# FACULTAD DE ARQUITECTURA

## ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

## TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN

"Estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su aplicación a la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote"

## PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

"Centro de formación gastronómica y difusión de la cultura culinaria chimbotana"

## TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTA


**AUTORA:**

Puente Peña Stephanie Alessandra

**ASESORES:**

Metodólogo: MSc. Arq. Juan César Israel Romero Alamo

Especialista: Mg. Arq. Carmen Cruzalegui Roldan


**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**
ARQUITECTURA


**CHIMBOTE – PERÚ**
**2019**

| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS | Código : F07-PP-PR-02.02<br>Versión : 09<br>Fecha : 23-03-2018<br>Página : 1 de 1 |
|---|---|---|

El jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a)

**PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA**

cuyo título es:

**"Estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su aplicación a la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote" – "Centro de formación gastronómica y difusión de la cultura culinaria Chimbote"**

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de:

14 (Número) CATORCE (Letras).

Chimbote 08 de FEBRERO de 2019

Ana María Reyes Guillén
PRESIDENTE

Elena Katherine Reyes Vásquez
SECRETARIO

Israel Romero Alamo
VOCAL

## DEDICATORIA

A Dios, por ser mi anhelo e inspiración. A mi madre que estuvo conmigo en todo momento apoyándome y dándome las fuerzas necesarias para seguir adelante; a mi hermana por acompañarme en la elaboración del presente trabajo.

*Puente Peña Stephanie Alessandra*

**AGRADECIMIENTO**

A Dios, por ser lo más preciado en mi vida, mi fuente de energía, inteligencia y fuerzas que me impulsaron a seguir adelante.

A mi madre, que me brindó su apoyo emocional y económico a lo largo de este camino, darme la educación y formación; agradezco, a mi hermana Camila por acompañarme en la elaboración del presente trabajo.

A los docentes arquitectos: Israel Romero Álamo y Carmen Cruzalegui Roldán por bridarme el apoyo académico con sus conocimientos especializados.

A mi amigo: Yeltzin, por su apoyo en todo momento, en clases y fuera de ellas.

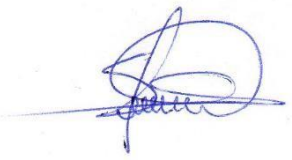
*Puente Peña Stephanie Alessandra*

## DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Stephanie Alessandra Puente Peña, identificada con el D.N.I: 70002333, estudiante de la escuela de Arquitectura de la Universidad César Vallejo, con la tesis titulada: "Estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su aplicación a la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote" declaro bajo juramento que:

1. La tesis es de mi autoría
2. He respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas, por lo tanto, la tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.
3. La tesis no ha sido auto plagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados y por tanto los resultados que se presentan en la tesis se constituirán en aportes a la realidad investigada.
5. De identificarse la falta de fraude (datos falsos), plagio (información sin citar a autores), auto plagio (presentar como nuevo algún trabajo de investigación propio que ya ha sido publicado), piratería (uso ilegal de la información ajena) o falsificación (representar falsamente las ideas de otros), asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la universidad.

Nuevo Chimbote, Marzo del 2019



## PRESENTACIÓN

El presente trabajo está enfocado en dar a conocer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y evocar la investigación resultante en la ciudad de Chimbote, con la finalidad de brindar una educación de calidad en la gastronomía, además de generar la difusión de la misma en nuestra ciudad, debido a que actualmente no existe una institución dedicada a esta enseñanza que cumpla con los requerimientos arquitectónicos óptimos para brindar dicho servicio, además de no existir un espacio público apropiado para realizar eventos gastronómicos en nuestra ciudad.

El documento consta de 5 capítulos, en el primer capítulo se expone el problema, con los objetivos, justificaciones, relevancia y contribución que presiden la investigación; el segundo capítulo presenta el marco teórico, estado de la cuestión, el marco contextual, conceptual y referencial, base teórica, donde se toman como referencia teorías concernientes al tema de investigación, y finalmente el marco normativo, referido a la ciudad de Chimbote; el tercer capítulo abarca el diseño y herramientas de resultado; el cuarto capítulo, discute y refuerza los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación para la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote. Finalmente en el quinto capítulo se determina la solución arquitectónica, teniendo en cuenta el usuario, la programación arquitectónica, el área de intervención y los criterios de diseño, para establecer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y aplicarlo en la ciudad de Chimbote.

## ÍNDICE

**PÁGINA DEL JURADO** ..... **II**
**DEDICATORIA** ..... **III**
**AGRADECIMIENTO** ..... **IV**
**DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD** ..... **V**
**PRESENTACIÓN** ..... **VI**
**RESUMEN** ..... **IX**
**ABSTRACT** ..... **XI**
**I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN** ..... **12**
1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA ..... 13
1.1.1 Identificación del Problema ..... 13
1.1.2 Dimensiones de la Problemática ..... 15
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN ..... 16
1.2.1 Preguntas de Investigación ..... 16
1.2.2 Objetivos ..... 17
1.2.3 Matriz ..... 17
1.2.4 Justificación ..... 18
1.2.5 Relevancia ..... 19
1.2.6 Contribución ..... 19
1.3 IDENTIFICACIÓN DEL OBJETIVO DE ESTUDIO ..... 19
1.3.1 Delimitación Espacial ..... 19
1.3.2 Delimitación Temporal ..... 19
1.3.3 Delimitación Temática ..... 19
**II. MARCO TEÓRICO** ..... **20**
2.1 ESTADO DE LA CUESTIÓN ..... 21
2.2 DISEÑO DEL MARCO TEÓRICO ..... 25
2.3 MARCO CONTEXTUAL ..... 28
2.3.1 Contexto Temporal ..... 28
2.3.2 Contexto Físico Espacial ..... 33
2.3.3 Contexto Socioeconómico ..... 34
2.4 MARCO CONCEPTUAL ..... 37
2.4.1 Gastronomia ..... 37
2.4.2 Formación Gastronómica ..... 37
2.4.3 Proceso de la Formación Gastronómica ..... 37
2.4.4 Clase Demostrativa ..... 40
2.4.5 Capacitación ..... 40

2.4.6 Arquitectura Educativa ..... 41
2.4.7 Arquitectura en Restaurantes ..... 41
2.4.8 Estándares Arquitectónicos ..... 42
2.4.9 Economía ..... 45
2.4.10 Actividades Económicas ..... 45
2.4.11 Cultura ..... 45
2.4.12 Actividades Culturales ..... 46
2.4.13 Difusión Gastronómica ..... 46
2.4.14 Estudiantes de Gastronomía ..... 46
2.4.15 Calidad Educativa ..... 46
2.4.16 Institutos Gastronómicos ..... 47
2.4.17 Infraestructura ..... 47
2.4.18 Ambiente ..... 47
2.5. MARCO REFERENCIAL ..... 47
2.5.1 Análisis de Casos Internacionales ..... 47
2.5.2 Análisis de Casos Nacionales ..... 47
2.6. BASE TEÓRICA ..... 94
2.6.1 Requerimientos Arquitectónicos para la Formación Gastronómica ..... 94
2.6.2 Arquitectura Educativa ..... 103
2.6.3. Realidad Socioeconomica Y Cultural ..... 115
2.7 MARCO NORMATIVO ..... 116
**III. MARCO METODOLÓGICO ..... 121**
3.1. MATRIZ DE CORRESPONDENCIA ..... 125
3.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN ..... 127
**IV. RESULTADOS (ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO) ..... 136**
4.1 RESULTADOS ..... 137
4.2 DISCUSIÓN DE RESULTADOS ..... 225
4.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES ..... 238
**V. FACTORES VÍNCULO ENTRE INVESTIGACIÓN Y PROPUESTA SOLUCIÓN (PROYECTO ARQUITECTÓNICO) ..... 253**
5.1 DEFINICIÓN DE LOS USUARIOS ..... 254
5.2 PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA ..... 256
5.3 ÁREA FÍSICA DE INTERVENCIÓN ..... 258
5.4 CRITERIOS DE DISEÑO ..... 262
**REFERENCIAS ..... 265**
**ANEXOS ..... 268**

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Matriz de Correspondencia ..... 17
Tabla 2: Diseño del Marco Teórico ..... 25
Tabla 3: Matriz de Correspondencia (Pregunta -Objetivos-Hipótesis-General) ..... 125
Tabla 4: Diseño de la Investigación ..... 127
Tabla 5: Diseño de Recolección de Datos ..... 133
Tabla 6: Institutos Gastronómicos e la Ciudad de Chimbote ..... 134
Tabla 7: Cuadro de Fichas de Observación (Estándares Arquitectónicos) ..... 140
Tabla 8: Cuadro de Fichas de Observación (Análisis Arquitectónico de Objetos Existentes) ..... 161
Tabla 9: Conclusiones y Recomendaciones ..... 238
Tabla 10: Objetivo General ..... 248
Tabla 11: Criterios de Evaluación para Elección de Terreno ..... 262

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: École Hôteliere de Laussane ..... 30
Figura 2: MAPA N° 13: Plano de Universidades Públicas y Privadas de la Ciudad de Chimbote ..... 33
Figura 3: Chimbote - Nuevo Chimbote. PEA Ocupada por Distritos y Sectores Económicos ..... 35
Figura 4: Porcentaje de Familias según el NSE en Chimbote ..... 36
Figura 5: Empleo y Educación ..... 95
Figura 6: Formación Profesional y Técnica ..... 96
Figura 7: Modelo Formativo ..... 99
Figura 8: Primer Curso ..... 100
Figura 9: Segundo Curso ..... 100
Figura 10: Tercer Curso ..... 101
Figura 11: Vanguardia Culinaria ..... 101
Figura 12: Innovación, Negocio y Aprendizaje ..... 102
Figura 13: Industria Alimentaria ..... 102
Figura 14: Basque Culinary Center ..... 109
Figura 15: Diseño de Espacios para Gastronomía ..... 113
Figura 16: Esquema del Proceso de Investigación ..... 122
Figura 17:E squema de identificación de Dimensiones e Indicadores ..... 124
Figura 18: Programación Arquitectónica para la Escuela Pública de Gastronomía en la Ciudad de Chimbote ..... 258
Figura 19: Plano de Ubicación y Localización ..... 260

## RESUMEN

La presente investigación tiene como propósito establecer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su aplicación a la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote, en base a teorías orientadas a los actuales modelos formativos y de investigación gastronómica, procesos de innovación y desarrollo, arquitectura educativa, espacios para la gastronomía y realidad socioeconómica y cultural, además de realizar análisis de casos exitosos de instituciones nacionales e internacionales, relacionadas a la formación gastronómica.

Para la recolección de datos se realizaron fichas de observación de cuatro edificaciones dedicadas a la enseñanza gastronómica en la ciudad de Chimbote: Instituto Superior Tecnológico De Turismo y Gastronomía Secomtur, Escuela de Turismo & Gastronomía Atlanta, Instituto Superior Tecnológico del Perú Cestec e Instituto Superior Inteltur, teniendo en cuenta siete dimensiones: contextual, funcional, formal, espacial, constructiva, tecnológica y simbólica; con la finalidad de conocer el estado actual de dichas infraestructuras y desarrollar un proyecto acorde con la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote manteniendo su carácter educativo.



**PALABRAS CLAVE:**

Estándares arquitectónicos, Formación gastronómica, Realidad socioeconómica, Arquitectura educativa.

## ABSTRACT

The purpose of this research is establish the architectural standards for the gastronomic education and its application to the socio - economic and cultural reality of Chimbote city, based on theories oriented to current training and gastronomic research models, innovation and development processes, educational architecture, spaces, gastronomy, socio - economic and cultural reality, as well, analysis of successfully cases of national and international institutions related to gastronomic education.

For the data collection, observation cards were made about four buildings dedicated to gastronomic education in Chimbote city: Secomtur (Tourism and Gastronomy Institute) , Atlanta (School of Tourism & Gastronomy), Cestec (Technological Institute) and Inteltur Institute , developed it in seven dimensions: contextual, functional, formal, spatial, constructive, technological and symbolic; for know the current state of said infrastructures and develop a project in accordance with the socio - economic and cultural reality of Chimbote while maintaining its educational nature.



**KEYWORDS:**

Architectonic standards, Gastronomic formation Socio – Economic, Reality Educational Architecture.

# I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

# “ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE”

## 1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

### 1.1.1 Identificación del Problema

Está claro que cada persona se siente identificada con su cultura, esto se manifiesta cuando la conoce a fondo y la da a conocer a otras personas de distintos países ajenos al suyo, logrando que su país sea reconocido por alguna particularidad, como por ejemplo, su gastronomía.

La gastronomía radica en la cultura de cada pueblo, pues además de brindar, sabores exquisitos y platos auténticos, puede transmitir de manera indirecta, las costumbres y estilos de vida. Así, a través de la gastronomía, se puede conocer el pasado de los pueblos, el aprovechamiento de los recursos en su entorno y el desarrollo que han tenido en los últimos años.

En la actualidad la gastronomía ha tenido un impacto importante en el turismo; pues aunque no lo parezca, existen muchas personas que viajan especialmente para realizar rutas gastronómicas por el mundo.

Las rutas gastronómicas, exhiben las comidas típicas de cada región, con el fin de que los turistas puedan degustar así los platos más representativos y bebidas de cada lugar. Por tal motivo, se puede afirmar que la gastronomía es importante para generar el turismo a una determinada ciudad o región.

Sin embargo, para que esto pueda perdurar a lo largo del tiempo, la gastronomía debe estar en constante innovación. Es por ello que resulta fundamental la buena formación en los estudiantes del arte culinario, pues los estudios y la formación continua los dirige a su proyección profesional.

La cocina peruana es catalogada como una de las más privilegiadas a nivel mundial, pues está llena de tradición, pero también se adapta al cambio, es por ello que ha logrado obtener diferentes reconocimientos internacionales, originando un “boom” gastronómico en el país que no se está aprovechando del todo.

Actualmente en el Perú existen muy pocas instituciones que ofrecen una enseñanza gastronómica de calidad a jóvenes de bajos recursos económicos. Además, no existe una infraestructura pública para la enseñanza de la gastronomía peruana, ni metodología para un buen aprendizaje de las artes y ciencias gastronómicas, puesto que la formación en cocina, es eminentemente privada, por lo que no todos los jóvenes que desean estudiar gastronomía pueden hacerlo. Sin embargo esto no sucede en otros países (como Colombia, Chile, México) pues estos cuentan con un sistema público que brinda oportunidades de formación a personas de bajos ingresos.

Además el Instituto Peruano de Gastronomía (IPG) señala que tanto en Lima como en las demás regiones del Perú, hay un vacío en el aspecto docente, careciendo de docentes en gastronomía, capacitados para una correcta enseñanza, sin métodos pedagógicos, y que son pocos los que se encuentran capacitados, pues el 79% de trabajadores son informales.

La ciudad de Chimbote es reconocida por sus numerosos platos típicos a base de pescado y demás insumos marinos. Es por ello que existen instituciones dedicadas a la enseñanza de la gastronomía, sin embargo la mayoría no están capacitadas, ni correctamente implementadas, con los espacios insuficientes y con una enseñanza, que no garantiza un buen conocimiento tanto teórico como práctico.

Si bien es cierto, en la ciudad existen institutos dedicados a la enseñanza gastronómica, estos no tienen una correcta infraestructura, pues brindan la carrera de gastronomía, en aulas saturadas de estudiantes y talleres pequeños, que no se encuentran correctamente equipados para brindar una buena enseñanza, todo ello debido a que

su infraestructura no ha sido diseñada para actividades de formación gastronómica; sino que responden a edificaciones destinadas a viviendas, tiendas comerciales u oficinas.

Así mismo no cuenta con áreas de investigación y en muchos casos al ser espacios reducidos, no cuentan con áreas de exposición que permita mostrar parte de la enseñanza que reciben de la cocina peruana, es por ello que la implementación de una infraestructura de formación gastronómica y difusión de la cocina peruana, a través de espacios adecuados y debidamente equipados, es una respuesta ante la gran demanda de jóvenes y adultos que buscan la especialización en gastronomía y la revalorización de la misma.

La falta de buena infraestructura educativa en la ciudad, afecta la calidad arquitectónica en general de todos los centros educativos públicos de Chimbote desfavoreciendo al desarrollo integral de los alumnos. La poca presencia de escuelas en buen estado y con los equipamientos necesarios para que esta funcione es alarmante.

### 1.1.2 Dimensiones de la Problemática

- **SOCIAL:**
  - Problemas de aprendizaje adecuado en los estudiantes,
  - Desorden e informalidad de instituciones dedicadas a la enseñanza de la gastronomía, ante la creciente demanda de estudiantes, además de la calidad docente.

- **ARQUITECTÓNICO:**
  - Falta de una infraestructura pública para la enseñanza de la gastronomía peruana.
  - Mala distribución en los institutos gastronómicos, que brindan espacios acondicionados pero no funcionales.

- **URBANO:**
  - Los institutos gastronómicos, al no poseer una arquitectura distinta a los demás edificios, se confunden dentro del casco urbano, caracterizado por su gran actividad comercial.

- **POLITICO- LEGAL:**

  - Escasa normatividad que regulen los centros de formación gastronómica, la inexistencia de una base de datos que pueda reforzar la investigación.

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

## 1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

### 1.2.1 Preguntas de Investigación

#### 1.2.1.1 Pregunta Principal

- ¿Cuáles son los estándares arquitectónicos para los equipamientos de formación gastronómica y su posterior aplicación a la realidad socioeconómica de Chimbote?

#### 1.2.1.2 Preguntas Derivadas

- ¿Cuáles son las actividades que se realizan en la formación gastronómica?
- ¿Cuáles son los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica?
- ¿En qué consiste la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica?
- ¿Cuáles son los espacios de la formación gastronómica en Chimbote y qué características tienen?

### 1.2.2 Objetivos

#### 1.2.2.1 Objetivo General

- Establecer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación a la realidad socioeconómica de Chimbote.

#### 1.2.2.2 Objetivo Especifico

- Identificar las actividades que se realizan en la formación gastronómica.
- Conocer los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica.
- Conocer la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la gastronomía.
- Identificar y analizar el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica en Chimbote.

### 1.2.3 Matriz

*Tabla 1: Matriz de Correspondencia*

| **MATRIZ DE CORRESPONDENCIA (Preguntas-Objetivos-Hipótesis General)** | | | |
|---|---|---|---|
| **TEMA** | **PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN** | **OBJETIVOS DE IINVESTIGACIÓN** | **HIPÓTESIS GENERAL** |
| "ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE" | **Pregunta principal:**<br><br>¿Cuáles son los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación a la realidad socioeconómica de Chimbote? | **Objetivo General:**<br><br>Establecer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación para la realidad socioeconómica de Chimbote. | Los estándares arquitectónicos deben responder a una infraestructura pública con espacios dinamizadores de interrelación e integración funcional y espacial acorde con la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote, estos estándares |
| | **Pregunta derivada 1:**<br><br>¿Cuáles son las actividades que se | **Objetivo Específico 1:**<br><br>Identificar las actividades que se | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | realizan en la formación gastronómica? | realizan en la formación gastronómica. | involucran criterios arquitectónicos tales como el aspecto contextual, funcional, formal, espacial, constructivo, tecnológico-ambiental, simbólico y normativo. |
| | **Pregunta derivada 2:**<br><br>¿Cuáles son los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica? | **Objetivo Específico 2:**<br><br>Conocer los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica. | |
| | **Pregunta derivada 3:**<br><br>¿En qué consiste la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica? | **Objetivo Específico 3:**<br><br>Conocer la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica. | |
| | **Pregunta derivada 4:**<br><br>¿Cuáles son los espacios de la formación gastronómica en Chimbote y qué características tienen? | **Objetivo Específico 4:**<br><br>Identificar y analizar el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica en Chimbote. | |

### 1.2.4 Justificación

La realización de la investigación nace a partir de la observación de una problemática presentada en la ciudad, respecto a la infraestructura improvisada donde se realiza la formación gastronómica, limitando el aprendizaje óptimo de los estudiantes y disminuyendo la calidad de la enseñanza. Además de la poca accesibilidad económica que brindan a los jóvenes de bajos recursos para estudiar dicha carrera.

La investigación, también busca realizar pautas o criterios de diseño para el desarrollo de actividades orientadas a la formación gastronómica, así como la calidad espacial del edificio.

### 1.2.5 Relevancia

#### 1.2.5.1 Técnica

- La investigación contribuirá con información sobre el análisis de un problema urbano-arquitectónico, aún no planteado ni estudiado en el contexto local; generando un aporte significativo y novedoso en los aspectos culturales y arquitectónicos.

### 1.2.6 Contribución

#### 1.2.6.1 Práctica

- La investigación aportará con conocimientos y análisis para la formación gastronómica, aplicando criterios arquitectónicos necesarios para la mejora y calidad educativa en cuanto a infraestructura, mobiliarios, materiales, ambientes, etc., con la finalidad de aprender de la mejor forma las artes culinarias.

## 1.3 IDENTIFICACIÓN DEL OBJETIVO DE ESTUDIO

### 1.3.1 Delimitación Espacial

- La investigación se realizará en la ciudad de Chimbote, especificando para esta investigación, los institutos gastronómicos como objeto de estudio.

### 1.3.2 Delimitación Temporal

- La investigación se realizará en el año presente (2017)

### 1.3.3 Delimitación Temática

- Arquitectura educativa
- Formación gastronómica
- Realidad socioeconómica y cultural

# II. MARCO TEÓRICO

## 2.1 ESTADO DE LA CUESTIÓN

Es importante resaltar que la carrera de gastronomía, tiene muchísima proyección a futuro y está dentro de las que tiene mayor oferta laboral, es por ello que cada vez existen más egresados y universidades e institutos dedicados a su enseñanza en todo el mundo y, por lo tanto, estudios que se dedican a investigarla.

A nivel internacional existen diversos estudios acerca de la formación gastronómica. En un artículo realizado en (México), por Ana Cecilia Reyes Uribe, Eva Angélica Guerra Avalos y José Manuel Quintero Villa (2016), titulado "EDUCACIÓN EN GASTRONOMÍA: SU VÍNCULO CON LA IDENTIDAD CULTURAL Y EL TURISMO", se hace una reflexión crítica sobre los programas de formación gastronómica en México y demás países y argumenta "la articulación de la gastronomía tradicional como producto turístico con la educación y posteriormente concluye en que las Instituciones de Educación Superior deben jugar un papel relevante en el diseño de programas que contribuyan al impulso del patrimonio culinario mexicano, para que éste, a su vez, favorezca a que el país sea más competitivo a nivel internacional en materia de turismo" (p.2).

Otra investigación en la ciudad de Maracaibo (Venezuela) elaborada por Andrea Carolina Fernández Velasco y Rebeca Virginia Velasco Navarrete (2008), titulado "HOTEL-ESCUELA GASTRONÓMICO PARA LA CIUDAD DE MARACAIBO", hace énfasis en las carencias de espacios destinados a la actividad turística en dicha ciudad, debido a que el desarrollo socioeconómico gira en torno a la industria petrolera, ocasionando que la actividad turística tenga poca relevancia como potencial de desarrollo. La investigación considera que la gastronomía tiene un valor importante en el desarrollo del turismo y hotelería, pues es parte fundamental del patrimonio cultural. Es por ello que mediante el diseño se opta por un hotel gastronómico dirigido a los turistas y a los estudiosos de la gastronomía regional, nacional y mundial, con la

finalidad de incentivar el área recreacional y turística de la ciudad.

A nivel nacional, en la ciudad de Lima (Perú), la investigación realizada por Andrea Arnaiz Barraza (2016), titulada “CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO”, se enfoca en la carencia de un espacio el cual centralice, difunda ypromueva el desarrollo y disfrute de la gastronomía peruana, pues si bien es cierto, las ferias cuentan con variedad gastronómica y vinculo cultural, no son permanentes ni confortables y por el contrario los restaurantes no ofrecen vínculos culturales. Es por ello que, Arnaiz (2016), plantea “un centro de la cultura y la gastronomía, lugar donde convivan, la venta de productos alimenticios a través de tiendas o módulos, donde se expendan insumos, productos peruanos, productos manufacturados y bebidas que además cuente con la participación de los principales y más representativos restaurantes de Lima”. Así mismo se hace énfasis en las diversas manifestaciones culturales como la música instrumental, danza, teatro y se relaciona con la actividad gastronómica, con la finalidad que el usuario pueda percibir estas manifestaciones y se genere una espacialidad particular que amenice la estadía del comensal creando una atmosfera de sinergia entre todas las sensaciones.

En otra investigación en la ciudad de Lima (Perú), realizada por Giselle Arce Gaona (2017), titulada “ESCUELA Y CENTRO DE DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA” se muestra una preocupación por la falta de relación entre los espacios de difusión y la formación gastronómica.

De esta manera, Arce (2017), considera de gran importancia el acceso del aprendizaje y difusión en un solo lugar, ya que actualmente las ferias gastronómicas que se dan en todo el país tienen siempre el problema de ubicación, pues no hay un espacio adecuado para su realización, además que el área es insuficiente para reunir a todos los participantes en este evento.

Arce (2017), busca que mediante la relación de espacios, se genere dinamismo a través de las dos experiencias en el lugar: la enseñanza y el aprendizaje, donde el espacio entre el edificio y el espacio público, genere en el usuario una experiencia o le invite a tener una experiencia cuando lo use. Se busca que estén presentes preferentemente en el exterior o como espacio previo que invite a generar las dos experiencias del edificio y permitiendo al edificio a mantenerse completamente activo y a su vez activar la zona donde se emplaza.

Un análisis hecho en Lima (Perú), por Juan Santos Olazábal Sánchez (2014) titulado “INSTITUTO GASTRONÓMICO MUNICIPAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO” realiza un estudio en San Juan de Lurigancho, pues a pesar del boom gastronómico y la gran demanda de institutos que existe en Lima, este distrito se encuentra indiferente a este desarrollo, debido a la escasez de recursos económicos en los jóvenes para solventar esta carrera, muy pocos centros de enseñanza de la gastronomía, la carencia de una infraestructura educativa especializada en su enseñanza y la mala práctica de los actuales centros de instrucción pública que por normativas no actualizadas permiten dentro del mismo centro educativo la enseñanza de actividades incompatibles como carpintería, mecánica, confecciones, etc. con talleres de panadería, cocina, repostería.

Olazábal (2014), plantea un “Instituto Municipal Gastronómico de San Juan de Lurigancho”, como una infraestructura educativa pública especializada en la enseñanza gastronómica, para el fomento de la investigación culinaria y la integración del distrito al programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el marco del Plan Bicentenario de Lima al 2021. Para ello se analiza la realidad educativa pública referida a la gastronomía y establece una base.

Además un análisis realizado en Tacna (Perú), por Miguel Angel Nina Arias (2015) titulado "CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DIFUSIÓN DE LA COCINA PERUANA EN LA CIUDAD DE TACNA”

pone énfasis en la revalorización de la identidad cultural peruana. Es por ello que para el diseño arquitectónico de este equipamiento, Arias (2015), “lo propone dentro del contexto de desarrollo gastronómico que forma parte del desarrollo nacional y cuya finalidad es la enseñanza especializada de la gastronomía peruana, la investigación para documentar insumos, recetas que se están perdiendo y que son parte del patrimonio y la promoción de la gastronomía que permita fortalecer, revalorizar la identidad cultural, todo ello alrededor de la dupla alimentación - cultura y cuya formación permita nuevos logros y participación en nuevos campos a nivel nacional e internacional”.

A nivel local existen diversos análisis los cuales abordan temas de arquitectura educativa vinculada a otros usuarios o fines, como por ejemplo: niños con discapacidades, deporte, etc.; sin embargo hasta la actualidad, no existe un análisis arquitectónico relacionado a la educación gastronómica.

La presente investigación titulada “ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE” tiene como aporte, recopilar todos los requerimientos arquitectónicos necesarios, para una adecuada enseñanza gastronómica. Por consiguiente analizar la realidad socioeconómica actual en la ciudad de Chimbote, poniendo énfasis en los recursos económicos que tienen los estudiantes y jóvenes para poder costear una carrera.

También la presente investigación tiene como aporte, analizar el potencial gastronómico y la formación que se brinda a los estudiantes en la ciudad

## 2.2 DISEÑO DEL MARCO TEÓRICO

*Tabla 2: Diseño del Marco Teórico*

| DISEÑO DEL MARCO TEORICO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **MARCO CONTEXTUAL** | **MARCO CONCEPTUAL** | **MARCO REFERENCIAL** | **BASE TEORICA** | **MARCO NORMATIVO** |
| **Objetivo General:**<br><br>Establecer los **requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica** y su posterior aplicación a la **realidad socioeconómica** de Chimbote. | **Objetivo Específico 1:**<br><br>Identificar las características de la **formación gastronómica**. | | **FORMACION GASTRONÓMICA**<br>-Proceso de la formación gastronómica<br>- Materias teóricas:<br>- Materias prácticas<br>• Cocina y gastronomía<br>• Preelaboración y conservación de alimentos.<br>• Técnicas culinarias.<br>• Pastelería y repostería.<br>• Productos culinarios<br>• Enología y bebidas<br>• Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.<br>• Empresa e iniciativa emprendedora.<br><br>- Clase demostrativa<br><br>- Capacitación | **CASO INTERNACIONAL**<br>- Basque Culinary Center (España)<br><br>- Culinary Art School (Mexico)<br><br>**CASO NACIONAL**<br>- Le Cordon Bleu (Perú) | - Los proyectos de aprendizaje interdisciplinarios en la formación docente | NORMA TECNICA DE INFRAESTRUCTURA PARA LOCALES DE EDUCACIÓN SUPERIOR<br><br>REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES LIMA – PERÚ<br><br>- NORMA A.010: Condiciones generales de diseño<br>- NORMA A.040: Educación<br>- NORMA A.070: Comercio |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Objetivo Específico 2:**<br><br>Conocer los **requerimientos arquitectónicos** para la formación gastronómica. | | - Arquitectura Educativa<br>• Espacio colectivo<br>• Espacio educativo o escolar<br>• Espacio intersticial<br><br>- Arquitectura en restaurantes<br>- Requerimientos arquitectónicos<br>• Función<br>• Forma<br>• Espacio<br>• Normativo<br>• Antropometria<br>• Mobiliario<br>• Equipamientos<br>• Condiciones Ambientales<br>• Materiales<br>• Aspectos tecnológicos | | - La arquitectura escolar como espacio sociofísico formativo: una mirada desde los/as estudiantes. (Mirtha Arias)<br><br>- Diseño de espacios para gastronomía (Marcela Leikis) | |
| | **Objetivo Específico 3:**<br><br>Conocer la **realidad socioeconómica** de Chimbote y su relación con la **actividad gastronómica.** | Ciudad de Chimbote | - Economía<br>- Actividades económicas<br>-Cultura<br>-Actividades culturales<br>-Estudiantes de gastronomía<br>-Difusión gastronómica<br>-Calidad educativa | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Objetivo Específico 4:**<br><br>Identificar y analizar el **estado actual de la arquitectura** para la formación gastronómica en Chimbote. | | - Institutos gastronómicos<br>- Infraestructura<br>-Ambientes | | | |

## 2.3 MARCO CONTEXTUAL

### 2.3.1 Contexto Temporal

#### 2.3.1.1 LA COCINA EN EL TIEMPO

La cocina no siempre existió, los hombres en un principio, se alimentaban con lo que encontraban a su paso. El origen de la cocina, inicia con el descubrimiento del fuego, pues el hombre nativo, se dio cuenta que el fuego le daba un mejor sabor a su alimento y a su vez era más fácil de digerir. Con el transcurso del tiempo el hombre fue aprendiendo a mantener, producir y usar el fuego como hoguera, para cocinar sus alimentos.

A partir de ello la cocina se convierte en un espacio vital, pues en ella se refleja el desarrollo de una sociedad, su evolución y sus características culturales.

En la cultura egipcia, las clases acomodadas como funcionarios y aristócratas comían abundantemente, por esta razón es notorio el desarrollo de la tecnología culinaria. Al igual que en Roma; estas culturas contaban con espacios destinados a la preparación de sus alimentos, en los ambientes ubicados al exterior de las viviendas. Sin embargo con el pasar del tiempo poco a poco se han ido integrado en sus hogares.

En el pueblo hebreo, el consumo de los alimentos era muy estricto. Se puede encontrar la forma de su alimentación en los relatos de la biblia, los cuales manifiestan al templo como un lugar donde no solo se oraba, sino también se comía y al pan y vino como alimentos simbólicos.

“Es recién en el año 1500 d.c, en Italia, en pleno renacimiento cuando Leonardo Da Vinci, explora sobre la cocina inventa

máquinas nuevas que él llama “artefactos para ahorrar trabajo” (molinillos de carne, máquinas lavadoras, rompe nueces mecánicos, etc.). Trabaja algún tiempo en una taberna e inaugura una nueva etapa, inventa lo que hoy llamaríamos la nouvelle cuisine” (Leikis, 2007, p. 9).

Todos estos avances están referidos a los espacios para la preparación de alimentos más no a la enseñanza culinaria. Con el surgimiento de las universidades, que se remonta hacia el año 1100, donde también aparecen las escuelas superiores, (pero ninguna aún de gastronomía), existe una opción para poder desarrollar la formación gastronómica, que poco a poco se hace notoria.

#### 2.3.1.2 ANTECEDENTES DE LA ENSEÑANZA GASTRONÓMICA

Antes de la creación de las primeras escuelas de cocina, la tarea de formar cocineros capaces de preparar comida para muchos comensales a la vez recaía en instituciones como el ejército o los establecimientos religiosos. Los cocineros del servicio doméstico y de la restauración se formaban habitualmente entrando a servir como trabajadores no cualificados y desarrollando su aprendizaje a las órdenes de profesionales ya establecidos.[1]

En el siglo XIX surgen las primeras escuelas dedicadas a formar a profesionales.

En el año de 1981, en Paris, empieza a funcionar la Escuela profesional de cocina y ciencias alimentarias, dirigido solo a estudiantes masculinos y financiada por el Estado, en la que se

[1] Fagor Industrial (22 de noviembre de 2016). Historia de las escuelas de cocina: instituciones pioneras en la formación de profesionales [Mensaje en un blog]. Recuperado de http://blog.fagorindustrial.com

dictan enseñanzas por profesionales muy reconocidos como el cocinero, restaurador y escritor culinario Auguste Escoffier, La escuela, debe cerrar 14 meses después, debido a la falta de ayuda por parte del estado.

En Suiza en 1893 se inaugura la célebre École Hôteliere de Laussane, la escuela de administración hotelera más antigua del mundo. Esta escuela, sigue funcionando en la actualidad y se encuentra entre las mejores a nivel mundial.

*Figura 1: École Hôteliere de Laussane*

Otro modelo de escuela gastronómica que se da en la segunda mitad del siglo XIX es el de los centros de formación instituidos por organizaciones humanitarias para brindar enseñanza a los trabajadores de las clases más desfavorecidas y permitirles iniciar una carrera en el servicio doméstico. Entre estos centros se encuentra la Escuela de Cocina de Nueva York fundada por Juliet Corson en 1872, la Escuela de Cocina de Boston creada en 1878 y algunas escuelas ligadas a organizaciones benéficas en Alemania y los países nórdicos.[2]

De forma paralela, surgen en Europa y Estados Unidos instituciones dedicadas al desarrollo en conocimiento y formación de las artes culinarias, para las jóvenes burguesas dedicadas a ser amas de casa. Entre las más destacadas, se encuentra la famosa escuela Le Cordon bleu, creada y dirigida

[2] Fagor Industrial (22 de noviembre de 2016). Historia de las escuelas de cocina: instituciones pioneras en la formación de profesionales [Mensaje en un blog]. Recuperado de http://blog.fagorindustrial.com

por Marthe Distell, en Paris en el año 1895. No trascurrió mucho tiempo para que la escuela obtenga gran reconocimiento internacional, como institución para la formación de profesionales en las artes culinarias tanto de Francia como a nivel mundial.

Actualmente el Grand Diplôme Le Cordon Bleu, es uno de los títulos con mayor renombre y prestigio en el arte culinario, este a su vez es reconocido por todos los restaurantes de cinco tenedores del mundo.

En líneas generales podemos decir que en el siglo XIX la escuela de cocina se ha clasificado en tres niveles como; chefs de restauración, formar al servicio doméstico y las amas de casa. Esto ha permitido que en el sigo xx evolucionen los centros de formación profesional y los centros que brindan cursos de gastronomía para principiantes.

#### 2.3.1.3 FORMACIÓN GASTRONÓMICA EN EL PERÚ

"La Gastronomía del Perú está considerada como una de las más diversas del mundo, como lo demuestra el hecho que es el país con mayor número de platos típicos: 491 y alcanza un nivel equivalente al de la comida francesa, china e hindú. En ella se combinan influencias milenarias, desde la época pre-inca e inca, e influencias más modernas por parte de las olas migratorias que han surgido en la historia del país, como la española, vasca, africana, chino-cantonesa, japonesa, italiana, francesa y británica (todas ellas principalmente a lo largo del siglo XIX). Por esta razón, la gastronomía peruana combina los sabores de cuatro continentes" (Herrera, 2008, párr. 1).

En el siglo XVII, los Monasterios y conventos del Perú fueron las primeras instituciones en el desarrollo de las actividades gastronómicas principalmente de inmigrantes.

En el año de 1771 el Café de las Ánimas, fue el primer café en Lima. Lugar predilecto de los republicanos.

Posteriormente en 1806, se establece el primer restaurante en Lima llamado Fonda Coppola, el cual originó el desarrollo y difusión de la gastronomía.

“A finales del siglo XX, André Cointreau, Presidente de Le Cordon Bleu, dentro de su política de expansión, realizó una gira por toda América Latina, para crear la primera sede de habla hispana, y eligió al Perú y a INAT por la creatividad y seriedad de sus trabajos. Así el 26 de marzo de 2000 el Sr. André Cointreau, Presidente de Le Cordon Bleu y el Dr. Sixtilio Dalmau Castañón, Director General de INAT (Instituto internacional de administracion hotelera y turismo), suscriben el convenio que permitió el nacimiento de Le Cordon Bleu Perú” (Le Cordon Bleu Perú, s.f., párr. 13).

Posteriormente en el año 2007 se crea APEGA (Sociedad Peruana de Gastronomía) ante la necesidad de promover y difundir la gastronomía peruana, nacional e internacionalmente.

En el 2008 APEGA con el apoyo de auspiciadores, realiza la Feria Gastronómica Internacional de Lima, donde más de 30 mil personas asistieron. Por esta razón, se siguen realizando esta feria gastronómica llamada Mistura, donde uno de sus fundadores es Gastón Acurio y actualmente es la 2da Feria más grande de Latinoamerica.

### 2.3.2 Contexto Físico Espacial

En la ciudad de Chimbote existen diversas instituciones dedicadas a la enseñanza de educación superior. Entre ellas tenemos las universidades e institutos, públicos y privados.

Actualmente existen cuatro universidades: la Universidad Nacional de la Santa, Universidad Cesar Vallejo, ambas ubicadas en el Distrito de Nuevo Chimbote, mientras que la Universidad San Pedro y Universidad Los Ángeles de Chimbote, se encuentran en el Distrito de Chimbote y con sedes en Nuevo Chimbote.

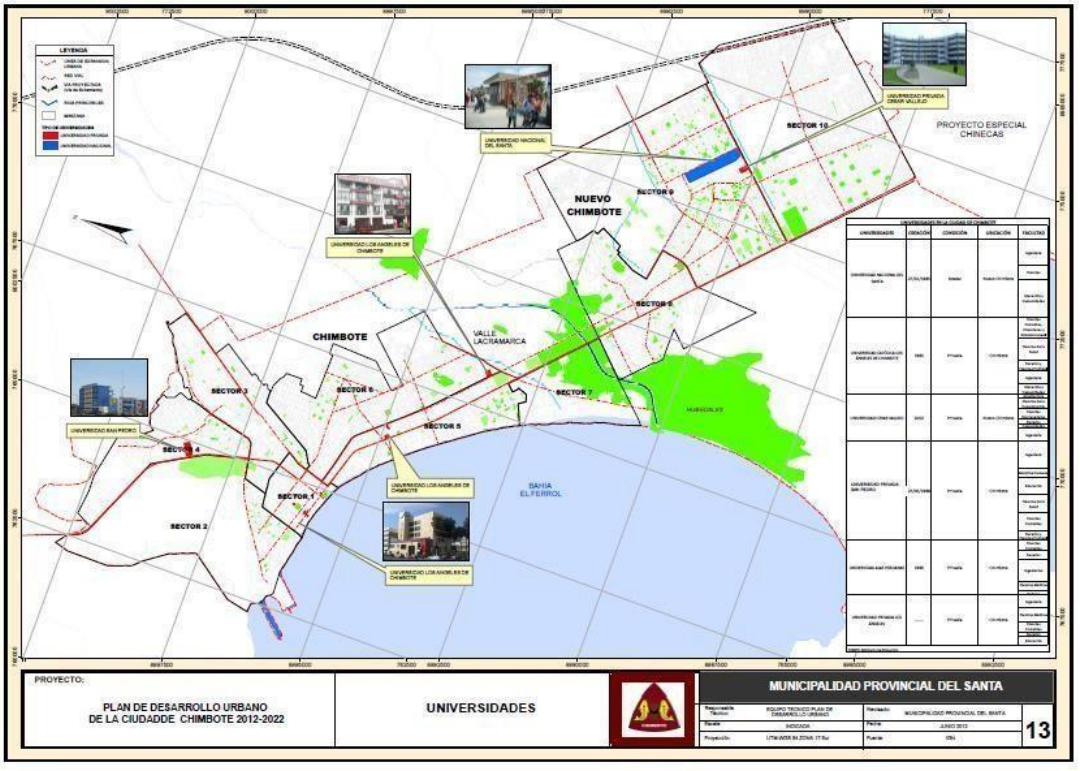



*Figura 2: MAPA N° 13: Plano de Universidades Públicas y Privadas de la Ciudad de Chimbote*

Con respecto a los Institutos de Educación Superior, existe un total de 44.

En el Distrito de Nuevo Chimbote existen 16 institutos de los cuales 9 son CETPRO (Centro de Educación Técnica Productiva) 2 son IESP (Instituto de Educación Superior Pedagógica) y 4 IEST (Instituto de Educación Superior Tecnológica)

En el Distrito de Chimbote existen 28 institutos, de los cuales 17 son CETPRO (Centro de Educación Técnica Productiva) 2 son IESP (Instituto de Educación Superior Pedagógica) y 9 IEST (Instituto de Educación Superior Tecnológica)

La cantidad de Institutos de Educación Superior en Chimbote, superan en un 64% a la cantidad de institutos en Nuevo Chimbote.

Los institutos en su mayoría se ubican en el centro de la ciudad, caracterizada por su gran actividad comercial.
A pesar de que existe una gran cantidad de institutos en Chimbote, muy pocos son los que ofertan la carrera de gastronomía. En la ciudad solo existen 4 institutos que enseñan dicha carrera, los cuales son: SECOMTUR - INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y GASTRONOMÍA, ESCUELA DE TURISMO & GASTRONOMÍA ATLANTA, INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO DEL PERU CESTEC E INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BITEC.

Dentro de ellas solo 2 se dedican a la enseñanza netamente gastronómica, a pesar de que en el centro de Chimbote como en Nuevo Chimbote, existen más de 321 establecimientos de comida, predominando los restaurantes.

### 2.3.3 Contexto Socioeconómico

Según: el PDU de la Ciudad de Chimbote, (2012-2023) “está basado principalmente en el sector Servicios-Comercio, que es la actividad que concentra la mayor cantidad de la PEA” (p. 122).

| Distritos | Sectores Económicos | | | | | | | | PEA Total por Distritos |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Agropecuario | Pesquero | Turismo | Manufactura | Construcción | Servicios-Comercio | Transportes | Financiero | |
| Chimbote | 7473 | 2609 | 4524 | 9409 | 5450 | 49380 | 7861 | 444 | 87150 |
| Nuevo Chimbote | 1380 | 1869 | 2316 | 4771 | 3326 | 27591 | 4332 | 271 | 45856 |
| PEA total por Sectores | **8853** | **4478** | **6840** | **14180** | **8776** | **76971** | **12193** | **715** | **133006** |

| Distritos | Sectores Económicos | | | | | | | | PEA Total por Distritos |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Agropecuario | Pesquero | Turismo | Manufactura | Construcción | Servicios-Comercio | Transportes | Financiero | |
| **Chimbote** | 5.62% | 1.96% | 3.40% | 7.07% | 4.10% | 37.13% | 5.91% | 0.33% | 65.52% |
| **Nuevo Chimbote** | 1.04% | 1.41% | 1.74% | 3.59% | 2.50% | 20.74% | 3.26% | 0.20% | 34.48% |
| **PEA total por Sectores** | **6.66%** | **3.37%** | **5.14%** | **10.66%** | **6.60%** | **57.87%** | **9.17%** | **0.54%** | **100.00%** |

*Figura 3: Chimbote - Nuevo Chimbote. PEA Ocupada por Distritos y Sectores Económicos*

Por tal motivo, tanto la ciudad de Chimbote como Nuevo Chimbote desempeñan un rol económico importante, basado principalmente en la Actividad Económica de Comercio, respecto al Sector de Servicios-Comercio de la Ciudad con 133,006 personas, equivalente al 57.87% de la misma.

El desarrollo servicio - comercio en su mayoría se encuentra agrupado en el centro de Chimbote y se van uniendo hacia Nuevo Chimbote, siguiendo las dos vías importantes que conectan ambos distritos: Meiggs y Pardo, también se puede notar que la mayor cantidad de actividad comercial, se encuentra en el distrito de Chimbote, este a su vez se ve expresado significativamente en el grafico N° 3.

Continuando con el tema de servicios y equipamientos para el Desarrollo Servicio-Comercio, según el PDU de la ciudad de Chimbote, (2012-2023) señala que:

> En la ciudad, se ha identificado un total de 4,689 establecimientos, de los cuales resaltan cinco (05) rubros, por encima del 5%, dentro de la dinámica comercial de la ciudad Chimbote.
>
> • Comercio de Artículos, con un total de 2,090 establecimientos que representa el 44.57% de establecimientos de la Ciudad.
> • Restaurantes, con un total de 327 establecimientos que representan el 6.97% de establecimientos de la Ciudad.
> • Comercio Mixto, con un total de 313 establecimientos que representa el 6.68% de establecimientos de la Ciudad.
> • Comercio de Vehículos, con un total de 311 establecimientos que representan el 6.63% de establecimientos de la Ciudad.

• Comercio de Construcción, con un total de 241 establecimientos que representan el 5.14% de establecimientos de la Ciudad. (2012, p127).

En cuento a los restaurantes, “Cabe resaltar, que existen núcleos bien marcados en cuanto a establecimientos de comida, el primero en el Casco Urbano de Chimbote, el cual se conecta mediante el eje de la Av. Pardo y Av. Meiggs, con el eje de la Av. Pacífico de Nuevo Chimbote; además tenemos el eje de la Av. Brasil y el eje, aunque en menor concentración, de la Av. Anchoveta de Nuevo Chimbote” (PDU, 2012-2023, p.154).

Respecto a la población “En la mayoría de hogares el jefe de familia y el cónyuge son los responsables de la manutención del hogar y ambos son los que toman las decisiones con respecto a la familia” (Fondo MI VIVIENDA, 2009, p.41).

| Concepto | NSE B | NSE C | NSE D | Total |
|---|---|---|---|---|
| Hogares | 4 190 | 21 422 | 34 386 | 59 998 |
| % Total | 5,3 | 27,1 | 43,5 | 75,9 |

*Figura 4: Porcentaje de Familias según el NSE en Chimbote*

En referencia al gráfico anterior se interpreta que la ciudad de Chimbote alberga un total de 59 998 familias, de las cuales el 5,3 % pertenecen al NSE B el 27,1 % pertenecen al NSE C y un 43.5% al NSE D.

En este caso no se ha considerado el NSE A, debido a que corresponde a un segmento muy pequeño, ni el NSE E debido a su condición de extrema pobreza.

De todo ellos también podemos concluir que 75,9% corresponden al NSE B, C y D.

## 2.4 MARCO CONCEPTUAL

### 2.4.1 GASTRONOMIA

Según Brillat J. (2012) "La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada"

### 2.4.2 FORMACIÓN GASTRONÓMICA

Es el proceso para adquirir conocimientos y habilidades relacionados a la materia gastronómica y arte culinario.

### 2.4.3 PROCESO DE LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

#### 2.4.3.1 MATERIAS TEÓRICAS:

Las materias teóricas nos entregan puntos de referencia que realizan dos importantes funciones: nos sirven para identificar aspectos de la realidad que la teoría ha estudiado y que trata de explicar. Por ejemplo, nos ayuda a centrar nuestra atención en aspectos de la realidad en el aula que a lo mejor no habríamos considerado al desconocer la teoría. Además, nos proporciona generalizaciones que nos permiten tomar decisiones acertadas en determinadas circunstancias de la vida en la sala de clases.[3]

#### 2.4.3.2 MATERIAS PRÁCTICAS:

La gastronomía práctica es una de las cuatro áreas principales de la gastronomía por Gillespie y se describe como 'tener que hacer con las técnicas y estándares transformación de los productos crudos en productos estéticos, nacionales, regionales y productos comestibles culturalmente específicos (Gillespie, 2002, p.3).

[3] Herrera, S. (s.f). TEORÍA Y PRÁCTICA: ¿UNA BRECHA INSALVABLE? *Revista Universum* (1986). Recuperado de http://universum.utalca.cl/contenido/index-86/herrera.html

## a). COCINA Y GASTRONOMÍA

La gastronomía está netamente ligada a la cocina, sin embargo, ambos términos tienen características muy diferentes.

Según Brillat (2010) “la gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos” (p 58).

Sin embargo, la cocina es la manera creativa de preparar un plato, basándose en ingredientes, técnicas, tradición.

## b). PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Según Mazorriaga, Doménech, Mayordomo (2016):

> La preelaboración podríamos entenderla como el paso previo a la realización de las técnicas de cocción necesarias para transformar una materia prima. En concreto, la preelaboración no tiene una frontera definida de cuándo comienza o cuándo acaba; es decir, el concepto de preelaboración puede abarcar desde que los alimentos llegan crudos y enteros a nuestras cocinas hasta que vamos a elaborar un plato, bien cocinado o crudo. (p. 123).

Mientras que la conservación, es el método para mantener los productos alimenticios en buen estado con la finalidad de poder consumirlos después de un tiempo prolongado.

## c). TÉCNICAS CULINARIAS

Es el conjunto de procedimientos y sistemas que se pueden emplear para la transformación de los alimentos con el propósito de mejorar la digestión resaltar su sabor.

## d). PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

El término pastelería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces o saladas tales como postre, tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. Dentro de ella encontramos un sinfín de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga, como por ejemplo la bombonería. Los productos de pastelería son los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harina, fermentada o no, rellena o no, cuyos ingredientes principales son harinas, aceites o grasas, sal o azúcar, agua, con o sin levadura, a la que se pueden añadir otros alimentos, complementos panarios o aditivos autorizados y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado.[4]

## e). PRODUCTOS CULINARIOS

Un producto culinario es la presentación de una elaboración culinaria de creación propia a partir de un conjunto de materias primas (Verne, 2014, p.4).

## f). ENOLOGÍA Y BEBIDAS

Es la ciencia que estudia los productos de la vid o los procesos concernientes a la obtención de los vinos. Es una ciencia pues

[4] Roberto (1 de mayo de 2012) Pastelería profesional [Mensaje en un blog]. Recuperado de http://confitero-pastelero.blogspot.pe/2012/05/definicion-de-pasteleria.html

está basada en la experimentación comprobada, en tecnología propia y en la investigación permanente para su constante progreso. La enología estudia el vino desde su historia, cultivo, procesos químicos, fisicoquímicos, biológicos y bioquímicos, además de su servicio y análisis organolépticos.[5]

**g). SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Hace referencia a las prácticas de limpieza que se deben tomar en cuenta en la elaboración de alimentos, con el fin de asegurar la calidad de los productos. Estas buenas prácticas se realizan en un conjunto de elementos tales como: la vestimenta, los equipamientos y el establecimiento.

### 2.4.4 CLASE DEMOSTRATIVA

Es una de las formas organizativas del trabajo metodológico en la cual "Se pone en práctica el tratamiento metodológico discutido y se demuestra cómo se comporta las proposiciones metodológicas hechas. Se hacen en presencia de estudiantes para aumentar las posibilidades de ejemplificación, se deberán seleccionar maestros de experiencia y al concluir se conducirá el análisis de los aspectos fundamentales que responden a los objetivos propuestos" (Velásquez Ena, 2008, p. 7).

### 2.4.5 CAPACITACIÓN

"Es el proceso educativo de corto plazo, aplicado de manera sistemática y organizada, por medio del cual las personas adquieren conocimientos, desarrollan habilidades y competencias en función de objetivos definidos. La capacitación entraña la transmisión de conocimientos específicos relativos al trabajo, actitudes frente a

[5] Jorge Antonio (17 de junio de 2011) *Enología Introducción* [Mensaje en un blog]. Recuperado de http://mesabar-jorgeantonio.blogspot.pe/2011/06/enologia-introduccion.html

aspectos de la organización, de la tarea y del ambiente, así como desarrollo de habilidades y competencias" (Chiavenato, 2000, p. 258).

### 2.4.6 ARQUITECTURA EDUCATIVA

"Es aquella arquitectura que se enfoca principalmente en el diseño de espacios escolares. Su diseño va de la mano de los contenidos didácticos, las relaciones entre alumno y profesor, los avances técnicos, las corrientes culturales, y sobre todo, las innovaciones pedagógicas" Burgos, F. (2001). Revolución en las aulas. *Revista Arquitectura Viva*, N° 78, 17-21

#### a) ESPACIO COLECTIVO

"Espacio para participar de lo común, iniciar la comunicación, el diálogo, el encuentro y el intercambio" (Eslava, 2009, p. 60)

#### b) ESPACIO EDUCATIVO

Es el espacio arquitectónico que se diseña en base a criterios que salen del constante diálogo entre la arquitectura y la pedagogía (Caballenas y Eslava, 2005, p. 145)

#### c) ESPACIO INTERSTICIAL

"Es un espacio arquitectónico definido entre dos volúmenes, es un espacio de encuentro y para estar, que también sirve de comunicación y conexión entre dos espacios físicos habitables" (Hetzberger 2008, p. 49)

### 2.4.7 ARQUITECTURA EN RESTAURANTES

Para Morfin (2004), un restaurante es un "establecimiento donde se preparan y venden alimentos y bebidas para ser consumidas ahí mismo, en el que se cobra por el servicio prestado" (p. 15).

Según Saldarriaga (2002) "La arquitectura está relacionada con la experiencia de la vida. La articulación de sus espacios no es fortuita,

por el contrario, se relaciona con la secuencia de experiencias vitales. La experiencia de la arquitectura, como experiencia vital y lo mismo que la de la poesía y la música, es un problema de relación de partes en totalidades significativas" (p. 7).

Por lo tanto, se entiende que la arquitectura en los restaurantes, tiene el objetivo de generar una experiencia significativa en los comensales, con el fin de que el cliente tenga el deseo de volver a disfrutar distintas emociones, al momento de ingresar y comer en el lugar.

### 2.4.8 ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS

Son los requerimientos necesarios que se deben cumplir para poder diseñar un espacio destinado a un uso determinado.

**a) Función**

**"**Algunos autores atribuyen a la palabra función un sentido restringido de idoneidad del edificio para sus finalidades prácticas de orden físico, mientras que en la realidad la palabra función abarca una gama más extensa de actividades, aunque siempre en el orden práctico" (Tedeschi, 1976).

**b) Forma**

Es un conjunto de líneas y superficies, siendo una identidad de cada cosa visible, la cual colabora a la captación del ojo una identificación con el objeto.

"Formal y funcionalmente la arquitectura es en primer término, el arte y la ciencia de delimitar, conformar y organizar el espacio. El espacio en su doble implicancia es espacio formal y espacio habitable" (Quesada, 2003 [1946], pág. 13).

**c) Espacio**

Se entiende como espacio a ciertas dimensiones y con diferentes

proporciones donde se puede realizar uno o más actividades por un individuo.

Para Luis Miro Quesada Garland (2003), que “en términos generales puede precisarse que al decir espacios estamos hablando de espacios vivibles por el hombre, y el decir vivible no solo conforme a requisitos fisiológicos sino igualmente de bienestar, es decir de confort, comodidad y agrado” (Quesada, 2003[1946])

“Los espacios son cambiantes, que las demandas de los usuarios no son estáticas, que el mismo al formar parte de una sociedad” (Merino., 2012, pág. 26).

**d) Normativo**

Es el conjunto de normas que resulta aplicable en una disciplina determinada, teniendo en cuenta que una norma es un precepto jurídico o ley que regula la conducta de un individuo en una sociedad o espacio determinado, permitiendo así la regulación de ciertas actividades, las normas deben ser respetadas por todos aquellos sujetos hacia los cuales va dirigida.[6]

**e) Antropometría**

La Antropometría es el tratado de las proporciones y medidas del cuerpo humano. (Bustamante, 2004, pág. 2)

**f) Mobiliario**

“El mobiliario completa y define la marca de un edificio institucional, pero el mobiliario y equipamiento urbano completa y define la ciudad como marca. El mobiliario y equipamiento ocupa el espacio público y privado. Las acciones del hombre utilizando directa o

[6] Concepto Definición (31 de julio del 2015). Definición de normativa [Mensaje en un blog]. Recuperado de http://conceptodefinicion.de/normativa

indirectamente el mobiliario y equipamiento delimitan ese espacio" (Facultad de Diseño y Comunicación, 2012, pág. 211).

### g) Equipamientos

Según el Arq. Daniel D'Alessandro:

> El equipamiento entendido éste en el uso genérico del término, colabora con la adecuada utilización de los espacios. Para un mejor uso de los ambientes, la disposición del equipamiento, debe generar superficie de actividades concentradas evitando áreas disgregadas, que originan rincones estancos y complican el rendimiento de la forma geométrica de la planta.

"Es el destinado a actividades e instalaciones que generan ámbitos bienes y servicios para satisfacer las necesidades de la población, garantizar el esparcimiento y mejorar la calidad de vida, independientemente de su carácter público o privado. El equipamiento normativo tiene dos componentes: de servicios sociales y, de servicios públicos" (Dirección Metropolitana de Territorio y Vivienda de Quito, 2003, pág. 7).

### h) Condiciones Ambientales

Las condiciones ambientales, están relacionadas a aspectos como la temperatura, la iluminación y el ruido. Estos aspectos forman del criterio de diseño arquitectónico con el propósito de que las personas se sientan cómodas en el ambiente en que se encuentren.

### i) Materiales

Se puede definir como un objeto tangible que posee un determinado y tamaño y dimensiones, el cual se puede ser trabajar y transformar para un mejor aprovechamiento.

**j) Aspectos tecnológicos**

Según Pérez, F (1996) “Los avances en la tecnología de los materiales y de las estructuras permitieron otra nueva posibilidad: la construcción de edificios en altura con piezas de razonables esbelteces” (p.7).

### 2.4.9 ECONOMÍA

Para Marshall, A (1931) “La economía, es el estudio de la humanidad en las ocupaciones ordinarias de la vida; examina esa parte de la acción individual y social que está más estrechamente conectada con la obtención y el uso de los requisitos materiales del bienestar, por lo que se le considera el precursor de la Economía del Bienestar” (p.53).

### 2.4.10 ACTIVIDADES ECONÓMICAS

Para definir la actividad económica, Sulbaran sostiene al respecto:

> Se llama actividad económica a cualquier proceso mediante el cual obtenemos productos, bienes y los servicios que cubren nuestras necesidades.
>
> Las actividades económicas son aquellas que permiten la generación de riqueza dentro de una comunidad (ciudad, región, país) mediante la extracción, transformación y distribución de los recursos naturales o bien de algún servicio; teniendo como fin la satisfacción de las necesidades humanas. Cada comunidad encuentra que sus recursos son limitados y por lo tanto, para poder satisfacer a estas necesidades debe hacer una elección que lleva incorporado un coste de oportunidad. (2010, párr. 7).

### 2.4.11 CULTURA

La UNESCO (1996), define la cultura como:

“el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social. Ello engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida,

los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias" (p.13).

La cultura se puede manifestar en el arte, artesanía, ciencia, gastronomía, educación, música, historia, religión, etc.

### 2.4.12 ACTIVIDADES CULTURALES

Son el conjunto de acciones en un espacio físico, donde se manifiesta la cultura de un lugar ante un público.

### 2.4.13 DIFUSIÓN GASTRONÓMICA

Proceso mediante el cual se da a conocer la gastronomía ante la sociedad.

### 2.4.14 ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA

Es aquella persona que se encuentra en un proceso de formación gastronómica. En los cuales adquiere conocimientos teóricos y prácticos orientados a la gastronomía y la alta cocina.

### 2.4.15 CALIDAD EDUCATIVA

"La calidad educativa es definida a partir de un conjunto de especificaciones que deben ser cumplidas y cuyo grado de consecución puede ser medido objetivamente" (Rodríguez Arocho, 2010, p.23).

### 2.4.16 INSTITUTOS GASTRONÓMICOS

Se refiere a un establecimiento público o privado, destinado a la enseñanza o investigación especializada de la gastronomía.

### 2.4.17 INFRAESTRUCTURA

Con respecto al concepto de infraestructura, Infante sostiene lo siguiente:

> Si bien, en términos amplios la infraestructura es el conjunto de elementos o servicios que se consideran necesarios para la creación y funcionamiento de una organización cualquiera […] Es decir, aquellas construcciones que determinan fuertemente como vivimos, pero que están en un segundo plano de nuestra atención: sólo las notamos cuando fallan. Además, al contrario de la mayoría de las otras construcciones, las infraestructuras no necesariamente son urbanas. (2009, párr. 1).

### 2.4.18 AMBIENTE

Hace referencia a las condiciones y circunstancias en que se encuentra un lugar.

## 2.5. MARCO REFERENCIAL

### 2.5.1 Análisis de Casos Internacionales

2.5.1.1 Basque Culinary Center (España)

2.5.1.2 Culinary Art School (México)

### 2.5.2 Análisis de Casos Nacionales

2.5.2.1 Le Cordon Bleu (Perú)

basque
culinary
center

**Basque Culinary Center –España**

# FICHA INFORMATIVA

1

## Basque Culinary Center / VAUMM

### FICHA TECNICA

| FICHA TECNICA | |
|---|---|
| Promotor: | BASQUE CULINARY CENTER |
| Proyecto: | Gastronomic Science University and Research & Innovation Center for Gastronomic Science-BASQUE CULINARY CENTER |
| Localización | Donostia-San Sebastián, ESPAÑA |
| Fechas del proyecto: | : 2009 comienzo de obras: 12/2009 Finalización: 09/2011 |
| Área: | 15.000 m2 |
| Presupuesto: | 17.000.000 € |
| Arquitectos: | VAUMM architecture & urbanism: Iñigo García Odiaga, Javier Ubillos, Jon Muniategiandikoetxea, Marta Alvarez y Tomás Valenciano |
| Proyecto de ejecución: | VAUMM architecture & urbanism: Iñigo García Odiaga, Javier Ubillos, Jon Muniategiandikoetxea, Marta Alvarez y Tomás Valenciano |

### MEMORIA

En mayo de 2009 la Universidad de Mondragón (Mondragón Unibertsitatea) y cocineros vascos crearon la Fundación Basque Culinary Center, con el apoyo de las instituciones públicas.

El centro está ubicado en San Sebastián, Gipuzkoa, España, y se convertirá en la sede social de la Universidad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea, por lo que este edificio será singular como el primer edificio donde se implante este programa de uso.

El Centro Culinario Vasco tiene el objetivo de la Formación Profesional, Investigación, Innovación y transferencia del conocimiento de las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas, la generación de intervención en procesos de investigación entre las universidades, Centros tecnológicos de Empresas e Instituciones Públicas (Donostia-San Sebastián Ayuntamiento, Diputación Foral de Gipuzkoa , Gobierno Vasco, el Gobierno español a través del Ministerio de Ciencia e Innovación.

Iñigo García Odiaga

Javier Ubillos

Jon Muniategiandikoetxea

Marta Alvarez

Tomás Valenciano

vaumm
VAUMM architecture & urban planning

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | DOCENTE: ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | CASO INTERNACIONAL: BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA | LAMINA: 01 |
| | FACULTAD: ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | ALUMNA: PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | ASESOR: CARMEN CRUZALEGUI | |

# 2 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## Basque Culinary Center / VAUMM

### PERFIL E IMAGEN URBANA

#### CONTEXTO MEDIATO

FUENTE: Gráfico en base a Google maps

BASQUE CULINARY CENTER

EQ. EDUCACIÓN

EQ. SALUD

1 MUSEO DE CIENCIAS EUREKA

2 POLICLÍNICA GIPUSKOA

3 CENTRO DE INVESTIGACIÓN BASQUE CENTER ON COGNITION, BRAIN AND LANGUAGE

4 HOSPITAL UNIVERSITARIO DONOSTIA

#### CONTEXTO INMEDIATO

1 PARQUE TECNOLÓGICOSAN

2 IBERMATICA ( EMPRESA DE TECNOLOGÍA INFORMATICA)

Cerca al Basque Culinary se encuentran distintos equipamientos orientados a salud, educación, investigación, ciencia y tecnología, además respeta las alturas existentes, donde se pueden construir don plantas

### FUERZAS DEL LUGAR

PARQUE TECNOLÓGICO DE SAN SEBASTIAN

VIVENDAS DE BAJA DENSIDAD

TOPOGRAFÍA DEL TERRENO

El Basque Culinary Center se encuentra del Parque Tecnológico San Sebastián que cuenta con 650 000 m2 de parque natural.

Se adapta a la topografía del terreno y a sus formas

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA | **LAMINA:** 02 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI | |

# 2 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## Basque Culinary Center / VAUMM

### ACCSEBILIDAD

#### SISTEMA VIAL

El Basque se encuentra ubicado cerca al río Urumea paralelo al Paseo Aite, sobre ellos cruza la autopista G120 que es una vía que conecta puntos importantes de la ciudad.

#### VIAS PRÓXIMAS

PASEO ORAMENDI

CALLE INTXAURDEGI

PASEO JUAN AVELINO BARRIOLA

### INGRESOS

El edificio está dotado de un aparcamiento interior con 46 plazas de aparcamiento, de las cuales 2 están dimensionadas para usuarios con movilidad reducida. En la parte libre de edificación se han previsto 15 plazas, de las cuales una está dimensionada para usuarios de movilidad reducida.

### PERMEABILIDAD

Se conecta fácilmente con las avenidas más cercanas directamente y el ingreso es directo al edificio.

El volumen del edificio se abre a la ciudad donde sus áreas públicas están abiertas por medio de sus áreas verdes dándole permeabilidad.

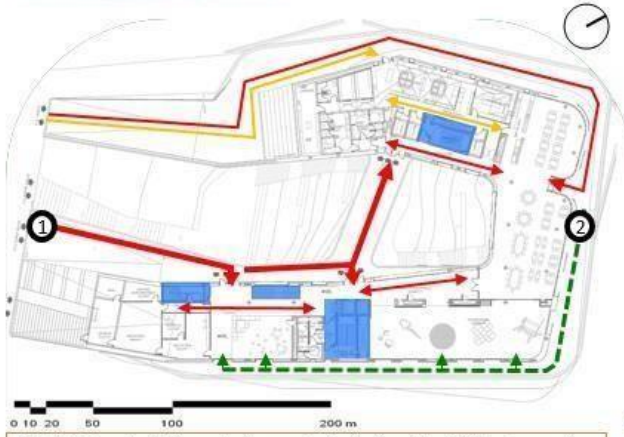
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA | **LAMINA:** 03 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI | |

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## CIRCULACIÓN

### Basque Culinary Center / VAUMM

#### PLANTA 0




**PLANTA 0**: La circulación predominante es la circulación pública debido a los espacios importantes del centro gastronómico.
La cafetería tiene un doble acceso, permitiendo su uso tanto desde el exterior del centro como desde el interior del mismo.

A nivel de circulaciones, el edificio presenta un esquema muy sencillo. El patio sirve como espacio de referencia y un pasillo perimetral resuelve la distribución en planta. Este pasillo perimetral se complementa con unas escaleras de gran amplitud, que acompañando la pendiente del solar, permiten la comunicación planta a planta.

#### PLANTA 1

**PLANTA 1**:. En la lado superior la circulación es publica pues corresponde a la segunda planta de la cafetería restaurant, mientras que en el lado inferior la circulación es privada, en ella acceden tanto alumnos como profesores.
Estas distintas circulaciones están unidas por un pasillo de 336.12 m2

Se accede a este nivel mediante una escalera semipública y por escaleras internas, logrando que el edificio sea muy accesible.

El pasillo que comunica los bloques laterales se aprecia exteriormente logrando que esta circulación principal sea legible para las personas sin haber entrado.

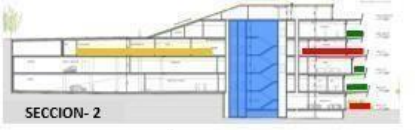
#### LEYENDA

**CIRCULACIÓN HORIZONTAL**

- PRIVADA
- PRIVADA EXTERIOR
- SEMIPUBLICO
- MANTENIMIENTO
- VEHICULAR

**CIRCULACIÓN VERTICAL**

- ESCALERAS
- ASCENSORES
- RAMPAS
- ESCALERA SEMIPÚBLICA




| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |

**LAMINA:** 04

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## CIRCULACIÓN

### Basque Culinary Center / VAUMM

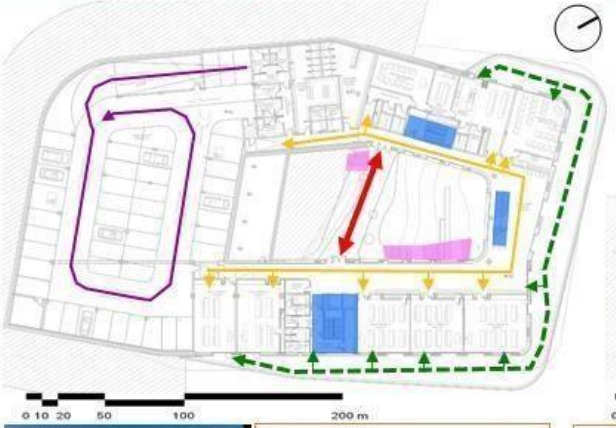
#### PLANTA 2

**PLANTA -2:** En esta planta se ubica la circulación vehicular, por estar a nivel de la vía Intxaurdegi. Cerca a la circulación vehicular se encuentra la circulación de mantenimiento debido a las áreas de almacenaje, carga y descarga. Separada de estas circulaciones, se encuentra la circulación privada claramente diferenciada por corredores mas anchos y libres, que conllevan a los talleres prácticos, que a su vez están rodeados de una circulación privada exterior.

Los corredores de circulación del Basque Culinary Center son agradables al usuario debido a que la mayoría están correctamente iluminados y existe una relación interior- exterior.

El área de servicio no cuenta con una circulación propia por lo que tiene cruce con los otros usuarios ya que ocupa gran parte generando incomodidad.
Sin embargo, tiene circulación con terrazas alrededor de todo el edificio, la forma en U facilita las circulaciones verticales y horizontales.

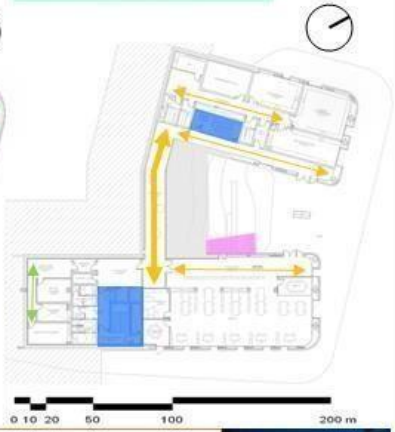
#### PLANTA 3



**PLANTA -3:** Se encuentran dos circulaciones predominantes claramente diferenciadas: la circulación vehicular, donde se ingresa a través de una rampa, y la circulación privada en forma de U, rodeada de aulas, que a su vez está rodeada de la circulación privada exterior.

