacen -zona no dedicada al almacen*altura	44,20	44,20	582,80	25%	728,5
		Almacenes de carne y pescado	1	Espacio de almacenaje de materiales	almacenaje y despacho de carnes/ desempeña labor de limpieza y mantenimiento	2	2	13 estantes	24,5	cap=superf d/almacen -zona no dedicada al	85,00	85,00					
		anden de descarga	1	Espacio donde se descargan los insumos de los camiones	Cargar y descargar insumos	2	2	4	-	-	H=0,50 cm	42,80	42,80				
		area de maniobra	1	Espacio donde los camiones pueden maniobrar	retroceder, estacionar	4	0	4	-	472,9	RNE Radio de Giro 8	455	455,00				

ZONA	SERVICIOS GENERALES	Librería y fotocopias	2	Espacio para comprar materiales académicos y sacar copias de documentos	Comprar materiales académicos/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento/Sacar copias, reducción, ampliación	0	3	3	2 mesas, 2 sillas, 2 estantes, 2 fotocopadoras	3,52	1,00 m2	9	18,00	18,00	25%	22,5	
	SERVICIOS HIGIENICOS	Bateria de Servicios Higiénicos para estudiantes-Mujeres	1	Espacio para la realización de actividades fisiológicas	Asearse en los servicios higiénicos/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	300		300	5 inodoros, 5 lavamanos	2,64	RNE 1 Uo/30, 1L C/ 30 alumnos	13,76	13,76	579,38	25%	724,225	
		Servicios Higiénicos para estudiantes-Hombres	26	Espacio para la realización de actividades fisiológicas	Asearse en los servicios higiénicos/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	300		300	4 inodoros, 4 lavamanos, 4 urinarios	19,47	RNE 1 Uo/60, 1L C/ 30 alumnos	19,47	506,22				
		Servicios Higiénicos p/personal administrativo y de servicio	2	Espacio para la realización de actividades fisiológicas	Asearse en los servicios higiénicos/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	27		27	VARONES= 3 inodoro, 3 Urinario 5 lavaderos MUJERES= 5 Inodoros 5 Lavaderos	3,1	RNE A0,80 de 21 a 60 empleados 2L,2U,2I	50	50,00				
		Servicios Higiénicos para discapacitados	2	Espacio para la realización de actividades fisiológicas	Mixionar,Asearse/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento	0		0	1 inodoro, 1 lavamanos, 2 barras de apoyo	0,5	1 lavatorio, 1 urinario, 1 inodoro	4,7	9,40				
SNACK	COMEDOR	Area de mesas	2	Espacio para alimentarse	Comer/ Desempeña su labor de limpieza y mantenimiento/ Atender a las personas	60	2	62	16 mesas, 60 sillas	31,2	1,5m2 por persona	44,48	88,96	213,66	25%	267,075	
		Mostrador y Cajas	1	Espacio para pagar	Cobrar alimentos	60	3	63	1 mostrador	1,5	MINEDU 4-6 m2/pers	4,7	4,70				
	AREA DE PREP.	Cafeteria	1	Espacio para preparar alimentos	servir bebidas/ servir snacks	0	2	2	1 termo, vasos, platos y cubiertos	3	1/3 del área del comedor= 120	120,00	120,00				
ESTACIONAMIENTO	ESTACIONAMIENTO	Estacionamiento de estudiantes y visitas	61	Espacio para estacionar los vehículos	Aparcar vehiculo	61	0	61	61	-	1 cada 20 alumnos	12,4	756,40	1447,30	25%	1809,125	
		Estacionamientos especiales	2	Espacio para estacionar los vehículos	Aparcar vehiculo	2	0	2	2	-	RNE 2 c/50 estacionamientos	25	50,00				
		Estacionamientos para personal	26	Espacio para estacionar los vehículos	Aparcar vehiculo	26	0	26	26	-	1 cada 3 trabajadores	12	312,00				
		Estacionamiento de bicicletas	13	Espacio para estacionar las bicicletas	Aparcar bicicletas	65	0	65	65	bastidores de bicicleta	1,5	Ancho: 0.80 Largo:1.20	9				117,00
		Estacionamiento de motos	50	Espacio para estacionar las motos	Aparcar motos	50	0	50	50	-	4,5	variable	4,5				211,90
AREA TOTAL														8620,2875			

11.12.2 Cuadro de Ambientes y Áreas

AREA CONSTRUIDA:	2661,86
	2666,78
	2134,08
	2134,08
	213408
	1735,9
	1735,09
AREA PARCIAL	2239492,44
AREA TERRENO	22760
AREA CONSTRUIDA 40%	9,104
AREA LIBRE 60%	13,656
AREA TECHADA	224844,16

11.13 Conceptualización Del Objeto Urbano Arquitectónico

11.13.1 Esquema conceptual:



11.13.2 Idea rectora y partido arquitectónico:

Idea rectora:

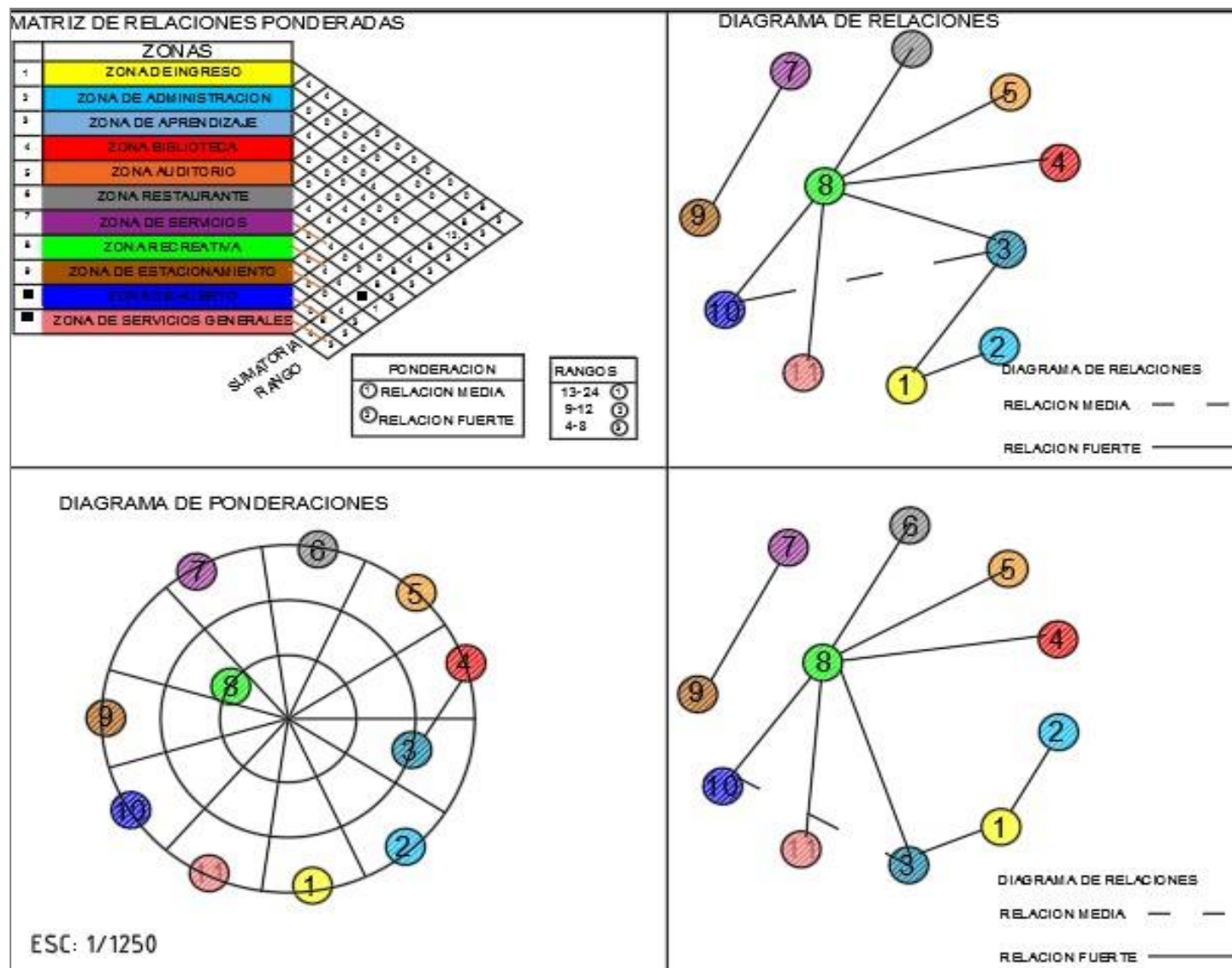
Articulación: Es la unión de partes separadas que conservan su identidad y se necesitan mutuamente en función del mejor cumplimiento de una actividad. Este concepto define claramente a los actores de la cadena gastronómica quienes se necesitan uno a otro para hacer llegar los alimentos desde su punto inicial hasta la puesta en los mercados nacionales y extranjeros.

Partido arquitectónico:

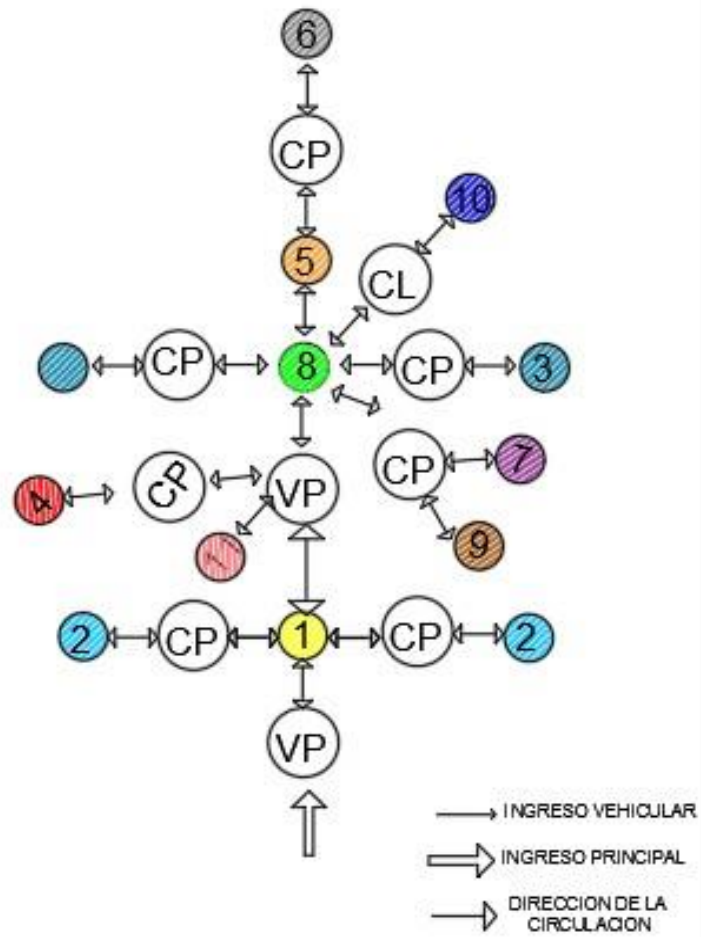
Rompecabezas: Representa al actor gastronómico (pescador, agricultor, agricultor, chef, vendedor, exportador) quienes se articulan para lograr un fin específico, hacer llegar el alimento diario a las personas.

11.14 Criterios De Diseño

11.14.1 Funcionales



GRAMA DE CIRCULACIONES



ESC: 1/1250

DIAGRAMA DE BURBUJAS

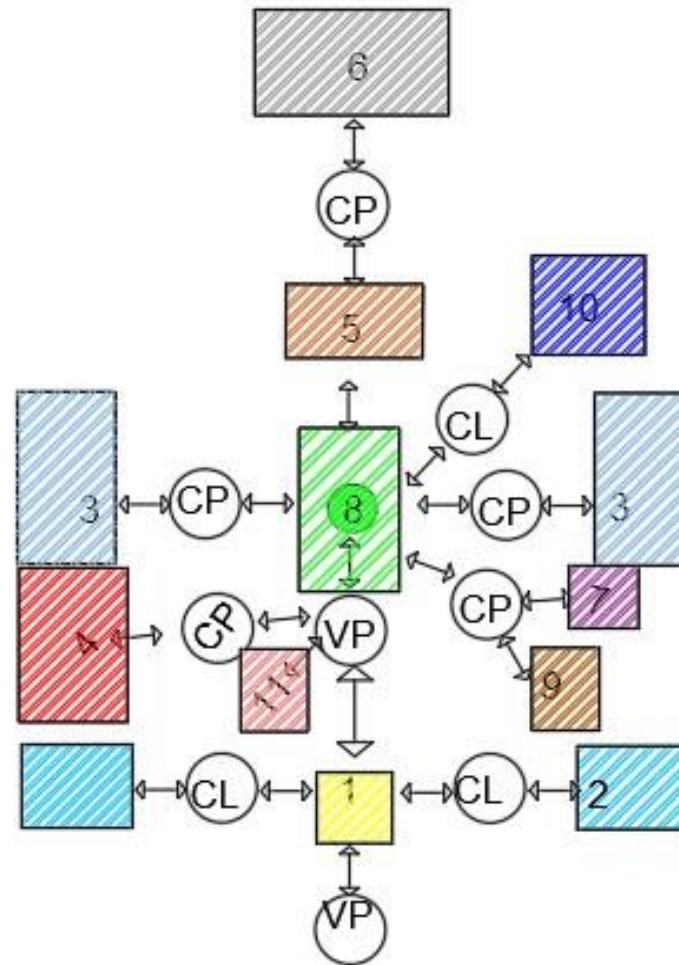


DIAGRAMA DE CIRCULACIONES (FLUJOS)

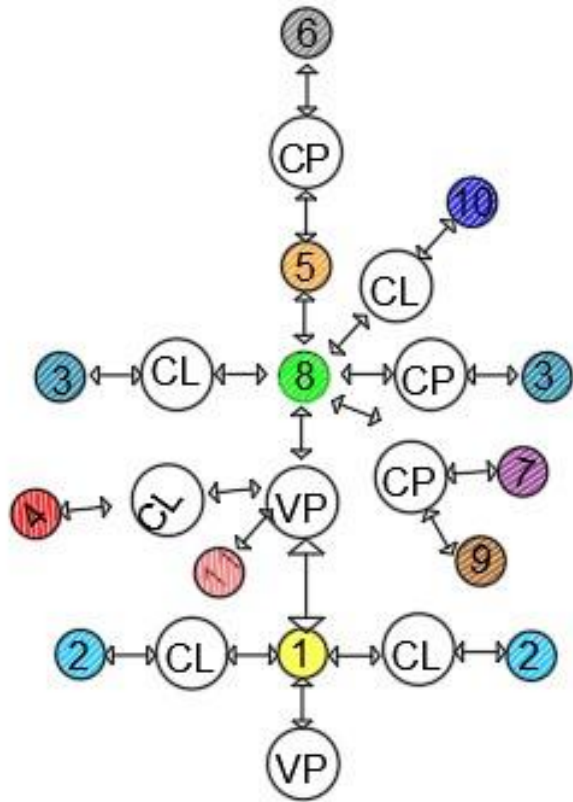
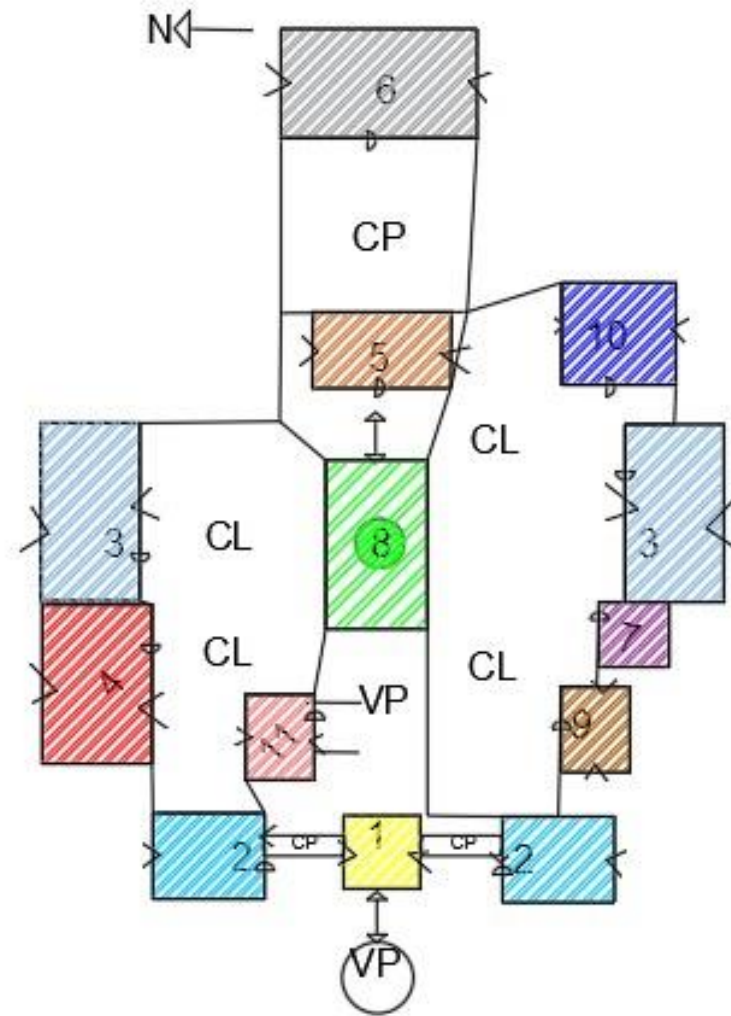


DIAGRAMA DE BURBUJAS (FINAL)



ESC: 1/1250

MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS

SUB ZONAS OFICINAS		
A	RECEPCION	1
B	OFICINA	2
C	SS.HH	3
D	BIENESTAR ESTUDIANTIL	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