En este nivel se puede ingresar a partir de la escalera semipública, la cual termina en una circulación horizontal semipública con ingresos hacia los extremos.
Se puede decir que las circulaciones en la planta -3 están correctamente jerarquizada.

#### PLANTA 4




**PLANTA -4:** Esta determinada por un pasillo principal que conecta las dos áreas de este nivel: un espacio de laboratorios y una zona destinada a investigadores. Estas zonas están interconectadas por una circulación en forma de C.

#### LEYENDA

| CIRCULACIÓN HORIZONTAL | CIRCULACIÓN VERTICAL |
|---|---|
| PRIVADA | ESCALERAS |
| PRIVADA EXTERIOR | ASCENSORES |
| SEMIPUBLICO | RAMPAS |
| MANTENIMIENTO | ESCALERA SEMIPÚBLICA |
| VEHICULAR | |

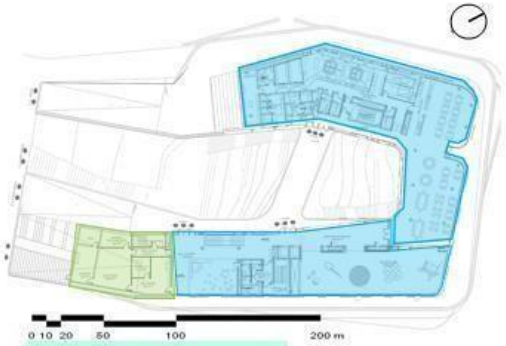
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |
| | | | **LAMINA:** 05 |

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

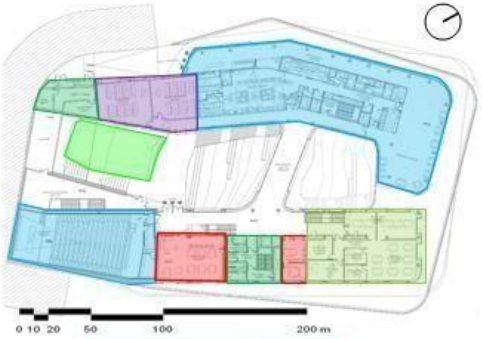
## ZONIFICACIÓN

### Basque Culinary Center / VAUMM

#### PLANTA 0




#### PLANTA 1




#### PLANTA 2

#### PLANTA 3

#### PLANTA 4

#### ZONAS

**LEYENDA**

- ZONA ADMINISTRATIVA
- ZONA DE DEMOSTRACIÓN
- ZONA FORMATIVA
- ZONAS DE SERVICIOS
- ZONA DE LECTURA
- ZONA DE INVESTIGACIÓN
- ZONA RECREATIVA

**ADMINISTRATIVA**

Hace referencia a las área públicas y a un lugar de reunión para profesores

**DEMOSTRATIVA**

Son zonas donde el público, puede acceder y saber que actividades se realizan en el centro culinario.

**FORMATIVA**

Zona donde los alumnos se forman en el carrera de gastronomía de forma teórica y practica.

**SERVICIOS**

En esta zona se realizan actividades de aseo personal y almacenamiento de productos.

**LECTURA**

En esta zona se realizan actividades de aseo personal y almacenamiento de productos.

**INVESTIGACIÓN**

Es una zona destinada a la innovación y creatividad culinaria.

**RECREATIVA**

Es una zona de esparcimiento e interrelación social.

UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA | **LAMINA:** 06 |
| **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI | |

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## DISTRIBUCIÓN

### Basque Culinary Center / VAUMM

### PLANTA 0

**LEYENDA**

- SALA DE EXPOSICION – AUDITORIO
- BAR CAFETERIA – RESTAURANTE
- ZONAS COMUNES (Convivencia y Trabajo)
- ADMINISTRACION – SERVICIOS (Almacén)
- VESTUARIOS – ASEOS (SS.HH.)
- VESTIBULOS - CIRCULACIONES - TERRAZAS

**PLANTA 0**: incorpora los accesos principales al edificio, así como las áreas más públicas como son la secretaría, información, recepción y control y cuarto de control y mantenimiento, la sala de exposiciones y la cafetería restaurante de uso habitual del centro.

**BAR CAFETERIA - RESTAURATE**

El restaurante de día, en la planta de acceso principal del edificio, pretende ser una continuación de los espacios definidos por la arquitectura y responder a las necesidades básicas de un comedor de una escuela de cocina destinado principalmente a estudiantes y profesorado, pero que invite a otros a disfrutar.

El restaurante es lugar optimo y dinámico pues da la posibilidad de que los estudiantes ante clientes reales demuestren lo que van aprendiendo.

**ZONAS COMUNES**

### PLANTA 1

**LEYENDA**

- SALA DE EXPOSICION – AUDITORIO
- BAR CAFETERIA – RESTAURANTE
- BIBLIOTECA 1 - 2
- ZONA FORMATIVA - PROFESORADO
- ZONAS COMUNES (Convivencia )
- ADMINISTRACION – SERVICIOS)
- VESTUARIOS – ASEOS (SS.HH.)
- VESTIBULOS - CIRCULACIONES - TERRAZAS

**PLANTA 1**: Se divide en dos áreas, una en la que se ubican los usos académicos más generales, como salas de profesores, administración y dirección, biblioteca y acceso a la parte superior del auditorio. La segunda área da respuesta a la cocina y restaurante de alto valor gastronómico. El equipamiento del restaurante se ve complementado con un área destinada a la investigación e innovación gastronómica, compuesta por un taller y un aula de apoyo y observación.

**AUDITORIO**

El auditorio para 200 personas a diferencia de cualquier otro, sigue estando relacionado con la gastronomía pues cuenta con una cocina, salas de espera, estudio fotográfico, etc. para demostraciones de cocina y conferencias.

**BIBLIOTECA**

Es un centro de recursos para el aprendizaje, la docencia, la investigación y las actividades relacionadas con el funcionamiento y la gestión de la Universidad en su conjunto.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA | **LAMINA:** 07 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI | |

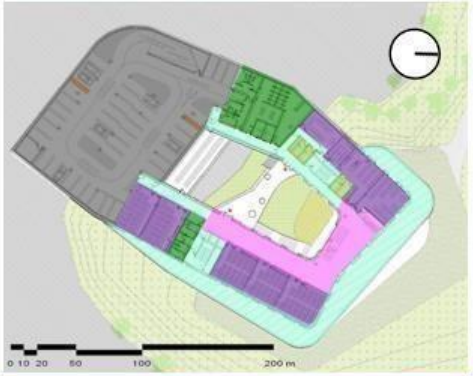
# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## DISTRIBUCIÓN

### Basque Culinary Center / VAUMM

#### PLANTA 2

#### PLANTA 3




#### PLANTA 4

#### LEYENDA

- SALA DE EXPOSICION – AUDITORIO
- ZONA FORMATIVA - PROFESORADO
- ZONAS COMUNES (Convivencia y Trabajo)
- ZONA INVESTIGACION - LABORATORIOS
- SERVICIOS (Almacén/Inst)
- VESTUARIOS – ASEOS (SS.HH.)
- VESTIBULOS - CIRCULACIONES –TERRAZ.
- APARCAMIENTO

**PLANTA -2**: La cota de apoyo de esta planta en relación al vial de Intxaurdegi, así como su ubicación en el punto más cercano al mismo, han posibilitado la ubicación en este punto de acceso rodado al edificio. En esta planta se ubica una importante área de almacenaje, carga y descarga y todos los espacios auxiliares para el correcto funcionamiento del centro. Dada la pendiente del solar, la totalidad de esta área se alojaría bajo rasante. Estos servicios abastecerían a la zona de cocinas de producción, dividida en área de recepción de materias primas, cámaras, talleres fría, talleres caliente y zona de lavado y almacenamiento de basuras y limpieza de contenedores. Esta planta recoge el programa de talleres prácticos del centro.

#### TALLERES PRÁCTICOS

El edificio está dotado de talleres temáticos, carne, pescado, verduras, repostería, gran producción y cocción para que los alumnos desarrollen su formación en espacios dotados de los mejores equipamientos.

**PLANTA -3**: Se divide en dos partes claramente diferenciadas, una bajo rasante y otra sobre rasante abierta al exterior. La zona bajo rasante da respuesta a un garaje con 46 plazas, dos de ellas reservadas a personas de movilidad reducida. La zona abierta al exterior se resuelve mediante 5 aulas docentes, un aula sensorial y un aula de catas. También se incluyen en esta planta los vestuarios para alumnos profesores y personal.

#### AULA SENSORIAL

Espacio donde los alumnos aprenden a través de clases practicas demostrativas sobre análisis sensorial de productos.
Las instalaciones también están preparadas para recoger encuentros de especialistas del mundo de la cata.

**PLANTA -4:** Alberga en dos áreas conectadas por un pasillo bajo rasante, un espacio dedicado a laboratorios y una zona destinada a investigadores, con salas de trabajo, reuniones y despachos. Estos usos se ven complementados con dos amplias zonas de relación, que sirven para aumentar la interconexión entre los investigadores del centro.

#### LABORATORIOS

Es la planta más baja del edificio, en contacto directo con el Parque de Miramón. Esta situación diferenciada en relación al resto de las plantas hace que se presente como muy adecuada para la ubicación en ella de los usos específicos ligados en mayor medida a la investigación y a la innovación.

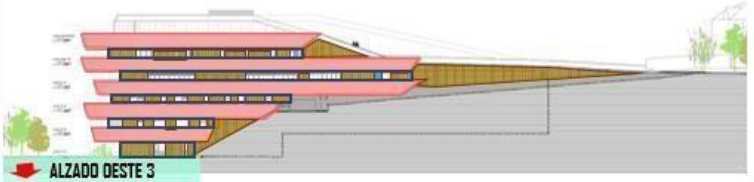
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |

**LAMINA:** 08

# 4 ANÁLISIS FORMAL

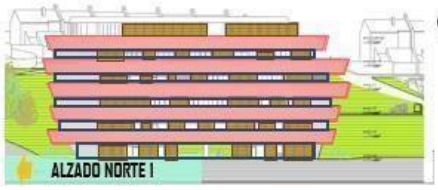
## Basque Culinary Center / VAUMM

## PRINCIPIOS ORDENADORES- COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES



ALZADO OESTE 3

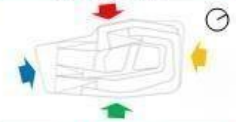
ALZADO ESTE 2



ALZADO NORTE 1

ALZADO SUR 4

### REFERENCIA



### LEYENDA

FORMA PRINCIPAL

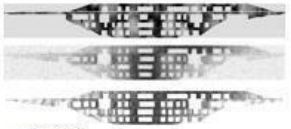
FORMA SECUNDARIA

FORMA COMPLEMENTO (VACIOS)

FORMA COMPLEMENTO (LLENOS)

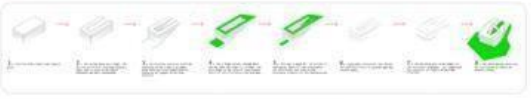
Las fachadas del edificio corresponden una composición basada principalmente en elementos horizontales. Los cuales han sido generados en base al juego de escala entre una referencia icónica (platos amontonados) y el propio edificio. Estas idea rectora de platos amontonados refleja a su vez sigue las curvas de nivel del terreno.

Dentro de los elementos horizontes de las fachadas, existe una composición aleatoria de elementos verticales entre llenos y vacíos , los cuales reflejan un orden distinto en cada planta, generando movimiento.



La forma complemento (lleno), contiene perforaciones circulares de distintos tamaños que siguen ciertos patrones.

### GENERACIÓN DEL VOLUMEN



### PRINCIPIOS ORDENADORES

#### PAUTA

El alzado sur, está ordenado en base a una pauta. Esta pauta es el espacio verde interno al aire libre, la cual reúne el modelo del espacio principal del edificio.

#### RITMO

La fachada del edificio contiene una repetición de formas rectangulares distribuidos regular y armónicamente.

#### TRANSFORMACIÓN

La estructura formal y ordenación de los elementos horizontales del edificio se modifica mediante ligeras manipulaciones, para reflejar las curvas topográficas del contexto.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |

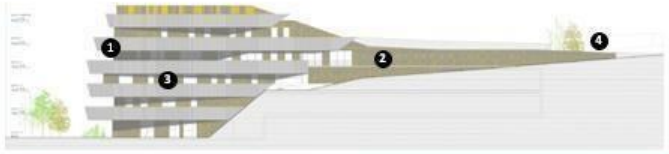
**LAMINA:** 09

# 4 ANÁLISIS FORMAL

## Basque Culinary Center / VAUMM

## MATERIALIDAD-COLOR

### MATERIALES (EXTERIOR)




#### 1 HORMIGÓN

El material predominante es el hormigón.

#### 2 ALUMINIO ANONIZADO

De los revestimientos utilizados sobresale la chapa perforada de aluminio anodizado, con perforaciones a distintos diámetros y pequeñas hendiduras que le permiten proyectar la luz de modo no uniforme.

#### 3 VIDRIO + ALUMINIO

Se utiliza en las ventanas de la edificación.
Son piezas de vidrio translúcido o moldeados: tipo; sencillas (un solo elemento macizo), dobles (dos elementos).
La carpintería de aluminio se emplea alrededor de las ventanas.

#### 4 ACERO INOXIDABLE

Empleado en las barandas exteriores. Está compuesta por dos tubos de acero inoxidable y una fina malla de acero en las barandillas, que permite minimizar su impacto visual.

El edificio transmite una imagen contemporánea y vanguardista, no sólo a través de la rotundidad volumétrica, sino también en la manera en la que se emplean los materiales.
Se trabaja con materiales cotidianos, pero se innova en la forma de usarlos y de colocarlos. Una innovadora puesta en obra de los materiales, apoyada en el desarrollo tecnológico de las empresas que lo hacen posible.

### MATERIALES (INTERIOR)

#### PANELADO FENÓLICO

#### SUELO TECNICO ACABADO MOQUETA

#### BARANDAS DE VIDRIO

#### REVESTIMIENTO VINILICO

#### LOSAS ALVEOLARES

#### PISO DE RESINA DE ALTA RESITENCIA

Los acabados del edificio están correctamente empleados según las actividades y necesidades a realizar en cada ambiente.

### COLOR

**LEYENDA**

- COLORES PRINCIPALES
- COLORES SECUNDARIAS

#### PUREZA

El color blanco se empleó en todos los niveles del edificio para reflejar la idea rectora de platos apilados. Este color trasmite pureza - limpieza que se asocia con las características de los chefs.

#### SOFISTICACIÓN

Uno de los distintivos del edificio es su original color dorado, tanto en fachadas perimetrales como en el patio interior, este color transmite sofisticación e innovación.

#### SUTILEZA

Este color se observa en el exterior solo en las barandas, es un color sutil, mientras que interiormente destaca en los ambientes de cocina.

#### RELACION CON EL ENTORNO

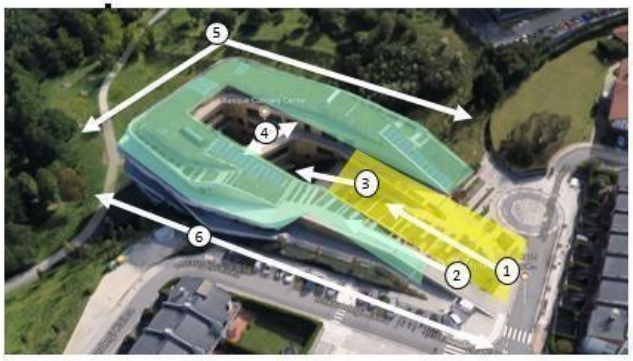
Este color se refleja en el techo pues está cubierto de hierbas aromáticas y comestibles en mimesis con el entorno más cercano.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA | **LAMINA:** 10 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI | |

# 5 ANÁLISIS ESPACIAL

## Basque Culinary Center / VAUMM

## RELACIÓN INTERIOR-EXTERIOR Y RELACIÓN PÚBLICO - PRIVADO




### RELACIÓN PÚBLICO- PRIVADO

EL ESPACIO PÚBLICO ES EL ARTICULADOR DEL ESPACIO PRIVADO

El centro culinario se ha adaptado muy bien a la topografía y saca provecho de ésta, involucrándolo fuertemente en la distribución de sus espacios privados, logrando la continuidad espacial y visual del espacio público de recreación del alumnado.

En una escala próxima, desde el acceso al edificio el espacio público se convierte en paisaje y difumina sus límites con el entorno en un gesto de acogida y de adaptación.

El espacio público destaca por sus cualidades formales. La continuidad ayuda a establecer una relación activa entre el espacio interior y el observador, lo que ayudará a generar un mejor aprendizaje y desenvolvimiento del público usuario.

### RELACIÓN INTERIOR - EXTERIOR

Su organización en torno a un espacio central, exterior, de relación, muestra el flujo de movimiento de personas como expresión del dinamismo característico del programa de usos y generar a su vez visuales cruzadas que favorezcan la orientación y la interrelación

El proyecto se dota de múltiples espacios de relación, buscando la continuidad interior - exterior para poder disfrutar del paisaje y extender la actividad del interior al exterior de forma natural.

El edificio se sirve del desnivel existente en el terreno para plantear una estrategia de implantación en base a plantas escalonadas que descienden al ritmo de la ladera existente y que le permiten generar los accesos a diferentes niveles con una total integración en la topografía.

La disposición de espacios cubiertos y abiertos como transición entre interior y exterior otorga amplitud al espacio interior. Constituye en definitiva un edificio permeable y versátil.

El edificio proyecta una imagen rotunda, innovadora, sugerente y audaz a la vez que busca en su implantación una integración respetuosa en la ladera en la que se posa.
Es por ello que en este frente se puede observar que el nivel mas bajo de la edificación se relaciona también con su entorno.

Este lado el edificio tiene una menor relación entre el interior- exterior debido a que solo cuenta con pequeños espacios exteriores para el estacionamiento vehicular y otro espacio para el ingreso de vehículos hacia el interior del edifico.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |

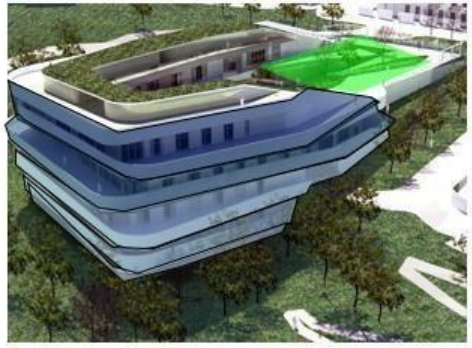
**LAMINA:** 11

# 5 ANÁLISIS ESPACIAL

## Basque Culinary Center / VAUMM

## RELACIÓN JERÁRQUICA- REGISTROS VISUALES

### RELACIÓN JERÁRQUICA



El espacio que es jerárquicamente importante en este proyecto, es el espacio central, debido a que a través de este espacio se puede llegar a todos los niveles del proyecto..

El espacio público está a nivel de la primera planta, es por ello que este bloque es el más predominante y por tal motivo tiene solo funciones públicas.

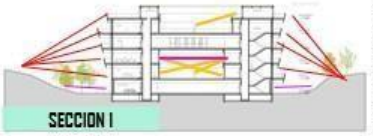
Este bloque también cuenta con funciones mayormente públicas por lo cual también es relevante, sin embargo aquí ya se pueden encontrar ambientes para el profesorado.

A partir de este bloque, las funciones son netamente privadas, los alumnos y docentes son los que pueden acceder internamente a los ambientes. Es por ello que este bloque se va alejando del espacio principal.

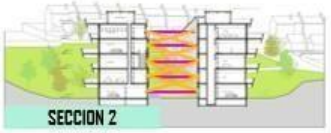
Este bloque que solo se puede observar si vas ingresando más hacia el edificio, se encuentran los espacios de formación teórica para los alumnos del Basque Culinary Center.

Este último bloque es el más pequeño de todos y esta orientado a la investigación culinaria .

### REGISTROS VISUALES




El Basque Culinary posee gran riqueza visual. Se observa en el corte que todas las planta del edificio tienen vista al exterior, donde se observa toda la naturaleza del parque Miramon.




El proyecto genera visuales cruzadas favoreciendo la orientación y la interrelación de los usuarios.

Interiormente el auditorio del proyecto cuenta con una doble altura dando la sensación de un espacio amplio y predominante.
Además existen dobles alturas en las zonas de escaleras, permitiendo observar que es lo que hay en el otro nivel.

Los estudiantes de cocina pueden tener esa sensación de libertad, debido a que al transitar por el edificio pueden visualizar su entorno de manera panorámica.

Se observan las visuales que pueden generarse entre los bloques y las diversas actividades, las visuales no son directas pero en momentos de ocio se puede visualizar el trabajo al interior de las aulas y ambientes.

Posee hasta una quíntuple altura que interconecta todas las visuales hacia el espacio central.

### REFERENCIA

### LEYENDA

- VISUAL LINEAL
- VISUAL CRUZADA
- VISUAL ESPACIAL

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |

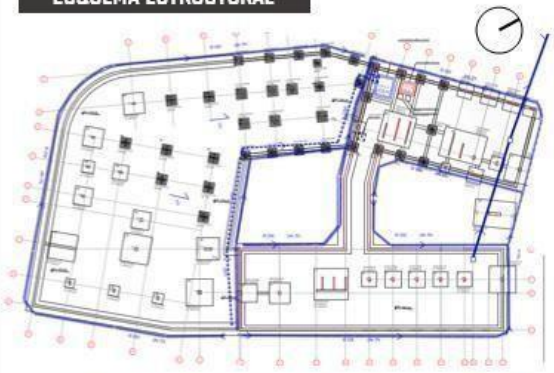
**LAMINA:** 12

# 6 ANÁLISIS CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## Basque Culinary Center / VAUMM

## SISTEMA ESTRUCTURAL-ESQUEMA ESTRUCTURAL

### ESQUEMA ESTRUCTURAL



En el edificio Basque Culinary Center el esquema estructural está conformado por bloques de hormigón apilados en forma de U de diferentes tamaños , con aberturas para ventanas translúcidas y revestido con chapas de aluminio anonizado.

La cubierta del edificio es tipo verde, con hasta 8 tipos de cubiertas para solución necesaria. Esto hace que el edificio quede integrado en el entorno.

Del mismo modo es destacable el trabajo en los solados. En las zonas comunes se ha ejecutado terrazos continuos que han sido elaborados de modo tradicional.

Destacar también una pasarela metálica que cruza el edificio y que está formada por dos perfiles HEB 900 de 17 metros de longitud.

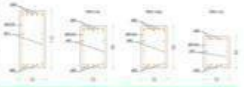
La tabiquería interior así como los falsos techos se han dispuesto atendiendo a las necesidades técnicas del trabajo que se va ha desarrollar. Indicar que en la totalidad del edifico se ha optado por techos registrables de gran calidad y diseño.

### SISTEMA ESTRUCTURAL

#### CIMENTACIÓN

ZAPATAS Y PILOTES IN SITU

Se trata de una cimentación mixta formada por pilotaje, pozos ciclópeos y zapatas aisladas directas.



#### ESTRUCTURA PORTANTE

MUROS Y PILARES DE HORMIGÓN ARMADO

Este sistema constructivo es rápido de ejecutar y tiene un alto rendimiento. Se encuentra bien configurado en el esquema estructural, por lo que es poco propenso al colapso, ya que ofrece gran resistencia a los esfuerzos laterales.

#### ESTRUCTURA HORIZONTAL

LOSAS MACIZAS DE HORMIGÓN ARMADO

La estructura está compuesta por unos 13.600m2 de losas macizas de entre 35 y 60 cm de grosor. Estas permiten realizar vuelos de hasta 6 metros en la zona de los balcones y conseguir así la forma de "platos apilados".

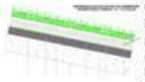
Este sistema puede costar entre un 25% a 30 % menos que el sistema aporticado, generando un ahorro en los costos de construcción. Es parte de la estructura portante, se utilizan encofrados en forme de U invertida para vaciar los muros y las losas de manera simultánea.

### SISTEMA ENVOLVENTE

#### FACHADAS

Formados por una hoja albañilería de bloques de hormigón con raseo de mortero hidrófugo por el exterior, aislamiento de lana de roca. Sobre este último una chapa de acero sobre rastreles y como acabado final una fachada ventilada de chapa perforada de aluminio. Al interior llevará un trasdosado de pladur hidrófugo.

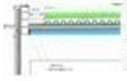
#### CUBIERTAS



**Cubierta 1 (verde):** forjado colaborante + lámina impermeabilizante + formación de pendientes + aislamiento de poliestireno extruido de 5cm + lámina de geotextil + lámina de nutrientes + sistema de cubierta vegetalizada tipo sedum.

**Cubierta 2 (hormigón):** forjado colaborante + lámina impermeabilizante + formación de pendientes + aislamiento de poliestireno extruido de 5cm + lámina de geotextil + lámina de nutrientes + sistema de cubierta de bandejas con acabado hormigón.

#### TERRAZAS



**Terraza 1 (verde):** Losa de hormigón + lámina impermeabilizante + formación de pendientes + aislamiento de poliestireno extruido de 5cm + lámina de geotextil + lámina de nutrientes + sistema de cubierta vegetalizada tipo sedum.

**Terraza 2 (hormigón):** Losa de hormigón + lámina impermeabilizante + formación de pendientes + aislamiento de poliestireno extruido de 5cm + lámina de geotextil + lámina de nutrientes + sistema de cubierta de bandejas con acabado hormigón.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |

**LAMINA:** 13

# 6 ANÁLISIS CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## Basque Culinary Center / VAUMM

## SISTEMA CONSTRUCTIVO- MATERIALES CONSTRUCTIVOS

### SISTEMA CONSTRUCTIVO

1-2

3

4

### PLANEAMIENTO DE EJECUCIÓN

| | |
|---|---|
| 1 | ACTUACIONES PREVIAS, MOVIMIENTO DE TIERRAS |
| 2 | CIMENTACIONES, LOSAS DE CIMENTACIÓN, MUROS - PILARES |
| 3 | MUROS – PILARES, LOSA, CIERRES, TRASDOSADOS ALICATADOS, RECRECIDOS SOLADOS |
| 4 | ESTUCTURA METÁLICA LEVANTE BANCADAS + FORJADO COLAB I FONTANERÍA + SANEAMIENTO |
| 5 | IMPERMEABILIZACIONES, ACABADOS DE CUBIERTA, CARPINTERIA METALICA |
| 6 | INSTALACIONES ELÉCTRICAS INSTALACIONES MECÁNICAS- ASCENSOR |
| 7 | FACHADAS 1 FACHADAS 2 TRASDOSADOS PLADUR FALSOS TECHOS - TABIQUES PLADUR |
| 8 | ACABADOS. MAMPARAS, SUELO TÉCNICO, FENÓLICOS, CARPINTERIA, HERRERÍA Y PINTURA |

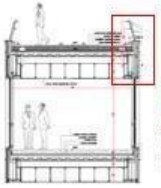
5 y 6

7

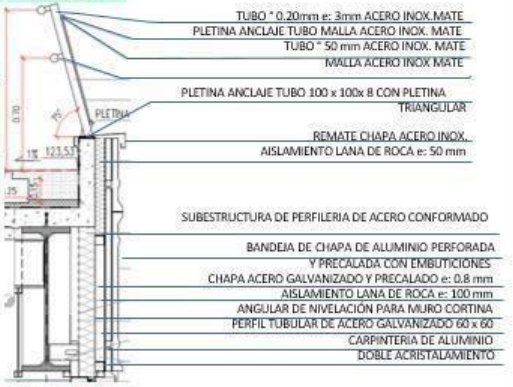
8

### SECCIONES CONSTRUCTIVAS Y MATERIALES

SECCIÓN A-A

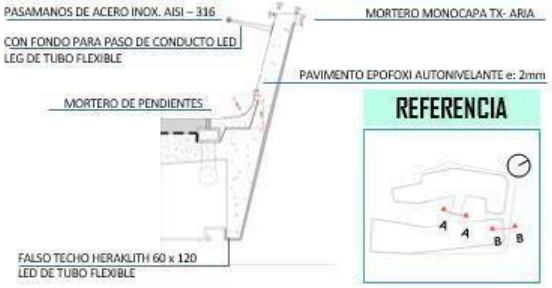


DETALLE B




SECCIÓN B-B

DETALLE B




REFERENCIA



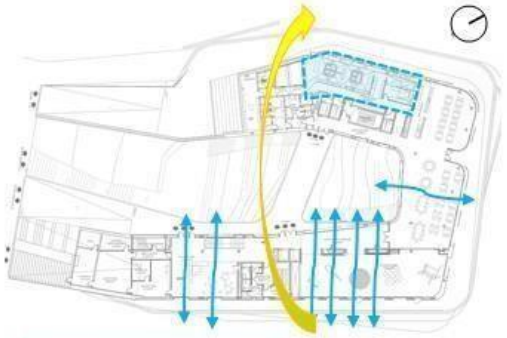

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA | **LAMINA:** 14 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI | |

# 7 ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL

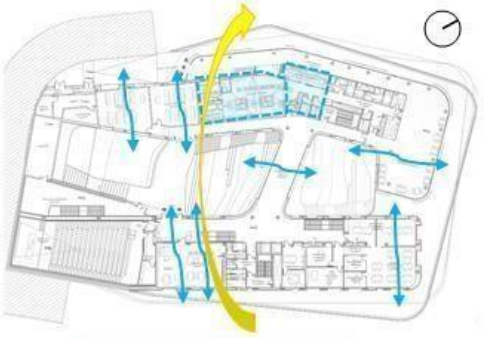
## Basque Culinary Center / VAUMM

## ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN NATURAL

### PLANTA 0



### PLANTA 1



### CLIMA

La ciudad de San Sebastián presenta un clima templado, elevada humedad y nubosidad frecuente con lluvias frecuentes durante el año.

### LEYENDA

VENTILACIÓN NATURAL

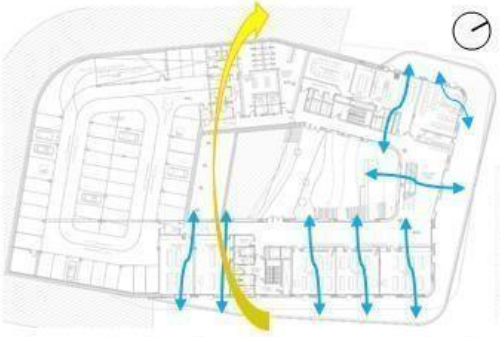
ILUMINACIÓN NATURAL

### ILUMINACIÓN NATURAL

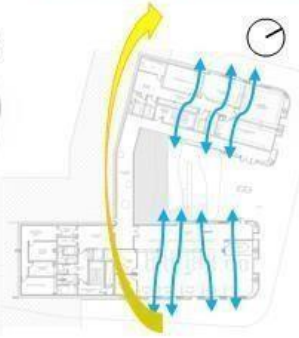
La fachada norte gana luz solar por las mañanas por donde se encuentran las aulas, y por las tardes el sol no afecta al edificio al estar en parte enterrado. El recorrido solar no afecta a las aulas debido a que cuenta con paneles solares y parte de su techo con techos verdes.

### PLANTA 2

### PLANTA 3



### PLANTA 4



### VENTILACIÓN NATURAL

La ventilación natural es cruzada, ingresa desde el exterior y sale por el espacio abierto del edificio en forma de U.

Fachada ventilada de chapa de aluminio perforada

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |

**LAMINA:** 15

# 7 ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL

## Basque Culinary Center / VAUMM

## ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN ARTIFICIAL- ACÚSTICA

### ILUMINACIÓN ARTIFICIAL

Las instalaciones lumínicas colocadas en los techos, pisos y paredes, resaltan la belleza del centro culinario originando la integración entre la arquitectura y la luz artificial, cuando la luz del día desaparece.

### INSTALACIÓN SOLAR FOTOVOLTAICA

La energía solar fotovoltaica consiste en el aprovechamiento y transformación de la energía luminosa que recibimos del sol en energía eléctrica, mediante células de Silicio, que al contacto con la luz, producen corriente eléctrica.

La edificación cuenta con 80 paneles solares: la mitad está en el lado este del edificio y la otra mitad en el Oeste , situados en la rampa de acceso a la cubierta del edificio la cual posee una inclinación marcada para la caída de las lluvias.

Las instalaciones fotovoltaicas no producen ni ruidos, ni ningún tipo de molestia, ni impacto negativo medioambiental. Al contrario, con su instalación se evita el vertido a la atmósfera de los gases procedentes de la generación de energía eléctrica a través de otras fuentes contaminantes, con lo que se está contribuyendo de manera activa a la mejora del medio ambiente.

Además, este tipo de instalaciones contribuyen a crear un desarrollo sostenible en la medida en que genera energía de manera limpia y 100% renovable.

### VENTILACIÓN ARTIFICIAL

### CLIMATIZADORAS

El climatizador es capaz de tratar los tres parámetros elementales de la calidad del ambiente climatizado que se resumen en: renovación y limpieza del aire (bajo contenido de partículas, polvo, en suspensión), control de la temperatura (tanto en verano como en invierno) y de la humedad relativa adecuadas.

Por ello, la climatización consta de

* **APORTACIÓN DE CALOR**: una instalación de producción, distribución y entrega de calor en los distintos locales del edificio, ya sea a través de climatizadoras (Auditorio, Restaurante) o de inductores de techo (resto del edificio)
* **APORTACIÓN DE FRÍO**: mismo concepto anterior, pero con frío.
* **APORTACIÓN DE FRÍO A TALLERES Y BASURAS**: una instalación de producción, distribución y entrega de frío en los distintos locales de talleres y en basuras a través de climatizadoras para conseguir una temperatura interior de 12 °C.
* **APORTACIÓN DE AIRE EXTERIOR Y CONTROL DE CALIDAD DEL AIRE**: por medio de unidades climatizadoras de aire primario para realizar estas funciones.

### ACÚSTICA

### PANELES ACÚSTICOS DE MADERA

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI |

**LAMINA:** 16

# FICHA RESUMEN

8

## Basque Culinary Center / VAUMM

### INFORMACIÓN

El centro está ubicado en San Sebastián, Gipuzkoa, España, fue diseñado por VAUMM architecture & urbanism. El Centro Culinario Vasco tiene el objetivo de la Formación Profesional, Investigación, Innovación y transferencia del conocimiento de las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas. Es la sede social de la Universidad de Ciencias Gastronómicas y Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea, por lo que este edificio es singular como primer edificio donde se implanta este programa de uso.

### ESPACIAL

El centro culinario se ha adaptado muy bien a la topografía y saca provecho de ésta, involucrándolo fuertemente en la distribución de sus espacios privados, logrando la continuidad espacial y visual del espacio público de recreación del alumnado. Cuenta con un espacio público central que actúa como articulador del espacio privado.

### CONTEXTUAL

El Basque se encuentra ubicado en el Parque Tecnológico San Sebastián, cerca al río Urumea paralelo al Paseo Aite, sobre ellos cruza la autopista G120 que es una vía que conecta puntos importantes de la ciudad.
Cerca al Basque Culinary se encuentran distintos equipamientos orientados a salud, educación, investigación, ciencia y tecnología, además respeta las alturas existentes, donde se pueden construir don plantas El volumen del edificio se abre a la ciudad donde sus áreas públicas están abiertas por medio de sus áreas verdes dándole permeabilidad.

### CONSTRUCTIVA Y ESTRUCTURAL

En el edificio Basque Culinary Center el esquema estructural está conformado por bloques de hormigón apilados en forma de U de diferentes tamaños , con aberturas para ventanas translúcidas y revestido con chapas de aluminio anonizado. Está construido con sistema de pos tensado y acabado de metal perforado en todas sus fachadas. Cuenta con un sistema de techos verdes y paneles solares, evidentemente las losas tienen mucho espesor.

### FUNCIONAL

Respecto a la circulación el esquema se refuerza con dos núcleos de comunicación vertical, en los lados largos de la U que define la planta. Estos núcleos responden a las necesidades de protección de las escaleras en caso de incendio y resuelven además la comunicación vertical mediante elevadores en ambos extremos del edificio. En cuanto a la función incorpora zonas administrativas, demostrativas, formativas, de servicios, de lectura, investigación y recreativas.

### TECNOLÓGICO AMBIENTAL

La ciudad de San Sebastián presenta un clima templado, elevada humedad y nubosidad frecuente con lluvias frecuentes durante el año. El recorrido solar no afecta a las aulas y tiene techos inclinados por la gran cantidad de lluvia que cae en invierno. Cuenta con paneles solares, y parte de su techo con techos verdes, contribuyendo a crear un desarrollo sostenible en la medida en que genera energía de manera limpia y 100% renovable.

### FORMAL

Las fachadas del edificio corresponden a una composición basada principalmente en elementos horizontales. Los cuales han sido generados en base al juego de escala entre una referencia icónica (platos amontonados) y el propio edificio. Estas idea rectora de platos amontonados refleja a su vez sigue las curvas de nivel del terreno.
En base al concepto inicial de platos apilados, el programa se ajustó a la forma y al entorno, enterrando parte de su forma, aprovechando el entorno.

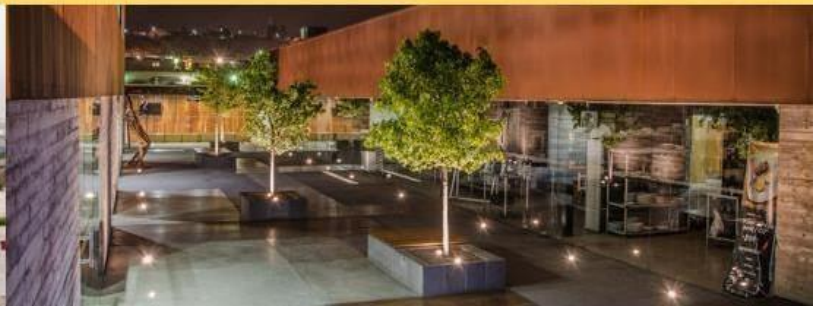
### SIMBÓLICA

El Centro Culinario Vasco simbolliza la innovación, empresa y vanguardia culinaria donde se realiza la Formación Profesional, Investigación, Innovación y transferencia del conocimiento de las diferentes áreas de las Ciencias Gastronómicas,

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** BASQUE CULINARY CENTER / VAUMM - ESPAÑA | **LAMINA:** 17 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI | |

Culinary Art School

**Culinary Art School -Mexico**



# FICHA INFORMATIVA

1

## Culinary Art School -Mexico

### FICHA TECNICA

| FICHA TECNICA | |
|---|---|
| Nombre del Proyecto: | CULINARY ART SCHOOL |
| Localización | Tijuana – Baja California, MEXICO |
| Año del proyecto: | 2010 |
| Área: | 894.0 m2 |
| Arquitectos: | Graciastudio |
| Colaboradores: | Jorge Gracia, Javier Gracia, Jonathan Castellon |

graciastudio

ARQ. JORGE GRACIA

ARQ. JAVIER GRACIA

ING. BENJAMÍN TERAN

### UBICACIÓN

Tijuana es la ciudad más poblada del estado de Baja California, México. Está catalogada como ciudad global, por ser un centro cultural y comercial, así como un centro de producción dominante en América del Norte. La ciudad alberga instalaciones de numerosas empresas multinacionales. Tijuana ha sido reconocida como una nueva e importante meca cultural y es la ciudad fronteriza más visitada en el mundo,

Graciastudio se caracteriza no solamente por resolver funcional o estéticamente un espacio, sino aportar a cada proyecto creatividad, además de bajo costo y aprovechamiento de nuevas tecnologías y materiales locales, para que se traduzcan a una arquitectura innovadora.

### MEMORIA

Culinary Art School. Situado en la ciudad de Tijuana, B.C.

A simple vista, un desconocido podría imaginarse cualquier cosa menos una escuela de gastronomía albergada dentro de un espacio que contiene dos volúmenes rectangulares como protagonistas, donde se conjugan materiales como concreto aparente, acero, madera garapa, vidrio y, de esqueleto, estructura de acero. Se encuentra ubicado en un terreno sin mucho alrededor, por lo cual ambos volúmenes voltean hacia adentro, creando como intersticio, una plaza

"Siempre estamos 'in-between', adentro y afuera simultáneamente"
Inés Moisset

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | DOCENTE: ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | CASO INTERNACIONAL: CULINARY ART SCHOOL- MEXICO | LAMINA: 01 |
| | FACULTAD: ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | ALUMNA: PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | ASESOR: CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## Culinary Art School - Mexico

## PERFIL E IMAGEN URBANA - FUERZAS DEL LUGAR

### PERFIL E IMAGEN URBANA

FUENTE: Gráfico en base a Google maps

#### LEYENDA

- CULINARY ART SCHOOLL
- RDM RESIDENCIAL DE DENSIDAD MEDIA
- RESTAURANTE
- ESCUELA
- HOSPITAL
- RIO TIJUANA

El contexto donde se ubica la escuela es pobre, en términos urbanos y arquitectónicos, poco consolidado, razón por la cual el criterio general del proyecto es cerrarse en relación a su presencia exterior y volcar la vivencia fundamental de la escuela hacia el interior,

#### PERFIL URBANO

Debido a que la zona del proyecto no está totalmente consolidada, el edificio actualmente no tiene edificios colindantes, sin embargo frente a este existen algunas viviendas de 1 solo nivel.

### FUERZAS DEL LUGAR

1 TRUCK SHUY FUSION

2 BRGR - BOX

3 ESCUELA FRONTERIZA DE TIJUANA

4 COBACH NUEVA TIJUANA

5 HOSPITAL GENERAL REGIONAL IMSS

Cerca al lugar cierta cantidad de comercios locales donde predominan los restaurantes, esta zona también cuenta con equipamientos educativos tales como la Escuela fronteriza de Tijuana y COBACH Nueva Tijuana,
Además existe un Hospital de gran área así como otros comercios locales como farmacias, lavado de autos etc.

El proyecto se encuentra en un sector de la ciudad que a partir del 2010, surgió como tierra de oportunidades para el desarrollo urbano y de negocios

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** CULINARY ART SCHOOL- MEXICO | **LAMINA:** 02 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ACCESIBILIDAD - INGRESOS

### Culinary Art School - Mexico

**ACCSEBILIDAD**

**SISTEMA VIAL**

FUENTE: Gráfico en base a google maps

**LEYENDA**

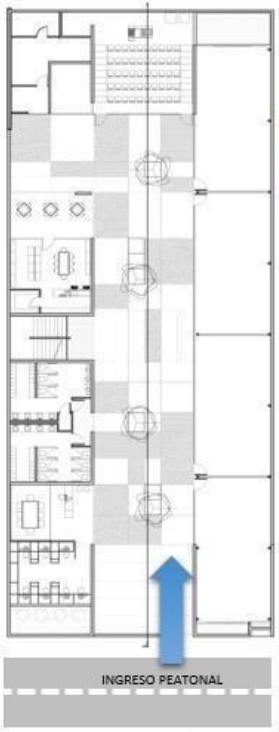
- CULINARY ART SCHOOL
- VIA PRINCIPAL
- VIA SECUNDARIA
- VIA TERCIARIA

Se encuentra ubicado en un terreno sin mucho alrededor, por lo cual ambos volúmenes voltean hacia adentro,

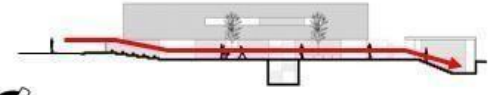
CORREDOR TIJUANA MESOPOTAMIA AV. VIA RAPIDA OTE

LIB. SALVADOR PASEO DE RIO

**INGRESOS**



El edificio cuenta con un solo ingreso a través de la Via Paseo de Rio, este ingreso es controlado, ´por la puerta metálica que cierra la plaza del edificio.



Al ingresar existe un desnivel que nos lleva directamente a la plaza del proyecto que actúa como espacio dinamizador y articulador de los bloques.

Sería ideal que el proyecto considerara algunas rampas, para una mejor accesibilidad con respecto a las personas discapacitadas.

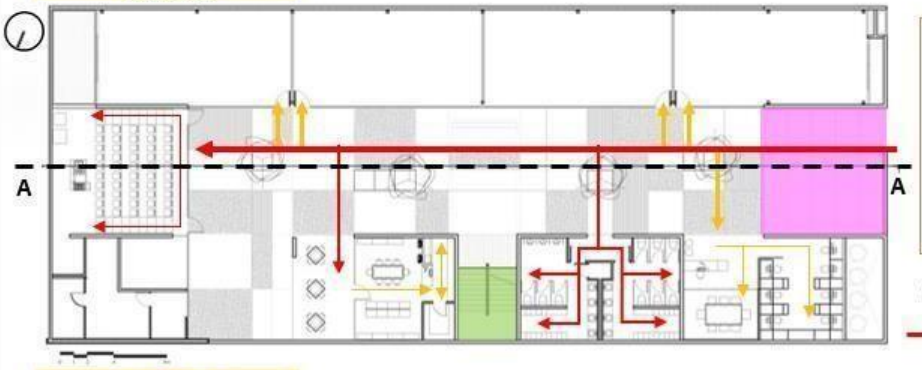
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** CULINARY ART SCHOOL- MEXICO | **LAMINA:** 03 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## CIRCULACIÓN

### Culinary Art School -Mexico

**PLANTA 1**



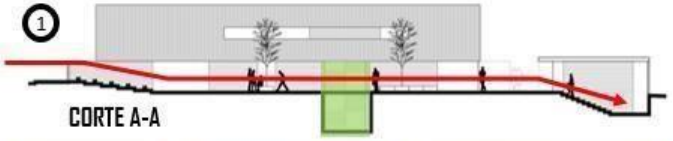

**PLANTA 1:** La circulación semipública se encuentra en la primera planta corresponde al espacio central del proyecto. Esta circulación importante remata en el tercer bloque que corresponde al auditorio. A partir de la circulación semipública se originan las circulaciones privadas orientadas hacia los bloques laterales.

**LEYENDA**

| CIRCULACIÓN HORIZONTAL | CIRCULACIÓN VERTICAL |
|---|---|
| PRIVADA | ESCALERA PRINCIPAL |
| SEMIPUBLICO | ESCALERA SECUNDARIAS |

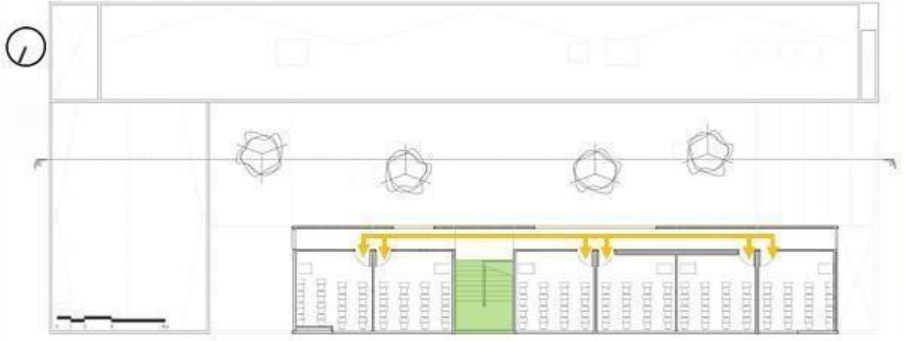
CIRCULACIÓN SEMIPÚBLICO

Está circulación se encuentra claramente definida y es agradable debido a su gran espacio, lo que lo convierte a su vez en una gran plaza.




**CORTE A-A**

**PLANTA 2**



**PLANTA 2:** En este nivel , se accede a través de la escalera secundaria. Esta escalera remata en corredor de circulación que nos distribuye a todos los ambientes.
Esta circulación es netamente privada.

ESCALERA SECUNDARIA

La escalera secundaria ubicada en un espacio cerrado pero a su vez visible desde la plaza, muestra la legibilidad del proyecto.
El corredor en el segundo nivel es angosto sin embargo el gran vano de la fachada permite visualizar la gran plaza, brindando la sensación de libertad y amplitud.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** CULINARY ART SCHOOL- MEXICO |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 04

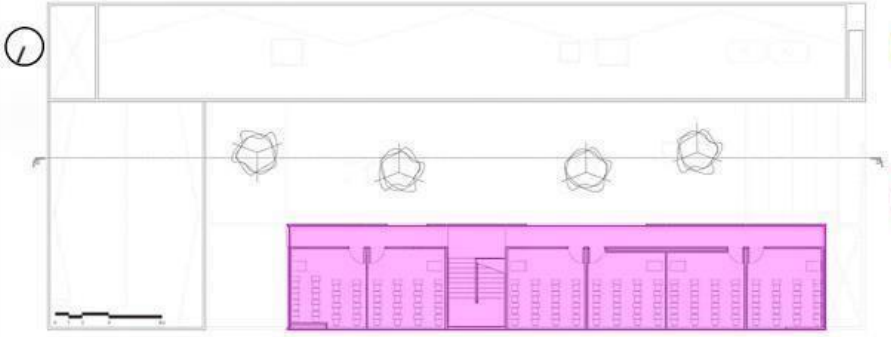
# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ZONIFICACIÓN-DISTRIBUCIÓN

### Culinary Art School -Mexico

**PLANTA 1**

**PLANTA 2**



**ZONAS**

ZONA FORMATIVA

ZONA DEMOSTRATIVA

PLAZA

ZONA ADMINSTRSTIVA Y FORMATIVA

**AMBIENTES**

**LEYENDA**

- ADMINISTRACIÓN
- AUDITORIO
- AULAS PRACTICA
- SERVICIO
- PLAZA
- CAFETRÍA
- BIBLIOTECA
- AULAS TEÓRICAS

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.

El tercer volumen acomoda la cafeteria y un pequeño auditorio, donde los alumnos pueden observar el trabajo de sus profesores.

**ADMINISTRACIÓN**

**SS.HH**

**AULAS PRACTICAS**

**AUDITORIO**

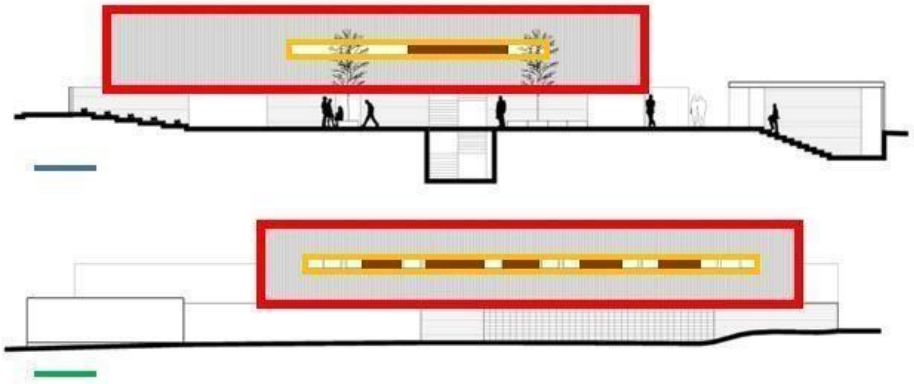
**BIBLIOTECA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** CULINARY ART SCHOOL- MEXICO |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 05

# 4 ANÁLISIS FORMAL

## Culinary Art School -Mexico



### LEYENDA

FORMA PRINCIPAL

FORMA SECUNDARIA

FORMA COMPLEMENTO (VACIOS)

FORMA COMPLEMENTO (LLENOS)

### REFERENCIA

El edificio está desarrollado por tres bloques rectangulares, esta forma ha sido llevada a la fachada.
La forma secundaria se encuentra en los vanos alargados del edificio, que a su vez contiene formas complemento, tanto llenos como vacíos.

Se encuentra ubicado en un terreno sin mucho alrededor, por lo cual ambos volúmenes voltean hacia adentro, creando como intersticio, una plaza.

## PRINCIPIOS ORDENADORES- COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES

### PRINCIPIOS ORDENADORES

### PAUTA

A partir de una línea continua, se reúnen y organizan los 3 volúmenes del Culinary Art School.

### JERÁRQUÍA

En la composición, existe un volumen que predomina por su dimensión y forma entre todos los elementos integrantes de la misma.

### SIMETRÍA

A partir de la existencia de una eje central existe una disposición equilibrada de modelos formalmente equivalentes.

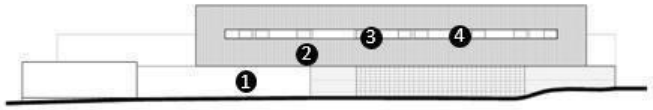
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** CULINARY ART SCHOOL- MEXICO | **LAMINA:** 06 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 4 ANÁLISIS FORMAL

## Culinary Art School -Mexico

## MATERIALIDAD-COLOR

### MATERIALES (EXTERIOR)




Al observar los resultados compositivos y formales del proyecto, es perceptible que el arquitecto Jorge Gracia, forma parte del grupo de los que piensan que la arquitectura debe ser clara, expresada en base a formas geométricas simples, regulares, mostrando con evidencia su orden estructural, el manejo y despiece de los materiales que constituyen su materialidad.

**1 HORMIGÓN VISTO**

Empleados en muros del edificio, tanto en el primer nivel de la fachada como espacios interiores.
Este material ofrece la libertad necesaria para poder realizar las ideas y las formas más caprichosas en la arquitectura.

**2 MADERA DE GARAPA**

Es el material empleado en el segundo nivel de la fachada y también en interiores.
Garapa es una madera pesada, densa, dura y resistente al aplanamiento. El duramen es altamente resistente a la absorción de la humedad.

**3 METAL**

Se utilizan paneles metálicos a veces en forma de tableros y otras formando parte de los componentes estructurales

**4 VIDRIO**

El proyecto cuenta con algunas superficies de cristal transparente para reflejar la continuidad entre en ambiente interno y la plaza.

### MATERIALES (INTERIOR)

**TECHO DE ACERO CORRUGADO**

**TECHO DE MADERA GARAPA**

**PISO PORCELANATO Y CEMENTO PULIDO**

El arquitecto Gracia emplea la mano de obra y materiales existentes en la ciudad

Todos los materiales empleados generan una combinación que, sin duda, proporciona al espacio un especial carisma, alejado de todo lo convencional.

### COLOR

**LEYENDA**

— COLORES PRINCIPALES

- - - COLORES SECUNDARIAS

**CALIDEZ**

Uno de los distintivos del edificio es su original color moztaza, el cual proporciona calidez y se relaciona con el entorno.

**SUTILEZA**

Este color se observa en el exterior, es un color claro, permite lograr el contraste con el color mostaza.

**ELEGANCIA**

El color negro se emplea como un color secundario tanto en algunas partes del piso como en el metal con el fin de dar contraste a los colores principales.

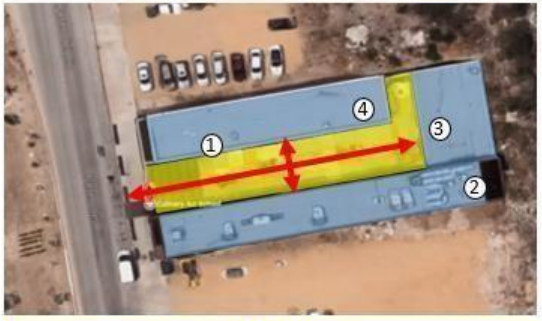
El arquitecto Gracia, gusta de combinar y contrastar un repertorio moderado de materiales, colores y texturas.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** CULINARY ART SCHOOL- MEXICO | **LAMINA:** 07 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 5 ANÁLISIS ESPACIAL

## Culinary Art School -Mexico

## RELACIÓN INTERIOR-EXTERIOR Y RELACIÓN PÚBLICO - PRIVADO




### LEYENDA

ESPACIO PRIVADO

ESPACIO SEMIPÚBLICO

RELACIÓN INTERIOR - EXTERIOR

### RELACIÓN PÚBLICO- PRIVADO

EL ESPACIO INTERSTICIAL COMO ORGANIZADOR Y DISTRIBUIDOR DE ACTIVIDADES

El patio ubicado medio nivel abajo, en relación con la calle que da acceso a la escuela, cuenta con un primer elemento compositivo que es un espejo de agua, escalonado, que funciona al mismo tiempo como escalera de acceso al espacio público de la escuela.

Dentro del edificio existe un espacio semi- público. La continuidad de este espacio ayuda a establecer una relación dinámica con el espacio privado, favoreciendo un mejor aprendizaje y desenvolvimiento de los estudiantes debido a la sensación de libertad.

El espacio semi- público está tratado con unos cuantos arriates arbolados y el despiece de los pisos terminados en base a tableros de concreto y otros de madera, donde predomina finalmente la idea de vacío, la cual imprime una atmósfera y un carácter sobrio y elegante al lugar.

### RELACIÓN INTERIOR - EXTERIOR

Todos los ambientes que se encuentran hacia la fachada establecen una relación con el exterior, permitiendo visualizar tanto las áreas verdes de la plaza. La zona administrativa es un espacio pequeño sin embargo la transparencia del vidrio permite generar la sensación de amplitud del espacio privado, así mismo permite tener el control de las personas que ingresan al edificio.

Los espacios interiores de cocina tiene relación con la plaza y también con pequeños espacios exteriores arborizados que generan una relación directa entre los espacios interiores y exteriores, a su vez este pequeño espacio esta compartido con el auditorio.

El auditorio corresponde al remate del espacio exterior. Desde el espacio interior, establece una relación sutil con la plaza. Así mismo el ingreso totalmente vidriado del auditorio permite una visual panorámica de la plaza y los bloques laterales.

El proyecto se dota de múltiples espacios de relación, buscando la continuidad interior - exterior para poder disfrutar del paisaje y extender la actividad del interior al exterior de forma natural.

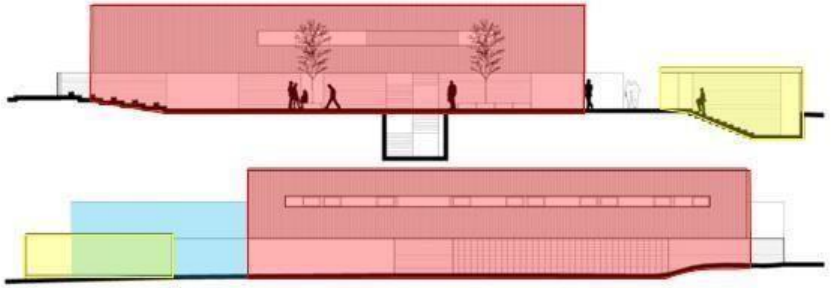
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** CULINARY ART SCHOOL- MEXICO |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |
| | | | **LAMINA:** 08 |

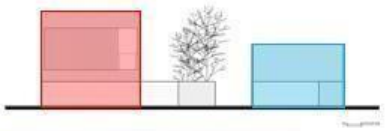
# 5 ANÁLISIS ESPACIAL

## Culinary Art School -Mexico

## RELACIÓN JERÁRQUICA- REGISTROS VISUALES

### RELACIÓN JERÁRQUICA





**LEYENDA**

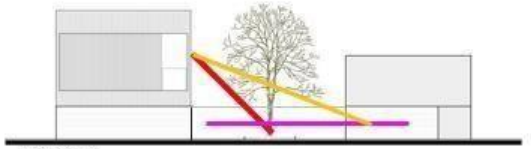
- BLOQUE PRINCIPAL
- BLOQUE SECUNDARIO
- BLOQUE TERCIARIO

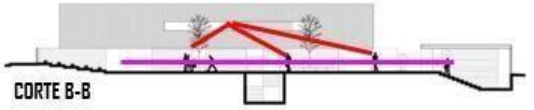
El volumen que es jerárquicamente importante en este proyecto, es el bloque de dos niveles, es el bloque mayor predominancia por su tamaño, aquí se encuentran la zona administrativa y formativa.

El bloque secundario es de menor altura, debido a que solo tiene un nivel. Corresponde a los talleres de cocina, este fue colocado en este bloque con la finalidad de que se pueda mostrar las actividades de formación gastronómica desde la plaza.

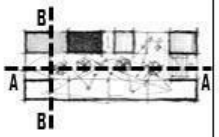
Finalmente un bloque terciario sirve de remate a la plaza, este corresponde al auditorio y cafetería del Culinary art school.

### REGISTROS VISUALES




**REFERENCIA**




**LEYENDA**

- VISUAL LINEAL
- VISUAL CRUZADA
- VISUAL ESPACIAL

Al ingresar podemos observar la plaza y el espejo de agua, hacia el lado izquierdo se aprecia el dominio del macizo sobre el vano y en el derecho los cristales transparentes de los talleres prácticos.

Al ingresar podemos observar la plaza y el espejo de agua, hacia el lado izquierdo se aprecia el dominio del macizo sobre el vano y en el derecho los cristales transparentes de los talleres prácticos.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO INTERNACIONAL:** CULINARY ART SCHOOL- MEXICO | **LAMINA:** 09 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

LE CORDON BLEU®
PERÚ

**Le Cordon Bleu - Perú**

# FICHA INFORMATIVA

1

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

### FICHA TECNICA

| FICHA TECNICA | |
|---|---|
| Nombre del Proyecto: | INSTITUTO LE CORDON BLEU |
| Localización | Miraflores-Lima, PERÚ |
| Año del proyecto: | 2010 ( última ampliación) |
| Área construida: | 1 658 m2 |
| Área libre: | 234 m2 |
| Área total: | 1892 m2 |
| Autor: | Arq. Luis Sala Bacigalpu |

### ENSEÑANZAS

- GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO
- INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- NUTRICIÓN Y SALUD
- ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
- ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS
- COCTELERIA
- PASTELERÍA

### UBICACIÓN

MIRAFLORES | LIMA METROPOLITANA | PERÚ

Este distrito ocupa el segundo puesto en el índice de Desarrollo Humano de los distritos del Perú, en el distrito se encuentran varias sedes de algunas universidades. Es un distrito muy turístico por lo que siempre se abren hoteles y restaurantes.

ARQ. LUIS SALA BACIGALUPO

Según el arquitecto se intentó diseñar una forma interesante teniendo en cuenta los límites de un terreno de forma fastidiosa. Sin embargo el edificio responde muy bien a las ampliaciones que se realizaron.

### MEMORIA

Esta escuela de chefs, es una sucursal de Le Cordon Blue de Francia, está completamente diseñada para el aprendizaje y enseñanza del arte culinario, tanto peruano como internacional.

El arquitecto se encontró con un terreno limitado entre dos edificios comunes, por esto decidió hacer relativamente una forma racional por fuera, pero interesante por dentro, con la finalidad de diseñar los mejores espacios para el correcto funcionamiento de la escuela.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 01

# 2 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

## PERFIL E IMAGEN URBANA - FUERZAS DEL LUGAR

### PERFIL E IMAGEN URBANA

FUENTE: Gráfico en base a Google maps

### LEYENDA

- LE CORDON BLEU
- RDM RESIDENCIAL DE DENSIDAD MEDIA
- RDMA RESIDENSIAL DE DENSIADAD MUY ALTA
- CZ COMERCIO ZONAL
- CM COMERCIO METROPOLITANO
- ZRP ZONA DE RECREACIÓN PÚBLICA

El Instituto Le Cordon Bleu se encuentra ubicado dentro de una zona residencial, pero debido a la escala del tamaño del edificio no afecta a las viviendas, ya que la mayoría son departamentos multifamiliares.

### PERFIL URBANO

El edificio respeta las alturas reglamentarias de esta zona pues la altura máxima es de 7 pisos y en edificio cuenta con solo 5. Por lo tanto el edificio no rompe la imagen urbana del Distrito.

### FUERZAS DEL LUGAR

1 WALKA

2 PRIME BURGUES – LA BAGUETTE – CREPES Y WAFFLES

3 PARQUEMELITON PORRAS

4 PARQUE SALAZAR

3 MARRIOTT HOTEL

4 HOTEL EL TAMBO

Alrededor del lugar existen comercios locales donde predominan los restaurantes y hoteles, esto sucede debido a que El distrito de Miraflores se encuentra próximo a la Costa Verde el cual es un lugar turístico y comercial.

El lugar cuenta con gran cantidad de áreas verdes, y bermas con presencia de arboles altos y de gran follaje. Cerca al instituto se encuentran amplios parques rodeados de viviendas multifamiliares

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ | **LAMINA:** 02 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ACCESIBILIDAD - INGRESOS

### Instituto Le Cordon Bleu Perú

## ACCSEBILIDAD

### SISTEMA VIAL

FUENTE: Gráfico en base a google maps

**LEYENDA**

- LE CORDON BLEU
- VIA PRINCIPAL
- VIA SECUNDARIA
- VIA TERCIARIA

El Instituto está ubicado en un distrito accesible donde pasan por el vías importantes.
En la Avenida Vasco Núñez de Balboa solo circulan autos particulares; pero aún así el transporte público es cercano al edificio.

VIA EXPRESA

AV. 28 DE JULIO

AV. REDUCTO

AV. VASCO NUÑEZ DE BALBOA

AV. LA PAZ

Las vías del lugar son mayormente secundarias y se conectan con la Vía expresa que se encuentra debajo de estas.
La ubicación es accesible y fácil de llegar, en auto o a pie si se vive cerca.

## INGRESOS

**LEYENDA**

- INGRESO VEHICULAR
- SENTIDO VEHICULAR
- INGRESO PEATONAL
- LE CORDON BLEU

Existen dos ingresos peatonales el principal que se encuentra en el centro donde ingresan los alumnos, profesores y público en general, el segundo es para los alumnos, pues te lleva a la zonas de lokers que se encuentra en el sótano. El tercer ingreso es el ingreso vehicular que también se encuentra en el sótano.

El edificio se conecta fácilmente con las avenidas más cercanas, sin embargo las rejas que bordean el edificio hace que el ingreso no sea directo.

Se observa en la imagen que frente al edificio existe una zona de estacionamientos, lugar por donde los alumnos y docentes también ingresan, esto sucede por que el edificio cuenta con un solo frente, sin embargo se debieron optar por otras soluciones donde se le dé prioridad al peatón.

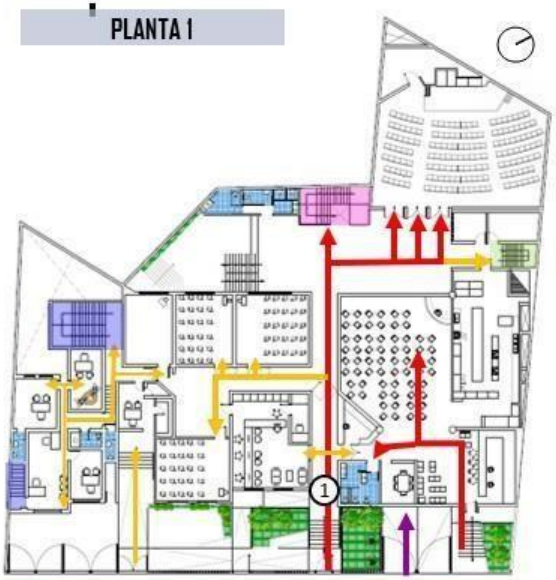
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ | **LAMINA:** 03 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## CIRCULACIÓN

### Instituto Le Cordon Bleu Perú

**PLANTA 1**




**PLANTA 2**

**LEYENDA**

**CIRCULACIÓN HORIZONTAL**

- PRIVADA
- SEMIPUBLICO
- VEHICULAR

**CIRCULACIÓN VERTICAL**

- ESCALERA PRINCIPAL
- ESCALERAS SECUNDARIAS
- ESCALERAS DE SERVICIO

**PLANTA 1:** El acceso principal se encuentra en la primera planta a través de un corredor el cual es parte de circulación semipública y privada. Esta circulación importante remata en una circulación vertical que se encuentra en el patio de la institución y corresponde a la escalera principal de Le Cordon Bleu.

También es necesario destacar la segunda circulación semipública se encuentra en el restaurante de la insitución, que a su vez se encuentra conectada con el instituto mediante circulaciones privadas.

**PLANTA 2:** En este nivel , se accede a través de la escalera principal, que conecta con el bloque de aulas, a través de un puente de estructura metálica y mediante un corredor hacia la derecha. Además de esta importante escalera principal, también encontramos dos circulaciones verticales secundarias ubicadas en los extremos del instituto.

**CIRCULACIÓN SEMIPÚBLICO**

Está circulación se encuentra claramente definida y es agradable pues aunque aparentemente se observa en el plano como un corredor lineal, da la sensación que es mucho más amplio, pues el lado izquierdo no se encuentra delimitado por un muro.

**ESCALERA PRINCIPAL**

La escalera principal ubicada en un espacio abierto, permite visualizar claramente los distinto niveles del instituto, sin embargo también debería contar son un ascensor claramente visible, pues la institución consta de 5 pisos.

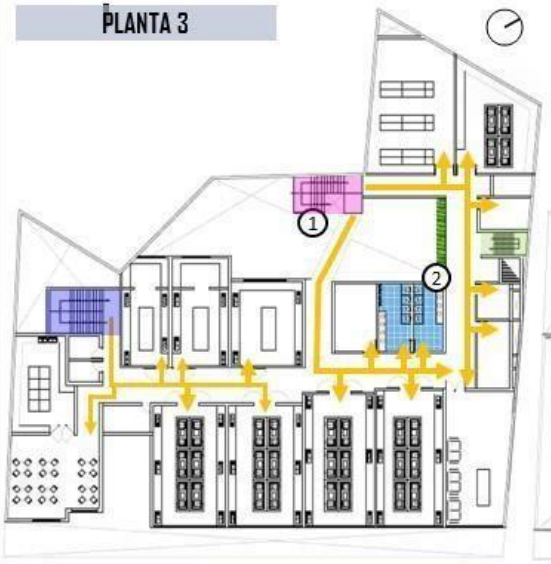
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ | **LAMINA:** 04 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

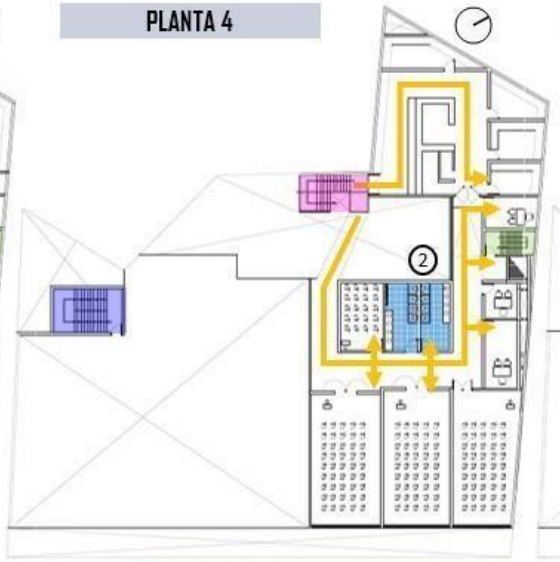
## CIRCULACIÓN

### Instituto Le Cordon Bleu Perú

**PLANTA 3**




**PLANTA 4**




**PLANTA 5**

**PLANTA 3:** La tercera planta corresponde a circulaciones netamente privadas, por donde transitan tanto alumnos como docentes de la institución. Para acceder a este nivel también es a través de la escalera principal que conectan con todas las aulas de cocina. Así mismo la escalera secundaria izquierda permite el acceso a la cafetería mientras que la ubicada a la derecha nos dirige hacia las aulas y algunas zonas de servicio.

**PLANTA 4 y 5:** La cuarta y quinta planta tienen una menor circulación debido a que el tamaño de los bloques se reducen. Estas circulaciones se encuentran claramente definidas y nos dirigen hacia las aulas teóricas. Los puentes que conectan los bloques se repiten hasta el quinto nivel.

A nivel de circulaciones, el edificio presenta un esquema muy sencillo. El patio sirve como espacio de referencia, además a través. De el se puede ver claramente las circulaciones hasta el quinto nivel.

**LEYENDA**

| CIRCULACIÓN HORIZONTAL | CIRCULACIÓN VERTICAL |
|---|---|
| PRIVADA | ESCALERA PRINCIPAL |
| SEMIPUBLICO | ESCALERAS SECUNDARIAS |
| VEHICULAR | ESCALERAS DE SERVICIO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 05

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ZONIFICACIÓN

### Instituto Le Cordon Bleu Perú

**PLANTA 0**

**PLANTA 1**

**PLANTA 2**

**PLANTA 3**

**PLANTA 4**

**ZONAS**

**LEYENDA**

- ZONA ADMINISTRATIVA
- ZONA DE DEMOSTRACIÓN
- ZONA FORMATIVA
- ZONAS DE SERVICIOS
- ZONA RECREATIVA

**ADMINISTRATIVA**

Hace referencia a las área de oficinas y ambientes donde se brinda información de la institución.

**DEMOSTRATIVA**

Estas zonas pueden ser utilizadas, tanto para el alumnado como para invitados.
Estas zonas también ayudan a conectar a los estudiantes con el mundo real, mediante un ambiente donde el público es participe del Instituto.

**SERVICIOS**

En esta zona se realizan actividades de aseo personal, almacenamiento y conservación de los productos.

**RECREATIVA**

En este edificio, más que una zona recreativa, existe un ambiente al aire libre donde los alumnos pueden socializar e interrelacionarse sin embargo este lugar es pequeño.

UCV Universidad César Vallejo

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ | **LAMINA:** 06 |
| **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## DISTRIBUCIÓN

### Instituto Le Cordon Bleu Perú

### PLANTA 1

### LEYENDA

- AUDITORIO
- BAR– RESTAURANTE
- PATIO
- RECEPCIÓN
- OFICINAS
- SS.HH
- AULAS TEÓRICAS
- SALA MULTIUSOS

**PLANTA 1:** La primera planta es más pública ya que cuenta con el restaurant donde los alumnos practican y con el auditorio donde se dan charlas con invitados, por otro ingreso está la recepción junto con las salas multiusos, algunas oficinas, y las aulas teóricas, además se encuentra el patio el cual es el espacio que conecta todos los ambientes del instituto.

### BAR CAFETERIA - RESTAURATE

El restaurante tiene una acceso independiente desde la calle, funciona como un restaurante aparentemente independiente, sin embargo está conectado con el instituto con el fin que los estudiantes puedan aprender y desenvolverse en la realidad.
El restaurante también cuenta con una zona de bar para poder degustar distintos tragos elaborados por los mismos alumnos del instituto.

### PATIO

Es un espacio pequeño el cual encuentra encerrado por dos volúmenes colindantes, sin embargo seria ideal que cuente con un patio más extenso y área comunes de estar.

### PLANTA 2

### LEYENDA

- AUDITORIO DE COCINA
- OFICINAS
- SS.HH
- AULAS TEÓRICAS
- DEPÓSITOS
- AULA PRACTICA
- OFICINA DE PROFESORES

**PLANTA 2:** En este nivel, se encuentra una gran cantidad de aulas teóricas, así como las oficinas, ss.hh, algunos depósitos y un auditorio de cocina: en este lugar el chef, realiza las clases de demostrativas a los alumnos.

### AUDITORIO DE COCINA

El auditorio de cocina se encuentra correctamente equipado y organizado, además que es visible desde el pasillo debido a su pared de vidrio.

### AULAS TEÓRICAS

En este nivel se ha tratado de aprovechar al máximo el espacio, ubicando gran cantidad de aulas teóricas, con el fin de cubrir con la cantidad de alumnos que abarca Le Cordon Bleu.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 07

# 3 ANÁLISIS FUNCIONAL

## DISTRIBUCIÓN

### Instituto Le Cordon Bleu Perú

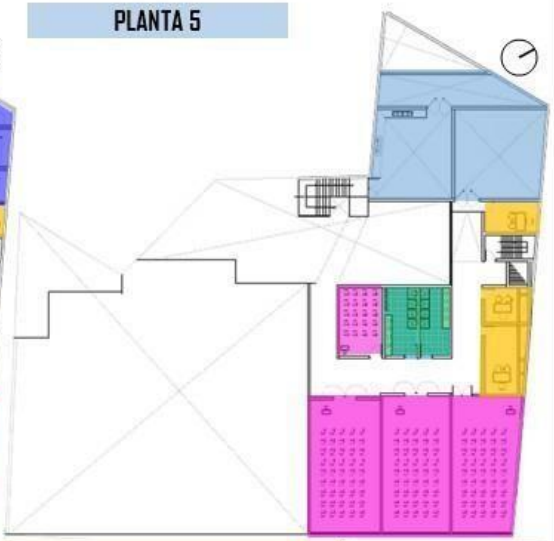
**PLANTA 3**

**PLANTA 3:** En esta planta se encuentran todas las aulas practicas: tanto para cocina como para repostería, además se encuentra una pequeña cafetería para alumnos y docentes, ss.hh, una pequeña zona de depósitos y una sala de estar privada para docentes.

**PLANTA 4**

**PLANTA 4:** En este nivel existen menos ambientes, se encuentran las aulas teóricas, 3 oficinas de los docentes, ss.hh, y un gran área de almacén de alimentos y cámaras.

**PLANTA 5**



**PLANTA 5:** En este nivel existen menos ambientes, se encuentran las aulas teóricas, 3 oficinas de los docentes, ss.hh, y un gran área de almacén de alimentos y cámaras. Los productos llegan a través del montacargas.

**LEYENDA**

- CAFETERIA
- AULAS DE COCINA
- AULAS DE RESPOSTERÍA
- AULAS TEÓRICAS
- SS.HH
- SALA PRIVADA
- DEPÓSITOS –ALMACPEN Y CAMARAS
- OFICA DE PROFESORES
- LAVANDERÍA

**AULAS PRÁCTICA DE COCINA**

**AREA DE CULTIVO PARA ESPECIAS**

Es importante resaltar que en este nivel se encuentra una pequeña zona de cultivo de especias al borde del balcón, los alumnos pueden utilizarla para decorar sus platillos.

**ALMACÉN Y CAMARAS**

Aquí se almacenan todos los productos alimenticios que necesitarán en la cocina. Estos productos llegan a este nivel a través de la montacargas.

**OFICINA DE PROFESORES**

Los pequeños cubículos, están desinados como oficinas para docentes, pero en algunos casos actualmente también son reemplazados por otra función como logística.

**AULAS TEÓRICAS**

Actualmente una de las aulas teóricas de este nivel ha sido remodelada, para ser un aula de catas.

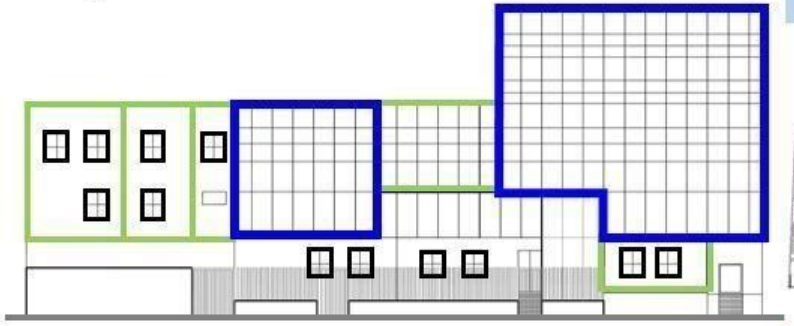
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 08

# 4 ANÁLISIS FORMAL

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

## PRINCIPIOS ORDENADORES- COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES



### REFERENCIA

### PRINCIPIOS ORDENADORES

### RITMO

La fachada del edificio rompe la rigidez de su forma mediante volúmenes con entradas y salidas

### JERÁRQUÍA

En la composión, existe un volumen que predomina por su tamaño entre todos los elementos integrantes de la misma.

### TRANSFORMACIÓN

La fachada del edifici presenta formas ligeramente distintas en los 3 primeros niveles, además el 4 y 5 nivel corresponden a un volumen mucho más pequeño que los demás.

### ELEVACIÓN FRONTAL

El edificio cuenta con solo una fachada, predomina el lleno sobre el vacio.

La fachada del edificio presenta pequeños desfases que intentan desarmar su posición original, rompiendo con la rigidez de su forma

Las fachadas del edificio corresponden a una **composición** basada principalmente en formas cuadradas y rectangulares. Los cuales han sido generados en división de los vdrio color azul.

La fachada del Instituto toma la forma de una cuadrícula de un módulo infinitamente extensible. Es mayormente tenso y algunas veces poroso.

Debido a que la forma y del volumen es pesado, el edificio hace un pequeño retiro, para disimular esa sensación de rigidez o monumentalidad.

El retiro del edificio esta cercado por elemento virtuales, que permiten visualizar toda la fachada del primer nivel.

### LEYENDA

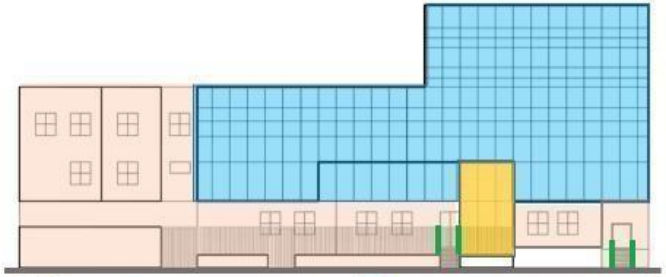
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ | **LAMINA:** 09 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 4 ANÁLISIS FORMAL

## MATERIALIDAD-COLOR

### Instituto Le Cordon Bleu Perú

## MATERIALES (EXTERIOR)



### CONCRETO

El concreto ha sido empleado tanto para muros y techos..

### VIDRIO

Es el material predominante, el edificio se encuentra casi en su totalidad con un revestimiento de un muro cortina vidriado permitiendo el ingreso de la luz de un modo uniforme.

### ALUMINIO

Se utilizan paneles de aluminio para crear un interesante muro en la fachada principal
Así mismo se emplea la carpintería de aluminio en las puertas exteriores y cercos.

### ACERO

Empleado en las barandas exteriores.
Está compuesta por dos tubos de acero inoxidable

## MATERIALES (INTERIOR)

### PISO PORCELANATO

### ESCALERA METÁLICA

### VIDRIO TRANSLÚCIDO

### CERÁMICO (PISOS Y PAREDES)

### ACERO

Los materiales en pisos han sido empleados tanto cerámicos como porcelanato debido a su propiedad impermeable y de fácil limpieza. Estos se encuentran en pasadizos y aulas de cocina tanto en paredes y pisos.
Por otro lado se emplea el vidrio translucido en la aulas, permitiendo observar las actividades que se realizan en las aulas desde el pasillo.

## COLOR

### LEYENDA

— COLORES PRINCIPALES

- - - COLORES SECUNDARIAS

### IDENTIDAD

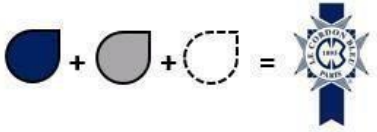
Uno de los distintivos del edificio es su original color azul, este color está asociado con el logo de escuela.

### SUTILEZA

Este color se observa en el exterior solo en el panel de aluminio y en las barandas, se empleó para contrastar el color azul y responde a los colores de los equipos y utensilios de cocina.

### LIMPIEZA

El color blanco se empleó en todos los niveles del edificio para reflejar la pureza - limpieza que se asocia con las características de los chefs.



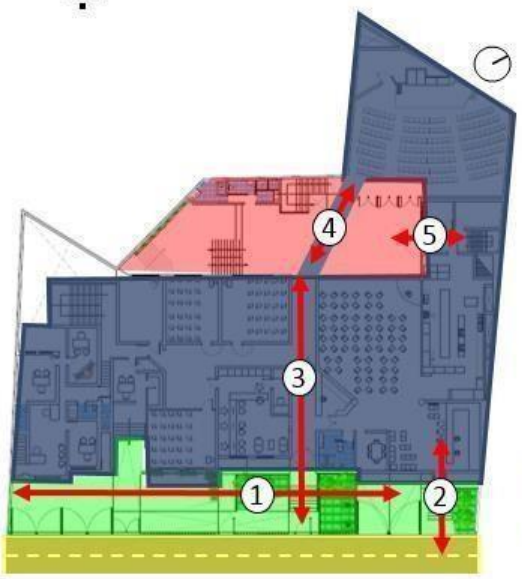
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 10

# 5 ANÁLISIS ESPACIAL

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

## RELACIÓN INTERIOR-EXTERIOR Y RELACIÓN PÚBLICO - PRIVADO




### LEYENDA

- ESPACIO PRIVADO
- ESPACIO PÚBLICO
- RETIRO
- ESPACIO SEMIPÚBLICO
- RELACIÓN INTERIOR-EXTERIOR

### RELACIÓN PÚBLICO- PRIVADO

El instituto culinario está relacionado directamente con la Avenida Vasco Núñez de Balboa , debido a que en los demás lados se encuentra limitado por viviendas.

Desde la calle se puede observar el pequeño retiro del edificio, conformado por rampas, desniveles y áreas verdes, el cual se encuentra delimitado por elementos virtuales.

Dentro del edificio existe un espacio semi- público, para que los alumnos puedan realizar interrelaciones y actividades de ocio, sin embargo este es espacio es pequeño.

### RELACIÓN INTERIOR - EXTERIOR

Todos los ambientes que se encuentran hacia la fachada establecen una relación con el exterior, permitiendo visualizar tanto las áreas verdes como la calle, sin embargo esta relación es indirecta.

Con respecto al restaurante del edificio la relación entre el espacio público y el privado es directa es directa, debido a que no posee cercos a diferencia de la zona educativa, además cuenta con una escalera en el exterior, que nos invita a ingresar al restaurante.

La espacio de circulación principal establece una relación entre interior y exterior mediante su remate en el patio de la institución, esto le otorga amplitud al espacio interior, además que este espacio actúa como intermedio entre la calle y el espacio semipúblico de la institución.

El puente que forma parte del espacio exterior, se conecta con los espacios interiores de cada nivel, generando una relación de afuera hacia adentro.

Los espacios de transición en todos los niveles tienen una relación patio de forma indirecta, esto a su vez le otorga amplitud al espacio interior.

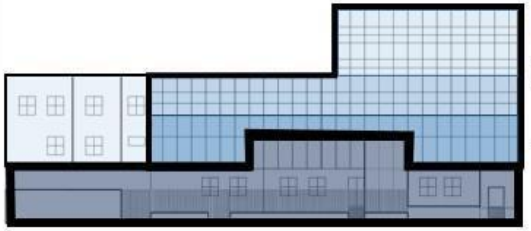
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |
| | | | **LAMINA:** 11 |

# 5 ANÁLISIS ESPACIAL

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

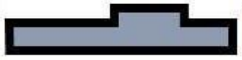
## RELACIÓN JERÁRQUICA- REGISTROS VISUALES

### RELACIÓN JERÁRQUICA

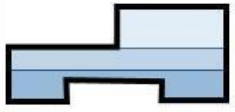


**LEYENDA**

- BLOQUE PRINCIPAL
- BLOQUE SECUNDARIO
- BLOQUE TERCIARIO



Es el bloque más importante porque las funciones mayormente son públicas, aquí encontramos el restaurante, auditorio, patio, así mismo a través de la primera planta se pueden ingresar a todos los niveles.



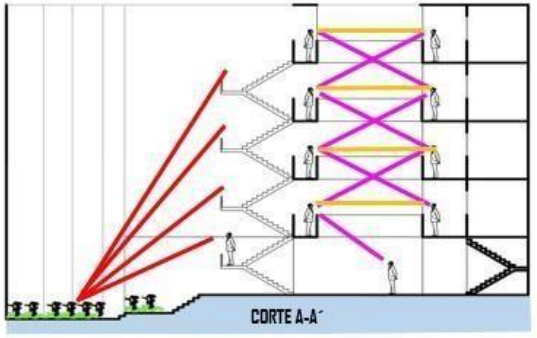
Este bloque corresponde a ambientes formativos, en este nivel se realizan todas aquellas actividades teóricas de cocina, además existen oficinas de profesorado

En este nivel los alumnos y docentes son los que pueden acceder internamente a los ambientes. Aquí se dictan las clases netamente practicas de cocina.

Este bloque tiene una menor jerarquía, consta de dos niveles los cuales tienen ambientes para aulas teóricas y además encontramos el depósito general de alimentos y la lavandería (usos de servicio).

Este bloque es el más pequeño de todos y esta orientado a las oficinas del instituto, este bloque en cuanto su diseño en fachadas, se encuentra totalmente desligado del bloque formativo.

### REGISTROS VISUALES



CORTE A-A´

**REFERENCIA**

**LEYENDA**

- VISUAL LINEAL
- VISUAL CRUZADA
- VISUAL ESPACIAL

A través del puente se pueden observar la visuales de los 5 niveles del edificio, asi mismo el espacio central. Se registran visuales lineales y cruzadas.

Desde la calle se observa el edifico en su totalidad, así mismo desde el interior del edificio en todos los ambientes ubicados hacia la fachada se puede observar el espacio público

Posee hasta una quíntuple altura que interconecta todas las visuales hacia el espacio central del instituto.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

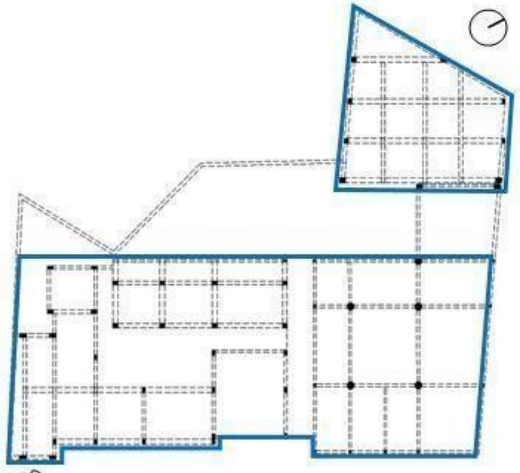
**LAMINA:** 12

# 6 ANÁLISIS CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

## SISTEMA ESTRUCTURAL-ESQUEMA ESTRUCTURAL

### ESQUEMA ESTRUCTURAL

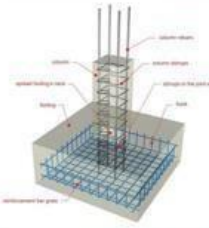


En el edificio Le Cordon Bleu el esquema estructural está conformado por dos bloques de forma irregular compuestas de concreto armado y ladrillos, con aberturas en los vanos de puertas y ventanas

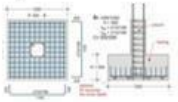
El proyecto consta de 5 pisos motivo por el cual el arquitecto tuve que utilizar columnas relativamente anchas, tal como se puede observar en la imagen.

### SISTEMA ESTRUCTURAL

#### CIMENTACIÓN

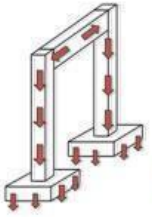


Se trata de una cimentación superficial formada zapatas aisladas colocadas en luces mas largas para resistir cargas mayores.



#### ESTRUCTURA PORTANTE

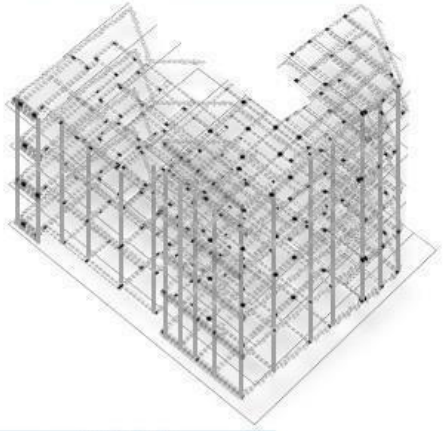
COLUMNAS Y VIGAS DE CONCRERO ARMADO



El sistema portante de este edificio esta conformado por una sistema aporticado.
Esta compuesto por columnas y vigas de concreto armado las cuales soportan las cargas horizontales y verticales de la edificación.
Dispone de columnas de forma cuadradas, rectangulares y circulares.

Los muros están compuestos por mampostería de ladrillo,.
Ningún muro del edificio soporta cargas estructurales.

### ESQUEMA DEL EDIFICIO LE CORDON BLEU



#### VENTAJAS

Este sistema es apto para construir un edificio de 5 pisos como este, además es un sistema sólido , durable y antisísmico.
Este sistema es uno de los más difundidos en nuestro país.
Debido a que las columnas y vigas son las que soportan las cargas estructurales, se pueden mover los muros en cada nivel, colocar según la necesidad del espacio.

#### DESVENTAJAS

Una de las desventajas , es que este tipo de construcción es humeda, lenta y pesada, por consiguiente es más costosa.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ | **LAMINA:** 13 |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 6 ANÁLISIS CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

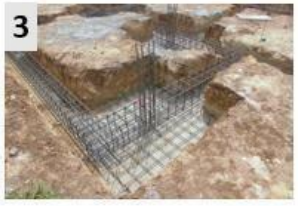
## SISTEMA CONSTRUCTIVO- MATERIALES CONSTRUCTIVOS

### SISTEMA CONSTRUCTIVO

### PLANEAMIENTO DE EJECUCIÓN

1-2

3



4

| | |
|---|---|
| 1 | ACTUACIONES PREVIAS, MOVIMIENTO DE TIERRAS |
| 2 | CIMENTACIONES, ZAPATAS AISLADDAS |
| 3 | COLOCACIÓN DE ARMADURA DE ACERO PARA COLUMNAS Y VIGAS |
| 4 | ENCOFRADO DE COLUMNAS MAMPOSTERIA DE LADRILLO |
| 5 | VACIADO DE CONCRETO ARMADO EN VIGAS Y COLUMNAS |
| 6 | INSTALACIONES ELÉCTRICAS INSTALACIONES MECÁNICAS- ASCENSOR |
| 7 | REVESTIMIENTO DE MURO CORTINA Y PANCHAS DE ALUMINIO EN FACHADA |
| 8 | ACABADOS. MAMPARAS, SUELOS CERÁMICOS Y PORCELANTO, CARPINTERIA, HERRERÍA Y PINTURA |

5 y 6

7

8

### MATERIALES

#### FACHADA

REVESTIMIENTO MURO CORTINA COLOR AZUL

REVESTIMIENTO DE PLACAS ALUMNIO

MURO DE LADRILLO TARRAJEADO Y PINTADO COLOR BLANCO

#### INTERIORES

PERFIL METÁLICO COLOR NEGRO

BARANDAS DE ALUMINIO COLOR NEGRO

MURO DE LADRILLO TARRAJEADO Y PINTADO COLOR BLANCO

VENTANA DE VIDRIO TRANSLÚCIDO

BARANDA DE ACERO INOX.

PISO CERÁMICO 30x30 COLOR BLANCO

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 14

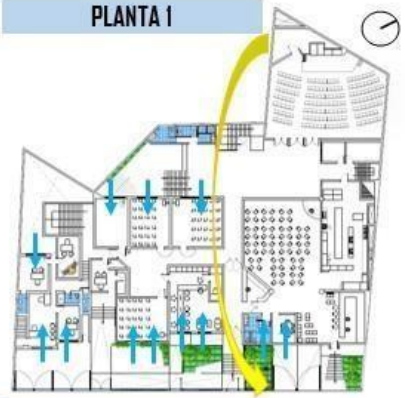
7

# ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL

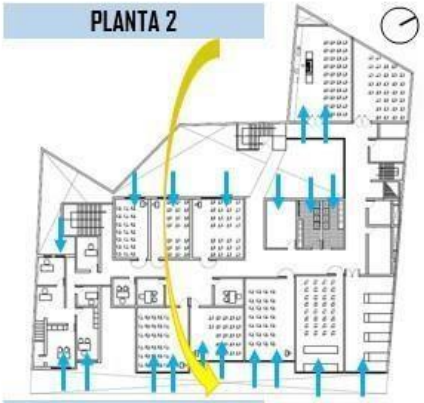
## Instituto Le Cordon Bleu Perú

## ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN NATURAL- ARTIFICIAL

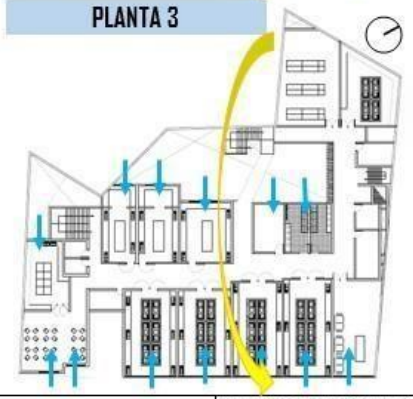
### PLANTA 1



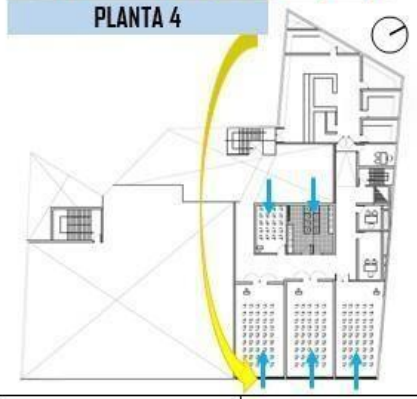
### PLANTA 2



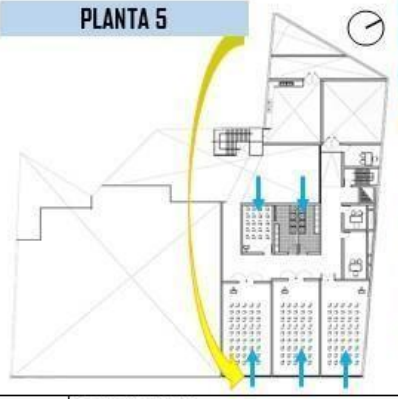
### PLANTA 3



### PLANTA 4



### PLANTA 5



### CLIMA

La ciudad de Lima presenta un clima templado tanto en verano como en invierno a comparación de otros países del continente, en verano llega a 33 °C y en invierno baja a los 15° C.

Presenta poca precipitación, siendo esta mayormente en verano.

La mayor parte de la ciudad al encontrarse en la Costa, presenta neblina sobretodo en el distrito donde está ubicado el proyecto.

Por las mañanas el ambiente es fresco, por las tardes en verano suele caer el sol a las aulas ubicado al suroeste, por eso el uso de vidrio oscuro en su fachada.

### LEYENDA

- VENTILACIÓN NATURAL
- ILUMINACIÓN NATURAL

### ILUMINACIÓN ARTIFICIAL

Las instalaciones lumínicas han sido colocadas en los techos y pisos. Estas son encendidas solo durante la noche, debido a que por la mañana todos los ambientes son iluminados naturalmente.

Durante la noche el muro cortina adquiere profundidad debido a la iluminación interior color blanco del instituto.

### VENTILACIÓN ARTIFICIAL

APORTACIÓN DE FRÍO A TALLERES Y CAMARÁS MEDIANTE UNA CLIMATIZADORA Una instalación de producción, distribución y entrega de frío en los distintos locales de

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 15

8

# ANÁLISIS SIMBÓLICO

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

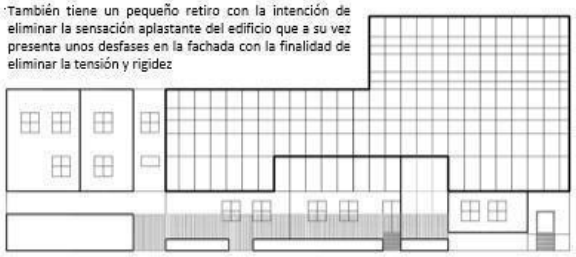
# LENGUAJE ARQUITECTÓNICO- RELACIÓN SIGNIFICANTE-SIGNIFICADO

## LENGUAJE ARQUITECTÓNICO

El edificio transmite una imagen moderna, con el estilo que caracteriza a los edificios de Lima: la rotundidad volumétrica y su altura, así como la predominancia del vidrio en la fachada.

Este lenguaje arquitectónico logra que el edificio sea legible como imagen institucional, a pesar de estar rodeado de edificios de viviendas.

También tiene un pequeño retiro con la intención de eliminar la sensación aplastante del edificio que a su vez presenta unos desfases en la fachada con la finalidad de eliminar la tensión y rigidez



## RELACIÓN SIGNIFICANTE- SIGNIFICADO

Le Cordon Bleu Perú transmite esa presencia como un instituto reconocido por su innovación en la formación de profesionales de excelencia para el turismo mundial, con énfasis en la Industria del Turismo y la Hospitalidad.

Sus aulas equipadas con moderna infraestructura y tecnología, albergan a 23 mil alumnos de 70 países, lo que los convierte en sede única para América del Sur en la formación de técnicos y profesionales en cinco áreas:

- GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO
- PASTELERÍA
- BAR Y COCTELERÍA
- COCINA
- ADMINISTRACIÓN DE HOTELES, RESTAURANTES AFINES

El instituto Le Cordon Bleu cuenta con un restaurante para ingreso del público en general, que a pesar que no esté interesado en estudiar algunas de sus carreras, puede conocer algunos ambientes del local y disfrutar de los platillos que los alumnos preparan.

El instituto también cuenta con auditorios para personajes invitados y jóvenes interesados en estudiar alguna de sus carreras. Así mismo cada cierto tiempo se realizan workshop para que los jóvenes puedan aprender algunas técnicas de cocina y animarse a estudiar en Le Cordon Bleu.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 16

# FICHA RESUMEN

9

## Instituto Le Cordon Bleu Perú

### INFORMACIÓN

Esta escuela de chefs, ubicada en Miraflores - Lima - Perú, es una sucursal de Le Cordon Blue de Francia, está completamente diseñada para el aprendizaje y enseñanza del arte culinario, tanto peruano como internacional.

Según el arquitecto Luis Sala Bacigalupo, se intentó diseñar una forma interesante teniendo en cuenta los límites de un terreno de forma fastidiosa. Sin embargo el edificio responde muy bien a las ampliaciones que se realizaron.

### ESPACIAL

El instituto culinario está relacionado directamente con la Avenida Vasco Núñez de Balboa , debido a que en los demás lados se encuentra limitado por viviendas.

Todos los ambientes que se encuentran hacia la fachada establecen una relación con el exterior, permitiendo visualizar tanto las áreas verdes como la calle, sin embargo esta relación es indirecta.

### CONTEXTUAL

El Instituto Le Cordon Bleu se encuentra ubicado dentro de una zona residencial, pero debido a la escala del tamaño del edificio no afecta a las viviendas, ya que la mayoría son departamentos multifamiliares.

Existen dos ingresos peatonales el principal que se encuentra en el centro donde ingresan los alumnos, profesores y público en general, el segundo es para los alumnos, pues te lleva a la zonas de lokers que se encuentra en el sótano. El tercer ingreso es el ingreso vehicular que también se encuentra en el sótano.

### CONSTRUCTIVA Y ESTRUCTURAL

El proyecto consta de 5 pisos motivo por el cual el arquitecto tuve que utilizar columnas relativamente anchas, tal como se puede observar en la imagen.

En el edificio Le Cordon Bleu el esquema estructural está conformado por dos bloques de forma irregular compuestas de concreto armado y ladrillos, con aberturas en los vanos de puertas y ventanas

### FUNCIONAL

Cuenta con una circulación claramente definida que remata en el patio central, el cual cuenta con una escalera principal que nos conduce a todos los niveles del edificio. Además cuenta con 5 zonas: administrativa, demostrativa, formativa, de servicios y recreativa. El edificio cuenta con 5 niveles, de los cuales en el primer nivel destaca la zona administrativa, recreativa y demostrativa, en el segundo la zona administrativa y formativa y en los demás niveles la zona formativa.

### TECNOLÓGICO AMBIENTAL

Por las mañanas el ambiente es fresco, por las tardes en verano suele caer el sol a las aulas ubicado al suroeste, por eso el uso de vidrio oscuro en su fachada.

Las instalaciones lumínicas han sido colocadas en los techos y pisos.
Estas son encendidas solo durante la noche, debido a que por la mañana todos los ambientes son iluminados naturalmente.
Durante la noche el muro cortina adquiere profundidad debido a la iluminación interior color blanco del instituto.

### FORMAL

El edificio cuenta con solo una fachada, predomina el lleno sobre el vacío.
La fachada del edificio presenta pequeños desfases que intentan desarmar su posición original, rompiendo con la rigidez de su forma

### SIMBÓLICA

El edificio transmite una imagen moderna, con el estilo que caracteriza a los edificios de Lima: la rotundidad volumétrica y su altura, así como la predominancia del vidrio en la fachada.

Este lenguaje arquitectónico logra que el edificio sea legible como imagen institucional, a pesar de estar rodeado de edificios de viviendas.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **CASO NACIONAL:** INSTITUTO LE CORDON BLEU -PERÚ | **LAMINA:** 17 |
| **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

## 2.6. BASE TEÓRICA

### 2.6.1 REQUERIMIENTOS ARQUITECTÓNICOS PARA LAFORMACIÓN GASTRONÓMICA

#### 2.6.1.1 FORMACIÓN GASTRONÓMICA

Actualmente la formación gastronómica, se ha ido difundiendo en los últimos años desde la ciudad de Lima hacia todos los departamentos del Perú, apareciendo centros educativos tanto a nivel universitario como a nivel técnico, logrando permitir que muchos jóvenes de escasos recursos puedan estudiar esta carrera que demanda una gran inversión económica, sin embargo en su mayoría estos centros de formación no cuentan con espacios adecuados para que los estudiantes puedan desempeñarse correctamente y estudiar de la mejor manera la gastronomía.

Según Valderrama, M (2017) p. 50 afirma que:

> "Es preciso destacar que una gran parte de estas entidades académicas, de hecho, las que cuentan con los mejores equipos de docentes y la infraestructura más idónea para la enseñanza, se orientan a la formación de chefs o ejecutivos. En la actualidad, curiosamente, la demanda respecto a egresados de la carrera de chef tiende a disminuir en el mercado está saturado y, si los graduados consiguen ocuparse, no suelen obtener remuneraciones acordes con sus expectativas ni con la inversión monetaria realizada en sus estudios. En cambio, hoy predomina en el mercado un requerimiento de asistentes de cocina bien formados, así como de buenos camareros."

A pesar de la etapa de "Boom gastronómico" que se vive en el Perú, muchos de los restaurantes y demás negocios gastronómicos, no cuentan con trabajadores técnicos o profesionales, por el contrario, en su mayoría no han concluido la secundaria.

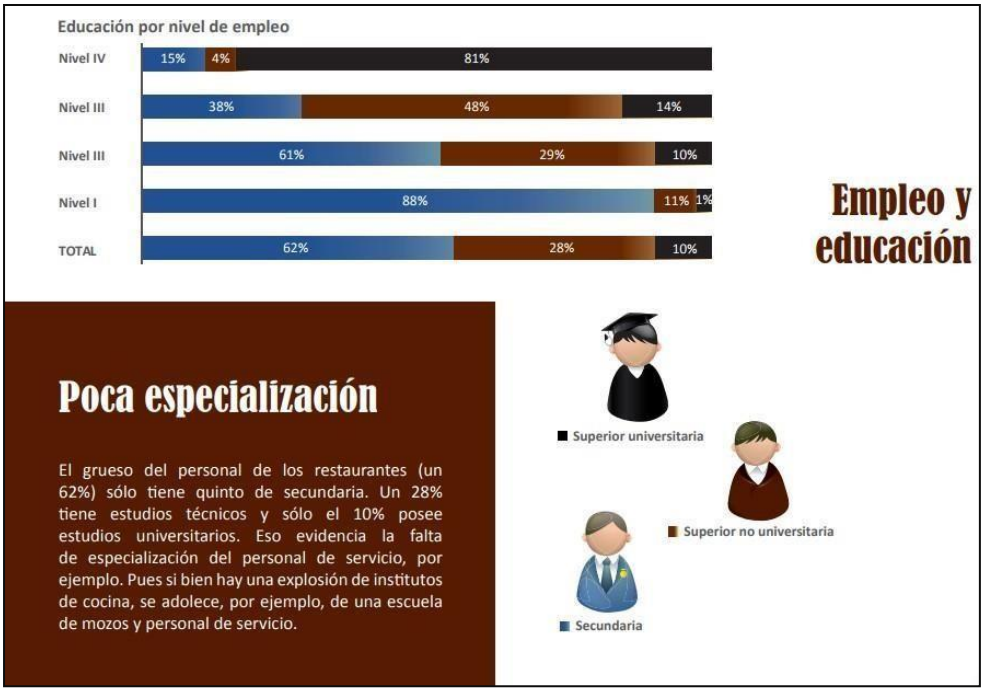



*Figura 5: Empleo y Educación*

El citado ministerio parece dar señas de preocupación en este tema, con la nueva Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y la Carrera Pública de sus Docentes, pero todavía falta desarrollar propuestas e iniciativas concretas. Más notoria resulta incluso la falta de cuidado respecto a los Centros Educativos Técnicos Productivos (Cetpro). (APEGA, 2017, p. 51)

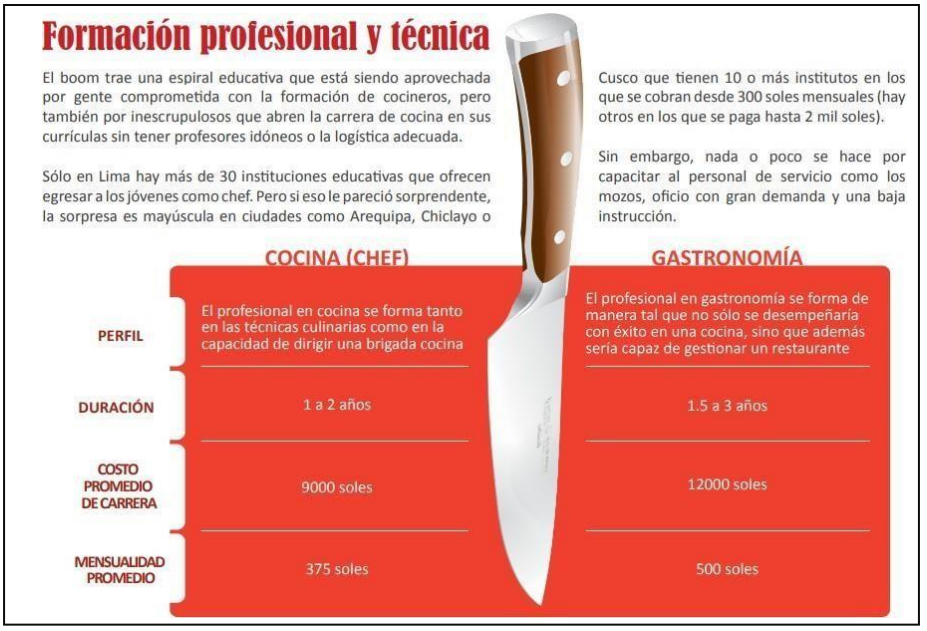



*Figura 6: Formación Profesional y Técnica*

La gastronomía en el Perú ha demostrado ser importante en el ámbito económico, es por ello que se debe mejorar la formación, con el fin de lograr un mejor desarrollo, aprovechamiento de la gastronomía y el emprendimiento en los futuros cocineros del país.

Bernardo Roca Rey en una entrevista realizada por el Comercio (2016) afirma que:

"Urge promover la innovación y la generación de conocimientos para fortalecer habilidades empresariales, adopción de tecnologías y desarrollo de productos, conceptos, experiencias y rutas. Si no mantenemos una actitud de innovación constante, corremos el grave e inminente riesgo de perder nuestro actual liderazgo y lo capitalizado en estos años"

Los centros de formación gastronómica en el Perú, en su mayoría tratan de mejorar la enseñanza educativa mediante la metodología donde los alumnos aprendan de manera teórica y práctica. A pesar de ello no se logra la correcta formación, debido a una inadecuada infraestructura para desarrollar todas las actividades orientadas a la formación gastronómica.

Para una enseñanza gastronómica de calidad, es importante tener espacios arquitectónicos donde los alumnos se formen en un lugar que tome en cuenta los espacios necesarios para la enseñanza teórica y práctica. Es importante también contar con un espacio difusor donde se puedan realizar conferencias, charlas o congresos para que de esta forma los alumnos puedan ampliar sus conocimientos y también donde pueda ser usado por el público que deseen aprender más acerca de la cocina peruana igualmente de manera teórica o práctica.

#### 2.6.1.2 ACTUALES MODELOS FORMATIVOS Y DE INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA

Los actuales modelos formativos están orientados a exigir competencias personales y profesionales, con la finalidad que sean aplicadas en la sociedad.

Para Chacón. M, Chacón C., Alcedo Y. (2012) “Por consiguiente, el profesor del presente siglo debe reconocer la enseñanza y el aprendizaje como procesos inacabados y, por tanto, en permanente construcción. Sobre esta base, los procesos formativos del nuevo profesor poseen variadas aristas conjugadas en una serie de ámbitos, en tanto deben responder a las necesidades contextuales donde realiza su labor” (pág. 878).

Este modelo formativo busca aplicar un desarrollo científico, tecnológico, cultural, empresarial y global; tanto para el nivel de estudio grado y postgrado.

En Europa la formación gastronómica está basada en la enseñanza interdisciplinaria orientada a la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación, con el propósito que el alumno se encuentre capacitado para desempeñarse en un mundo que es cada vez más complejo e interconectado.

Estos principios y actividades de investigación están centrados en la innovación y desarrollo.

"El objetivo principal, es formar profesionales cualificados para diseñar, implementar y coordinar sistemas de producción y elaboración culinaria y servicios gastronómicos de alto nivel en relación con diferentes tipos de empresas-restaurantes y cualquier otra empresa del sector de la alimentación y gastronomía, y en relación con las necesidades e intereses de los clientes, gestionando los equipos de personas" (Basque culinary center, 2011, p. 22).

El modelo educativo Europeo además de enfocarse en la formación personal, social y profesional, involucra al alumno en el compromiso de su formación, trabajo en equipo, realización de proyectos, toma de decisiones, negociación y comunicación adecuada.

Este modelo es altamente práctico fundado en competencias, cuyo personaje principal es el estudiante. Se valoran las habilidades, conocimientos y la actitud de cada uno de ellos. Esto hace posible una evaluación continua y global, tomando como base fundamental la comunicación que se produce entre el docente y los alumnos.

Las enseñanzas de grado se caracterizan por el modelo de aprendizaje MENDEBERRI, que está enfocado al desarrollo de competencias tanto específicas como transversales, el plurilingüismo y el desarrollo de valores. Junto a estos tres pilares se destaca la utilización innovadora de las Tecnologías de la Información y Comunicación.[7]

[7] Xavier Aragay (06 de diciembre de 2016). Innovaciones de la Universidad de Mondragón [Mensaje en un blog]. Recuperado de http://xavieraragay.com/2016/12/innovacion-en-la-universidad-de-mondragon/

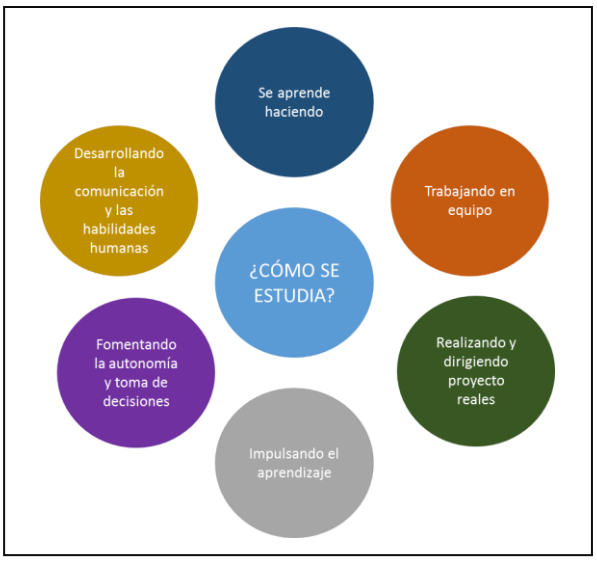


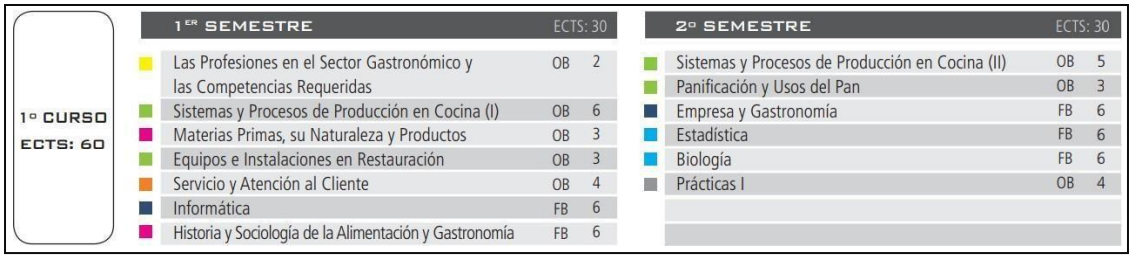

*Figura 7: Modelo Formativo*

Este actual modelo formación, asienta sus principios en colaboración de centros tecnológicos y empresas nacionales e internacionales; creando una recopilación de fuentes, insumos y masa crítica para los proyectos profesionales acercando la universidad directamente con las empresas y centros. Estas investigaciones responden a estrategias para el desarrollo del país y de la gastronomía.

#### 2.6.1.3 PROCESO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA

El proceso de formación en gastronomía y artes culinarias de Europa, se fundamenta en cinco ejes: cocina, servicio y sala, gestión empresarial, cultura y ciencia aplicada. Elprograma de estudios tiene una duración de 4 años y existen prácticas en el exterior de carácter obligatorio en los primeros 3 años y un trabajo fin de grado en el cuarto año, que también se desarrollará en empresa.

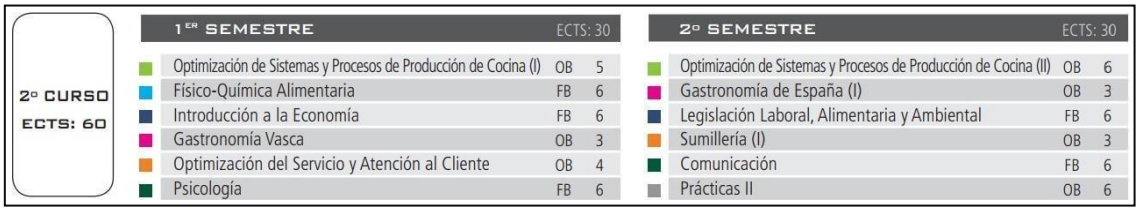
A continuación, se muestra una información más detallada sobre el proceso de formación en gastronomía.



| 1º CURSO ECTS: 60 | 1ER SEMESTRE | ECTS: 30 | | 2º SEMESTRE | ECTS: 30 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Las Profesiones en el Sector Gastronómico y las Competencias Requeridas | OB | 2 | Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (II) | OB | 5 |
| | Sistemas y Procesos de Producción en Cocina (I) | OB | 6 | Panificación y Usos del Pan | OB | 3 |
| | Materias Primas, su Naturaleza y Productos | OB | 3 | Empresa y Gastronomía | FB | 6 |
| | Equipos e Instalaciones en Restauración | OB | 3 | Estadística | FB | 6 |
| | Servicio y Atención al Cliente | OB | 4 | Biología | FB | 6 |
| | Informática | FB | 6 | Prácticas I | OB | 4 |
| | Historia y Sociología de la Alimentación y Gastronomía | FB | 6 | | | |

*Figura 8: Primer Curso*

El alumno de gastronomía en el inicio de su carrera adquiere conocimientos teóricos sobre las opciones y posibilidades de la carrera profesional, gastronómica y culinaria. Además, desarrolla sus habilidades aplicando en los talleres culinarios de cocina (restaurante y cocina central). Así mismo el alumno emplea herramientas informáticas que van permitir desarrollar la actividad profesional con solvencia. Estas herramientas proporcionarán una visión de Tecnologías de la Información de ámbito general con miras a una gestión de negocio eficaz.



| 2º CURSO ECTS: 60 | 1ER SEMESTRE | ECTS: 30 | | 2º SEMESTRE | ECTS: 30 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Optimización de Sistemas y Procesos de Producción de Cocina (I) | OB | 5 | Optimización de Sistemas y Procesos de Producción de Cocina (II) | OB | 6 |
| | Físico-Química Alimentaria | FB | 6 | Gastronomía de España (I) | OB | 3 |
| | Introducción a la Economía | FB | 6 | Legislación Laboral, Alimentaria y Ambiental | FB | 6 |
| | Gastronomía Vasca | OB | 3 | Sumillería (I) | OB | 3 |
| | Optimización del Servicio y Atención al Cliente | OB | 4 | Comunicación | FB | 6 |
| | Psicología | FB | 6 | Prácticas II | OB | 6 |

*Figura 9: Segundo Curso*

En esta etapa el estudiante conoce los procesos básicos de conservación de los alimentos y los procesos básicos de producción de los alimentos. También supervisa los procesos de Pre - Servicio, Servicio y Post Servicio en áreas de consumo de alimentos y bebidas, para esto el estudiante hace uso de instalaciones como el restaurante y el bar y coctelería, con el fin de identificar las necesidades de la estructura organizativa y los equipos humanos requeridos para un adecuado servicio y atención al cliente.

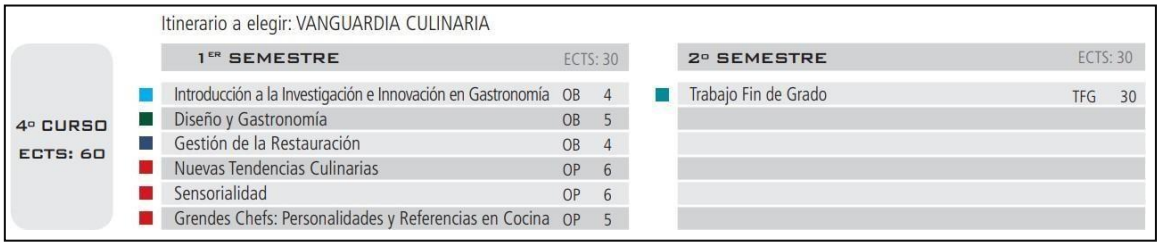
| 3º CURSO ECTS: 60 | 1ER SEMESTRE | ECTS: 30 | | 2º SEMESTRE | ECTS: 30 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Introducción a la Nutrición y Dietética | OB | 3 | Gestión de la Bodega | OB | 5 |
| | Diseño de Técnicas y Procesos Innovadores en Cocina | OB | 7 | Marketing y Gestión Comercial | OB | 3 |
| | Aprovisionamiento y Logística | OB | 3 | Gastronomía Internacional | OB | 5 |
| | Innovación en el Servicio y Atención al Cliente | OB | 6 | Productos y Técnica Avanzadas | OP | 3 |
| | Sumillería (II) | OB | 3 | Nuevas Tendencias e Innovación en Procesos de Servicio | OP | 3 |
| | Gastronomía de España (II) | OB | 4 | Control y Calidad | OP | 3 |
| | Tecnologías y Procesos Industriales en Alimentación | OB | 4 | Prácticas III | OB | 14 |

*Figura 10: Tercer Curso*

En este nivel el alumno adquiere los conocimientos apropiados para optimizar la rentabilidad de la bodega del restaurante (conservación, servicio, rotación, envejecimiento y tácticas de venta), para esto el estudiante hace uso de las aulas de catas donde profundiza en las técnicas y conocimientos relativos a la armonía entre platos y vinos y amplía el conocimiento de los principales alcoholes, la legislación que los ampara y su cata.

Al finalizar el tercer curso del grado, el alumno debe elegir uno de estos itinerarios:

a) VANGUARDIA CULINARIA
b) INNOVACIÓN, NEGOCIO Y EMPRENDIZAJE
c) INDUSTRIA ALIMENTARIA



Itinerario a elegir: VANGUARDIA CULINARIA

| 4º CURSO ECTS: 60 | 1ER SEMESTRE | ECTS: 30 | | 2º SEMESTRE | ECTS: 30 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Introducción a la Investigación e Innovación en Gastronomía | OB | 4 | Trabajo Fin de Grado | TFG | 30 |
| | Diseño y Gastronomía | OB | 5 | | | |
| | Gestión de la Restauración | OB | 4 | | | |
| | Nuevas Tendencias Culinarias | OP | 6 | | | |
| | Sensorialidad | OP | 6 | | | |
| | Grendes Chefs: Personalidades y Referencias en Cocina | OP | 5 | | | |

*Figura 11: Vanguardia Culinaria*

En este itinerario es importe resaltar que los estudiantes conocen desde un punto evolutivo histórico, aquellas personalidades características dentro del mundo de la cocina, también conocen aquellos chefs y personalidades que han hecho tendencia en el mundo gastronómico, para ello se realizan conferencias en el auditorio, con diferentes referentes donde los alumnos escuchan, aprenden e interactúan con el

ponente. Esta actividad es importante debido a que los alumnos posteriormente tendrán que realizar su trabajo de grado donde será él quien exponga públicamente su proyecto.

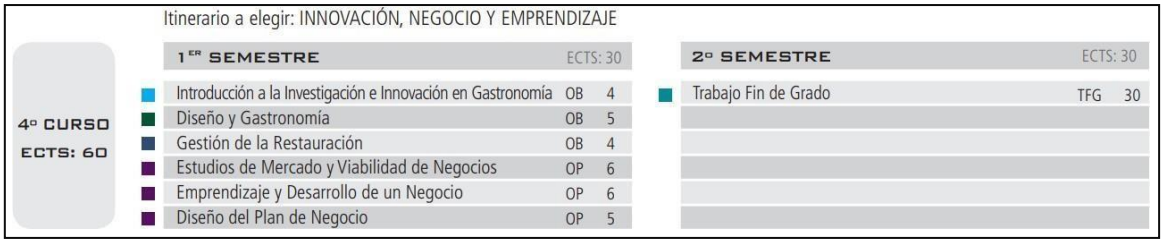



*Figura 12: Innovación, Negocio y Aprendizaje*

Es importe resaltar que los alumnos hacen uso constante de la biblioteca para reforzar su aprendizaje y desarrollar sus proyectos de investigación, los estudiantes en este nivel siguen aprendiendo conocimientos teóricos y prácticos, pero además lo aplican a la realidad creando un plan de negocio gastronómico en equipo, que culmina con la presentación final de éste.

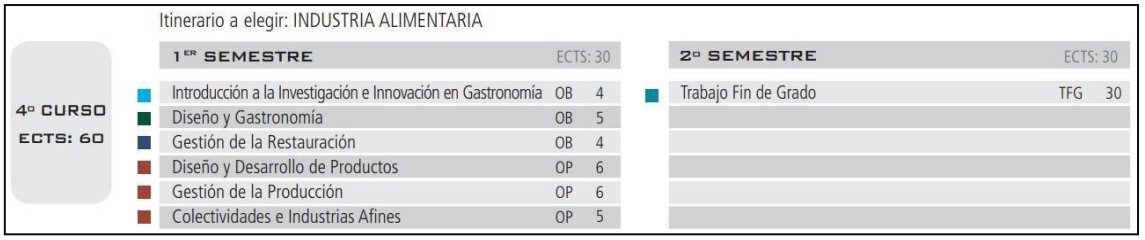



*Figura 13: Industria Alimentaria*

Una materia particular es la Gestión de la producción pues corresponde a un estudio práctico pero en la supervisión de procesos alimentarios, instalaciones y procedimientos para entender los diferentes procesos y tratamientos de las materias iniciales hasta los productos finalizados preparados para el almacenamiento.

Todo este proceso formativo ha sido elaborado con la finalidad que el alumno egresado tenga la capacidad de diseñar, implementar y supervisar los procedimientos en cocina y

servicios gastronómicos de alto nivel en restaurantes u otro negocio relacionado con el mundo de la alimentación y gastronomía. Así mismo puedan estar calificados para desarrollar y proponer nuevos productos, servicios y negocios y brindar asesoría en el ámbito de la restauración y la gastronomía.

### 2.6.2 ARQUITECTURA EDUCATIVA

Las instituciones educativas superiores en el Perú, se realizan en base a los requerimientos institucionales del Estado. Estos requerimientos se encuentran establecidos en la Norma Técnica de Infraestructura para locales de educación superior en el año 2015. En este cuerpo legal están contenidos las estándares básicos para el diseño arquitectónico tales como: dimensiones, disposición espacial, materiales, etc., pero no se encuentra determinado un diseño único, brindando la oportunidad de realizar distintas propuestas de diseño para los equipamientos educativos, sin embargo hasta la actualidad, se reproduce una tipología que los representa: salas de clases que rodean el patio central, oficinas administrativas agrupadas, ventanas corridas y frontones.

Frente a dicha situación se pondrá énfasis en algunas teorías vinculadas al sujeto y posteriormente la relación que existe entre este proceso y la arquitectura.

Según Heidegger “Cuando se habla de hombre y espacio, oímos esto como si el hombre estuviera en un lado y el espacio en otro. Pero el espacio no es un enfrente del hombre, no es ni un objeto exterior ni una vivencia interior. No existen los hombres y además espacio. Porque cuando digo un hombre» y pienso con esta palabra en aquél que es al modo humano, es decir: que habita” (1994, p.137).

Las reflexiones de este filósofo afirman que existe una interrelación constante entre el hombre y el espacio. El hombre habita en el espacio, el cual contiene eventos, prácticas culturales y ciertas particularidades

de la vida de aquellos que habitan en él. Es por ello que la arquitectura es la respuesta de aquellas prácticas culturales, diferentes actividades y todas aquellas características que son parte de la habitabilidad.

Tomando en cuenta lo anterior, resulta entonces importante que, al momento de diseñar un espacio para actividades educativas, se deba tomar en consideración a los usuarios, quienes van a estar relacionados con la edificación y a su vez la habitarán durante su vida académica y estudiantil.

Para Zimring (como se citó en Valera, Pol y Vidal, 2000) afirma que:

> La privacidad es fundamental para la constitución de los sujetos, especialmente si se considera que es la forma en que las personas se relacionan. Pero, tal privacidad está sujeta al entorno o ambiente en que se desenvuelve. En ese sentido, los ambientes ofrecen en mayor o menor probabilidad para la privacidad vital. Al respecto, los ambientes o espacios se pueden concebir como espacios privados, públicos y semi-privados/semipúblicos según el grado de privacidad que se logre en la interacción

Se puede decir entonces que el sujeto le otorga al espacio la característica de privado, público o semi-público, así por ejemplo, un aula siendo en primera instancia realizado como un espacio público, los alumnos pueden otorgarle un carácter de privacidad conforme a las constantes interacciones que desenvuelvan en el espacio.

Según Valera afirma lo siguiente:

> Es decir, son las personas las que, dotando de significado al entorno, llenaran de matices y posibilidades la definición de lo que es un espacio privado, un territorio primario o un espacio público. Y esta riqueza de matices e interpretaciones todavía se muestra más interesante en lo que podríamos llamar los "espacios intersticiales" o, dicho en terminología psicoambiental, espacios semiprivados/semipúblicos o territorios secundarios. Éstos son, en algunos casos, espacios de transición entre lo público y lo privado, por ejemplo una portería de un edificio, un ascensor, un jardín que separa la casa de la

> calle. En otros casos, sin embargo, se trata de espacios considerados generalmente como públicos pero que, por su frecuencia de uso o debido a ciertos hábitos de comportamiento asociados a él pueden ser, para alguna persona o grupo, considerados más restringidos o más propios. En este caso se encuentran la mesa del bar donde se reúnen habitualmente un grupo de amigos, el banco público donde cada día conversan un grupo de jubilados, un aula universitaria, la oficina o el lugar de trabajo, ciertas zonas de un parque o de un barrio, etc. (1993, p.8).

De acuerdo al planteamiento del arquitecto Archea, (como se citó en Árias, 2013, p. 29) "el logro de privacidad de los individuos está relacionada a dos variables dependientes de la estructura física como tal: el acceso visual y la exposición visual. El acceso visual hace referencia al grado de visualidad que ofrece la edificación, y la exposición visual al grado de visibilidad que permite a las personas observarse entre sí al transitar e interaccionar en su interior"

De estos conceptos se puede interpretar que el control visual entre sujetos, será permitido de acuerdo a la intención del diseño arquitectónico. De esto dependerá invitar indirectamente al sujeto a permanecer en el espacio público o en el privado, dependiendo de sus necesidades.

Con respecto a las funciones que cumple la territorialidad se dividen en dos grandes áreas. El primero está en relación a la interacción y organización social y el segundo funciona en relación a la identidad personal y grupal.

Según Árias (como se citó en Valera, Pol y Vidal, 2000) sostiene:

> En la primera área, de interacción y organización social, la territorialidad está enfocada a la dominación y el control del territorio, además de la organización de actividades cotidianas y a la regulación de la agresión. La dominación se aplicaría al grado de influencia en la conducta de las personas, en cambio, el control sería más amplio puesto que no sólo se controlaría a las personas sino que también las actividades y recursos que tenga el territorio. Además, permite

> ordenar al grupo para resistir acciones invasivas de otros a su territorio y por lo mismo, se generan roles a cumplir dentro de la organización. En relación a la organización de acciones cotidianas, la territorialidad sirve para que las personas se organicen de tal forma de no invadir el espacio de otros generando un desorden. Con respecto a la regulación de la agresión, lo principal en este aspecto es clarificar los espacios que pertenecen a la persona o al grupo con el objeto de evitar invasiones al territorio que ocupan.

Con respecto a la territorialidad relacionada a la función de identidad personal y grupal. Se manifiesta en la personalización, apego y apropiación del territorio. Así pues, la personalización de un espacio, ocasiona el apego al lugar, que se ve reflejado en el sentido de pertenencia y afecto al espacio.
Por último, la apropiación del espacio está relacionado con un procedimiento temporal y dinámico en la interacción del individuo con el medio externo.

Teniendo en cuenta los temas abordados sobre la percepción del ambiente, el logro de la privacidad y la ocupación del espacio, se puede notar la relación que existe entre ellos, debido al probable sentimiento que tales elementos integrados y permanentes en el tiempo puedan ocasionar en las personas hacia un espacio dado.

Desglosando lo anterior, lo primero a definir es que el apego es un concepto afectivo, emocional directamente a los espacios o lugares. “El apego al lugar es un lazo afectivo que una persona o animal forma entre él mismo y un determinado lugar, un lazo que le impulsa a permanecer junto a ese lugar en el espacio y en el tiempo. La característica más sobresaliente es la tendencia a lograr y mantener un cierto grado de proximidad al objeto de apego” (Hidalgo, 2009, p.51).

A partir del concepto anterior se puede decir que el apego del lugar es producto de aquellas experiencias placenteras que posee el sujeto con un específico entorno o lugar y que se asocian a lo largo de su vida.

Por tal motivo el equipamiento educativo, como lugar, puede ocasionar un sentido de pertenencia en los estudiantes, si sus ideas y formas de pensar acerca del lugar es positivo o existe un apego hacia este, el cual los une o causa la apropiación del espacio mediante la identificación del estudiante con su centro formativo.

En relación al objeto y la significación, según Arias en (Eco 1984) afirma:

> Todo objeto junto a denotar la función utilitaria también connota otras funciones más allá de las funciones primarias para la cual fue y es creado, vale decir, el individuo lee y significa este objeto otorgándole funciones secundarias de carácter simbólica, las cuales son tan importantes como las funciones utilitarias de origen. En esa dirección, el objeto arquitectónico funcional no necesariamente es unívoco en cuanto a lo que comunica, puesto que las personas le pueden otorgar significados simbólicos diversos, lo cual podría implicar otras formas de comportamiento, valoración y uso.

Por lo anterior, es posible indicar que un edificio educativo, el cual está destinado para un uso determinado y comportamiento indicado, puede tener otro significado por parte de los sujetos que se realicen actividades en este espacio físico, dicho de otra manera y con el propósito de esta investigación, los estudiantes que ocupan esos espacios le pueden otorgar otros significados relacionados a aspectos de carácter vivencial y emocional que van más allá del uso original.

“Una sala de clases por su estructura es un lugar que indica una función académica, pero junto a ello, para los sujetos escolares, connota otras funciones simbólicas, necesariamente porque habitan este lugar, coexisten con otros/as compañeros, intervienen con marcas los bancos de clases y las murallas, y eventualmente, pueden o desean generar apego hacia este espacio en donde pasan la mayor parte de la jornada formativa” (Arias, 2013, p.62).

Por tanto, el significado que pueda tener un edificio no estará determinado por la estructura arquitectónica, sino por el sentido que se le otorga.

### 2.6.2.1 REQUERIMIENTOS ARQUITECTÓNICOS

Para realizar una escuela y centro de difusión de la gastronomía se debe tener en cuenta los requerimientos arquitectónicos necesarios para el correcto funcionamiento de este equipamiento educativo.

En este caso, la escuela será un centro de enseñanza enfocado a los alumnos de menores recursos, los cuales puedan desempeñar actividades de aprendizaje teórico- práctico, actividades demostrativas, recreativas y de investigación e innovación.

Para comenzar, se debe tener en cuenta la finalidad de este tipo de proyectos para luego entender los espacios importantes y/o necesarios a tener en cuenta y posteriormente desarrollarlos.

El objetivo principal es que la escuela pública gastronómica, cumpla con los espacios necesarios, correctamente diseñados para una enseñanza prolija donde los alumnos puedan desarrollar sus capacidades intelectuales y creativas, a través de una infraestructura debidamente diseñada, que provoque el aprendizaje y la investigación en los alumnos, así también que invite al público a conocer y disfrutar del centro gastronómico.

**a) ASPECTO FUNCIÓNAL**

Las diferentes actividades de formación gastronómica deben estar conectadas a través de circulaciones diferenciadas. Además, tienen que desenvolverse alrededor del espacio

central público, con el fin de dinamizar el lugar y mejorar las percepciones visuales.

**b) ASPECTO FORMAL**

"El sistema educativo se apoya en una arquitectura volumétrica de formas simples y abstractas, devenida antes de la composición de los espacios interiores, exteriores e intermedios, que del valor semántico de las mismas" (Jardín Municipal Barranquitas Sur / Subsecretaría de Obras de Arquitectura, 2013, párr. 5).

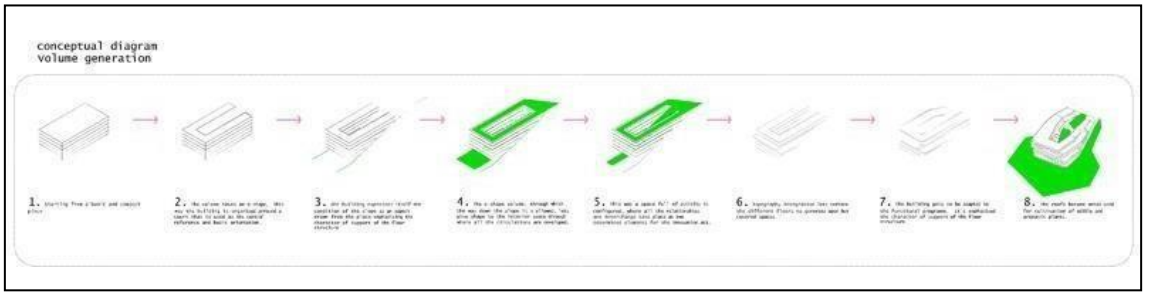



*Figura 14: Basque Culinary Center*

Para lograr estas conexiones entre espacios o paquetes funcionales se aplican divesas opciones como ambientes continuos sin muros, juego de dobles hasta quintuples alturas, el uso de desniveles y rodear al espacio central con distintas actividades del centro formativo, logrando que el público exterior participe en el desarrollo privado de las mismas.

**c) ASPECTO TECNOLÓGICO:**

Según Perez, F (1996):

> La arquitectura es arte y ciencia. Los principios científicos de la arquitectura están relacionados con la construcción de los edificios. La evolución en las tecnologías constructivas a lo largo de la historia, demuestra el esfuerzo constante del hombre por crear y construir nuevos espacios. (p.1).

Las reglas de la construcción son las que permiten conformar los edificios, a partir de unos materiales y

elementos constructivos que deben adecuadamente relacionados entre sí, para cumplir con las condicionantes y satisfacer las necesidades del ser humano. Estas reglas constructivas son las que pertenecen al campo científico, y como tales, sujetas al desarrollo y evolución de la ciencia. Prueba de ello, es que las innovaciones tecnológicas se han ido produciendo a lo largo de la historia, si bien es cierto que en unas épocas más que en otras.

“El uso de la iluminación cenital, el juego de terrazas y el uso de grandes volados que atraviesan grandes espacios ayuda a dar la sensación de esta conexión entre ambientes y diferentes funciones, también el uso de estructuras o divisores virtuales facilitan la integración de diversos paquetes funcionales así como del publico exterior con el interior” (Herrera, 2017, p.42).

**d) CONDICIONES AMBIENTALES**

Tadao Ando con respecto a la relación de la humanidad con la naturaleza afirma "Cuando diseño edificios, pienso en la composición general, tanto como las partes de un cuerpo encajarían juntas. Además de eso, pienso en cómo la gente se acercará al edificio y experimentará ese espacio... Si le das a la gente nada, pueden reflexionar sobre lo que se puede lograr con esa nada” (Begoña, 2015, párr. 1).

**e) ASPECTOS URBANÍSTICOS**

Es importante que el edificio responda a las condiciones que el entorno que lo rodea, pues debe ser una solución específica y especialmente proyectada para la zona donde se encuentra. El edificio debe buscar abrirse y eliminar las barreras físicas con el entorno con el fin de ofrecer a toda persona accesibilidad total a los espacios y ambientes

pedagógicos, con un mínimo de riesgo y máxima seguridad. Esto le permite al edificio a mantenerse completamente activo a su vez activar la zona donde se emplaza.

#### 2.6.2.2 INSTALACIONES PARA UN CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA

- CAFETERÍA
- BIBLIOTECA
- TALLERES
- TALLER EXPERIMENTAL
- AULA ANÁLISIS SENSORIAL
- AUDITORIO
- CENTRO DE INVESTIGACIÓN
- ZONAS COMUNES
- PARKING PÚBLICO
- TALLER DE INNOVACIÓN CREATIVA
- TALLER DE CREATIVIDAD
- RESTAURANTE

#### 2.6.2.3 ESPACIOS PARA LA GASTRONOMÍA

Al analizar los requerimientos para la educación gastronómica, resulta importante hacer énfasis en el funcionamiento de los espacios para gastronomía, pues estos serán necesarios, para aplicarse en los talleres de cocina y restaurante.

Según la arquitecta Marcela Leikis (2007):

> La preparación de las comidas debe entenderse como un proceso de producción en el que los alimentos hacen un recorrido en diferentes etapas hasta su destino final. Este recorrido lo llamamos "marcha adelante" o "camino a seguir" y que constituye una secuencia desde

> que llegan las materias primas, su preparación y, su entrega final. (p.17)

En las viviendas este proceso resulta ser más sencillo debido a que se realiza para una cantidad mínima de personas, sin embargo en un establecimiento de comida este proceso debe ser más organizado y planificado.

“Entonces el concepto de" marcha adelante' nos dice que: los alimentos deben recorrer un solo camino, lineal, hacia adelante, sin entorpecer el proceso favoreciendo la higiene y evitando la contaminación de los mismos” (Leikis, 2007, p.17).

Los pasos son:

1. Recepción de la mercadería
2. Guardado de los alimentos frescos en cámaras
3. Guardado de los alimentos no perecederos en depósitos.
4. Preparación de los alimentos en áreas diferenciadas: zona de carnes, de pollos, de verduras de pescados, etc.
5. Cocción
6. Armado de platos
7. Entrega

De los pasos, se entiende que los alimentos frescos y no perecederos deben contar con ambientes distintos, además que los alimentos se deben preparar en dependiendo a la zona en la que pertenece, para evitar la mezcla de olores y contaminación, finalmente se puede entender que no se puede retroceder un paso, por ejemplo, los alimentos cocidos no pueden volver a estar con los alimentos crudos, ni los alimentos preparados pueden colocarse en los depósitos.

A medida que la cocina se vuelve más compleja, requiere de mayores equipamientos y ambientes, para ello se van sumando caminos secundarios al espacio central.

Algunos de los sectores de especialización son:

- Preparación de cocina fría (platos fríos)
- Pastelería (Postres y tortas)
- Panadería

Además, están las áreas secundarias que tienen que ver con el lavado y la evacuación de la basura.