SUMATORIA RANGO

PONDERACION	
①	RELACION MEDIA
②	RELACION FUERTE

RANGOS	
9-10	①
6-8	②

DIAGRAMA DE RELACIONES

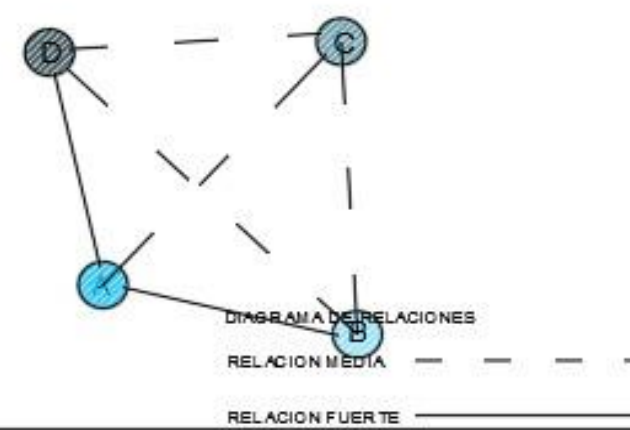
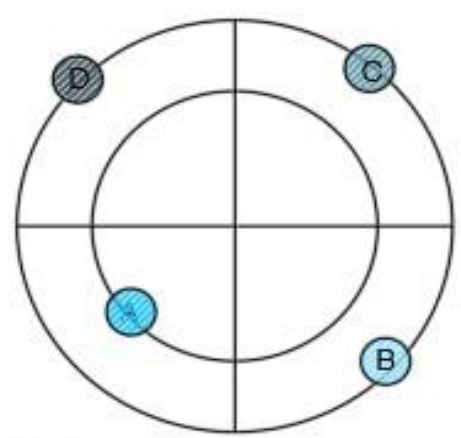
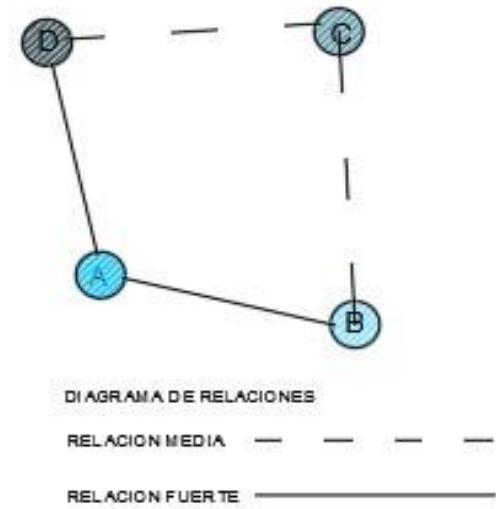


DIAGRAMA DE PONDERACIONES



ESC: 1/1250



GRAMA DE CIRCULACIONES

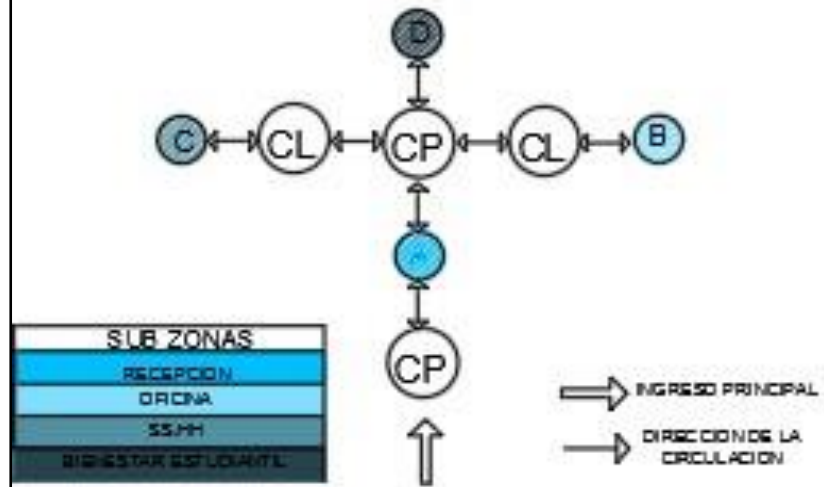


DIAGRAMA DE BURBUJAS

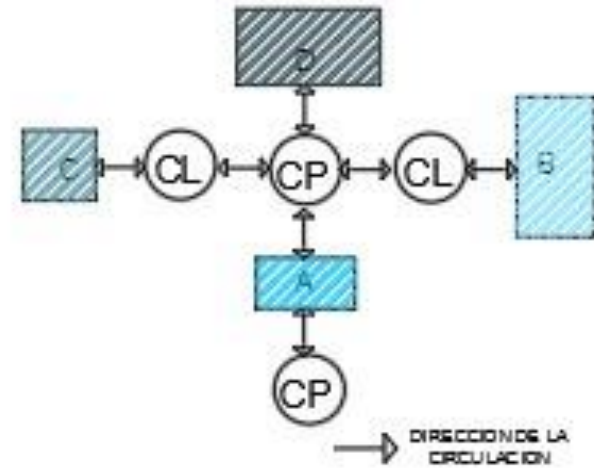


DIAGRAMA DE CIRCULACIONES (FLUJOS)

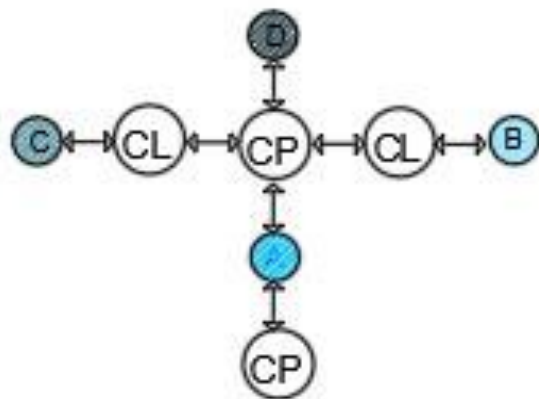
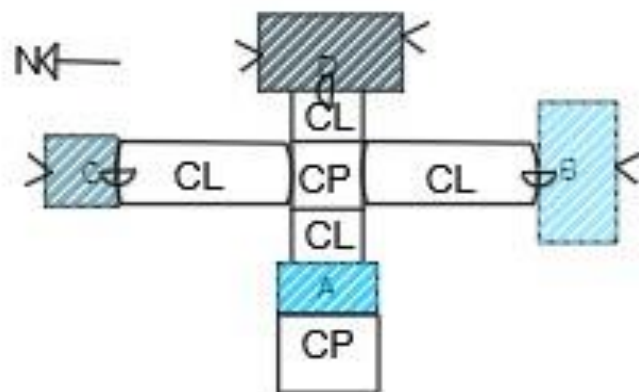


DIAGRAMA DE BURBUJAS (FINAL)



MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS



PONDERACION		RANGOS	
○	RELACION MEDIA	9-10	①
⊙	RELACION FUERTE	6-8	②

DIAGRAMA DE RELACIONES

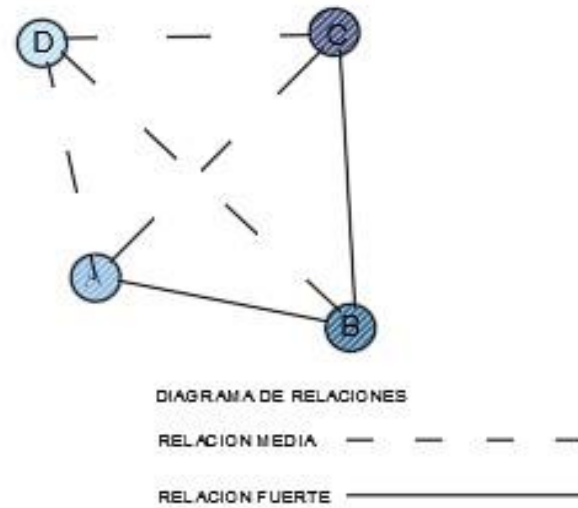
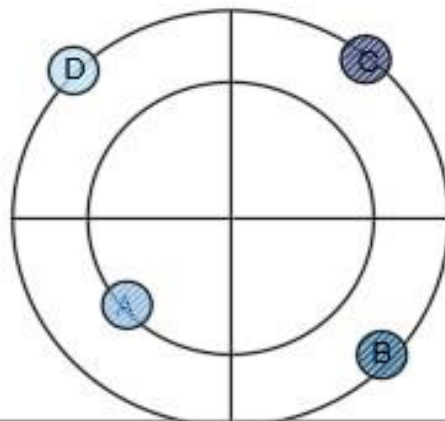


DIAGRAMA DE PONDERACIONES



ESC: 1/1250

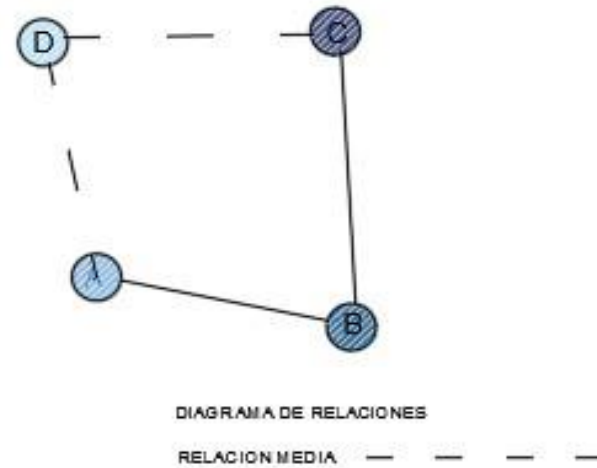
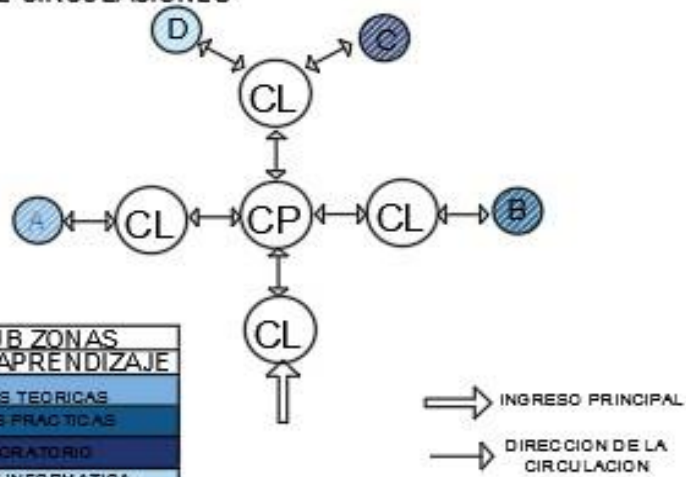


DIAGRAMA DE CIRCULACIONES



SUB ZONAS	
ZONA DE APRENDIZAJE	
a	AULAS TEORICAS
b	AULAS PRACTICAS
c	LABORATORIO
d	SALA DE INFORMATICA

DIAGRAMA DE BURBUJAS

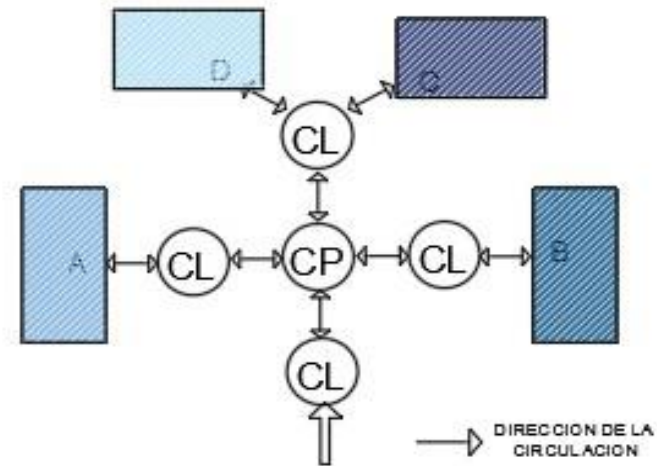


DIAGRAMA DE CIRCULACIONES (FLUJOS)

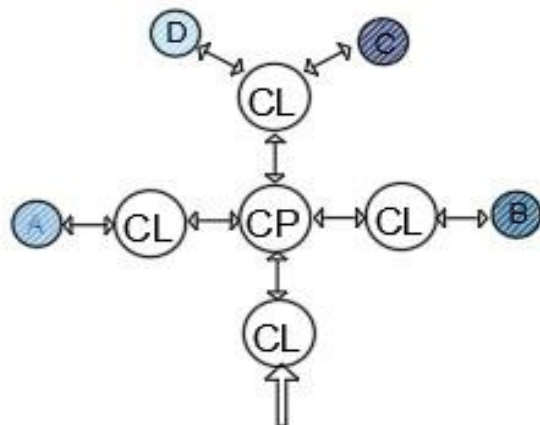
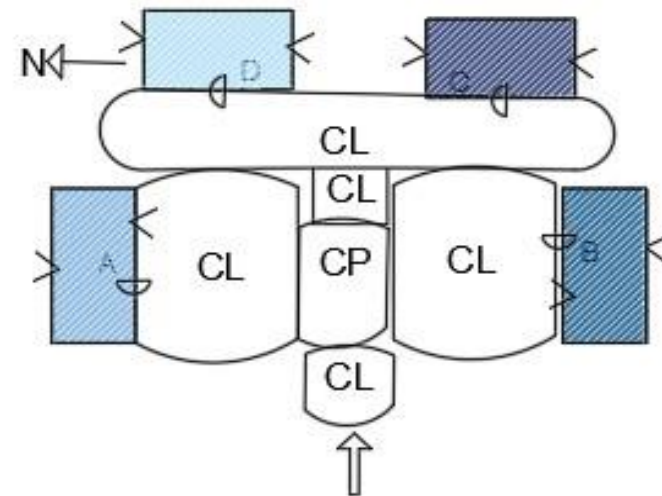


DIAGRAMA DE BURBUJAS (FINAL)



ESC: 1/1250

MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS

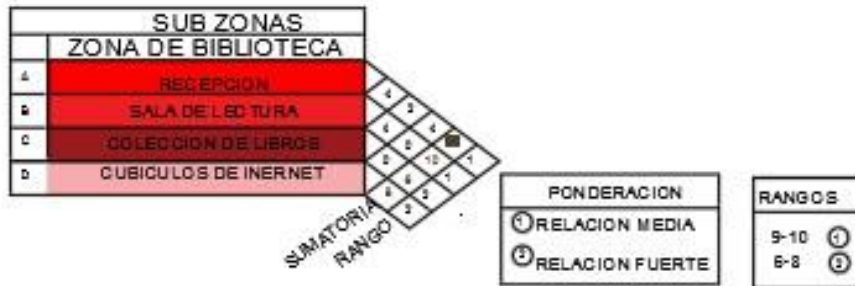


DIAGRAMA DE RELACIONES

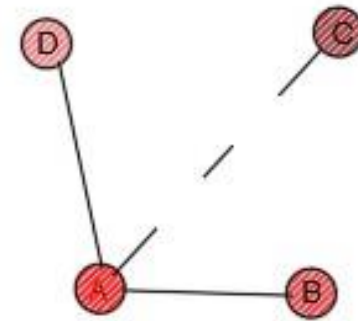


DIAGRAMA DE RELACIONES

RELACION MEDIA - - - - -

RELACION FUERTE _____

DIAGRAMA DE PONDERACIONES

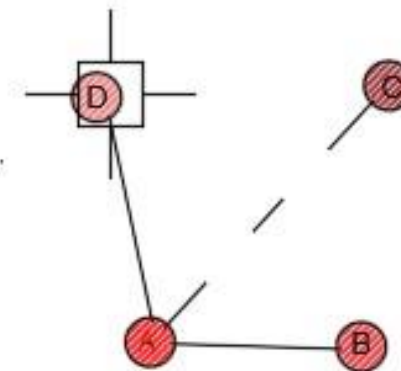
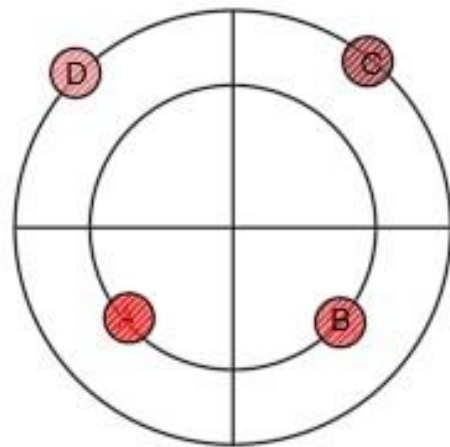
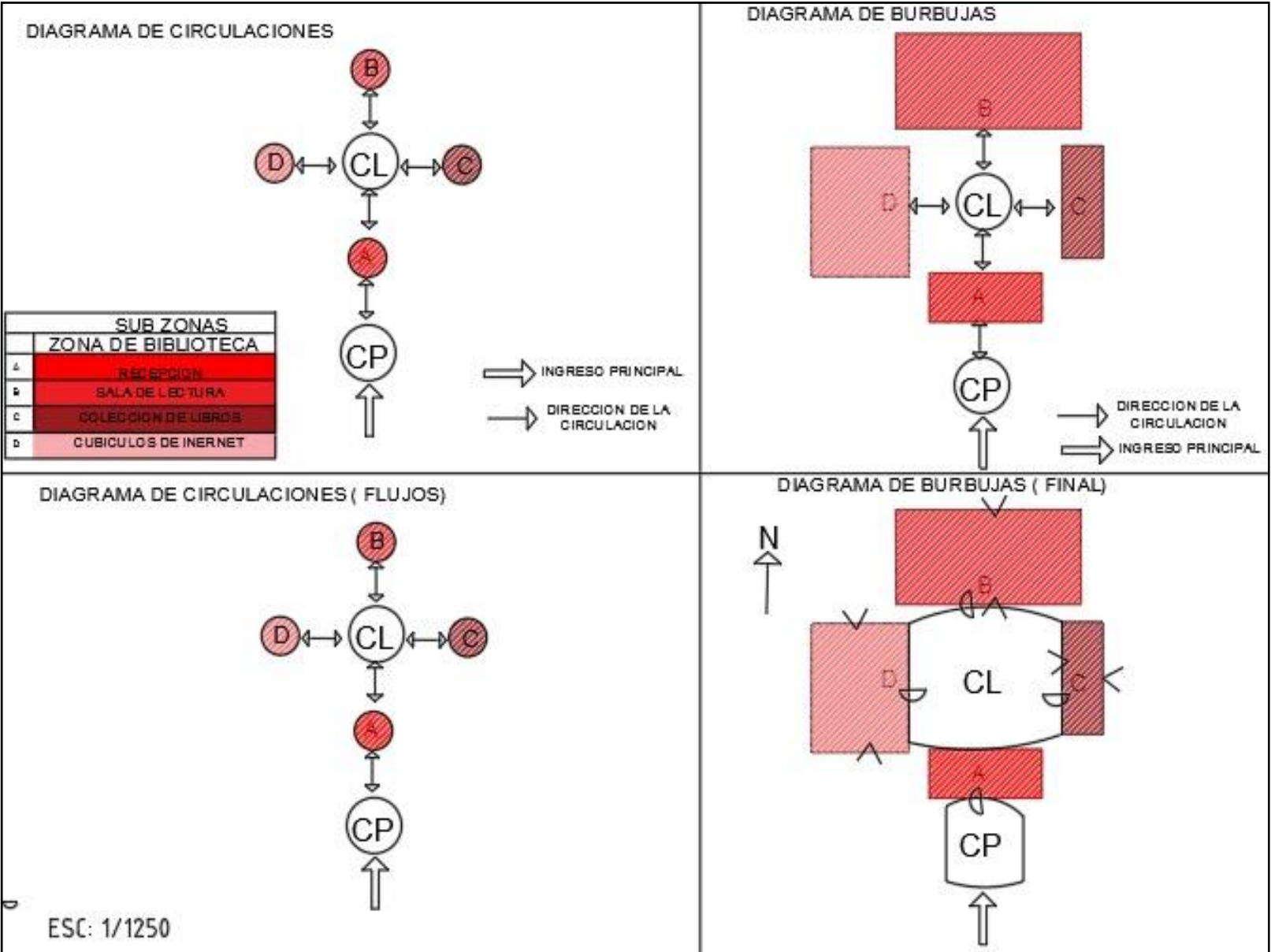


DIAGRAMA DE RELACIONES

RELACION MEDIA - - - - -

RELACION FUERTE _____



MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS



PONDERACION	
①	RELACION MEDIA
②	RELACION FUERTE

RANGOS	
1-3	①
4-6	②

DIAGRAMA DE RELACIONES

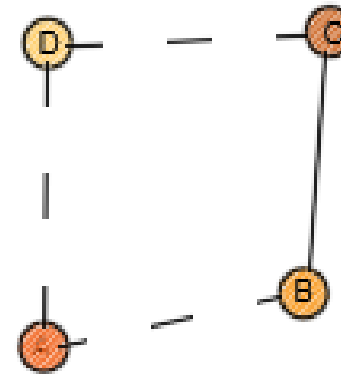


DIAGRAMA DE RELACIONES

RELACION MEDIA - - - - -

RELACION FUERTE _____

DIAGRAMA DE PONDERACIONES

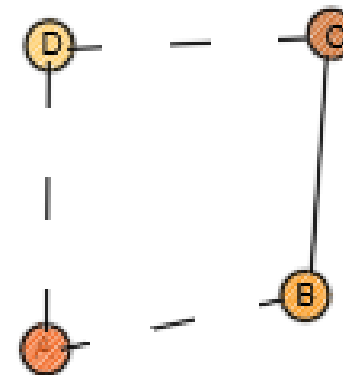
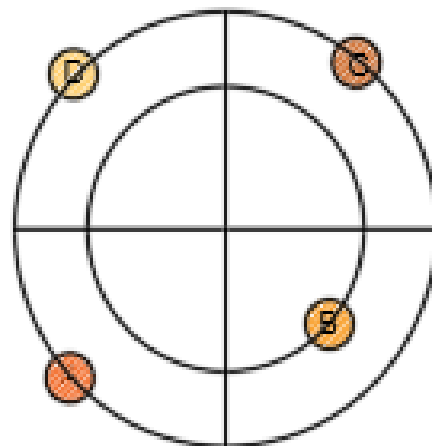


DIAGRAMA DE RELACIONES

RELACION MEDIA - - - - -

RELACION FUERTE _____

DIAGRAMA DE CIRCULACIONES

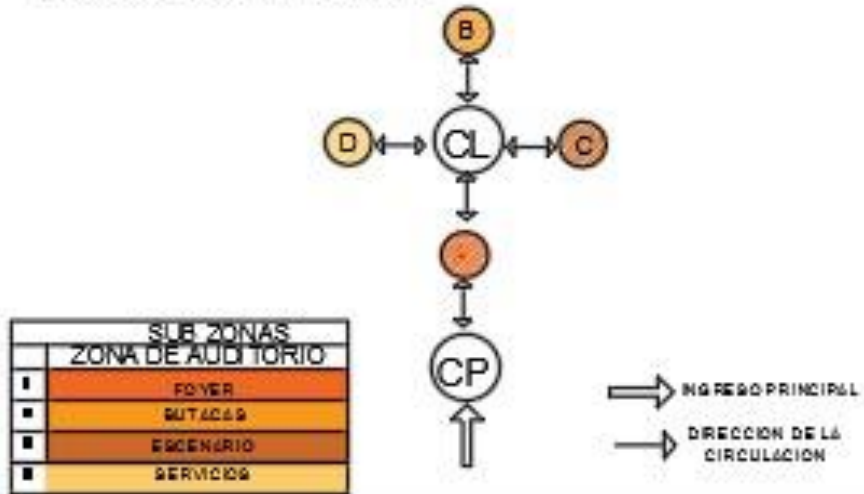


DIAGRAMA DE BURBUJAS

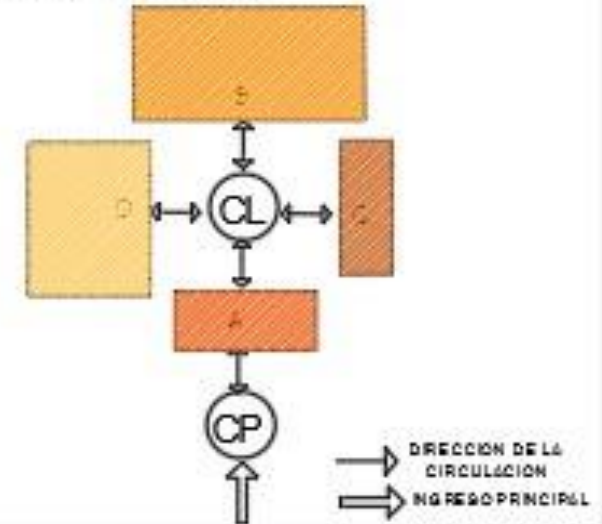


DIAGRAMA DE CIRCULACIONES (FLUJOS)

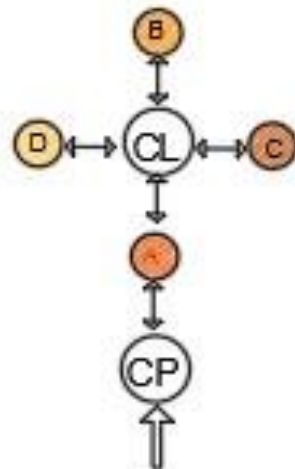
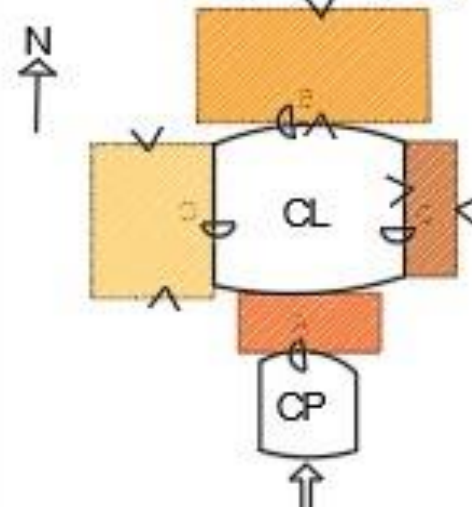


DIAGRAMA DE BURBUJAS (FINAL)



MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS

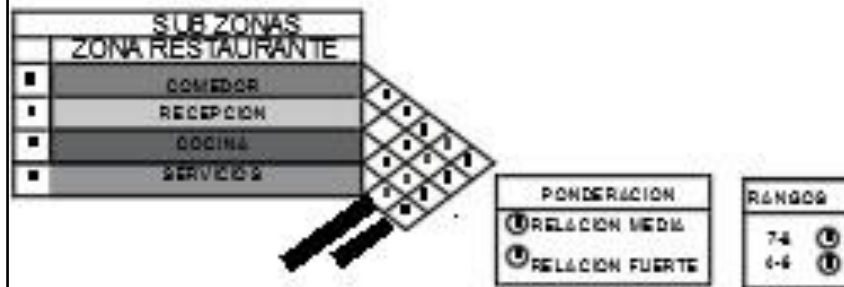


DIAGRAMA DE RELACIONES

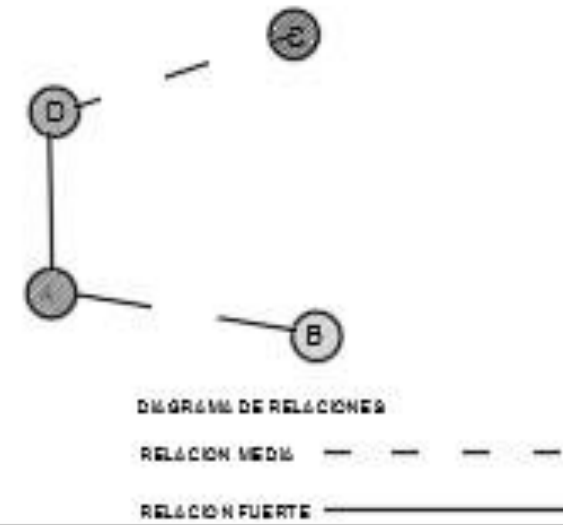


DIAGRAMA DE PONDERACIONES

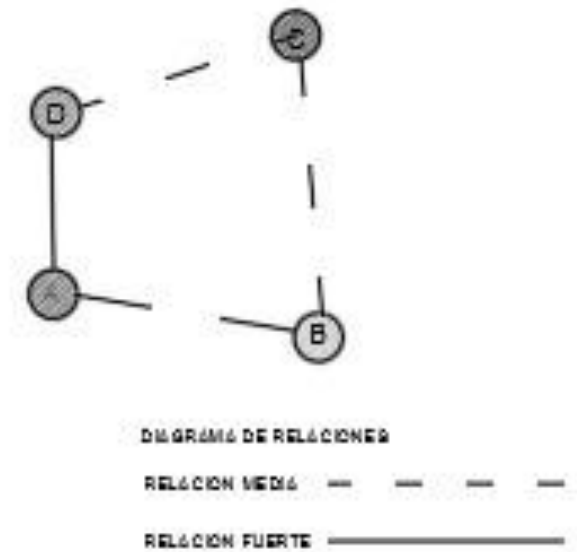
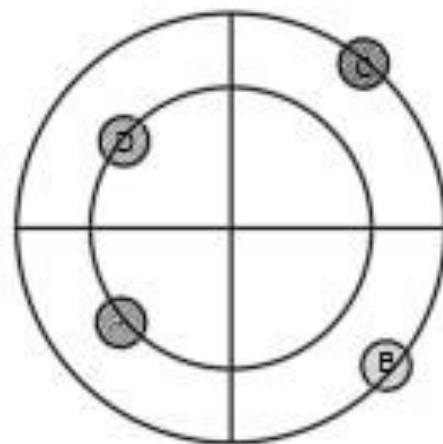
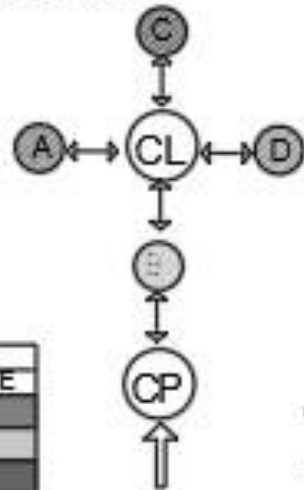


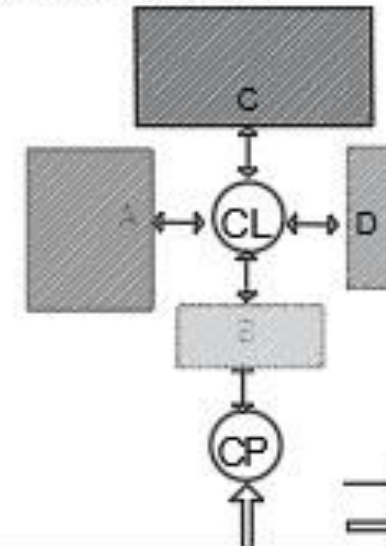
DIAGRAMA DE CIRCULACIONES



SUB ZONAS	
ZONA RESTAURANTE	
■	COLECCION
■	RECEPCION
■	COCINA
■	SERVICIOS

INGRESO PRINCIPAL
 DIRECCION DE LA CIRCULACION

DIAGRAMA DE BURBUJAS



DIRECCION DE LA CIRCULACION
 INGRESO PRINCIPAL

DIAGRAMA DE CIRCULACIONES (FLUJOS)

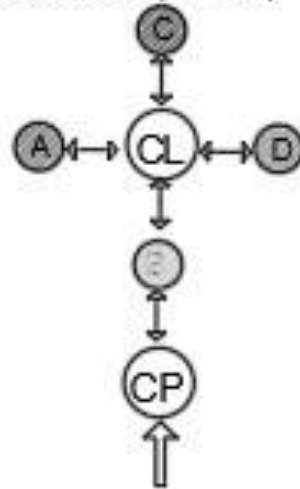
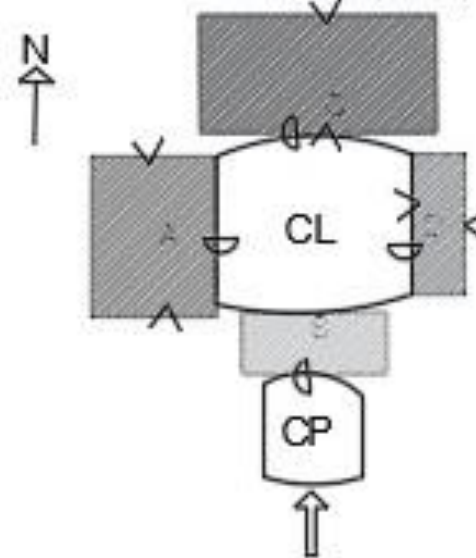


DIAGRAMA DE BURBUJAS (FINAL)



MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS

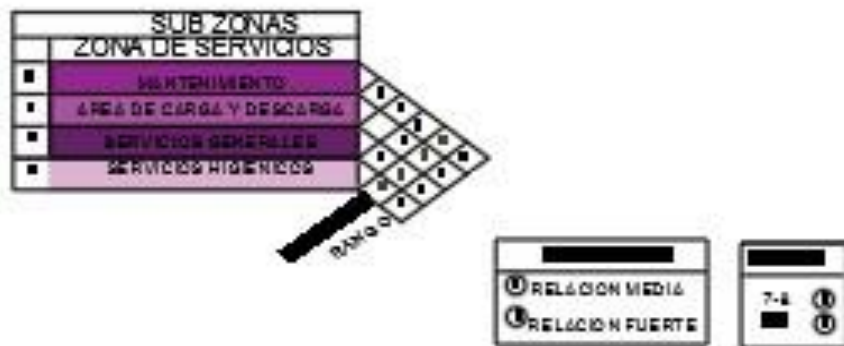


DIAGRAMA DE RELACIONES

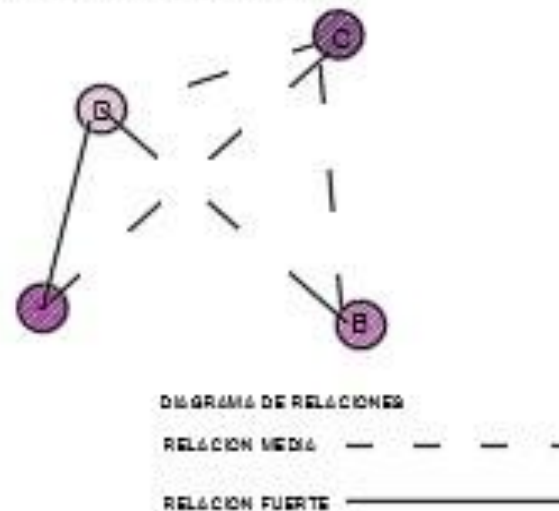
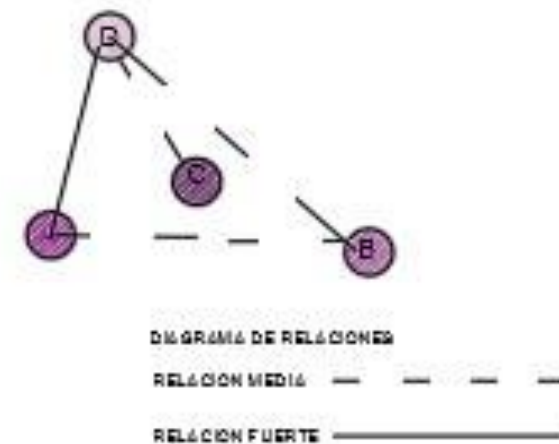
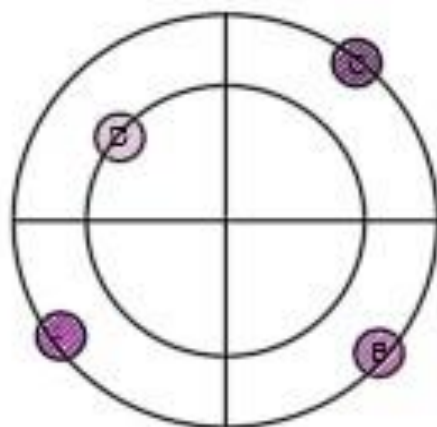


DIAGRAMA DE PONDERACIONES



CCC-14195A

DIAGRAMA DE CIRCULACIONES

SUB ZONAS	
ZONA DE SERVICIOS	
■	MANUTENIMIENTO
■	AREA DE CARGA Y DESCARGA
■	SERVICIOS GENERALES
■	SERVICIOS HABITACIONALES
■	SERVICIOS GENERALES

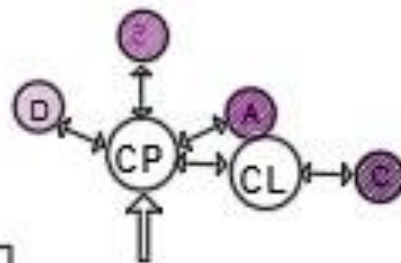


DIAGRAMA DE BURBUJAS

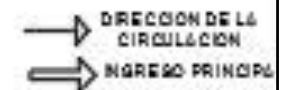
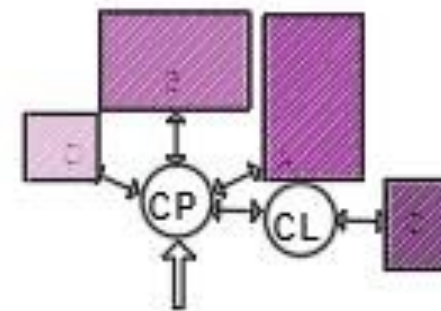


DIAGRAMA DE CIRCULACIONES (FLUJOS)

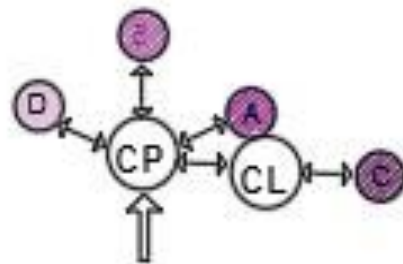
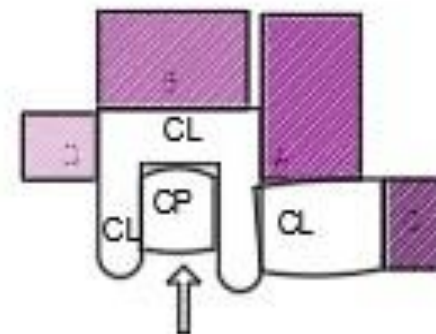


DIAGRAMA DE BURBUJAS (FINAL)



MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS

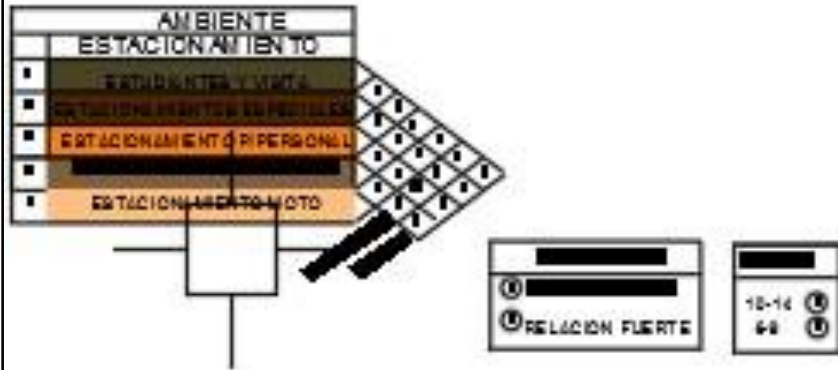


DIAGRAMA DE RELACIONES

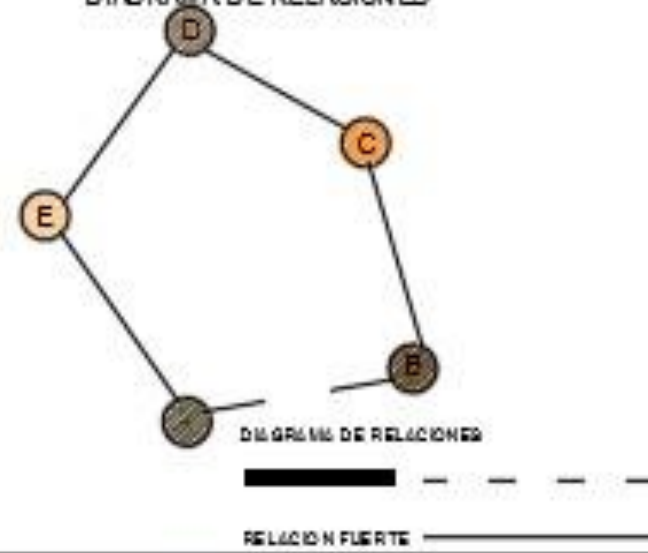


DIAGRAMA DE PONDERACIONES

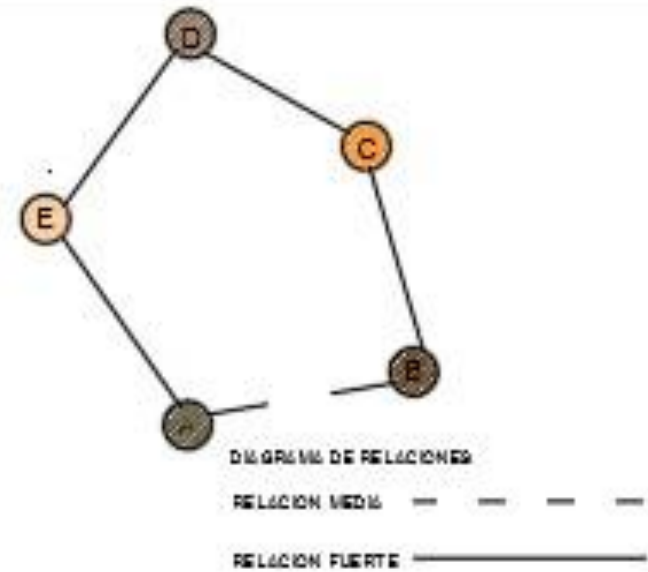
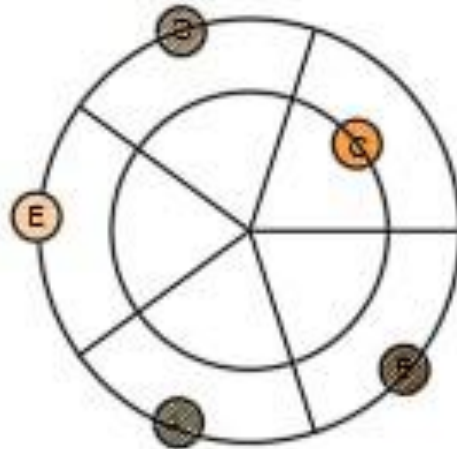


DIAGRAMA DE CIRCULACIONES

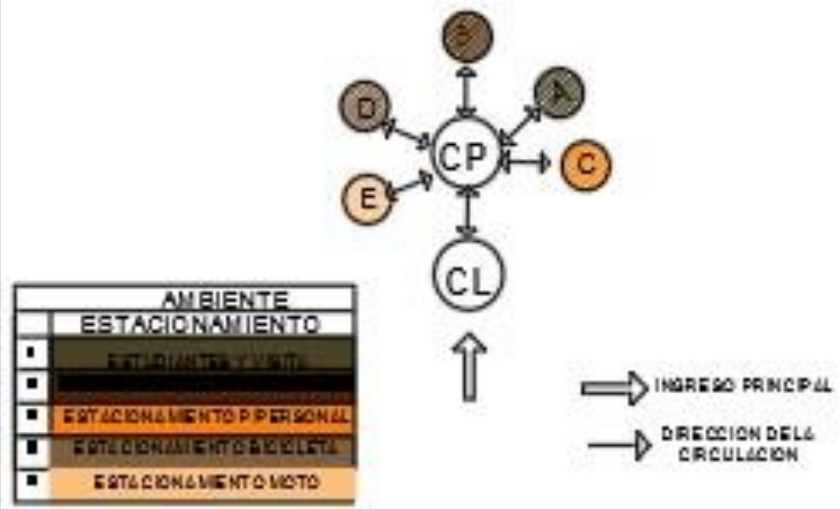


DIAGRAMA DE BURBUJAS

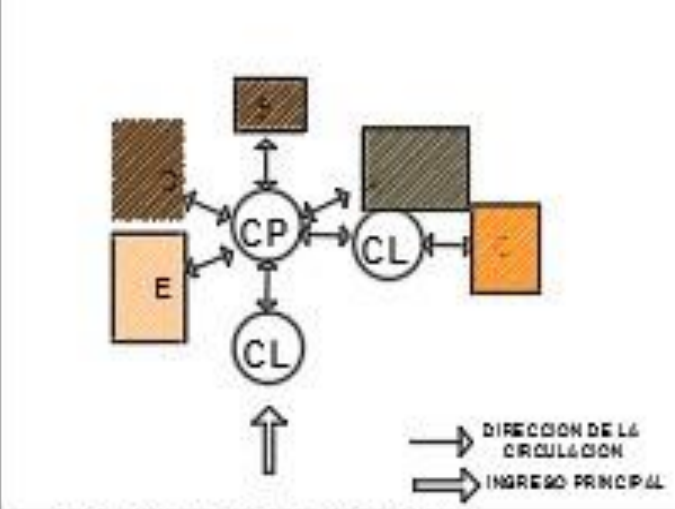


DIAGRAMA DE CIRCULACIONES (FLUJOS)

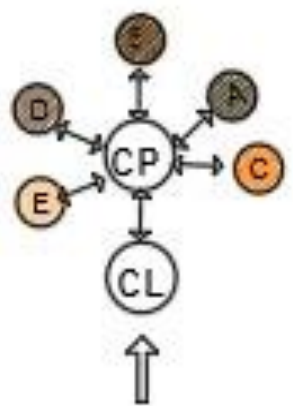
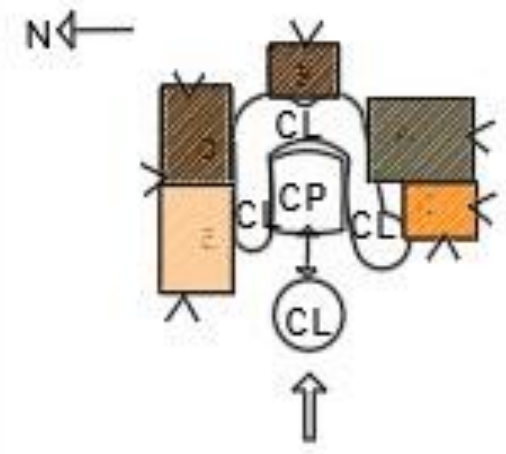


DIAGRAMA DE BURBUJAS (FINAL)



11.15 Espaciales:

Aulas teóricas







CARACTERÍSTICAS DE LOS AMBIENTES

Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes propicios para el proceso de aprendizaje

Iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, grandes ventanales y colores claros para las paredes y techo que reflejan a luz.

Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: pizarra, proyector multimedia, carpetas, escritorio

Altura: 3,00 m.

Area : 70m²

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: se abren hacia afuera ancho min 1 m,

Escaleras: ancho mínimo 1,20

Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas

DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:

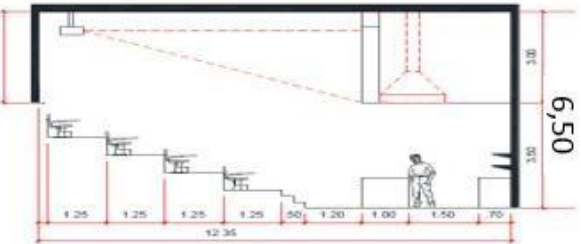
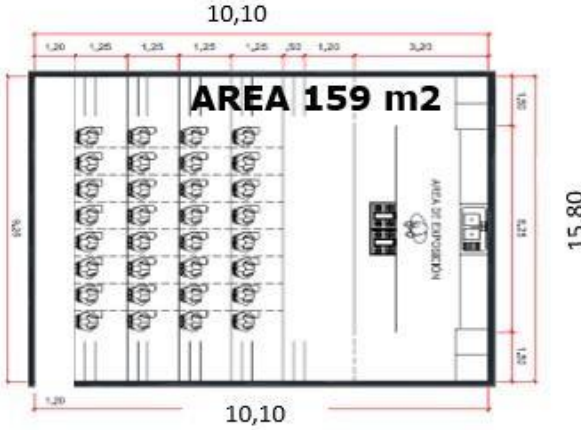
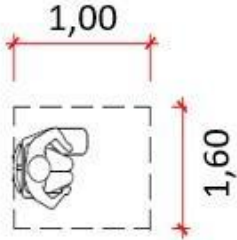

En este espacio se imparte las clases de gestión de restaurantes y preparación de azafatas

USUARIO PREDOMINANTE :
Alumnos
Profesores.

AFORO:
Las aulas teóricas están previstas para albergar a 25 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:
Índice de ocupación: según el Minedu 1,6

aulas teóricas demostrativa



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:
En este espacio se imparte las clases teóricas de cocina, se organizan los proyectos a realizar en los talleres prácticos

USUARIO PREDOMINANTE :
Alumnos
profesores-chefs

AFORO:
Las aulas teóricas están previstas para albergar a 25 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:
Índice de ocupación: según el Minedu 1,6

CARACTERÍSTICAS DE LOS AMBIENTES
Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes

iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, colores claros para las paredes

Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Asientos Fijos, Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo, Equipamiento de Cocina.

Altura: 6,50 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:
Puertas: se abren hacia afuera ancho min 1 m,
Escaleras: ancho mínimo 1,20
Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas

Aulas prácticas de cocina



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:

Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza teórica demostrativa, el docente solo dirige y supervisa técnicas y procesos culinarios.

USUARIO PREDOMINANTE :

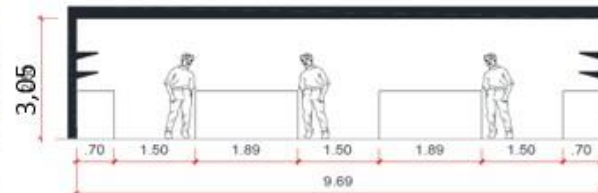
Alumnos
profesores-chefs

AFORO:

Las aulas teóricas están previstas para albergar a 13 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:

Índice de ocupación: según el Minedu
3



CARACTERÍSTICAS DE LOS AMBIENTES

Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, grandes ventanales y colores claros para las paredes y techo que reflejan a luz.

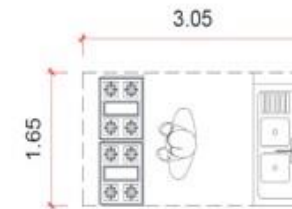
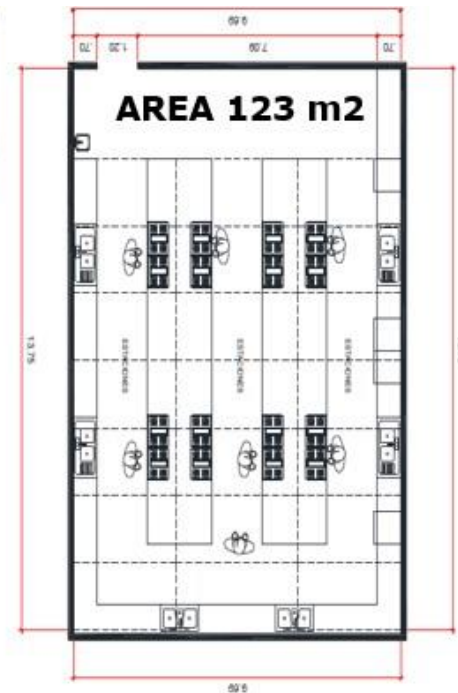
Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Asientos Fijos, Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo, Equipamiento de Cocina.

Altura: 3,05 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: se abren hacia afuera ancho min 1 m,
Escaleras: ancho mínimo 1,20
Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas



Aulas prácticas de pastelería



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:

Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza teórica demostrativa, el docente solo dirige y supervisa técnicas y procesos culinarios.

USUARIO PREDOMINANTE :

Alumnos
profesores-chefs

AFORO:

Las aulas practicas están previstas para albergar a 13 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:

Índice de ocupación: según el Minedu 1,8



CARACTERÍSTICAS DE LOS AMBIENTES

Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, grandes ventanales y colores claros para las paredes y techo que reflejan a luz.

Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Asientos Fijos, Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo, Equipamiento de Cocina.

Altura: 3,05 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: se abren hacia afuera ancho min 1 m,
Escaleras: ancho mínimo 1,20
Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas



Aulas prácticas de pastelería



DESCRIPCIÓN DEL AMBIENTE:

Lugar donde se imparte la enseñanza demostrativa y a la vez práctica de coctelería. Se reproduce técnicas y conceptos de la actividad expuesta.

USUARIO PREDOMINANTE :

Alumnos
profesores-chefs

AFORO:

Las aulas practicas están previstas para albergar a 25 alumnos y un docente

INDICE DE OCUPACION:

Índice de ocupación: según el Minedu 1,8

CARACTERISTICAS DE LOS AMBIENTES

Para el diseño arquitectónico de centros educativos se tiene como objetivo crear ambientes iluminación: natural y artificial, mínimo de 250 luxes, grandes ventanales y colores claros para las paredes y techo que reflejan a luz.

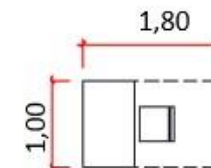
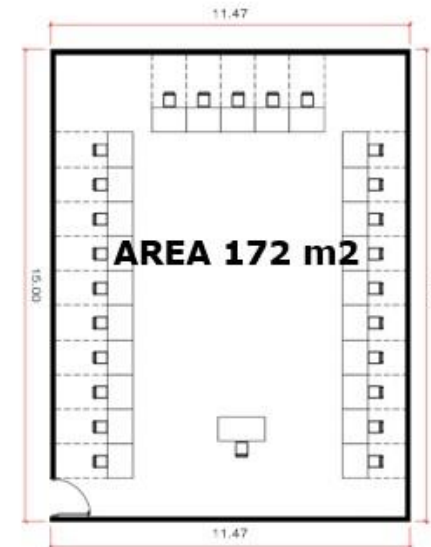
Ventilación: Alta y cruzada

Mobiliario: Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo
Lavabo Sillas

Altura: 3,00 m.

CONDICIONES DE DISEÑO:

Puertas: ancho min 1 m,
Escaleras: ancho mínimo 1,20
Circulaciones: horizontales de uso obligado por los estudiantes deberán ser techadas



11.16 Formales

11.16.1 Piel arquitectónica:

Las pieles arquitectónicas y los nuevos desarrollos tecnológicos en la construcción han otorgado una gran libertad a la hora de diseñar. Los materiales y sus propiedades son cada día más innovadores, permitiendo la creación de originales y sorprendentes fachadas

11.16.2 Piel metálica:

Para la fachada del proyecto se utilizará Zinc pre patinado perforado
El zinc es un material ligero, natural, sensible, capaz de ofrecer una libertad de expresión arquitectónica rica y diversificada gracias un amplio abanico de soluciones constructivas para lograr la perfecta adaptación al proyecto en el que se integra. La aplicación del zinc en cubiertas y fachadas es garantía de durabilidad y estanqueidad respondiendo así a las exigencias funcionales a las que están sometidos los edificios, logrando una esperanza de vida sin mantenimiento que va desde los 40 a los 100 años según las características del medio ambiente.

Ventajas:

Protección de componentes estructurales

Eficiencia energética

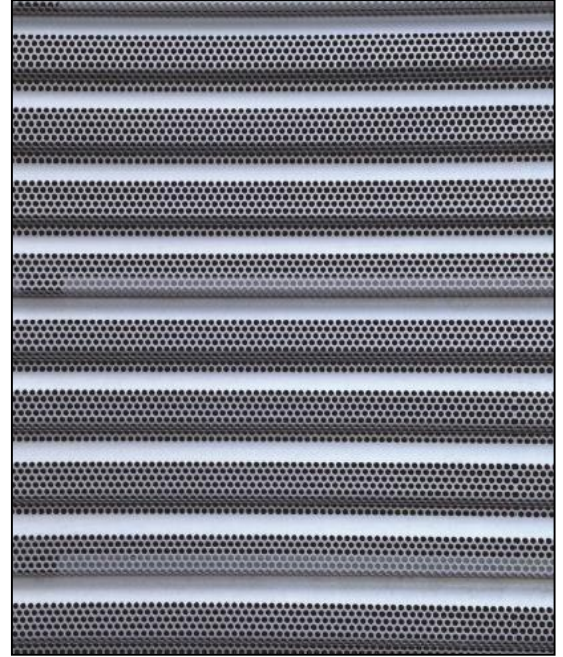
Confort acústico

Confort térmico

Se aplica a cualquier tipo de superficie

Amplia gama de texturas y colores

creación de originales y sorprendentes fachadas



11.16.3 Muro cortina:

Un muro cortina se entiende como el conjunto de elementos que conforman un sistema unitario de cerramiento de fachada, que puede ser acristalada u opaca, y que es una estructura en sí misma auto soportante, afianzada a la estructura de un edificio

Ventajas

- Ventajas estructurales:

comportamiento sísmico muy favorable dada la independencia entre el muro cortina y la estructura del edificio. la transmisión del sismo entre estructura y muro cortina, está controlada por las dilataciones entre los componentes de este último.

- Ventajas constructivas:

Como se trata de un sistema prefabricado, permite una estandarización y modulación de sus componentes, lo que se refleja en una efectiva mejora en la productividad si se le compara con otros cerramientos de fachada como muros y tabiques exteriores.

- Ventajas térmicas:

control térmico del interior de un edificio y control de sombra de sus cristales. La construcción y diseño de dobles pieles para producir ventilación pasiva en las fachadas, es un factor que permite el control del ingreso de calor al interior de los recintos expuestos al sol

- Ventajas de seguridad

En la construcción de edificios en altura, los muros cortina garantizan en un alto porcentaje de seguridad en cuanto a la sujeción y caída de sus componentes

- Ventajas de limpieza y durabilidad:

son de muy fácil mantención y limpieza; solo requieren ser lavados cada cierto tiempo.