Estas áreas son:

- Lavado de ollas
- Lavado de vajilla
- Desechos

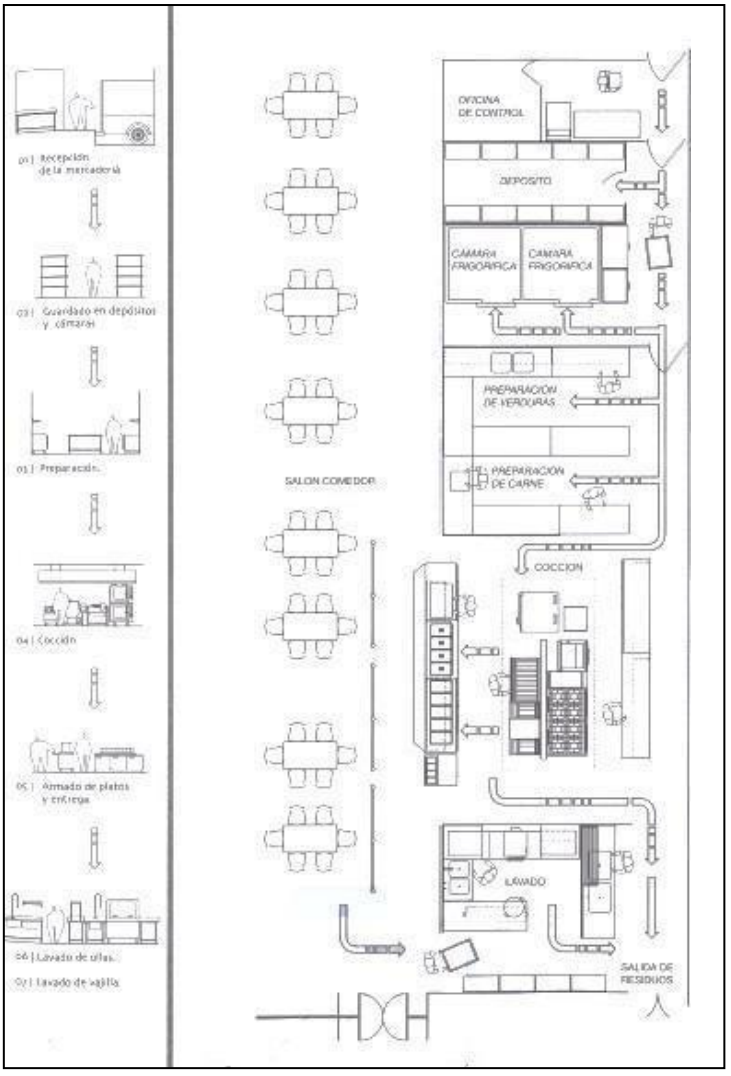



*Figura 15: Diseño de Espacios para Gastronomía*

## COCINA FRÍA

“Este sector está diferenciado del resto no solo por las tareas que aquí se realizan, sino que generalmente están separados espacialmente. Aquí se preparan las entradas, ensaladas, salsas frías, pates, terrinas, rellenos” (Leikis, 2007, p.51).

Esta zona se encuentra separada sobre todo de las áreas calientes, con el fin de evitar el deterioro de los alimentos, es por ello que mayormente esta zona debe estar refrigerada y aislada del resto de la cocina.

## COCINA CALIENTE

“Los alimentos llegan limpios y crujientes cortados y listos para rendirse al calor, que los transforma en tiernos y jugosos. En este lugar de la cocina hay que tener especial cuidado con las normas de seguridad además de las de higiene. Los equipos que intervienen aquí son fuentes de calor que muchas veces contienen aceites o agua a altas temperaturas” (Leikis, 2007, p.55).

## COCINA CENTRAL

Los equipos se encuentran en forma de una isla en dos frentes de trabajo. Generalmente en un frente se ubican los equipos que tienen que ver con la cocción con agua (cocción liviana: hornallas, cocinadores de pastas, baños marías, etc.) y en el otro frente los relacionados con las grasas y los aceites (cocción pesada: planchas, freidoras parrillas, etc.) (Leikis, 2007, p.56).

## COCCIÓN MURAL

Está disposición se diseña cuando el espacio es reducido, en este caso solo existe un pasillo que se encuentra delimitado

por el frente de cocción hacia un lado y la mesa de apoyo hacia el otro.

### 2.6.3. REALIDAD SOCIOECONOMICA Y CULTURAL

"La realidad nacional, está constituida por un conjunto de recursos humanos, naturales, financieros, elementos institucionales, relaciones creadas por los distintos grupos sociales, políticos y culturales a lo largo de la historia y los vigentes dentro del territorio nacional así como las relaciones que se generan entre estos y el exterior" (Ríquez, como se citó en Delgado, 2009, p.1 )

En otras palabras, es el producto de la historia y sobre todo es lo que está ocurriendo en el presente, tiene elementos empíricos que son las variables fundamentales para medirla, tiene proyecciones en el tiempo que son elementos importantes para procesar esta realidad y sobre todo tiene aspectos políticos, culturales y sociales que son elementos básicos que articulan al Perú con la realidad que está viviendo en este momento.

La realidad peruana es muy dinámica debido a que tiene aspectos sociales que se van cambiando y desarrollando, aspectos económicos que van fluctuando sobre la base de la nueva realidad que vivimos y también de la manera como el Perú es percibido en el extranjero yesa gran potencialidad que está siendo reconocida en el mundo entero como un país en crecimiento con una economía sólida y sobre todo un mercado muy atractivo para las inversiones extranjeras.

Uno de los grandes potenciales económicos, es el Boom gastronómico que se existe en el Perú, el cual surge debido al fenómeno del replanteamiento de la forma en que comemos en la década de los 80, y aquello se reforzó, cuando años después un grupo de cocineros peruanos, dentro de ellos Gastón Acurio, deciden estudiar en Europa

la carrera de gastronomía y alta cocina y posteriormente regresan al Perú para replantear muchas técnicas culinarias y muchos de los platos de la comida peruana. A partir ello la corriente gastronómica a ido creciendo y la gente interesándose más, aquello de ser chef se convierte en una carrera que ganaba más estudiantes, pues los jóvenes comienzan a ver la carrera de cocina, como una buena opción laboral con mucha proyección profesional y también económica.

El avance y crecimiento gastronómico es traducido, en el mayor número de restaurantes, incrementos de empleos directos e indirectos, entre otros y ha logrado que el rubro gastronómico mueva 14 mil millones de soles al año, traducido en un 3.2% del PBI a nivel nacional, durante el año 2012.

La gastronomía peruana actualmente sigue dando importantes avances en los últimos años; sin embargo, el boom gastronómico puede verse estancado debido a la falta innovación y su incorrecto aprovechamiento.

## 2.7 MARCO NORMATIVO

### 2.7.1 NACIONAL

#### 2.7.1.1 Norma técnica de infraestructura para locales de educación superior

Esta norma nos da a conocer las disposiciones básicas y características físicas de los ambientes que debe tener una institución superior orientada a la modernización educativa, considerando los avances tecnológicos y nuevos aspectos pedagógicos. Esta norma fue aprobada por el MINEDU yentró en vigencia el 2015. Posee 26 artículos divididos de la siguiente forma.

**a)** Título I: “Disposiciones Generales” Se explica la finalidad y los objetivos de la norma que son promover la construcción de

una infraestructura idónea y eficiente, brindando criterios de diseño para el adecuado funcionamiento para espacios y ambientes de los institutos de educación superior.

**b)** Título II: “Conceptos de diseño para espacios pedagógicos”, trata del planeamiento y programación del proyecto arquitectónico, así como criterios para el dimensionamiento y criterios metodológicos de diseño.

**c)** El título III: “Estándares de infraestructura educativa - criterios de diseño y recomendaciones técnicas”, se establecen dos tipos de estándares: arquitectónico, que corresponde a la planificación y programa del local educativo y urbanísticos, que corresponde a la integración del local con el entorno urbano.

**d)** El título IV: “Consideraciones bioclimáticas”, se explican las consideraciones climáticas del Perú, para el diseño arquitectónico de la infraestructura educativa, así mismo se explican algunas estrategias y procedimientos de diseño, dependiendo del lugar donde se ubicará el proyecto.

#### 2.7.1.2 REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES LIMA – PERÚ

**a) NORMA A.010: CONDICIONES GENERALES DEDISEÑO**

Esta norma establece aquellas características generales de diseño, dentro de ella se tomará en cuenta:

- **Capítulo V “Acceso y pasajes de circulación”:** Se establece la dimensión mínima del ancho de los pasajes y circulaciones horizontales de la edificación.

- **Capítulo VI “escaleras**”: Se indican los tipos de escalera a diseñar dependiendo del uso y de la altura de la edificación.

- **Capitulo XI “estacionamientos”:** Describe las características que deben tener los de estacionamientos de uso público, en cuanto a su ubicación, dimensiones e ingresos.

**b) NORMA A.040: EDUCACIÓN**

La presente norma describe las características y requisitos arquitectónicos que deben cumplir los edificios educativos en general para lograr condiciones de habitabilidad y seguridad.

- **Capitulo II, “Condiciones de habitalidad y funcionalidad”**
  **Artículo 6:** Se establecen aquellos requisitos que deben tener los ambientes educativos con la finalidad de lograr el confort en los usuarios.
  Para ello se recomienda tomar en cuenta el clima predominante respecto a la orientación y asoleamiento, así mismo la ventilación, la cual debe ser cruzada. Así mismo señala las dimensiones determinadas para cada tipo de ambiente y usuarios, el volumen de aire y el porcentaje de las medidas de vanos en los ambientes.

- **Capitulo III “Características de los componentes”:** Comprende el artículo 10, 11 y 12 , los cuales indican los acabados que debe tener el local educativo, la orientación de la abertura de las puertas y los requisitos que den cumplir las escaleras de los centros educativos.

- **Capitulo IV “Dotación de servicios”:** Hace referencia a los requerimientos que deben tener los servicios higiénicos del centro educativo, para el uso de alumnos, personal docente, administrativo y personal de servicio.
  Dotación mínima de aparatos:

**c) NORMA A.070: COMERCIO**

Dentro de esta norma se tomará en cuenta aquellos requerimientos necesarios para los locales de restaurante y cafeteria.

- **CAPITULO I "Aspectos generales":** Están comprendidas los siguientes tipos de edificaciones:

  - Restaurante. - Edificación destinada a la comercialización de comida preparada.

  - Cafetería. - Edificación destinada a la comercialización de comida de baja complejidad de elaboración y de bebidas.

- **CAPITULO II "Condiciones de habitabilidad y funcionalidad":** Señala la accesibilidad de que deben tener los establecimientos comerciales en general, así como el uso de la iluminación natural y artificial, dependiendo del tipo de ambiente a iluminar, así mismo señala aquellas normas de seguridad contra incendios y los equipamientos con los que debe de contar, finalmente establece aquellos aforos por persona para cada tipo de establecimiento comercial.

- **CAPITULO III "Características de los componentes":** El presente capítulo señala los tipos de accesos que deben tener los edificios comerciales, considerando la accesibilidad a las personas discapacitadas, se establecen medidas de los pasajes de circulación dependiendo de las necesidades y usos.

  Además se indican el tipo de materiales y acabados a considerar en ambientes para la elaboración de alimentos, como las cocinas, teniendo en cuenta la facilidad de limpieza y la humedad.

- **CAPITULO IV “Dotación de servicios”:** Indica la cantidad de mobiliarios para los ss.hh dependiendo de la cantidad de personas, así mismo se considera y establecen medidas para el ss.hh de personas discapacitadas.

  Se establecen medidas para determinar la cantidad de estacionamientos dependiendo del tipo de establecimiento comercial.

# III. MARCO METODOLÓGICO

## A. Esquema del proceso de Investigación:

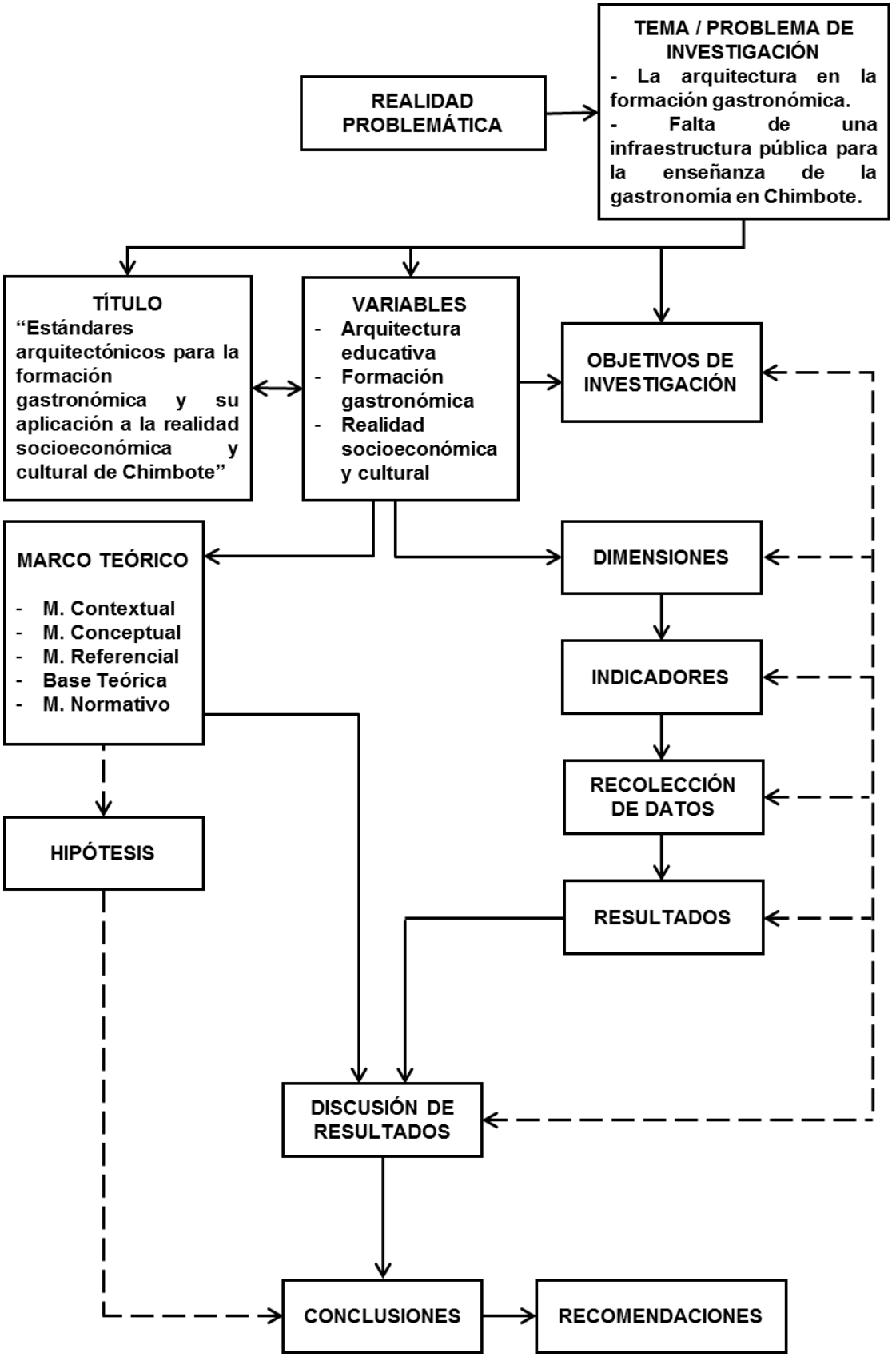
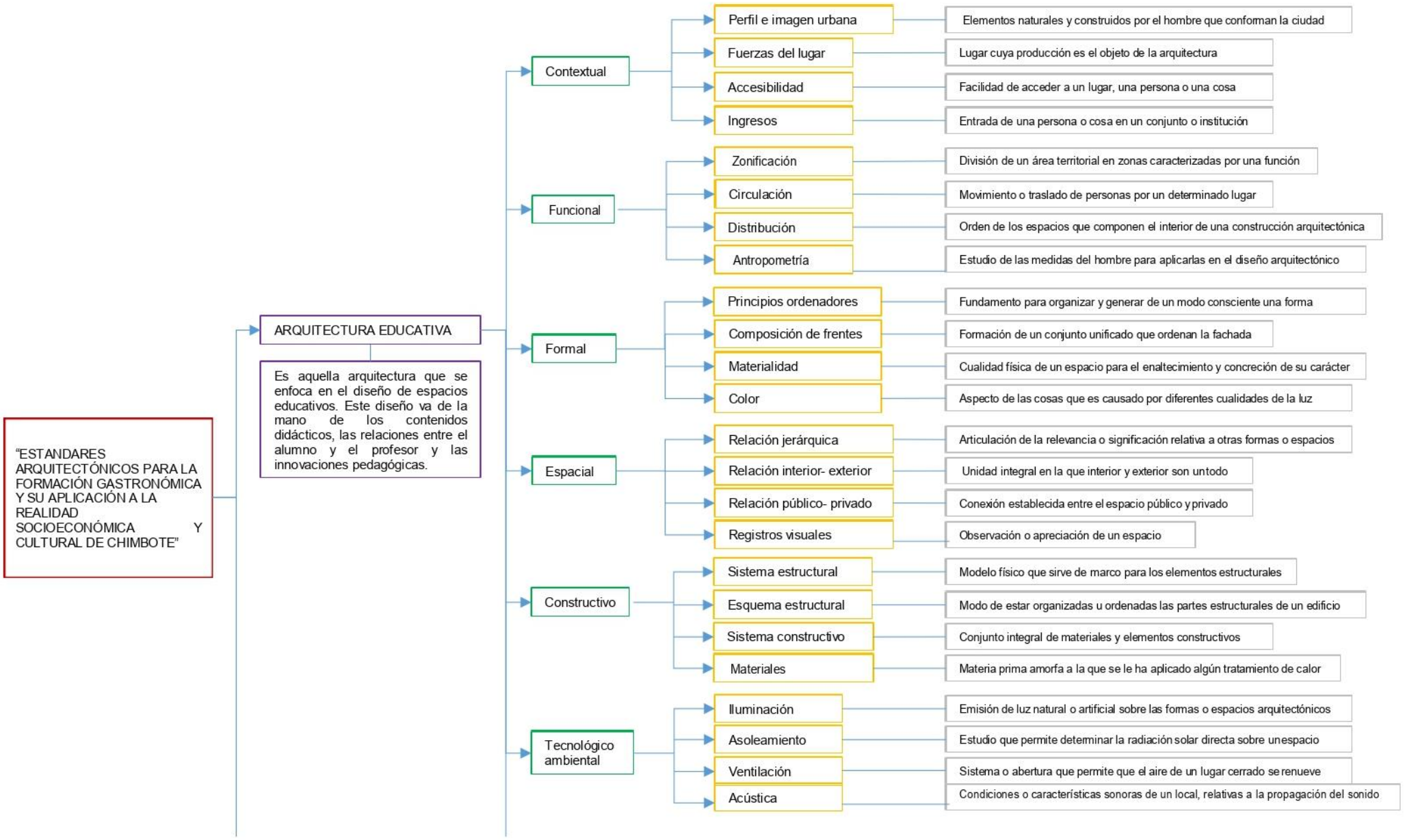



*Figura 16: Esquema del Proceso deInvestigació*

## B. Esquema de identificación de Dimensiones e Indicadores



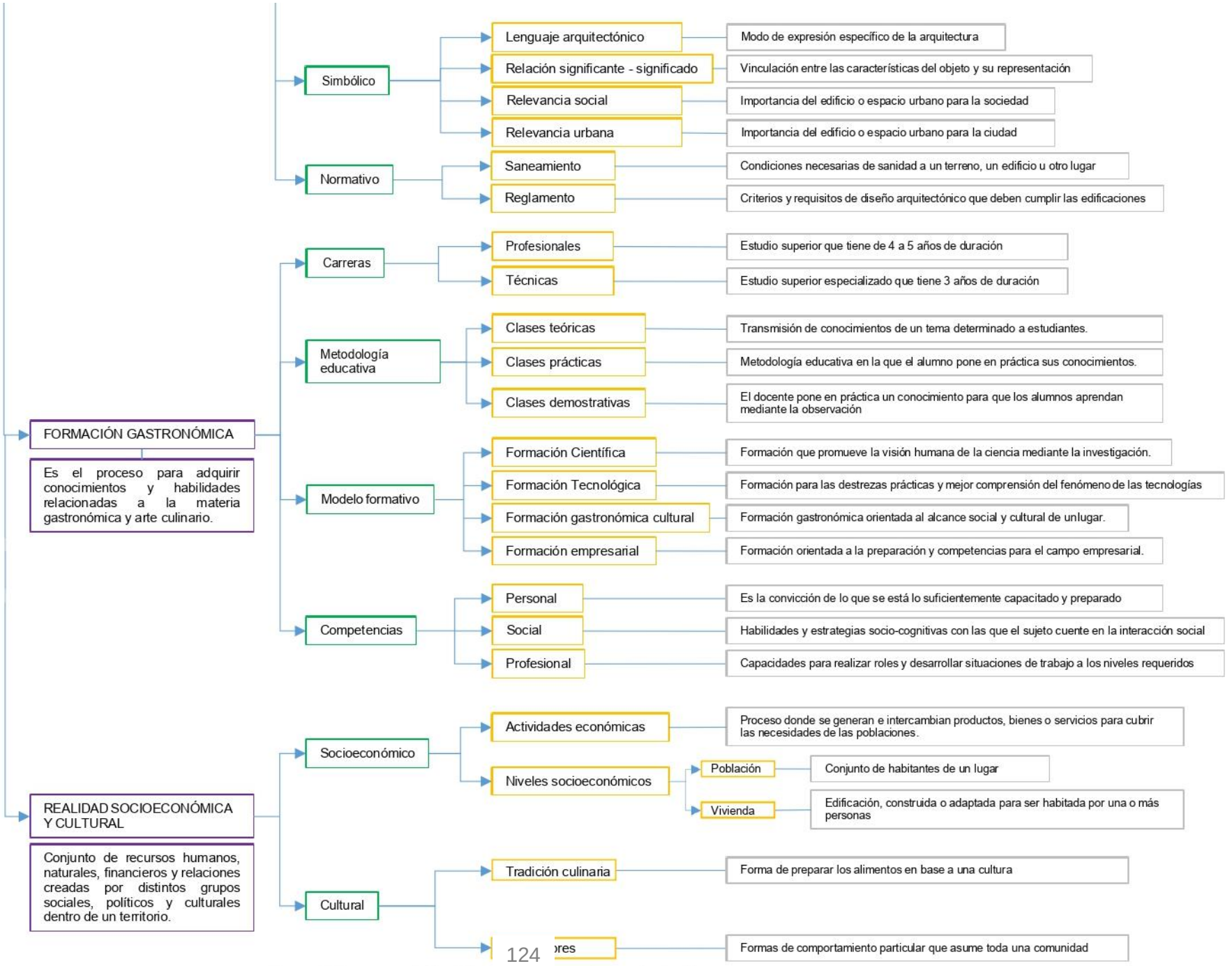





*Figura 17:Esquema de identificac mensiones e Indicadores*

## 3.1. MATRIZ DE CORRESPONDENCIA

*Tabla 3: MATRIZ DE CORRESPONDENCIA (Pregunta -Objetivos-Hipótesis-General)*

| MATRIZ DE CORRESPONDENCIA (Preguntas-Objetivos-Hipótesis General) | | | |
|---|---|---|---|
| **TEMA** | **PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN** | **OBJETIVOS DE IINVESTIGACIÓN** | **HIPÓTESIS** |
| "ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE" | **Pregunta principal:**<br><br>¿Cuáles son los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación a la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote? | **Objetivo General:**<br><br>Establecer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación para la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote. | Los estándares arquitectónicos deben responder a una infraestructura pública con espacios dinamizadores de interrelación e integración funcional y espacial acorde con la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote, estos estándares involucran criterios arquitectónicos tales como el aspecto contextual, funcional, formal, espacial, constructivo, tecnológico-ambiental, simbólico y normativo. |
| | **Pregunta derivada 1:**<br><br>¿Cuáles son las actividades que se realizan en la formación gastronómica? | **Objetivo Específico 1:**<br><br>Identificar las actividades que se realizan en la formación gastronómica. | Las actividades que se realizan son actividades educativas orientadas a la gastronomía y arte culinario. La formación gastronómica a diferencia de una formación tradicional, involucra metodologías de aprendizaje, teóricas, demostrativas y prácticas, enfocadas en modelos formativos científicos, tecnológicos, culturales y empresariales con la finalidad de desarrollar en el alumno, competencias personales, sociales y profesionales, que será de utilidad en su vida laboral. Así mismo los alumnos deben estar en constante capacitación para reforzar su aprendizaje y estar al tanto de la vanguardia culinaria. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Pregunta derivada 2:**<br><br>¿Cuáles son los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica? | **Objetivo Específico 2:**<br><br>Conocer los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica. | La formación gastronómica requiere de espacios educativos, recreativos y gastronómicos, para los cuales se debe tener en cuenta ciertos criterios arquitectónicos como el aspecto funcional, el cual debe tener ambientes de formación gastronómica conectadas a través de circulaciones diferenciadas, desenvueltas alrededor del espacio central público, en el aspecto formal, arquitectura apoyada en una volumetría de formas simples y abstractas, en el aspecto tecnológico ambiental, uso de iluminación cenital y ventilación cruzada, en el aspecto constructivo, materiales y elementos constructivos que se relacionen entre sí, en el aspecto tecnológico- ambiental, uso de instalaciones tecnológicas que contribuyan de manera positiva en la mejora del medio ambiente. Estos requerimientos van de la mano de los contenidos didácticos, las<br>relaciones entre el alumno y el profesor y las innovaciones pedagógicas. |
| | **Pregunta derivada 3:**<br><br>¿En qué consiste la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica? | **Objetivo Específico 3:**<br><br>Conocer la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica. | La ciudad de Chimbote corresponde a una población de nivel socioeconómico C y D y desempeña un rol económico basado principalmente en la Actividad Económica de Comercio respecto al Sector Económico de Servicios-Comercio, siendo uno de los rubros de este sector, los restaurantes, establecidos básicamente en el centro de Chimbote y en el núcleo principal de Nuevo Chimbote, los cuales ofrecen platillos que son parte de la gastronomía peruana y chimbotana. |
| | **Pregunta derivada 4:**<br><br>¿Cuáles son los espacios de la formación | **Objetivo Específico 4:**<br><br>Identificar y analizar el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica en | Actualmente en la ciudad de Chimbote los institutos gastronómicos no poseen una arquitectura distinta a los demás edificios, esto se debe a que se establecen dentro del centro de la ciudad, en espacios improvisados o adecuados posteriormente para tal uso, careciendo de calidad y lenguaje arquitectónico. Esto genera una percepción |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | gastronómica en Chimbote y qué características tienen? | Chimbote. | inadecuada del edificio respecto a su función confundiéndose con los edificios comerciales de la ciudad. |

## 3.2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

*Tabla 4: Diseño de la Investigación*

| TÍTULO | OBJETIVO GENERAL / PREGUNTA PRINCIPAL | OBJETIVOS SECUNDARIOS / PREGUNTAS DERIVADAS | HIPÓTESIS | VARIABLES | DIMENSIONES | INDICADORES | MÉTODO DE RECOLECCIÓN | HERRAMIENTA DE RECOLECCIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| "ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE" | Establecer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación para la realidad socioeconómica de Chimbote.<br><br>¿Cuáles son los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación a la realidad socioeconómica de Chimbote? | Identificar las actividades que se realizan en la formación gastronómica.<br><br>¿Cuáles son las actividades que se realizan en la formación gastronómica? | Las actividades que se realizan son actividades educativas orientadas a la gastronomía y arte culinario. La formación gastronómica a diferencia de una formación tradicional, involucra metodologías de aprendizaje, teóricas, demostrativas y prácticas, enfocadas en modelos formativos científicos, tecnológicos, culturales y empresariales con la finalidad de desarrollar en el alumno, competencias personales, sociales y profesionales, que será de utilidad en su vida laboral. Así mismo los alumnos deben estar en constante capacitación para reforzar su aprendizaje y estar al tanto de la vanguardia culinaria. | Formación gastronómica | Carreras | Profesionales<br>Técnicas | Entrevista | Lista de peguntas |
| | | | | | Metodología educativa | Clases teóricas<br>Clases prácticas<br>Clases demostrativas | Entrevista | Lista de peguntas |
| | | | | | Modelo formativo | Formación Científica<br>Formación Tecnológica<br>Formación gastronómica cultural<br>Formación empresarial | Entrevista | Lista de peguntas |
| | | | | | Competencias | Personal<br>Social<br>Profesional | Entrevista | Lista de peguntas |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Conocer los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica.<br><br>¿Cuáles son los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica? | La formación gastronómica requiere de espacios educativos, recreativos y gastronómicos, para los cuales se debe tener en cuenta ciertos criterios arquitectónicos como el aspecto funcional, el cual debe tener ambientes de formación gastronómica conectadas a través de circulaciones diferenciadas, desenvueltas alrededor del espacio central público, en el aspecto formal, arquitectura apoyada en una volumetría de formas simples y abstractas, en el aspectotecnológico ambiental, uso de iluminación cenital y ventilación cruzada, en el aspecto constructivo, materiales y elementos constructivos que se relacionen entre sí, en el aspecto tecnológico-ambiental, uso de instalaciones tecnológicas que contribuyan de manera positiva en la mejora del medio ambiente. Estos requerimientos van de la mano de los contenidos didácticos, las relaciones entre el alumno y el profesor y las innovaciones pedagógicas. | Arquitectura educativa | Contextual | Accesibilidad<br>Ingresos | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Funcional | Circulación<br>Zonificación<br>Distribución<br>Antropometría | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Formal | Principios ordenadores<br>Composición de frentes<br>Materialidad<br>Color | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Espacial | Relación jerárquica<br>Relación interior-exterior<br>Relación público-privado<br>Registros visuales | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Constructivo | Sistema estructural<br>Esquema estructural<br>Sistema constructivo<br>Materiales | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Tecnológico ambiental | Iluminación<br>Asoleamiento<br>Ventilación<br>Acústica | Observación | Ficha de Observación |
| | | Conocer la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la | La ciudad de Chimbote corresponde a una población de nivel socioeconómico C y D y desempeña un rol económico basado | Realidad socioeconómica y cultural | Socioeconómico | Actividades económicas<br>Niveles socioeconómicos | Entrevista | Lista de preguntas |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | actividad gastronómica.<br><br>¿En qué consiste la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica? | principalmente en la Actividad Económica de Comercio respecto al Sector Económico de Servicios-Comercio, siendo uno de los rubros de este sector, los restaurantes, establecidos básicamente en el centro de Chimbote y en el núcleo principal de Nuevo Chimbote, los cuales ofrecen platillos que sonparte de la gastronomía peruana y chimbotana. | | Cultural | Tradición culinaria<br>Costumbres | Entrevista | Lista de preguntas |
| | | Identificar y analizar el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica en Chimbote.<br><br>¿Cuáles son los espacios de la formación gastronómica en Chimbote y qué características tienen? | Actualmente en la ciudad de Chimbote los institutos gastronómicos no poseen una arquitectura distinta a los demás edificios, esto se debe a que se establecen dentro del centro de la ciudad, en espacios improvisados o adecuados posteriormente para tal uso, careciendo de calidad y lenguaje arquitectónico. Esto genera una percepción inadecuada del edificio respecto a su función confundiéndose con los edificios comerciales de la ciudad. | Arquitectura educativa | Contextual | Perfil e imagen urbana<br>Fuerzas del lugar<br>Accesibilidad<br>Ingresos | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Funcional | Circulación<br>Zonificación<br>Distribución<br>Antropometría | Observación | Ficha de observación |
| | | | | | Formal | Principios ordenadores<br>Composición de frentes<br>Materialidad<br>Color | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Espacial | Relación jerárquica<br>Relación interior-exterior<br>Relación público-privado<br>Registros visuales | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Constructivo | Sistema estructural<br>Esquema estructural<br>Sistema constructivo<br>Materiales | Observación | Ficha de Observación |
| | | | | | Tecnológico ambiental | Iluminación<br>Asoleamiento<br>Ventilación<br>Acústica | Observación | Ficha de Observación |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Simbólico | Lenguaje arquitectónico<br>Relación significante-significado<br>Relevancia social<br>Relevancia urbana | Observación | Ficha de observación |
| | | | | | Normativo | Saneamiento<br>Reglamento | Observación | Ficha de Observación |

### 3.2.1 Tipo de Investigación

#### 3.2.1.1 Alcances

- **Descriptiva:**
  Se busca identificar, los estándares arquitectónicos y actividades de la formación gastronómica, así como la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote.

- **Explicativa:**
  Se analizará el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica de Chimbote y sus problemas, el por qué ocurre, y con qué afectaciones se manifiesta.

- **Correlacional:**
  Esta investigación es correlacional porque se dará a conocer dos variables independientes: arquitectura educativa y formación gastronómica para una aplicación futura a la realidad Chimbotana.

#### 3.2.1.2 Enfoque

- **Cualitativa:**
  Es cualitativa porque se va a dar a conocer el estado actual de los equipamientos de formación gastronómica en Chimbote a partir de criterios arquitectónicos, funciónales, formales, espaciales, constructivos y tecnológico ambientales.

### 3.2.2 Herramientas y técnicas de investigación

#### 3.2.2.1 Técnicas

- **Observación:**
  Se utiliza la observación en la variable arquitectura educativa.

- **Entrevista:**
  Se utiliza la entrevista para determinar aquellas actividades y características que tiene la formación gastronómica en Chimbote.

#### 3.2.2.2 Herramientas

- **Ficha de observación**
  Se emplearán las fichas de observación en los institutos de formación gastronómica.

- **Lista de preguntas**
  Se empleará las listas de preguntas los directores de los institutos dedicados a la enseñanza gastronómica y a uno de los arquitectos que haya participado en la elaboración del PDU de Chimbo

### 3.2.3 Diseño de recolección de datos

*Tabla 5: Diseño de Recolección de Datos*

| OBJETIVO GENERAL | OBJETIVOS ESPECÍFICOS | OBSERVACIÓN - FICHA DE OBSERVACIÓN | ENTREVISTA- LISTA DE PREGUNTAS |
|---|---|---|---|
| Establecer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación para la realidad socioeconómica de Chimbote. | Identificar las actividades que se realizan en la formación gastronómica. | | **FORMACIÓN GASTRONÓMICA**<br>**DIMENSIONES**<br>Carreras<br>Metodología educativa<br>Modelo formativo<br>Competencias<br>**N° DE ENTREVISTA: 1**<br>**ENTREVISTADO: DIRECTOR DE ESCUELA DE GASTRONOMÍA** |
| | Conocer los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica | **ARQUITECTURA EDUCATIVA**<br>**DIMENSIONES**<br>Funcional<br>Formal<br>Espacial<br>Constructivo<br>Tecnológico – ambiental<br>**OBJETO DE ESTUDIO**<br>REQUERIMIENTOS ARQUITECTÓNICOS<br>**N° FICHA DE OBSERVACIÓN: 5** | |
| | Conocer la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica. | | **REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL**<br>**DIMENSIONES**<br>Socioeconómico<br>Cultural<br>**N° DE ENTREVISTAS: 1**<br>**ENTREVISTADO: GERENTE MUNICIPAL MPS** |
| | Identificar y analizar el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica en Chimbote. | **ARQUITECTURA EDUCATIVA**<br>**DIMENSIONES**<br>Contextual<br>Funcional<br>Formal<br>Espacial<br>Constructivo<br>Tecnológico - ambiental<br>Simbólico<br>Normativo<br>**OBJETO DE ESTUDIO**<br>EDIFICIOS DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA<br>**N° FICHA DE OBSERVACIÓN: 8** | |

### 3.2.4 Elección de la Muestra

- **Muestra No probabilística**

  La muestra elegida para la presente investigación será no probabilística debido a que evaluará según las dimensiones arquitectónicas, planteadas en la base teórica.

- **Universo:**

  Edificios de formación gastronómica en Chimbote

- **Población:**

  Actualmente existen 4 edificios de formación gastronómica en Chimbote.

- **Muestra:**

  Debido a la existencia de muy pocos edificios de formación gastronómica en la ciudad de Chimbote, se considerará como muestra el 100%.

*Tabla 6: Institutos Gastronómicos e la Ciudad de Chimbote*

| INSTITUTOS GASTRONOMICOS EN LA CIUDAD DE CHIMBOTE |
|---|
| **SECOMTUR - INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y GASTRONOMÍA**<br>Nuevo Chimbote<br>Jr. Huascarán 392 Buenos Aires I Etapa |
| **ESCUELA DE TURISMO & GASTRONOMÍA ATLANTA**<br>Jr. Elías Aguirre 238 - 5to. Piso |
| **INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO DEL PERU CESTEC**<br>Dirección Chimbote: Jr Manuel Ruiz Nro 266 |
| **INSTITUTO SUPERIOR INTELTUR**<br>Jr. Elías Aguirre Nro 338 |

## Modelos de Entrevistas

### Modelo de entrevista N° 1

Dirigido a: Director de la escuela de Gastronomía…….

1) ¿Qué carreras orientadas a la gastronomía ofrece su escuela?
2) ¿Qué metodologías educativas y modelos formativos se emplean para el aprendizaje gastronómico?
3) ¿De qué manera la escuela hace énfasis en la gastronomía peruana/ chimbotana?
4) ¿A qué nivel socioeconómico pertenecen la mayoría de alumnos en su escuela?
5) ¿Cuáles son competencias personales, sociales y profesionales que desarrollan los estudiantes durante su formación gastronómica?
6) ¿Qué futuros ambientes o mejoras piensa implementar /implementaría?

### Modelo de entrevista N° 2

Dirigido a: Gerente Municipal MPS

1) ¿ Cuál es la actividad económica principal en la ciudad de Chimbote? ¿Por qué?

2) ¿ Cuál es rol de la gastronomía en el desarrollo económico y social de Chimbote?

3) ¿Cuáles son las tradiciones culinarias que se realizan en la ciudad de Chimbote?

# IV. RESULTADOS (ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO)

## 4.1 RESULTADOS

### 4.1.1 OBJETIVO ESPECÍFICO N°1

*Identificar las actividades que se realizan en la formación gastronómica.*

A) VARIABLE: ACTIVIDADES DE LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA (ENTREVISTA)

La entrevista se realiza a 4 directores de escuelas gastronómicas, como ayuda a determinar las características de la formación gastronómica.

- Según los resultados obtenidos de la entrevista al director Ernan Lunarejo Milla de la escuela de chef profesional INTELTUR, las carreras de gastronomía que ofrece su escuela son: chef profesional y chef auxiliar con una duración de 2 y 1 año respectivamente, donde también se pueden tomar cursos de especialización en: pescados y mariscos, comida criolla, parrillas, chifa, buffet, pastelería y repostería, que son basados en la actual oferta laboral en nuestra ciudad. La metodología educativa involucra, clases prácticas y teóricas, donde predomina la enseñanza práctica.

  El modelo formativo está basado en la formación gastronómica cultural y empresarial, con la finalidad de que los jóvenes salgan directamente a trabajar. Así mismo los alumnos desarrollan competenciales sociales, debido a que la mayoría de trabajos son en conjunto y competencias profesionales, donde todo lo aprendido será aplicado en su trabajo futuro. Respecto a los ambientes del instituto, el director implementaría aulas teóricas, ya que actualmente no se cuenta con ese ambiente debido al pequeño tamaño del edificio.

- Según los resultados de la entrevista al director Ernesto San Miguel Bernuy del Instituto Superior Tecnológico CESTEC, se brinda la formación gastronómica, como carrera técnica, que se encuentra reconocida a

nombre del ministerio de educación, además se brindan talleres de especialización tanto en pescados y mariscos, cocina chifa, cocina criolla y repostería con una duración de 2 meses. Mayormente en la carrera de 2 años se profundiza de manera equitativa la enseñanza teórica y práctica, donde la formación de ellos depende mucho de los docentes, quienes aplican las técnicas y términos culinarios establecidos bajo ciertas normas. La competencia en que se da más énfasis es la profesional, con la finalidad en que los alumnos a futuro puedan formar su propio negocio o trabajar en alguna empresa. Respecto a la infraestructura, la escuela se encuentra mejorando la parte estructural y equipándose, debido a que se piensa implementar nuevas carreras.

En relación a la puesta en valor de la gastronomía peruana- chimbotana, se brinda la enseñanza de pescados y mariscos rescatando siempre la identidad de Chimbote, además se brinda enseñanza sobre cocina novoandina donde se rescatan platos de la región que actualmente no son muy difundidos, para ser utilizados en platillos modernos.

- Según los resultados de la entrevista al director de la escuela ATLANTA, Alberto Alfaro Vasquez, la carrera de gastronomía que brinda la escuela es de chef profesional con una duración de 2 años y 6 meses. Los alumnos estudian 9 horas por semana, de las cuales 6 horas son prácticas, y2 a 3 horas corresponde a la formación teórica. Está basado en los modelos de formación gastronómica cultural y formación empresarial, empleando el sistema de servicio al restaurante, el cual consiste en que los alumnos elaboren su platos en la cocina, los cuales son llevados al restaurant piloto, con el fin de que la presión en los alumnos sean vivenciales desde sus clases hasta el término de su carrera.

  Las competencias personales están orientadas en el desarrollo de la responsabilidad de cada alumno en la elaboración de sus platillos y las competencias profesionales se desarrollan mediante una enseñanza relacionada en la gestión de un negocio, permitiendo estar insertados laboralmente de manera inmediata.

Además se piensa tener una segunda infraestructura fuera de la ciudad que cuente con los mismos ambientes que tiene el edificio de Chimbote. Actualmente los talleres de cocina son usados también para dictar capacitaciones a los alumnos de ATLANTA y a cocineros empíricos que trabajan en las empresas mineras y pesqueras.

Finalmente respecto a la gastronomía peruana y chimbotana. Dentro de la programación curricular se brinda enseñanza de cocina regional, peruana y cocina fusión, donde los alumnos deben aprender la elaboración de todas las comidas de las diferentes regiones del país y comidas criollas.

- Según los resultados de la entrevista al director de la escuela SECOMTUR, José Gallo se ofrece la carrera de gastronomía y arte culinario como una carrera técnica de 3 años de duración, donde el modelo formativo consta de clases teóricas y prácticas, dándole mayor prioridad a las clases prácticas. Los modelos formativos están basados en la formación gastronómica cultural y empresarial con la finalidad de que los alumnos pongan en valor la gastronomía peruana con los productos de la región. Además la escuela de gastronomía Secomtur se enfoca en desarrollar competencias sociales y profesionales a los alumnos durante su formación con el objetivo de formar alumnos serviciales en la atención del público y que inmediatamente puedan formar parte de una empresa orientada a la gastronomía o que ellos mismo puedan administrar y gerenciar su propia empresa.

### 4.1.2 OBJETIVO ESPECÍFICO N°2

*Conocer los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica*

A) VARIABLE: ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA (FICHA DE OBSERVACIÓN)

*Tabla 7: Cuadro de Fichas de Observación (Estándares Arquitectónicos)*

| CUADRO DE FICHAS DE OBSERVACIÓN<br>ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS | | |
|---|---|---|
| | | **ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA** |
| A | FICHA 1A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Accesibilidad – Ingresos |
| B | FICHA 1B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Circulación |
| | FICHA 2B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Zonificación - Función |
| | FICHA 3B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Antropometría |
| C | FICHA 1C | ASPECTO FORMAL<br>Principios ordenadores |
| | FICHA 2C | ASPECTO FORMAL<br>Materialidad - color |
| D | FICHA 1D | ASPECTO ESPACIAL<br>Relación interior – exterior y relación público - privado |
| | FICHA 2D | ASPECTO ESPACIAL<br>Relación jerárquica – registros visuales |
| E | FICHA 1E | ASPECTO CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL<br>Sistema estructural – esquema estructural |
| F | FICHA 1F | ASPECTO TECNOLÓGICO AMBIENTAL<br>Iluminación natural y artificial |
| | FICHA 2F | ASPECTO TECNOLÓGICO AMBIENTAL<br>Ventilación natural y artificial - Acústica |
| TOTAL DE FICHAS | | 17 |

# ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE IDEALES

# 1 ASPECTO CONTEXTUAL

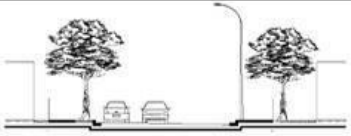
## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

## ACCESIBILIDAD - INGRESOS

### UBICACIÓN

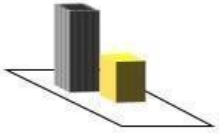
Según el articulo 5 de la norma 0.40 del RNE, Las edificaciones de uso educativo deben estar ubicados en los lugares señalados en el Plan Urbano y/o considerando lo siguiente:

Acceso mediante vías que permitan el ingreso de vehículos para la atención de emergencias



Posibilidad de uso por la comunidad

Necesidad de expansión futura

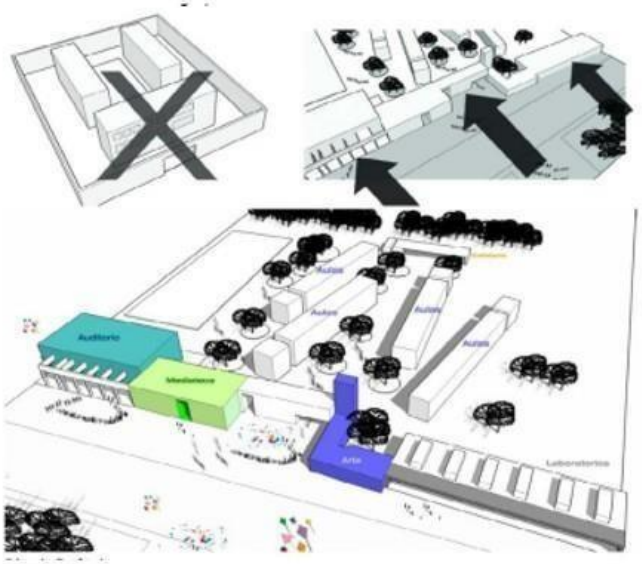


Capacidad para obtener una dotación suficiente de servicios de energía y agua

Bajo nivel de riesgo en términos de morfología del suelo o posibilidad de ocurrencia de desastres naturales

Topografías con pendientes menores al 5%

### INGRESOS



Según el MINEDU se debe considerar un acceso principal que relacione a la Institución Educativa con el entorno y le dé presencia y carácter institucional a manera de hito urbano, enfatizado por medio de elementos arquitectónicos como plazas, logotipo del local etc .

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS | **LAMINA:** 1A |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ASPECTO FUNCIONAL

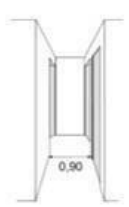
## CIRCULACIÓN

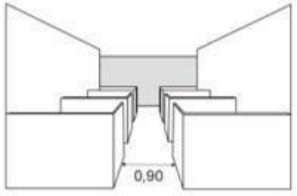
### ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

## CIRCULACIÓN HORIZONTAL

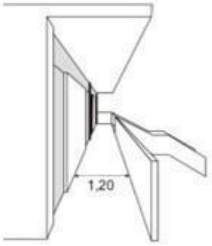
### PASAJES PARA EL TRÁNSITO DE PERSONAS

La dimensión mínima del ancho de los pasajes y circulaciones horizontales interiores, medido entre los muros que lo conforman será la siguiente:





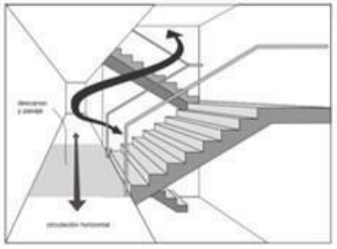

AREA ADMINISTRATIVA



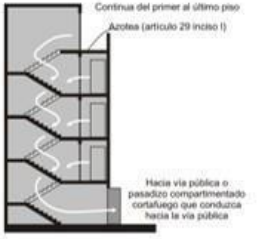

LOCALES EDUCATIVOS

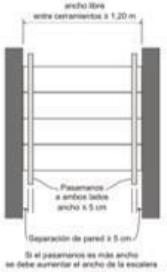
## CIRCULACIÓN VERTICAL

### ESCALERAS

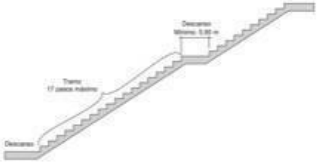


En las **escaleras integradas**, el descanso de las escaleras en el nivel del piso al que sirven puede ser el pasaje de circulación horizontal del piso

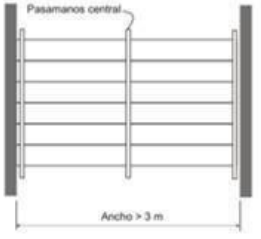



Las **escaleras de evacuación** deberá ser continuas del primer al último piso, entregando directamente hacia la vía pública o a un pasadizo compartimentado cortafuego
que conduzca hacia la vía pública



Las edificaciones deben tener escaleras que comuniquen todos los niveles. Las escaleras contarán con un máximo de diecisiete pasos entre descanso y la dimensión de los descansos deberá tener un mínimo de 0,90 m.




Las escaleras de más de 1,20 m hasta 2,40 m tendrán pasamanos a ambos lados. Las que tengan más de 3 m deberán contar además con un pasamanos central.

**Las escaleras para uso educativo** deber ser integrada cuando el edificio tiene hasta 4 , pasados los 4 nivel se debe considerar también la escalera de evacuación

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1B

# 2 ASPECTO FUNCIONAL

## ZONIFICACIÓN Y FUNCIÓN

## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

### ZONIFICACIÓN

**ADMINISTRACIÓN**

Hace referencia a las área públicas y a un lugar de reunión para profesores

**FORMACIÓN**

Zona donde los alumnos se forman en el carrera de gastronomía de forma teórica y practica involucrando la innovación e investigación con la finalidad de desarrollar la creatividad culinaria

Las aulas tienen conexión directa con el patio central y los espacios públicos ya que los alumnos complementarán sus actividades en estos espacios. Tienen una relación indirecta con la zona administrativa. También con el servicio, este se encargará de mantener en buen estado a las aulas.

**DIFUSIÓN**

La zona de difusión corresponde a ambientes donde el público puede acudir de manera directa o indirecta.

**SERVICIOS**

En esta zona se realizan actividades de aseo y mantenimiento del edificio.

La Oficina de infraestructura educativa – OINFE (2010) considera un mínimo de ambientes necesarios para el adecuado funcionamiento de la institución, a ello se le ha agregado los ambientes necesarios en base a los proyectos referenciales analizados en el estudio de casos y en base al tipo de enseñanza que se desarrollará en este equipamiento.

El equipamiento educativo superior, debe estar adecuadamente zonificada priorizando las relaciones funcionales bajo los criterios de confort y accesibilidad.

### DIAGRAMA DE PAQUETES FUNCIONALES ÓPTIMOS

**EQUIPAMIENTO PÚBLICO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA**

**ADMINISTRACIÓN**

**DIRECCIÓN**
- Dirección general
- Dirección académica

**OFICINAS**
- Espera
- Secretaria
- Asesoría
- Marketing
- Recursos humanos
- Contabilidad
- Impresiones y archivos
- SS.HH

**CLUB DE CÁTEDRA**
- Sala de descanso
- Sala de reuniones
- Kitchenette
- SS.HH

**FORMACIÓN**

**AULAS TEÓRICAS**
- Aulas de teoría

**AULAS PRÁCTICAS**
- Aula demostrativa
- Aula de cocina
- Aula de panadería
- Aula de catas
- Aula de bar
- Laboratorio
- Aula de cómputo
- Taller de materia prima
- Taller de servicio y sala

**SS.HH**

**DIFUSIÓN**

**RESTAURANTE ESCUELA**
- Lobby
- Cocina
- Almacenes
- Despacho
- Área de mesas
- Área de bar
- SS.HH
- Zona de mozos

**BIBLIOTECA**
- Sala de lectura
- Cubículos
- Estantería
- Depósitos
- SS.HH

**AREAS EXPOSITIVAS**
- Hall principal
- Sala multimedia
- Auditorio
- Almacenes

**SERVICIOS**

**CASA DE FUERZAS**
- Cuarto de bombas
- Cisterna
- Grupo electrógeno
- Tableros eléctricos

**CUARTO DE BASURA**
- Orgánica
- Papel
- Plástico

**VESTIDORES**

**COMEDOR DE SERVICIO**
- SS.HH

**GUARDIANIA**
- Cuarto de vigilancia

**PATIO DE MANIOBRAS**
- Almacén de carga y descarga

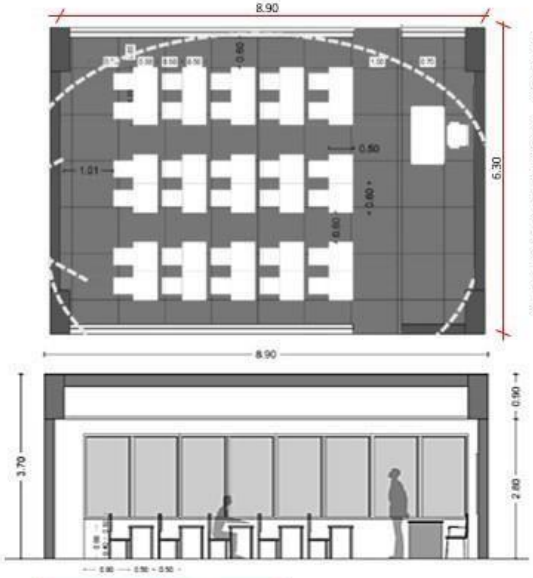
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS | **LAMINA:** 2B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ASPECTO FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

## AULA TEÓRICA




Las aulas de planta rectangular son las que mayores ventajas presentan en el aspecto constructivo y económico. Sin embargo, pedagógicamente es recomendable el diseño de forma cuadrada ya que permite mayor flexibilidad en su amoblamiento y disposición del mismo, en función de las variadas actividades que debe realizarse en el aula según la pedagogía actual asimismo los elementos principales de los espacios educativos deben relacionarse con las condiciones antropométricas de los alumnos.

SENTADO EN SILLA DE TRABAJO

**CORTE A-A´**

El índice de ocupación mínimo será de 1.20 m2 por estudiantes correspondiente al uso de sillas unipersonales, en caso de usar sillas y mesas individuales de acuerdo a la propuesta pedagógica el I.O será de 1.60 m2 por estudiante.

**EQUPAMIENTO**

Carpetas
Silla
Escritorio
Pizarra

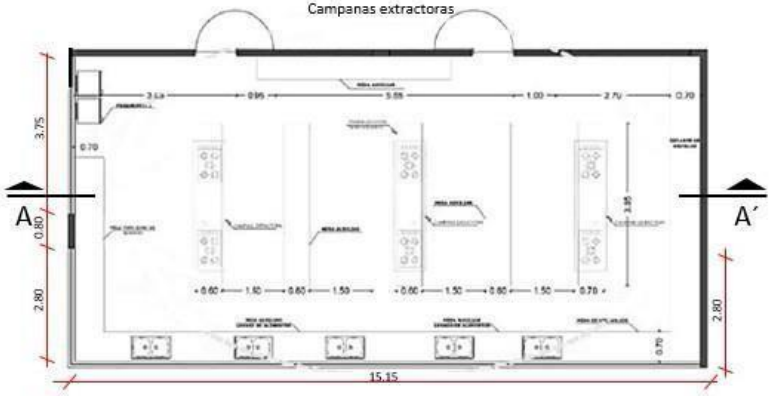
## TALLER DE COCINA

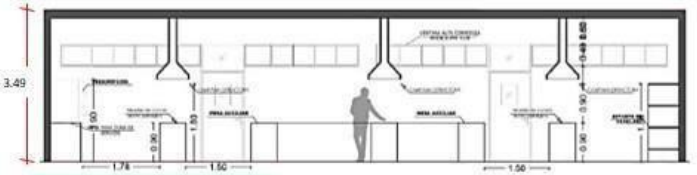
Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza demostrativa, el docente solo dirige y supervisa las técnicas de procesos culinarios.

**EQUPAMIENTO**

Mobiliario fijo – mesas de trabajo
Cocina
Lavaderos
Horno
Congeladores
Campanas extractoras

**ÁREA POR ALUMNO = 2.5 m2**
**CAPACIDAD = 16 alumnos**
**ÁREA TOTAL = 40 m2**




**CORTE A-A´**

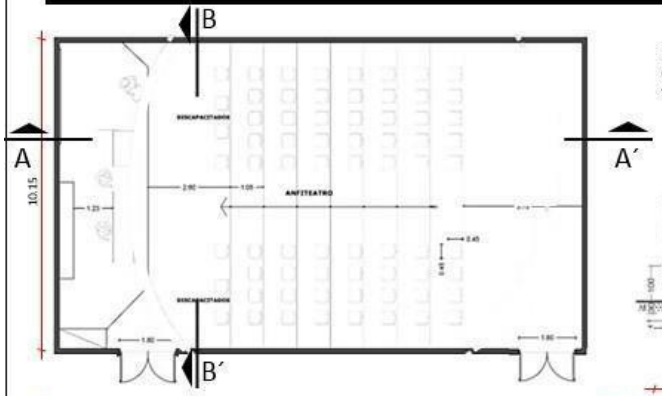
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS | **LAMINA:** 3B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ASPECTO FUNCIONAL

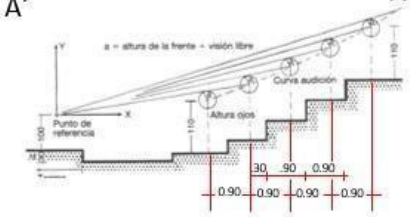
## ANTROPOMETRÍA

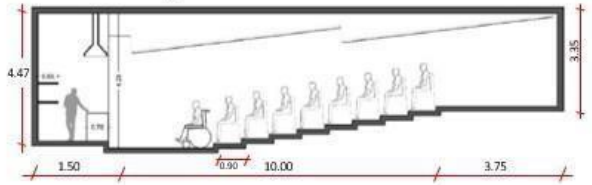
## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

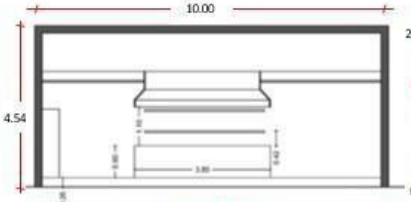
### AULA DEMOSTRATIVA




Lugar donde se imparten las clases prácticas como de cocina demostrativa. Se reproducen técnicas




CORTE A-A´

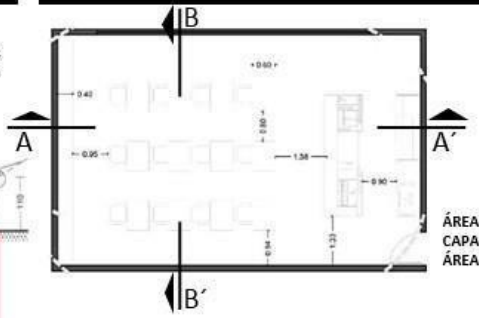
CORTE B-B´

ÁREA POR ALUMNO = 1.8 m2
CAPACIDAD = 60 alumnos
ÁREA TOTAL = 108 m2

**EQUIPAMIENTO**

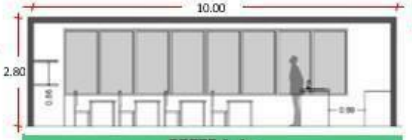
- Carpetas Mobiliario fijo – mesa de trabajo
- Cocina
- Lavadero
- Congeladora
- Horno
- Campana extractora

### AULA DE CATAS




Lugar dispuesto para la comprensión, apreciación y valoración de los vinos.

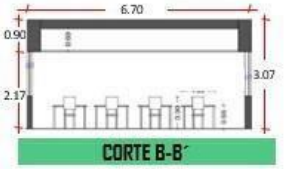
ÁREA POR ALUMNO = 2.5 m2
CAPACIDAD = 12 alumnos
ÁREA TOTAL = 37.5 m2



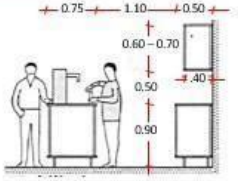

CORTE A-A´

**EQUIPAMIENTO**

- Carpetas
- Silla
- Escritorio
- Pizarra
- Mobiliario fijo
- Lavadero




CORTE B-B´




| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

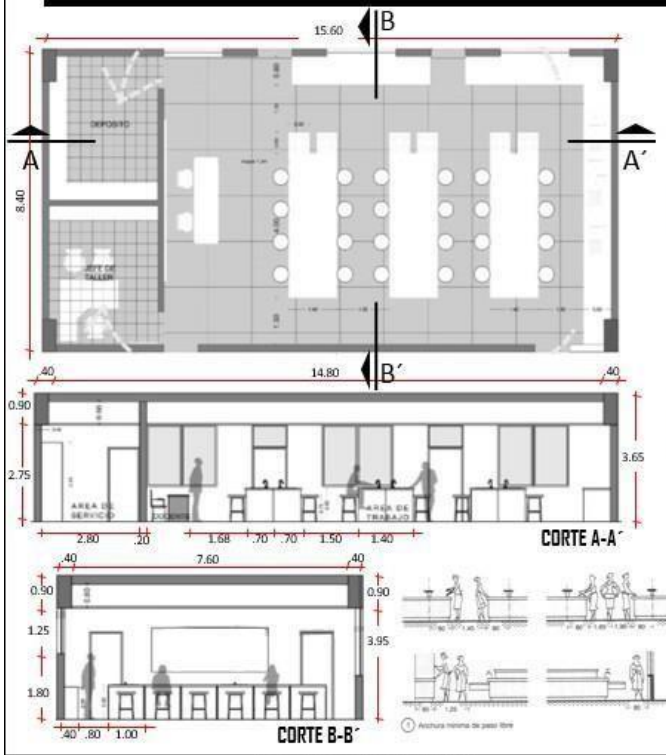
**LAMINA:** 3B

# 2 ASPECTO FUNCIONAL

## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

ANTROPOMETRÍA

## LABORATORIO




Lugar donde se imparten actividades de investigación, reproduce, analiza e investiga los alimentos, sacando conclusiones del tema de investigación. Se reproducen técnicas y conceptos científicos.

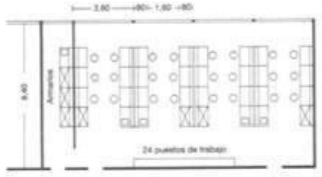
### CONSIDERACIONES

Contiene área de depósito o guardado de equipo: 10%
Área para jefe de taller, incluye casilleros y escritorio: 10%

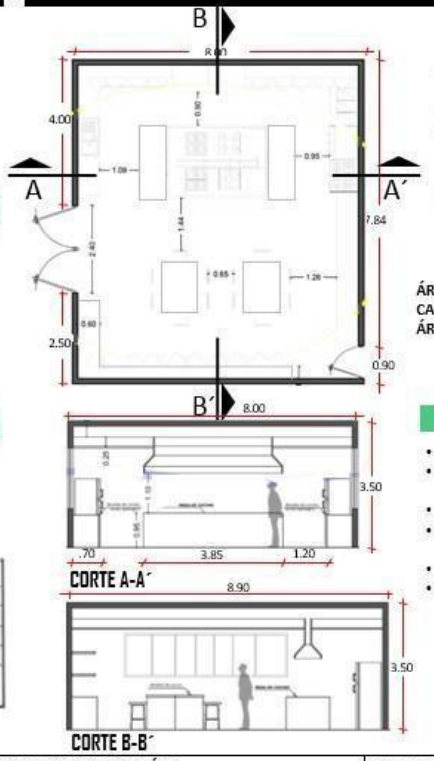
**ÁREA POR ALUMNO = 2.5 m2**
**CAPACIDAD = 30 personas**
**ÁREA TOTAL = 75 m2**

### MOBILIARIOS

- Mesas de trabajo
- Almacén
- Alacenas
- Escritorios
- Sillas
- Lavaderos
- Estantes



## TALLER DE MATERIA PRIMA




Ambiente donde se imparten conocimientos sobre el uso y tratamiento de los alimentos e insumos, es un paso previo al taller de cocina, también cuenta con una cocina modelo.

**ÁREA POR ALUMNO = 1.8 m2**
**CAPACIDAD = 15 alumnos**
**ÁREA TOTAL = 27 m2**

### MOBILIARIOS

- Mesas de trabajo
- Campanas extractoras
- Mesas frigoríficas
- Cámaras frigoríficas
- Cocinas
- lavaderos

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 3B

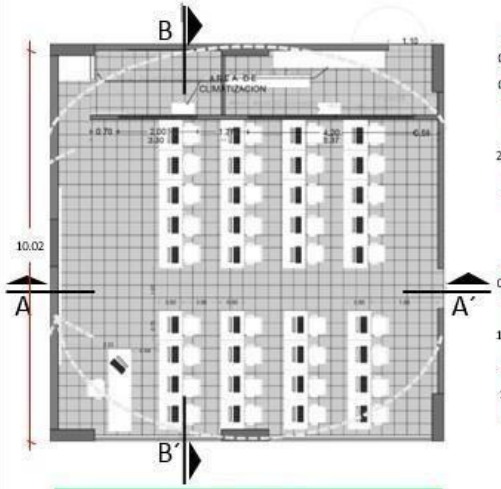
# 2 ASPECTO FUNCIONAL

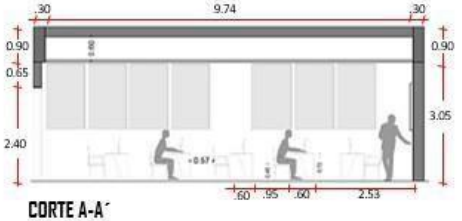
## ANTROPOMETRÍA

### ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

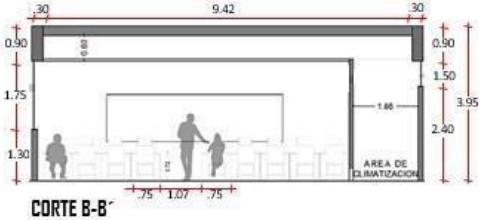
## SALA DE CÓMPUTO

Ambiente especializado donde se da la actividad de enseñanzas informáticas esperando que el alumno desarrolle capacidades en el manejo de software.




CORTE A-A´

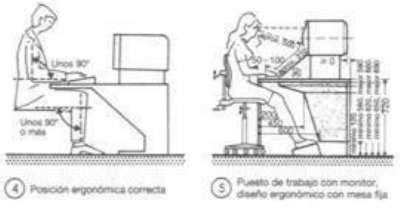



CORTE B-B´

### MOBILIARIOS

- Escritorios
- Computadora
- Silla
- Escritorio personal
- Zona de máquinas de aire acondicionado

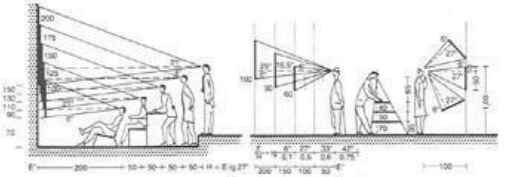
**ÁREA POR ALUMNO = 1.8 m2**
**CAPACIDAD = 30 alumnos**
**ÁREA TOTAL = 54 m2**



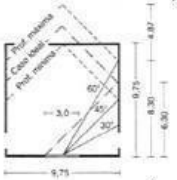

④ Posición ergonómica correcta ⑤ Puesto de trabajo con monitor, diseño ergonómico con mesa fija

## SALAS EXPOSITIVAS

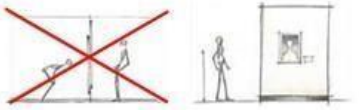
Lugar se dan a conocer la historia, investigaciones y aspectos importantes acerca de la gastronomía. Es un lugar público y puede contar con salas multimedia salas de exposiciones.



CAMPO VISUAL-ALTURA, TAMAÑO Y SEPARACIÓN




SALA DE EXPOSICIÓN CON LUZ LATERAL



El público debe de contemplar las obras expuestas sin esfuerzo, esto exige fijar unos itinerarios de recorrido y ordenar las obras a exponer

**ÁREA POR ALUMNO = 3.00 m2**
**CAPACIDAD = 30 personas**
**ÁREA TOTAL = 90 m2 por sala**

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

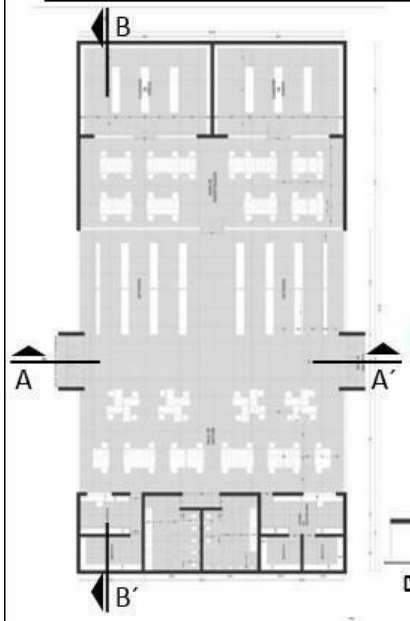
**LAMINA:** 3B

# 2 ASPECTO FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

### BIBLIOTECA

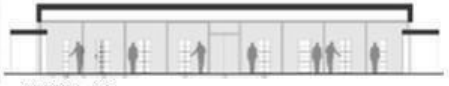



La biblioteca debe tener una zona de uso público, el cual no debe interferir con la biblioteca de los alumnos.
Debe contar con lugares para reunión de pequeños grupos y de trabajo individual.
La zona de lectura debe considerar el 20% del alumnado, el cual la puede usar al mismo tiempo y para su dimensionamiento se recomienda 5 m2 por alumno, lo que nos da un área de 375 m2.
Es más efectivo ubicar varias salas de lectura de diferentes tamaños en toda la biblioteca, en vez de una sala grande.
Para el counter de devolución de libros es necesario 5 m2 y para almacenaje 20 m2.

**MOBILIARIOS**

- Estantes
- Mesas de estudio
- Almacenes
- Depósitos

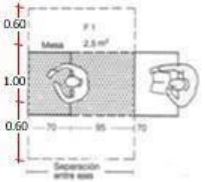
**ÁREA POR PERSONA = 2.5 m2**
**CAPACIDAD = 170 personas**



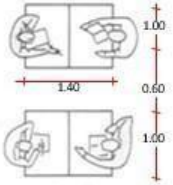
CORTE A-A´

CORTE B-B´

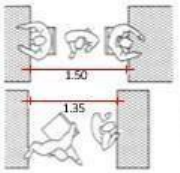
### ANTROPOMETRIA MOBILIARIOS



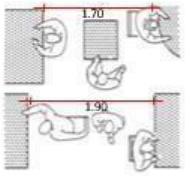

Superficie necesaria para un puesto de trabajo individual



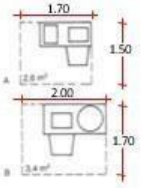

Separación mínima entre mesas



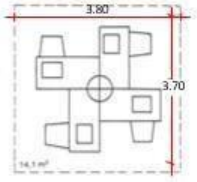

Mínimo espacio de movimiento en zona de lectura



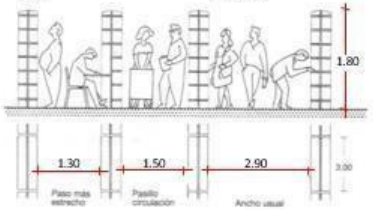

Para transportar libros entre otras personas de pie y sentadas




Puesto de lectura para microfichas del catálogo

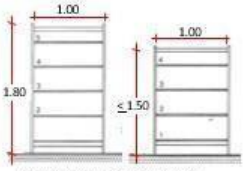



Cuatro puestos de lectura para microfichas del catálogo




Separaciones mínimas entre estanterías

Altura de estanterías




Altura de estanterías vista frontal

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS | **LAMINA:** 3B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ASPECTO FUNCIONAL

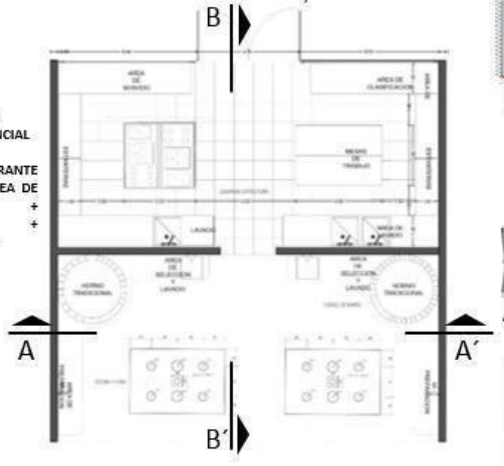
## ANTROPOMETRÍA

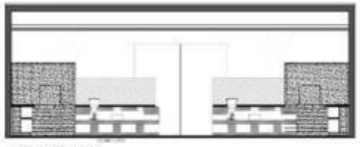
## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

### RESTAURANTE ESCUELA

Lugar donde los alumnos practican los conocimientos adquiridos en las aulas prácticas. Por lo general es usado por alumnos de ciclos avanzados. Sirve para demostrar al público en general los platos preparados por alumnos y son dirigidos por un jefe de cocina que puede ser un docente que supervisa los procesos y resultados finales antes de llevar el plato a los comensales. También participan alumnos de la clase de atención al público que los ubica y atiende en el área de mesas. Cuenta con cocinas y área de mesas.

IMAGEN REFERENCIAL DE RESTAURANTE CON ÁREA DE MESAS + SS.HH + COCINA



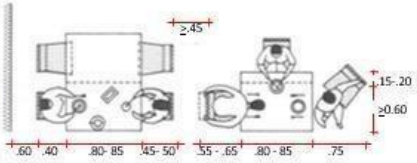



CORTE A-A´

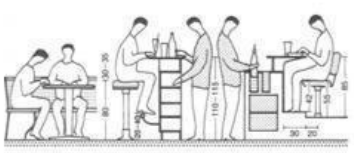
CORTE B-B´

### ANTROPOMETRIA MOBILIARIOS

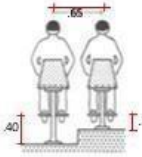
Área de mesas en restaurante



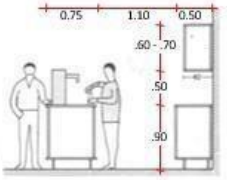

Mesa – Vistas en planta



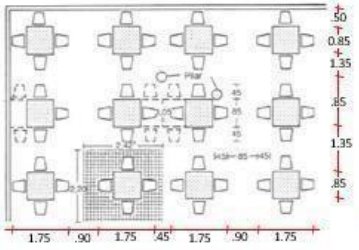
Área de bar y coctelería - corte



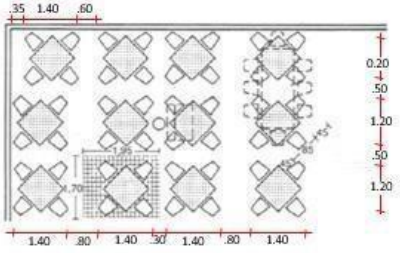

Sillas de bar - vista posterior




Barra de bar - corte




Disposición de las mesas en paralelo




Disposición de las mesas en diagonal

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS | **LAMINA:** 3B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

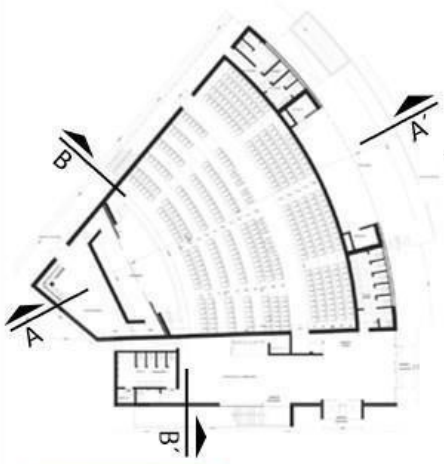
# 2 ASPECTO FUNCIONAL

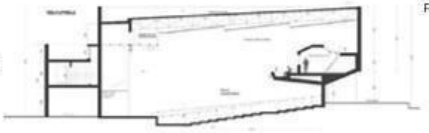
## ANTROPOMETRÍA

## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

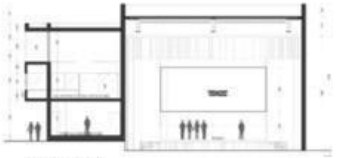
### AUDITORIO

La fórmula para dimensionar este espacio es la siguiente: Capacidad de la escuela x 50% x 0.65 m2.
Al igual que la biblioteca este espacio también abastece a la comunidad, es por esto que se propone un espacio más grande.
Se debe tomar en cuenta la acústica, equipos de sonido e iluminación, también debe de contar con un sistema contra incendios y salidas de evacuación.

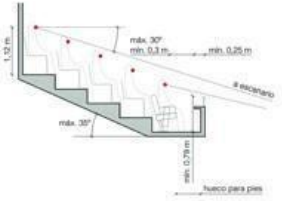


CORTE A-A´



CORTE B-B´

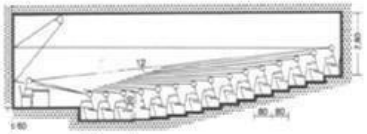



**MOBILIARIOS**

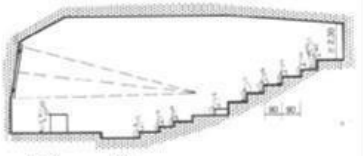
- Butacas
- Sanitarios

**ÁREA POR PERSONA = 0.65 m2**

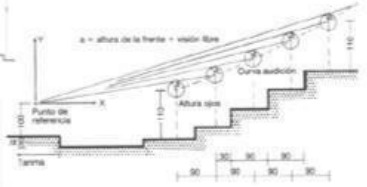
### ANTROPOMETRIA MOBILIARIOS



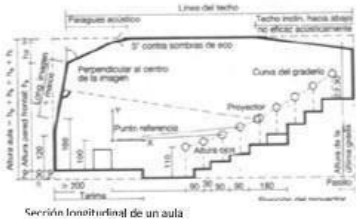
Forma normal de un aula



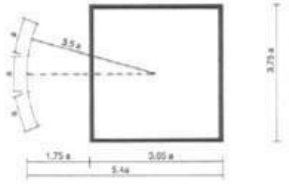
Aula de gran pendiente



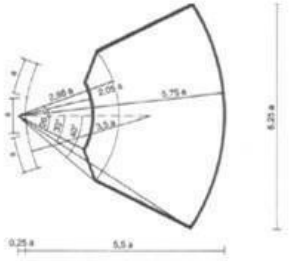
Determinación gráfica de la curva de audición



Sección longitudinal de un aula



Planta rectangular



Planta trapezoidal

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 3B

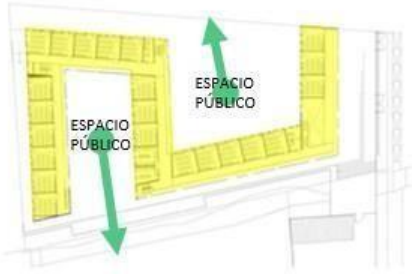
# 3 ASPECTO FORMAL

## PRINCIPIOS ORDENADORES

### ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

## PRINCIPIOS ORDENADORES

INTEGRACIÓN DEL EDIFICIO CON EL ENTORNO

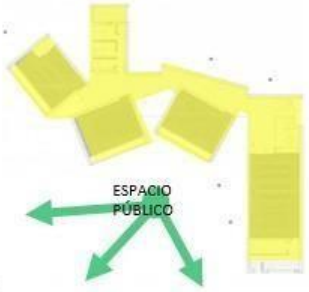



La forma del edificio debe revalorar la imagen de Institución educativa, como hito urbano e imagen cultural de la ciudad .

El proyecto debe colaborar en la creación de una nueva imagen institucional, acorde con los lineamientos de la política educativa : **SER GENERADOR DEL ESPACIO PÚBLICO**, propiciador de procesos de participación ciudadana y ser capaz de traducir en sus exteriores, la imagen de una Nueva institución educativa.

El local educativo proyectado no debe ocasionar una alteración muy violenta del paisaje circundante, natural, entorno urbano de la localidad.

DESCOMPOSICION DE LA FORMA



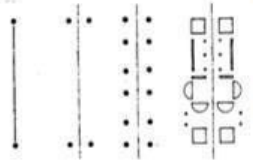

La composición arquitectónica del edificio dependerá de la elección de uno o más principios ordenadores determinados por el proyectista o diseñador.

### EJE

Línea definida por dos puntos en el espacio, en torno a la cual cabe disponer formas y espacios

### SIMETRÍA

Distribución equilibrada de formas y espacios.

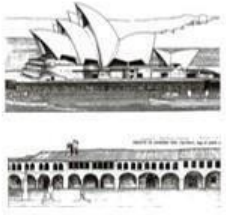


### JERARQUÍA

Articulación de la relevancia o significación de una forma o un espacio.

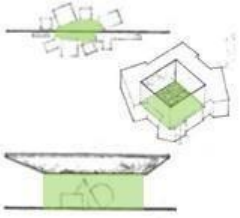
### RITMO/ REPETICIÓN

Utilización de modelos recurrentes y de sus ritmos resultantes para organizar formas o espacios similares.



### PAUTA

Línea, plano o volumen que por su continuidad y regularidad sirve para reunir, acumular y organizar un modelo de formas y espacios.



### TRANSFORMACIÓN

Principio por el que una idea arquitectónica puede guardarse, confirmarse y construirse a través de transformaciones moderadas.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1C

# 3 ASPECTO FORMAL

## MATERIALIDAD -COLOR

## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

## MATERIALIDAD

Los materiales deben traer consigo la posibilidad de regir una composición. Las formas, las texturas, los colores, entre otros aspectos que parecieran simples detalles, e incluso deben llevar a generar objetos en escalas mucho más grandes y cargadas de significados.

### VIDRIO

Su transparencia, brillo y dureza lo hacen un material ideal para el encerramiento de edificios, pues aprovecha la luz natural y permite que los ocupantes posean una buena vista exterior.

### MADERA

La madera puede ofrecer variados colores, veteados, texturas e incluso agradables olores que hacen de los espacios lugares acogedores, cálidos o elegantes.

### CONCRETO

Material muy versátil, capaz de asumir cualquier forma según el encofrado en que se lo vierta

### ACERO

Material que expresa liviandad, sutileza y tecnología

- Los materiales deben de preceder de la zona o de la región, considerando disponibilidad de estos para la obra y reparaciones futuras y la envergadura del proyecto. No usar materiales que contengan concentraciones elevadas de elementos contaminantes de alto riesgo para la salud (asbesto, plomo).
- Se debe tener en cuenta que la madera es un material bastante sensible cuando se utiliza en ambientes húmedos.
- La elección e instalación de materiales y diseño de detalles constructivos deben estar orientadas a garantizar una construcción perdurable, adaptadas a las distintas condiciones ambientales del lugar, al uso intenso a que se somete este tipo de edificios y al costo controlado de construcción, operación y mantención.

## MATERIALES PARA ACABADOS DE COCINA Y TALLERES DE COCINA EN GENERAL

Los materiales para acabados deben ser resistentes y de fácil mantenimiento, debido al alto tránsito de personas durante el día por el constante uso de las instalaciones

Los materiales de revestimiento en paredes y pisos de las área que componen cocina o los talleres de cocina deben ser impermeables, fáciles de limpiar y con la menor cantidad de juntas entre piezas que componen dicho revestimiento.

Las paredes pueden ser revestidas en azulejos o cerámicos en los sectores húmedos (lavado, preparación, etc.) y en las paredes que sirven de apoyo de área de cocción, es recomendable revestirlas en acero inoxidable, ya que los azulejos comunes o los cerámicos que no están preparados para recibir fuentes de calor intensas, pueden reventar o partirse con el paso del tiempo.

Los pisos pueden ser de cemento alisado, baldosones o mosaicos del tipo antideslizante.

### AZULEJOS

### CERÁMICOS



### ACERO INOX.

### CEMENTO ALISADO

### BALDOSONES

### MOSAICO

## COLOR

Los colores de las paredes, al igual que el del mobiliario, serán agradables para invitar al trabajo intelectual, resaltando cualquier elemento que denote suciedad, para que sea eliminado en la mayor brevedad posible. Es recomendable el color blanco, aunque también son aconsejables otros colores suaves.

En el caso de los talleres de cocina el color blanco es fundamental pues es un ambiente que debe reflejar limpieza, por ende la suciedad debe ser removida inmediatamente.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 2C

# 4 ASPECTO ESPACIAL

## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

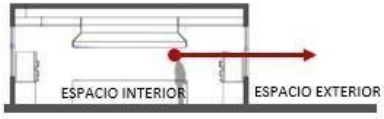
## RELACIÓN INTERIOR-EXTERIOR Y RELACIÓN PÚBLICO Y PRIVADO

### INTERIOR - EXTERIOR

La infraestructura debe adecuarse al entorno inmediato tanto en relación con las particularidades sociales y culturales como en las geográficas, físicas y climáticas.

El aprendizaje en una escuela de gastronomía se da mayormente por medio de la práctica, por lo que la observación, el actuar y equivocarse en el proceso es muy importante, la interrelación con más personas y el intercambio de conocimientos ayuda en el desarrollo de los alumnos, por lo que se debe dar énfasis al espacio público como medio articulador de los espacios privados.

#### ESPACIO INTERIOR - EXTERIOR



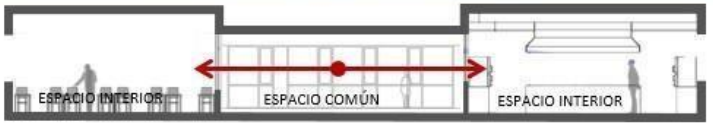

Acercamiento a la relación del trabajo del interior con el exterior. Esto podría implicar perder límites, y que fluya el espacio interior hacia el exterior y viceversa.

#### ESPACIOS CONTIGUOS

Las aristas determinan espacios de distintas gradaciones entre en el interior y el exterior. Notamos:

A. UN ESPACIO PRINCIPAL
B. UN ESPACIO SECUNDARIO DEPENDIENTE DEL ANTERIOR.
C. UN ESPACIO DE TRANSICION DEL ANTERIOR
D. ESPACIO EXTERIOR

#### ESPACIOS VINCULADOS POR UN ESPACIO COMÚN




La interrelación eficiente de espacios y áreas debe optimizar tiempos y dinámicas pedagógicas.

### PÚBLICO - PRIVADO

La relación de espacios en las escuelas gastronómicas deben generar dinamismo a través de las dos experiencias en el lugar: la enseñanza y el aprendizaje, donde el espacio entre el edificio y el espacio público, genere en el usuario una experiencia o lo invite a tener una experiencia cuando lo use.

IMAGEN REFERENCIAL QUE REPRESENTA LA CONTINUIDAD Y FLUIDEZ DEL ESPACIO PÚBLICO CON EL PRIVADO

**ESPACIO PRIVADO**

El espacio privado corresponde al dominio de un grupo o personas determinadas. En la escuela de gastronomía estos espacios son los usados solamente por los estudiantes de gastronomía y docentes, personal administrativo y personal de limpieza.

**ESPACIO PÚBLICO**

Aquel territorio de la ciudad donde cualquier persona tiene derecho a estar en todo momento sin importar el horario.

EL ESPACIO PÚBLICO DEBE ARTICULAR EL ESPACIO PRIVADO Y SEMI - PÚBLICO

**ESPACIO SEMI-PÚBLICO**

El espacio semipúblico corresponde a un espacio privado con algún acceso al público en un determinado horario, en el caso de las escuelas de gastronomía estos ambientes pueden ser: la biblioteca, el restaurante, auditorio y aulas expositivas

El espacio debe ser capaz de mantener a cada usuario concentrado en su propio trabajo, pero dar visión a los demás lo que logra motivar esa curiosidad generadora de ideas

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS | **LAMINA:** 1D |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

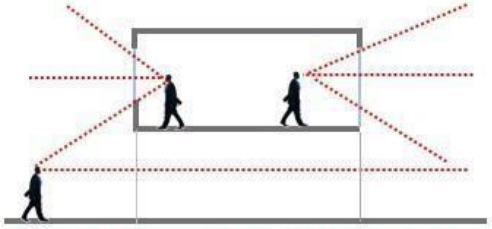
# 4 ASPECTO ESPACIAL

## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

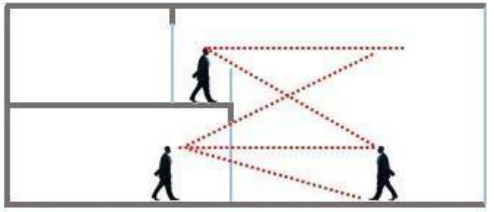
## RELACIÓN JERÁRQUICA - REGISTROS VISUALES

### REGISTROS VISUALES

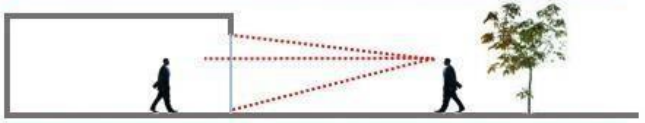
El diseño de Las escuelas de gastronomía se debe buscar mantener el carácter dinámico de dicha educación; en tal sentido los espacios exteriores son muy importantes. Debiéndose buscar en ellos la atmósfera para estimular la observación, la investigación y la creatividad en el alumno.



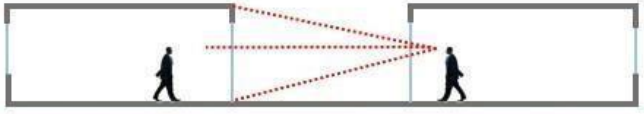
REGISTRO VISUAL LINEAL DESDE EL ESPACIO EXTERIOR A UN ESPACIO SEMI - ABIERTO



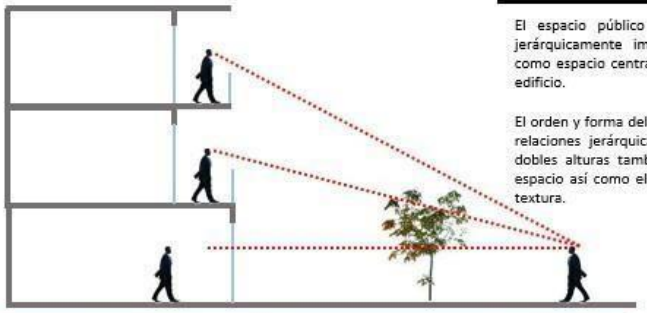
REGISTROS VISUALES MEDIANTE UNA DOBLE ALTURA



REGISTROS VISUALES DESDE EL ESPACIO EXTERIOR A UN ESPACIO INTERNO



REGISTROS VISUALES ENTRE 2 AMBIENTES INTERNOS, SEPARADOS POR EL ESPACIO EXTERIOR



REGISTROS VISUALES DESDE EL EXTERIOR A LOS DIFERENTES NIVELES DEL EDIFICIO

### CONSIDERACIONES

Se debe tener en cuenta el desarrollo de conexiones entre los ambientes para lograr un mejor intercambio mediante la visualización.

Es recomendable que el proyecto posea riqueza visual entre espacios a doble altura, espacios internos, espacios internos y externos, con la finalidad de favorecer la orientación y la interrelación de los usuarios.

Para fomentar en contacto visual se recurre a la disposición física del espacio y organización.
El espacio exterior como medio de relaciones e intercambios visuales hacia los espacios internos.

### RELACIÓN JERÁRQUICA

El espacio público en los espacio educativos es jerárquicamente importante, pues debe funcionar como espacio central a partir del cual se proyecta el edificio.

El orden y forma del espacio también debe establecer relaciones jerárquicas, en este caso los espacios a dobles alturas también denotan la jerarquía de un espacio así como el tamaño de un volumen, color o textura.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS | **LAMINA:** 2D |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 5 ASPECTO CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

## SISTEMA ESTRUCTURAL – ESQUEMA ESTRUCTURAL

## SISTEMA ESTRUCTURAL

Para la elección del sistema constructivo en un equipamiento de formación gastronómica el formulador y/o proyectista deberá considerar la utilización de materiales apropiados que garanticen la vida útil de la edificación más prolongada y costos relativamente bajos de mantenimiento y sostenibilidad.

Además los proyectos estructurales partirán del análisis físico y químico del suelo, establecido en el Estudio de Mecánica de Suelos con fines de cimentación y deben cumplir con las normas del MINEDU, RNE y otras normas vigentes actualizadas.

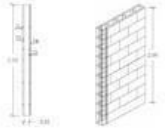
### SISTEMA APORTICADO

Está formado por vigas y columnas, conectados entre sí por medio de nodos rígidos, lo cual permite la transferencia de los momentos flectores y las cargas axiales hacia las columnas.

Este criterio faculta tener en cuenta los aspectos constructivos que permitan a la infraestructura educativa seguir el ritmo de cambios de las necesidades. Al aplicar este criterio se debe considerar una propuesta tecnológica que resuelva adecuadamente la relación entre la inversión inicial y el costo de mantenimiento.

Debe ser un edificio que pueda servir de refugio ante situaciones de desastre.

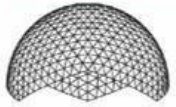
### MUROS PORTANTES



Placas verticales (muros) las cuales funcionan como paredes de carga y placas horizontales (losas).

En un equipamiento para la formación gastronómica los sistemas constructivos pueden variar según el ambiente, las luces requeridas, la iluminación del espacio, etc.

### MALLA ESPACIAL

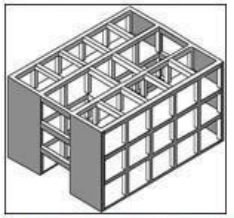


Sistema estructural compuesto por elementos lineales unidos de tal modo que las fuerzas con transferidas de forma tridimensional.

El diseño estructural deberá cumplir con las normas vigentes tales como:
-E. 0.30 , E. 0.80, E. 0.50, E.129, E. 0.60, E. 020,E. 110 Y E. 0.90

## ESQUEMA ESTRUCTURAL

### SISTEMA APORTICADO



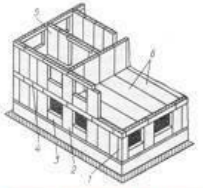
**VENTAJAS**

Permite más distribuciones en los espacios internos del edificio.
Son estructuras muy flexibles que atraen pequeñas solicitaciones sísmicas

**DESVENTAJAS**

El sistema en general presenta una baja resistencia y rigidez a las cargas laterales.
Su flexibilidad permite grandes desplazamientos lo cual produce daños en los elementos no estructurales

### MUROS PORTANTES



**VENTAJAS**

Es un sistema que constructivamente es rápido de ejecutar, y puede costar entre un 25% a 30% menos que el sistema a porticado tradicional.

**DESVENTAJAS**

Por ser un sistema que posee gran rigidez, estará expuesto a grandes esfuerzos físicos, ya que los muros son continuos dificulta la distribución de los espacios internos.

### MALLAS ESPACIALES

**VENTAJAS**

Resuelve grandes luces y puede ofrecer un buen acabado.
Es barato de construir y mantener. Se puede modular en formas planas y curvas.

**DESVENTAJAS**

Las mallas espaciales funcionan trabajando a tracción o compresión, pero no a flexión.
No permite cambios de modulación luego de su construcción.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1E

# 6 ASPECTO TECNOLÓGICO AMBIENTAL

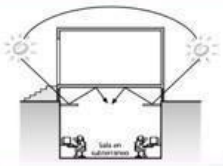
## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

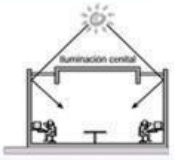
## ILUMINACIÓN NATURAL– ILUMINACIÓN ARTIFICIAL

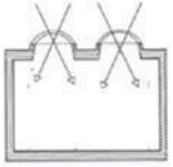
## ILUMINACIÓN NATURAL

La iluminación para una escuela gastronómica debe ser uniforme, eficiente y clara. Las aulas teóricas y talleres de cocina son los espacios que deben captar mayor iluminación natural, sin embargo existen otros espacios como el auditorio y sala demostrativa que no necesitan de iluminación natural, debido a que son mayormente espacios cerrados.

### TIPOS DE ILUMINACIÓN





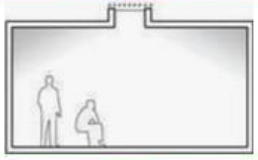
La sala de cómputo debe tener iluminación indirecta para evitar el reflejo en las pantallas y mantener la concentración.

ILUMINACIÓN CENITAL

ILUMINACIÓN LATERAL

ESTANTE DE LUZ

ILUMINACIÓN LATERAL CON ALERO

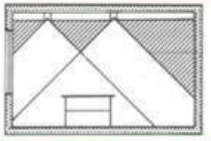


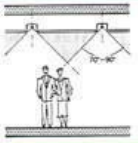
LUZ DIFUSA

## ILUMINACIÓN ARTIFICIAL

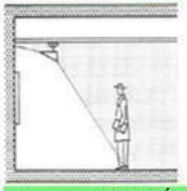
Tener en cuenta en la colocación de las luminarias la posición y orientación, la situación y proximidad de las ventanas, la altura del techo y la situación. Se debe lograr tener la mayor cantidad de luz en aulas y talleres de cocina que son lugares de trabajo.

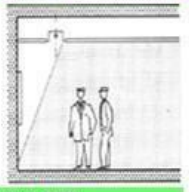
### POR SU UBICACIÓN



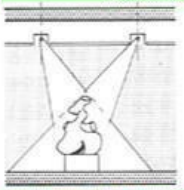


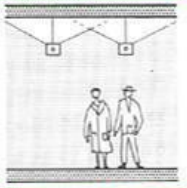
ILUMINACIÓN GENERAL





ILUMINACIÓN HACIA LA PARED

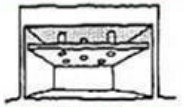




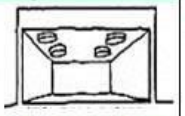
ILUMINACIÓN DE OBJETOS AISLADOS

ILUMINACIÓN HACIA EL TECHO

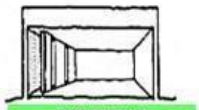
### TIPO DE LUMINARIA



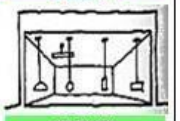
EMPOTRADA



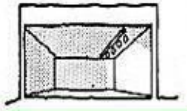
MONTADA EN LA SUPERFIECIE



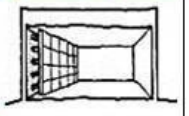
PANELES DE LUZ



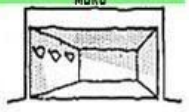
COLGANTE



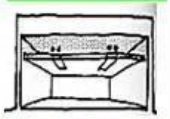
SERIE DE LAMPARAS PARA MURO



MURO LUMINOSO



LAMPARAS EN LOS MUROS



OCULTA

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1F

# 6 ASPECTO TECNOLÓGICO AMBIENTAL

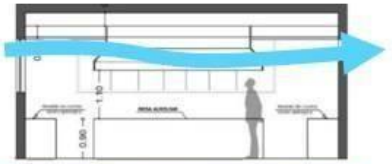
## ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA

## VENTILACIÓN NATURAL– VENTILACIÓN ARTIFICIAL

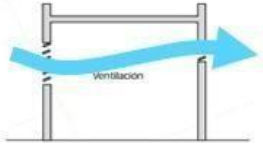
## VENTILACIÓN NATURAL

Todos los ambientes deberán contar con ventilación natural, de preferencia alta y cruzada.
Podrá darse con mediante ventanas, claraboyas, teatinas u otro sistema similar. Siempre con vista a áreas sin techar.

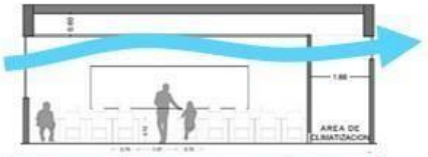
VENTILACIÓN CRUZADA AULAS TEÓRICAS



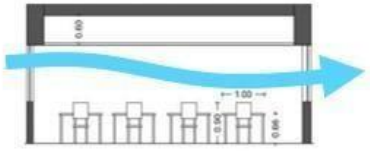
VENTILACIÓN CRUZADA TALLERES DE COCINA



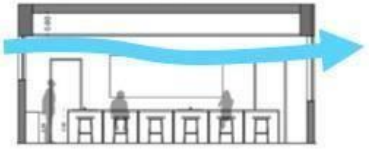

VENTILACIÓN CRUZADA SS.HH




VENTILACIÓN CRUZADA SALA DE CÓMPUTO



VENTILACIÓN CRUZADA AULA DE CATAS



VENTILACIÓN CRUZADA LABORATORIO

## VENTILACIÓN ARTIFICIAL

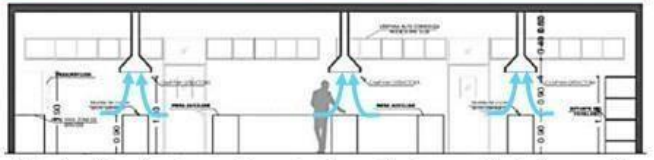
### AIRE ACONDICIONADO

El área de las salas de cómputo, biblioteca, aulas expositivas, tendrán que ser climatizadas con un equipo de aire acondicionado.
El aire deberá ser filtrado, sin partículas para que estas no afecten a los equipos o materiales.

### CORTINAS DE AIRE

Es recomendable que todos los talleres de cocina, panadería, pescados y mariscos, verduras, carnes, etc. deban contar en el ingreso de sus talleres con cortinas de aire para evitar el polvo, insectos y olores exteriores.

### CAMPANAS EXTRACTORAS



Todos los talleres de cocina y ambientes donde se realice la preparación de alimentos, deben tener campanas extractoras, para atrapar la grasa en suspensión en el aire, los productos de combustión, el humo y los olores.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** ESTÁDARES ARQUITECTÓNICOS ÓPTIMOS | **LAMINA:** 2F |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

### 4.1.3 OBJETIVO ESPECÍFICO N°3

*Conocer la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica.*

B) VARIABLE: REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE (ENTREVISTA)

La entrevista se realiza al Gerente de la Municipalidad Provincial de Chimbote, con la finalidad de conocer la realidad socioeconómica de la ciudad de Chimbote.

- Según los resultados de la entrevista al Gerente Municipal, Arq. Edgar Tapia Palacios, actualmente la ciudad de Chimbote cuenta una diversidad de actividades económicas, que funcionan por cierta temporada como la pesca, el comercio, la construcción y agricultura.

  La ciudad de Chimbote en la actualidad, es netamente comercial, debido a que la actividad pesquera ha ido disminuyendo por el problema de las vedas, motivo por el cual la población ha buscado otras actividades en donde desempeñarse, como el comercio en los establecimientos de comidas, discotecas e intercambio comercial donde incluso se encuentra el comercio informal.

  Con respecto al rol de la gastronomía en el desarrollo económico y social de Chimbote el arquitecto afirma lo siguiente:

  > La ciudad de Chimbote, como todo puerto, se caracteriza por el trabajo gastronómico del pescado, que es la fuente de empleo en la ciudad. Es por ello que la municipalidad en el año 2015 hizo una actividad, para que la causa, que es un plato típico de la campiña de Chimbote (Vinzos) sea presentado como plato bandera, al igual que el ceviche y demás platos a base de pescados y mariscos. (Edgar Tapia Palacios 2017)

  El crecimiento gastronómico se ve reflejado en el incremento y mejoras de los establecimientos de comida. Existen incluso restaurantes diseñados especialmente para la venta de platillos a base de pescados

y mariscos, donde los arquitectos son participes para el diseño de estos establecimientos, con el propósito de captar más clientes.

A pesar que la municipalidad trata de incentivar que los platos se preparen de la mejor manera en los restaurantes, existen deficiencias en la atención al público, que es un aspecto importante para que el servicio que se brinda al cliente o turista sea completo. Es por ello que las escuelas de gastronomía han tratado de avanzar en ese aspecto, sin embargo se han quedado atrás en el tema de infraestructura, ya que en la ciudad, no existe un edificio preparado para la enseñanza gastronómica que recaude todas las condicionantes optimas, para que se pueda dar de la mejor manera dicha enseñanza. Este problema se debe a la falta de iniciativa de inversionistas y también a la falta de cultura de prepararse para atender al público y ser chef.

Las empresas que brindan esta enseñanza, no cuentan con una inversión para construir un edificio especializado en gastronomía, es por ello que lo hacen en edificios totalmente improvisados y acondicionados para las actividades de dicha formación, además las universidades no cuentan con una currícula que ofrezca esta carrera. Es por ello que el público que desea prepararse para ser chef, prefiere ir a otras ciudades.

> Somos una ciudad que tiene las potencialidades para ser uno de los centros gastronómicos que brinde la mejor comida en base a pescados y mariscos y demás platillos. Pero para ello se debe de trabajar conjuntamente con universidades y empresarios para que esto se puede dar lo más pronto posible (Edgar Tapia Palacios 2017)

### 4.1.4 OBJETIVO ESPECÍFICO N°4

*Identificar y analizar el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica en Chimbote.*

*Tabla 8: Cuadro de Fichas de Observación (Análisis Arquitectónico de Objetos Existentes)*

| CUADRO DE FICHAS DE OBSERVACIÓN<br>ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES | | |
|---|---|---|
| | | **INSTITUTO CESTEC** |
| A | FICHA 1A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Perfil e imagen urbana – fuerzas del lugar |
| | FICHA 2A – 3A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Accesibilidad - ingresos |
| B | FICHA 1B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Circulación - zonificación |
| | FICHA 2B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Distribución |
| | FICHA 3B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Antropometría |
| C | FICHA 1C | ASPECTO FORMAL<br>Principios ordenadores – composición de los frentes |
| | FICHA 2C | ASPECTO FORMAL<br>Materialidad - color |
| D | FICHA 1D | ASPECTO ESPACIAL<br>Relación interior – exterior – relación público y privado |
| | FICHA 2D | ASPECTO ESPACIAL<br>Relación jerárquica – Registros visuales |
| E | FICHA 1E | ASPECTO CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL<br>Sistema estructural – esquema estructural |
| F | FICHA 1F | ASPECTO TECNOLÓGICO AMBIENTAL<br>Ventilación natural y artificial |
| E | FICHA 1G | ASPECTO SIMBÓLICO<br>Lenguaje arquitectónico – relación significante y significado – relevancia social y urbana |
| TOTAL DE FICHAS | | 15 |

| CUADRO DE FICHAS DE OBSERVACIÓN<br>ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES | | |
|---|---|---|
| | | **INSTITUTO INTELTUR** |
| A | FICHA 1A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Perfil e imagen urbana – fuerzas del lugar |
| | FICHA 2A – 3A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Accesibilidad - ingresos |
| B | FICHA 1B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Zonificación |
| | FICHA 2B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Circulación |
| | FICHA 3B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Distribución |
| | FICHA 4B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Antropometría |
| C | FICHA 1C | ASPECTO FORMAL<br>Principios ordenadores – composición de los frentes |
| D | FICHA 1D | ASPECTO ESPACIAL<br>Relación interior – exterior – relación público y privado |
| E | FICHA 1E | ASPECTO CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL<br>Sistema estructural – esquema estructural |
| F | FICHA 1F | ASPECTO TECNOLÓGICO AMBIENTAL<br>Ventilación natural y artificial |
| E | FICHA 1G | ASPECTO SIMBÓLICO<br>Lenguaje arquitectónico – relación significante y significado – relevancia social y urbana |
| TOTAL DE FICHAS | | 13 |

| CUADRO DE FICHAS DE OBSERVACIÓN<br>ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES | | |
|---|---|---|
| | | **INSTITUTO ATLANTA** |
| A | FICHA 1A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Perfil e imagen urbana – fuerzas del lugar |
| | FICHA 2A – 3A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Accesibilidad - ingresos |
| B | FICHA 1B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Zonificación |
| | FICHA 2B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Circulación |
| | FICHA 3B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Distribución |
| | FICHA 4B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Antropometría |
| C | FICHA 1C | ASPECTO FORMAL<br>Principios ordenadores – composición de los frentes |
| D | FICHA 1D | ASPECTO ESPACIAL<br>Relación interior – exterior – relación público y privado |
| E | FICHA 1E | ASPECTO CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL<br>Sistema estructural – esquema estructural |
| F | FICHA 1F | ASPECTO TECNOLÓGICO AMBIENTAL<br>Ventilación natural y artificial |
| E | FICHA 1G | ASPECTO SIMBÓLICO<br>Lenguaje arquitectónico – relación significante y significado – relevancia social y urbana |
| TOTAL DE FICHAS | | 13 |

| CUADRO DE FICHAS DE OBSERVACIÓN<br>ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES | | |
|---|---|---|
| | | **INSTITUTO SECOMTUR** |
| A | FICHA 1A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Perfil e imagen urbana – fuerzas del lugar |
| | FICHA 2A – 3A | ASPECTO CONTEXTUAL<br>Accesibilidad - ingresos |
| B | FICHA 1B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Zonificación |
| | FICHA 2B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Circulación |
| | FICHA 3B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Distribución |
| | FICHA 4B | ASPECTO FUNCIONAL<br>Antropometría |
| C | FICHA 1C | ASPECTO FORMAL<br>Principios ordenadores – composición de los frentes – materialidad - color |
| D | FICHA 1D | ASPECTO ESPACIAL<br>Relación interior – exterior – relación público y privado |
| E | FICHA 1E | ASPECTO CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL<br>Sistema estructural – esquema estructural |
| F | FICHA 1F | ASPECTO TECNOLÓGICO AMBIENTAL<br>Ventilación natural y artificial |
| E | FICHA 1G | ASPECTO SIMBÓLICO<br>Lenguaje arquitectónico – relación significante y significado – relevancia social y urbana |
| TOTAL DE FICHAS | | 14 |

# ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES

CENTRO SUPERIOR TECNOLÓGICO DEL PERÚ

Cestec

1

# CESTEC

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

## PERFIL E IMAGEN URBANA - FUERZAS DEL LUGAR

### IMAGEN URBANA

CESTEC

COMERCIO EDUCACIÓN RECREACIÓN BANCOS

### PERFIL URBANO

El perfil urbano donde se ubica el instituto Cestec es regular, en su mayoría los edificios cuentan con 2 pisos, algunos un poco más altos que otros.

### FUERZAS DEL LUGAR

COMERCIO METROPOLITANO

SECOMTUR

ULADECH

ALAMEDAS DE LA AV. JOSE PARDO

PLAZA 28 DE JULIO

BANCO DE CREDITO DEL PERÚ

BBVA CONTINENTAL

El instituto se encuentra inmerso en el comercio metropolitano de la ciudad de Chimbote. En la manzana donde se encuentra ubicado el instituto existe otro instituto dedicado a la formación gastronómica, además el local se encuentra próximo a grandes espacios recreativos como la Plaza de Armas y la Plaza 28 de julio, también próximo al edificio existen bancos, casinos, farmacias, restaurantes y demás establecimientos comerciales.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC- CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1A

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ACCESIBILIDAD - INGRESOS

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

## ACCSEBILIDAD

**LEYENDA**

- CESTEC
- VIA PRINCIPAL
- VIA SECUNDARIA
- VIA TERCIARIA

El Instituto está ubicado frente al Jirón Manuel Ruiz, vía por donde circulan autos particulares y transporte público. Esta vía terciaria, conecta con dos vías importantes de la ciudad, que son la Av. José Pardo y la Av. Enrique Meiggs, generando una buena accesibilidad del lugar.

AV. JOSE PARDO

AV. ENRIQUE MEIGGS

AV. JOSE GALVEZ

JR. MANUEL RUIZ

JR. ELIAS AGUIRRE

JR. MANUJEL VILLAVICENCIO

## INGRESOS

**LEYENDA**

- INGRESO VEHICULAR
- SENTIDO VEHICULAR
- INGRESO PEATONAL
- CESTEC

El instituto Cestec cuenta con solo un ingreso, para los alumnos, profesores y público en general como se puede observar, este ingreso es demasiado angosto y se aprecian las escaleras que son las que nos conllevan al instituto.
Desde la vista peatonal el ingreso del instituto pasa desapercibido por los usuarios que transitan diariamente por la calles de la ciudad.

El edificio se conecta fácilmente con las avenidas más cercanas, sin embargo el ingreso no se encuentra jerarquizado, solo se puede reconocer por el letrero ubicado en la fachada.

El instituto no cuenta con estacionamiento vehicular, al igual que los demás edificios, por lo que tienen que ubicarse en el área de estacionamiento público, originando que los vehículos se encuentren estacionados durante todo el día en la calle saturando y disminuyendo la dotación del estacionamiento público.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC- CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

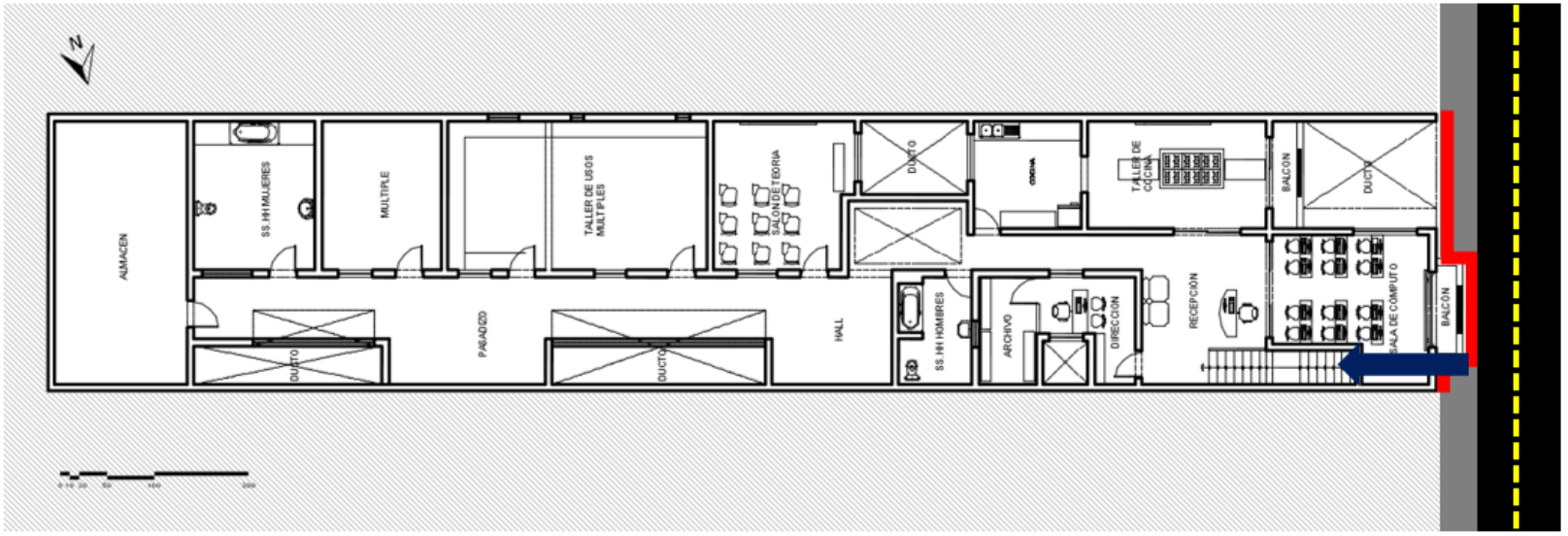
**LAMINA:** 2A

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

INGRESO

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

### PLANO GENERAL




### LEYENDA

PROPIEDAD DE TERCEROS | FACHADA DEL EDIFICIO | JR. MANUEL RUIZ | INGRESO

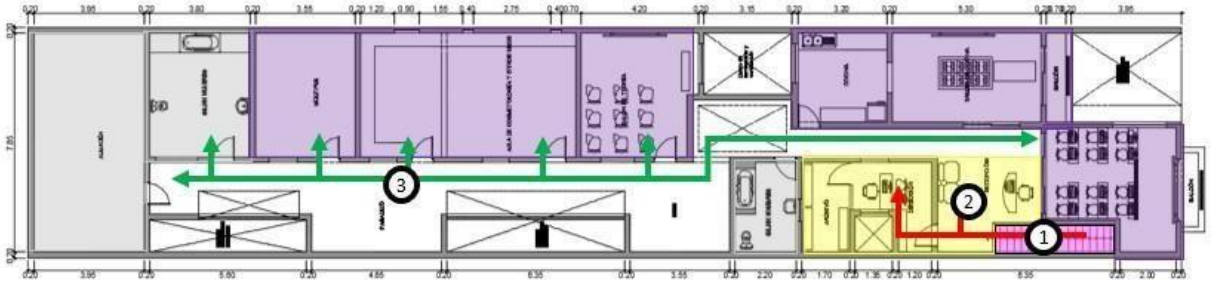
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC- CHIMBOTE | **LAMINA:** 3A |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## CIRCULACIÓN - ZONIFICACIÓN

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

**PLANTA ÚNICA**




**LEYENDA**

ZONIFICACIÓN

- ZONA ADMINISTRATIVA
- ZONA FORMATIVA TEÓRICA
- ZONAS DE SERVICIOS

CIRCULACIÓN HORIZONTAL

- PRIVADA
- SEMIPUBLICO

CIRCULACIÓN VERTICAL

- ESCALERA PRINCIPAL

**CIRCULACIÓN**

Mediante una escalera principal se accede al segundo nivel del edificio donde se encuentra el instituto Cestec, la circulación semipública es pequeña pues solo termina en la recepción y dirección, donde el público interesado en estudiar alguna carrera puede informarse. Respecto a la circulación privada se encuentra definida por un pasadizo que conecta con todos los ambientes de formación académica.

**ESCALERA PRINCIPAL**

Está circulación se encuentra definida por una escalera larga y angosta, que se encuentra delimitada por muros en los laterales. Este escalera, cuenta con un descanso en la grada 11.

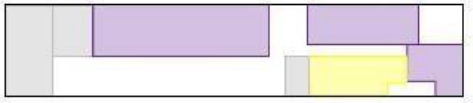
**CIRCULACIÓN PRIVADA**

Esta circulación es pequeña, debido a que el público solo puede acceder a la recepción o dirección que se encuentran al llegar al segundo nivel

**CIRCULACIÓN PRIVADA**

Esta circulación es transitada por los docentes y estudiantes del instituto

**ZONIFICACIÓN**



Se ubica la zona administrativa cerca al ingreso del instituto, esta zona ocupa un espacio de 29.40 m2

La zona formativa ocupa el mayor espacio en el instituto, debido a que el proceso formativo involucra clases teóricas y practicas. La zona formativa se ubica en el lado derecho del edificio, se trata de aprovechar al máximo las áreas del edificio. Sin embargo las soluciones no son las adecuadas.

También existe la zona de servicios ubicado al final del terreno, ocupa demasiada área para ser una zana de servicios.

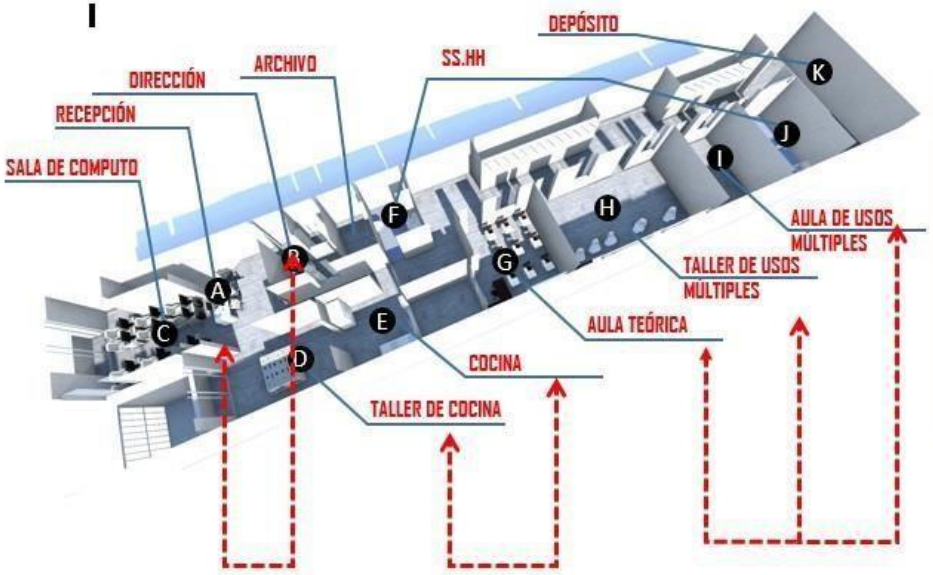
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1B

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## DISTRIBUCIÓN

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE



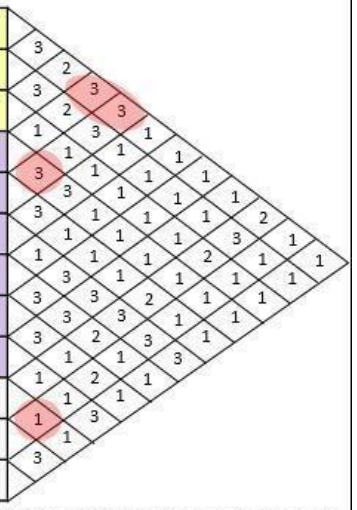

Existe una buena relación funcional entre la recepción y la dirección del instituto, a su vez la dirección cuenta con ambiente de archivos donde se encuentran todos los documentos de los alumnos y de la institución.

El taller de cocina tiene una relación funcional con otro ambiente cocina, esto sucede porque el taller de cocina es muy pequeño y necesita de otro ambiente donde se coloque los demás equipos.
Sin embargo, esto no es lo ideal pues un taller cocina debe ser lo suficiente amplio para estar totalmente equipado.

Existe una buena relación entre estos ambientes formativos, sin embargo estos ambientes no se encuentra totalmente definidos, pues el único que se encuentra correctamente equipado es el aula teórica, los demás se adecuan según la demanda de los estudiantes, cuando captan más alumnos el aula de usos múltiples, se adecúa en aula teórica.

### MATRIZ DE RELACIONES FUNCIONALES

| | | |
|---|---|---|
| ZONA ADMINISTRATIVA | RECEPCIÓN | |
| | DIRECCIÓN | |
| | ARCHIVO | |
| ZONA FORMATIVA | SALA DE CÓMPUTO | |
| | TALLER DE COCINA | |
| | COCINA | |
| | AULA TEÓRICA | |
| | TALLER DE USOS MULTIPLES | |
| | AULA DE USO MULTIPLES | |
| ZONA DE SEVICIOS | SS.HH VARONES | |
| | SS.HH MUJERES | |
| | DEPÓSITO | |



**LEYENDA**

| | |
|---|---|
| 1 | POCA RELACIÓN |
| 2 | RELACIÓN MEDIA |
| 3 | MUCHA RELACIÓN |

El instituto presenta problemas funcionales en la relación de los servicios higiénicos, pues se encuentra dispersos y alejados uno del otro.
Además la sala de cómputo y el taller de cocina tiene mucha relación, estas ambientes sin bien es cierto corresponden a la zona formativa, no es necesario que exista mucha relación respecto a estos ambientes, pues el primero corresponde a una formación teórica y el taller a una formación practica.
Otro problema es que la sala de cómputo y el taller de cocina tienen mucha relación con la recepción, esta relación resulta innecesaria pues la actividades formativas y administrativas no son complementarias.

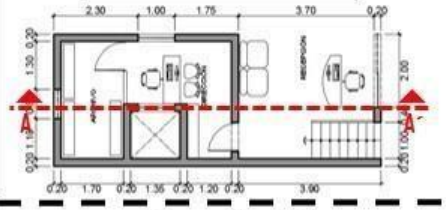
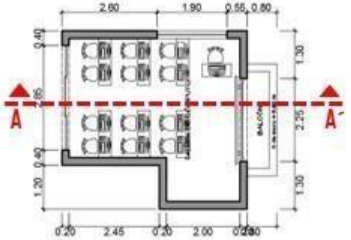
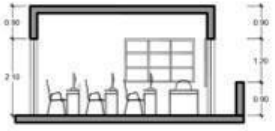
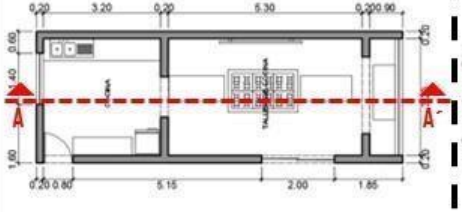
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 2B

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

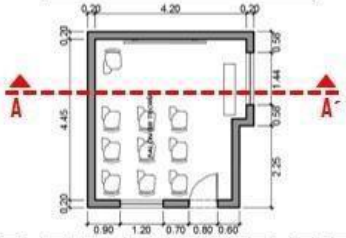
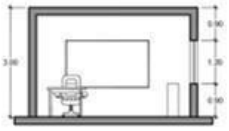
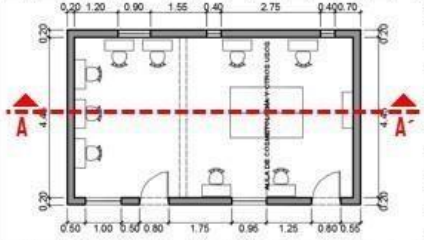
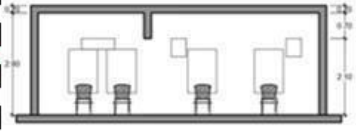
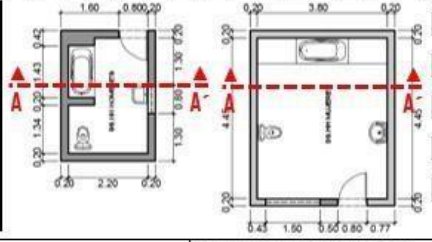
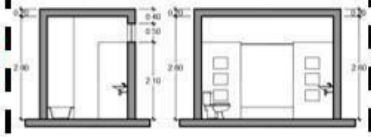
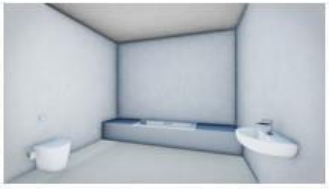
| | PLANTA | CORTE | PERSPECTIVA | DESCRICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| ADMINSITRACIÓN |  | | | La zona administrativa cuenta con dos ambientes: Recepción de 12,58 m2 y dirección de 14.88 m2.<br>La recepción cuenta con los siguientes mobiliarios : sillas , escritorio y sillas de espera.<br>La dirección cuenta con un pequeño ambiente de archivo, los mobiliarios son: sillas, escritorio y estantes. |
| SALA DE CÓMPUTO |  |  | | La de cómputo corresponde a un espacio en forma de L de 12.51 m2, este ambiente está delimitado por muros y dos grandes mamparas de vidrio, cuenta con un aforo para 12 alumnos y un docente.<br>Actualmente el balcón con vista a la calle no es utilizado, sino que se encuentra cerrado por una mampara que se usa para colgar la pizarra acrílica de la sala de computación. |
| TALLER DE COCINA |  | | | El taller de cocina de 30.72 m2 corresponde a dos ambientes, el aula practica y la cocina.<br>El aula cuenta con 3 mesas de acero inoxidable y una cocina industrial, este espacio a sido utilizado hasta el balcón, demostrando que el área es pequeña para ser un taller de cocina. Los alumnos se ubican alrededor de la cocina y la mesas. Este ambiente también es usado para la clase demostrativa: donde el docente explica y prepara el proceso de un platillo.<br>Respecto a la cocina, es el lugar donde se encuentra todos los utensilios necesarios para la preparación de los alimentos y también es la zona de lavado. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:**<br>ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:**<br>ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:**<br>INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE | **LAMINA:**<br>3B |
| | **FACULTAD:**<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:**<br>PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:**<br>CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

| | PLANTA | CORTE | PERSPECTIVA | DESCRICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| AULA TEÓRICA |  |  | | El aula teórica corresponde a un ambiente pequeño de 18.70 m2, con una aforo para 10 personas, actualmente se implementado una pequeña barra para ser utilizada en el curso de bar y coctelería sin embargo resulta incorrecto y confuso que un mobiliario destinado para la enseñanza practica, se encuentre dentro de un ambiente pequeño de enseñanza teórica.<br>Esta aula también ha sido implementada con un proyector multimedia. |
| TALLER DE USOS MULTIPLES |  |  | | El taller de usos múltiples corresponde a un ambiente de 34.27 m2. Este taller cuenta con sillas, pequeña mesas y espejos que encuentran ubicadas en todos los extremos del taller, donde pueden practicar 10 alumnos el curso de cosmetología, mientras que en el espacio central se encuentra 4 mesas pequeñas donde en verano se enseñan manualidades. Debido a que este ambiente es el más grande del instituto, también es usada para otras actividades como para dar charlas o alguna capacitación o reunión. |
| SS.HH |  |  |  | El instituto cuenta con dos servicios higiénicos para varones y mujeres, ambos se encuentra totalmente distantes, el baño de los varones se encuentra en la parte posterior de la dirección y el ss.hh de mujeres se encuentra al final del instituto. Se puede notar la diferencia de dimensiones entre los dos ss.hh. El pequeño corresponde a los varones y segundo a las mujeres, ambos cuenta con bañeras innecesarias para un instituto. |

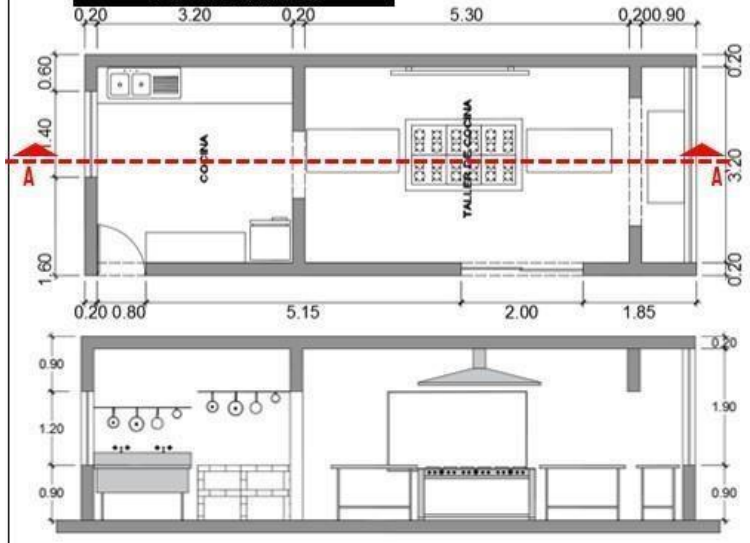
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE | **LAMINA:** 3B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

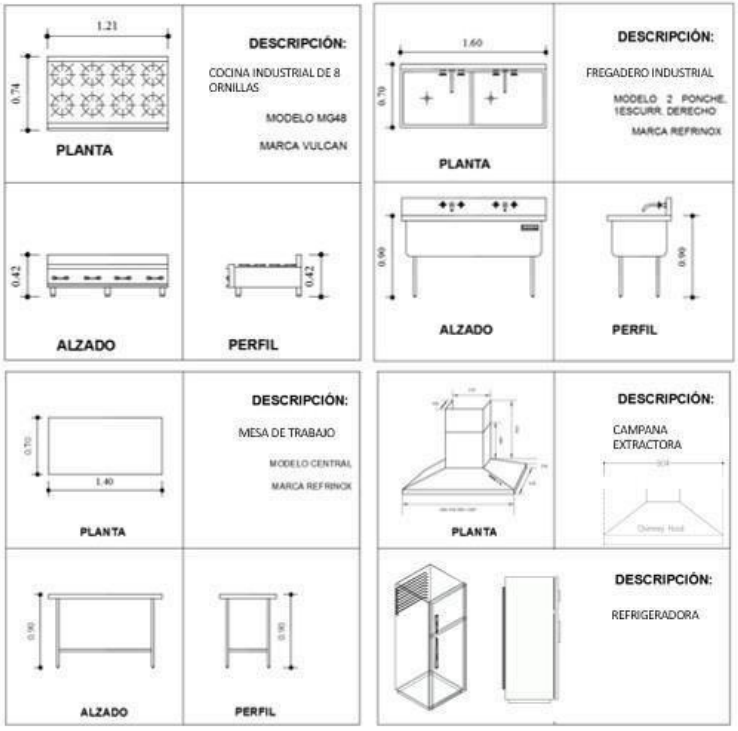
ANTROPOMETRÍA

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

### TALLER DE COCINA




### MOBILIARIOS Y EQUIPOS DE COCINA




### DESCRIPCIÓN

El taller de cocina ha sido implementado con algunos mobiliarios necesarios, para la enseñanza de la gastronomía. El taller practico está equipado con una cocina industrial, que puede ser utilizada por 8 personas, también cuenta con 3 mesas de trabajo de 1.40 m de largo cada una, las cuales son utilizadas para colocar los ingredientes, picar o preparar. El olor y la grasa es controlado por una campana extractora que elimina todo ello por el balcón.

El ambiente de cocina cuenta un fregadero industrial de dos pozas y 2 electrodomésticos: refrigeradora y un pequeño horno microondas, además cuenta con colgadores, donde se colocan algunos menajes.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

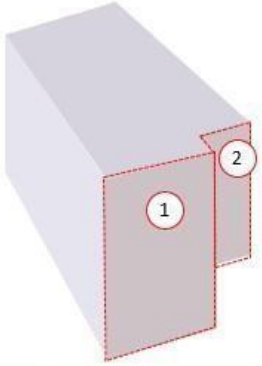
**LAMINA:** 3B

# 3 ANÁLISIS FORMAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

## PRINCIPIOS ORDENADORES- COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES

### PRINCIPIOS ORDENADORES




La forma del volumen está limitada por la forma rectangular del terreno.
El volumen están conformado por dos volúmenes contiguos de la misma altura.

#### JERARQUÍA

(1) El primer volumen es de mayor tamaño y por ende el de mayor jerarquía, pues en el frente de este es por donde se ingresa al instituto.

(2) El segundo volumen, tiene un retiro desde la fachada, este retiro se genera para ubicar un estacionamiento en el primer nivel.

#### RITMO

Mediante el retiro del volumen 2, se genera un desfase, que genera ritmo en la vista frontal del volumen.

#### TRANFORMACION

En segundo nivel se adicionan algunos volúmenes, el alero en el techo y el parapeto alrededor del balcón.

### COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES

La fachada del edificio presenta pequeños desfases que intentan desarmar su posición original.

El retiro del edificio está delimitado por elementos virtuales que permiten visualizar la facha del segundo volumen

El edificio cuenta con solo una fachada debido a que se encuentra delimitado por lotes colindantes, predomina el lleno sobre el vacío.

#### COMENTARIO

La fachada del edificio corresponde a una **composición** basada principalmente en formas cuadradas y rectangulares, esta composición ha sido realizada para el uso de una vivienda, sin embargo debido a la actividad comercial que existe en el centro de Chimbote se ha adaptado interiormente el segundo nivel para el uso del instituto de gastronomía Cestec, más no se ha modificado la fachada, es por ello que la composición del edificio no tiene ninguna relación con la función de formación gastronómica que se realiza.

#### LEYENDA

- FORMA PRINCIPAL
- FORMA SECUNDARIA
- FORMA COMPLEMENTO (VACIOS)
- FORMA COMPLEMENTO (LLENOS)
- ELENTOS VIRTUALES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE | **LAMINA:** 1C |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 3 ANÁLISIS FORMAL

## MATERIALIDAD-COLOR

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

## MATERIALIDAD

### CONCRETO

El concreto ha sido empleado tanto para muros y techos y tiene un revestimiento de pintura

### VIDRIO

Este material se emplea en la ventanas del segundo piso del edificio nivel donde se encuentra el instituto, este vidrio utilizado es totalmente transparente permitiendo el ingreso de la luz directo a los ambientes que dan hacia la fachada.

### ACERO

Este es un material secundario que se emplea en portón de rejas de la fachada

### MADERA

Este material se emplea en las puertas que se encuentran en la fachada, es un material poco predominante.

### LEYENDA

MATERIALES PRINCIPALES

MATERIALES SECUNDARIOS

### COMENTARIO

La materialidad del edifico no posee ninguna expresión arquitectónica y los materiales empleados no son parte de una composición.

## COLOR

### COMENTARIO

Los colores empleados en el edificio están relacionados con el logo de instituto Cestec con el fin de generar una identidad, sin embargo en el interior el color blanco empleado en todos los ambientes del edificio logran generar una sensación tranquila que a su vez es reforzada con la transparencia del vidrio usado en las mamparas interiores del edificio.

### LEYENDA

COLORES PRINCIPALES

COLORES SECUNDARIAS

### LIMPIEZA

Uno de los distintivos del edificio es su color blanco, que está expresado casi en su totalidad, tanto en los muros del edificio así como en las rejas de acero, este color se asocia con la características de los chef y con el logo del instituto.

### IDENTIDAD

Como color secundario se emplea el color azul que se encuentra en la puerta de ingreso así como en las puertas espacio interiores, este color también esta asociado con el logo de la escuela y con el mar de Chimbote.

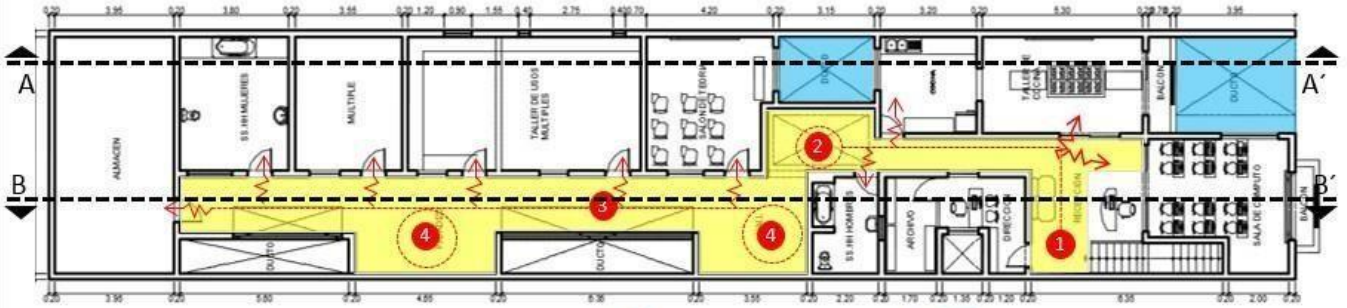
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE | **LAMINA:** 2C |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 4 ANÁLISIS ESPACIAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

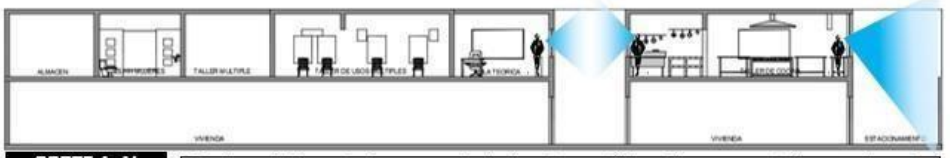
## RELACION INTERIOR-EXTERIOR Y RELACIÓN PÚBLICO Y PRIVADO

### PLANTA ÚNICA



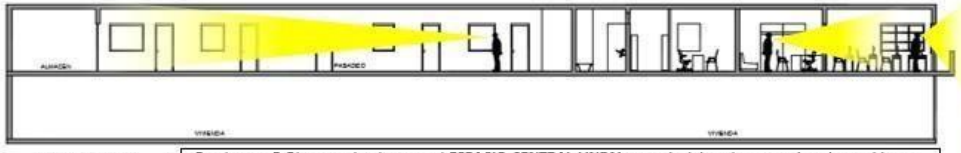

### COMENTARIO

El instituto Cestec cuenta con espacio interiores que organizan y ordenan los respectivos ambientes del instituto, sin embargo no existe una optima relación de estos espacios con el exterior, pues solo uno de los 2 balcones que se encuentran en la fachada se relaciona con el exterior, e interiormente no existe un espacio abierto donde todos los ambientes se puedan relacionar con este.



### CORTE A-A'

En el corte A-A' se puede observar que el taller de cocina es el único ambiente que se relaciona con el espacio exterior (CALLE) mientras que el aula teórica y cocina aparentemente se relacionan con el exterior mediante un ducto



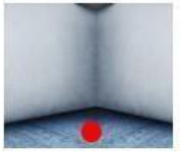
### CORTE B-B'

En el corte B-B' se puede observar el **ESPACIO CENTRAL LINEAL** a partir del cual se organizan los ambientes del instituto. También se observa la aparente relación de la sala de computo con la calle, sin embargo actualmente no se puede acceder al balcón.

(1) Al ingresar al instituto encontramos que la recepción cumple a su vez la función de **ESPACIO ORDENADOR Y ARTICULADOR** de los ambientes que ubican a su alrededor, este espacio

(2) Existe un **ESPACIO INTERIOR CENTRAL** que comunica los ambientes principales con los que se encuentran posteriormente

(3) (4) Posteriormente se encuentra un **ESPACIO LINEAL** que sirve de espacio central para los ambientes que encuentran ubicados al extremo derecho del edificio, así mismo este espacio cuenta con dos halls que dan la sensación de amplitud..



| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1D

# 4 ANÁLISIS ESPACIAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

## RELACIÓN JERÁRQUICA- REGISTROS VISUALES

### RELACIÓN JERÁRQUICA

**LEYENDA**

- BLOQUE PRINCIPAL
- BLOQUE SECUNDARIO
- BLOQUE TERCIARIO

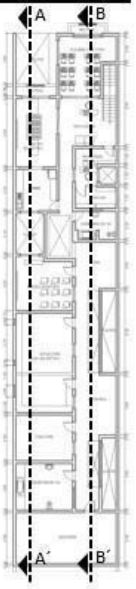
Este bloque es el más importante, pues es el que se reconoce desde la calle y mediante este boque se accede al instituto y a los demás ambientes.
En este bloque encontramos la zona administrativa y formativa.

El bloque secundario es más pequeño y está conformado por el taller de cocina

Estos bloques posteriormente se vuelven uno solo y en ellos se desarrollan actividades mayormente formativas

### REGISTROS VISUALES

**REFERENCIA**

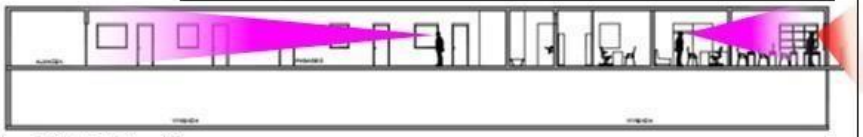



**LEYENDA**

- VISUAL LINEAL
- VISUAL CRUZADA
- VISUAL ESPACIAL

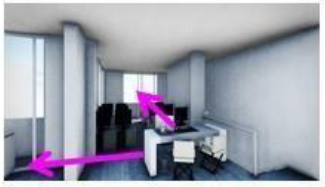
**CORTE A-A´**

Desde los ambientes interiores como el aula teórica y la cocina se puede visualizar el espacio abierto, además desde el taller de cocina se puede observar la calle, pon ende se registran visuales del espacio exterior.

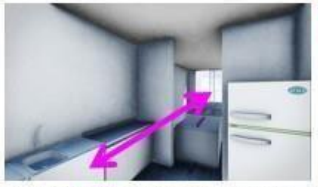


**CORTE B-B´**

En el corte B- B´ se puede observar que se registran visuales lineales a partir del corredor, así mismo esta visual se encuentra en el espacio de recepción donde a través del cual se puede observar directamente la sala de computo, desde este mismo ambiente existe una visual espacial con el exterior sin embargo actualmente se encuentra restringida.



Desde el espacio de la recepción se pueden obtener registros visuales de la sala de computo y el taller de cocina



Existe una relación visual entre el taller de cocina y la cocina, esto sucede a que ambos se complementan y necesitan de una relación visual directa.

Los ambientes que se encuentran hacia la fachada pueden obtener visuales espaciales del exterior.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 2D

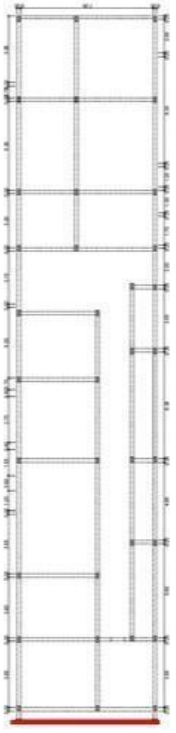
5

# ANÁLISIS CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

## SISTEMA ESTRUCTURAL-ESQUEMA ESTRUCTURAL

### SISTEMA ESTRUCTURAL

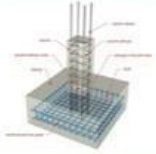


**LEYENDA**

- FACHADA
- COLUMNAS
- PROYECCIÓN DE VIGAS

En el edificio CESTEC el esquema estructural está conformado por tres bloques de forma regular compuestas de concreto armado y ladrillos, con aberturas en los vanos de puertas y ventanas

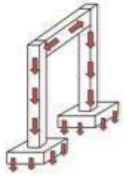
#### CIMENTACIÓN



Se trata de una cimentación superficial formada zapatas aisladas colocadas en luces mas largas para resistir cargas mayores.

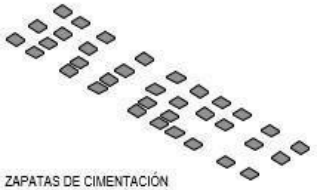
#### ESTRUCTURA PORTANTE

COLUMNAS Y VIGAS DE CONCRERO ARMADO

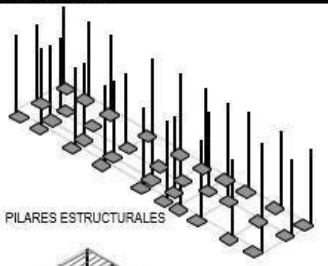


El sistema portante de este edificio esta conformado por una sistema aporticado.
Esta compuesto por columnas y vigas de concreto armado las cuales soportan las cargas horizontales y verticales de la edificación.
Dispone de columnas de forma cuadradas, rectangulares y circulares.