Tecnológico – Ambientales Inmótica:

La Inmótica se refiere a la incorporación al equipamiento de sistemas de gestión técnica automatizada de las instalaciones, con el objetivo de reducir el consumo de energía, aumentar el confort y la seguridad de los mismos.

Bajo este nuevo concepto se define la automatización integral de inmuebles con alta tecnología. La centralización de los datos del edificio o complejo, posibilita supervisar y controlar confortablemente desde una PC, los estados de

funcionamiento o alarmas de los sistemas que componen la instalación, así como los principales parámetros de medida. La Inmótica integra la domótica interna dentro de una estructura en red.

Se utiliza en los siguientes establecimientos:

Centros Educativos

- Hospitales
- Cines
- Centros comerciales
- Gimnasios



11.17 Constructivos – Estructurales:

11.17.1 Sistema Aporticado

Es el sistema de construcción más difundido en nuestro país y el más antiguo. Basa su éxito en la solidez, la nobleza y la durabilidad. Sus elementos estructurales consisten en vigas y columnas conectadas a través de nudos, en dos direcciones vertical (columnas), horizontales (vigas)

Ventajas:

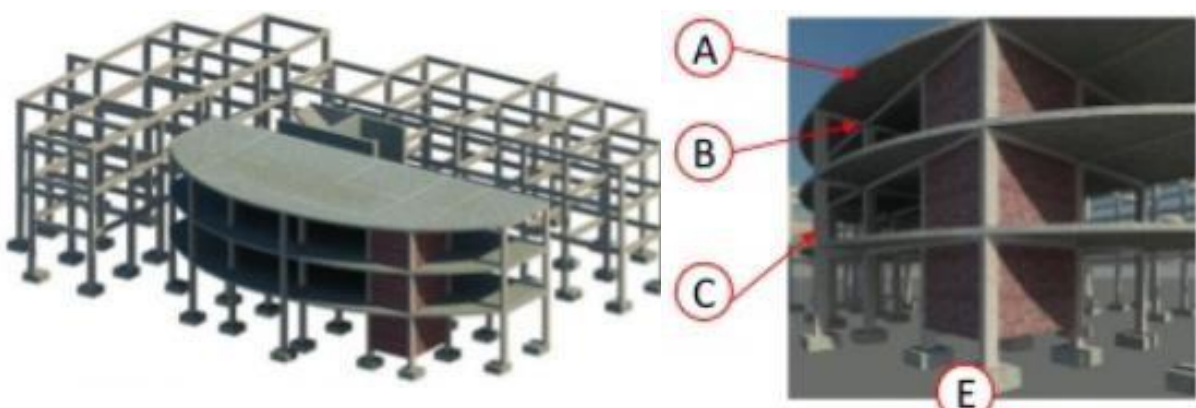
Este sistema tiene la ventaja de permitir ejecutar todas las modificaciones que se quieran al interior, y que, en los muros, al no soportar cargas tienen la posibilidad de moverse.

La implementación del ladrillo aísla más el ruido de un espacio a otro proceso de construcción relativamente simple y del que se tiene mucha experiencia.

- Por utilizar muros de ladrillos y éstos
- Por ser huecos y tener una especie de cámara de aire, el calor que trasmite es mucho menor
- En cuanto a la seguridad los dos sistemas cumplen con las normas

de sismo resistencia Elementos

Consisten en A) losas: aligeradas, macizas, nervadas B) Vigas C) Columnas D) Zapatas: aisladas, combinadas E) Muros no portantes F) Cimentaciones corridas para muros no portantes



XII Referencias

Recuperado de:

<https://larepublica.pe/sociedad/865100-los-olivos-y-chorrillos-son-los-distritos-con-más-establecimientos-de-salud-informales>

Recuperado de:

<http://www.urbanistasperu.org/imp/inventariodeareasverdes/PDF/Inventario%20de%20Areas%20Verdes%20a%20nivel%20Metropolitano.pdf>

Recuperado de:

https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/confetencia_censo_de_mercados_de_abastos.pdf

Recuperado de:

https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1445/libro.pdf

Recuperado de:

http://www.apcvperu.gob.pe/files/marcolegal/ORDENANZA_Nro_341.pdf

Recuperado de:

<http://revistaargumentos.iep.org.pe/articulos/patrones-de-transporte-en-lima-metropolitana-adonde-cuanto-y-por-que-viajan-los-limenos/>

Recuperado de:

http://www.protransporte.gob.pe/pdf/info/publi1/CC-F1-Capitulo_3.pdf

Recuperado de:

<http://revistaargumentos.iep.org.pe/articulos/patrones-de-transporte-en-lima-metropolitana-adonde-cuanto-y-por-que-viajan-los-limenos/>

Recuperación de:

<http://www.eure.cl/index.php/eure/article/view/1938/1001>

Recuperación de:

<https://www.mimp.gob.pe/adultomayor/regiones/archivo/limametropolitana2015.pdf>

Recuperado de :

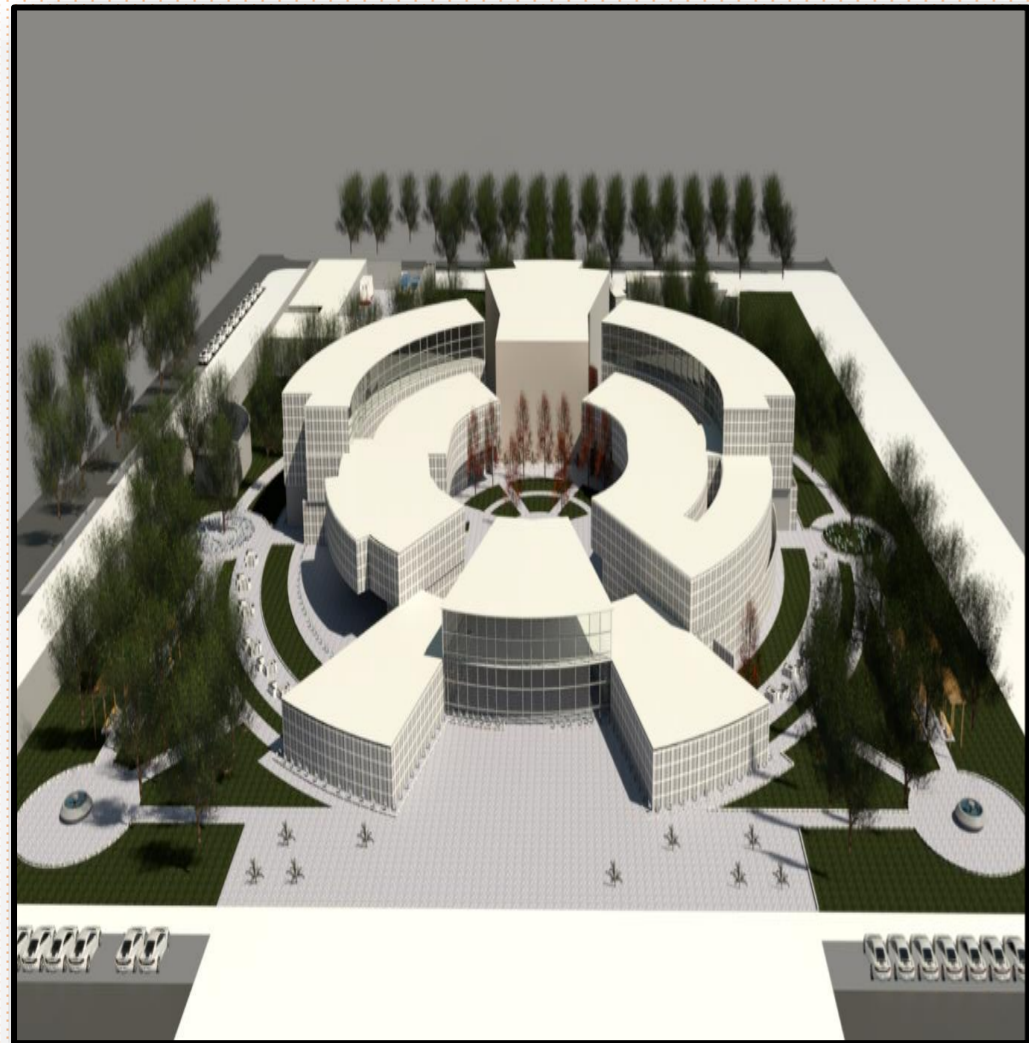
<http://osel.ucss.edu.pe/mercado-laboral-formativo/fuentes-primarias>

XIII Anexos



INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO





MASTER PLAN (DIAGNOSTICO)



DIAGNOSTICO DE LA PROBLEMÁTICA DE LA ZONA 9 DEL DISTRITO DE LOS OLIVOS



DETERIORO DE LAS PISTAS



FALTA DE CONTINUIDAD VIAL



DETERIORO DE ESPACIO PÚBLICO



PARADEROS INFORMALES



ESCASES DE ÁREAS VERDES



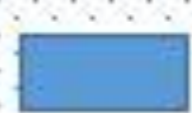
FALTA DE BERMAS Y SEÑALIZACIONES



ARROJO DE BASURA



FALTA DE CICLO VÍAS



PROPUESTA DEL I.S.T.GASTRONOMICO

MASTER PLAN (PROPUESTA)

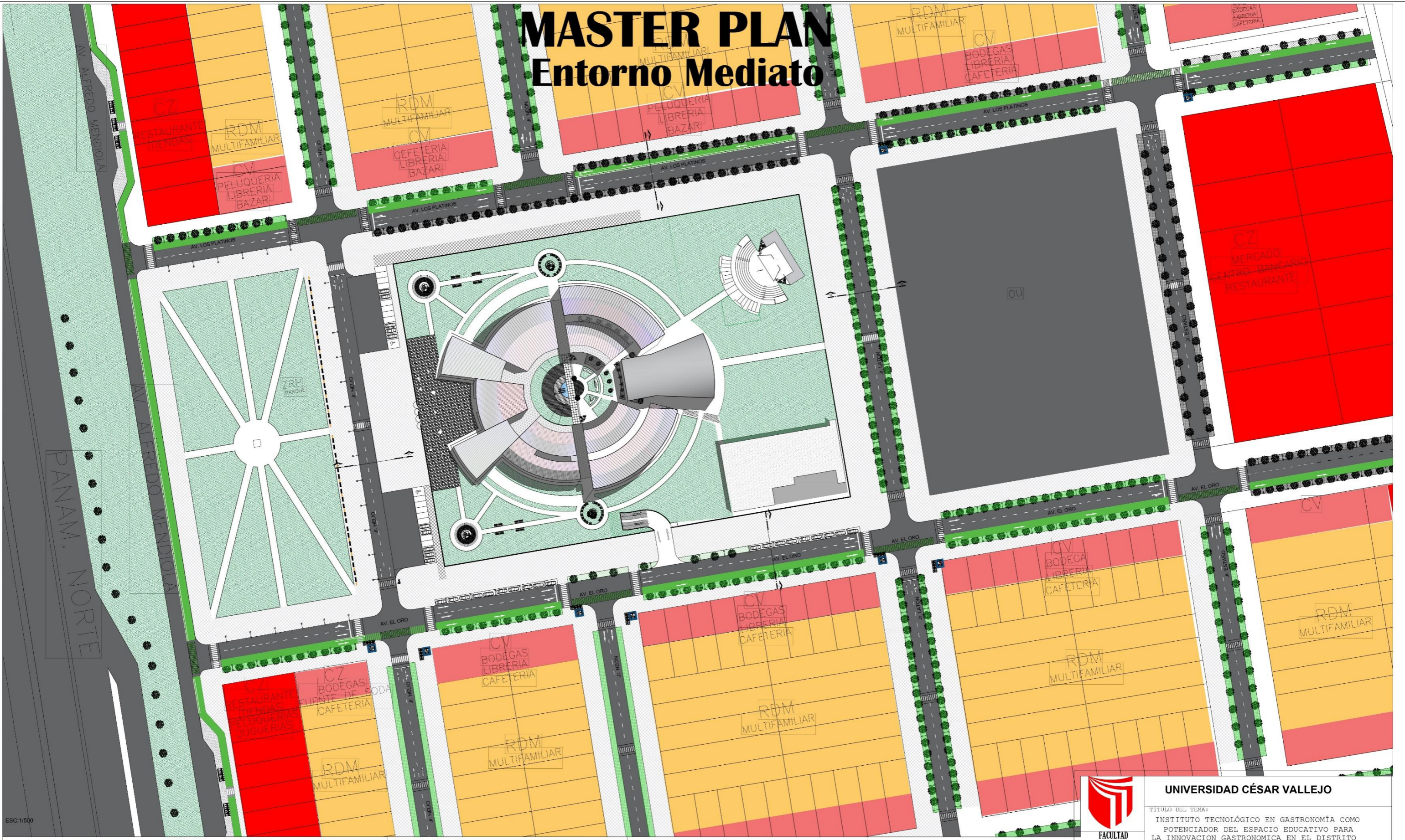


PROPUESTA DE LA ZONA 9 DEL DISTRITO DE LOS OLIVOS

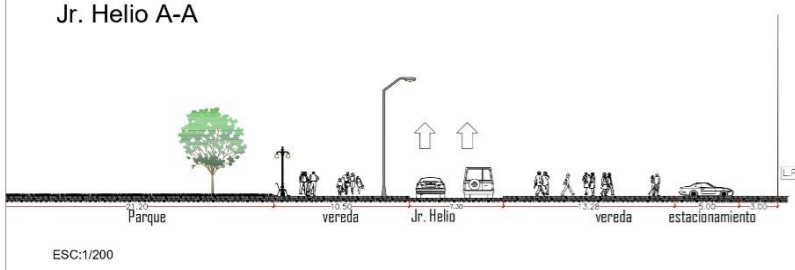


MASTER PLAN

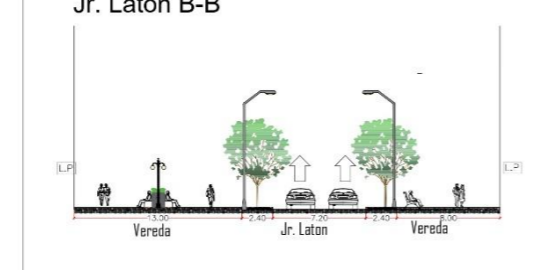
Entorno Mediato



SECCIONES VIALES



Jr. Latón B-B



Av. El Oro C-C



Av. Los Platinos D-D



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO			
TÍTULO DEL TEMA: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS			
TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO			
PIANO: MASTER PLAN -ENTORNO INMEDIATO			
INTEGRANTES: ROJAS HERRERA ELIZETH Y.		ASESOR ESPECIALISTA: MGTR. ARQUITECTO ESPINOLA VIDAL JUAN JOSE	
DEPARTAMENTO: LIMA	FECHA: AGO. 2019	ESCALA: INDICADA	COLEGIO: MP-02
PROVINCIA : LIMA			
DISTRITO :LOS OLIVOS			

INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA

MASTER PLAN



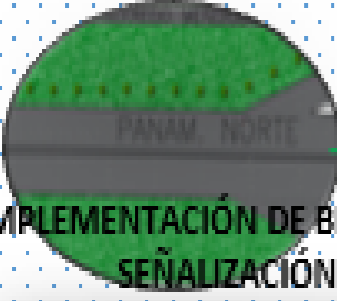
IMPLEMENTACIÓN DE ÁREAS VERDES



IMPLEMENTACIÓN DE TRAMA URBANA



RECUPERACIÓN DE ESPACIO PÚBLICO



IMPLEMENTACIÓN DE BERMAS Y SEÑALIZACIÓN



MOBILIARIO URBANO



IMPLEMENTACIÓN DE PARADEROS



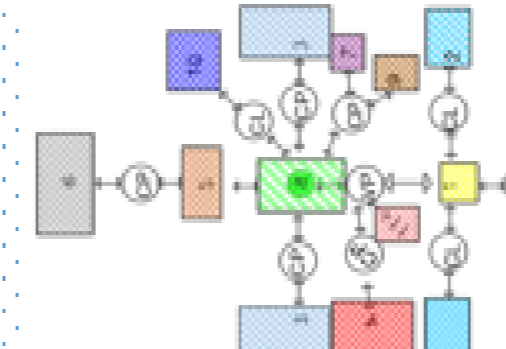
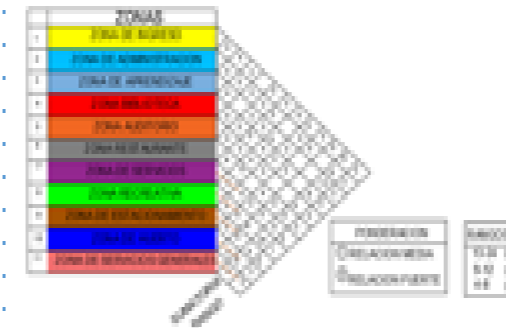
ARBORIZACION



IMPLEMENTACIÓN DE CICLO VÍAS

ANÁLISIS FUNCIONAL

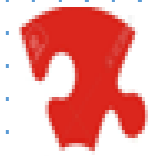
MATRIZ DE RELACIONES PONDERADAS



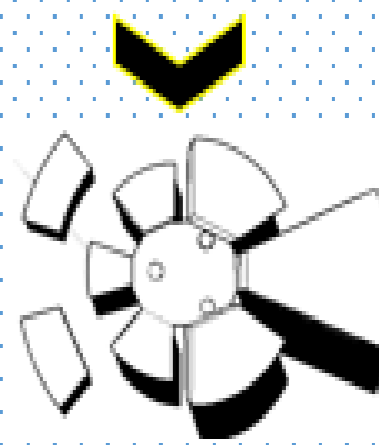
CONCEPTUALIZACIÓN

ARTICULACIÓN

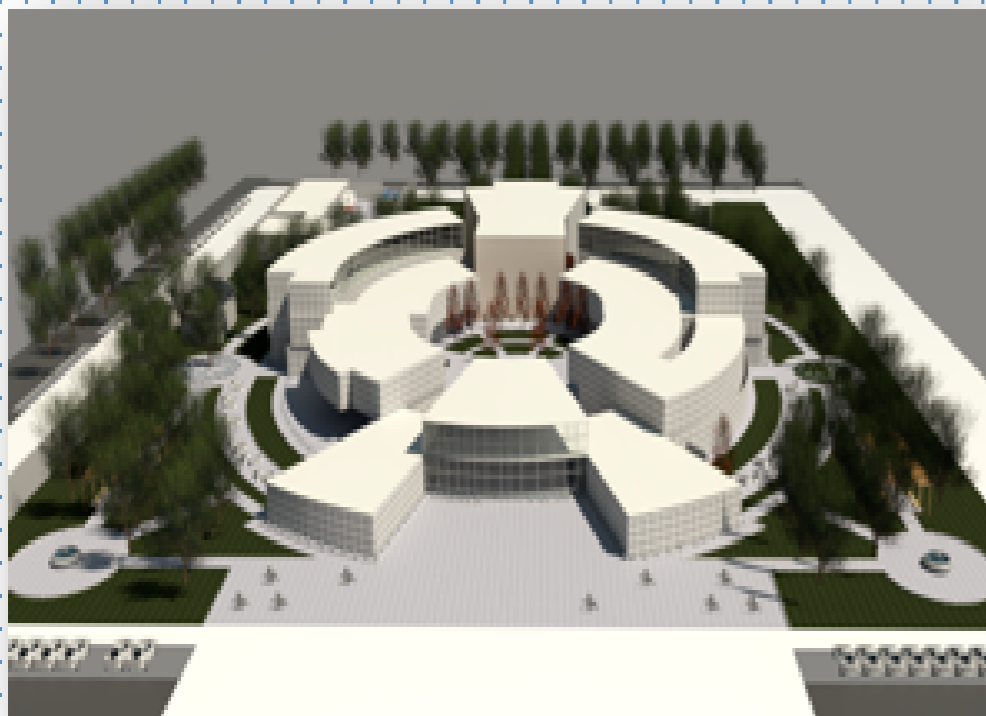
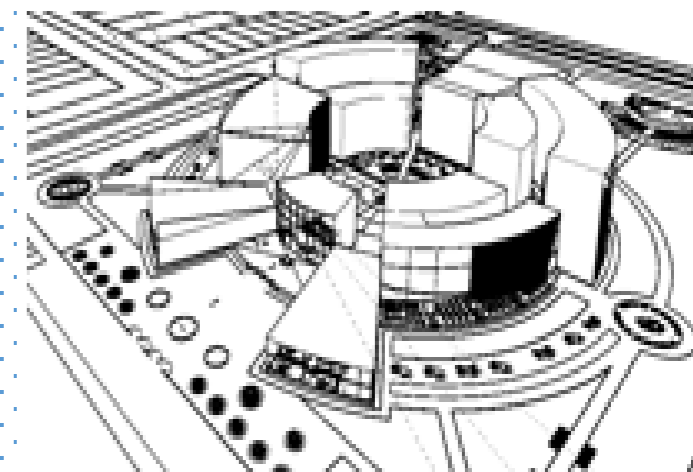
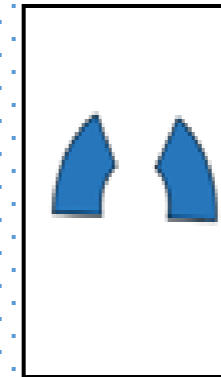
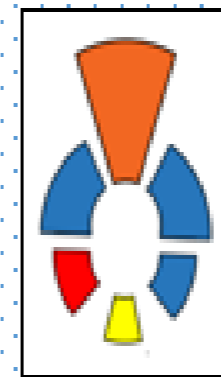
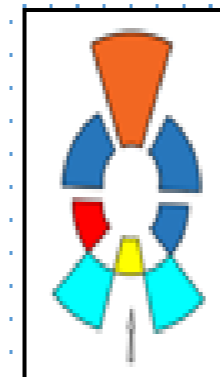
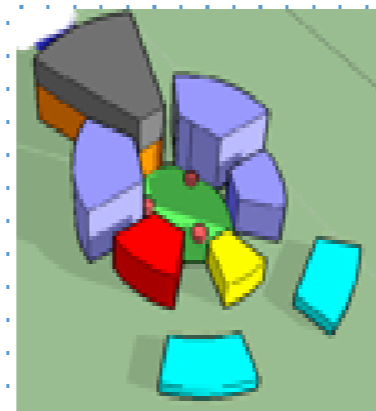
Unión de partes separadas que conservan su identidad y se necesitan mutuamente en función del mejor cumplimiento de una actividad

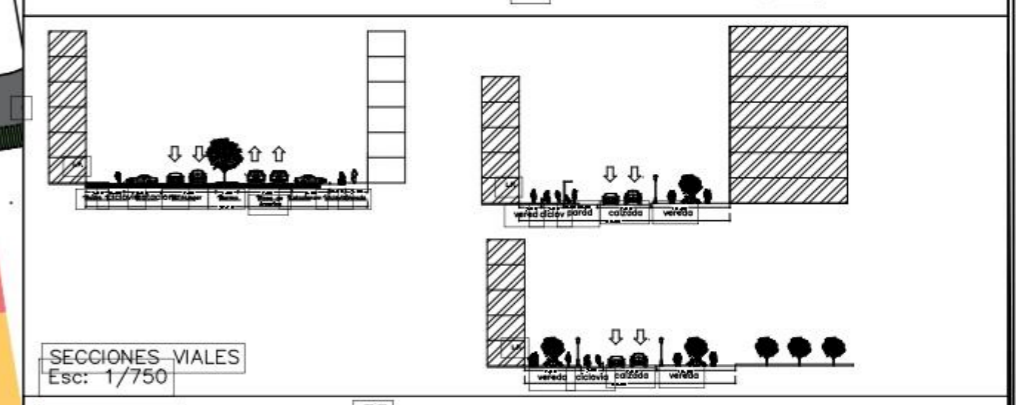
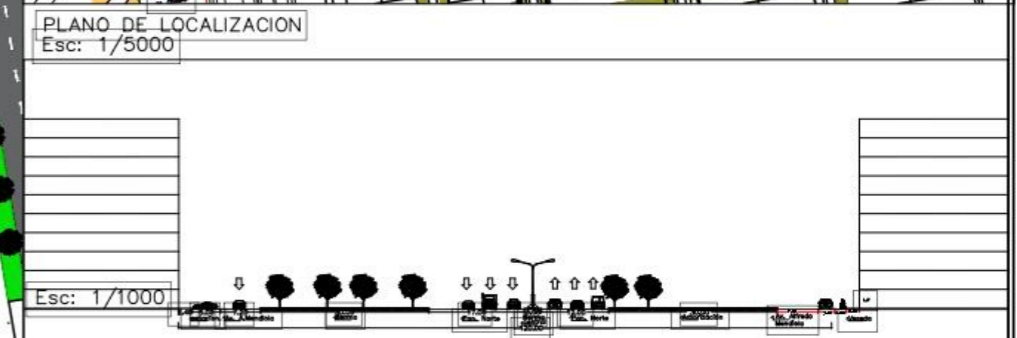
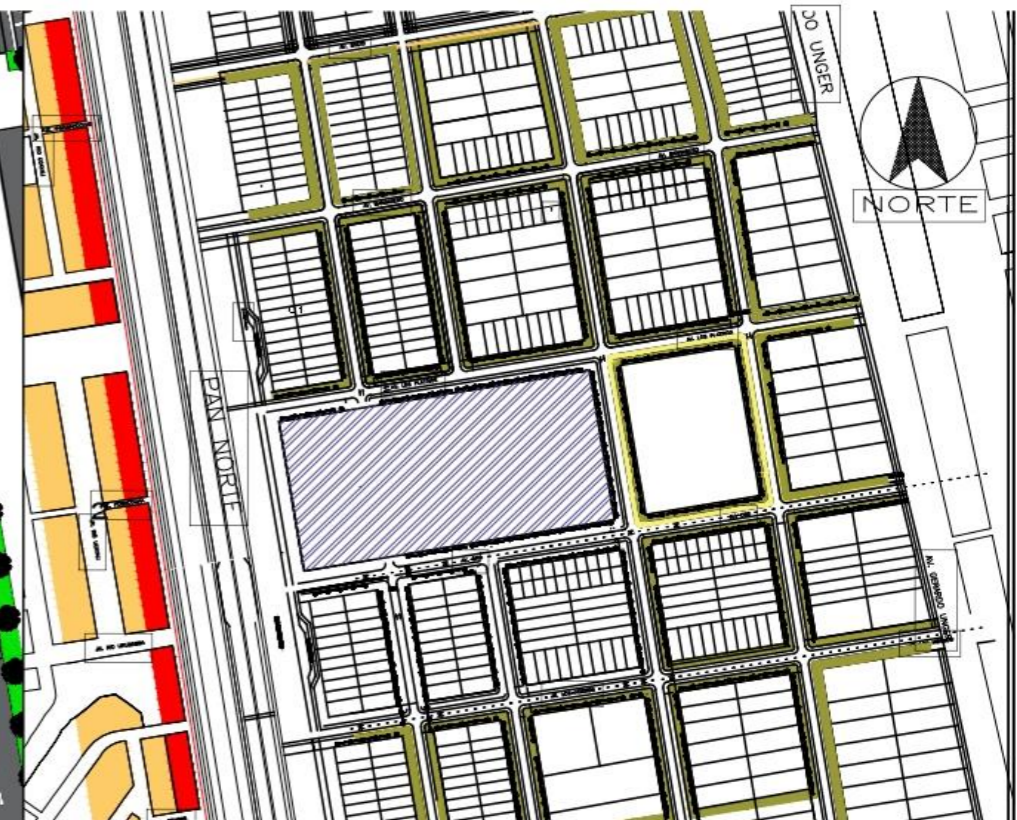
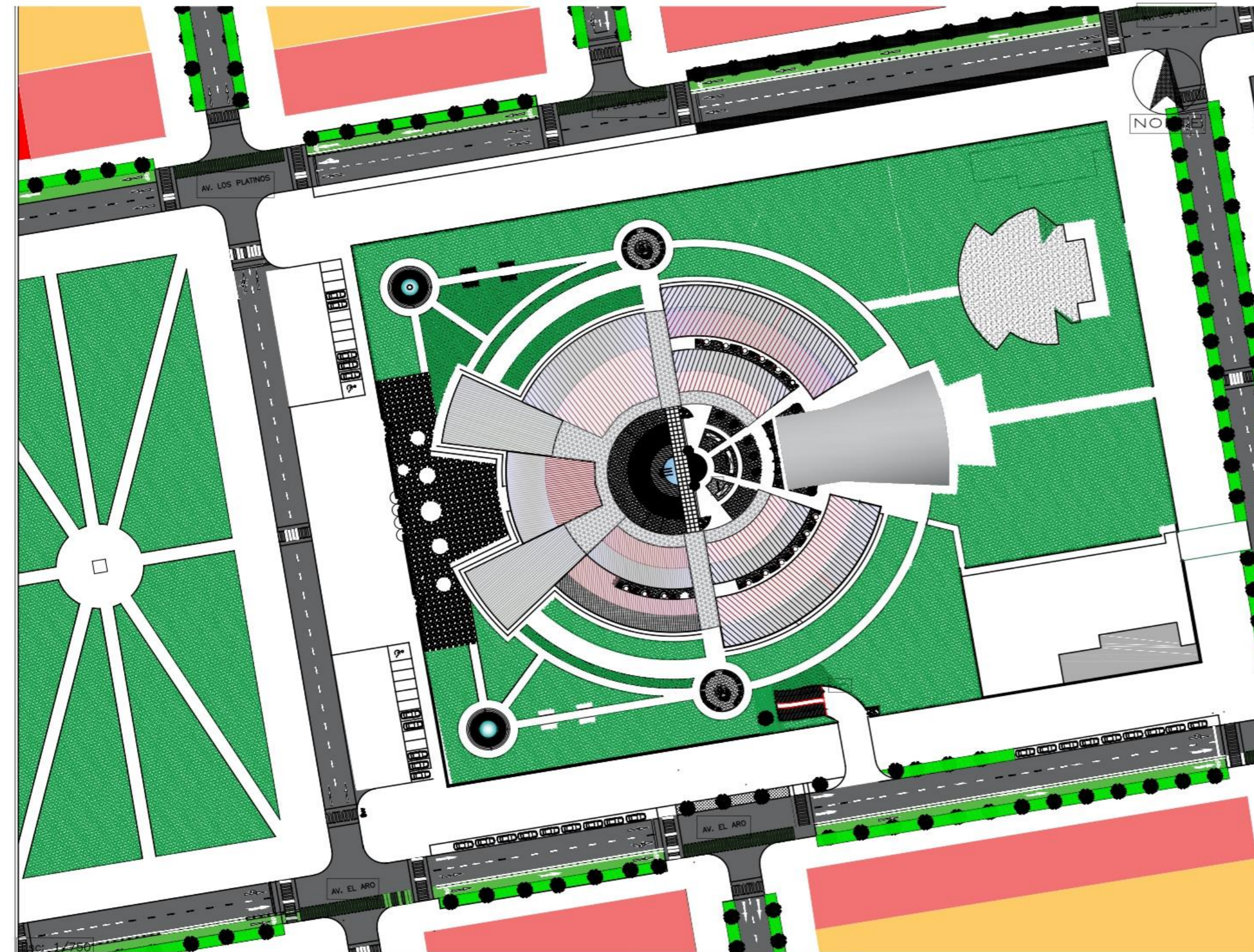


Actor gastronómico
Pieza de rompecabezas



ZONIFICACIÓN





ZONIFICACION	E3
AREA DE ESTRUCTURA URBANA	
DEPARTAMENTO	LIMA
PROVINCIA	LIMA
DISTRITO	LOS OLIVOS
URBANIZACION	-
NOMBRE DE LA VIA	AV. ALFREDO MENDIOLA Y AV NARANJAL
NUMERO DE INMUEBLE	NUMERO DE INMUEBLE
MANZANA	L
LOTE	SUB LOTE A
FIRMA DEL PROPIETARIO	FIRMA Y SELLO DEL ARQUITECTO

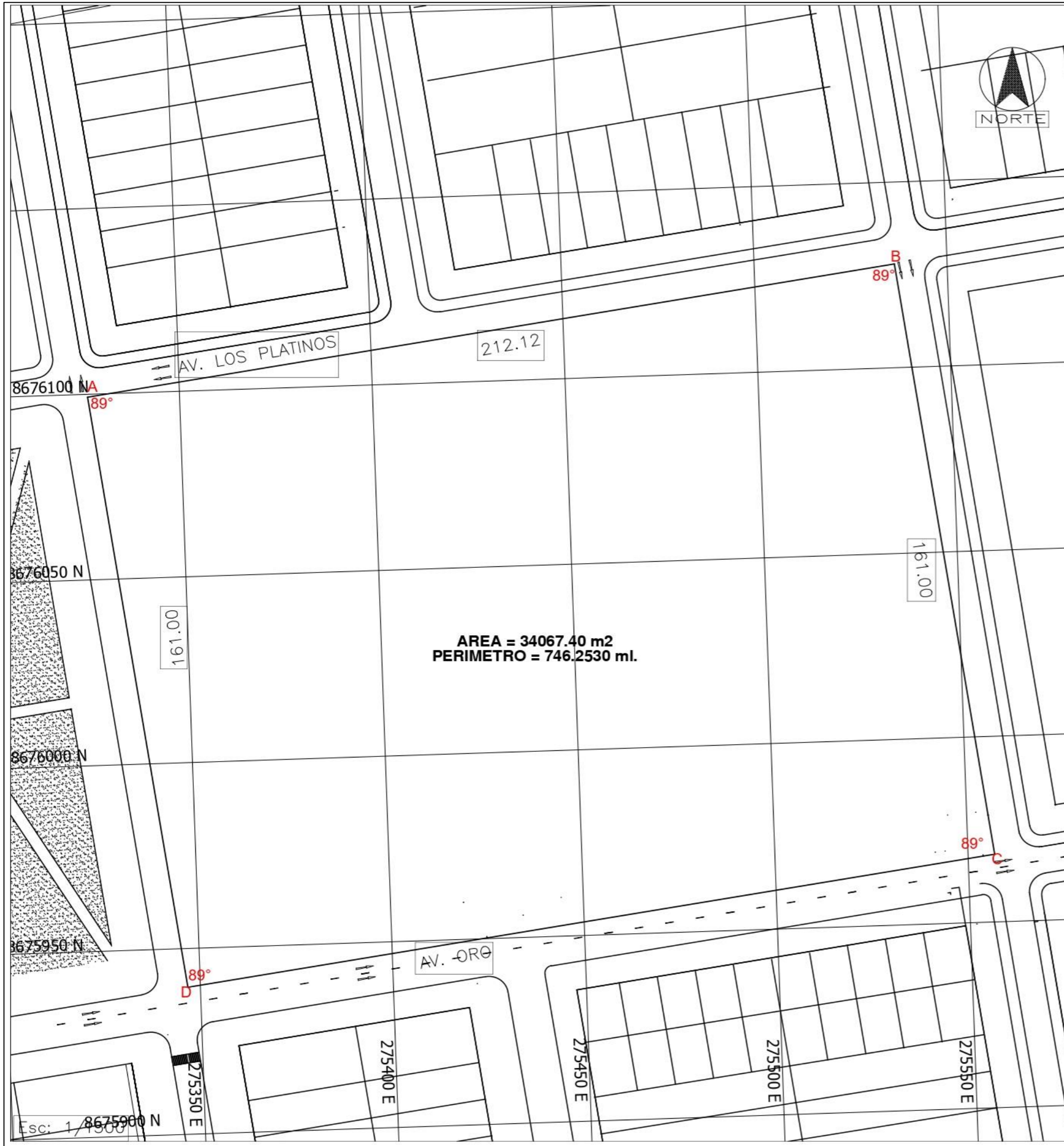
PROYECTO	INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO	
PLANO	UBICACION Y LOCALIZACION	LAMINA
ESCALA	INDICADA	FECHA
		22-07-19

CUADRO NORMATIVO

CUADRO DE AREAS

PARAMETROS	NORMATIVO	PROYECTO	NIVELES	NUEVO	EXISTENTE	DEMOLICION	AMPLIACION	REMODELACION	PARCIAL	TOTAL
USOS PERMISIBLES Y COMPATIBLES	LIBRERIA, CAFETERIA, TIENDAS	I.T. EN GASTRONOMÍA	PRIMER PISO	4190.27	-	-	-	-	-	-
COEFICIENTE DE EDIFICACION	NO INDICADO	4 PISOS	SEGUNDO PISO	2686.67	-	-	-	-	-	-
AREA LIBRE	40%	40%	TERCER PISO	869.44	-	-	-	-	-	-
ALTURA MAXIMA	8 PISOS + AZOTEA	4 PISOS	AREA DEL TERRENO							34067.40 M2
RETIRO MINIMO FRONTAL	1.5 ML JR/CALLE/PSJE 3 ML AVENIDAD	5.00	AREA CEDIDA A LA VIA							
ESTACIONAMIENTO	RESULTANTE DEL PROYECTO	69 ESTACIONAMIENTOS	PERIMETRO UTIL							746.25M