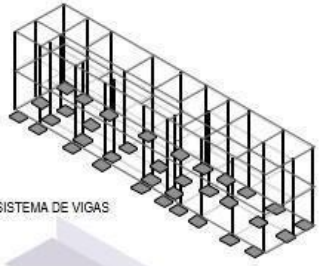
### ESQUEMA ESTRUCTURAL



ZAPATAS DE CIMENTACIÓN

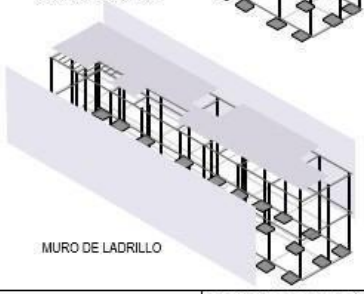


PILARES ESTRUCTURALES

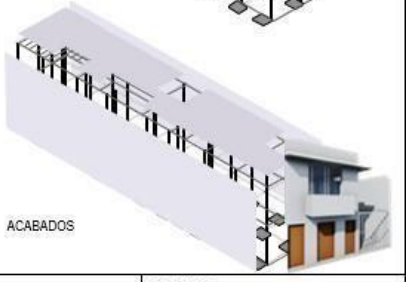


SISTEMA DE VIGAS

SISTEMA DE VIGUETAS



MURO DE LADRILLO



ACABADOS

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

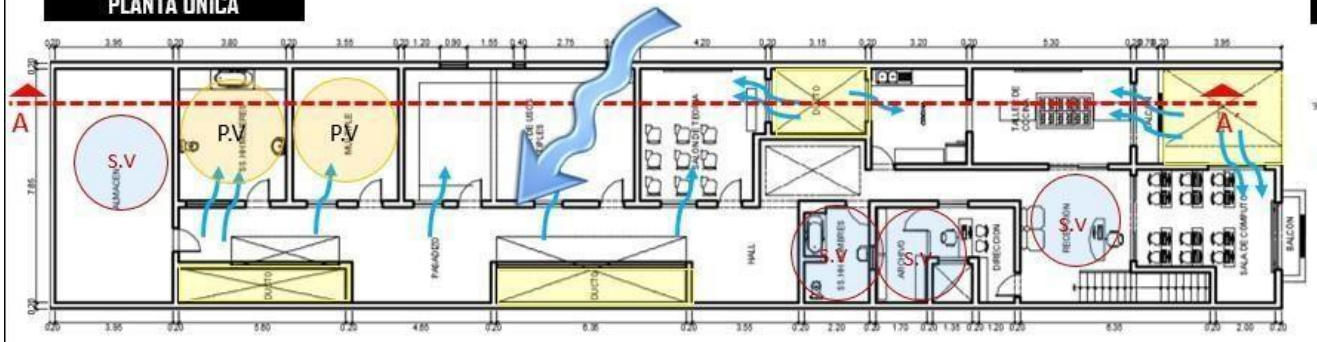
**LAMINA:** 1E

# 6 ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL

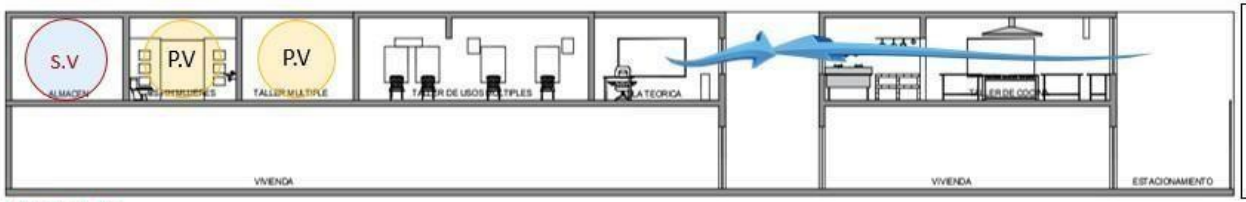
## VENTILACIÓN NATURAL Y ARTIFICIAL

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC CHIMBOTE

**PLANTA ÚNICA**




**LEYENDA**




En el corte A-A´ se puede observar que el único ambiente que tiene ventilación cruzada es el taller de cocina, el viento ingresa desde la calle y sale por uno de los ductos del edifico.
Además el aula teórica es otro ambiente que se ventila directamente desde el ducto, sin embargo existen otros espacios los cuales presentan problemas de ventilación como el almacén, ss.hh y sala múltiple

**CORTE A-A´**

El corredor se ilumina y ventila directamente por los vanos del techo sin embargo los ambientes que se encuentran a su extremo izquierdo se ventilan indirectamente desde este corredor.

El aula teórica también tiene aparentemente ventilación cruzada, sin embargo esta ventilación no es directa desde la ventana del corredor.

La sala de cómputo recibe ventilación directa desde la calle sin embargo esta ventilación no es cruzada.

El instituto Cestec en resumen presenta muchas ambientes sin ventilación o de poca ventilación estas falencias por lo que los ambientes tienen un confort es muy bajo

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1F

7

# ANÁLISIS SIMBÓLICO

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - CESTEC

**LENGUAJE ARQUITECTÓNICO- RELACIÓN SIGNIFICANTE-SIGNIFICADO- RELEVANCIA SOCIAL - RELEVACIA URBANA**

### LENGUAJE ARQUITECTÓNICO

El edificio Cestec no posee un leguaje arquitectónico relacionado a su uso educativo gastronómico.
Sino corresponde un leguaje simple de vivienda adecuado para usos mixtos como la mayoría de edificaciones ubicadas en el centro de la ciudad que debido a la gran actividad comercial se adecuan para tal uso.

### RELEVANCIA SOCIAL

El instituto Cestec actualmente es visto como una oportunidad de muchos jóvenes de bajos recursos de la ciudad de Chimbote y distritos próximos, para poder tener una carrera técnica orientada a la enseñanza gastronómica accesible a los recursos económicos que ellos poseen. Y por ende insertarse rápidamente en el campo laboral. .

El instituto Cestec también promueve la gastronomía de Chimbotana y la regional, es por ello que forma parte de muchos eventos gastronómicos realizados en la ciudad de Chimbote.

### SIGNIFICANTE

Cestec es una escuela gastronómica ubicado en un edificio dentro de la ciudad de Chimbote, este edificio corresponde a un lote rectangular con vistas hacia a la calle a partir del segundo nivel, y con pequeños ingresos en el primer nivel, este edificio corresponde a una construcción de concreto armado.

### SIGNIFICADO

Cestec es un instituto de gastronomía poco reconocido en la ciudad de Chimbote, fuera del tipo de enseñanza que brindan, el edificio donde se encuentra, no posee un carácter significativo respecto a su función, sino que termina siendo un edificio del montón que se confunde con los edificios comerciales de la ciudad, es por ello que a pesar de encontrarse cerca a vías importantes del centro de Chimbote, es difícil reconocerlo, entre las demás edificaciones.

### RELEVANCIA URBANA

El edifico de formación gastronómica Cestec no presenta el carácter educativo gastronómico en la ciudad de Chimbote.
Visto desde la ciudad no contribuye a la mejora del paisaje urbano, sino que forma parte de muchos edificios que resultan de la improvisación para adecuarse a cualquier uso, ya sea comercial, educativo o financiero

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO CESTEC - CHIMBOTE | **LAMINA:** 1G |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# “INTELTUR”

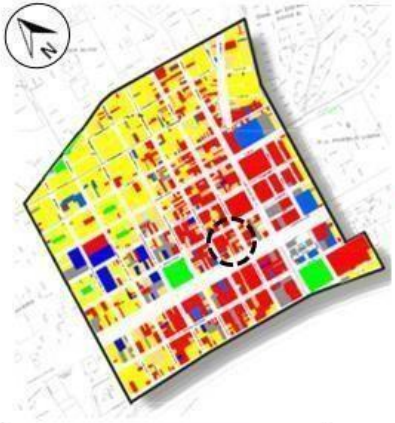
2 INTELTUR

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

## PERFIL E IMAGEN URBANA - FUERZAS DEL LUGAR

### IMAGEN URBANA



### FUERZAS DEL LUGAR

CARSA

PASTELERIA FINA D´ JHONNY´S

CASINO – HOTEL SAN FELIPE

ALAMEDAS DE LA AV. JOSE PARDO

PLAZA DE ARMAS

INTELTUR

COLEGIO CATOLICO MONSEÑOR MARCOS LIBARDONI

### PERFIL URBANO

El perfil urbano donde se encuentra ubicado el instituto INTELTUR es irregular, existen 12 edificios 7 de un piso, 2 edificios de dos pisos y 3 edificios de 4 pisos.

El instituto se encuentra inmerso en el comercio metropolitano de la ciudad de Chimbote. En la zona donde se encuentra está próximo a importantes espacio públicos como la plaza de armas y las alamedas de la Av. José Galvez, además también existen edificios comerciales que destacan por su altura y ubicación, como lo es Carsa y la pastelería fina D Jhonny´s que se encuentran ubicados en la esquinas frente a la Av. José Galvez.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE | **LAMINA:** 1A |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ACCESIBILIDAD - INGRESOS

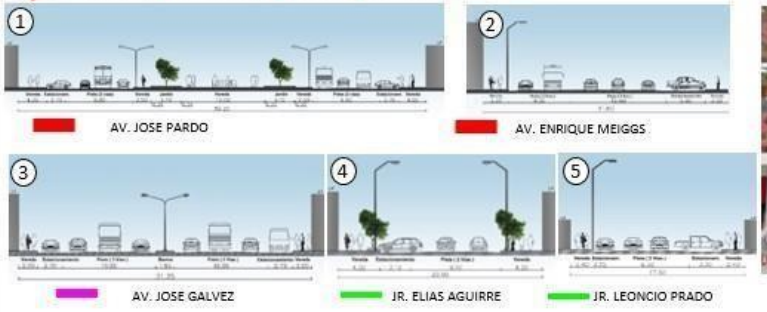
### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

## ACCSEBILIDAD

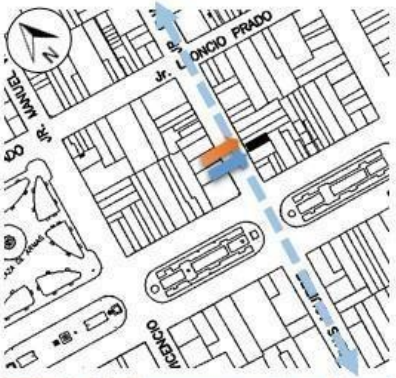
**LEYENDA**

- INTELTUR
- VIA PRINCIPAL
- VIA SECUNDARIA
- VIA TERCIARIA

El Instituto está ubicado frente al Jirón Elias Aguirre, vía por donde circulan autos particulares y transporte público. Esta vía terciaria, se conecta con una vías importantes de la ciudad, la Av. José Pardo y con una la vía terciaria, Jr. Leoncio Prado.




## INGRESOS




**LEYENDA**

- INGRESO VEHICULAR
- SENTIDO VEHICULAR
- INGRESO PEATONAL
- INTELRTUR

El instituto Inteltur al igual que el instituto Cestec, cuenta con solo un ingreso, para los alumnos, profesores y público en general. Este ingreso se observa desde la calle, como una larga escalera que nos conduce al segundo nivel, donde se encuentra el instituto.
El edificio tiene uso comercial en el primer y educativo en el segundo nivel, ambos usos no se perciben de manera inmediata por los transeúntes.

El edificio se conecta fácilmente con las avenidas más cercanas, pero a pesar de ello resulta difícil poder reconocer el instituto y llegar inmediatamente al lugar, pues se pierde entre todos los edificios de gran actividad comercial y de mayor altura.

El instituto no cuenta con estacionamiento vehicular, al igual que los demás edificios, esto se debe a que generalmente las edificaciones del centro de Chimbote están destinadas para uso comercial u oficinista.

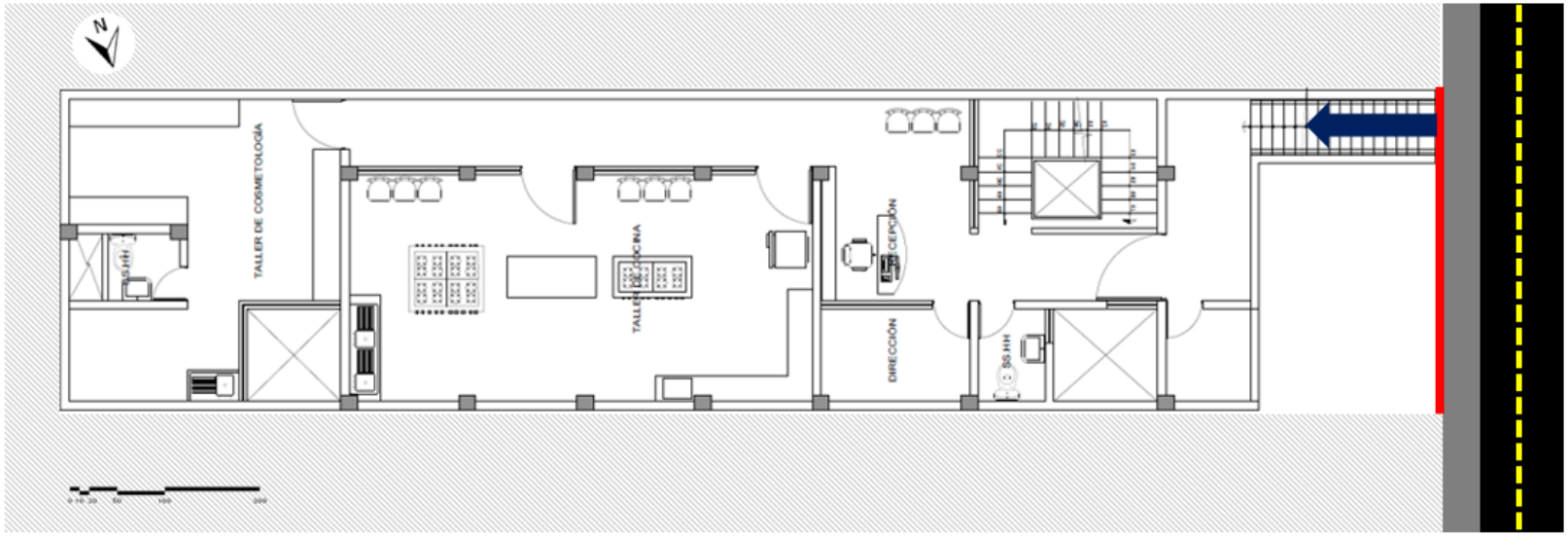
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR- CHIMBOTE | **LAMINA:** 2A |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

INGRESO

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

### PLANO GENERAL




### LEYENDA

PROPIEDAD DE TERCEROS — FACHADA DEL EDIFICIO — JR. ELÍAS AGUIRRE — INGRESO

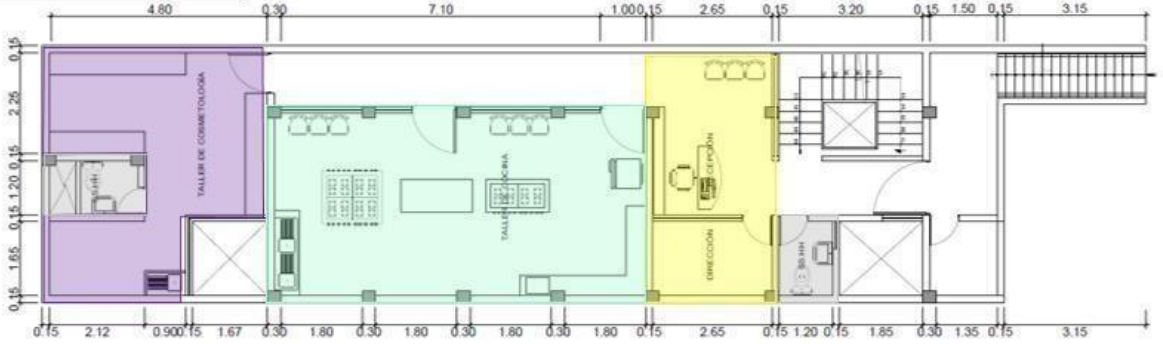
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE | **LAMINA:** 3A |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ZONIFICACIÓN

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

**PLANTA 2**




**LEYENDA**

ZONIFICACIÓN

- ZONA ADMINISTRATIVA
- ZONA FORMATIVA – COSMETOLOGÍA
- ZONA FORMATIVA - GASTRONOMÍA
- ZONAS DE SERVICIOS

**ZONIFICACIÓN**

El instituto se encuentra en el segundo nivel, el cual se accede desde la primera planta mediante la escalera principal, que remata en la recepción del local, mediante un corredor en L. La circulación privada está claramente definida por un corredor lineal en el extremo derecho del edificio, que conecta con la zonas formativas de gastronomía y cosmetología.
El edificio cuenta con un espacio pequeño como para funcionar como un instituto de gastronomía y cosmetología, esto se ve reflejado en las pocas zonas y ambientes que cuenta.

Se ubica la zona administrativa cerca al ingreso del instituto, esta zona ocupa un espacio pequeño de 5.40 x 2.50.

Como siguiente zona se encuentra la de formación de cosmetología, corresponde aun espacio de menor dimensión se encuentra. en final del edificio

Posteriormente se encuentra la zona formación gastronómica, esta zona es ocupada por los docentes y alumnos de gastronomía, es un espacio amplio de 8.25 x 4.05 m.

También existe la zona de servicios ubicado cerca de la zona administrativa y otro baño ubicado dentro de la zona de cosmetología.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

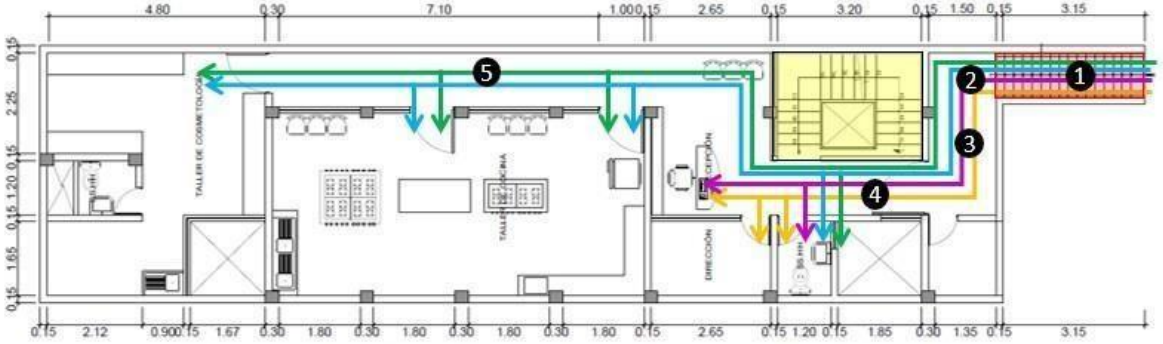
**LAMINA:** 1B

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## CIRCULACIÓN

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

**PLANTA 2**




**LEYENDA**

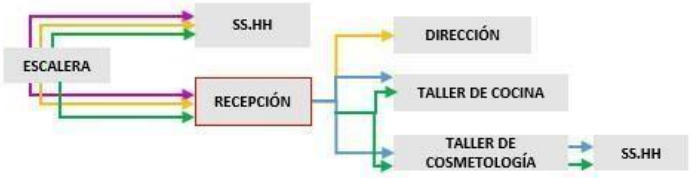
CIRCULACIÓN POR USUARIO

- USUARIO EXTERNO
- PERSONAL ADMI ISTRATIVO
- DOCENTES
- ALUMNOS

CIRCULACIÓN VERTICAL

- ESCALERA PRINCIPAL
- ESCALERA SECUNDARIA (RESTRINGIDA)

**FLUJOGRAMA**




Según el flujograma se puede notar que existe un problema de circulación, debido a que los alumnos y docentes del instituto para llegar a sus talleres tienen que pasar necesariamente por el ambiente de recepción, interrumpiendo las actividades administrativas, además este ambiente pierde la característica de recepción y se vuelve en un hall de distribución.

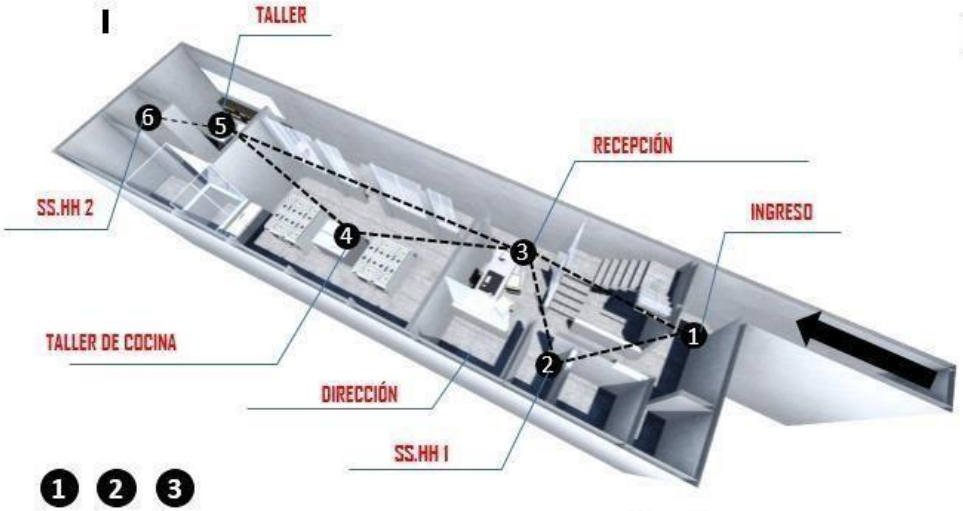
El edificio dispone de un solo acceso mediante una escalera larga y angosta delimitada por muros, por donde ingresa el usuario externo, personal administrativo, docentes y alumnos, esta escalera nos conduce al pasadizo de circulación de 1.50 m de ancho por donde solo pueden transitar 2 personas, generando una saturación en el espacio del circulación en horas de ingreso y salida de los alumnos. Así mismo existe una aglomeración de flujos en el ss.hh, esto sucede debido a que el instituto solo cuenta con un ss.hh principal que es ocupado por todos los usuarios.
Posteriormente en el pasadizo de la imagen 5 solo tienen acceso a los demás ambientes los alumnos y docentes

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE | **LAMINA:** 2B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## DISTRIBUCIÓN

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE




**1 2 3**

Existe una relación funcional entre el ingreso, la recepción y el SS.HH.
Desde la calle se puede acceder al instituto mediante una escalera lineal, que nos conduce a los ss.hh y recepción. Así mismo la recepción se vincula directamente con la dirección debido a que en ambos ambientes se realizan actividades administrativas.

**3 4 5**

La recepción a pesar de no tener actividades vinculadas con los ambientes formativos incorrectamente tiene una relación directa con los talleres de cocina y cosmetología. Esto origina que la recepción, sea utilizado en realidad como un hall de distribución.

**5 6**

El taller a diferencia del taller de cocina cuenta con un ss.hh incorporado. Estos ambientes se encuentran directamente vinculados, sin embargo esto no debería suceder debido a que en estas unidades funcionales se efectúan actividades completamente diferentes.

### MATRIZ DE RELACIONES FUNCIONALES

| | | |
|---|---|---|
| ZONA ADMINISTRATIVA | RECEPCIÓN | 3 |
| | DIRECCIÓN | 3 1 1 |
| ZONA FORMATIVA | TALLER DE COCINA | 1 3 3 3 1 |
| | TALLER | 1 1 1 1 |
| ZONA DE SERVICIOS | SS.HH 1 | 3 1 |
| | SS.HH 2 | |

### LEYENDA

| | |
|---|---|
| 1 | POCA RELACIÓN |
| 2 | RELACIÓN MEDIA |
| 3 | MUCHA RELACIÓN |

### COMENTARIO

La distribución del instituto INTELTUR tiene problemas de relaciones funcionales, debido a que la mayoría de ambientes tienen mucha relación con otras zonas en las que se realizan actividades distintas completamente distintas.
Existe poco criterio arquitectónico en la distribución del edificio, pues a pesar de que existe una diferenciación entre la zona formativa y administrativa, hay un cruze entre ambas actividades, pues los alumnos para llegar a sus talleres, inevitablemente tienen que pasar por medio de la recepción, así mismo este problema ocurre para acudir a los ss.hh pues estos se encuentran al inicio del edificio.

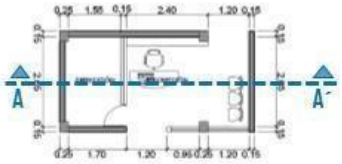
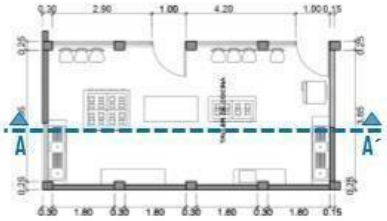
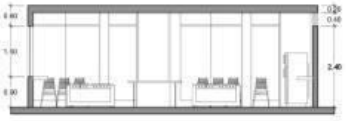
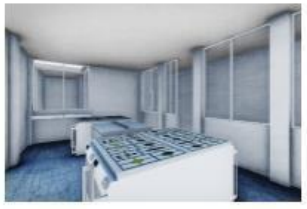
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 3B

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

| | PLANTA | CORTE | PERSPECTIVA | DESCRICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| ADMINSITRACIÓN |  | | | La zona administrativa cuenta con dos ambientes: Recepción de 9,54 m2 y dirección de 4.372 m2. Actualmente el ambiente de la dirección es usado como almacén.<br>La recepción cuenta con los siguientes mobiliarios : sillas , escritorio, estante y sillas de espera |
| TALLER DE COCINA |  |  |  | El taller de cocina corresponde a un ambiente amplio de 33.41 m2. Este taller cuenta con 4 lavaderos ubicados en los extremos, también cuenta con dos cocinas industriales, una de dos hornillas y otra de cuatro, ambas ubicadas en el centro del taller al igual que dos mesas pequeñas.<br>El taller de cocina se puede observar desde el corredor pues cuenta con grandes ventanas de piso a techo, sin embargo estas no se usan para iluminar ni ventilar.<br>Un problema a resaltar es que existen bancas dentro de este taller, debido a que también se dictan las clases teóricas en el mismo ambiente, lo cual no es lo adecuado |
| TALLER DE COSMETOLOGÍA | | | | El taller de cosmetología corresponde a un ambiente de 27.81 m2. Este taller cuenta con 1 ss.hh y un ambiente para el lavado del cabello que se encuentra junto a un lavadero fijo . El taller de cosmetología se ilumina y ventila por un pequeño ducto, que comparte a su vez con el taller de cocina, sin embargo el servicio higiénico no cuenta con ninguna ventana alta. |

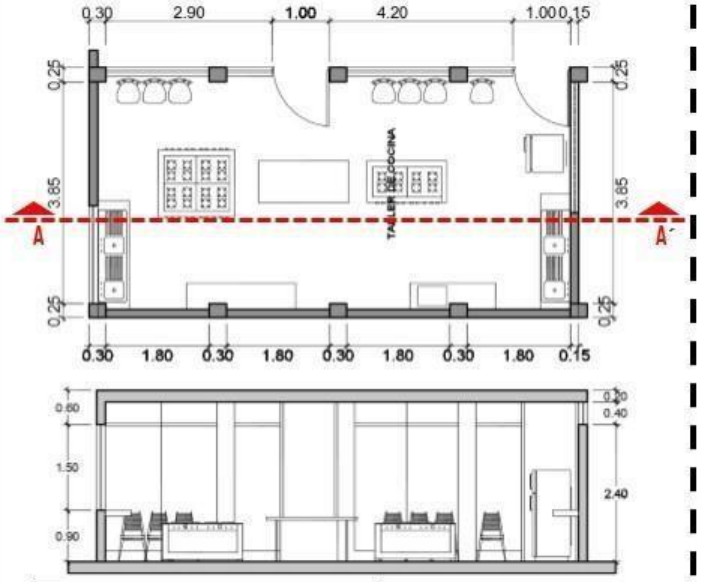
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE | **LAMINA:** 4B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

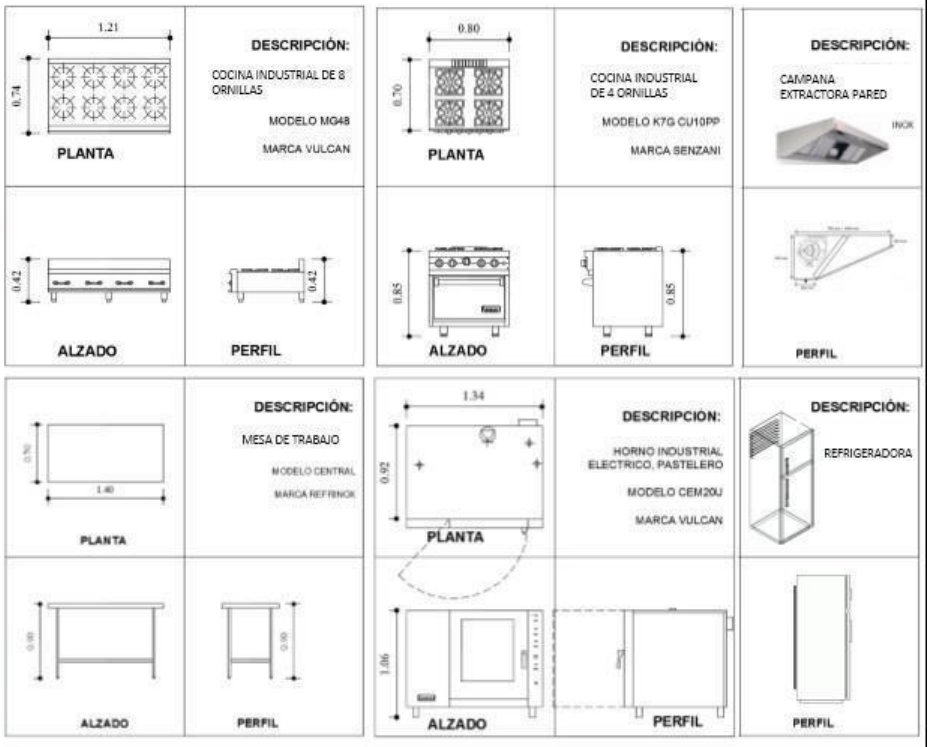
### TALLER DE COCINA




### DESCRIPCIÓN

El taller de cocina ha sido implementado con algunos mobiliarios necesarios, para la enseñanza de la gastronomía. El taller practico está equipado con dos cocinas industriales, de la cuales solo una cuenta con campana extractora, además cuenta con un horno industrial eléctrico para que los alumnos realicen los postres en el curso de panaderías y repostería. Se recomienda además contar con extintores, para prevenir cualquier accidente de incendio en el taller de cocina

### MOBILIARIOS Y EQUIPOS DE COCINA



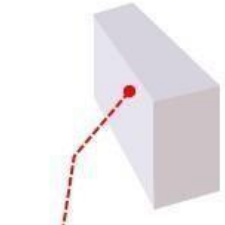

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE | **LAMINA:** 4B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 3 ANÁLISIS FORMAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

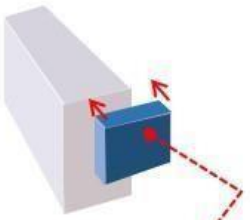
## PRINCIPIOS ORDENADORES- COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES

### PRINCIPIOS ORDENADORES



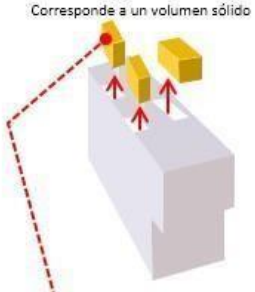
**VOLUMEN INICIAL**

La forma del volumen está limitada por la forma rectangular del terreno. Corresponde a un volumen sólido



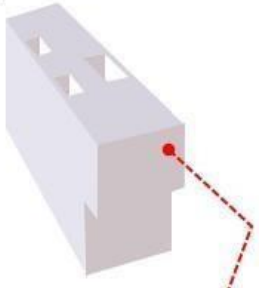
**ADICIÓN**

Se adiciona un volumen paralelepípedos en el parte frontal



**SUSTRACCIÓN**

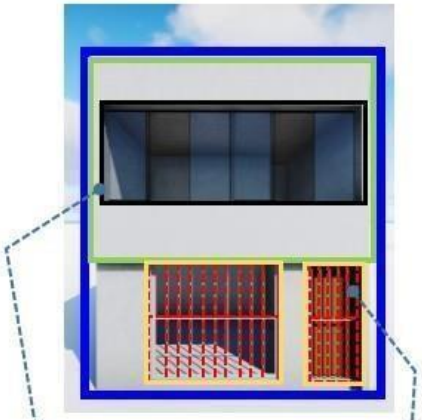
Se sustraen 3 volúmenes con la finalidad de generar ductos de iluminación en los ambientes internos de volumen.



**VOLUMEN FINAL**

El volumen final corresponde a un volumen rígido que ocupa todo el área del terreno y presenta pequeños ductos para la iluminación y ventilación interior

### COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES



La fachada del edificio corresponde a una composición rectangular, donde el segundo nivel sobresale mínimamente, manteniendo su forma.

En el primer nivel la composición esta basada en el elementos virtuales de forma vertical.

El segundo nivel consta de una ventana alargada de extremo a extremo, esta composición no guarda ninguna relación con el primer nivel, debido a que no se han tomado ningún criterio arquitectónico para que el edificio sea una unidad.

**LEYENDA**

- FORMA PRINCIPAL
- FORMA SECUNDARIA
- FORMA COMPLEMENTO (VACIOS)
- FORMA COMPLEMENTO (LLENOS )
- ELENTOS VIRTUALES

**COMENTARIO**

La fachada del edificio corresponde a una **composición basada principalmente en formas cuadradas y rectangulares**, una composición simple y típica de mucho edificios en la ciudad de Chimbote, donde el primer nivel tiene una forma complemente vacía y grande para cumplir una función comercial donde todos puedan ingresar. De esta menera solo se deja la forma complemento lleno para el ingreso al instituto que se ubica en el segundo nivel, motivo por el cual el edificio no tiene un lenguaje arquitectónico de equipamiento educativo.

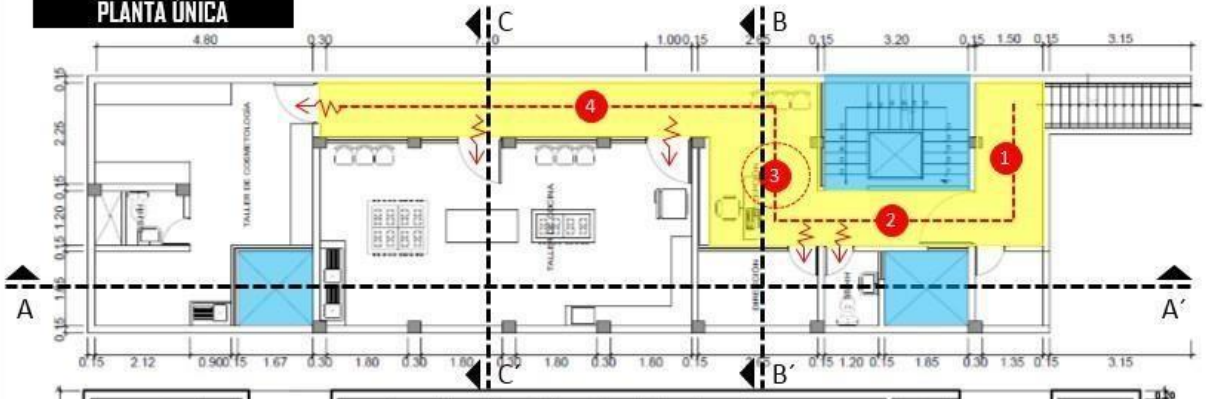
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE | **LAMINA:** 1C |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

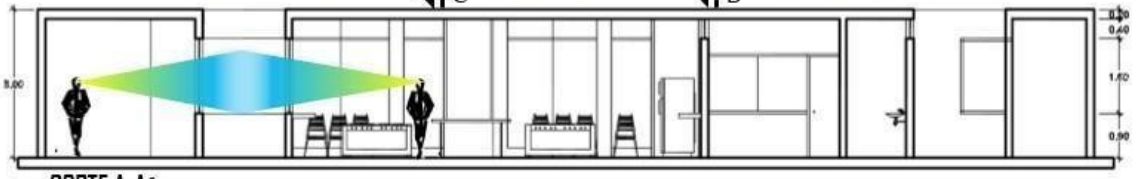
# 4 ANÁLISIS ESPACIAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

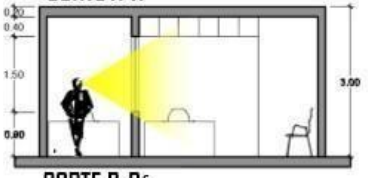
## RELACION INTERIOR-EXTERIOR Y RELACIÓN PÚBLICO Y PRIVADO

### PLANTA ÚNICA

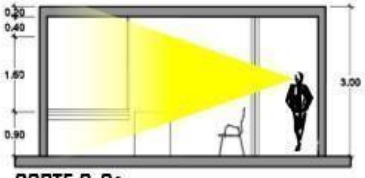


CORTE A-A´



CORTE B-B´



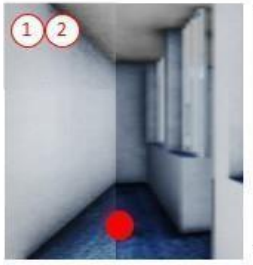
CORTE C-C´

En el corte A-A´

En el corte B-B´

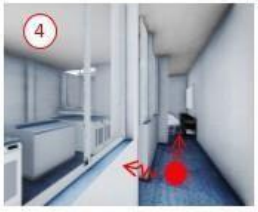
En el corte B-B´

### VISTAS INTERIORES 3D



Al ingresar al instituto se encuentra un **ESPACIO LINEAL** el cual nos conduce a la recepción.

Posteriormente se encuentra un ESPACIO CENTRAL que organiza los ambientes del instituto



Finalmente existe un espacio lineal ubicado en el extremo izquierdo, que organiza los talleres del instituto.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

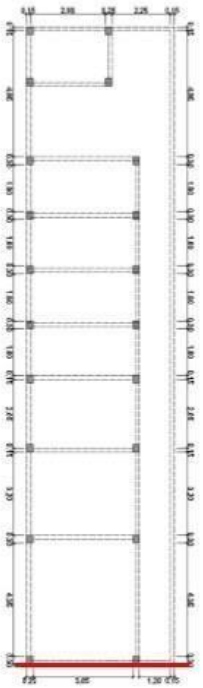
**LAMINA:** 1D

# 5 ANÁLISIS CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

## SISTEMA ESTRUCTURAL-ESQUEMA ESTRUCTURAL

### SISTEMA ESTRUCTURAL

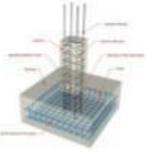


#### LEYENDA

- FACHADA
- COLUMNAS
- PROYECCIÓN DE VIGAS

En el edificio INTELTUR el esquema estructural está conformado por tres bloques de forma regular compuestas de concreto armado y ladrillos, con aberturas en los vanos de puertas y ventanas

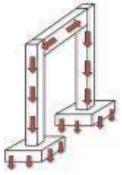
#### CIMENTACIÓN



Se trata de una cimentación superficial formada zapatas aisladas colocadas en luces mas largas para resistir cargas mayores.

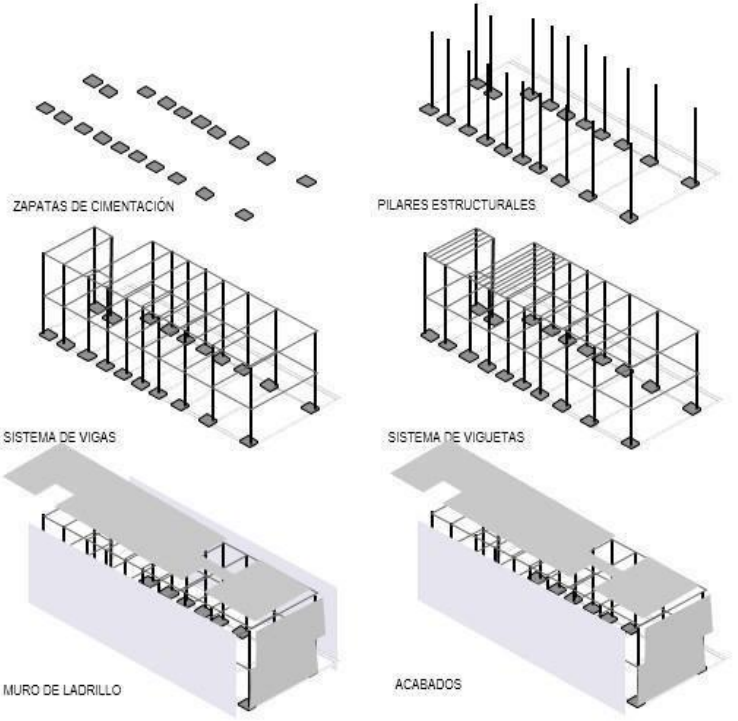
#### ESTRUCTURA PORTANTE

COLUMNAS Y VIGAS DE CONCRERO ARMADO



El sistema portante de este edificio esta conformado por una sistema aporticado.
Esta compuesto por columnas y vigas de concreto armado las cuales soportan las cargas horizontales y verticales de la edificación.
Dispone de columnas de forma cuadradas, rectangulares y circulares.

### ESQUEMA ESTRUCTURAL



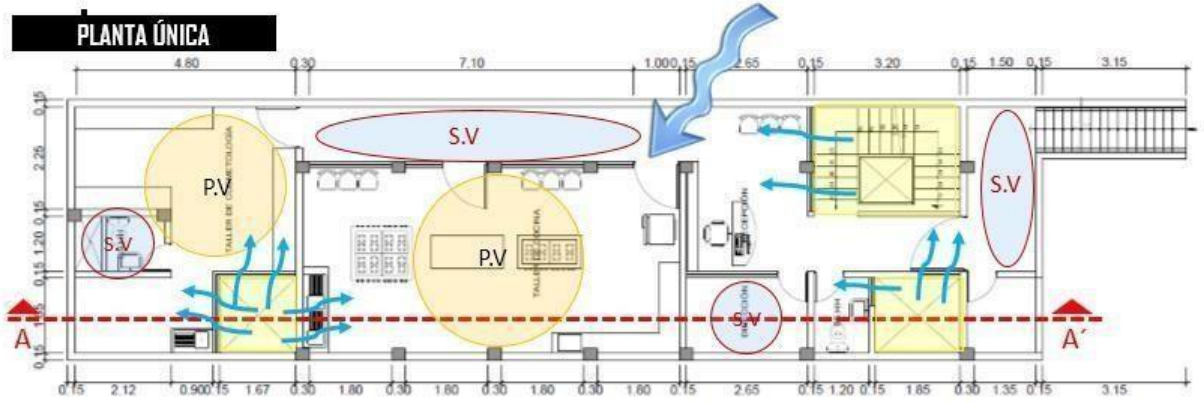

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE | **LAMINA:** 1E |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 6 ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL

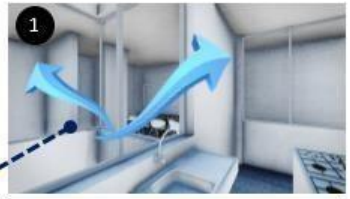
## VENTILACIÓN NATURAL Y ARTIFICIAL

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR CHIMBOTE

**PLANTA ÚNICA**



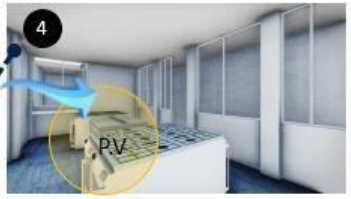

**LEYENDA**



En la imagen 1 se puede observar que el taller de cocina del instituto INTELTUR, presenta muy poca ventilación, a pesar de ser una ambiente donde necesita una ventilación cruzada debido a que los olores de las comidas no pueden permanecer en el ambiente. A pesar de ello solo tiene un pequeño ducto por donde se ventila.

En la imagen 2 se observa que el pasadizo que distribuye hacia el taller de cocina y el otro taller no recibe ventilación natural, los ambientes situados al extremo tiene grandes ventanales sin embargo no llega ningún tipo de ventilación a estos ambientes.

En la imagen 3 se observa que la dirección, contigua a la recepción, presenta problemas de ventilación, debido a que se ubica totalmente al extremo del edificio donde no existe ningún ducto de ventilación y la ventana de este ambiente se encuentra ubicado al lado de la recepción, que a su vez eta se ventila solo por la escalera.




En la imagen 4 se observa las grandes ventanas alargadas que permiten establecer una relación con el corredor sin embargo no reciben ninguna ventilación, sino mediante una ventana pequeña que se encuentra situada en un ducto pequeño que a su vez con compartido con el otro taller del instituto. Esto graves problemas de ventilación hacen que el instituto INTELTUR no cuenten con los espacios aptos para llevar a cabo esta carrera.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE | **LAMINA:** 1F |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 7 ANÁLISIS SIMBÓLICO

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - INTELTUR

## LENGUAJE ARQUITECTÓNICO- RELACIÓN SIGNIFICANTE-SIGNIFICADO- RELEVANCIA SOCIAL - RELEVACIA URBANA

### LENGUAJE ARQUITECTÓNICO

El edificio del instituto INTELTUR no tiene un leguaje arquitectónico que exprese el uso educativo gastronómico que se realiza.
Por lo que visto de esta manera resulta confuso entender las funciones que se desempeña en esta edificación.

Al igual que la mayoría de edificaciones en la ciudad de Chimbote corresponde a un lenguaje simple de edificio para usos mixtos donde el primer nivel está destinado para comercio y el segundo nivel es alquilado para el instituto INTELTUR.

### RELEVANCIA SOCIAL

El instituto INTELTUR actualmente es visto como una oportunidad de muchos jóvenes de muy bajos recursos de la ciudad de Chimbote y distritos próximos, para poder tener una carrera técnica orientada a la enseñanza gastronómica accesible a los recursos económicos que ellos poseen.. .

### SIGNIFICANTE

INTELTUR es una escuela dedicada a la enseñanza gastronómica, está ubicado en un edificio dentro del centro de Chimbote y corresponde a un lote rectangular de un solo frente con vista hacia a la calle, donde el segundo nivel es utilizado por el instituto y el primer nivel es de uso comercial.
El edificio es de color blanco, con rejas en los ingresos del primer nivel y una ventana alargada en el segundo nivel.

### SIGNIFICADO

INTELTUR es un instituto de gastronomía poco reconocido en la ciudad de Chimbote, fuera del tipo de enseñanza que brindan, el edificio donde se encuentra, no posee un carácter significativo respecto a su función, sino que termina siendo un edificio del montón que por ende pasa desapercibido por las personas pues se confunde con los edificios comerciales de la ciudad, es por ello que a pesar de encontrarse cerca a vías importantes del centro de Chimbote, es difícil reconocerlo, entre las demás edificaciones.

### RELEVANCIA URBANA

El edifico de formación gastronómica INTELTUR no presenta el carácter educativo gastronómico en la ciudad de Chimbote.
Visto desde la ciudad no contribuye a la mejora del paisaje urbano , sino que forma parte de muchos edificios que resultan de la improvisación para adecuarse a cualquier uso, ya sea comercial educativo o financiero, además la poca altura que presenta el edificio a comparación de los demás en su perfil urbano, termina siendo irrelevante.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO INTELTUR - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1G

ATLANTA

ESCUELA DE TURISMO & GASTRONOMÍA

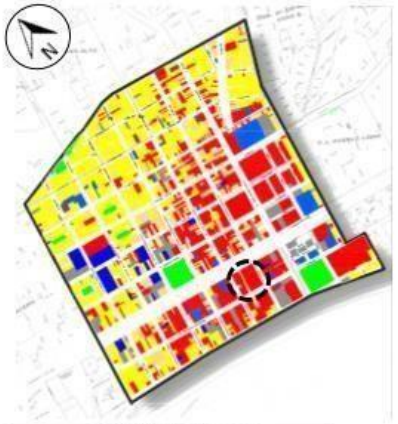
3 ATLANTA

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

## PERFIL E IMAGEN URBANA - FUERZAS DEL LUGAR

### IMAGEN URBANA



COMERCIO EDUCACIÓN RECREACIÓN

### PERFIL URBANO

El perfil urbano donde se encuentra ubicado el instituto ATLANTA es irregular, con alturas indefinidas, donde los edificios de mayor altura corresponden a edificios de usos mixtos y los menor alturas a establecimientos netamente comerciales. El edificio enmarcado es el de mayor altura donde el 5 y 6 nivel es ocupado por el instituto de gastronomía.

### FUERZAS DEL LUGAR

PASTELERIA FINA D´ JHONNYS

AVENTURA GYM

CARSA

ALAMEDAS DE LA AV. JOSE PARDO

PLAZA DE ARMAS

SUNAT

El instituto se encuentra inmerso en el comercio metropolitano de la ciudad de Chimbote. En la manzana donde se encuentra ubicado el instituto existe otro instituto dedicado a la formación gastronómica, además el local se encuentra próximo a grandes espacios recreativos como la plaza de armas y la plaza 28 de julio, también próximo al edificio existen bancos, casinos, farmacias, restaurantes y demás establecimientos comerciales.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA - CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1A

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ACCESIBILIDAD - INGRESOS

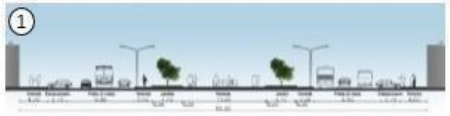
### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

## ACCSEBILIDAD

**LEYENDA**

- ATLANTA
- VIA PRINCIPAL
- VIA SECUNDARIA
- VIA TERCIARIA

El Instituto está ubicado en la esquina del Jr. Elias Aguirre y la Av. Francisco Bolognesi. Estas vias conectan con las vías principales de la ciudad de Chimbote ( Av. José Pardo y Av. Enrique Meiggs) es por ello que la ubicación donde se encuentra el edificio es muy accesible.




AV. JOSE PARDO

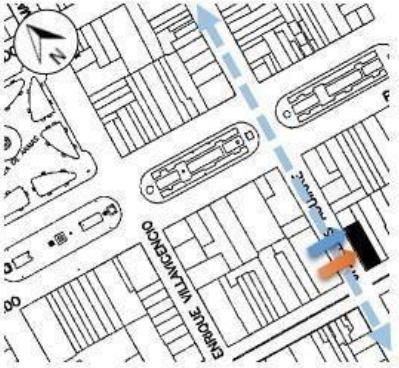
AV. ENRIQUE MEIGGS

AV. JOSE GALVEZ

AV. FRANCISCO BOLOGNESI

JR. ELIAS AGUIRRE

## INGRESOS




**LEYENDA**

- INGRESO VEHICULAR
- SENTIDO VEHICULAR
- INGRESO PEATONAL
- INTELRTUR

El edificio donde se encuentra el instituto, es un edificio de usos mixtos, es por ello que en el primer nivel existe varios ingresos, donde solo uno pertenece al instituto, este ingreso a su vez es utilizado por personas que acuden a las oficinas de alquiler situadas en el segundo, tercer y cuarto piso.

El edificio se conecta fácilmente con las avenidas más importantes de la ciudad y forma parte del edificio de mayor altura de su manzana

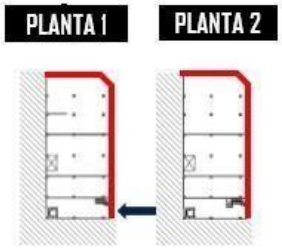
El instituto no cuenta con estacionamiento vehicular, al igual que los demás edificios, esto se debe a que generalmente las edificaciones del centro de Chimbote están destinadas para uso comercial u oficinista.

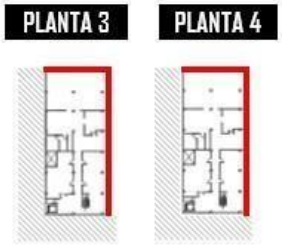
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA - CHIMBOTE | **LAMINA:** 2A |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

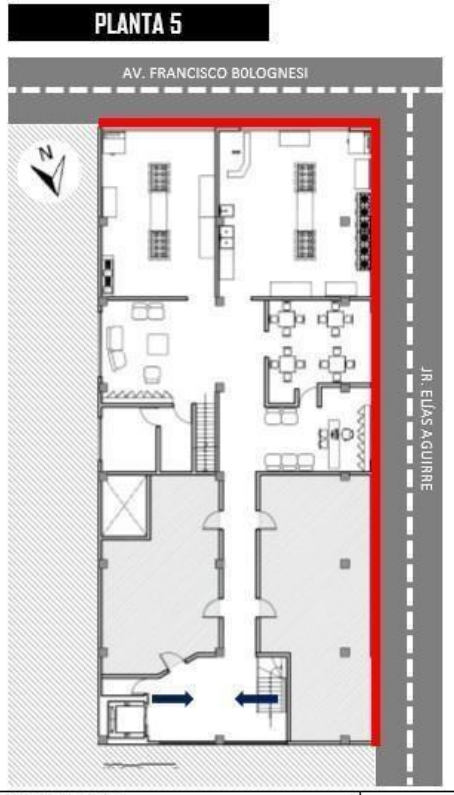
# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

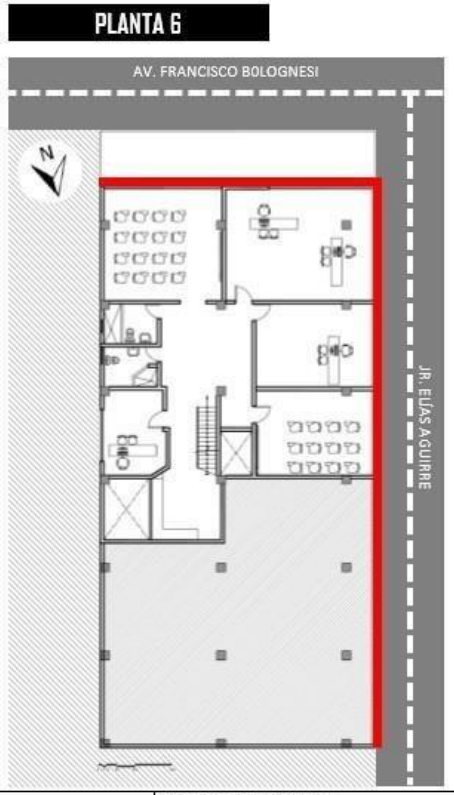
INGRESO

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA - CHIMBOTE | **LAMINA:** 3A |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

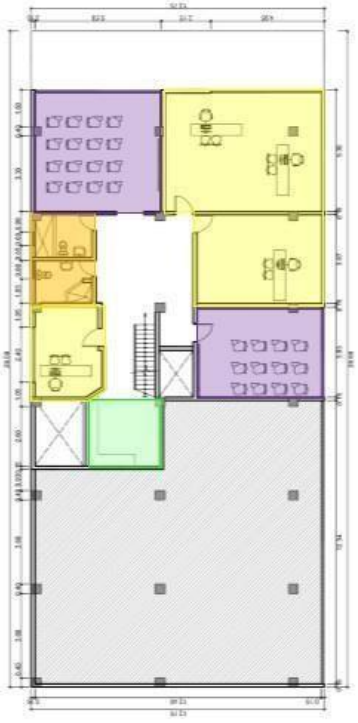
# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ZONIFICACIÓN

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

**PLANTA 5**

**PLANTA 6**



**LEYENDA**

**ZONIFICACIÓN**

- ZONA ADMINISTRATIVA
- ZONA FORMATIVA PRACTICA
- ZONA SOCIAL
- ZONA FORMATIVA TEÓRICA
- ZONA DEMOSTRATIVA
- ZONAS DE SERVICIOS

Se ubica la zona administrativa cerca al ingreso del instituto, para tener el control de las personas acceden al lugar.
En el siguiente nivel se ubican otra zona administrativa más privadas que cuenta con mayor área, estas se ubican en la esquina del edificio.

La zona formativa teórica se ubica en el siguiente nivel, debido a que es un lugar más privado y está alejado del ruido.

La zona formativa práctica está ubicada en la esquina del edificio con vista a la calle, aquí los alumnos ponen en practica las técnica culinarias enseñadas por el chef.

La zona demostrativa se encuentra ubicada en el lado derecho del edificio cerca a la zona de formación practica, aquí los alumnos sirven sus platillos a los chef para que ellos puedan degustar y evaluar.

La zona social corresponde a dos salas de estar ubicadas en ambos niveles, en esta zona los alumnos puedan estar en sus ratos de break.

La zona de servicios corresponde al almacén y ss.hh del instituto. Esta zona ocupa poca área.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA - CHIMBOTE | **LAMINA:** 1B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

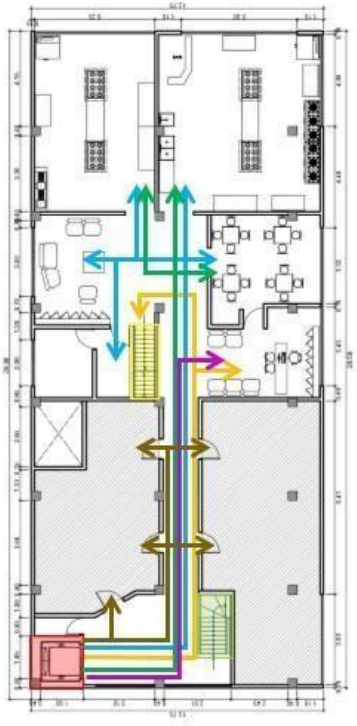
2

# ANÁLISIS FUNCIONAL

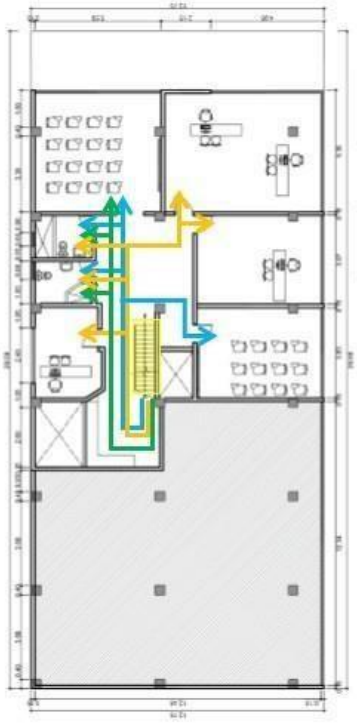
## CIRCULACIÓN

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

**PLANTA 5**



**PLANTA 6**



**FLUJOGRAMA**

**LEYENDA**

CIRCULACIÓN POR USUARIO

- USUARIO EXTERNO
- PERSONAL ADMI ISTRATIVO
- DOCENTES
- ALUMNOS
- OFICINISTAS

CIRCULACIÓN VERTICAL

- ASCENSOR
- ESCALERA 1
- ESCALERA 2

El edificio cuenta con solo un acceso, donde transita el usuario externo, personal administrativo, docentes y alumnos. Esto origina una saturación de personas en el espacio del pasadizo del instituto. Además como se puede observar en el flujograma los alumnos y docentes son los usuarios que más transitan y hacen uso de las instalaciones del quinto nivel del edificio.

Se accede mediante una escalera al sexto nivel, donde la circulación es privada, debido a que solo ingresan los alumnos, docentes y personal administrativo.
Según el flujograma se puede notar que las circulaciones se aglomeran en los ss.hh. Esto debido a que el edificio cuenta con ss.hh solo en este nivel, además solo existen dos ss.hh que son utilizados por todo el personal del instituto.

UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

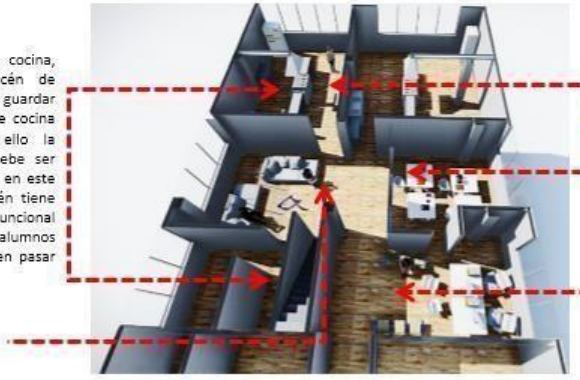
| | | | |
|---|---|---|---|
| **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA - CHIMBOTE | **LAMINA:** 2B |
| **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

DISTRIBUCIÓN

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

Los talleres de cocina, necesitan un almacén de menaje, donde guardar aquellos utensilios de cocina u alimentos, por ello la relación funcional debe ser directa, sin embargo en este instituto este almacén tiene una relación funcional indirecta, pues los alumnos para llegar a el deben pasar por la sala de estar.

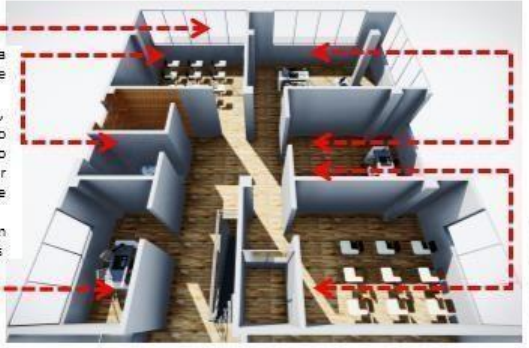


Existe una relación funcional entre los talleres de cocina y el restaurant piloto, pues los alumnos durante el proceso formativo, son evaluados por chef, quienes degustan y evalúan los platillos elaborados por el alumno, este restaurant piloto, hace la simulación de un restaurant real donde los comensales son en este caso los docentes.

La administración se encuentra ubicada cerca al ingreso de instituto y se relaciona con el restaurant piloto por medio de una pequeña puerta, así mismo tiene relación con el pasillo de ingreso, para controlar el ingreso y salida de los usuarios.

Aula teórica y dirección académica se encuentran en el mismo nivel sin embargo tienen una relación media ya que ambas están orientadas a funciones académicas pero en distintos rubros .

El aula teórica 1 y ss.hh e vinculan directamente, sin embargo esto no debería ser así, ya que ambas funciones son incompatibles



Las oficinas administrativas se relacionan directamente, pues estos ambientes se encuentra juntos.
La oficina que está ubicada en la esquina es usada por el director y la siguiente corresponde al profesorado .

La oficina administrativa de los profesores se relaciona con el aula teórica 2, sin embargo esta solución no es correcta debido a que las actividades que sea realizan en estos ambientes no son compatibles.

### MATRIZ DE RELACIONES FUNCIONALES

| | | |
|---|---|---|
| ZONA ADMINISTRATIVA | RECEPCIÓN | 1 |
| | OFICINA 1 | 1 1 |
| | OFICINA 2 | 3 2 3 |
| | DIRECCIÓN ACADÉMICA | 3 1 2 1 |
| ZONA FORMATIVA PRACTICA | TALLER DE COCINA 1 | 1 1 3 1 3 |
| | TALLER DE COCINA 2 | 3 2 3 1 2 1 |
| ZONA FORMATIVA TEÓRICA | AULA TEÓRICA 1 | 1 2 1 1 1 1 |
| | AULA TEÓRICA 2 | 1 1 3 2 2 1 1 |
| ZONA DEMOSTRATIVA | RESTAURANTE PILOTO | 2 3 3 3 2 1 1 |
| ZONA SOCIAL | SALA DE ESTAR 1 | 1 1 3 1 3 2 1 |
| | SALA DE ESTAR 2 | 1 1 3 1 1 1 1 2 |
| ZONA DE SERVICIOS | SS.HH VARONES | 3 3 3 1 2 2 |
| | SS.HH MUJERES | 1 3 3 1 2 1 |
| | ALMACÉN | 2 1 1 1 2 |
| | | 2 2 3 |
| | | 3 1 |
| | | 1 |

CON FALENCIAS

**LEYENDA**

| | |
|---|---|
| 1 | POCA RELACIÓN |
| 2 | RELACIÓN MEDIA |
| 3 | MUCHA RELACIÓN |

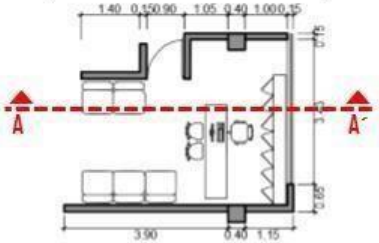
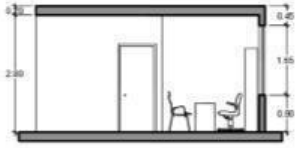
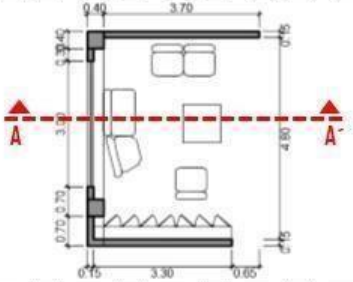
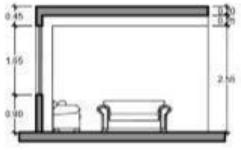
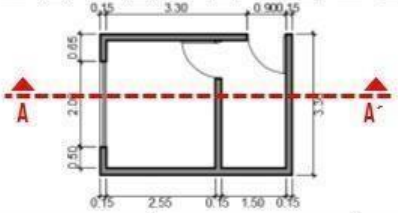
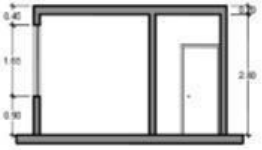
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA – CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 3B

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

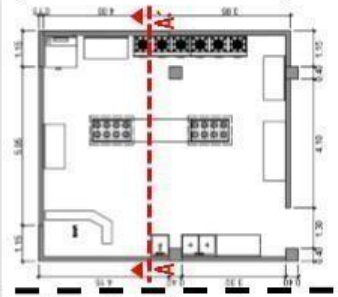
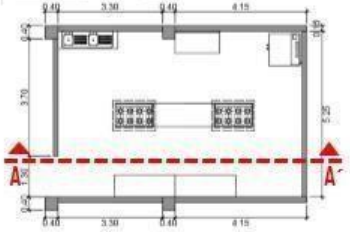
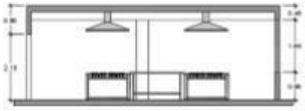
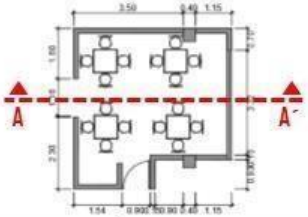
| | PLANTA | CORTE | PERSPECTIVA | DESCRICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| ADMINSITRACIÓN |  |  | | La administración tiene un área de 17.98 m2, cuenta con sillas de espera, para que las personas sean atendidas ordenadamente, cuenta con un escritorio para el administrador y 2 sillas, así mismo tiene un estante donde se colocan los uniformes que deben ser comprados por los alumnos y existe una puerta que comunica con el restaurante piloto. |
| SALA DE ESTAR |  |  | | La sala de estar tiene un área de 18.96 m2, lugar donde los docentes están en horas de descanso y los alumnos se reúnen para dialogar. Este ambiente cuenta con sofás y una mesa de centro. |
| ALMACÉN |  |  | | El almacén corresponde a un área pequeña de 12.60 m2 donde existe un muro que divide el almacén para utensilios de cocina con el almacén de alimentos no perecibles. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA - CHIMBOTE | **LAMINA:** 4B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

| | PLANTA | CORTE | PERSPECTIVA | DESCRICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| TALLER DE COCINA 1 |  | | | El taller de cocina 1, es el ambiente más amplio del instituto ATLANTA con 54.27 m2. Cuenta con dos cocina industriales situadas en el centro del taller, para que los alumnos puedan ubicarse alrededor de estos mobiliarios, además entre ambas cocinas existe una mesa de trabajo donde se realiza la preparación de los alimentos antes de ser cocidos.<br><br>Debido a que una sola mesa no puede ser utilizada por todos los alumnos, alrededor del taller existen más mesas de trabajo, lavaderos, horno industrial y un pequeño, bar donde se realiza las actividades relacionadas al aprendizaje de bar y coctelería, sin embargo este mobiliario queda suelto en el taller de cocina. |
| TALLER DE COCINA 2 |  |  | | Respecto al taller 2 corresponde a un ambiente más pequeño de 40.42 m2, que cuenta con los mismos equipos de cocina, excepto el bar. |
| RESTAURANTE PILOTO |  | | | El restaurante piloto, con un área de 20.55 m2 , cuenta con 4 mesas, donde los comensales son los docentes, quienes evalúan los platillos de sus alumnos,<br>Las mesas del restaurant están separadas por una distancia de 0.50 m, por lo tanto, no existe un espacio considerable entre cada mobiliario para que los alumnos o decentes puedan circular con comodidad. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:**<br>ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:**<br>ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:**<br>INSTITUTO ATLANTA - CHIMBOTE | **LAMINA:**<br>4B |
| | **FACULTAD:**<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:**<br>PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:**<br>CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

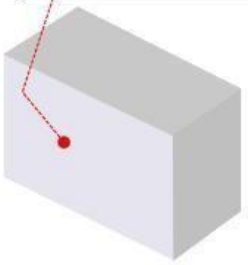
# 3 ANÁLISIS FORMAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

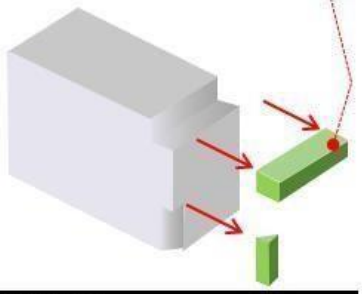
## PRINCIPIOS ORDENADORES- COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES

### PRINCIPIOS ORDENADORES

**VOLUMEN INICIAL**



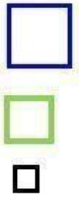
**SUSTRACCIÓN**



**VOLUMEN FINAL**

### COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES

**LEYENDA**



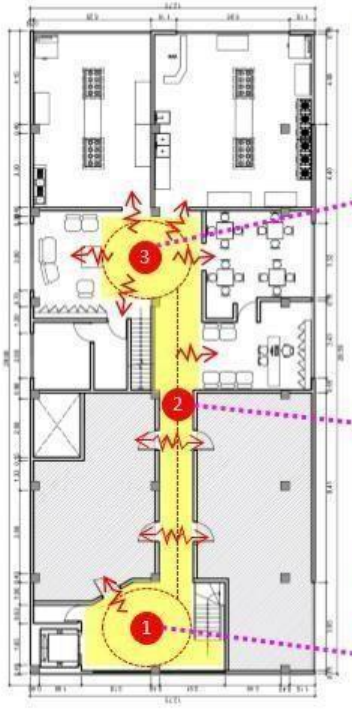

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA – CHIMBOTE | **LAMINA:** 1C |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 4 ANÁLISIS ESPACIAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

## RELACION INTERIOR-EXTERIOR Y RELACIÓN PÚBLICO Y PRIVADO

### PLANTA 5

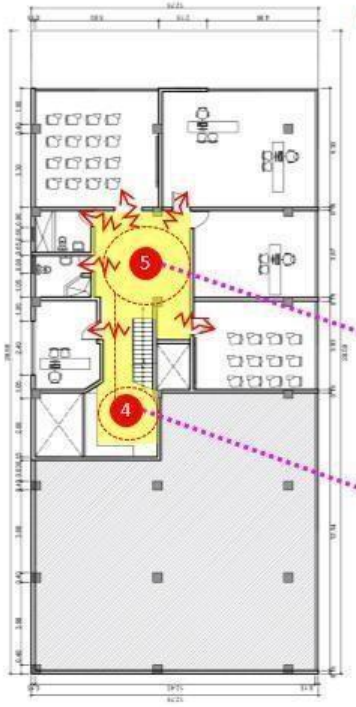


3 Finalmente dentro del instituto existe un **ESPACIO CENTRAL** que sirve como espacio ordenador y organizador de todos los ambientes

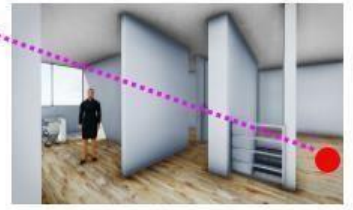
2 Pasando por el ingreso principal se encuentra **ESPACIO LINEAL** que sirve de espacio central para los ambientes que encuentran ubicados a los extremos y es el espacio que remata en el instituto.