U-01

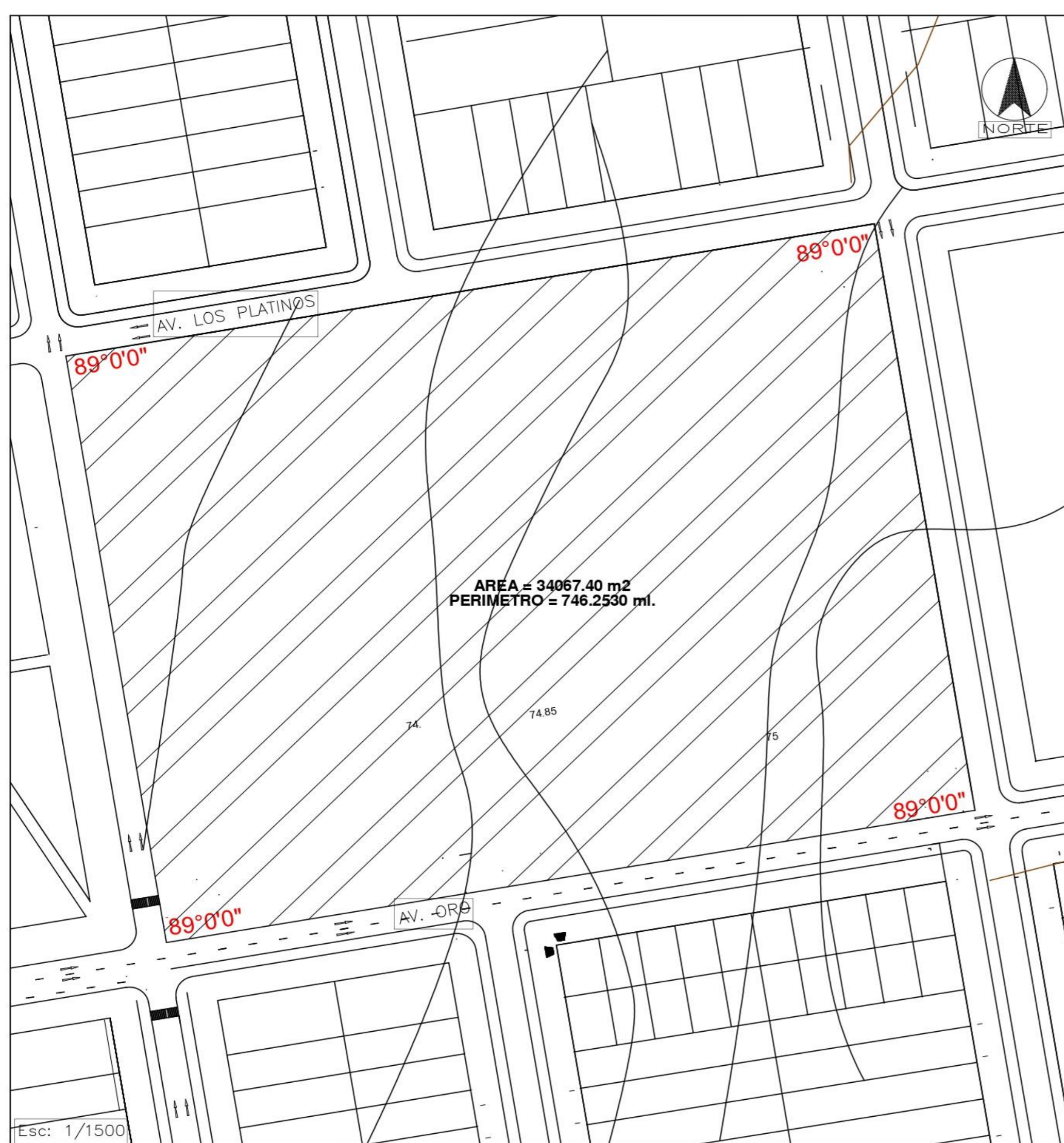


PLANO DE LOCALIZACION
Esc: 1/5000

CUADRO DE DATOS TECNICOS				DATUM WGS84-ZONA 18 SUR-PROYECCION UTM	
VERTICE	LADO	DISTANCIA	ANG. INTERNO	ESTE (X)	NORTE (Y)
A	A-B	212.12	89°	275350.9561	8676100.6612
B	B-C	161.00	89°	275400.4526	8676050.5495
C	C-D	212.12	89°	275450.6548	8676000.8823
D	D-A	161.00	89°	275500.3257	8675950.5684
TOTAL		746.25	356°0'0"		

Suma de ángulos (real) = 356°00'00"
Error acumulado = 00°00'00"

PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA
 COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO
 ARQUITECTO: ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA
 ALUMNA: ROJAS HERRERA YURIKO
 PLANO: PERIMETRICO
 ESCALA: INDICADA
 FECHA: 08-2019
 LAMINA: T-01



PLANO DE LOCALIZACION

Esc: 1/5000

CUADRO DE DATOS TECNICOS				DATUM WGS84-ZONA 18 SUR-PROYECCION UTM	
VERTICE	LADO	DISTANCIA	ANG. INTERNO	ESTE (X)	NORTE (Y)
A	A-B	212.12	89°	275350.9561	8676100.6612
B	B-C	161.00	89°	275400.4526	8676050.5495
C	C-D	212.12	89°	275450.6548	8676000.8823
D	D-A	161.00	89°	275500.3257	8675950.5684
TOTAL		746.25	356°0'0"		
Suma de ángulos (real) =			356°00'00"		
Error acumulado =			00°00'00"		

PROYECTO INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMIA
COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO

ARQUITECTO ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA

ALUMNA ROJAS HERRERA YURIKO

LAMINA

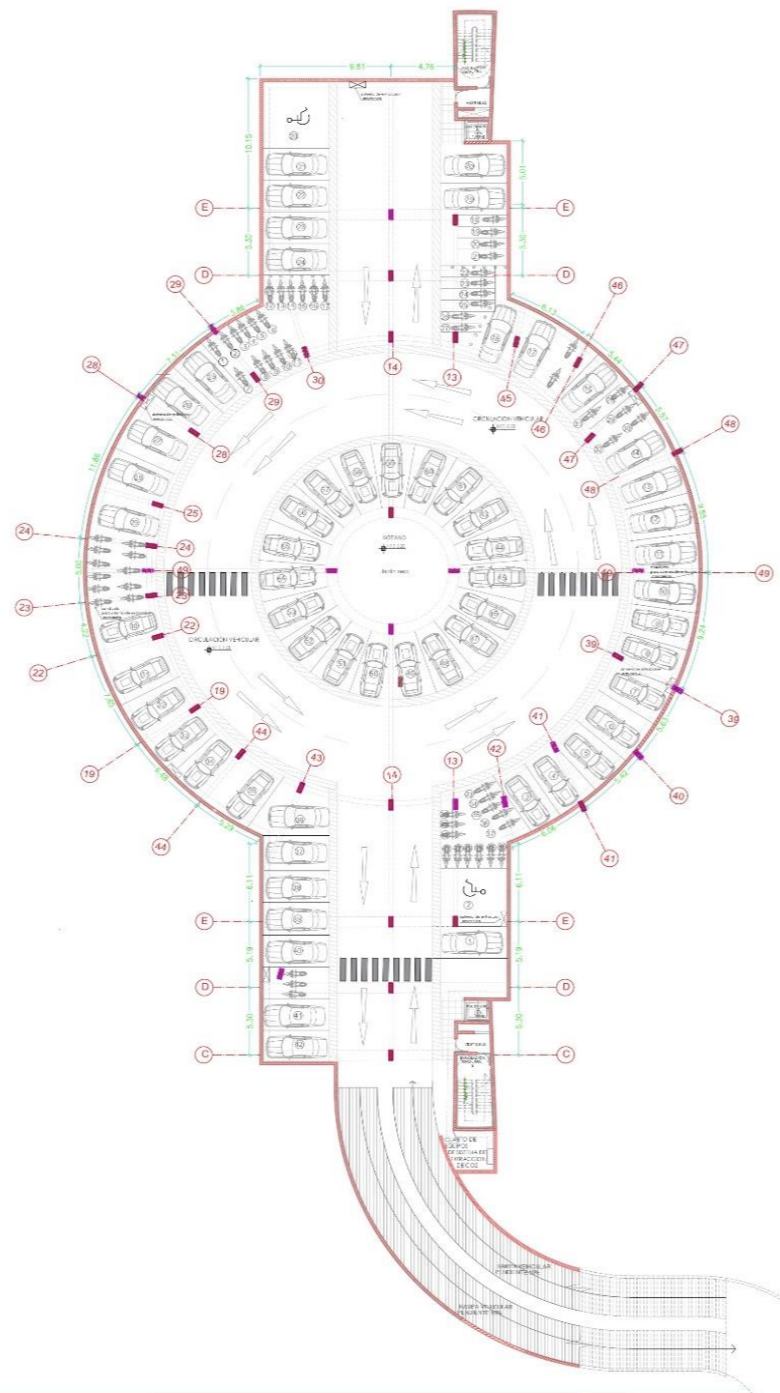
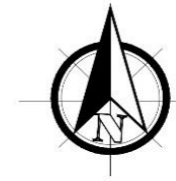
PLANO TOPOGRÁFICO

ESCALA INDICADA

FECHA 22-07-2019

T-02

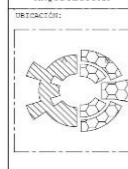
Esc: 1/1500



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
 INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO
 POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA
 LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL DISTRITO
 DE LOS OLIVOS

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
 INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA
 COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO

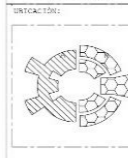
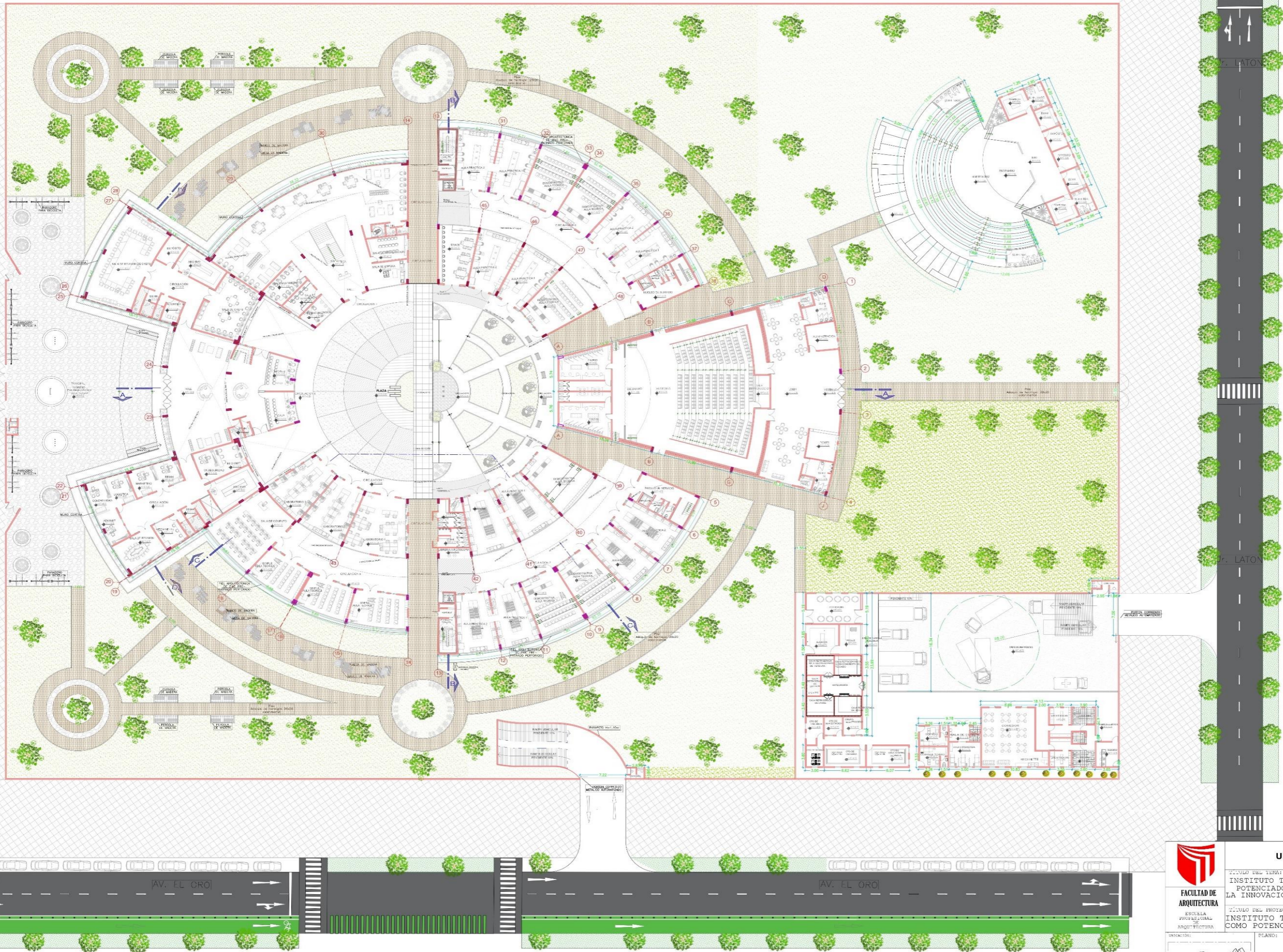


PLANO:
SOTANO

INTEGRANTES:
**ROJAS HERRERA
 ELIZETH YURIKO**

ASESOR ESPECIALISTA:
**MGTR. ARQUITECTO
 ESPINOLA VIDAL
 JUAN JOSE**

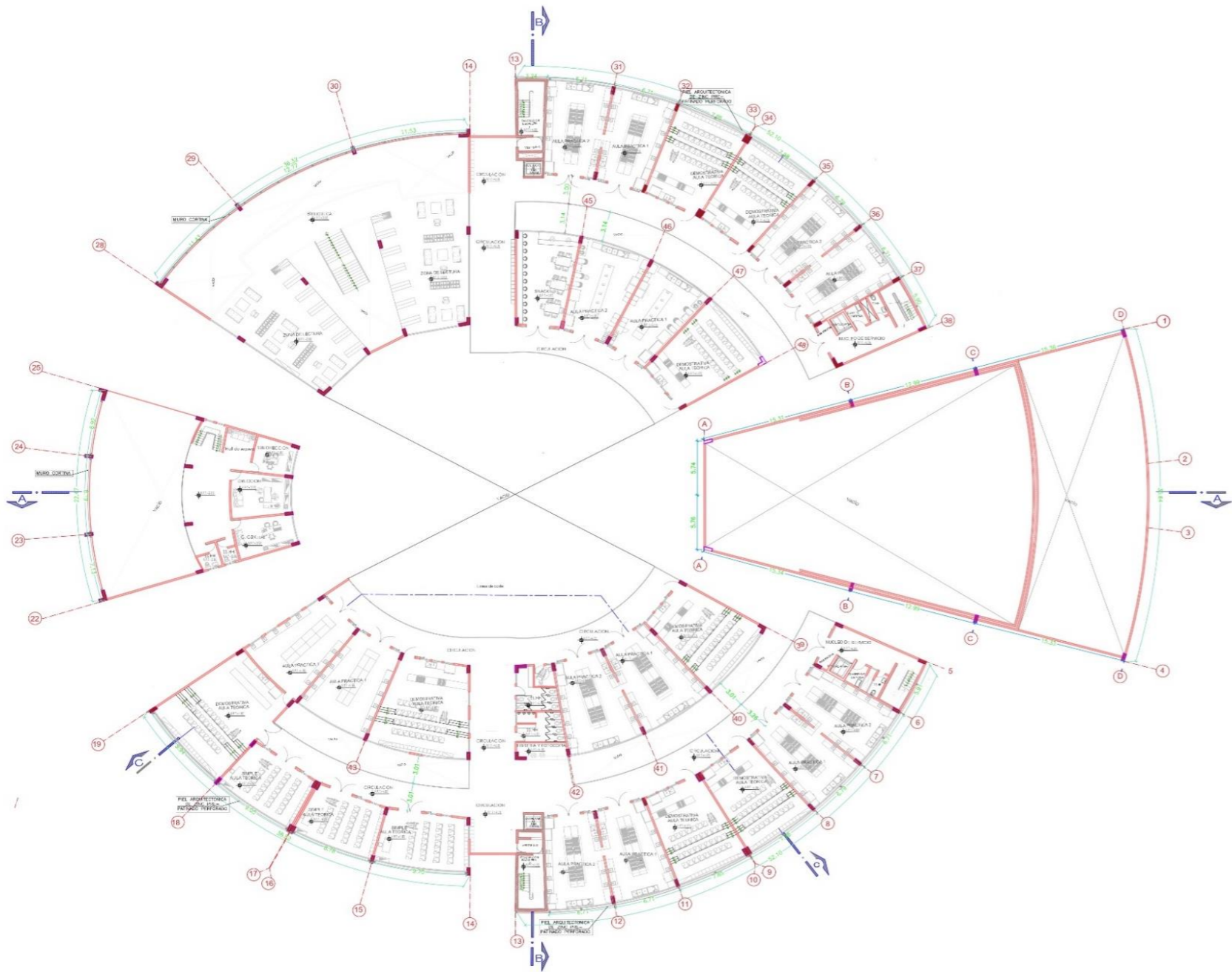
DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: 08-19
 PROVINCIA: LIMA ESCALA: 1/200
 DISTRITO: LOS OLIVOS COLEGIO: **PI-01**



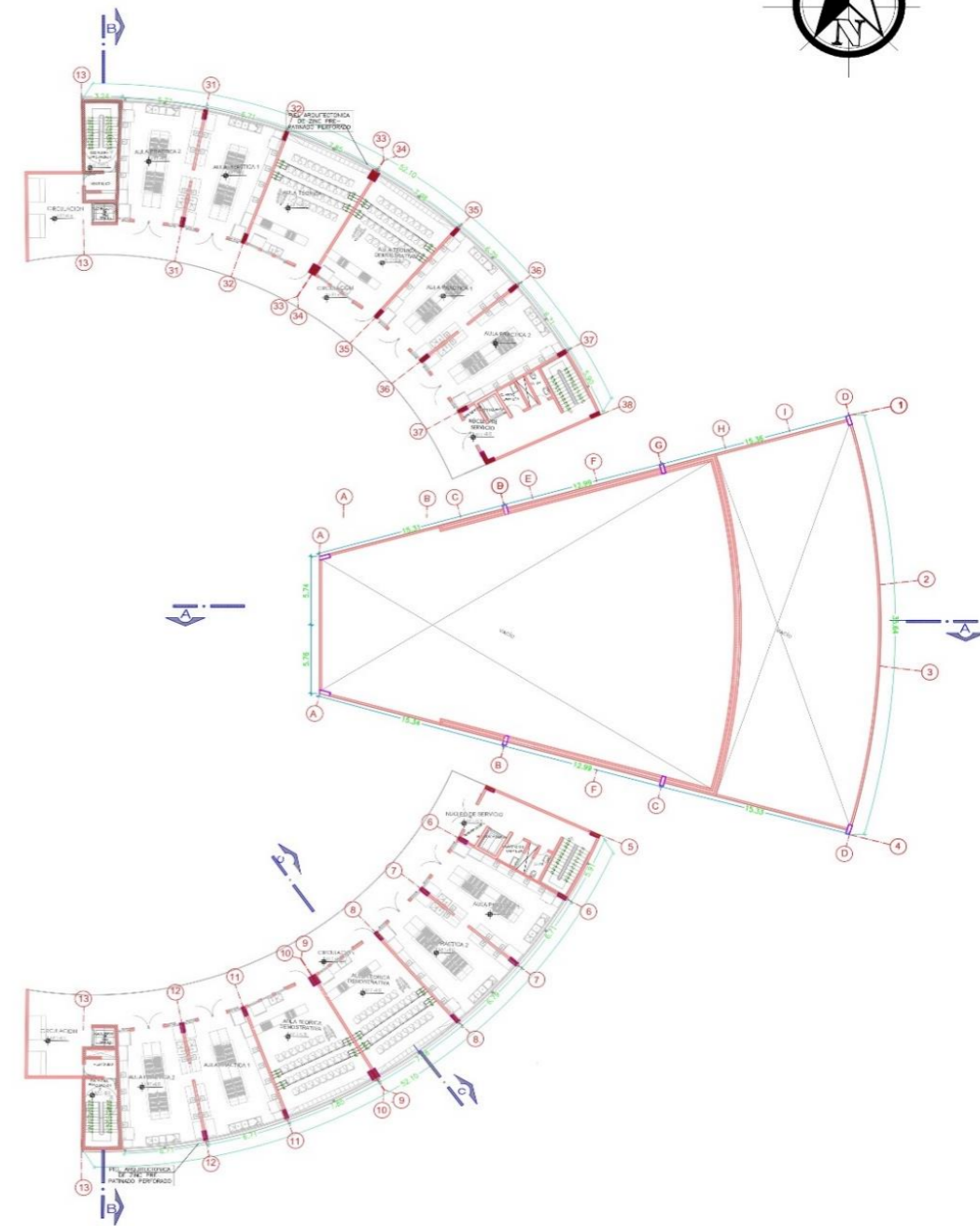
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO
 TÍTULO DEL TEMA:
 INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO
 POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA
 LA INNOVACION GASTRONOMICA EN EL DISTRITO
 DE LOS OLIVOS
 TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
 INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA
 COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO

ESCALA: 1/200	OCOTGO: PI-02
INTEGRANTES: ROJAS HERRERA ELIZETH YURIKO	ASESOR ESPECIALISTA: MGTR. ARQUITECTO ESPINOLA VIDAL JUAN JOSE
DEPARTAMENTO: LOMA	FECHA:
PROVINCIA: LOMA	08-19
DISTRITO: LOS OLIVOS	

PLANO: PLANTA GENERAL



SEGUNDO PISO

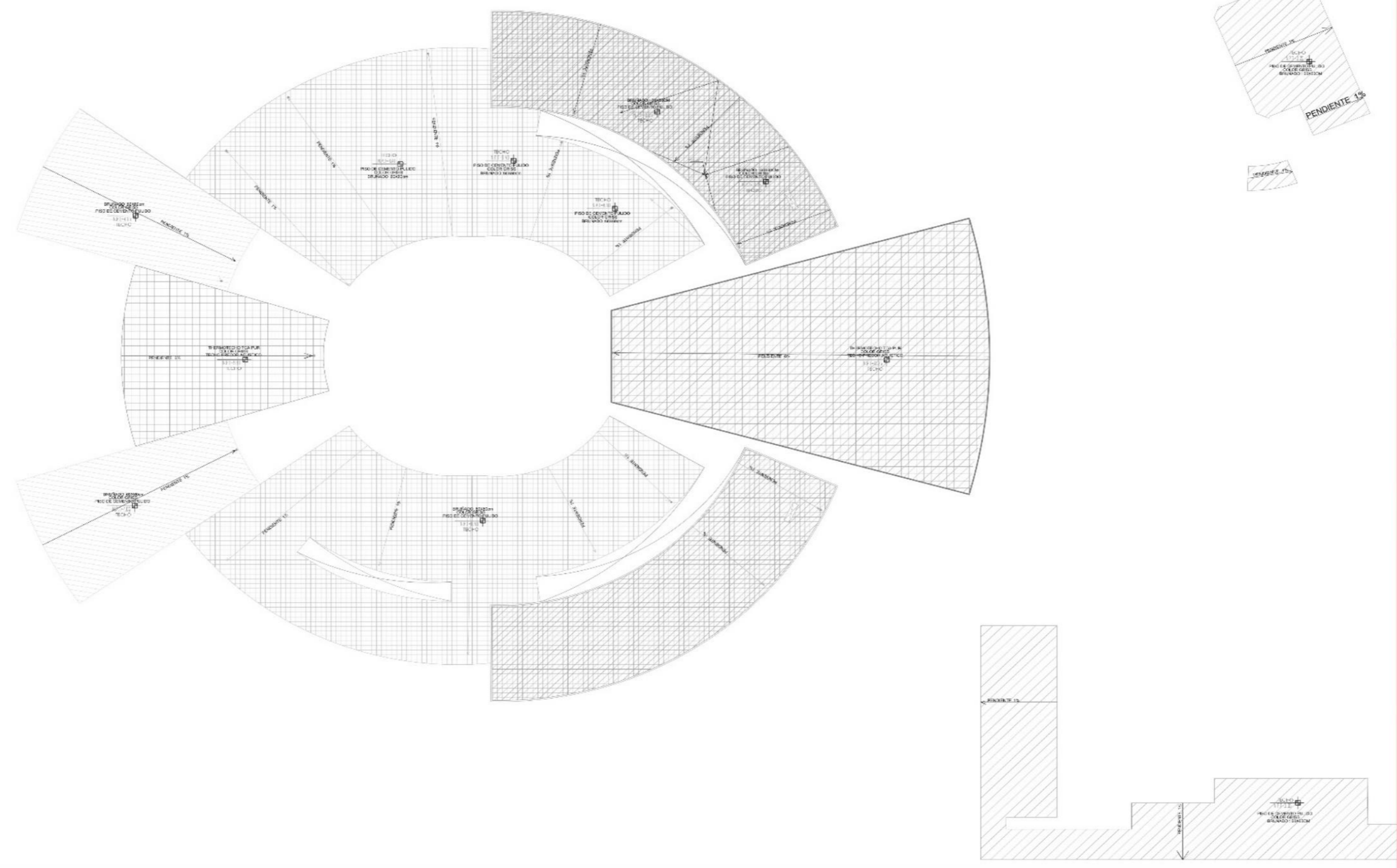


TERCER PISO

 FACULTAD DE ARQUITECTURA <small>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</small>	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	
	<small>TÍTULO DEL TEMA:</small> INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS	
	<small>TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:</small> INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO	
	<small>PIANO:</small> SEGUNDO Y TERCER PISO	
<small>INGENIEROS:</small> ROJAS HERRERA ELIZETH YURIKO	<small>ASesor ESPECIALISTA:</small> MGR. ARQUITECTO ESPINOLA VIDAL JUAN JOSE	
<small>DEPARTAMENTO:</small> LIMA <small>PROVINCIA:</small> LIMA <small>DISTRITO:</small> LOS OLIVOS	<small>FECHA:</small> 08-19	<small>ESCALA:</small> 1/200 PI-03



	PRIMER NIVEL
	SEGUNDO NIVEL
	TERCER NIVEL



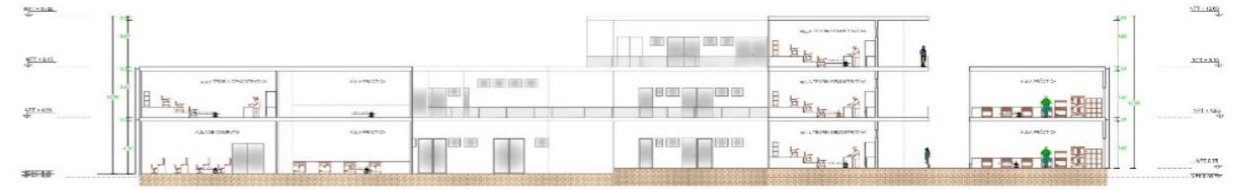
<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p> <p>TÍTULO DEL PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS</p> <p>TÍTULO DEL PROYECTO ACADÉMICO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO</p>				
	<p>PLANO: TECHOS</p> <table border="1"> <tr> <td> INTEGRANTES: ROJAS HERRERA ELIZETH YURIKO </td> <td> ASISOR ESPECIALISTA: MGR. ARQUITECTO ESPINOLA VIDAL JUAN JOSE </td> </tr> <tr> <td> DISEÑADOR: LINA ORTEGA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: LOS OLIVOS </td> <td> ESCALA: 1/200 COLORES: </td> </tr> </table>		INTEGRANTES: ROJAS HERRERA ELIZETH YURIKO	ASISOR ESPECIALISTA: MGR. ARQUITECTO ESPINOLA VIDAL JUAN JOSE	DISEÑADOR: LINA ORTEGA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: LOS OLIVOS
INTEGRANTES: ROJAS HERRERA ELIZETH YURIKO	ASISOR ESPECIALISTA: MGR. ARQUITECTO ESPINOLA VIDAL JUAN JOSE				
DISEÑADOR: LINA ORTEGA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: LOS OLIVOS	ESCALA: 1/200 COLORES:				

PI-04

CORTES



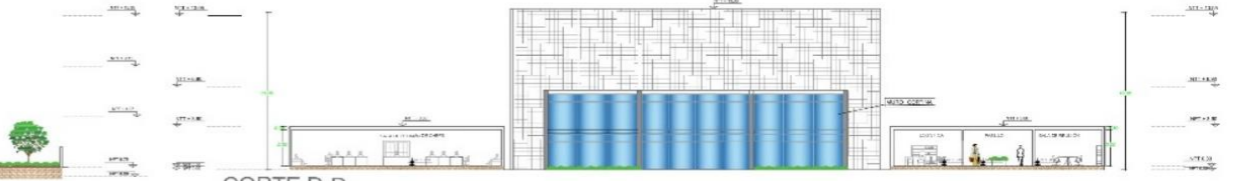
CORTE A-A



CORTE C-C

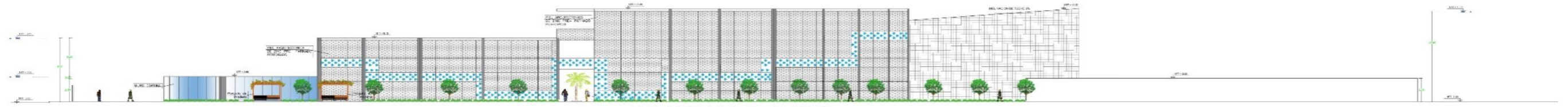


CORTE B-B

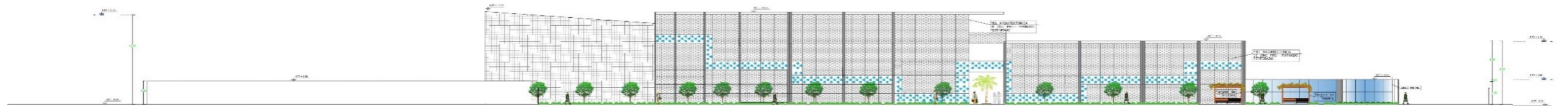


CORTE D-D

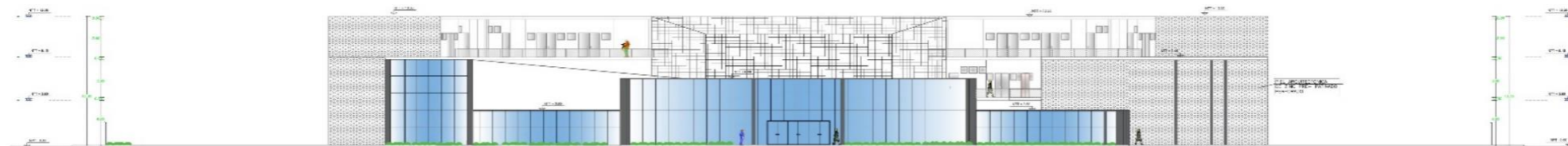
ELEVACIONES



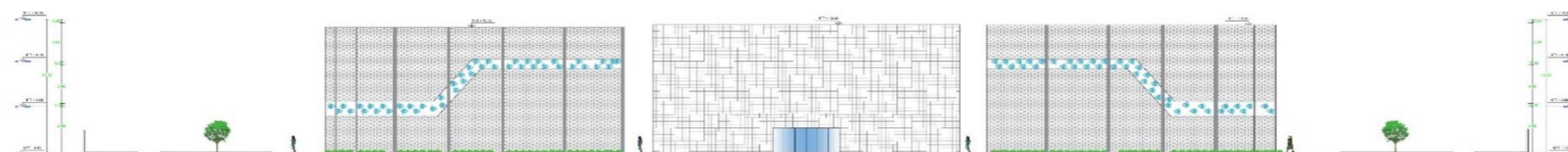
ELEVACION LATERAL DERECHA



ELEVACION LATERAL IZQUIERDA

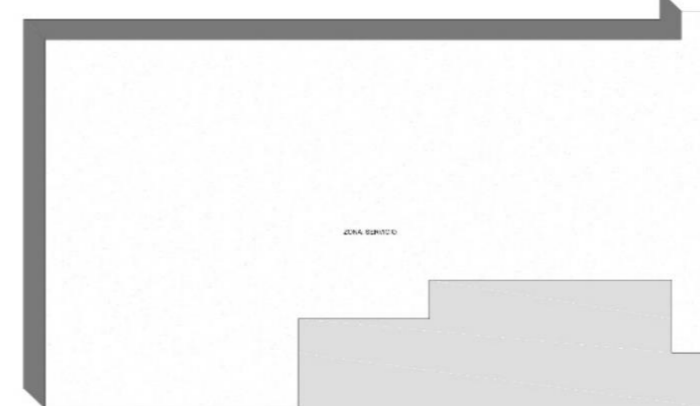
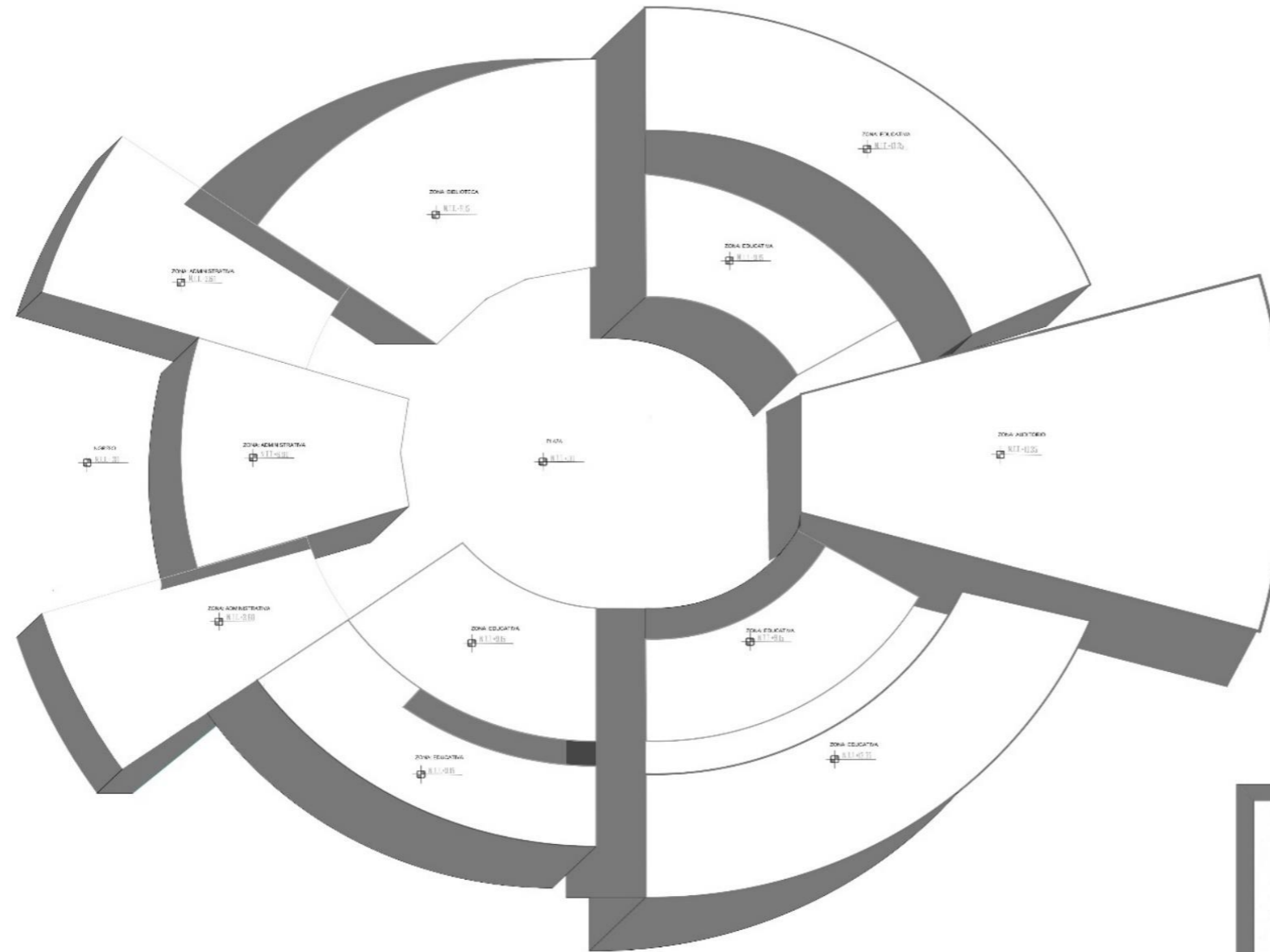
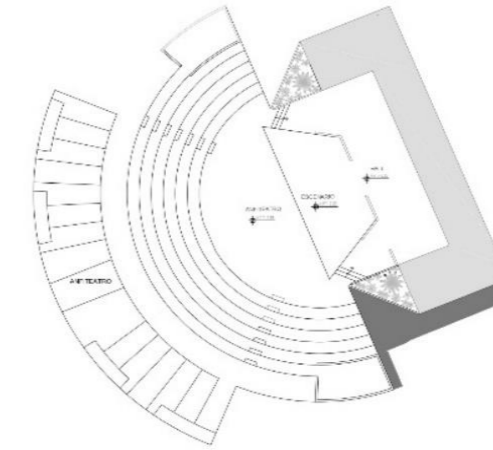


ELEVACION FRONTAL



ELEVACION POSTERIOR

 <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	
	<p>TÍTULO DEL PROYECTO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS</p>	
<p>TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO</p>		<p>PLANO: CORTES Y ELEVACIONES</p>
<p>PROYECTANTE: ROJAS HERRERA ELIZETH YURIKO</p>		<p>ASesor ASINICIALISTA: MGTR. ARQUITECTO ESPINOLA VIDAL JUAN JOSE</p>
<p>DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: 08-19</p>		<p>ESCALA: 1/200</p>
<p>PROVINCIA: LIMA</p>		<p>DISTRITO: LOS OLIVOS</p>
		<p>PI-05</p>



 FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA ESCUELA DE ARQUITECTURA	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	
	INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO PARA LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN EL DISTRITO DE LOS OLIVOS	
INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO		TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA COMO POTENCIADOR DEL ESPACIO EDUCATIVO
PLANOS: PLOT PLAN		ASIGNATURA: MGR. ARQUITECTO ESPINOLA VIDAL JUAN JOSE
PROFESOR: ROJAS HERRERA ELIZETH YURIKO		FECHA: 08-19
PROVINCIA: UNO		ESCALA: 1/200
DISTRITO: LOS OLIVOS		PI-06