1 Al llegar al quinto nivel, la escalera y el ascensor se encuentran ubicados en los extremos del **ESPACIO PRINCIPAL.**

### PLANTA 6




4 5 En este nivel se puede observar dos espacios centrales, el **ESPACIO CENTRAL (DE MENOR JERARQUIA)** se conecta con el segundo **ESPACIO CENTRAL (DE MAYOR JERARQUIA** mediante un pequeño corredor, este espacio sirve como un hall de distribución para los diferentes ambientes que se ubican en este nivel



| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA – CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

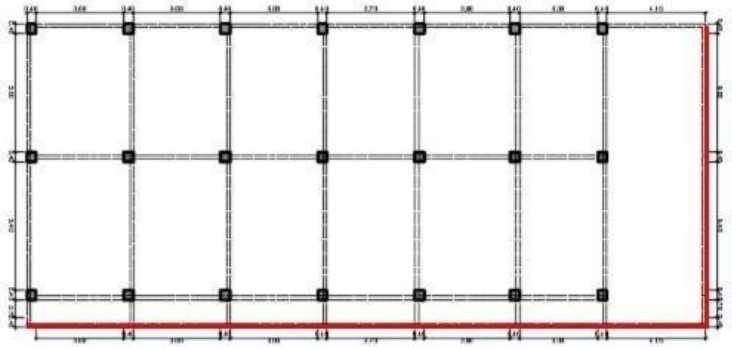
**LAMINA:** 1D

# 5 ANÁLISIS CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

## SISTEMA ESTRUCTURAL-ESQUEMA ESTRUCTURAL

### SISTEMA ESTRUCTURAL

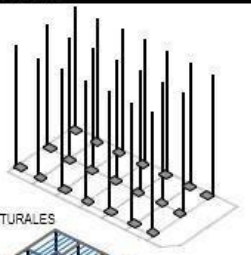


### LEYENDA

FACHADA  COLUMNAS  PROYECCIÓN DE VIGAS

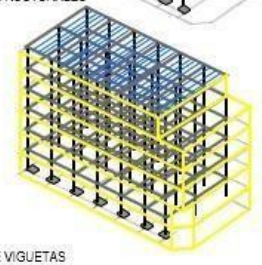
### ESQUEMA ESTRUCTURAL

ZAPATAS DE CIMENTACIÓN



PILARES ESTRUCTURALES

SISTEMA DE VIGAS

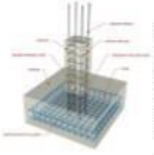


SISTEMA DE VIGUETAS

MURO DE LADRILLO

FACHADA - ACABADOS

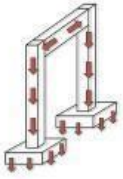
### CIMENTACIÓN



Se trata de una cimentación superficial formada zapatas aisladas colocadas en luces mas largas para resistir cargas mayores.

### ESTRUCTURA PORTANTE

COLUMNAS Y VIGAS DE CONCRERO ARMADO



El sistema portante de este edificio esta conformado por una sistema aporticado.
Esta compuesto por columnas y vigas de concreto armado las cuales soportan las cargas horizontales y verticales de la edificación.
Dispone de columnas de forma cuadradas, rectangulares y circulares.

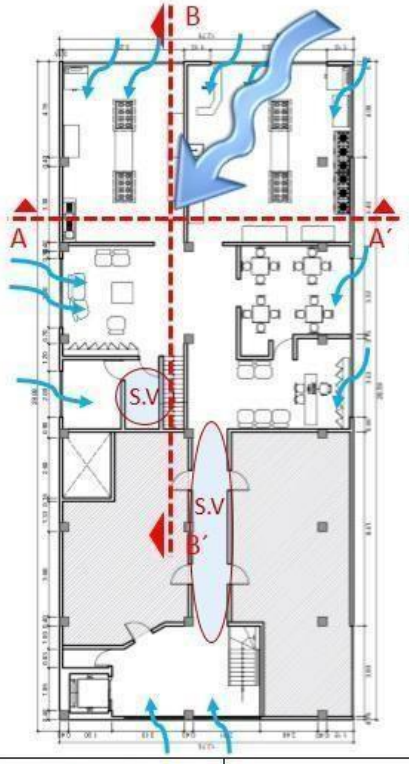
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA – CHIMBOTE | **LAMINA:** 1E |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 6 ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL

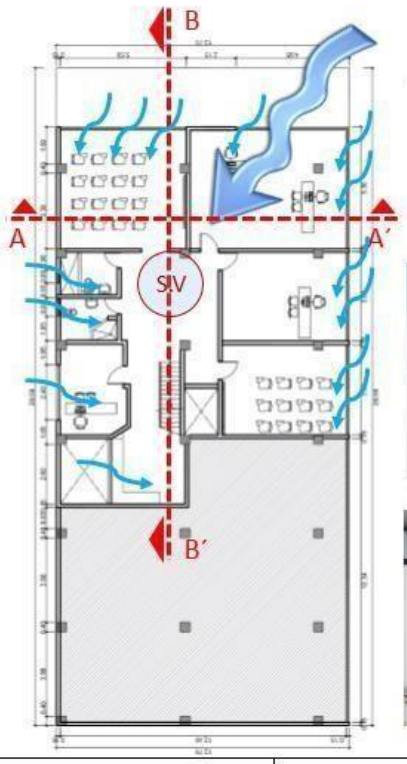
## VENTILACIÓN NATURAL Y ARTIFICIAL

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA CHIMBOTE

**PLANTA 5**




**PLANTA 6**




**LEYENDA**

VENTILACIÓN PREDOMINANTE

VENTILACIÓN DIRECTA

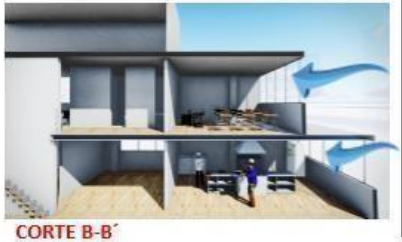
S.V SIN VENTILACIÓN

Los ambientes del instituto ATLANTA se ventilan desde la fachada.
En el quinto nivel del edificio se encuentra el instituto, donde el viento ingresa desde la calle y ventila los talleres de cocina. Así mismo existen otros ambientes como el restaurante piloto y la recepción, que son ambientes que también se ventilan desde la fachada, mientras que la sala de estar y el almacén se ventilan por el lado del lote colindante, que tiene un nivel. Además el pasadizo por donde se accede al instituto no se ilumina ni ventila.
En el sexto nivel todos los ambientes se ventilan excepto el hall de distribución.

CORTE A-A´

En el corte A-A´ se puede observar el ingreso del viento desde la fachada lateral, donde se ventilan el taller de cocina 1 y la oficina administrativa en el sexto nivel. El taller de cocina 2 solo cuenta con un vano por donde se ilumina y ventila, al igual que el aula teórica 1.

Los ambientes de instituto ATLANTA y del edificio en general han sido ubicados estratégicamente hacia los extremos, con la finalidad de que todos los espacios se puedan ventilar desde la calle.



CORTE B-B´

En el corte B-B´ se puede observar el ingreso del viento que viene desde el mar hacia los talleres de cocina en el quinto nivel y hacia las aulas en el sexto nivel. Las ventanas de estos talleres son grandes y alargadas, siendo los ambientes que mejor se ventilan, sin embargo esta ventilación debió ser cruzada, para así generar un mayor confort.
Respecto a la ventilación artificial el instituto ATLANTA no cuenta con este sistema, sin embargo se debió considerar debido a que los talleres de cocina están muy próximos a zonas administrativas y los olores pueden ser percibidos.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA – CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1F

7

# ANÁLISIS SIMBÓLICO

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - ATLANTA

**LENGUAJE ARQUITECTÓNICO- RELACIÓN SIGNIFICANTE-SIGNIFICADO- RELEVANCIA SOCIAL - RELEVACIA URBANA**

### LENGUAJE ARQUITECTÓNICO

El instituto ATLANTA forma parte de un gran edificio el cual tiene un leguaje arquitectónico que expresa las actividades que se realizan (usos mixto).
El primer nivel corresponde a grandes ingresos desde los dos frentes de la fachada, esto debido a las actividades comerciales y financieras que se realizan.
Mientras que los demás niveles, tienen grandes ventanas alargadas, que disminuyen la rigidez del edificio. Esto se realizó con la intención que exista una relación del interior del edificio con la ciudad.
Además el edificio presenta pequeños desfases en la fachada, con la finalidad de eliminar la rigidez del volumen inicial.
El edificio aprovecha muy bien la esquina donde se ubica tanto en las alturas como en la fachada.

### RELEVANCIA SOCIAL

El instituto ATLANTA actualmente es visto como el instituto más optimo a comparación de los demás en la ciudad de Chimbote.
Mayormente los que acuden son jóvenes de Chimbote y Nuevo Chimbote y un pequeño porcentaje de los distritos aledaños.

### SIGNIFICANTE

ATLANTA es una escuela dedicada especialmente a la enseñanza gastronómica, está ubicado en un edificio dentro del centro de Chimbote y corresponde a un lote rectangular de dos frentes con vista hacia a la calle, donde el quinto y sexto nivel es utilizado por el instituto.
El edificio es de color crema, con varios ingresos dispuestos en el primer nivel donde uno es utilizado por el instituto ATLANTA y por usuarios oficinistas.

### SIGNIFICADO

ATLANTA es el instituto de gastronomía más reconocido en la ciudad de Chimbote, fuera del tipo de enseñanza que brindan, el edificio donde se encuentra, posee un carácter significativo respecto a su función y altura, sin embargo este no guarda ninguna relación con el instituto, pues es un edificio diseñado para poder tener diferentes usos.

### RELEVANCIA URBANA

El edifico de formación gastronómica ATLANTA no presenta el carácter educativo gastronómico en la ciudad de Chimbote.
Visto desde la ciudad el edificio posee relevancia pos su altura y ubicación, además el edificio posee un retiro, cumpliendo los parámetros urbanos del centro de la ciudad, además aprovecha la esquina para tener visuales de las calles y del mar.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA – CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 1G

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
SECOMTUR

4 SECOMTUR

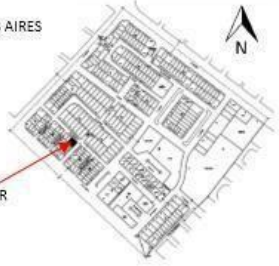
# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES – SECOMTUR CHIMBOTE

## PERFIL E IMAGEN URBANA - FUERZAS DEL LUGAR

### IMAGEN URBANA

LOCALIZACIÓN
DISTRITO DE NUEVO CHIMBOTE
SECTOR 9




El Instituto Secomtur se encuentra ubicado dentro de una zona residencial. Este lugar cuenta con amplios parques rodeados de viviendas unifamiliares, gran cantidad de área verdes y bermas con presencia de árboles grandes y medianos.

### PERFIL URBANO

El perfil urbano donde se encuentra ubicado el instituto SECOMTUR es regular, la altura de los edificios en su mayoría son de dos pisos y algunos de 3 niveles. Respecto a su forma, existen techos llanos y techos a dos aguas, como lo es, el instituto de gastronomía.

### FUERZAS DEL LUGAR

COMPAÑÍA DE BOMBEROS

COMISARIA DE NUEVO CHIMBOTE

COLEGIO REPÚBLICA ARGENTINA

SECOMTUR

COLEGIO DE INGENIEROS

COLEGIO DE ARQUITECTOS

UNIVERSIDAD SAN PEDRO

RECTORADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SANTA

Dentro del sector donde se encuentra el instituto, existen gran cantidad de equipamientos educativos, como los colegios y la universidad San Pedro, también se encuentra la comisaría de Nuevo Chimbote junto con la compañía de bomberos, el rectorado de la UNS, colegios de Ingenieros y el colegio de arquitectos. Este sector esta caracterizado por ser una zona residencial con comercio y viviendas comercio, ubicadas en su mayoría alrededor de las vías principales.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE | **LAMINA:** 1A |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

## ACCESIBILIDAD

### ACCSEBILIDAD

**LEYENDA**

- ATLANTA
- VIA PRINCIPAL
- VIA SECUNDARIA
- VIA TERCIARIA

El Instituto Secomtur está ubicado entre el Jirón Huascarán y Psje. Delfín, ambas son vías terciarias.
EL jirón Huascarán conecta la Av. Country, mientras que Psje Delfín conecta con la Av. La Marina que se encuentra paralela a la Carretera Panamericana.

1 AV. PACÍFICIO

2 CARRETERA PANAMERICANA

3 AV. COUNTRY

4 AV. ARGENTINA

5 JR. HUASCARÁN

6 PSJE. DELFÍN

### INGRESOS

**LEYENDA**

- INGRESO VEHICULAR
- SENTIDO VEHICULAR
- INGRESO PEATONAL
- SECOMTUR

El instituto Secomtur, cuenta con solo un ingreso peatonal, para los alumnos, profesores y público en general.
El ingreso vehicular se encuentra restringido debido a que el estacionamiento se usa actualmente como biblioteca, por lo que los autos se deben ubicar fuera del instituto.

El edificio se conecta fácilmente con las avenidas más cercanas.
La ubicación es accesible y fácil de llegar, en auto o a pie si se vive cerca.

El ingreso de edificio se encuentra en el jirón Huascarán, este ingreso es controlado por una puerta madera que permanece abierta desde las 8 a.m. hasta las 8.00 p.m.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

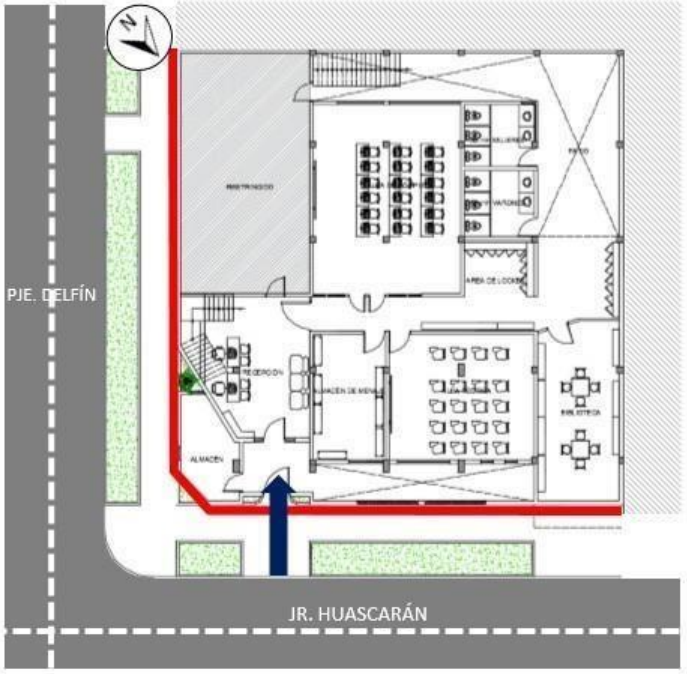
**LAMINA:** 2A

# 1 ANÁLISIS CONTEXTUAL

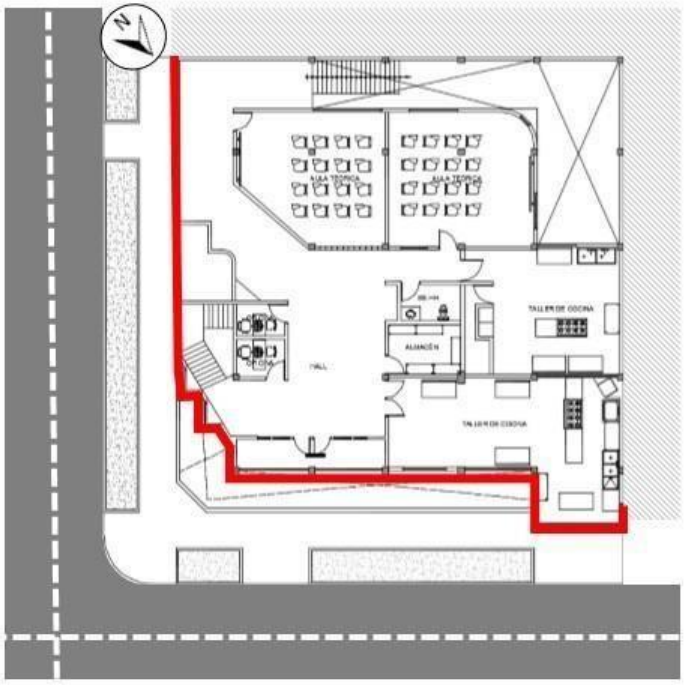
## ACCESIBILIDAD

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

**PLANTA 1**




**PLANTA 2**



**LEYENDA**

- PROPIEDAD DE TERCEROS
- FACHADA DEL EDIFICIO
- JARDÍN
- JR. HUASCARÁN
- PSJE. DELFÍN
- INGRESO

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

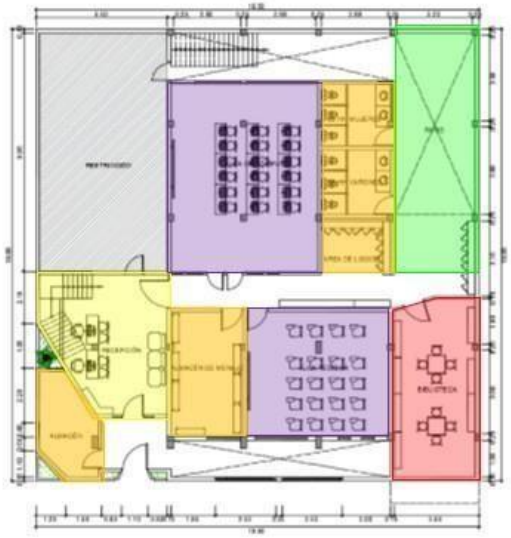
**LAMINA:** 3A

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

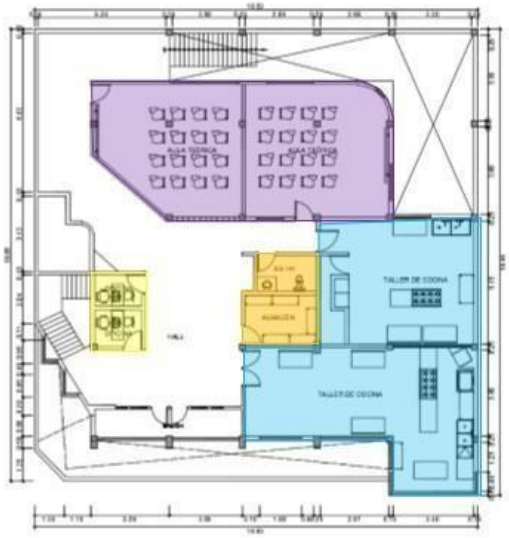
## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

## ZONIFICACIÓN

### PLANTA 1



### PLANTA 2



Se ubica la zona administrativa cerca al ingreso del instituto.
En el siguiente nivel también existen otros ambientes administrativos como la oficina del director y una oficina de docentes.

La zona formativa teórica se ubica en un espacio más privado del instituto, existen 2 ambientes en el primer nivel y otros 2 en el segundo nivel, donde la zonificación es más legible.

La zona formativa práctica está situada en el lado derecho del edificio y ocupa una parte de la fachada principal del instituto.

La zona de lectura ocupa un espacio pequeño, se encuentra ubicada frente al patio y por su tamaño y ubicación los alumnos acuden con poca frecuencia.

La zona social corresponde a un patio donde los alumnos pueden estar en sus horas de descanso o ratos libres, además por su dimensión también se le da otros usos.

La zona de servicios corresponde al almacén y ss.hh del instituto, esta zona a diferencia de los demás cuenta con más área

### LEYENDA

**ZONIFICACIÓN**

- ZONA ADMINISTRATIVA
- ZONA FORMATIVA PRACTICA
- ZONA SOCIAL
- ZONA FORMATIVA TEÓRICA
- ZONA DE LECTURA
- ZONAS DE SERVICIOS

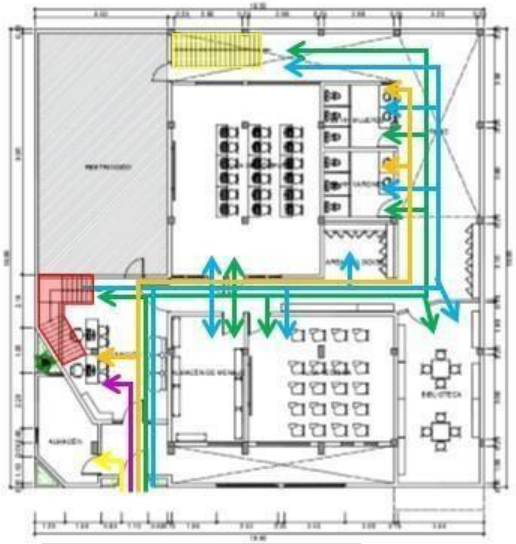
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE | **LAMINA:** 1B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

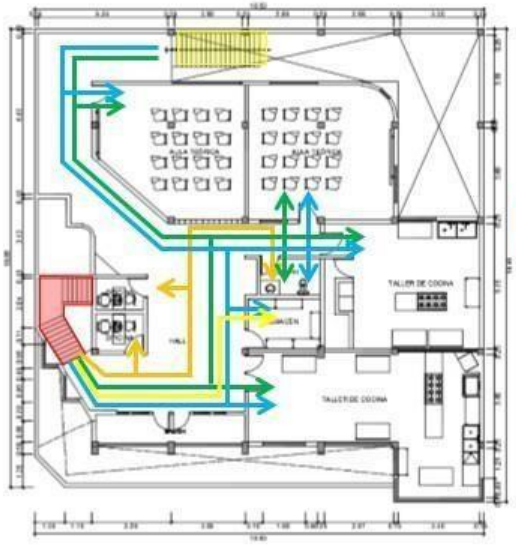
## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

## CIRCULACIÓN

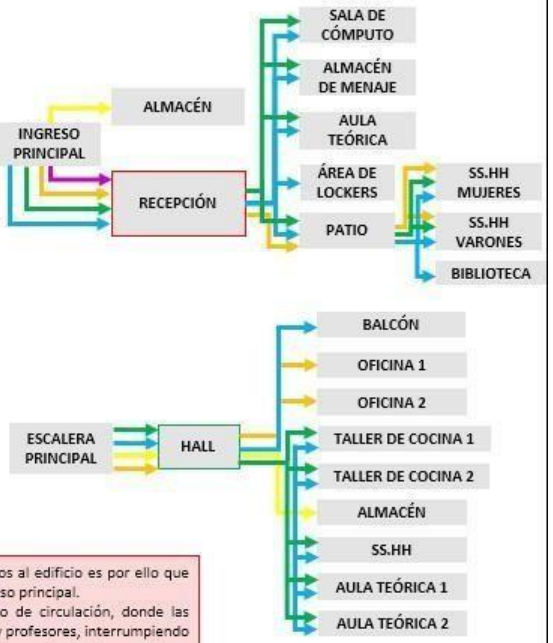
### PLANTA 1



### PLANTA 2



### FLUJOGRAMA




### LEYENDA

**CIRCULACIÓN POR USUARIO**

- USUARIO EXTERNO
- PERSONAL ADMI ISTRATIVO
- DOCENTES
- ALUMNOS
- PERSONAL DE SERVICIO

**CIRCULACIÓN VERTICAL**

- ESCALERA PRINCIPAL
- ESCALERA SECUNDARIA

Existe una sola circulación para el ingreso de todos los usuarios al edificio es por ello que en horas punta existe una acumulación de personas en el ingreso principal.
Otro problema es que la recepción se utiliza como pasadizo de circulación, donde las usuarios externos se cruzan constantemente con los alumnos y profesores, interrumpiendo las actividades administrativas. Todo lo contrario sucede en el segundo nivel pues al llegar por la escalera principal, el usuario primero se encuentra con un hall de distribución, que le permite trasladarse libremente hacia el ambiente que corresponde

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 2B

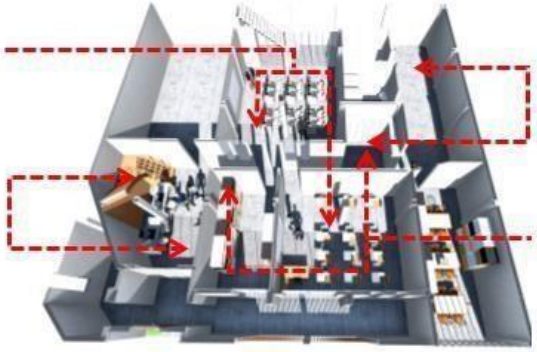
# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## DISTRIBUCIÓN

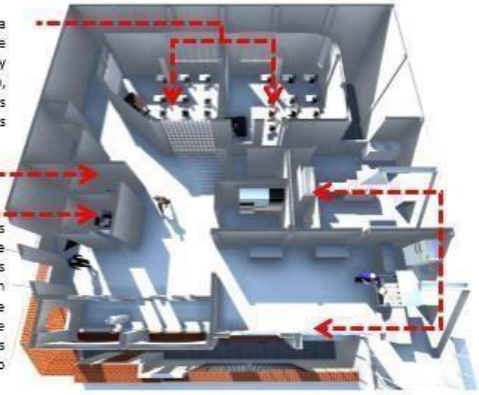
### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

El aula teórica 1 y la sala de computo, se encuentran frente a frente y corresponden a ambientes formativos.
Estos ambientes dinamizan el primer nivel, debido a que se puede observar desde la recepción a los alumnos realizando sus labores académicas.

Desde la recepción se observa un escalera que conecta directamente con el segundo nivel donde existen otros ambientes administrativos.



El aula teórica 2 y 3 se encuentran en la parte posterior del edificio, se puede acceder desde la escalera principal y secundaria y tienen mucha relación, pues se encuentran contiguos, esto es correcto pues en ambos se realizan las mismas actividades



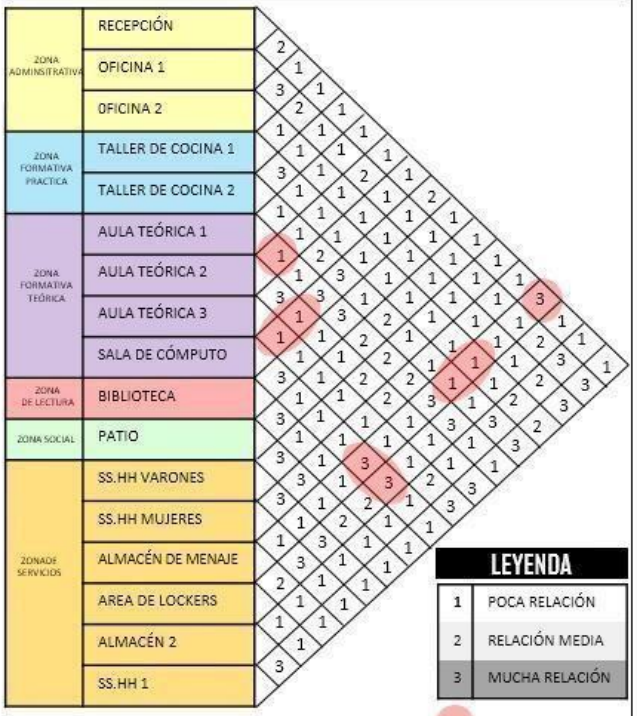
En el segundo nivel se encuentran dos pequeñas oficinas contiguas, que corresponden a actividades administrativas, tienen poca relación funcional con los otros ambientes de esta planta, pues en su mayoría se encuentran aquellos ambientes formativos tanto teóricos como prácticos

En el primer nivel existe una relación directa entre la zona de lockers y los ss.hh. Debido a que los alumnos guardan sus vestuarios en los lockers y se visten en los ss.hh

El almacén de menaje y el área de lockers tienen una relación media. Los alumnos una vez uniformados acuden al almacén de menaje para llevar aquellos utensilios que necesitaran en el taller de cocina. Este ambiente debería tener una relación directa con el almacén, sin embargo el taller se encuentra en el segundo nivel.

Los talleres de cocina se encuentran juntos, sin embargo desde el hall solo se puede distinguir el taller de cocina 1, puesto que el segundo taller se encuentra ubicado detrás de un almacén y ss.hh que dan hacia el hall.

### MATRIZ DE RELACIONES FUNCIONALES




**LEYENDA**

| | |
|---|---|
| 1 | POCA RELACIÓN |
| 2 | RELACIÓN MEDIA |
| 3 | MUCHA RELACIÓN |

CON FALENCIAS

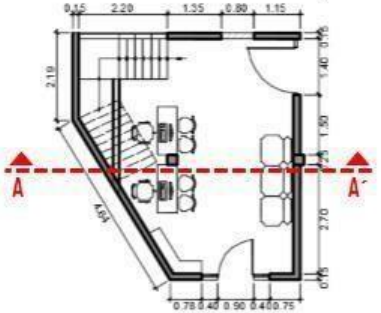
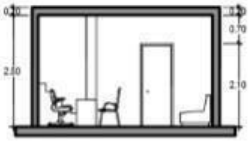
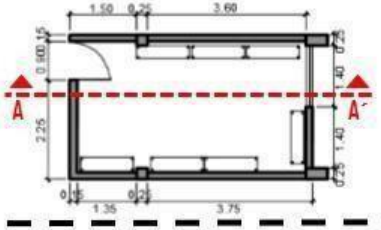
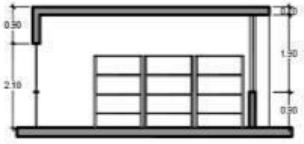
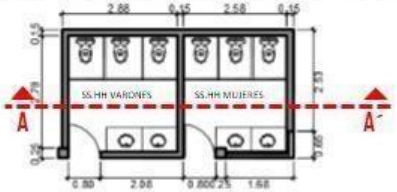
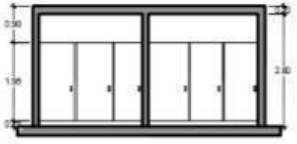
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

**LAMINA:** 3B

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

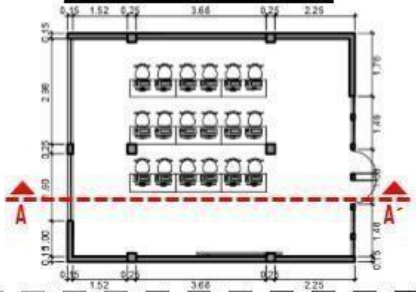
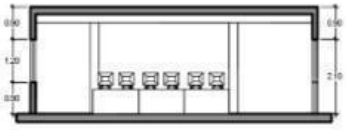
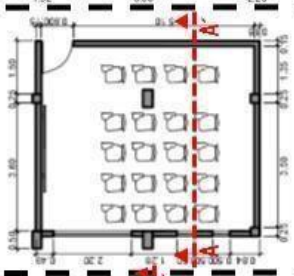
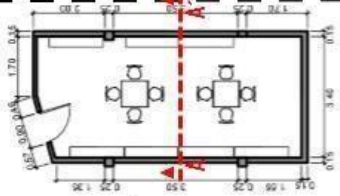
| | PLANTA | CORTE | PERSPECTIVA | DESCRICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| RECEPCIÓN |  |  | | La recepción de forma irregular, tiene un área de 26.78 m2, cuenta con sillas de espera, con un escritorio para la recepcionista y otro escritorio que es utilizado por el director, cabe resaltar que existe una columnas que interfiere entre ambos escritorios, así mismo tiene un estante donde se exhiben aquellos libros de instituto, que serán utilizados por los alumnos durante su formación académica.<br>Desde la recepción también se puede observar la escalera principal del edificio, que conlleva al segundo nivel, esta escalera es de madera y a su costado tiene unos desniveles cada dos tramos, donde se colocan algunos adornos. |
| ALMACÉN DE MENAJE |  |  | | El almacén corresponde a un área de 15.73 m2, cuenta con 8 estantes multiuso de acero inoxidable de 1.20 de ancho x 1.80 de altura. En este almacén se encuentran todos los utensilios de cocina para el servicio de la mesa, es decir, trasladar, servir y permitir ingerir la comida. |
| SS.HH |  |  | | Este instituto a diferencia de los demás cuenta con tres baterías de baños en cada ss.hh tanto para varones y mujeres.<br>Los inodoros están separados por tabiquería de melamina blanca y existen 2 lavaderos para cada ss.hh.<br>El ss.hh de varones cuenta con un área 7.83m2 y el de mujeres con 7.40 m2. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE | **LAMINA:** 4B |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

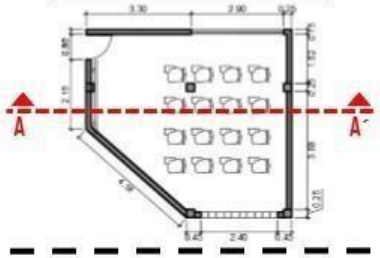
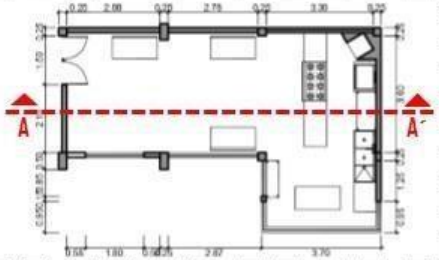
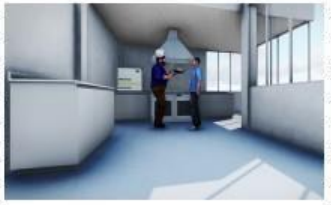
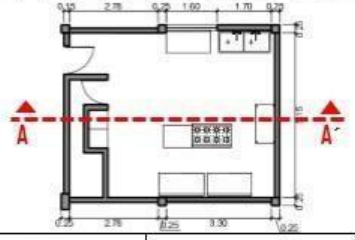
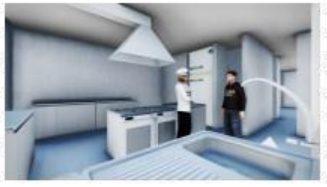
| | PLANTA | CORTE | PERSPECTIVA | DESCRICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| SALA DE CÓMPUTO |  |  | | La sala de cómputo corresponde a un espacio rectangular de 47.77 m2.<br>Este ambiente cuenta con 9 escritorios donde cada uno, puede ser ocupado por dos estudiantes, también cuenta con sillas de trabajo , computadoras y una pizarra acrílica.<br>La sala de cómputo cuenta además con puertas de vidrio y madera y una gran ventana al otro extremo.<br>Existen dos columnas dentro de este ambiente que son las que limitan a los escritorios, a colocarse entre ambas columnas, el espacio restante se usa para circulación. |
| AULA TEÓRICA 1 |  | | | El aula teórica 1 está ubicada en el primer nivel, cuenta con un área de 31.20 m2.<br>Tiene un aforo para 21 personas, los mobiliarios son: pupitres, una pizarra acrílica y también cuenta con un proyector multimedia.<br>Existe además un columna que ensucia el espacio del aula e interfiere con la visual de los alumnos hacia la pizarra. |
| BIBLIOTECA |  | | | La biblioteca corresponde a un ambiente pequeño de 24.89 m2, donde se encuentra ubicado a los extremos, los estantes de madera y en el centro las mesas de lectura.<br>Como comentario, la biblioteca debería ser de mayor área y con más cantidad de mobiliarios para que todos los alumnos puedan utilizarlo como tal. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:**<br>ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:**<br>ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:**<br>INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE | **LAMINA:**<br>4B |
| | **FACULTAD:**<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:**<br>PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:**<br>ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 2 ANÁLISIS FUNCIONAL

## ANTROPOMETRÍA

### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

| | PLANTA | CORTE | PERSPECTIVA | DESCRICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| AULA TEÓRICA 2 |  | | | El aula teórica 2 corresponde a un espacio de forma irregular de 30.00 m2, el cual se ilumina por una ventana de 2.90m y por un vano con blocks de vidrio.<br>Este ambiente cuenta con 16 pupitres y una pizarra acrílica.<br>Debido a la poca profundidad que tiene el aula, los pupitres se encuentran cerca a la pizarra, esto es correcto, debido a que de esta manera el docente puede controlar a sus alumnos y lograr la atención de la mayoría. |
| TALLER DE COCINA 1 |  | |  | El taller de cocina 1, cuenta con un área de 43.15 m2.<br>Es un ambiente amplio donde existen 3 mesas de trabajo de acero inoxidable modelo pared, 5 mesas de trabajo modelo central, de las cuales 2 están ubicada a los extremos de la cocina industrial de 8 hornillas, también cuenta con un horno industrial empotrado en la esquina superior izquierda del taller y un horno para pizzas ubicado a su lado, también existe un estante multiusos de acero donde se colocan los utensilios que se encuentra seguido del fregadero industrial. |
| TALLER DE COCINA 2 |  | |  | El taller de cocina 2, cuenta con un área de 33.00 m2.<br>Este ambiente cuenta con existen 3 mesas de trabajo de acero inoxidable modelo pared, y una mesa de trabajo modelo central de 0.90x 0.70 ubicada junto a la cocina industrial de 8 hornillas, además cuenta con dos hornos industriales empotrados también existe un estante multiusos de acero y un fregadero industrial. |

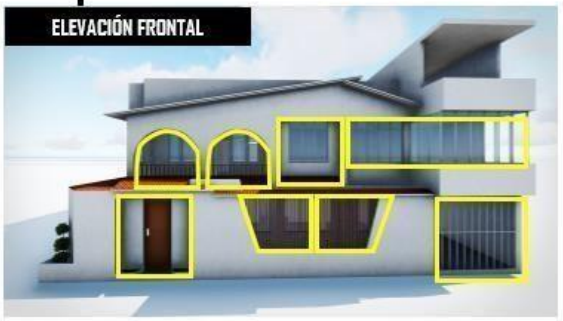
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:**<br>ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:**<br>ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:**<br>INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE | **LAMINA:**<br>4B |
| | **FACULTAD:**<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:**<br>PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:**<br>ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 3 ANÁLISIS FORMAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

## PRINCIPIOS ORDENADORES-COMPOSICIÓN DE LOS FRENTES - MATERIALIDAD -COLOR

### ELEVACIÓN FRONTAL

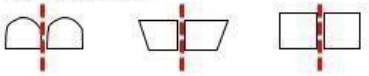


La fachada del edificio corresponden a una **composición** basada en formas cuadradas, rectangulares y arcos, las cuales predominan sobre el lleno.

La composición corresponde a un edificio moderno de vivienda estilo colonial, esto se puede notar en los grandes ventanales y los arcos empleados en la fachada, los cuales corresponden al balcón, el techo a dos aguas y la madera empleada en el exterior como en el interior.

### SIMETRIA

El edificio presenta formas simétricas en lado principal de su fachada, estas formas corresponde a las ventanas del edificio.



### RITMO

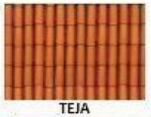
El edificio presenta pequeños desfases en algunas partes de la fachada y en general también mediantes los retiros, esto genera que el edificio no sea rígido, sino que contenga cierto movimiento en su composición volumétrica.

El primer nivel de la fachada se visualiza como un cerco que rodea la fachada principal donde se aprecia el ingreso, elementos virtuales de madera y otro ingreso que correspondía a la cochera, sin embargo en la actualidad se encuentra cerrado y el ambiente se usa como biblioteca

En el segundo nivel la fachada rompe la rigidez de su forma mediante un pequeño retiro.
Las formas de vanos que emplea son distintos al primer nivel

La fachada tiene en la esquina un ochavo donde existe áreas verdes

### MATERIALIDAD



TEJA

MURO BLANCO

MADERA

VIDRIO

### COLOR

El edificio emplea colores en su fachada alusivos a los colores de instituto.
Además la madera se emplea tanto en la facha como en el interior, esto da una sensación de calidez en el algunos ambientes del instituto.

| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN |

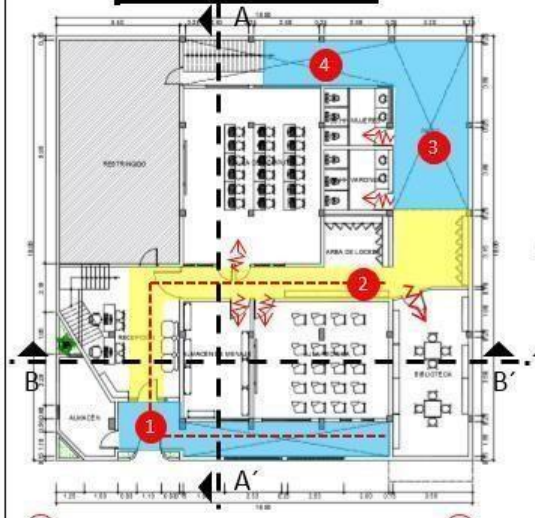
**LAMINA:** 1C

# 4 ANÁLISIS ESPACIAL

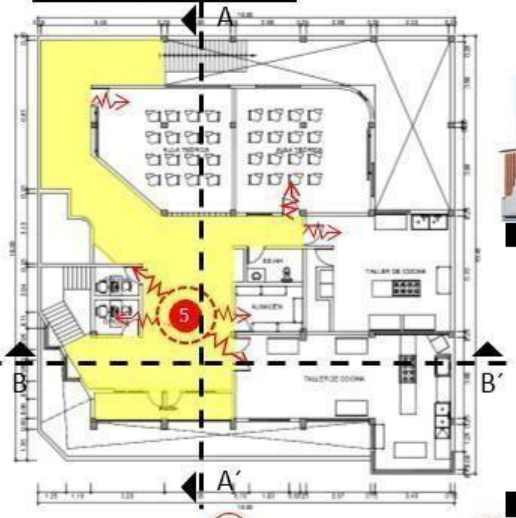
## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

## RELACION INTERIOR-EXTERIOR Y RELACIÓN PÚBLICO Y PRIVADO

### PLANTA 1




### PLANTA 2



CORTE A –A´

En este corte se puede observar que existe una relación entre los ambientes internos del instituto, con los **espacios exteriores**, tanto hacia la calle como hacia el **espacio exterior lineal**.

CORTE B –B´

En el corte B-B¨ se puede observar el gran **espacio central interior**, que tiene mayor relación con el taller de cocina 1

1 El primer nivel del edificio está compuesto de varios **ESPACIOS LINEALES**, al ingresar se encuentra un **ESPACIO PRINCIPAL** que articula es espacio interior con el espacio lineal exterior.

2 El **ESPACIO LINEAL INTERIOR** funciona como **CORREDOR**, donde a partir de este se distribuyen los ambientes .

3 Dentro del instituto existe un **ESPACIO EXTERIOR** que se usa como patio.

4 Finalmente en el primer nivel existe un **ESPACIO EXTERIOR LINEAL** que comunica con el segundo nivel.

5 En el segundo nivel existe se encuentra un gran **ESPACIO CENTRAL INTERIOR** donde a partir de este se organizan todos los ambientes, además este espacio relaciona con el exterior mediante una gran balcón,

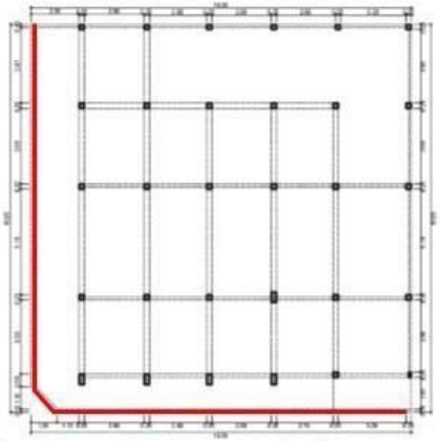
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE | **LAMINA:** 1D |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 5 ANÁLISIS CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

## SISTEMA ESTRUCTURAL-ESQUEMA ESTRUCTURAL

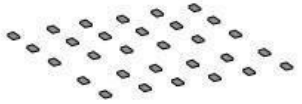
### SISTEMA ESTRUCTURAL



#### LEYENDA

- FACHADA
- COLUMNAS
- PROYECCIÓN DE VIGAS

### ESQUEMA ESTRUCTURAL



ZAPATAS DE CIMENTACIÓN

PILARES ESTRUCTURALES

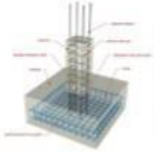
SISTEMA DE VIGAS

SISTEMA DE VIGUETAS

MURO DE LADRILLO

FACHADA - ACABADOS

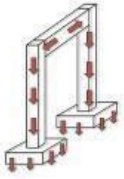
### CIMENTACIÓN



Se trata de una cimentación superficial formada zapatas aisladas colocadas en luces mas largas para resistir cargas mayores.

### ESTRUCTURA PORTANTE

COLUMNAS Y VIGAS DE CONCRERO ARMADO



El sistema portante de este edificio esta conformado por una sistema aporticado.
Esta compuesto por columnas y vigas de concreto armado las cuales soportan las cargas horizontales y verticales de la edificación.
Dispone de columnas de forma cuadradas, rectangulares y circulares.

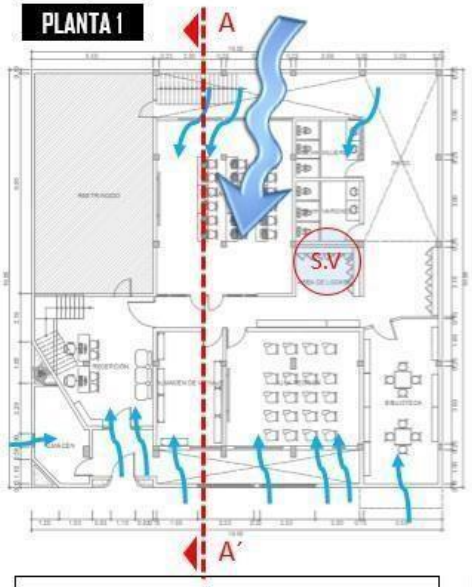
| | | | |
|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO ATLANTA – CHIMBOTE | **LAMINA:** 1E |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 6 ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL

## VENTILACIÓN NATURAL Y ARTIFICIAL

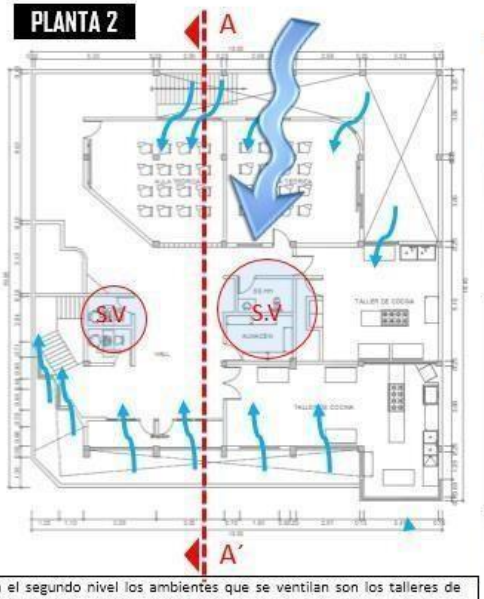
### ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR CHIMBOTE

**PLANTA 1**




En el primer nivel todos los ambientes reciben ventilación directa, excepto la zona de lockers

**PLANTA 2**




En el segundo nivel los ambientes que se ventilan son los talleres de cocina, aulas y escaleras, sin embargo existen problemas de ventilación en las oficinas , el ss.hh y el almacén, pues estos no cuentan con vanos por donde ventilar y se encuentran dentro de espacios cerrados.

Respecto a la ventilación artificial, el instituto no cuenta con un sistema ventilación forzada, excepto en la recepción donde existe un ventilador debido a que las ventanas de este ambiente son fijas.
Sin embargo en un equipamiento como este debería existir otros sistemas de ventilación, sobre todo en los talleres de cocina.

**LEYENDA**

VENTILACIÓN DIRECTA

S.V SIN VENTILACIÓN

VIENTO PREDOMINANTE

**CORTE A-A´**

Los ambientes del instituto Secomtur tienen una ventilación directa desde la calle Y desde el patio.
En el primer nivel el viento ingresa mediante los elementos virtuales de madera que se encuentran en la fachada y luego ingresa por las vanos de las aulas y almacén, mientras que la sala de cómputo se ventila por el espacio abierto posterior.
En el segundo nivel, la ventilación es mucho más directa, ingresa desde el balcón y desde las ventanas del taller de cocina 1, este taller cuenta con grandes ventanales logrando que el ambiente quede totalmente ventilado, lo cual es necesario debido a que los olores de la cocina no deben permanecer en el lugar.

**PATIO**

El patio también se aprovecha para ventilar aquellos ambientes que no se encuentran en la fachada. Este espacio sirve de ventilación para los ss.hh, sala de computo, aulas teóricas y el taller de cocina 2.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV Universidad César Vallejo | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE | **LAMINA:** 1F |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

# 7 ANÁLISIS SIMBÓLICO

## ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO DE OBJETOS EXISTENTES - SECOMTUR

## LENGUAJE ARQUITECTÓNICO- RELACIÓN SIGNIFICANTE-SIGNIFICADO- RELEVANCIA SOCIAL - RELEVACIA URBANA

### LENGUAJE ARQUITECTÓNICO

El instituto SECOMTUR de Nuevo Chimbote actualmente es el único edificio propio que le pertenece solo al instituto de gastronomía, a pesar de ello el lenguaje arquitectónico que posee es el de una vivienda con techo a dos aguas, esto sucede debido a que antes este edificio tenia uso de vivienda al igual que las demás edificaciones ubicadas a su alrededor, posteriormente el instituto SECOMTUR al comprar el edificio ha adaptado los ambientes internos para la función de enseñanza gastronómica, las grandes ventanas que posee en su fachada permiten que desde el exterior se pueda observar las actividades que realizan los estudiantes de gastronomía.

### RELEVANCIA SOCIAL

SECOMTUR actualmente es el único instituto ubicado en el distrito de Nuevo Chimbote y el único que tiene un local propio.
Mayormente los que acuden, son los estudiantes de gastronomía y personas interesadas en estudiar dicha carrera, quienes mayormente son jóvenes de 17 años a más.

### SIGNIFICANTE

SECOMTUR es una escuela que ofrece la enseñanza en Gastronomía y alta cocina, está ubicado en Nuevo Chimbote y corresponde a un lote cuadrado de dos frentes con vistas hacia la calle.
El edificio es de color blanco y en algunas partes de color rojo, haciendo referencia a su logo.

### SIGNIFICADO

El edificio del instituto SECOMTUR no posee un significado relacionado a la enseñanza que brinda, sin embargo las grandes ventanas transparentes en su fachada nos permiten ver las actividades internas del edificio, por lo que solo de esta manera el peatón puede diferenciarlo de los demás edificios y saber que se trata de un instituto de gastronomía.

### RELEVANCIA URBANA

El edificio del instituto SECOMTUR, no posee un carácter educativo en el distrito de Nuevo Chimbote,
Visto desde la calle no posee una relevancia urbana que lo distinga, sino que posee el mismo lenguaje de vivienda al igual que los demás edificios.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | **PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:** ESTANDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE | **DOCENTE:** ARQ. ROMERO ALAMO ISRAEL | **FICHA DE OBSERVACIÓN:** INSTITUTO SECOMTUR – NUEVO CHIMBOTE | **LAMINA:** 1G |
| | **FACULTAD:** ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | **ALUMNA:** PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA | **ASESOR:** ARQ. CARMEN CRUZALEGUI ROLDAN | |

## 4.2 DISCUSIÓN DE RESULTADOS

### 4.2.1 OBJETIVO ESPECÍFICO N°1

*Identificar las actividades que se realizan en la formación gastronómica.*

Actualmente la formación gastronómica en Europa busca aplicar un desarrollo científico, tecnológico, cultural, empresarial y global, tanto para el nivel de estudio de grado y post grado. La carrera de gastronomía se ofrece como una carrera profesional y de grandes oportunidades laborales, al igual que las demás carreras profesionales.

Según la entrevista realizada a todos los directores de los 4 institutos que ofrecen la carrera de gastronomía en la ciudad de Chimbote, se afirma que este estudio se ofrece como una carrera técnica con una duración de 2 años y medio como máximo, donde los alumnos deben adquirir todos los conocimientos brindados por sus docentes y chefs.

Esta realidad hace que los alumnos puedan estudiar y terminar rápidamente la carrera de gastronomía, con el fin de insertarse lo más pronto en el ámbito laboral, es por ello que los aprendizajes son los necesarios y básicos. No existen otras ofertas educativas referentes a la gastronomía para que los alumnos puedan seguir preparándose y desarrollándose profesionalmente. Por lo tanto, tal como menciona Roca (2016), urge promover la innovación y la generación de conocimientos en las escuelas, con la finalidad de no perder nuestro actual liderazgo en el mundo gastronómico.

Según el director Ernan Lunarejo Milla de la escuela de chef profesional INTELTUR, las enseñanzas gastronómicas están orientadas a la preparación de aquellos platillos que se ofrecen y son de gran acogida en el mercado laboral, siendo estos mayormente: pescados y mariscos, comida criolla, parrillas, chifa, buffet, pastelería y repostería, estas actividades se realizan en los talleres de cocina de los distintos institutos.

La enseñanza de la gastronomía peruana – chimbotana, es una de las actividades formativas que hace la diferencia con la gastronomía de algún otro lugar y es la enseñanza que permite a los alumnos insertarse en el mundo real.

Respecto a la metodología educativa, los cuatro directores de los institutos de la ciudad de Chimbote, afirman que las clases son prácticas y teóricas, donde le dedican mayor cantidad de horas a las clases prácticas.

Si bien es cierto las clases teóricas y prácticas son importantes en el proceso formativo de la gastronomía, también se deberían considerar las clases demostrativas, donde los chef son quienes preparan el platillo y los alumnos aprenden mediante la observación para que posteriormente puedan aplicarla en los talleres de cocina.

Según los directores de los institutos de gastronomía en Chimbote, se coincide en que los modelos formativos empleados, están basados en la formación gastronómica cultural y empresarial, con la finalidad de que los jóvenes salgan directamente a trabajar. Además el director Alberto Alfaro Vásquez de la escuela ATLANTA añade que también emplean el sistema de servicio al restaurante, con la finalidad de que los alumnos puedan experimentar el trabajo y la presión de laborar en un establecimiento de comida.

Estos modelos formativos a diferencia del modelo europeo carecen de formación científica y tecnológica, que son aquellos modelos que hacen que la enseñanza sea mucho más compleja y completa.

En resumen, identificar las características de la formación gastronómica es importante pues permite conocer aquellas actividades que realizan los estudiantes durante su formación académica y de esta manera poder determinar cuáles son los ambientes que necesitan para poder aprender de la mejor manera dicha carrera.

### 4.2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO N°2

*Conocer los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica*.

Al tener como objeto de estudio a un equipamiento de educación superior orientado a la enseñanza gastronómica se debe considerar los requerimientos arquitectónicos al momento de diseñar dicha infraestructura, estos requerimientos están conformados por: el aspecto contextual, funcional, formal, espacial, constructivo y tecnológico ambiental.

En el **aspecto contextual** el edificio debe ubicarse en una zona segura y accesible a la comunidad, además debe de contar con servicios básicos y que permita el ingreso de vehículos para el suministro de insumos.

En el **aspecto funcional**, en cuanto a la circulación se deberían considerar las circulaciones verticales y horizontales, la cuales deben de contar con los anchos mínimos requeridos y estar claramente diferenciadas según el tipo de usuario, así como los edificios analizados en los casos internacionales y nacionales. En cuanto a la zonificación y función se deben considerar los ambientes necesarios considerados por el OINFE, y adicionar ambientes importantes como: el aula demostrativa, aula de catas, aula de panadería y el restaurante escuela, pues en este ambiente los alumnos podrán practicar de manera vivencial el servicio de restaurante. Respecto a la antropometría, los ambientes de contar con el espacio y los mobiliarios necesarios para su correcto funcionamiento.

En el **aspecto formal**, el edificio debe de revalorar la imagen de institución educativa, como hito urbano e imagen cultural de la ciudad, así mismo debe de ser la creación de una nueva imagen institucional y ser generador del espacio público. Los principios ordenadores son: el eje, simetría, jerarquía, ritmo, pauta y transformación. La elección de uno o más principios, dependerá de la composición volumétrica

determinada por el proyectista. Respecto a los materiales se recomienda que precedan de la zona, para contar con la disponibilidad de estos y estar adaptadas a condiciones ambientales del lugar. Los acabados para los talleres de cocina deben ser impermeables, fáciles de limpiar y con la menor cantidad de juntas entre piezas, además es recomendable que el ambiente sea de color blanco, pues este permite reconocer la suciedad para que deba ser removida de manera inmediata.

En el **aspecto espacial**, la infraestructura debe tener relaciones espaciales y registros visuales entre los ambientes internos con el exterior, esto debido a que las actividades que realizan los alumnos son mayormente prácticas, por lo que es parte del proceso formativo, la interrelación con más personas, por esta razón los estudios de casos internacionales “Basque Culinary Center” y “Culinary Art School” ubicaron todos los talleres de cocina en relación directa con el espacio público, buscando la continuidad y fluidez del espacio público y privado.

En el aspecto **constructivo y estructural**, la elección del sistema constructivo para un equipamiento de formación gastronómica debe garantizar la vida útil de la edificación, así mismo se recomienda que el sistema sea empleado según las luces requeridas, el ambiente, la iluminación etc.

Finalmente en el aspecto **tecnológico ambiental**, la luz natural para los talleres y aulas debe ser uniforme, eficiente y clara, pues son espacios que deben captar la mayor cantidad de iluminación natural, evitando las radiaciones hacia los alumnos, en cuanto a la iluminación artificial, su posición y orientación dependerá de la situación y del ambiente a iluminar. Respecto a la ventilación todos los ambientes deberán contar con ventilación natural alta y cruzada, excepto ambientes como el auditorio y sala demostrativa. Referente a la ventilación artificial se recomienda usar el aire acondicionado en ambientes que no reciban ventilación natural, mientras que para los talleres de cocina se determinó que deben contar con campanas

extractoras para la eliminación del humo, grasas y olores, además se debe considerar las cortinas de aire en el ingreso al taller, con la finalidad de evitar la salida de olores al exterior y el ingreso de insectos.

### 4.2.3 OBJETIVO ESPECÍFICO N°3

*Conocer la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica.*

La realidad nacional, está constituida por un conjunto de recursos humanos, naturales, financieros, elementos institucionales, relaciones creadas por los grupos sociales, políticos y culturales así como las que se generan entres estos y el exterior. Ríquez, (2009)

Según los resultados obtenidos de la entrevista al Gerente Municipal de Chimbote, se pudo determinar que la ciudad de Chimbote es netamente comercial, con un comercio variado el cual funciona por temporadas. Esta información se puede contrastar con la obtenida por el PDU de Chimbote, (2012-2023) donde se señala que la economía chimbotana está basada principalmente en el sector Servicios- Comercio y es la actividad que concentra la mayor cantidad de la Población Económicamente Activa.

Según el Gerente Municipal, el comercio variado en Chimbote, ha ocurrido debido a la disminución de la actividad pesquera ocasionada por las vedas, motivo por el cual la población ha buscado otras actividades en donde desempeñarse, donde incluso se encuentra el comercio informal.

En la ciudad de Chimbote, se ha identificado un total de 4,689 establecimientos, de los cuales resaltan cinco (05) rubros, por encima del 5%, dentro de la dinámica comercial de la ciudad Chimbote, los cuales son: Comercio de artículos, restaurantes, comercio mixto, comercio de vehículos y comercio en construcción. PDU (2012-2023).

Referente al nivel socioeconómico, según el Fondo MI VIVIENDA, 2009, la ciudad de Chimbote alberga un total de 59 998 familias, de las cuales el 5,3 % pertenecen al NSE B el 27,1 % pertenecen al NSE C y un 43.5% al NSE D**.** De ello se puede concluir que un 75, 9% corresponden al NSE B, C y D.

Esta información es acorde con aquellos jóvenes que estudian la carrera de gastronomía en la ciudad de Chimbote, pues según los 4 directores las escuelas gastronomía, coinciden en que la mayoría de jóvenes pertenecen al NSE C y D, es por ello que las escuelas se adaptan a las necesidades económicas de los estudiantes otorgando algún beneficio en la modalidad de pago. Además es importante resaltar que a estas 4 escuelas de gastronomía no solo acuden jóvenes de la ciudad de Chimbote, sino también de otros distritos próximos como Moro, Nepeña y Samanco.

Respecto al rol de gastronomía en el desarrollo socioeconómico, el Arq. Edgar Tapia Palacios señala que la ciudad de Chimbote, como todo puerto, se caracteriza por el trabajo gastronómico de pescado, que es parte de la cultura y fuente de empleo en la ciudad. Además existe un crecimiento gastronómico que se ve reflejado en el incremento de establecimientos de comida, donde incluso existen restaurantes en el cual los arquitectos son participes en el diseño, con la finalidad de captar más clientes.

Ahora bien, en la relación a las manifestaciones culturales en la ciudad, las ferias en Chimbote, resultan tener mucha importancia, debido a que se realizan cada vez que existe alguna fiesta patronal importante como lo es San Pedrito, dentro de estas ferias se exhibe la gastronomía de Ancash y por supuesto la chimbotana, que está compuesta por variados y exquisitos potajes como el ceviche, causa de pescado, jalea, chinguirito y jugoso. La comida criolla como: cuyes con papas, shambar con pellejo de chancho, arroz con pato, frejolada de pato, cabrito y pepián de pavo. Los postres variados: arroz con leche, leche asada,

dulce de higos y alfajores.

La municipalidad ha tratado de incentivar y promover la gastronomía en la ciudad de Chimbote de igual manera las escuelas de gastronomía, sin embargo estas se han quedado atrás en el tema de infraestructura, este problema según la opinión del Arq, Edgar Tapia Palacios se debe a la falta de iniciativa del inversionista y a la falta de cultura de prepararse para atender al público y ser chef.

Finalmente para el Arq. Edgar Tapia Palacios, la ciudad de Chimbote cuenta con todo el potencial de ser considerado como centro gastronómico, sin embargo se necesita trabajar en conjunto con las universidades y empresarios que apuesten por este objetivo.

### 4.2.4 OBJETIVO ESPECÍFICO N°4

*Identificar y analizar el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica en Chimbote.*

El estado actual permite conocer los espacios y la calidad de ellos, en donde los estudiantes de gastronomía desarrollan sus actividades formativas. En la ciudad de Chimbote se determinó que solo existen 4 institutos dedicados a ofrecer esta carrera, estos son “Cestec”, “Interltur”, “Atlanta” y “Secomtur”, para ello se realizó un análisis considerando los criterios arquitectónicos los cuales se clasifican siguiendo ciertos aspectos.

Un aspecto a tener en cuenta es el **contextual.** De los cuatro institutos de gastronomía a analizar, 3 de ellos se encuentran en el distrito de Chimbote (Cestec, Inteltur, Atlanta) y solo uno en Nuevo Chimbote (Secomtur). Los tres institutos de Chimbote se encuentran específicamente en el centro de la ciudad, la cual está caracterizada por su gran actividad comercial, es por ello que estos tres institutos no cuentan con una infraestructura propia sino que alquilan locales y los adaptan interiormente para llevar a cabo la enseñanza gastronómica.

Es por ello que a pesar de estar cerca de vías importantes de la ciudad, como la Av. José Pardo y la Av. Enrique Meiggs, resulta difícil reconocerlos pues se pierden entre los demás edificios de gran actividad comercial y de mayor altura, excepto el instituto “Atlanta” que forma parte de un edificio de 6 pisos. La ubicación de estos institutos es totalmente diferente a las consideraciones que tomó la escuela de gastronomía en España “Basque Culinary Center”, la cual estaba ubicada en un lugar tranquilo cerca a equipamientos educativos orientados a la investigación, totalmente compatibles con su uso. Sin embargo el instituto “Secomtur” de Nuevo Chimbote, sí se encuentra ubicado en una zona tranquila residencial de densidad media, próximo a equipamientos educativos, áreas verdes y a vías importantes como la Av. Pacífico y la Carretera Panamericana.

En el aspecto **funcional** se determinó que todos los institutos de gastronomía cuentan con solo un acceso, por donde todos los usuarios ingresan, e incluso en algunos institutos como “Inteltur” y “Cestec” existen barreras arquitectónicas, pues ambos se encuentran en el segundo nivel de un edificio, el cual solo se accede mediante una escalera, limitando el ingreso a las personas discapacitadas. Respecto al instituto “Atlanta” cuenta con un hall de ingreso el cual conduce a dos circulaciones verticales: escalera y ascensor, al llegar al quinto nivel existe un pasadizo que remata en el instituto, sin embargo este pasadizo distribuye a otros ambientes de terceros (oficinas) que no pertenecen a la escuela de gastronomía por lo que la circulación es compartida no solo por todos los usuarios que acuden al instituto, sino también por otro tipo de usuarios, generando una saturación en el pasadizo de circulación. Respecto al instituto “Secomtur” también presenta problemas funcionales de circulación, pues el único ingreso que tiene, conduce a la recepción, el cual termina siendo un pasadizo para acceder a los demás ambientes, esto ocasiona que las actividades administrativas se encuentren interrumpidas por el tránsito de alumnos y docentes que acceden a la escuela. Estos problemas no se ven reflejados en los casos internacionales analizados, pues estas

escuelas de gastronomía cuentan con circulaciones claramente diferenciadas para cada tipo de usuario.

En cuanto a la zonificación y distribución el instituto “Cestec” e “Inteltur” al pertenecer a edificios pequeños, cuentan con solo tres zonas: administrativa, formativa y de servicios, las cuales han sido distribuidas en el orden mencionado, la zona administrativa cuenta con solo dos ambientes recepción y dirección, mientras que la zona formativa de “Cestec” cuenta con aulas teóricas y prácticas donde solo un ambiente corresponde al taller de cocina, mientras que el instituto “Inteltur” solo tiene un ambiente formativo que corresponde al taller de cocina, lugar donde además se dictan las clases teóricas. Los institutos “Atlanta” y “Secomtur” son las escuelas de gastronomía más complejas en la ciudad de Chimbote, pues cuentan con mayor cantidad de zonas. La escuela “Atlanta” cuenta con zonas: administrativa, formativa, social, demostrativa y de servicios. La zona formativa consta de dos aulas teóricas y dos aulas prácticas, cabe mencionar que las aulas prácticas corresponden a los talleres de cocina completamente amplios y equipados para realizar dicha actividad, así mismo “Atlanta” es la única escuela de gastronomía que cuenta con un pequeño restaurante piloto, donde los chef hacen las degustaciones y evalúan los platillos preparados por los alumnos. A pesar de haber considerado correctamente este ambiente en su instituto, el espacio del restaurante piloto resulta ser muy pequeño para dicha actividad.

Existen otras soluciones arquitectónicas para el correcto funcionamiento de un restaurante dentro una escuela gastronómica, como el que se realizó en el Instituto “Le cordon Bleu” de Lima, el cual ubicó el restaurante hacia la fachada, generando una dinámica entre el público externo y los alumnos que preparan y atienden, de esta manera el público puede consumir y degustar de lo que preparan los alumnos y ellos puede realizar sus prácticas en un restaurante de manera vivencial.

Respecto al instituto “Secomtur” cuenta con zonas: administrativa, formativa, lectura, social y de servicios. Este instituto al igual que “Atlanta” cuenta con dos amplios talleres de cocina adecuadamente equipados para tal función, además cuenta con tres aulas teóricas y una sala de cómputo, respecto a la biblioteca corresponde a un ambiente muy pequeño ubicado en un lugar aislado, por lo que los alumnos recurren con poco frecuencia. Esto no sucede en la escuela gastronómica de México “Culinary Art School”, pues a pesar de tener poca dimensión en el ambiente de la biblioteca, esta se ubica frente al espacio público, para dar la sensación de amplitud y ser visible por todos los usuarios.

En el aspecto **formal** las edificaciones de los cuatro institutos de gastronomía, carecen de un lenguaje arquitectónico que exprese la actividad de formación gastronómica que se realiza, esto se debe a que se establecen en edificios de alquiler, ubicados en el centro de Chimbote.

Tanto el instituto “Cestec” como “Inteltur” se encuentran en edificios de lotes rectangulares con un solo frente, limitados en los demás lados por propiedad de terceros. El primer instituto se encuentra en un edificio de vivienda, con balcones hacia la calle y con un pequeño retiro en su fachada para el estacionamiento de un auto. En esta fachada predomina la forma rectangular y existe la jerarquía de un volumen que se encuentra hacia la calle. A través de este volumen se ingresa al segundo nivel donde está el instituto.

El segundo instituto,”Inteltur” corresponde a un volumen rectangular simple que ocupa toda el área del terreno, con la finalidad de poder aprovechar la mayor cantidad de espacio.

Respecto al instituto “Atlanta” el edificio al que pertenece, es grande y de mayor altura, el cual consta de dos fachadas hacia la calle, el edificio para eliminar la rigidez de su forma, tiene pequeños desgloses y retiros en su fachada, la composición de sus fachadas incorporan elementos de formas rectangulares, tanto en llenos como vacíos. Mientras que el

instituto “Secomtur” de Nuevo Chimbote, corresponde a un edificio de vivienda con techo a dos aguas y vanos simétricos, este edificio a diferencia de los demás consta de grandes ventanales en su fachada, logrando que se pueda reconocer las actividades internas que se realizan.

En el aspecto **espacial**, se identificó que el instituto “Cestec” cuenta con espacios interiores que organizan y ordenan los respectivos ambientes, sin embargo no existe una óptima relación de estos espacios con el exterior, pues a pesar de tener balcones y vista hacia la fachada, estos se encuentran cerrados, ocasionando que las personas que transitan por la ciudad de Chimbote no puedan observar ni tener una curiosidad sobre las actividades que realizan los estudiantes de gastronomía.

El instituto ”Inteltur” es el edificio que tiene menos relaciones espaciales pues el ambiente que se encuentra en la fachada, no pertenece a la escuela de gastronomía, por lo que todas las actividades que se realizan, no guardan ninguna relación espacial con el exterior. Por otro lado el instituto “Atlanta” cuenta con espacios interiores centrales que organizan los ambientes de todo el instituto y aprovecha los frentes para ubicar los dos talleres de cocina. Desde estos ambientes se puede tener una vista panorámica de las calles de la ciudad y del mar.

El instituto “Secomtur” de Nuevo Chimbote, presenta importantes relaciones espaciales entre sus ambientes internos con el exterior, el taller de cocina más amplio se ubica en el frente de la fachada, por lo que desde la calle Huascarán se puede observar a los alumnos del instituto, cocinando y preparando sus platillos indicados por el chef. Este criterio es similar al que se realizó en la escuela de gastronomía de México “Culinary art School” donde el proyecto se dota de múltiples espacios de relación, buscando la continuidad interior – exterior para poder disfrutar del paisaje y extender la actividad del interior alexterior de forma natural, así mismo el proyecto genera un control de visuales, logrando que los espacios de formación práctica tengan visuales

directas hacia el espacio público, mientras que las aulas teóricas tengan una visual indirecta desde el exterior con la finalidad de evitar distracciones.

En el aspecto **constructivo y estructural**, los cuatro institutos de gastronomía en la ciudad de Chimbote emplean el sistema constructivo a porticado (columnas y vigas de concreto armado) las cuales soportan las cargas del edificio, los muros son pintados y tarrajeados con colores alusivos al instituto. El instituto “Secomtur” a diferencia de los demás, emplea la madera como revestimiento en algunas paredes, columnas y vigas internas del edificio y hacia su fachada la emplea como elemento virtual.

El vidrio utilizado por los cuatro institutos es translúcido, y se usa en las ventanas, mientras que el metal se usa como cerco en el instituto “Cestec” y en el instituto “Inteltur” es empleado como rejas en puertas y ventanas.

En el aspecto **tecnológico ambiental** se determinó que los edificios de “Cestec” e “Inteltur” presentan graves problemas de ventilación e iluminación.

La mayoría de ambientes del instituto “Cestec” se iluminan y ventilan de manera indirecta mediante un corredor y solo el taller de cocina y la sala de cómputo se iluminan y ventilan directamente desde la fachada. Así mismo el instituto “Inteltur” cuenta con varios ambientes que no iluminan ni ventilan, como los corredores, el ss.hh y la dirección, mientras que los demás espacios reciben muy poca iluminación y ventilación a través de pequeños ductos.

Por el contrario los institutos “Atlanta” y “Secomtur” cuentan con ambientes donde la mayoría recibe iluminación y ventilación directa. En el caso del instituto “Atlanta” la fachada que se orienta hacia el mar, aprovecha los vientos fuertes para ventilar los talleres de cocina, las aulas teóricas y algunos espacios administrativos, mientras que los demás ambientes, reciben iluminación y ventilación mediante algunos ductos. Así mismo el edificio del instituto “Secomtur” orienta algunos

ambientes hacia su único frente, sin embargo el viento predominante se orienta en la parte posterior del edificio. Interiormente cuenta con un patio el cual sirve como espacio de iluminación y ventilación para las aulas teóricas y el segundo taller de cocina. Cabe resaltar que los cuatro institutos no cuentan con ventilación cruzada en ninguno de sus ambientes. Sin embargo se debería de considerar y tomar en cuenta el caso de la universidad de gastronomía “Basque Culinary Center”, pues este edificio presenta soluciones arquitectónicas para la correcta iluminación y ventilación del edificio tomando en cuenta el asoleamiento y los vientos predominantes del lugar.

Finalmente en el aspecto **simbólico**, los institutos “Cestec” e “Inteltur” al no poseer un lenguaje arquitectónico que los represente como una institución de enseñanza gastronómica, terminan siendo poco reconocidos en la ciudad de Chimbote a pesar de estar ubicados en un lugar céntrico. Sin embargo el instituto “Atlanta” a pesar de no poseer un lenguaje propio y pertenecer a un edificio de alquiler, este es más reconocido por los pobladores de Chimbote debido a que se ubica en una importante esquina del centro de la ciudad y forma parte de un edificio de gran altura por lo que es fácil reconocerlo, sin embargo interiormente el instituto está inmerso dentro de otros ambientes incompatibles a su uso, pues el edificio es de usos mixtos.

El instituto “Secomtur” de Nuevo Chimbote corresponde a una infraestructura propia, sin embargo el lenguaje arquitectónico que refleja es la de una vivienda adaptada para funcionar como instituto de gastronomía. El lenguaje arquitectónico debe ser considerado pues forma parte de lo que el proyectista desea expresar, como en el caso del edificio “Basque Culinary Center” donde su arquitectura expresa la innovación y vanguardia culinaria.

## 4.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

*Tabla 9: Conclusiones y Recomendaciones*

| OBJETIVO PREGUNTA | HIPÓTESIS | CONCLUSIONES | RECOMENDACIONES |
|---|---|---|---|
| **OBJETIVO ESPECÍFICO 1**<br><br>Identificar las actividades que se realizan en la formación gastronómica.<br><br>¿Cuáles son las actividades que se realizan en la formación gastronómica? | Las actividades que se realizan son actividades educativas orientadas a la gastronomía y arte culinario. La formación gastronómica a diferencia de una formación tradicional, involucra metodologías de aprendizaje, teóricas, demostrativas y prácticas, enfocadas en modelos formativos científicos, tecnológicos, culturales y empresariales con la finalidad de desarrollar en el alumno, competencias personales, sociales y profesionales, que será de utilidad en su vida laboral. Así mismo los alumnos deben estar en constante capacitación para reforzar su aprendizaje y estar al tanto de la vanguardia culinaria. | Se determinó que las actividades que se realizan corresponden a actividades educativas orientadas a la formación gastronómica, tal como se planteó anteriormente. Sin embargo los modelos formativos para la gastronomía son muy diferentes en distintos lugares.<br><br>La carrera de gastronomía en otros países es considerada como una carrera profesional, sin embargo a nivel nacional y específicamente en la ciudad de Chimbote, este estudio solo se ofrece como carrera técnica de 2 años 6 meses de duración como máximo. Esta información fue obtenida mediante la entrevista a los 4 directores de las diferentes escuelas de gastronomía en Chimbote.<br><br>Como metodología educativa, la formación gastronómica involucra:<br><br>• **Clases teóricas:** En estas clases los estudiantes de gastronomía adquieren aquellos conocimientos otorgados por el docente o chef mediante la exposición | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | verbal de los temas que constituyen la materia, ya sean temas relacionados a la gastronomía a o temas de gestión empresarial.<br>Tanto el modelo educativo Europeo, como el que se realiza en la ciudad Chimbote, involucran las clases teóricas dentro la enseñanza curricular.<br><br>• **Clases prácticas:** Los estudiantes de gastronomía llevan la mayor cantidad de horas en las clases prácticas, debido a que la carrera lo exige. Estas clases se realizan en los distintos talleres de cocina. Los alumnos aprenden y desarrollan aquellas técnicas culinarias para la elaboración de diferentes platillos y bebidas, de la gastronomía nacional e internacional.<br><br>• **Clases demostrativas:** Son aquellas clases donde el chef transmite aquellos conocimientos y técnicas culinarias para la elaboración de algún platillo y los alumnos aprenden mediante la observación, para que posteriormente lo apliquen en los talleres. Estas clases se realizan en el aula demostrativa, según el modelo de enseñanza europeo. Sin embargo en la ciudad de Chimbote, esta enseñanza también se lleva a cabo, pero está considerada dentro de las clases prácticas, por lo que se realiza incorrectamente en los mismos talleres de cocina. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Como modelo formativo, la enseñanza gastronómica involucra:<br><br>• **Formación Científica:** El modelo Europeo considera esta formación con el propósito de fomentar la innovación e investigación en los alumnos respecto a la combinación de insumos, ingredientes y demás relacionados con la preparación de comidas y bebidas. Sin embargo las escuelas de gastronomía en el Perú y específicamente en la ciudad de Chimbote no consideran este modelo formativo como parte de la enseñanza gastronómica, es por ello que nuestro actual liderazgo en el mundo gastronómico podría verse estancado por la falta de innovación tal como lo indica Roca Rey (Director de la Sociedad Peruana de Gastronomía).<br><br>• **Formación Tecnológica:** Este modelo formativo está basado en las enseñanzas informáticas para que el alumno desarrolle capacidades en el manejo de software.<br><br>• **Formación Gastronómica cultural:** Este modelo formativo se emplea tanto en Europa como en la ciudad de Chimbote, donde se pone énfasis a la gastronomía peruana y regional, como la preparación de: pescados y mariscos, comida criolla, parrillas, chifa, buffet, pastelería y repostería, donde incluso realizan la cocina fusión. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • **Formación Empresarial:** Esta formación está orientada a la preparación y competencias del alumno para el campo empresarial, con la finalidad de que el estudiante, luego de culminar su carrera profesional sea capaz de poder emprender y administrar su propio negocio, estos conocimientos son brindados en los talleres de teoría o en auditorios. En el caso de la ciudad de Chimbote algunos ex alumnos de los 4 institutos, han emprendido su propio negocio, se encuentran laborando en algún restaurante o trabajan como chef para las empresas pesqueras.<br><br>Finalmente los alumnos a lo largo de su carrera desarrollan tres competencias fundamentales que son:<br><br>• **Competencias personales:** Están orientadas en el desarrollo de la responsabilidad de cada alumno en la elaboración de sus platillos, generando la convicción en los estudiantes de lo que están capacitados y preparados.<br><br>• **Competencias sociales:** Estas habilidades son esenciales para trabajar en equipo y se desarrollan mediante la interacción social, es por ello que las escuelas de gastronomía deben considerar espacios de integración social en sus escuelas, ya que actualmente esto no sucede en la ciudad de Chimbote. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • **Competencias profesionales:** Esta competencia es fundamental para que los alumnos puedan desempeñarse correctamente en las distintas situaciones de trabajo. Esta competencia se desarrolla en el restaurante piloto, pues los alumnos tienen experiencias vivenciales de cómo se trabaja es un restaurant. En la ciudad de Chimbote la única escuela que cuenta con este ambiente es ATLANTA. | |
| **OBJETIVO ESPECÍFICO 2**<br><br>Conocer los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica.<br><br>¿Cuáles son los requerimientos arquitectónicos para la formación gastronómica? | La formación gastronómica requiere de espacios educativos, recreativos y gastronómicos, para los cuales se debe tener en cuenta ciertos criterios arquitectónicos como el aspecto funcional, el cual debe tener ambientes de formación gastronómica conectadas a través de circulaciones diferenciadas, desenvueltas alrededor del espacio central público, en el aspecto formal, arquitectura apoyada en una volumetría de formas simples y abstractas, en el aspecto tecnológico ambiental, uso de iluminación cenital y ventilación cruzada, en el aspecto constructivo, materiales y elementos constructivos que se relacionen entre sí, en el aspecto tecnológico- ambiental, uso de instalaciones tecnológicas que contribuyan de manera positiva en | Los requerimientos arquitectónicos para un equipamiento dedicado a la formación gastronómica deben ser:<br><br>• **Aspecto contextual:** El edificio debe ubicarse en una zona segura y accesible a la comunidad, además de contar con los servicios básicos.<br><br>• **Aspecto funcional:** Se debe tomar en cuenta las circulaciones verticales y horizontales para cada tipo de usuario, las cuales deben de contar con los anchos mínimos requeridos. En cuanto a la zonificación y distribución, debe contar con los ambientes necesarios considerados por el OINFE, así como los talleres de cocina, los cuales deben ser esta ubicados dentro de una zona específica.<br><br>• **Aspecto formal:** La forma del edificio debe de revalorar la imagen de institución educativa, como hito urbano e imagen | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | la mejora del medio ambiente. Estos requerimientos van de la mano de los contenidos didácticos, las relaciones entre el alumno y el profesor y las innovaciones pedagógicas. | cultural de la ciudad, así mismo debe de ser la creación de una nueva imagen institucional y ser generador del espacio público.<br><br>• **Aspecto espacial:** La infraestructura debe tener relaciones espaciales y registros visuales entre los ambientes internos con el exterior, buscando la continuidad y fluidez entre el espacio público y privado.<br><br>• **Aspecto constructivo y estructural:** El sistema debe ser empleado según las luces requeridas, el ambiente, la iluminación etc.<br><br>• **Aspecto tecnológico ambiental:** La luz natural para los talleres y aulas debe ser uniforme, eficiente y clara, evitando las radiaciones hacia los alumnos, en cuanto a la iluminación artificial, su posición y orientación dependerá de la situación y del ambiente a iluminar. Respecto a la ventilación todos los ambientes deberán contar con ventilación natural alta y cruzada, excepto ambientes como el auditorio y sala demostrativa, finalmente en cuanto a la ventilación artificial se recomienda usar el aire acondicionado en lugares que no reciban ventilación natural mientras que los talleres de cocina deberán contar con campanas extractoras y cortinas de aire . | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **OBJETIVO ESPECÍFICO 3**<br><br>Conocer la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica.<br><br>¿En qué consiste la realidad socioeconómica de Chimbote y su relación con la actividad gastronómica? | La ciudad de Chimbote corresponde a una población de nivel socioeconómico C y D y desempeña un rol económico basado principalmente en la Actividad Económica de Comercio respecto al Sector Económico de Servicios-Comercio, siendo uno de los rubros de este sector, los restaurantes, establecidos básicamente en el centro de Chimbote y en el núcleo principal de Nuevo Chimbote, los cuales ofrecen platillos que son parte de la gastronomía peruana y chimbotana. | La realidad socioeconómica de Chimbote corresponde a una población de NSE B, C, D, donde el 5.3 % pertenece al NSE B, el 27.1% al NSE C y un 43% al NSE D. Es por ello que la mayoría de jóvenes que estudian la carrera de gastronomía en la ciudad de Chimbote se encuentran dentro del NSE C y D, motivo por el cual las escuelas de gastronomía brindan ciertos beneficios en las modalidades de pago.<br><br>El rol económico de la ciudad de Chimbote es netamente comercial, con un comercio variado que funciona por temporadas, estos son: comercio de artículos, restaurantes, comercio mixto, comercio de vehículos y comercio en construcción. Esto se debe a la disminución de la actividad pesquera en la ciudad, por lo que la población ha buscado otras alternativas de trabajo donde desempeñarse.<br><br>El rol de la gastronomía en el desarrollo socioeconómico, se caracteriza por el trabajo gastronómico del pescado, que es parte de nuestra cultura y fuente de empleo.<br><br>Actualmente en la ciudad de Chimbote existe un crecimiento gastronómico, que se ve reflejado en el incremento de establecimientos de comida en el centro de Chimbote que se van uniendo hacia Nuevo Chimbote a través de las dos vías importantes que conectan ambos distritos. Estos | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | establecimientos son en su mayoría restaurantes y cevicherías. | |
| **OBJETIVO ESPECÍFICO 4**<br><br>Identificar y analizar el estado actual de la arquitectura para la formación gastronómica en Chimbote.<br><br>¿Cuáles son los espacios de la formación gastronómica en Chimbote y qué características tienen? | Actualmente en la ciudad de Chimbote los institutos gastronómicos no poseen una arquitectura distinta a los demás edificios, esto se debe a que se establecen dentro del centro de la ciudad, en espacios improvisados o adecuados posteriormente para tal uso, careciendo de calidad y lenguaje arquitectónico. Esto genera una percepción inadecuada del edificio respecto a su función confundiéndose con los edificios comerciales de la ciudad. | Se identificaron cuatro institutos dedicados a la formación gastronómica en la ciudad de Chimbote: “Cestec”, “Inteltur”, “Atlanta” y “Secomtur”, a partir de los cuales según el análisis arquitectónico se encontró que:<br><br>• **Aspecto contextual:** Los institutos “Cestec”, “Inteltur” y “Atlanta” se encuentran ubicados en el centro de Chimbote, el cual está caracterizado por su gran actividad comercial. Mientras que el instituto “Secomtur” está ubicado en Nuevo Chimbote, dentro de una zona residencial de densidad media, cerca de la plaza mayor. | • Se recomienda que los institutos de gastronomía se ubiquen cerca a equipamientos complementarios a su uso. |
| | | • **Aspecto funcional:** Todos los edificios cuentan con un solo acceso por donde todos los usuarios ingresan e incluso en el instituto “Inteltur” y “Cestec” el ingreso es limitado para las personas discapacitadas, pues solo se accede mediante una escalera. En cuanto a la función y zonificación, estos institutos cuentan con los mismos ambientes que cualquier otro, excepto el taller de cocina y en el caso de “Atlanta” que cuenta además con un pequeño restaurante piloto. | • Adicionar más ingresos en los institutos para evitar la saturación de personas en horas puntas y adicionar más ambientes claramente diferenciados como por ejemplo: taller de repostería, aula de catas. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • **Aspecto formal:** Los institutos como “Inteltur” y “Cestec” corresponden a edificios rectangulares limitados por propiedad de terceros y con una sola fachada hacia la calle, mientras que el instituto “Atlanta” y “Secomtur” corresponden a edificios en esquina con dos frentes hacia la calle. Todos estos edificios son de volumen sólido, donde predomina el lleno sobre el vacío. | • Se recomienda optar por una volumetría que integre con la ciudad y cuente con áreas libres para iluminación y ventilación de ambientes internos. |
| | | • **Aspecto espacial:** Los institutos “Cestec”, “Inteltur” y “Atlanta” no cuentan con relaciones espaciales entre sus ambientes internos con el exterior a diferencia del instituto “Secomtur” que ubica el taller de cocina hacia su fachada logrando que las personas que transitan por la calle puedan observar las actividades que realizan los alumnos. | • Se debería aprovechar los frentes hacia la calle para establecer relaciones espaciales entre los ambientes del instituto con el exterior. |
| | | • **Aspecto constructivo y estructural:** Se determinó que los cuatro edificios emplean el sistema constructivo a porticado (columnas y vigas de concreto armado) las cuales son tarrajeadas y pintadas, mientras el instituto Secomtur además se encuentra revestido con madera en algunos ambientes internos. | • Se debería de optar por adicionar otras soluciones constructivas, que permitan realizar de la mejor la enseñanza gastronómica. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • **Aspecto tecnológico ambiental:** Los edificios “Cestec” e “Inteltur” son lo que presentan mayores problemas en cuento a la iluminación y ventilación pues tienen ambientes que no se iluminan ni ventilan o reciben la iluminación y ventilación de forma indirecta. Mientras que en el instituto “Atlanta” y “Cestec” la mayoría de ambientes si reciben iluminación y ventilación, pero la ventilación no es cruzada. | • Considerar la ventilación cruzada y el control de la radiación, en ambientes como las aulas teóricas y talleres de cocina. |
| | | • **Aspecto simbólico:** Ninguno de los edificios, presenta un lenguaje arquitectónico relacionado a la función de formación gastronómica que desempeña, es por ello que es difícil reconocerlos de forma inmediata por el peatón. | • Se recomienda que los institutos deban contar con una infraestructura propia que exprese el carácter educacional gastronómico y no se confunda con los edificios de gran actividad comercial. |

*Tabla 10: Objetivo General*

| OBJETIVO PREGUNTA GENERAL | HIPÓTESIS GENERAL | CONCLUSIONES | RECOMENDACIONES |
|---|---|---|---|
| **OBJETIVO GENERAL**<br><br>Establecer los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación para la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote.<br><br>**PREGUNTA GENERAL**<br><br>¿Cuáles son los estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su posterior aplicación a la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote? | Los estándares arquitectónicos deben responder a una infraestructura pública con espacios dinamizadores de interrelación e integración funcional y espacial acorde con la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote, estos estándares involucran criterios arquitectónicos tales como el aspecto contextual, funcional, formal, espacial, constructivo, tecnológico-ambiental, simbólico y normativo. | Los estándares arquitectónicos para un equipamiento dedicado a la formación gastronómica, acorde con la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote debe tener en cuenta las siguientescaracterísticas:<br><br>• **Aspecto contextual:** El edificio debe ubicarse en una zona segura y accesible establecida dentro de Plan urbano de Chimbote, además debe de estar cerca a equipamientos compatibles a su uso como: educativos, gastronómicos o culturales, evitando zonas con mayor concentración comercial, como el centro de Chimbote.<br><br>• **Aspecto funcional:** Se debe tomar en cuenta:<br><br>**-Accesos:** El equipamiento de formación gastronómica deberá contar con ingresos peatonales (alumnos, docentes, mantenimiento, personal administrativo y usuario externo) y vehiculares. El edificio deberá ser accesible, tomando en cuenta a las personas con silla de ruedas, quienes también deberán acceder, tantoa los espacios y ambientes públicos, como a los formativos, pues actualmente la | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | mayoría de institutos, no toman en cuenta, este criterio, creando barreras arquitectónicas entre el edificio y las personas discapacitadas.<br><br>**-Circulaciones:** Deberá contar con circulaciones verticales y horizontales claramente diferenciadas según el tipo de usuario, evitando el cruce de estas, contrarrestando el desorden en el espacio.<br><br>**-Zonificación:** Deberá estar claramente diferenciada. La administración deberá tener una relación indirecta con las zonas formativas, el área de servicios deberá ubicarse en el lugar menos vistoso, por los alumnos, docentes y público en general, mientras que las zonas de difusión deberán ubicarse en espacios más llamativos, cerca al espacio público o con visuales hacia este, con la finalidad de generar atracción y todos los usuarios puedan acudir, por ejemplo el restaurante y cafetería.<br><br>**-Distribución:** El equipamiento deberá contar obligatoriamente con los espacios mínimos requeridos por el OINFE, y deberá considerar zonas de difusión para la gastronomía peruana chimbotana, con la finalidad de ponerla en valor.<br>Los ambientes en los que se realice actividades similares, deberán estar próximos, con la finalidad de asegurar una circulación inmediata, en el caso de dicho | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | equipamiento, los talleres de cocina deberán estar relacionados con los almacenes de utensilios y de alimentos.<br>El equipamiento de formación gastronómica en la ciudad de Chimbote deberá contar dentro de los talleres de cocina, un amplio taller de pescados y mariscos pues la preparación de comidas con estos insumos, son las que más caracteriza a la ciudad y por ende las que se ofrecen mayormente en los establecimientos de comida.<br><br>• **Aspecto formal:** La forma del edificio deberá de revalorar la imagen de institución educativa gastronómica en la ciudad de Chimbote, deberá ser un hito urbano e imagen cultural de la ciudad.<br>La forma del edificio deberá partir de un concepto arquitectónico, que guarde relación entre la innovación de la educación y la gastronomía Chimbotana.<br><br>• **Aspecto espacial:** La infraestructura además de tener relaciones espaciales y registros visuales entre los ambientes privados con el espacio público, deberá extender las visuales hacia el paisaje natural de Chimbote, como el mar o áreas verdes. Esto actualmente no se da en los institutos de gastronomía de la ciudad, debido a que corresponden a edificios cerrados, limitando a los alumnos las visuales e integración con el exterior.<br><br>• **Aspecto constructivo y estructural:** El | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | sistema debe ser empleado según las luces requeridas, el ambiente, la iluminación etc.<br><br>Para las aulas y talleres se debería emplear el sistema a porticado de placas y vigas con tabiquería de ladrillo y ventanales donde sea requerido.<br><br>Mientras que el sistema de muros portantes con bloques de concreto podría utilizarse en ambientes que requieren menos luces como la administración, ya que cumple muy bien con el concepto de construcción antisísmica y además es muy económico.<br><br>• **Aspecto tecnológico ambiental:** La escuela de ciencias gastronómicas en Chimbote, deberá de aprovechar la luz natural para los talleres y aulas de tal manera que sea uniforme, eficiente y clara. Así mismo se deberá aprovechar los vientos fuertes provenientes del mar, para generar ventilaciones cruzadas, tanto en aulas teóricas como talleres de cocina. Referente a la ventilación artificial se deberá utilizar el aire acondicionado en ambientes que no reciban ventilación natural.<br>Los talleres de cocina deberán contar con campanas extractoras para la eliminación del humo, grasas y olores, además de cortinas de aire en el ingreso al taller, con la finalidad de evitar la salida de olores al exterior y el ingreso de insectos. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Los ambientes de mayor contaminación acústica deberán contar en el exterior con árboles frondosos, es importante también que los árboles se distribuyan de acuerdo a la relación con las actividades que se van a realizar en el espacio público. | |

# V. FACTORES VÍNCULO ENTRE INVESTIGACIÓN Y PROPUESTA SOLUCIÓN (PROYECTO ARQUITECTÓNICO)

## 5.1 DEFINICIÓN DE LOS USUARIOS

### 5. 1.1 TIPOS DE USUARIO

#### 5.1.2.1 USUARIOS PERMANENTES

Son los usuarios que tendrán mayor permanencia en el proyecto, son los que principalmente darán vida y movimiento al lugar.

**a) Estudiantes de gastronomía**

Los estudiantes son los usuarios para los que está diseñado la escuela gastronómica, por lo tanto son los que mayor uso le darán a los espacios (en tiempo y cantidad). La escuela pública de gastronomía estará diseñada para los visitantes y alumnos, quienes son los que más uso le darán a esta parte del edificio. Estos alumnos también necesitan un espacio de descanso y si es posible de recreación, ya que se encuentran dentro de la edificación. Se sabe que una persona necesita siempre un espacio libre, sea para meditar o para recrearse y descansar. Un alumno que no tiene estos elementos, no logra encontrar una buena percepción del espacio.[8]

**b) Docentes**

Los docentes son usuarios complementarios a los alumnos. Ellos constituirán la unidad académica de la institución, de acuerdo a jefaturas y coordinaciones por rango para poder consolidar la formación académica del alumno durante toda su carrera. En el caso de la escuela de gastronomía, se divide en dos tipos de profesores:

**Docente teórico:** Son los docentes teóricos y de investigación para la escuela gastronómica, que enseñan clases teóricas, en

[8] Cfr. Basque Culinary Center (2013)

espacios donde no requieren mucho equipamiento para el estudio de las ciencias gastronómicas. Los cursos pueden partir desde la historia, la nutrición, insumos hasta de administración de acuerdo a la malla curricular educativa del proyecto.

**Docente gastronomía:** El docente de gastronomía va a ser el jefe de cocina del aula experimental o los que dirijan los procesos de servicios y sala. Enseñar a sus alumnos las preparaciones de los distintos platos y sus funciones, dependerá de la especialidad.

**c) Personal administrativo**

Son las personas encargadas de planificar, dirigir y organizar los bienes necesarios para la escuela pública de gastronomía.

**d) Director general**

Es la persona que va a liderar y representar la institución, profesional de experiencia, docente y gerencial en educación. Sus funciones son: Planificar, gestionar, supervisar y evaluar la trayectoria institucional junto con la participación de toda la asociación educativa dentro de un directorio. Tiene que dar seguimiento particular junto con los jefes de las unidades de formación, la trayectoria estudiantil, grupo docente y de investigación.[9]

**e) Jefe de unidad académica y coordinaciones**

Es la persona que estará a cargo de la unidad académica y coordinaciones de la institución profesional con experiencia docente, su trabajo es en oficina respaldado por un equipo de coordinadores de la unidad académica y apoyo.[10]

[9] Cfr. MINEDU – Ley N° 29394 (2013)
[10] Cfr. Mondragón Uniberstitatea (2013)

**f) Personal de servicio**

Este usuario es de apoyo, pero está permanentemente en el edificio. El personal de servicios usa básicamente el área de servicio. Se encarga de la limpieza y mantenimiento del edificio.

#### 5.1.1.2 USUARIO TEMPORAL

Son aquellas personas externas a la escuela pública de gastronomía que usarán temporalmente algunas instalaciones, las salas temporales, biblioteca, el auditorio, salas de exposiciones y el SUM.

Como principal usuario es el público en general, los turistas así como alumnos visitantes y profesores visitantes.

### 5.1.2 EDAD

#### 5.1.2.1 EDAD EN ESTUDIANTES

El rango de edad para estudiantes será considerada de 17 años a más, debido a que es en esta edad donde la mayoría de jóvenes terminan la educación secundaria.

#### 5.1.2.1 EDAD EN DOCENTES Y PERSONAL ADMINISTRATIVO

Según el INEI (2010), el rango de edades de docentes universitarios de mayor porcentaje en el Perú es de 45 años a más.

#### 5.1.2.1 EDAD EN USUARIO TEMPORAL

Se espera que el edificio lo usen personas mayormente entre 15 y 65 años.

## 5.2 PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA

La programación arquitectónica es el paso preliminar para la elaboración del diseño del proyecto, es una etapa netamente conceptual de lo que será el

proyecto, el cual será planteado teniendo en cuenta las normas, estudios de casos analizados y los objetos existentes en la ciudad de Chimbote.

**PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA PARA LA ESCUELA PÚBLICA DE GASTRONOMÍA EN LA CIUDAD DE CHIMBOTE**

| PAQUETE FUNCIONAL | AMBIENTE | SUB AMBIENTE | ÁREA (M2) POR PERSONA | N° DE USUARIOS | UNIDAD | CONJUNTO DE UNIDADES | | SUB TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | N° | ÁREA (M2) | |
| ADMINISTRACIÓN | DIRECCIÓN | Director general | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 6 |
| | | Director académico | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | |
| | OFICINAS | Secretaria y espera de dirección | 2.5 | 1 | 2.5 | 1 | 2.5 | 65 |
| | | Secretaría académica | 2.5 | 1 | 2.5 | 1 | 2.5 | |
| | | Marketing | 3 | 2 | 6 | 1 | 6 | |
| | | Logistica | 3 | 2 | 6 | 1 | 6 | |
| | | Contabilidad | 3 | 2 | 6 | 1 | 6 | |
| | | Recursos humanos | 3 | 2 | 6 | 1 | 6 | |
| | | Impresiones y archivos | 3 | 2 | 6 | 1 | 6 | |
| | | SS.HH Hombres | 3 lav - 3 ino - 3 uri | | 15 | 1 | 15 | |
| | | SS.HH Mujeres | 3 lav - 3 ino | | 15 | 1 | 15 | |
| | SALA DE PROFESORES | Sala de computadoras | 1.5 | 5 | 7.5 | 1 | 7.5 | 59.92 |
| | | Sala de descanso | 1.48 | 7 | 10.36 | 1 | 10.36 | |
| | | Sala de reuniones | 1.3 | 7 | 9.10 | 1 | 9.10 | |
| | | Kitchnette | 1.48 | 2 | 2.96 | 1 | 2.96 | |
| | | SS.HH Hombres | 3 lav - 3 ino - 3 uri | | 15 | 1 | 15 | |
| | | SS.HH Mujeres | 3 lav - 3 ino | | 15 | 1 | 15 | |
| | TOPICO Y PSICOLOGÍA | Tópico y psicología | | | 10 | 1 | 10 | 10 |
| | | SUMATORIA | | | | | | 140.92 |
| | | 30% de circulaciones y muros | | | | | | 42.276 |
| | | TOTAL ÁREA CONSTRUIDA | | | | | | 183.196 |

| PAQUETE FUNCIONAL | AMBIENTE | SUB AMBIENTE | ÁREA (M2) POR PERSONA | N° DE USUARIOS | UNIDAD | CONJUNTO DE UNIDADES | | SUB TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | N° | ÁREA (M2) | |
| FORMACIÓN | AULAS TEÓRICAS | Aulas de teoría | 1.64 | 20 | 32.8 | 6 | 164 | 196.8 |
| | TALLERES PRACTICOS | Taller de cocina | 2.5 | 14 | 35 | 4 | 140 | 702 |
| | | Taller de carne | 2.5 | 14 | 35 | 2 | 70 | |
| | | Taller de pescados y mariscos | 2.5 | 14 | 35 | 2 | 70 | |
| | | Taller de pasteleria y reposteria | 2.5 | 14 | 35 | 2 | 70 | |
| | | Taller de materia primas | 1.8 | 14 | 25.2 | 2 | 70 | |
| | | Taller de catas | 2.5 | 14 | 35 | 1 | 35 | |
| | | Taller de bar | 2.5 | 14 | 35 | 1 | 35 | |
| | | Aula demostrativa | 1.8 | 60 | 108 | 1 | 108 | |
| | | Laboratorio | 2.5 | 20 | 50 | 1 | 50 | |
| | | Aula de cómputo | 1.8 | 30 | 54 | 1 | 54 | |
| | SS.HH | Hombres | 3 lav - 5 ino - 3 uri | | 15 | 1 | 15 | 39.2 |
| | | Mujeres | 5 lav - 5 ino | | 15 | 1 | 15 | |
| | | Discapacitados | 2 lav - 2 ino | | 9.2 | 1 | 9.2 | |
| | ALMACENES | Cámara frigorífica | *** | | 20 | 1 | 20 | 40 |
| | | Almacén de alimentos perecibles | *** | | 20 | 1 | 20 | |
| | | SUMATORIA | | | | | | 978 |
| | | 30% de circulaciones y muros | | | | | | 293.4 |
| | | TOTAL ÁREA CONSTRUIDA | | | | | | 1271.4 |

| PAQUETE FUNCIONAL | AMBIENTE | SUB AMBIENTE | ÁREA (M2) POR PERSONA | N° DE USUARIOS | UNIDAD | CONJUNTO DE UNIDADES | | SUB TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | N° | ÁREA (M2) | |
| EQUIPAMIENTO CULUTRAL Y DIFUSOR | BIBLIOTECA | Salas de lectura + estantería | 2.5 | 80 | 200 | 2 | 400 | 475 |
| | | Oficina del bibliotecario | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | |
| | | Depósitos | *** | | 4 | 3 | 12 | |
| | | SS.HH Hombres | 3 lav - 3 ino - 3 uri | | 15 | 2 | 30 | |
| | | SS.HH Mujeres | 3 lav - 3 ino | | 15 | 2 | 30 | |
| | AUDITORIO | Foyer | 0.8 | 150 | 120 | 1 | 120 | 460 |
| | | Zona de espectadores | 0.5 | 250 | 125 | 1 | 125 | |
| | | Escenario | *** | | 75 | 1 | 75 | |
| | | SS.HH Vestidores | *** | | 60 | 1 | 60 | |
| | | Depósitos | *** | | 10 | 1 | 10 | |
| | | Cuarto de proyección | *** | | 10 | 1 | 10 | |
| | | SS.HH Hombres | 3 lav - 3 ino - 3 uri | | 15 | 2 | 30 | |
| | | SS.HH Mujeres | 3 lav - 3 ino | | 15 | 2 | 30 | |
| | RESTAURANTE ESCUELA | Lobby | **** | | 20 | 1 | 20 | 230 |
| | | Zona de espera | **** | | 40 | 1 | 40 | |
| | | Zona de mesas | **** | | 60 | 1 | 60 | |
| | | Bar | **** | | 60 | 1 | 60 | |
| | | SS.HH Hombres | 3 lav - 3 ino - 3 uri | | 15 | 1 | 15 | |
| | | SS.HH Mujeres | 4 lav - 3 ino | | 15 | 1 | 15 | |
| | | Zona de mozos | *** | | 20 | 1 | 20 | |
| | CAFETERÍA | Cocina | *** | | 30 | 1 | 30 | 122 |
| | | Almacenes | *** | | 20 | 1 | 20 | |
| | | Despacho | *** | | 10 | 1 | 10 | |
| | | Área de mesas | 0.8 | 40 | 32 | 1 | 32 | |
| | | SS.HH Hombres | 3 lav - 3 ino - 3 uri | | 15 | 1 | 15 | |
| | | SS.HH Mujeres | 4 lav - 3 ino | | 15 | 1 | 15 | |
| | SALA DEEXPOSICIÓN DE LA COMIDA PERUANA - CHIMBOTANA | Sala de exposición permanente | 3 | 20 | 60 | 1 | 60 | 146 |
| | | Sala de exposición temporal | 3 | 20 | 60 | 1 | 60 | |
| | | Cuarto de proyección | * | 1 | 10 | 1 | 10 | |
| | | Depósito | * | 1 | 10 | 1 | 10 | |
| | | Cuarto para aire acondicionado | **** | | 6 | 1 | 6 | |
| | | SUMATORIA | | | | | | 1433 |
| | | 30% de circulaciones y muros | | | | | | 429.9 |
| | | TOTAL ÁREA CONSTRUIDA | | | | | | 1862.9 |

| PAQUETE FUNCIONAL | AMBIENTE | SUB AMBIENTE | ÁREA (M2) POR PERSONA | N° DE USUARIOS | UNIDAD | CONJUNTO DE UNIDADES N° | CONJUNTO DE UNIDADES ÁREA (M2) | SUB TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SERVICIOS GENERALES | OFICNA DE ÁREA | _ | 2.5 | 1 | 2.5 | 1 | 2.5 | 2.5 |
| | CASA DE FUERZAS | Cuarto de bombas | **** | | 20 | 1 | 20 | 64 |
| | | Cisterna de uso diario | ** | | 12 | 1 | 12 | |
| | | Cisterna contra incendios | ** | | 12 | 1 | 12 | |
| | | Grupo electrógeno | **** | | 20 | 1 | 20 | |
| | CUARTO DE BASURA | Orgánico | **** | | 4 | 1 | 4 | 14 |
| | | Papeles | **** | | 6 | 1 | 6 | |
| | | Plástico | **** | | 4 | 1 | 4 | |
| | ÁREA DEL PERSONAL | Vestuarios | 1.5 | 8 | 12 | 1 | 12 | 37 |
| | | Comedor | **** | | 25 | 1 | 25 | |
| | SS.HH | Hombres | 2 lav - 2 ino - 2 uri | | 8.75 | 1 | 8.75 | 15.92 |
| | | Mujeres | 2 lav - 2 ino | | 7.17 | 1 | 7.17 | |
| | PATIO DE MANIOBRAS | Andén de carga y descarga | **** | | 70 | 1 | 70 | 70 |
| | MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA | Cuarto de limpieza | **** | | 2 | 1 | 2 | 2 |
| | GUARDIANIA | Caseta de seguridad con cámaras | **** | | 10 | 1 | 10 | 10 |
| | | | | | SUMATORIA | | | 215.42 |
| | | | | | 30% de circulaciones y muros | | | 64.626 |
| | | | | | TOTAL ÁREA CONSTRUIDA | | | 280.046 |

| | |
|---|---|
| AREA TOTAL DE ADMINISTRACIÓN | 183.19 |
| AREA TOTAL DE FORMACIÓN | 1271.1 |
| AREA TOTAL DE EQUIPAMIENTO Y DIFUSIÓN | 1862.9 |
| SERVICIOS GENERALES | 280.04 |
| ÁREA TOTAL CONSTRUIDA | 3,597.54 |

ÁREAS SIN TECHAR

| PAQUETE FUNCIONAL | AMBIENTE | ÁREA (M2) PORPERSONA | N° DE USUARIOS | UNIDAD | CONJUNTO DE UNIDADES N° | CONJUNTO DE UNIDADES ÁREA (M2) | SUB TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ÁREAS LIBRES | ÁREAS VERDES | *** | | 3000 | 1 | 3000 | 3000 |
| | HUERTO | **** | | 200 | 1 | 200 | 200 |
| | SUMATORIA | | | | | | 3200 |

* área preestablecida por la norma tecnica de instituciones educativas superiores
** área según RNE
*** área según NEUFERT
**** estudio de proyectos referenciales

*Figura 18: Programación Arquitectónica para la Escuela Pública de Gastronomía en la Ciudad de Chimbote*

## 5.3 ÁREA FÍSICA DE INTERVENCIÓN

La presente tesis, está dirigida para la ciudad de Chimbote, por ello se evaluarán dos posibles terrenos, el primero ubicado en el distrito de Chimbote y el segundo en Nuevo Chimbote, con la finalidad de determinar el emplazamiento más óptimo.

Los criterios a evaluar en la elección del terreno son:

• Forma: (5 puntos): Se buscará una forma regular para facilitar al momento de diseñar, de preferencia de forma cuadrada o rectangular.

• Dimensión: (5 puntos): El propósito de esta tesis es proyectar una escuela gastronómica pública por ello se necesitará un área considerable de terreno; además al buscar que sea sustentable deberá tener mucha área libre para una

iluminación y ventilación natural y porque contará con una huerta que proveerá insumos a la escuela.

• Accesibilidad: (5 puntos): Ya que el diseño es sobre una Escuela de gastronomía, se buscará que el terreno esté aledaño a una vía por la cual los vehículos con los insumos lleguen con facilidad.

• Entorno urbano: (5 puntos): Se buscará un terreno de preferencia cercano a un ambiente natural y que cuente con equipamientos compatibles al delproyecto.

• Calidad ambiental: (5 puntos): Se buscará un terreno que se encuentre en una zona lejos de todo tipo de contaminación, como acústica, ambiental o visual.

• Transporte público: (5 puntos): Ya que el proyecto tendrá como principal usuario estudiantes a partir de los 17 años aproximadamente, es muy importante contar con una línea de transporte público cercana que tenga un paradero a no más de dos cuadras del proyecto.

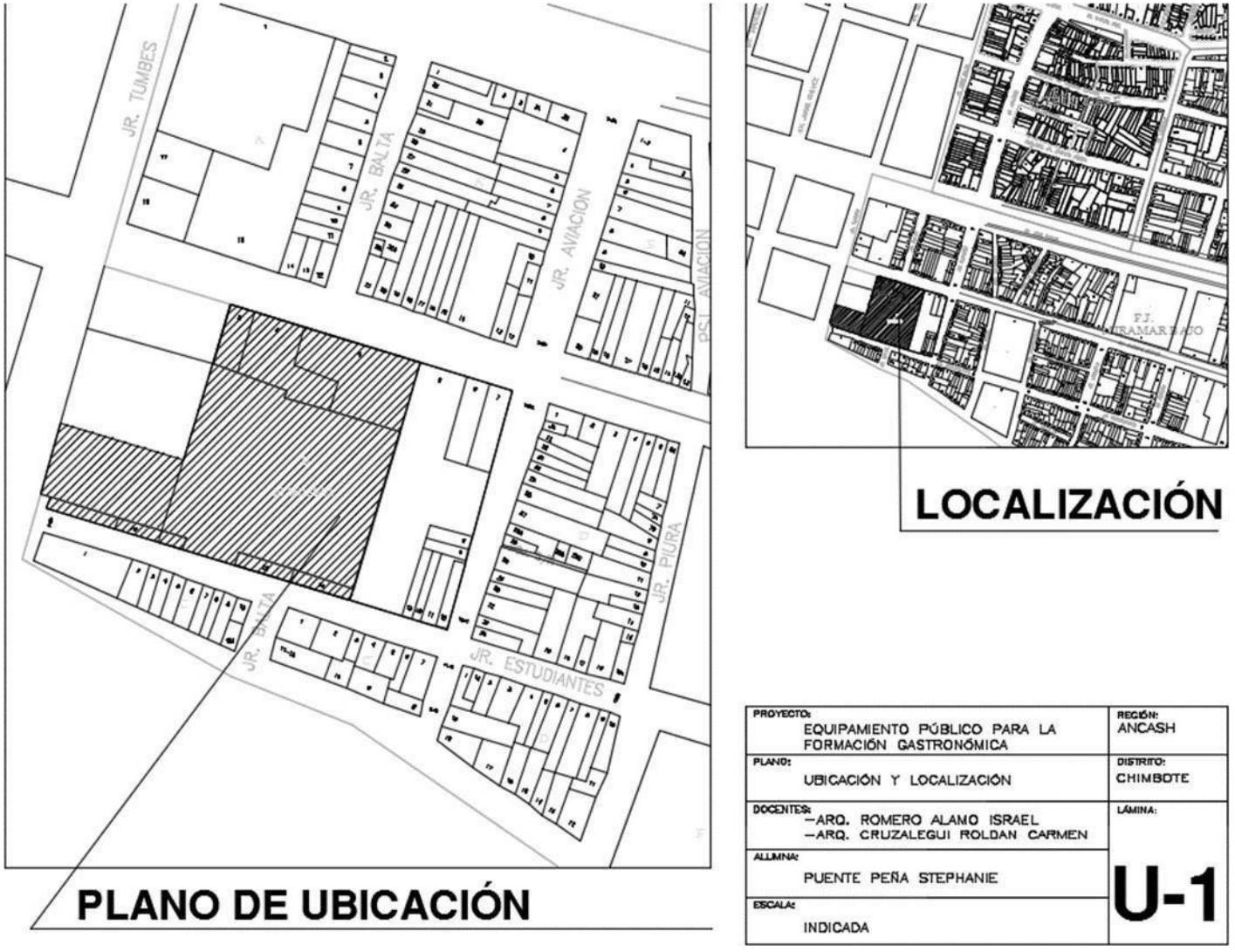



*Figura 19: Plano de Ubicación y Localización*

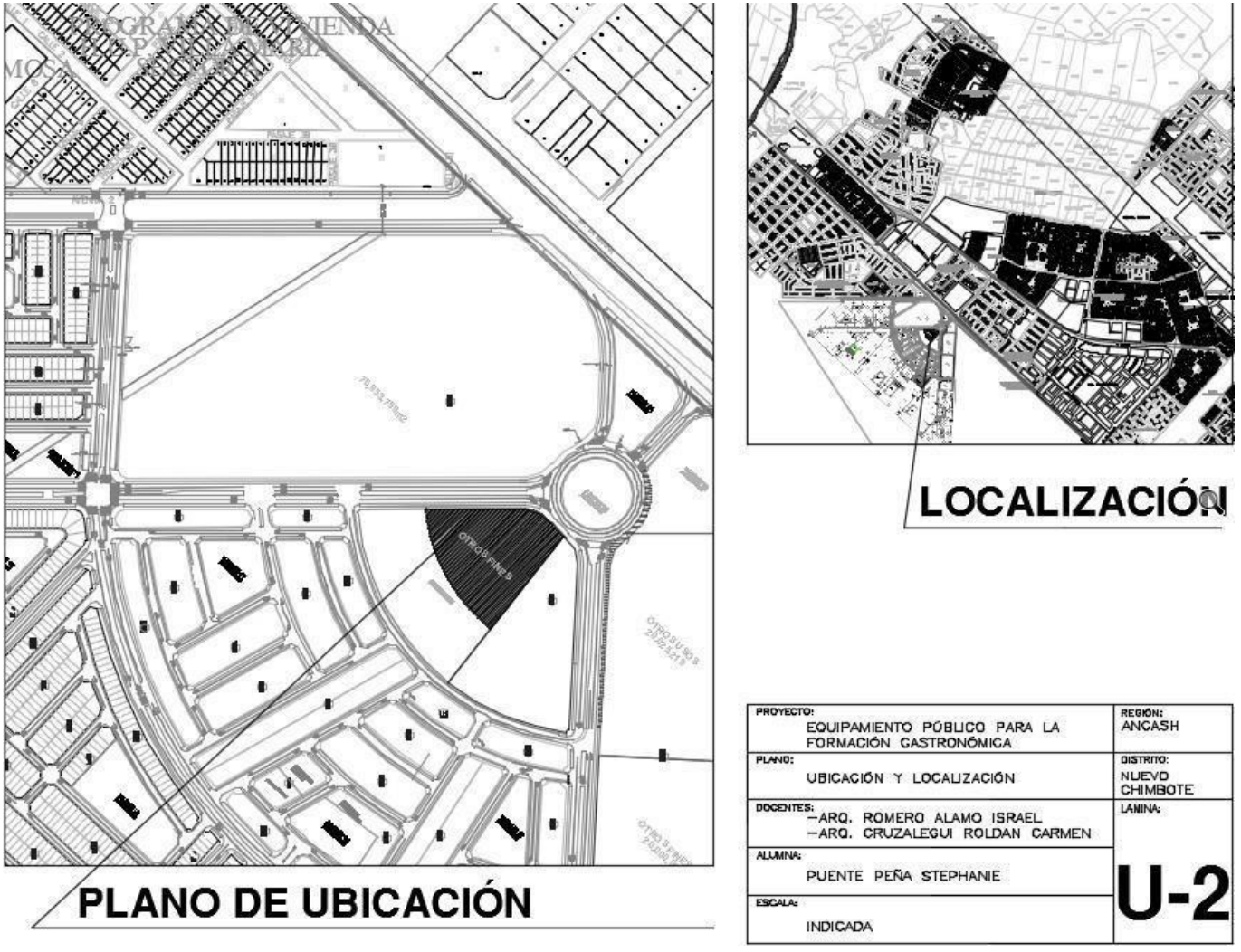



*Figura 20: Plano de Ubicación y Localización*

*Tabla 11: Criterios de Evaluación para Elección de Terreno*

| | TERRENO 1 CHIMBOTE | TERRENO 2 NUEVO CHIMBOTE |
|---|---|---|
| **FORMA** | 4 | 4 |
| **DIMENSIÓN** | 5 | 5 |
| **ENTORNO URBANO** | 5 | 4 |
| **ACCESIBILIDAD** | 4 | 3 |
| **CALIDAD AMBIENTAL** | 1 | 5 |
| **TRANSPORTE PÚBLICO** | 2 | 5 |
| **TOTAL** | 21 | 26 |

*Se opta por el terreno número de dos, ubicado en Nuevo Chimbote por cumplir mejor con los criterios de evaluación

## 5.4 CRITERIOS DE DISEÑO

### 5.4.1 CONTEXTUAL

- El edificio debe ubicarse en una zona segura y accesible a la comunidad.
- Deberá de contar con servicios básicos y que permita el ingreso de vehículos para el suministro de insumos.

### 5.4.2 FUNCIONAL

- La circulación deberá estar diferenciada para cada tipo de usuario: docentes, alumnos, personal administrativo, personal de servicio y público en general.
- En cuanto a la zonificación y función, contará con todos los ambientes mínimos requeridos, además de espacios culturales que pongan en valor la gastronomía chimbotana y peruana que generando interacción y dinamismo en el lugar.

### 5.4.3 FORMAL

- El edificio revalorará la imagen de institución educativa superior e imagen cultural de la ciudad tomando en cuenta el espacio público.
- La forma del edificio deberá ser regular para evitar espacios residuales.
- La forma del edificio deberá tener integración y relación con el espacio público, aportando en gran magnitud con la permeabilidad.
- Los materiales deberán preceder de la zona, para contar con la disponibilidad de estos.

### 5.4.4 ESPACIAL

- Es indispensable que la edificación genere visuales desde cualquier parte del edificio hacia el exterior, de tal manera que todo el edificio con el espacio público sea uno solo.
- Se deberá generar conexiones entre los ambientes de la edificación haciendo uso de las dobles y triples alturas, con relación al espacio público.
- Es de mayor relevancia que dicho lugar esté organizado de tal manera donde todos los tipos de usuarios tengan un área de recreación e integración social sin dejar de lado la edificación.
- Los talleres de cocina deberán tener relación directa con el espacio público, buscando la continuidad y fluidez entre el espacio interior y exterior.

### 5.4.5 CONSTRUCTIVO Y ESTRUCTURAL

- El sistema constructivo deberá garantizar la vida útil de la edificación.
- El sistema constructivo será empleado según las luces requeridas, el ambiente y la iluminación.

### 5.4.6 TECNOLÓGICO AMBIENTAL

- La escuela de ciencias gastronómicas en Chimbote, deberá aprovechar los vientos fuertes provenientes del mar, para generar ventilaciones cruzadas, tanto en aulas teóricas como talleres de cocina.
- Así mismo se deberá de aprovechar la luz natural para los talleres y aulas de tal manera que sea uniforme, eficiente y clara..
- Respecto a la ventilación los ambientes formativos deberán contar con ventilación natural alta y cruzada de manera obligatoria, excepto ambientes como el auditorio y sala demostrativa.
- Referente a la ventilación artificial se recomienda usar el aire acondicionado en ambientes que no reciban ventilación natural.
- Los talleres de cocina deberán contar con campanas extractoras para la eliminación del humo, grasas y olores, además de cortinas de aire en el ingreso al taller, con la finalidad de evitar la salida de olores al exterior y el ingreso de insectos.
- Los ambientes de mayor contaminación acústica deberán contar en el exterior con árboles frondosos, es importante también que los árboles se distribuyan de acuerdo a la relación con las actividades que se van a realizar en el espacio público.

### 5.4.7 SIMBÓLICO

- La edificación debe manifestar una relación con la gastronomía del lugar, manteniendo su carácter educativo.
- Se debe considerar, ambientes o usos significantes como culturales y recreativos, para que así los pobladores se sientan identificados con el lugar, además estos deben estar pensados para relacionarse con los diferentes tipos de usuarios.

## REFERENCIAS


- APEGA. (2013). *El Boom gastronómico peruano al 2013.* Lima: Apega.
- Arnaiz, A. (2016). *Centro Cultural Gastronómico (Tesis de grado).* Obtenido de http://repositorioacademico.upc.edu.pe/upc/handle/10757/620885
- Burgos, F. (2001). Revolución en las aulas . *Arquitectura Viva N° 78*, 17-21.
- Cabanellas, I., & Eslava, C. (2005). *Territorios de la infancia. Diálogos entre arquitectura y pedagogía.* Barcelona: GRAÓ.
- Chacón, M., Chacón, C., & Alcedo, Y. (2012). Los proyectos de aprendizaje interdisciplinarios en la formación docente. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 878.
- Chiavenato, I. (2000). *Administración de recursos humanos.* Mexico: McGRAW-HILL.
- *Fagor Industrial.* (Noviembre de 22 de 2016). Obtenido de Historia de las escuelas de cocina: instituciones pioneras en la formación de profesionales [Mensaje en un blog]: http://blog.fagorindustrial.com/?p=4286
- Fernández Velasco, A., & Velasco Navarrete, R. (2008). *Hotel - escuela gastronómico para la ciudad de Maracaibo (Tesis de grado).* Obtenido de http://200.35.84.131/portal/bases/marc/texto/2401-08-02819.pdf.
- Giselle, A. (2017). *Escuela y centro de difusión de la gastronomía (Tesis de grado).* Obtenido de http://repositorioacademico.upc.edu.pe/upc/handle/10757/621570
- Herrera, S. (s.f). Teoría y practica: ¿una brecha insalvable? *Revista Universum (1986)*, http://universum.utalca.cl/contenido/index-86/herrera.html.
- Hertzberger, H. (2008). *Space and Learning.* Rotterdam: 010 Publisher.

- *Le Cordon Bleu Perú*. (s.f). Obtenido de Le Cordon Bleu Perú web site: http://www.ilcb.edu.pe/categoria/historia
- Leikis, M. (2007). *Diseño de espacios para gastronomía .* Buenos Aires: Nobuko.
- Mazorriaga , A., Domenech, R., & Mayordomo, T. (s.f.). *Preelaboración de carnes, aves y caza.* Parainfo S.A.
- Miriam, P. e. (2012). *Plan de Desarrollo Urbano de la ciudad de Chimbote.* Chimbote.
- Mondragon Unibertsitatea. (s.f.).
- Morfin, M. d. (2004). *Administración de comedor y bar .* Mexico: Trillas.
- Neufert, E. (1995). *Arte de proyectar en arquitectura .* Barcelona: Gustavo Gili S.A.
- (2012 -2023). *Plan de Desarrollo Urbano de la ciudad de Chimbote.* Chimbote.
- Quesada, L. (2003[1946]). *Introducción a la teoría del diseño arquitectónico.* Lima: UNI.
- Reyes Uribe, A., Guerra Avalos, E., & Quintero Villa, J. (2016). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cutural y el turismo. *El periplo sustentable [online]*.
- Roca, B. (25 de Julio de 2016). *Gastronomía peruana y los retos para el nuevo gobierno*. Obtenido de El Comercio : https://elcomercio.pe/gastronomia/noticias/gastronomia-peruana-retos-nuevo-gobierno-397934
- Rodríguez, W. (2010). El concepto de calidad educativa: una mirada crítica desde el enfoque histórico cultural. *Actualidades investigativas en educación*, 23.
- Saldarriaga, A. (2002). *La arquitectura como experiencia.* Bogotá: Villegas Editores.

- Savarin, B. (2009). *Fisiología del gusto.* Mexico: Trea.
- Tedeshi, E. (1976). *Teoría de la Arquitectura.* Buenos Aires: NUEVA VISION.
- Vaderrrama, M. (2017). *¿Cuál es el fututo de la gastronomia peruana?* Lima: Apega.
- Valera , S., Pol, E., & Vidal, T. (2000). *Programa Pre-grado Psicología Ambiental.Departamento de Psicología Social.* Barcelona : Universidad de Barcelona.


**ENTIDADES:**


- Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (INEI).
- Instituto Peruano de Gastronomía (IPG).
- Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA).
- Oficina infraestructura educativa (OINFE).

# ANEXOS

**Modelo de entrevista N° 1**

Dirigido a: Director de la escuela de Gastronomía “Cestec”

**¿Qué carreras orientadas a la gastronomía ofrece su escuela?**

- Bien, tenemos la carrera de gastronomía con una duración de dos años, con título técnico a nombre del ministerio de educación y tenemos los talleres que son de especialización en tanto los que son: pescados y mariscos, cocina chifa y cocina criolla y también los fines de semana tenemos todo lo que es repostería.

**¿Cuánto tiempo dura la especialización?**

- Las especializaciones duran solamente dos meses, basados en ciertos temas específicos.

**¿Qué metodologías educativas y modelos formativos se emplean para el aprendizaje gastronómico?**

- Bueno mayormente, en el caso de las carreras de dos años, es un poco más profundizado, tanto la parte teórica como la parte práctica. Este, de igual forma, la formación de ellos va a depender mucho de los docentes que tenemos acá… estamos teniendo un buen docente, quien aplica todas las técnicas en lo que es el manejo de los términos culinarios, como las prácticas, basados todo bajo ciertas normas que nos rige.

**¿De qué manera la escuela hace énfasis en la gastronomía peruana/ chimbotana?**

- Basados en lo que es el curso de pescados y mariscos, un curso netamente de productos marinos, rescatamos siempre nuestra identidad. Además rescatamos ciertos platos que son de la región que son muy pocos difundidos, como es el caso de la causa de Vinzos, que es uno de los platos más representativos de la zona. Llevamos un curso también, de lo que es cocina novo-andina, entonces allí rescatamos ciertos productos nutritivos que pueden ser utilizados en platos ya modernos, digámoslo así.

**¿A qué nivel socioeconómico pertenecen la mayoría de alumnos en su escuela?**

- Bueno este… la mayoría de los chicos son de zonas aledañas a Chimbote, y el nivel que tienen ellos está en el "C" son alumnos de bajos recursos, por ello buscamos ser accesibles en el tema de la cancelación de los pagos entre o tras cosas. Tenemos alumnos que vienen de Casma, de Moro o San Jacinto.

**¿Cuáles son competencias personales, sociales y profesionales que desarrollan los estudiantes durante su formación gastronómica?**

- La competencia enfocada principalmente es la profesional, por ello dentro de la carrera llevamos un curso de formación de empresa, entonces ellos de esa manera pueden formar su propio negocio y pueden salir haciaadelante.

**¿Qué futuros ambientes o mejoras piensa implementar / implementaría?**

- Estamos mejorando la infraestructura, todo lo que es la parte estructural, para poder ampliar nuevas carreras para el próximo año y de esta manera también estamos equipándonos y haciendo convenios con otras instituciones para poder realizar ciertos cursos en otros lugares.

**Modelo de entrevista N° 1**

Dirigido a: Director de la escuela de Gastronomía "Inteltur"

**¿Qué carreras orientadas a la gastronomía ofrece su escuela?**

- Las carreras de gastronomía que ofrece Inteltur son: chef profesional y chef auxiliar con una duración de 2 y 1 año respectivamente. Además también ofrecemos cursos de especialización en: pescados y mariscos, comida criolla, parrillas, chifa, buffet, pastelería y repostería, los cuales han sido basados en la actual oferta laboral en nuestra ciudad de Chimbote.

**¿Qué metodologías educativas y modelos formativos se emplean para el aprendizaje gastronómico?**

- Nuestra metodología educativa involucra, clases prácticas y teóricas, donde le dedicamos mayor cantidad de horas a las clases prácticas. Además el modelo formativo está basado en la formación gastronómica cultural y empresarial, con la finalidad de que los jóvenes salgan directamente a trabajar.

**¿De qué manera la escuela hace énfasis en la gastronomía peruana/ chimbotana?**

- La escuela "Inteltur" brinda una enseñanza completa, tanto en cocina internacional como nacional, destacando aquellos platillos de nuestra región, con la finalidad de que los alumnos puedan aprender los platillos que más demandan en nuestra ciudad y de esta manera insertarse en el ámbito laboral de manera inmediata. Así mismo la escuela es partícipe de los eventos gastronómicos que se realizan en la ciudad.

**¿A qué nivel socioeconómico pertenecen la mayoría de alumnos en su escuela?**

- Nuestros alumnos en su mayoría vienen de zonas aledañas a la ciudad de Chimbote, es por ello que el nivel socioeconómico al que pertenecen es bajo, entre el C y D. Por tal motivo nosotros tratamos de brindarles algunos beneficios en cuento al tema de sus pagos. Brindamos la carrera de gastronomía por un costo de 150 soles mensuales, pero a algunos jóvenes disminuimos su pago a 120, generalmente otorgamos este beneficio a los alumnos que viven en zonas muy alejadas de la ciudad.

**¿Cuáles son competencias personales, sociales y profesionales que desarrollan los estudiantes durante su formación gastronómica?**

- Los alumnos en cuento a las competenciales sociales, los alumnos realizan la mayoría de trabajos en conjunto para que puedan comprar los insumos de la preparación de manera conjunta y en cuento a las competencias profesionales, brindamos una enseñanza mayormente práctica para que todo lo aprendido, pueda servirles en su vida profesional.

**¿Qué futuros ambientes o mejoras piensa implementar / implementaría?**

- Implementaría más aulas teóricas, ya que en la actualidad el edficio no se cuenta con este ambiente debido al pequeño tamaño, sin embargo tenemos pensado poder alquilar un local mucho más amplio.

**Modelo de entrevista N° 1**

Dirigido a: Director de la escuela de Gastronomía “Atlanta”

**¿Qué carreras orientadas a la gastronomía ofrece su escuela?**

- La escuela tiene como única carrera: Gastronomía, con una duración de dos años y medio, especializamos solo en la formación de chef, tratando de que sea en el más alto nivel académico.

**¿Qué metodologías educativas y modelos formativos se emplean para el aprendizaje gastronómico?**

- Nuestra formación a diferencia de otros institutos es que nosotros formamos solo en una especialización que son chef.

Los alumnos tienen un horario de nueve horas por semana, que lo reparten en tres días, que es como los alumnos asisten. Tres horas por clase, hacen nueve horas a la semana, de la cuales, seis o siete horas, son completamente prácticas, ellos pasan esas horas en cocina y manejamos por semana entre dos a tres horas en formación teórica.

**¿De qué manera la escuela hace énfasis en la gastronomía peruana/ chimbotana?**

- Nosotros hemos apostamos y seguimos apostando, porque pensamos y tenemos la convicción de que esta es una carrera que abre mucho mercado, en la ciudad de Chimbote, pues cada vez se amplía la bolsa de trabajo para los alumnos. Por ello nosotros tenemos una currícula bien amplia, así como en las universidades trabajan con ciclos universitarios, nosotros manejamos módulos, los cuales son similares a los ciclos y duran cinco meses, donde los alumnos se especializan netamente en diferentes cocinas: cocina regional, cocina peruana, la cocina internacional y las fusiones de cocina. Se da bastante enfoque al tema de lo que es nuestra comida regional y de todas las

regiones del país y lo que es la comida criolla, que es la bandera, en lo que es la gastronomía en nuestro país.

**¿A qué nivel socioeconómico pertenecen la mayoría de alumnos en su escuela?**

- En un A un 10%, segmento B 30% y en C y D 60%. La escuela mayormente tiene un promedio de 150 alumnos, donde tenemos bastantes alumnos de zonas rurales, como de Nepeña y Moro.

A las zonas rurales nosotros les damos un descuento especial, que solo es para los alumnos que vienen de lejos, que con previa documentación se les revisa y si se constata que son de zonas rurales, la escuela les da un apoyo económico para que puedan estudiar.

**¿Cuáles son competencias personales, sociales y profesionales que desarrollan los estudiantes durante su formación gastronómica?**

- Nosotros formamos para que no sean solo adiestrados en cocina, sino que tenemos la ambición que ellos sean chef profesionales. También valoramos mucho el tema de la formación de qué es lo que va hacer el alumno más adelante su futuro económico. Nosotros dentro de la carrera, incluimos lo que es: administración, costos y presupuestos, marketing, gerencia de proyectos, todo relacionado al rubro de gastronomía, queremos que los alumnos formen al término de su carrerasus propios negocios, sus restaurantes, cevicherias, que sepan ellos hacer los costos de sus platos, sepan armar una empresa y todo lo necesario para que ellos puedan gerenciar sus propio negocio. Así mismo contamos con el sistema servicio a restaurante, con la finalidad de que los jóvenes tengan practicas vivenciales.

El mismo instituto también tiene convenio con casi la mayoría de restaurantes más conocidos en la ciudad de Chimbote, como: “Cholito lindo”, “Portón gaucho”, “Las maruchitas”, “El señor marisco”, “El cevichón”, etc., donde aquí los alumnos hacen prácticas y los que se desempeñan de la mejor manera llegan a alcanzar un puesto de laboral en estos establecimientos.

**¿Qué futuros ambientes o mejoras piensa implementar / implementaría?**

- Nosotros estamos pensado ya, tener una sucursal en Casma, expandirnos fuera de Chimbote, con una escuela que cuente con los mismos ambientes que este.

**Modelo de entrevista N° 1**

Dirigido a: Director de la escuela de Gastronomía “Secomtur”

**¿Qué carreras orientadas a la gastronomía ofrece su escuela?**

- Nuestro instituto “Secomtur” ofrece la carrera de gastronomía y arte culinario como única carrera técnica de 3 años de duración.

**¿Qué metodologías educativas y modelos formativos se emplean para el aprendizaje gastronómico?**

- El modelo formativo consta de clases teóricas y prácticas, dándole mayor prioridad a las clases prácticas. Los modelos formativos están basados en la formación gastronómica cultural y empresarial con la finalidad de que los alumnos pongan en valor la gastronomía peruana con los productos de la región.

**¿De qué manera la escuela hace énfasis en la gastronomía peruana/ chimbotana?**

- Dentro de nuestra currícula, nosotros manejamos módulos, dentro de los cuales estan organizados por especialidad de diferentes cocinas como: cocina regional, cocina peruana, la cocina internacional y cocina novo –andina, dándole bastante énfasis a la cocina regional con el fin de rescatar todos sus productos para luego fusionarlos con los platillos modernos.

**¿A qué nivel socioeconómico pertenecen la mayoría de alumnos en su escuela?**

- Nuestros alumnos pertenecen a un nivel socioeconómico C y D, por ello otorgamos ciertos beneficios a los alumnos de lugares rurales, como becas y media becas.

**¿Cuáles son competencias personales, sociales y profesionales que desarrollan los estudiantes durante su formación gastronómica?**

- La escuela de gastronomía Secomtur se enfoca en desarrollar competencias sociales y profesionales a los alumnos durante su formación con el objetivo de formar alumnos serviciales en la atención del público y que inmediatamente puedan formar parte de una empresa orientada a la gastronomía o que ellos mismo puedan administrar y gerenciar su propia empresa.

**¿Qué futuros ambientes o mejoras piensa implementar / implementaría?**

- Implementaríamos un restaurante piloto, con la finalidad de que los alumnos puedan, sentirse cada vez que se desempeñan laboralmente desde nuestra institución.

**Modelo de entrevista N° 2**

Dirigido a: Gerente Municipal MPS Arq. Edgar Tapia

**¿Cuál es la actividad económica principal en la ciudad de Chimbote? ¿Por qué?**

- Ahora, en realidad hay una diversidad de actividades económicas ya que por cierta temporada es la pesca, por cierta temporada es el comercio, por cierta temporada es la construcción y por cierta temporada es la agricultura también. Yo diría que nosotros, somos un puerto netamente comercial, no hay una actividad característica, antes fue la siderúrgica, ya que con todo este tipo de problemas que habido en el tema de la pesca y de las vedas, hacen que la gente busque otras actividades: hay comercio de comidas, discotecas, intercambio comercial de diversos productos que generan en la ciudad incluso un comercio informal.

No podríamos decir a estas alturas que hay una sola actividad la cual se caracteriza la ciudad, pues la ciudad de Chimbote tiene una peculiaridad particular, ya que es un puerto, pero en vista de todas los problemas que

habido durante todas esta temporada, ha mermado mucho la economía de la ciudad.

En Nuevo Chimbote, en su mayoría todavía sigue siendo una ciudad dormitorio, a pesar de los esfuerzos que se están haciendo por generar nuevos comercios dentro de la zona, tiene su zona agrícola también; pero pesca es muy poco, pues las fábricas pesqueras están en Chimbote, las sedes de algunos bancos si bien es cierto han abierto en nuevo Chimbote, pero están todavía en Chimbote centro. Hay un gran porcentaje de población que vive en los terrenos que se han invadido en Chinecas, que ya rebasaron más del 80% la zona urbana de Chimbote que prácticamente son ciudades dormitorio.

**¿Cuál es rol de la gastronomía en el desarrollo económico y social de Chimbote?**

- Nosotros como todo puerto, nos caracterizamos por el trabajo gastronómico del pescado, pues el pescado es la fuente de empleo que hay en la ciudad. Nosotros, en el caso la Municipalidad por ejemplo, en el año 2015, hicimos una actividad para que la causa, que es un plato típico de la campiña de Chimbote, de Vinzos para hacerlo el plato bandera, al igual que el ceviche y el jugoso, al igual que todos los platos en realidad a base de pescado y mariscos, pues en eso nosotros nos caracterizamos, uno de los mejores ceviches que se come en el Perú, está en Chimbote. Es por ello que se incrementan los establecimientos de comida y se mejora también la infraestructura, ya hay restaurantes, diseñados especialmente para la venta de platos determinados, como cevicherías, donde incluso hacen participar arquitectos, para que puedan diseñar de la mejor manera, hay un diseño de interiores y toda una gama de profesionales que están participando para poder captar mucho más clientes, ya que existen muchos restaurantes en realidad que trabajan el pescado y marisco en la ciudad.

**¿Cuáles son las tradiciones culinarias que se realizan en la ciudad de Chimbote? y ¿Cuál es su opinión acerca de la arquitectura educativa en relación con la enseñanza gastronómica en Chimbote?**

- Las actividades gastronómicas, nosotros como Municipalidad estamos impulsando la causa como plato típico de la ciudad y el ceviche que también lo trabajamos y tratamos de incentivar que se prepare de la mejor manera, capacitar también a los diversos restaurantes en la atención al cliente y que el servicio que se brinde sea el óptimo. Si bien es cierto la preparación del plato en base a pescado es muy buena, tenemos deficiencias en la atención al público, entonces eso es lo que hemos visto nosotros como municipalidad en el área de turismo, para poder capacitar también a las personas en atención al público, para que todo lo que uno brinda, se vea pues complementado con la atención que se le da al cliente o al turista, es bastante difícil, pero de alguna u otra manera las instituciones educativas con relación a la enseñanza del arte culinario en la ciudad, han avanzado en ese aspecto, pero lo que sí se han quedado, en el tema de infraestructura, porque no hay, no existe en la ciudad, un edificio preparado para la enseñanza gastronómica, que tenga todas las condicionantes, para que se pueda dar de la mejor manera esta enseñanza. Pienso que esto se debe primero a la falta de inversión e iniciativa del inversionista y también un poco a la falta de cultura de prepararse para atender al público, de prepararse para cocinar al público, para ser chef. Ahora hay las posibilidades que se están dando poco a poco y este poco público que hay en la ciudad (las empresas) todavía no les da para que puedan construir una edificación, las universidades no tienen todavía esta carrera de gastronomía en la currícula y los pocos institutos que existen están prácticamente acondicionando edificaciones para que puedan dar este servicio y todavía el público cautivo que se prepara para ser chef, prefiere irse a otras ciudades.

Somos realmente una ciudad que tiene las potencialidades para ser uno de los centros gastronómicos, que brinde la mejor comida en base a pescados y mariscos y demás platillos. Pero para ello se debe de trabajar conjuntamente con universidades y empresarios para que esto se puede dar lo más pronto posible.

| UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS | Código : F06-PP-PR-02.02<br>Versión : 09<br>Fecha : 23-03-2018<br>Página : 1 de 1 |
|---|---|---|

Yo, **Juan César Israel Romero Alamo** Docente de la Facultad de **Arquitectura** y Escuela Profesional de **Arquitectura** de la Universidad César Vallejo - **Chimbote**, revisor (a) de la tesis titulada:

**"Estándares arquitectónicos para la formación gastronómica y su aplicación a la realidad socioeconómica y cultural de Chimbote"**, del (de la) estudiante **Stephanie Alessandra Puente Peña**, constato que la investigación tiene un índice de similitud de **25 %** verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Lugar y Fecha: **Chimbote, 01 de Abril de 2019**

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO ESCUELA DE ARQUITECTURA

.....

Firma

**MSc. Arq. Juan César Israel Romero Alamo**

Nombres y Apellidos del (de la) Docente

DNI: **45627561**

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

# AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE:

**ARQUITECTURA**

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

**PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA**

INFORME TÍTULADO:

**"ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONOMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE"– "CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA CHIMBOTANA"**

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

**ARQUITECTA**

SUSTENTADO EN FECHA: 08 FEBRERO DEL 2019

NOTA O MENCIÓN: 14

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE - PERÚ

FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI)**
**"César Acuña Peralta"**

# FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DE LAS TESIS

## 1. DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres: (solo los datos del que autoriza)
PUENTE PEÑA STE´PHANIE ALESSANDRA

D.N.I. : 70002333
Domicilio : Urb. Paseo del mar Mz.L4 Lte.52
Teléfono : Fijo : 227643 Móvil : 946512086
E-mail : puente27stephanie@hotmail.com

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LA TESIS

Modalidad:

☒ Tesis de Pregrado
Facultad : ARQUITECTURA
Escuela : ARQUITECTURA
Carrera : ARQUITECTURA
Título : ARQUITECTA

☐ Tesis de Post Grado
☐ Maestría ☐ Doctorado
Grado : .....
Mención : .....

## 3. DATOS DE LA TESIS

Autor (es) Apellidos y Nombres:

PUENTE PEÑA STEPHANIE ALESSANDRA

Título de la tesis:

ESTÁNDARES ARQUITECTÓNICOS PARA LA FORMACIÓN GASTRONOMICA Y SU APLICACIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONOMICA Y CULTURAL DE CHIMBOTE

Año de publicación : 2019

## 4. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE LA TESIS EN VERSIÓN ELECTRÓNICA:

A través del presente documento,
Si autorizo a publicar en texto completo mi tesis. ☒
No autorizo a publicar en texto completo mi tesis. ☐

Firma : .....

Fecha: Marzo del 2019